
Original-Installationshandbuch

ACHTUNG: Bitte lesen Sie das vorliegende Handbuch vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

 **VarioCooking Center[®]**
112T - 112L

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Konformitätserklärung	5
Erläuterung der Piktogramme	6
Brandschutz	7
Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise	7
Kundendienst, Garantie, Entsorgung	8
Typenschild	9
Gerätebeschreibung	10
Gerätemaße Modell 112T	12
Gerätemaße Modell 112L	14
Handhabung	
Transport und Absetzen der Palette	16
Platzbedarf des Geräts	18
Aufstellung	19
Ausrichten	22
Stromanschluss	24
Wasseranschluss	27
Abwasseranschluss	28
Erstinbetriebnahme	30
Aufstelloptionen	31
Umrechnungstabelle	
Störungsbehebung	34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Konformitätserklärung



FRIMA-T SAS
4 rue de la Charente
F-68271 Wittenheim
France
www.frima.fr

Product: Commercial Multifunctional Cooking appliance
Types: VarioCooking Center MULTIFICIENCY[®]
VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

BG Фирма FRIMA потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma FRIMA prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. FRIMA erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK FRIMA erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E FRIMA declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE FRIMA kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F FRIMA déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN FRIMA vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB FRIMA declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR FRIMA δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a FRIMA kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió következő irányelveinek:
HR FRIMA izjavljuje da su ovi proizvodi skladni sljedećim smjernicama EU:
I FRIMA dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT FRIMA patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma FRIMA paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL FRIMA verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A FRIMA declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma FRIMA oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea FRIMA declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма FRIMA заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S FRIMA försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER FRIMA izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI FRIMA izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma FRIMA prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR FRIMA bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. Corr. 1:2014
- EN 60335-2-36:2002 (incl. Corr:2007) + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012 used in conjunction with EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011;
- EN 60335-2-37: 2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition): 2002 + A1:2004 + A2:2008;
- EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008;
- IEC 60335-2-47: 2002 (Fourth Edition) + A1:2008;
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2012;
- PAH Requirements ZEK. 01.4-08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008;
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008;
- EN 55016-2-3:2006;
- EN 61000-3-11:2000; EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010;
- EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited of the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS)
Registration Number: D-PL-12085-01-01



EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by SVGW



RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU

In case of any not with us attuned modifications, this EU conformity declaration loses its validity.

Wittenheim, 14. January 2016

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

Erläuterung der Piktogramme



Hinweis

Wenn Aufstellung, Einstellung, Störungsbehebung oder Wartung nicht korrekt ausgeführt werden und Änderungen am Gerät vorgenommen werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder gar zum Tod führen.



Bitte lesen Sie das vorliegende Handbuch vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

Dieses Handbuch ist für den Installateur bestimmt. Zur Benutzung des Geräts lesen Sie bitte das mit dem Gerät mitgelieferte Benutzerhandbuch.



Gefahr!

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die schwere oder tödliche Verletzungen verursachen kann.



Achtung!

Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die schwere oder tödliche Verletzungen verursachen kann.



Vorsicht!

Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die leichte Verletzungen verursachen kann.



Ätzend



Feuergefahr!



Verbrennungsgefahr!



Kippgefahr

Die Nichtbeachtung kann Sachschäden zur Folge haben.



Quetschgefahr!

Einige Bauteile des Geräts sind schwer. Bei falscher Handhabung oder Herabfallen können Verletzungen verursacht werden.



Gefahr! Hochspannung.

Lebensgefahr. Die Nichtbeachtung kann sehr schwere oder tödliche Verletzungen verursachen.



Empfehlungen

Dieses Symbol verweist auf wichtige Empfehlungen, die zu beachten sind.



Informationen

Dieses Symbol verweist auf wichtige Informationen.

- (1). Diese Nummerierung
- (2). steht für eine Liste von Maßnahmen, die Schritt für Schritt durchzuführen sind.

- » Dieses Symbol verweist auf ausführlichere Informationen.
- Dieses Symbol steht für eine Aufzählung.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise



Information!

Die genannten Normen gelten ausschließlich in Frankreich. In allen anderen Ländern sind die nationalen Normen und Vorschriften zu beachten. Sämtliche Schäden, die durch Nichtbeachtung der vorliegenden Richtlinien entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.



Gefahr!

Die Aufstellung und der Anschluss unserer Geräte dürfen nur von qualifizierten, speziell geschulten, zugelassenen Fachleuten gemäß den örtlichen Vorschriften vorgenommen werden.



Verbrennungsgefahr!

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Großküchen für die gewerbliche Gastronomie bestimmt. Es kann sehr heiß werden. Heiße Flächen können Verbrennungen verursachen. Der Eigentümer muss eine Risiko- und Gefahrenanalyse vornehmen und alle Benutzer entsprechend informieren.



Vorsicht!

Tragen Sie während der Installation Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

Brandschutz



Feuergefahr!

In unmittelbarer Nähe des Geräts keine entzündlichen Gase oder Flüssigkeiten lagern oder verwenden.

Benutzung und Aufstellung

Halten Sie sich stets strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs, insbesondere an die Sicherheitsvorschriften.

Bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften ist jede Haftung des Herstellers oder seines gesetzlichen Vertreters für eventuell auftretende Schäden ausgeschlossen. Gleiches gilt für die Garantie, d. h. sämtliche Ansprüche erlöschen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke!



Füllen Sie keine Lösemittel, Reinigungsprodukte, die entzündliche Gase freisetzen, und säurehaltigen Produkte in den Tiegel und mischen Sie diese nicht ins Wasser. Bei Fragen zur Reinigung und Wartung des Geräts lesen Sie bitte das Benutzerhandbuch.



Kundendienst

Für den Kundendienst kontaktieren Sie bitte zunächst Ihren Installateur. Dessen Adresse muss bei der Aufstellung im Benutzerhandbuch eingetragen werden.

Garantie

Die Garantieverpflichtung des Herstellers beschränkt sich auf alle für fehlerhaft befundenen Ersatzteile, für die ein Qualitätsmangel geltend gemacht werden kann. Die Garantie deckt ausschließlich die Materialkosten. Sämtliche im Rahmen der Garantie ausgetauschten Ersatzteile sind Eigentum des Herstellers.

Ausgenommen sind:

- Normaler Verschleiß, Mängel, die durch Fahrlässigkeit, falsche Benutzung, übermäßige Beanspruchung oder Nichtbeachtung der Vorschriften im Installationshandbuch und im Benutzerhandbuch entstanden sind.
- Glasteile, Lämpchen, Dichtungen und andere Verschleißteile.
- Eingriffe durch Techniker, die nicht für die Geräte geschult wurden, und Geräte mit Ersatzteilen, die keine Originalteile sind.
- Sämtliche Schäden, die durch nicht vom Hersteller zugelassene Reinigungsmittel entstanden sind.

Entsorgung von Altgeräten

1



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll!

Das Logo (Abb. 1) auf dem Typenschild gibt an, dass es sich um ein Gerät handelt, das entsprechend der Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Dieses Logo bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit normalem Hausmüll vermischt werden dürfen. Für diese Abfälle muss ein eigenes Sammelsystem eingerichtet werden.

Wir helfen Ihnen gerne bei der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Geräts.

Typenschild



FRIMA S.A.
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Typenschild: Beschreibung

Vario Cooking Center _____Produktname

VCC 112T _____Modellbeschreibung (112T / 112L)

3 ~ 400V 50/60Hz _____Netzspannung

17 kW _____Anschlussleistung

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa



_____Wasserdruck

n° de série
serial-no.

E11VI13068013579

_____Seriennummer des VarioCooking Center®
Bei telefonischen Rückfragen immer diese
Nummer angeben.

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Bernard

_____Name der Person, die das Gerät hergestellt
hat
Jedes VarioCooking Center® wird von einer
einzigsten Person hergestellt



_____Zertifizierungen und Zulassungen

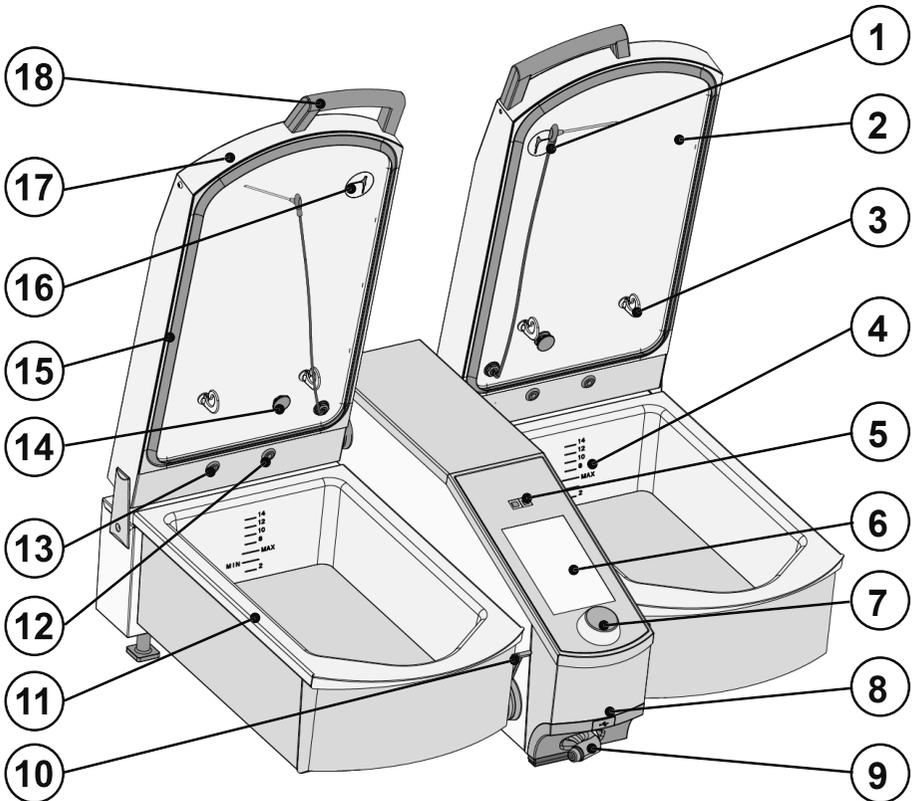


Made in France _____Herstellungsland

TPX® VCC 012

E11VI13068013579

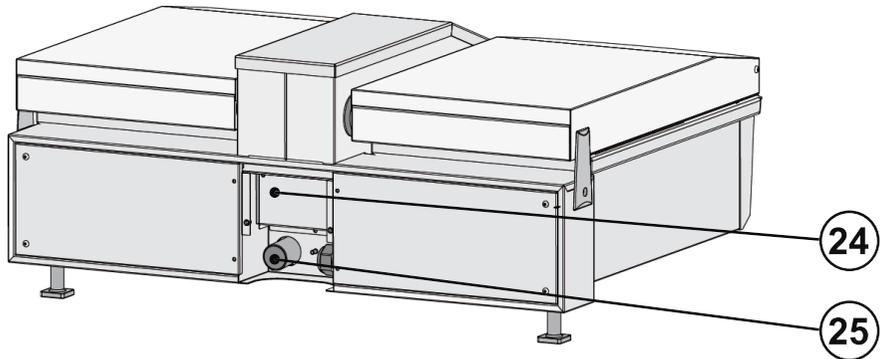
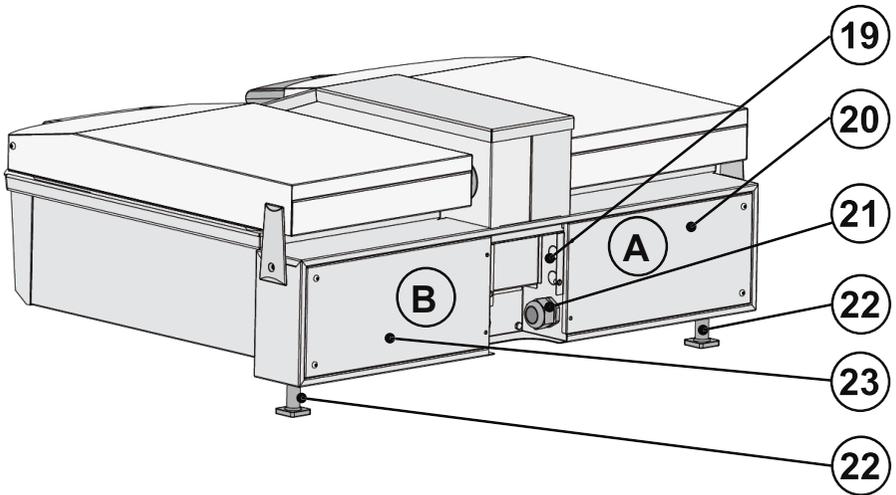
Gerätebeschreibung



Beschreibung

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten | 10. Tiegellablasshebel |
| 2. Tiegeldeckel | 11. Gartiegel |
| 3. Haken für Korbbarm | 12. Bypass |
| 4. Min./Max. Füllstandsmarkierung für Öl und Tiegelskala | 13. Wasserzulaufdüse |
| 5. Ein/Aus-Schalter | 14. Bypass |
| 6. 8,5" TFT-Display | 15. Deckeldichtung |
| 7. Wahlschalter | 16. Kerntemperaturfühlerhalterung |
| 8. USB-Anschluss | 17. Deckel |
| 9. Sprühkopf | 18. Deckelgriff |

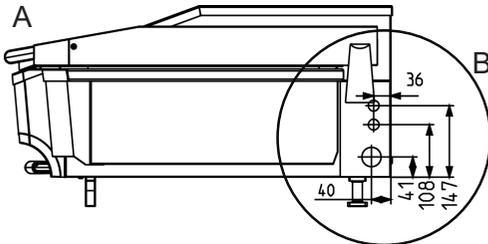
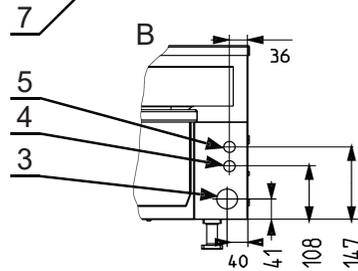
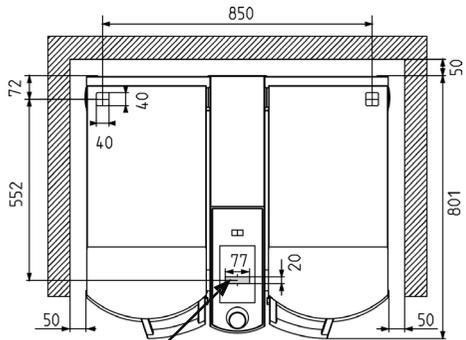
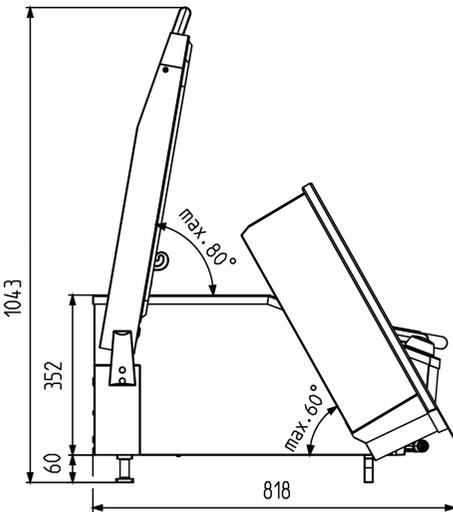
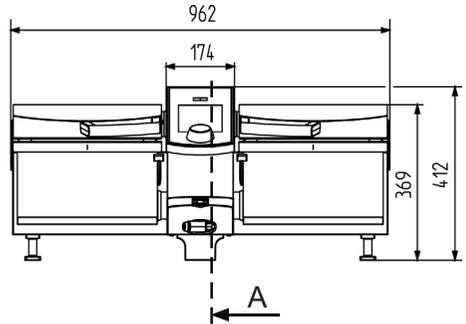
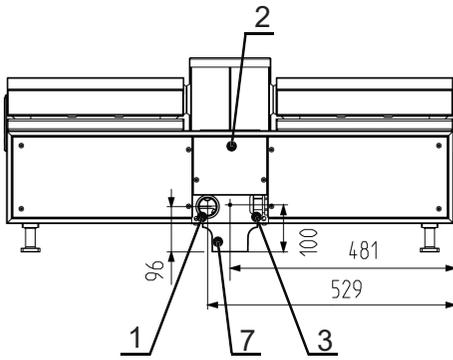
Gerätebeschreibung



- 19. Anschluss von Zubehör:
Energieoptimierungssystem oder Ethernet-Kabel
- 20. Technikfach **A**:
Geräteanschluss
- 21. Netzanschluss
- 22. Stellfüße (20 - 60 mm)

- 23. Technikfach **B**:
- 24. Abdeckung für Wasseranschluss und
Potenzialausgleichsverbinding
- 25. Abwasserablauf

Gerätemaße Modell 112T

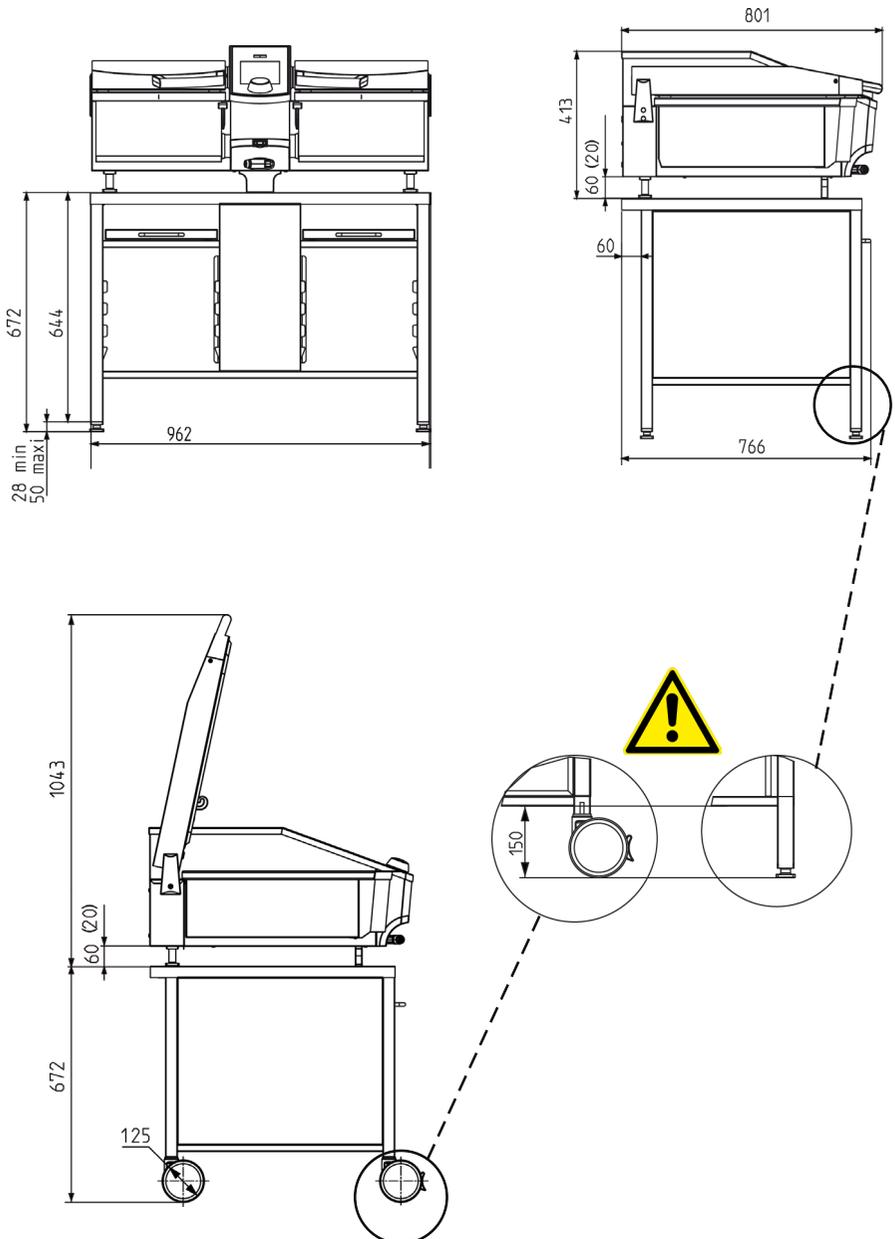


- (1) Abwasserablauf DN40
- (2) Kaltwasserzulauf G3/4
- (3) Netzanschluss
- (4) Energieoptimierung - (optional)
- (5) Ethernet - (optional)
- (6) Potenzialausgleichsverbindung M6x10
- (7) Austauschbarer Fuss (20 / 60 mm)

 Mindestabstand

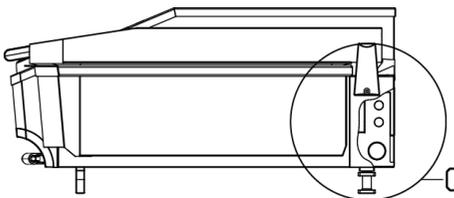
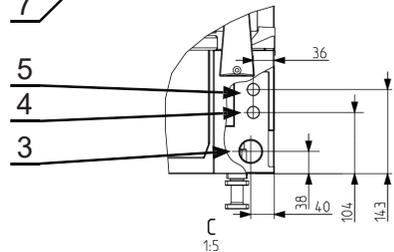
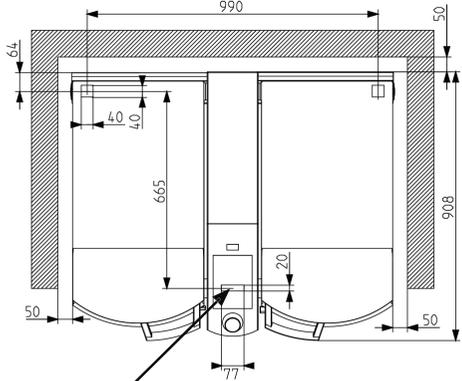
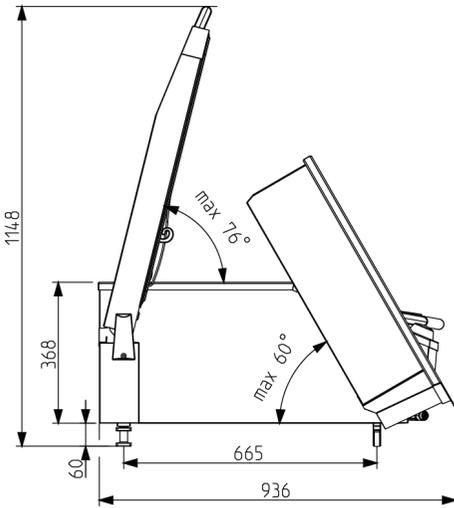
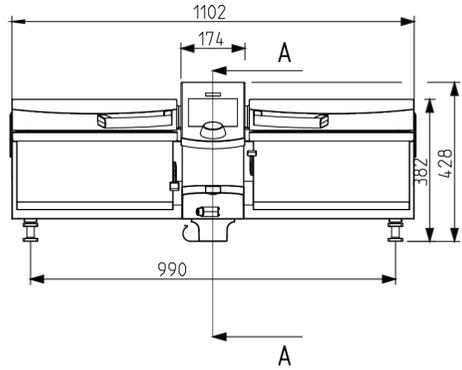
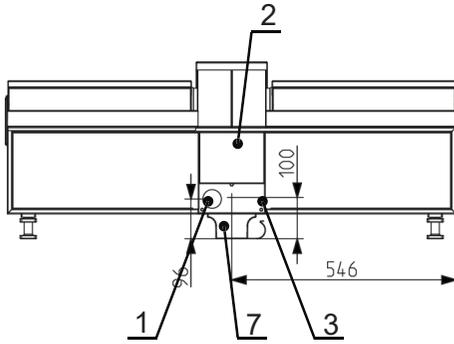
NB: Zeichnung ist nicht maßstabsgetreu

Gerätemaße Modell 112T mit Untergestell



NB: Zeichnung ist nicht maßstabgetreu

Gerätemaße Modell 112L



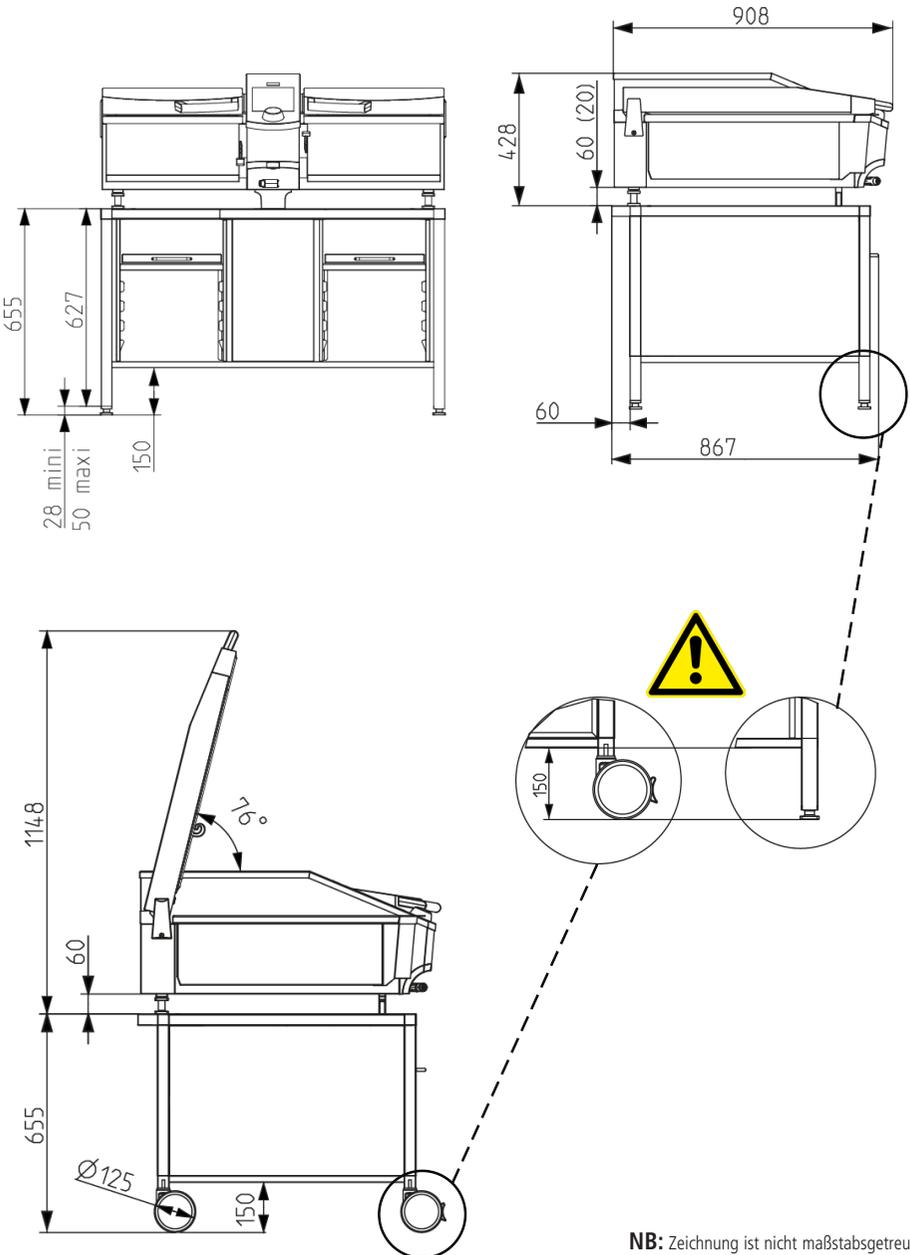
A-A

- (1) Abwasserablauf DN40
- (2) Kaltwasserzulauf G3/4
- (3) Netzanschluss
- (4) Energieoptimierung - (optional)
- (5) Ethernet - (optional)
- (6) Potenzialausgleichsverbinding M6x10
- (7) Austauschbarer Fuss (20 / 60 mm)

 Mindestabstand

NB: Zeichnung ist nicht maßstabsgetreu

Gerätemaße Modell 112L mit Untergestell

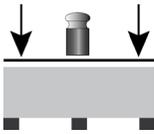


NB: Zeichnung ist nicht maßstabgetreu

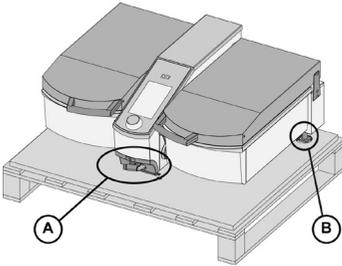
Handhabung Transport und Absetzen der Palette

1

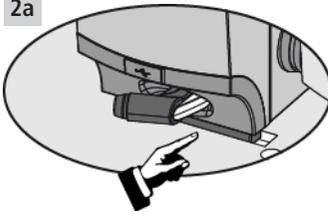
200 Kg Max



2



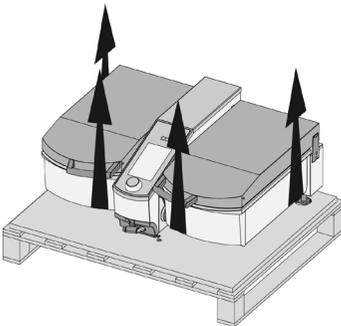
2a



2b



3



Stapeln der verpackten Geräte Abb. 1

Die Geräte dürfen in der Originalverpackung gestapelt werden. Niemals mehr als 3 Geräte übereinanderstapeln, d. h. max. 200 kg auf der untersten Verpackung.

Gewichtverteilung

Das Gewicht muss wie in Abb. 1 dargestellt verteilt werden. Die maximale Punktlast muss minimal sein.

Palettentransport Abb. 2

Beim Palettentransport muss das Gerät immer auf dem Geräterahmen aufliegen, nicht auf den Stellfüßen. Unsere Palette ist speziell dafür ausgestattet.

Artikelnummern Leerverpackung:

Modell	Article	Ref.
112T	Palette	90.00.353
	Verpackung	90.00.352
	Packung- Deckel	90.00.380
112L	Palette	90.00.474
	Verpackung	90.00.475
	Packung- Deckel	90.00.476



Quetschgefahr!



» Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass Sie sich nicht die Finger einquetschen.



» Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass das Gerät nicht kippt.

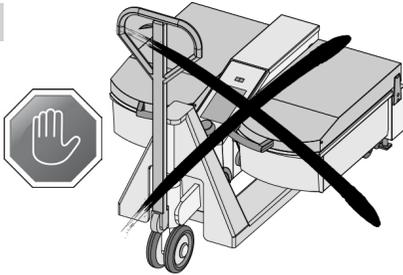
» Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses nur mit geschlossenen Deckeln bewegt oder gehoben werden..

Absetzen der Palette Abb. 3

Weitere Details finden Sie im Kapitel „Handhabung des unverpackten Geräts“ auf der nächsten Seite.

Handhabung Unverpacktes Gerät

1



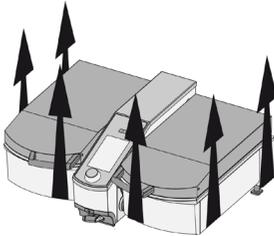
Handhabung mit Palettenwagen o. Ä.



Abb. 1

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, sollte das unverpackte Gerät nicht mit dem Palettenwagen, Hubwagen o. Ä. transportiert werden.

2



Handhabung von Hand

Abb. 2

Handhaben Sie das Gerät wie in Abb. 2 dargestellt.

 Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses nur mit geschlossenen Deckeln bewegt oder gehoben werden.

3



Schwierige Situationen

Transport in vertikaler Position

Abb. 3

Das Gerät kann **punktuell zum Passieren von Türen oder anderen Engstellen** in vertikaler Position transportiert werden. Dazu müssen vorher Tügel und Deckel mit einem Gurt verzurrt werden.

 Das Gerät darf auf keinen Fall über längere Strecken, z. B. im Auto, in dieser Position transportiert werden.

3



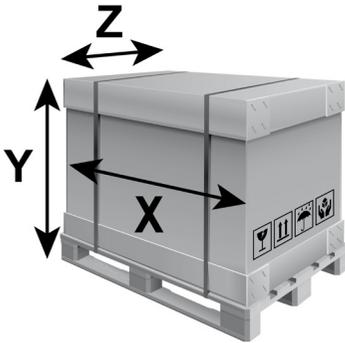
Transport und Lagerung im Winter

Abb. 4

Das im Flüssigkeitskreis vorhandene Wasser kann die Magnetventile beschädigen (Frost). Zur Lagerung im Winter und beim Transport bei kalten Temperaturen (unter 0 °C) **muss auf jeden Fall** vorher das Wasser aus dem Flüssigkeitskreis vollständig abgelassen werden.

Platzbedarf des Geräts

1

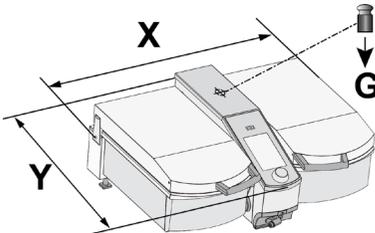


Maße / Bruttogewicht

Abb. 1

VCCM 112T			
X	Y	Z	P (kg)
1100 mm	600 mm	900 mm	126
43 1/4"	23 2/3"	35 3/8"	

2



VCCM 112L

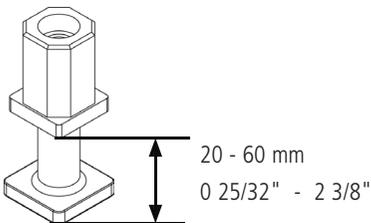
X (mm)	Y (mm)	Z (mm)	P (kg)
1240 mm	600 mm	1030 mm	168
48 4/5"	23 2/3"	40 1/2"	

Maße / Nettogewicht

Abb. 2

VCCM 112T			
X	Y	H*	P (kg)
962 mm	800 mm	352 mm	99 kg
37 7/8"	31 1/2"	13 3/4"	

3



VCCM 112L

X	Y	H*	P (kg)
1102 mm	905 mm	368 mm	133
43 3/8"	35 5/8"	14 9/16"	

* H = Höhe **ohne Stellfüße**

Schwerpunkt

Abb. 2

Position des Geräteschwerpunkts

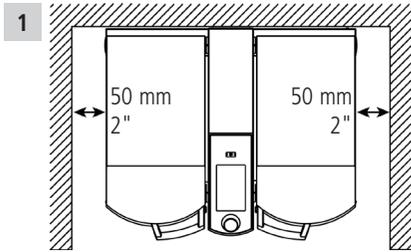
Höhe der Stellfüße

Abb. 3

Die Stellfüße sind von 20 bis 60 mm einstellbar. Zuerst sollte der mittlere Fuß an der Gerätevorderseite so eingestellt werden, wie es am besten zu Ihrer Aufstellung passt (20 oder 60 mm). Weitere Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Ausrichten“.

Aufstellung

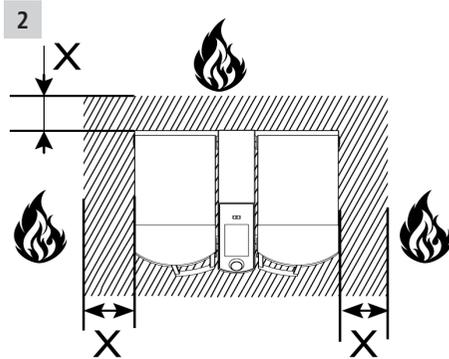
Empfohlene Mindestaufstellfläche



Empfohlener Mindestplatz

Abb. 1

Rechts/Links nur 50 mm
Bei einer kleinen verfügbaren Stellfläche kann der Abstand auch null sein.



Sicherheitsabstand

Abb. 2



Feuergefahr! Bei Verwendung im Frittiermodus.



» Stellen Sie das Gerät entsprechend den in Ihrem Land geltenden Vorschriften in ausreichendem Abstand zu offenem Feuer ab.

Offenes Feuer:

Abb. 2

Rechts/Links/Hinten X = 500 mm



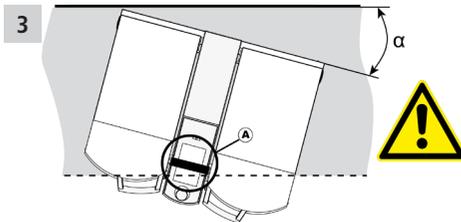
Quetschgefahr!



» Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass Sie sich nicht die Finger einquetschen.



» Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass das Gerät nicht kippt.



Zugang zum hinteren Fach

Abb. 3

Damit das Fach leichter zugänglich ist, drehen Sie das Gerät wie in Abb. 3 dargestellt. Achten Sie jedoch darauf dass der Stellfuß vorne nicht über die Breite der Arbeitsfläche hinausragt, auf der er steht.



Kippgefahr

Abb. 4

Wenn Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche drehen, achten Sie darauf, dass es nicht kippt.

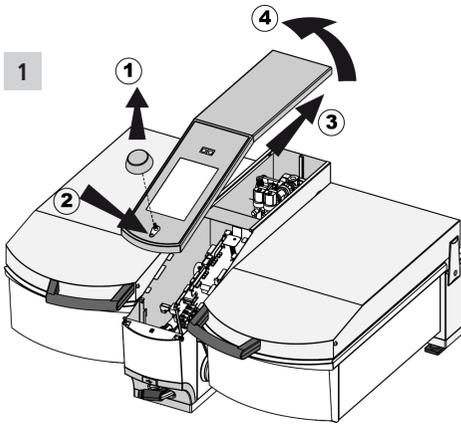


Generell empfehlen wir Ihnen, das Gerät gegen Kippen oder Rutschen zu sichern.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Aufstellung

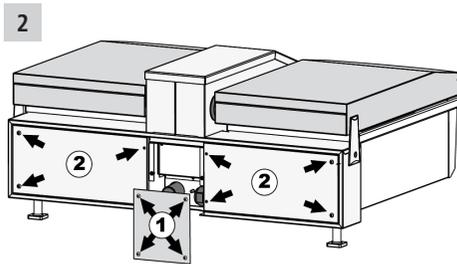
Öffnen



Öffnen des Bedienfelds

Abb. 1

- (1). Heben Sie den Drehknopf an und ziehen Sie ihn heraus
- (2). Entfernen Sie die Befestigungsschraube*
- (3). Schieben Sie das Bedienfeld nach hinten
- (4). Kippen Sie das Bedienfeld wahlweise nach links oder rechts auf den Deckel

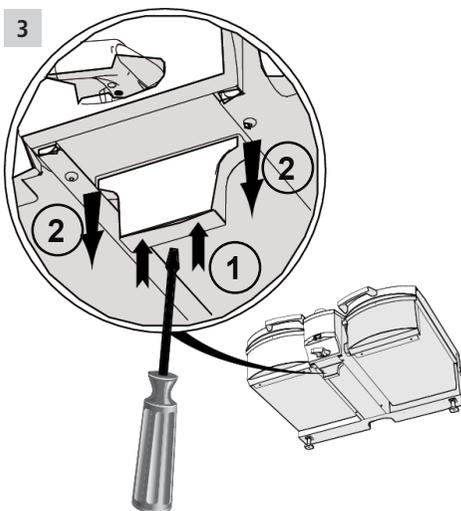


Öffnen der hinteren Abdeckungen

Abb. 2

- (1). Entfernen Sie die Schrauben der Mittelabdeckung*
- (2). Entfernen Sie die Schrauben der Technikfächer*

* 3 mm Sechskantschlüssel



Demontage des vorderen Stellfußes

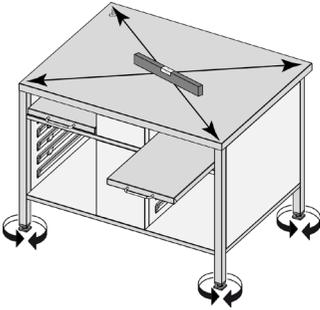
Abb. 3

- (1). Drücken Sie mit einem Schraubendreher auf die Clips.
- (2). Ziehen Sie den Fuß heraus.

Der neue Fuß rastet einfach ein. Es gibt keine vorgeschriebene Richtung.

Ausrichten

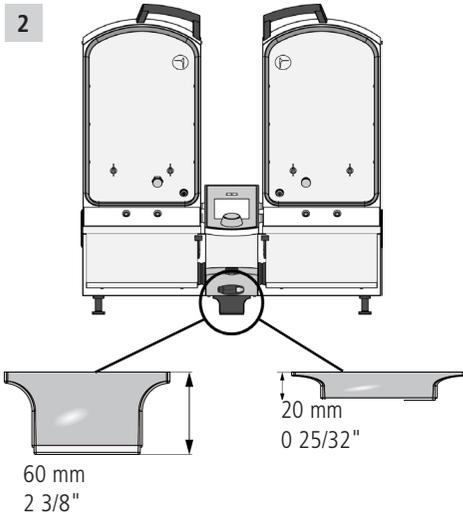
1



Montage auf einem Unterschrank oder anderer Untersatz Abb. 1

 Bevor Sie das Gerät aufstellen, stellen Sie sicher, dass der Untersatz (Tisch, Gestell, Unterschrank) waagrecht ausgerichtet ist.

2



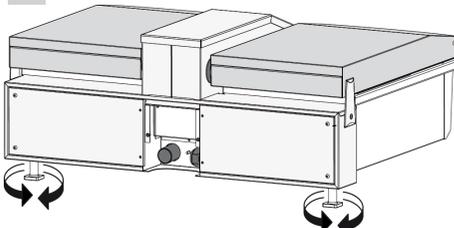
Auswahl des vorderen Stellfußes Abb. 2

Unsere Geräte sind standardmäßig mit einem 20 mm hohen vorderen Stellfuß ausgestattet. Wir liefern aber auch einen 60 mm hohen Stellfuß mit. Entscheiden Sie bitte bei der Aufstellung, welcher Fuß besser passt.

 Bei der Verwendung des 20 mm-Fußes muss unter den Gerät eine Schaumstoffunterlage angebracht werden. Siehe Kapitel „Aufstelloptionen“.

 Unsere Geräte sind vollkommen waagrecht gebaut. D. h. Tiegel und Rahmen sind aufeinander abgestimmt. Wenn Sie also den Tiegel waagrecht ausgerichtet haben, ist auch der Rahmen absolut waagrecht. Die Ausrichtung erfolgt ausschließlich durch Einstellung der hinteren Stellfüße des Geräts. Gehen Sie wie im Folgenden beschrieben vor.

3



Quetschgefahr!

-  » Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass Sie sich nicht die Finger einquetschen.
-  » Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass das Gerät nicht kippt.

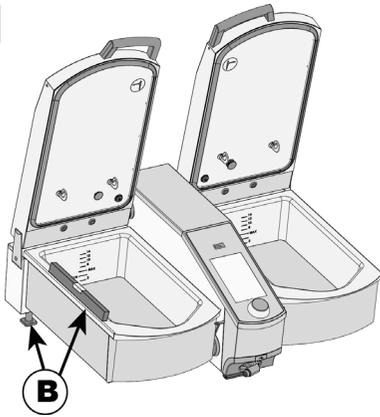
Schritt 1 Abb. 3

Die Stellfüße des Geräts sind bei der Lieferung komplett eingeschraubt. Wir empfehlen Ihnen, vor Beginn der Ausrichtung alle Füße herauszudrehen:

- » um 2 Umdrehungen, wenn Sie den 20 mm hohen vorderen Fuß benutzen.
- » um 5 Umdrehungen, wenn Sie den 60 mm hohen vorderen Fuß benutzen.

Ausrichten

4

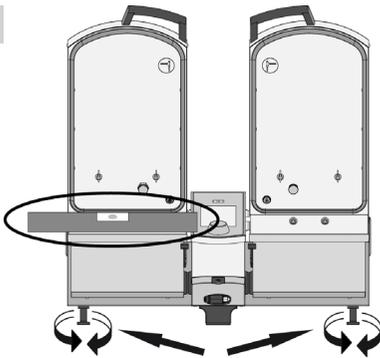


Schritt 2

Abb. 4

Legen Sie die Wasserwaage in der Tiefe auf einen der beiden Tiegel (A). Regulieren Sie nun die Gerätehöhe in Querrichtung (vorne/hinten). Dazu verstellen Sie den hinteren Stellfuß auf der Seite, auf der Sie die Wasserwaage aufgelegt haben.

5

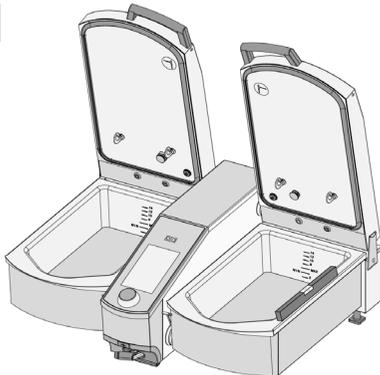


Schritt 3

Abb. 5

Legen Sie die Wasserwaage auf den anderen Tiegel (B). Stellen Sie auch hier die Höhe in Richtung der Tiefe ein.

6



Schritt 4

Abb. 6

Dieser Schritt sollte nur der Überprüfung oder maximal einer leichten Korrektur dienen. Legen Sie die Wasserwaage auf einen der Tiegel. Regulieren Sie nun die Gerätehöhe in Längsrichtung (links/rechts). Stellen Sie dazu die beiden hinteren Stellfüße ein.

- » Kontrollieren Sie den anderen Tiegel.
- » Kontrollieren Sie auf beiden Tiegeln, ob das Gerät auch in der Tiefe absolut waagrecht steht.

Stromanschluss

Allgemeines und Sicherheit

Vorschriften

- Schließen Sie die Geräte gemäß den Aufstellvorschriften und den Angaben auf dem Typenschild an (siehe Beschreibung im Kapitel „Typenschild“).
- Die Geräte müssen an ein Stromnetz angeschlossen werden, das den in Ihrem Land geltenden Vorschriften entspricht.
- Halten Sie sich an die Empfehlungen Ihres lokalen Stromversorgers.
- Wir empfehlen Ihnen die Verwendung eines 30 mA-Fehlerstromschutzschalter.
- Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mind. 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen.
- Geltende Normen: EN 60335, IEC 60335

Sicherheit



Stromschlaggefahr!

» Der Stromanschluss darf nur von befähigten Personen vorgenommen werden.

» Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die Netzspannung der für das Gerät erforderlichen Spannung entspricht. Diese Angabe finden Sie auf dem Typenschild.



» Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Spannungsquellen mit einem externen Trennschalter ausgeschaltet haben.

Der Geräteschalter reicht nicht aus, einige Teile sind dennoch spannungsführend.

Netzanschlusskabel:

- Elektrische Daten: siehe Seite 26
- Anschluss der Geräte: zu den Anschlusswerten und -punkten siehe Seite 25 - 26 und die technischen Datenblätter auf Seite 12 - 15.
- Die Geräte können fest oder über eine geeignete Netzsteckdose angeschlossen werden.
- Vor Entfernen des Anschlusskabels oder Anschluss ans Netz kontrollieren, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Mindestens ein Kabel vom Typ HO7RN-F anschließen. Kabelverschraubungen gut festziehen!
- Von der Verwendung eines starren Kabels zum Anschluss unseres Geräts wird dringend abgeraten.
- Der Kabelquerschnitt hängt auch von den örtlichen Bestimmungen ab. Siehe Kapitel „Anschlusswerte“ Abschnitt „Kabelquerschnitt“.

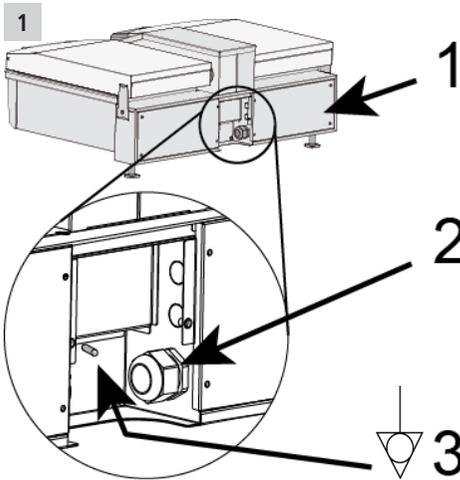
Schaltschema

- Das Schaltschema befindet sich in einer Tasche im Technikfach des Geräts hinter der abnehmbaren Gehäusewand. Siehe Abschnitt: Aufstellung, Öffnen des Geräts.



Bitte räumen Sie es nach Verwendung wieder dort auf.

Stromanschluss



i Beachten Sie die Farbcodes der Leiter. Ein falscher Anschluss kann einen Stromschlag verursachen oder das Gerät beschädigen.

Allgemeine Hinweise: siehe vorherige Seite!

Die Anschlussklemmen befinden sich hinter der Rückabdeckung im Elektrofach. Siehe Detailzeichnung Abb. 1 & 2.

Detailzeichnung

Abb. 1

- (1) Hintere Geräteabdeckung, Elektrofach
- (2) Kabelverschraubung für Elektroanschluss
- (3) Potenzialausgleichsverbinding

Demo-Modus (ohne Heizen, ohne Wasser)

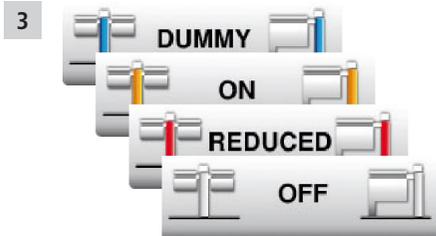
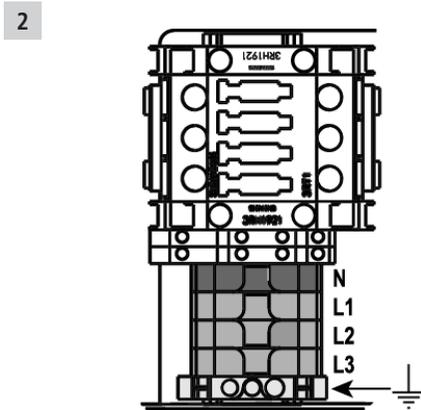
(Siehe auch Kapitel Aufstelloptionen > Demo-Modus)

Unsere Geräte können im Demo-Modus angeschlossen werden (Einphasen-Spannungsversorgung). Je nach gewähltem Demo-Modus werden Heizen, Befüllen der Tiegel und Bewegungen deaktiviert.

Vorgehensweise

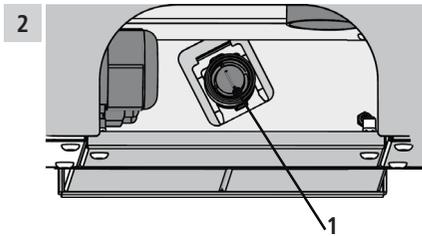
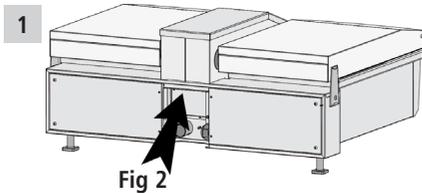
- (1). Gerät anschließen.
- (2). Gerät einschalten und anschließend gewünschten Demo-Modus wählen.

Zum Anschluss an eine Einphasen-Spannungsversorgung verwenden Sie das Schaltschema, das dem Gerät beiliegt. Sie müssen die Phase an die Klemme L2 und den Neutralleiter an N anschließen. (Gelbgrün = Erdleiter) **Abb. 2**



Zur Wahl des Demo-Modus lesen Sie bitte das Kapitel „Aufstelloptionen“.

Wasseranschluss



1,5 > 6 Bar
(22 > 87 psi)

30°C (Max. 60°C)
86°F (Max. 140°F)



Empfehlungen:

- » Wir empfehlen den Einbau eines Absperrhahns für jedes Gerät.
- » Die Leitung muss vor Anschluss des Geräts entlüftet werden.

Anschluss

Abb. 2

(1) Kaltwasseranschluss (3/4")

Druck & Volumenstrom

Der Wasserdruck muss 150 kPa bis 600 kPa (1,5 bis 6 bar) betragen.

Nominaler Volumenstrom: 0,5 bis 1,5 m³/h

Temperatur

Wir empfehlen für das Gerät einen Kaltwasseranschluss (30 °C - 86 °F max.).

Wenn der Kunde jedoch einen Warmwasseranschluss wünscht, darf die Höchsttemperatur nicht mehr als 60 °C - 140 °F betragen.

Wasserhärte

Es muss keine Wasserenthärtungsanlage vorgesehen werden. Ist eine solche jedoch vorhanden, muss eine Wasserhärte von **mindestens 4 °dH** gewährleistet werden. (Siehe S.34 Umwandlungstabelle für lokale Werte)

Allgemeines

Unsere Geräte entsprechen der Norm NF EN 1717: 2001-05 und IEC 61770, geprüft durch die Prüfstellen SVGW und DVGW.



Auf Sonderfälle wird hier nicht eingegangen. Die Installateure sind gehalten, die vor Ort geltenden Vorschriften zu beachten.

Das Gerät muss mit einem Wasserschlauch gemäß der Norm EN 61770 oder IEC 61770 oder gleichwertig ans Trinkwassernetz angeschlossen werden.

Der Wasserschlauch muss den im entsprechenden Land geltenden besonderen Hygieneanforderungen für Trinkwasserschläuche entsprechen.



Sicherung

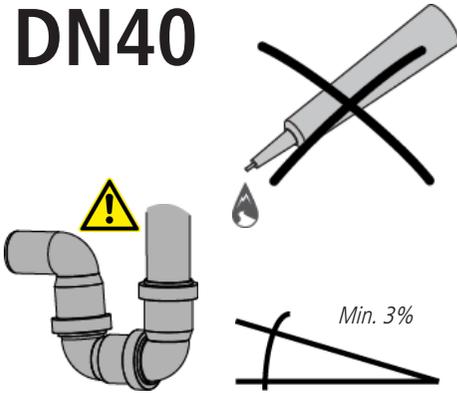
Unser Gerät ist mit einer Sicherung gegen Überhitzung ausgestattet. Bei Überhitzung (Tiegeltemperatur über 120 °C - 248 °F) kann die automatische Befüllung VarioDose™ nicht mehr benutzt werden. Die Sicherung wird zurückgesetzt, sobald die Temperatur wieder sinkt.



Für den Trinkwasseranschluss dürfen nur neue Schläuche verwendet werden.

Abwasseranschluss

DN40



Verbrennungsgefahr!



» Vorsicht vor Verbrennung, das ablaufende Kochwasser kann sehr heiß sein!

Achtung!

- Ausschließlich ein dampftemperaturbeständiges starres Rohr (Typ PP) verwenden.
- Die Abwassertemperatur beträgt unter 100 °C.

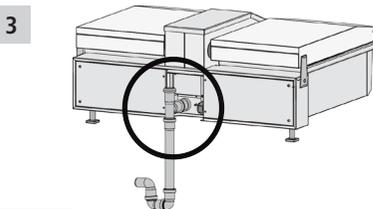
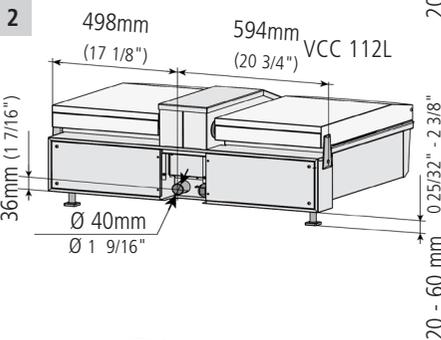
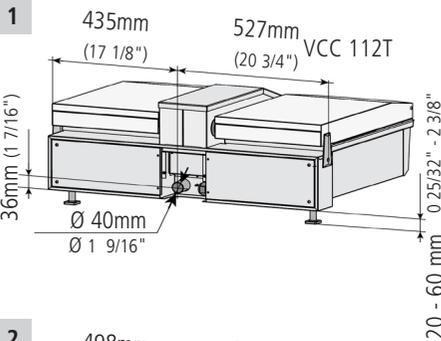
Anforderungen

- Das Verschweißen des Abflussrohrs mit dem Geräteablauf ist verboten.
- Um aufsteigende Gerüche zu vermeiden, muss das Abflussrohr mit einem Siphon ausgestattet sein, da unser Gerät keinen hat.
- Das Abflussrohr muss **denselben Durchmesser haben wie der Abwasserablauf am Gerät**, es darf kein Reduzierstück eingebaut werden.
- Das Abflussrohr muss ein konstantes Gefälle von mindestens 3 % aufweisen.

Position

VCC 112T
VCC 112L

Abb.1
Abb.2



Kontrolle

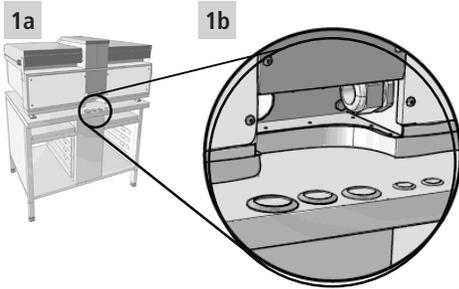
Füllen Sie nach Fertigstellung des Abwasseranschlusses die Tiegel mit je 6 l **heißes Wasser** und machen Sie einen Test:

- » Leeren Sie jeden Tiegel für sich.
- » Leeren Sie beide Tiegel gleichzeitig.

Das Wasser muss ohne Luftblasen ablaufen.

Ist dies nicht der Fall, überprüfen Sie Ihren Abwasseranschluss oder entlüften Sie die Rohrleitung. Beispiel Abb. 3. Die Entlüftung sollte jedoch so nahe wie möglich am Siphon sein, damit die zwischen dem Siphon und dem Gerät eingeschlossene Luft leicht entweichen kann.

Abwasseranschluss



Gerät auf Unterschrank

Abb. 1a/b

Der Untertisch ist für die Durchführung der gesamten Technik vorgesehen (Ablauf, Wasserzulauf, Stromanschluss, Optionen).

Ablauf an der Gerätevorderseite

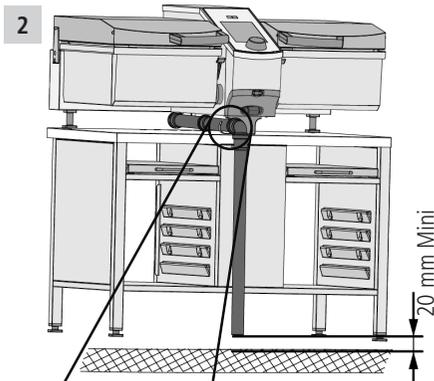
Abb. 2

Wenn das Gerät mit dem 60 mm hohen vorderen Stellfuß aufgestellt wird, kann der Abwasserablauf über die Gerätevorderseite installiert werden.

Sie können das Abwasserrohr mit der in Abb. 3 dargestellten Klemme am mittleren Stellfuß an der Gerätevorderseite befestigen. Die Klemme ist drehbar und kann zu beiden Seiten des mittleren Stellfußes benutzt werden.

Befestigungsklemme

60.73.406



Ablauf zu einer Rinne vor dem Gerät:



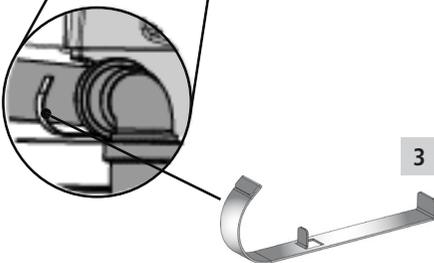
Vorsicht Verbrennungsgefahr!



Schützen Sie den Ablauf vor Herausreißen und den Benutzer/Kunden!



20 mm Mindestabstand zwischen Ablaufgitter und Abwasserrohr.



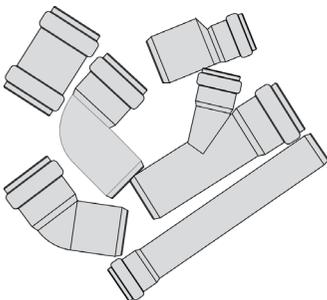
Anschlusskit

Ein Anschlusskit ist im Handel erhältlich. Es ist für 112 Tisch-Geräte konzipiert und ermöglicht eine Abwasserableitung nach hinten oder nach vorne. Es umfasst:

- » Einen Wasserschlauch + Dichtungen
- » Die nötigen Ablaufrohre (ablauf nach vorne oder nach hinten)

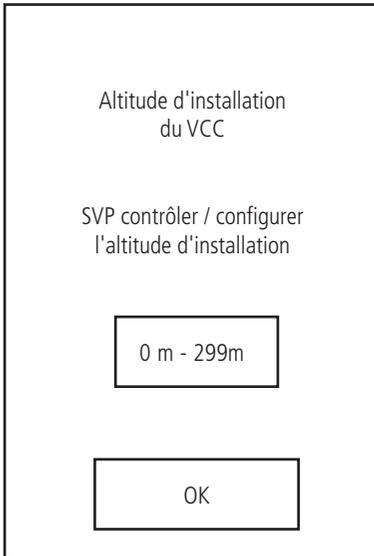
Ablaufkit

87.00.609



Erstinbetriebnahme

1



Einstellung der Höhe



Abb. 1

Wenn die Höhe des Aufstellorts nicht dem werkseitig eingestellten Wert (0-299 m) entspricht, ändern Sie diesen.

- Ändern Sie die Höhe in 300 m-Schritten.
- **Nach der Änderung bestätigen.**

Kalibrierung

Unsere VarioCooking Center® sind werkseitig kalibriert. Eine Kalibrierung nach Änderung der Höheneinstellung ist nicht notwendig.

2

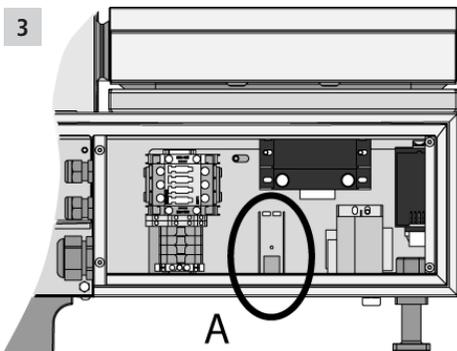
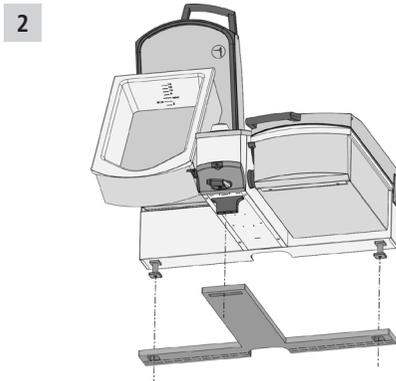
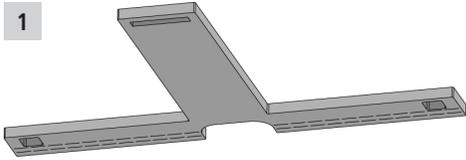


Reinigungstücher

Wir legen großen Wert auf die Qualität der Aufstellung. Deshalb liefern wir im Starterkit auch Reinigungstücher mit, die mit einem hochraffinierten Mineralöl getränkt sind. Sie dürfen nur für die Außenverkleidung benutzt werden.

Abb. 2

Aufstelloptionen



Schaumstoffunterlage

Abb. 1

Verwendung nur mit 20 mm-Stellfüßen!

Wenn Sie das Gerät mit dem 20 mm hohen Stellfuß aufstellen, empfehlen wir Ihnen aus Hygienegründen, den Spalt unter dem Gerät zu verschließen. Speziell für unser Gerät wurde eine Schaumstoffunterlage entwickelt.

Diese Unterlage soll den schmalen Spalt ausfüllen, damit sich keine Lebensmittelreste zwischen dem Gerät und der Fläche, auf der es steht, ansammeln können.

Sie müssen diese deshalb anbringen, aber nur bei Verwendung der 20 mm-Stellfüße.

Schaumstoffunterlage 112T

12.01.291

Schaumstoffunterlage 112L

60.73.713

Aufstellbeispiel

Abb. 2

Ablaufverschlusskit

Kunden, die keinen Abwasseranschluss in der Nähe des Geräts haben, können den internen Ablauf verschließen. Dieses Zubehör ist nicht werkseitig angebracht, es muss bei der Aufstellung eingebaut werden. Eine Anleitung liegt dem Kit bei.

Ablaufverschlusskit

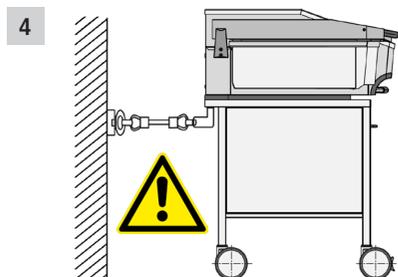
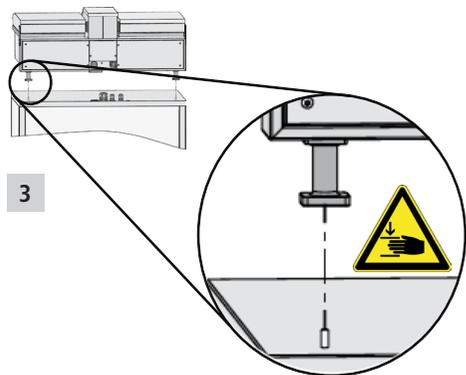
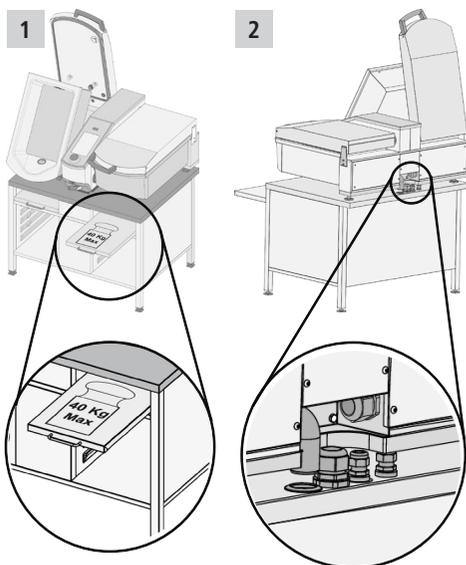
60.73.433

Ethernet-Option

Unsere Geräte können an das lokale Datennetz (Ethernet) angeschlossen werden. Im Technikfach A (siehe S. 9) finden Sie die entsprechende Steckbuchse.

Die in Abb. 3 dargestellte Lasche dient als Halterung der RJ45-Steckbuchse. Schließen Sie dort Ihr Ethernetkabel mit einem RJ45-Stecker an.

Aufstelloptionen



Unterschrank

Abb. 1/2



Quetschgefahr!



» Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass Sie sich nicht die Finger einquetschen.



» Achten Sie bei der Handhabung des Geräts darauf, dass das Gerät nicht kippt.

Das Gerät kann auf diesem Schrank aufgestellt werden. Der Schrank ist mit verschiedenen Optionen erhältlich:

- » Rollen
- » Verstellbare Füße

Unterschrank VCCM 112T

Mit Standardfüßen 60.30.925
Mit Rollen 60.30.926

Unterschrank VCCM 112L

Mit Standardfüßen 60.30.940
Mit Rollen 60.30.941



Achtung bei der Verwendung von Optionen wie Rollen. Sie können sich auf die Gerätehöhe auswirken.

Montage

Abb. 3

Der Unterschrank ist mit Stiften ausgestattet. Die Stellfüße unserer Geräte haben eine Aussparung, damit sie in diese Stifte einrasten.

Bewegliche Einheiten

Abb. 4

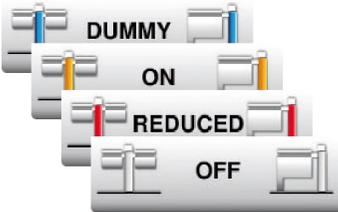
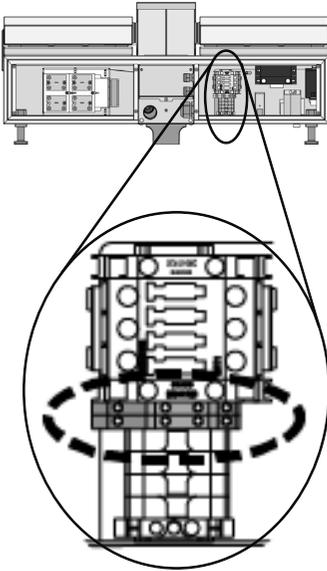


Wenn unser Gerät auf einem beweglichen Untersatz aufgestellt wird, muss dieser so gesichert sein, dass jegliche Schäden an den Kabeln und Zulaufleitungen des VarioCooking Center® vermieden werden.

Der bewegliche Unterschrank ist zu diesem Zweck mit einem Verankerungspunkt ausgestattet. Das Wandbefestigungskabel ist nicht im Lieferumfang enthalten. Es muss immer kürzer sein als die Zuleitungen zum Gerät.

Aufstelloptionen

1



Energieoptimierungssystem

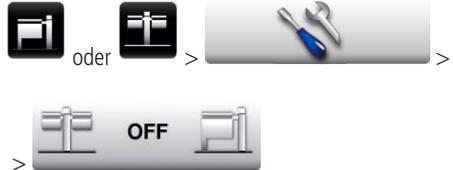
Abb. 1

Die Kunden können unser Gerät an ein solches System anschließen, wenn sie dies möchten. Das Gerät muss dann mit dieser Option bestellt werden.

Eine entsprechende Spezialklemmenleiste wird in diesem Fall vormontiert (Abb. 4 und 5). Schließen Sie das Gerät wie im Schaltschema angegeben an, die Klemmenleiste ist nummeriert!

Demo-Modus, Wahl des Betriebsmodus

Mit den Tasten:



So können Sie den gewünschten Demo-Modus auswählen.

Es gibt 4 Möglichkeiten:

Off (ausgeschaltet)	Kein Demo-Modus, Normalbetrieb
Reduced (reduziert)	Kein Heizen, kein Wasser, Bewegungen sind möglich.
On (eingeschaltet)	Kein Heizen, kein Wasser, keine Bewegungen möglich.
Dummy (Vorfühdame)	Nicht benutzen. Nur für Vorfühdamen.

 **Nach jeder Änderung muss das Gerät neu gestartet werden, damit die Änderung wirksam wird!**

Umrechnungstabelle Störungsbehebung

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	5,6	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	1 ppm :	0,56 mg CaO/kg	1 gr/gal :	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	64,8 mg CaCO ₃ /gal
	7,14 mg Ca ₂ ⁺ /kg		0,40 mg Ca ₂ ⁺ /kg		17,11 mg CaCO ₃ /kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	1 mmol/l :	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ₂ ⁺ /kg
(France)	10,0 mg CaCO ₃ /kg	(chem. konz.)	100,0 mg CaCO ₃ /kg		
	4,00 mg Ca ₂ ⁺ /kg		39,98 mg Ca ₂ ⁺ /kg		
1 °e :	8,01 mg CaO/kg	1 mval/kg :	28,00 mg CaO/kg		
(GB)	14,3 mg CaCO ₃ /kg	(Milliäquivalent)	50,0 mg CaCO ₃ /kg		
	5,72 mg Ca ₂ ⁺ /kg		19,99 mg Ca ₂ ⁺ /kg		

Hilfe bei Störungen

Fehlerbeschreibung	Anweisungen
Gerät startet nicht, Display bleibt schwarz.	Sicherheitskette überprüfen: Schmelzsicherungen F1/F2, Klixon-Tiegelüberhitzungsschutz F6/F10, Trafo-Schmelzsicherungen T1-F1/T1-F2, Klixon F17>F22
Kein Wasser im Sprühkopf.	Kontrollieren, ob Wasserzulaufhahn geöffnet ist. Wasserschlauch abnehmen, ist der Geräteschutzfilter verstopft? Wenn ja, reinigen.
Keine automatische Wasserverteilung.	Kontrollieren, ob Wasser im Sprühkopf ist. Ist das Gerät im Demo-Modus? (siehe Seite 33)
Gerät heizt nicht.	Ist das Gerät im Demo-Modus? (siehe Seite 33)
Automatisches Kippen der Tiegel ist nicht möglich.	

Wenn diese Schritte nicht zum Erfolg führen oder bei anderen Fehlermeldungen darf das Gerät nur von einem befähigten Techniker repariert werden.



Jede an einem Neugerät festgestellte Störung muss dem Hersteller oder dessen Vertreter vor Ort mitgeteilt werden. Ein entsprechendes Formular ist auf Anfrage erhältlich!

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Deutsch

Technische Verbesserungen und Korrektur von Tippfehlern vorbehalten!

Wenn Sie einen Tippfehler in diesem Handbuch finden, weisen Sie uns bitte darauf hin:

Fotokopieren Sie diese Seite, tragen Sie Ihre Anmerkungen ein und geben Sie die genaue Seite an. Faxen Sie uns diese Seite. Unsere Adressdaten finden Sie in den Lieferunterlagen des Geräts.

<i>Anmerkungen:</i>	<i>Seite</i>
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Gültigkeit des Dokuments:

Typ VarioCooking Center®	Seriennummer	Baujahr (ab)
112T	E11V113128xxxxxx	12/2013
112L	E13VJ16018xxxxxx	01/2016