

---

# Notice d'installation originale

*ATTENTION: Veuillez lire attentivement le présent manuel avant la mise en service de l'appareil.*

 **VarioCooking Center<sup>®</sup>**  
**112T - 112L**



# Sommaire

---

Sommaire	3
Certificat de conformité	5
Explication des pictogrammes	6
Précaution incendie	7
Instructions générales et de sécurité	7
Service Après-Vente, Garantie, Mise au rebut	8
Plaque Signalétique	9
Description de l'appareil	10
Dimensions de l'appareil modèle 112T	12
Dimensions de l'appareil modèle 112L	14
Manutention	
Transport et dépose de la palette	16
Encombrement de l'appareil	18
Installation	19
Mise à niveau	22
Raccordement électrique	24
Alimentation en eau	27
Raccordement des eaux usées	28
Première mise en route	30
Options d'installation	31
Tableau de conversion	
Dépannage	34

---

**Blank**  
**Vide**  
**Leerseite**  
**Pagina blanca**

# Certificat de conformité



FRIMA-T SAS  
4 rue de la Charente  
F-68271 Wittenheim  
France  
[www.frima.fr](http://www.frima.fr)

**Product:** Commercial Multifunctional Cooking appliance  
**Types:** VarioCooking Center MULTIFICIENCY<sup>®</sup>  
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 směrniciemi 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 directives 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

# Explication des pictogrammes

---



## Avertissement

Si l'installation, le réglage, le dépannage ou la maintenance ne sont pas effectués correctement, et si des modifications sont apportées à l'appareil, cela pourra entraîner des dommages, des blessures ou même la mort.



Veillez lire attentivement le présent manuel avant la mise en service de l'appareil.

Ce manuel est destiné à l'installateur. Pour l'utilisation de l'appareil référez vous au manuel d'utilisation livré avec l'appareil.



### *Danger!*

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures très graves ou la mort.



### *Attention!*

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.



### *Prudence !*

Indique une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.



### *Matières corrosives*



### *Risque d'incendie!*



### *Risque de brûlure!*



### *Risque de basculement*

Un non-respect peut entraîner des dommages matériels.



### *Risque d'écrasement!*

Certains composants de l'appareil sont lourds. Une mauvaise manipulation ou leur chute peuvent causer des blessures.



### *Danger! Haute tension.*

Danger de mort Un non respect peut entraîner des blessures très graves ou la mort.



## *Recommandations*

Ce symbole donne des recommandations importantes qu'il faut appliquer.



## *Informations*

Ce symbole rappelle des informations essentielles

- (1). La numérotation ainsi faite
- (2). symbolise une liste d'actions à effectuer pas à pas

» Ce symbole renvoi à des informations détaillées

- Ce Symbole correspond à une énumération

# Instructions générales et de sécurité

---



## **Information!**

Les normes mentionnées s'appliquent uniquement en France. Dans tous les autres pays, tenir compte des normes et dispositions nationales. Tout dommage résultant du non respect des présentes directives est exclu de la garantie.



## **Danger !**

L'installation et le raccordement de nos appareils doivent uniquement être effectués par des professionnels qualifiés, formés spécifiquement, autorisés et conformément aux prescriptions locales.



## **Risque de brûlure!**

Cet équipement est destiné à être utilisé à des fins de restauration commerciale dans des cuisines professionnelles. Il peut produire de fortes températures. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Il appartient à son propriétaire d'effectuer une analyse des dangers et des risques afin d'en informer tous les utilisateurs.



## **Prudence !**

Porter des gants de protection et des chaussures de sécurité durant l'installation.

## **Précaution incendie**



## **Risque d'incendie !**

Ne stockez ni n'utilisez de gaz ou de liquides combustibles à proximité de cet appareil.

## **Utilisation et installation**

Observez toujours scrupuleusement les instructions du présent manuel, en particulier les consignes de sécurité. En cas de non respect des consignes, si des dommages venaient à survenir, toute responsabilité de la part du constructeur ou de son représentant légal serait exclue. Il en va de même pour la garantie qui perdrait sa légitimité.

Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson de produits alimentaires. Ne l'utilisez pas à d'autres fins!



Ne mettez pas dans la cuve ou ne mélangez pas à l'eau des solvants, des produits d'entretien pouvant dégager des gaz inflammables, des produits acides. Référez vous au manuel de l'utilisateur si vous avez des questions relatives au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.



## Service Après-vente

Pour le service après-vente il convient en premier lieu de prendre contact avec votre installateur. Ces coordonnées doivent être complétées dans le manuel d'utilisateur lors de l'installation.

## Garantie

L'obligation du constructeur est limitée à toute pièce détachée jugée défectueuse et pour laquelle peut être avancé un défaut de qualité. La garantie couvre uniquement les frais de matériel. Toute pièce détachée échangée dans le cadre de la garantie est propriété du constructeur.

### *Sont exclus:*

- Les usures normales, les défectuosités causées par des négligences, des mauvaises utilisations, des utilisations abusives, le non respect des consignes précisées dans le manuel d'installation et dans le manuel d'utilisation.
- Les verres, ampoules, joints et autres composants sujets à l'usure.
- Toute intervention effectuée par un technicien non formé aux équipements ou tout appareil équipé de pièces détachées qui ne sont pas des pièces d'origine.
- Tout dommage lié à l'utilisation de produits de nettoyage autres que ceux approuvés par le constructeur.

1



## Mise au rebut des appareils vétustes

***Si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire!***

Le logo (Fig. 1) visible sur la plaque signalétique indique qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet entre dans le cadre de la directive 2002-96-CE du 27 Janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Ce logo signifie que les produits électriques et électroniques ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé doit être prévu pour ces déchets.

Nous restons à votre disposition pour vous aider à procéder à une élimination conforme de l'appareil.

# Plaque Signalétique



FRIMA S.A.  
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

## Plaque signalétique: Description

**Vario Cooking Center** \_\_\_\_\_ Nom du produit

**VCC 112T** \_\_\_\_\_ Description du modèle (112T / 112L)

**3 ~ 400V 50/60Hz** \_\_\_\_\_ Tension d'alimentation

**17 kW** \_\_\_\_\_ Puissance de raccordement

Pression d'eau  
Water pressure

**150-600 kPa**



\_\_\_\_\_ Pression d'eau

n° de série  
serial-no.

**E11VI13068013579**

\_\_\_\_\_ Numéro de série du VarioCooking Center®  
Pour tout renseignement téléphonique il est impératif de rappeler ce numéro.

Produit assemble par:  
Proudly assembled by:

**Bernard**

\_\_\_\_\_ Nom de la personne ayant fabriqué cet appareil  
Chaque VarioCooking Center® est fabriqué par une seule personne



\_\_\_\_\_ Certifications et agréments

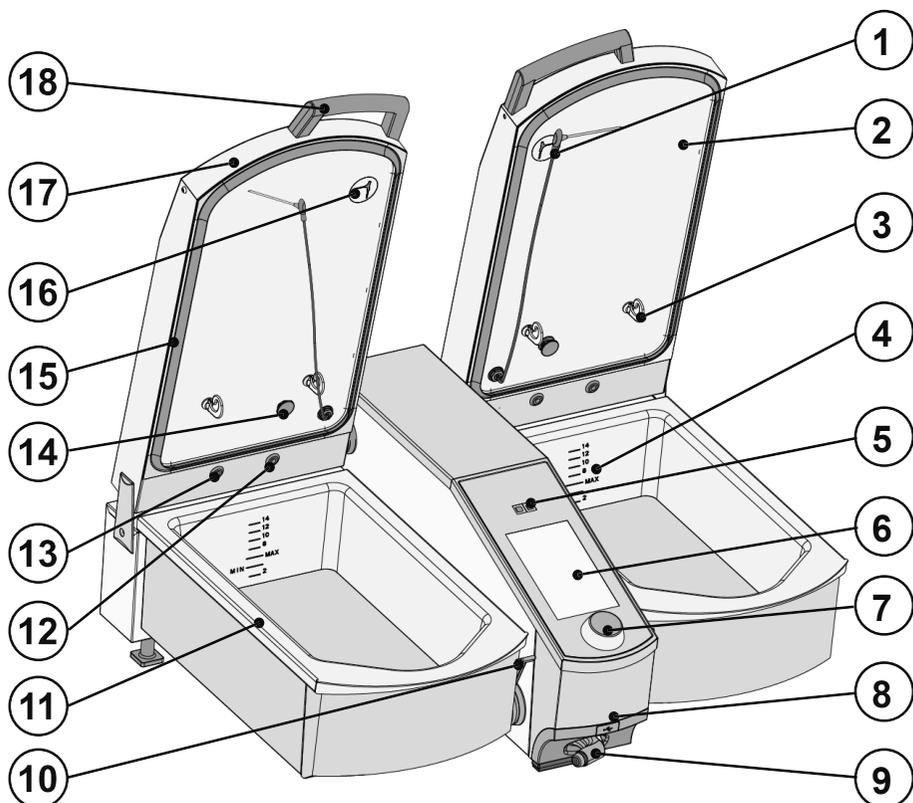


**Made in France** \_\_\_\_\_ Pays de fabrication

**TPX®** VCC 012

E11VI13068013579

# Description de l'appareil

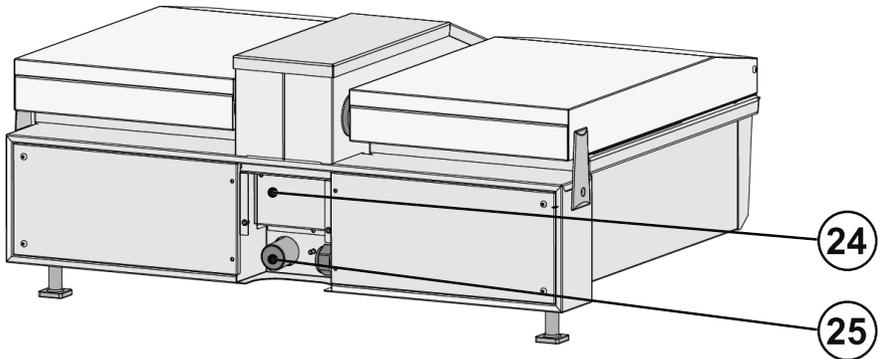
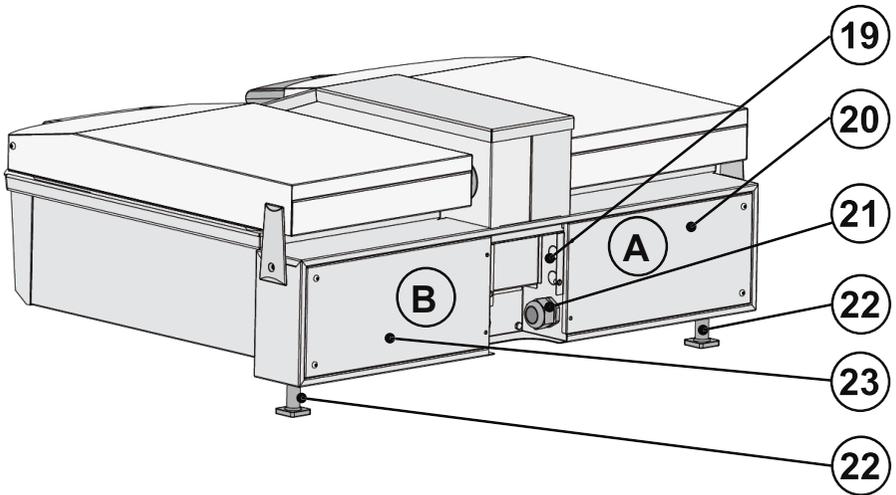


## Description

1. Sonde à cœur à 6 points de mesure
2. Couvercle de cuve
3. Crochet pour bras de panier
4. Marquage Min/Max pour charge d'huile et graduation de la cuve
5. Bouton Marche / Arrêt
6. Écran TFT 8,5"
7. Molette de sélection
8. Prise USB
9. Douchette
10. Levier de vidange de cuve
11. Cuve de cuisson
12. Bypass
13. Buse de remplissage d'eau
14. Bypass
15. Joint de couvercle
16. Rangement de la sonde à cœur
17. Couvercle
18. Poignée de couvercle

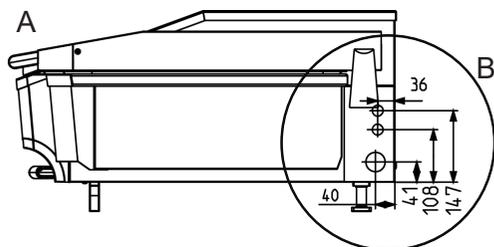
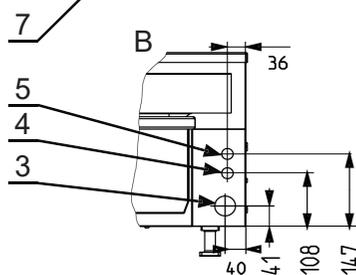
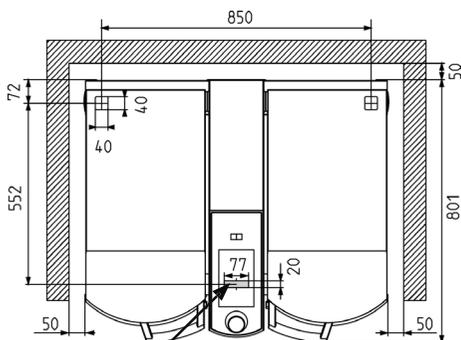
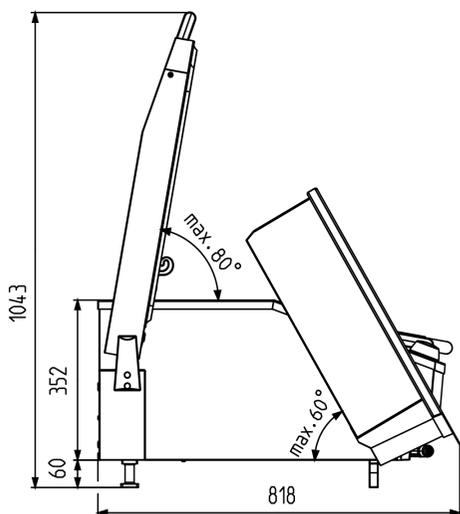
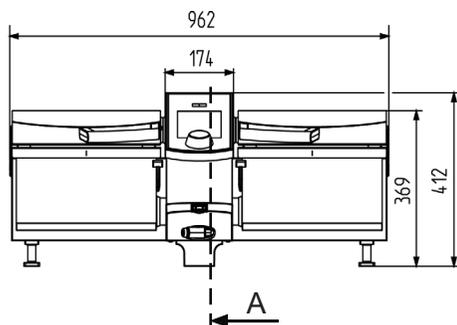
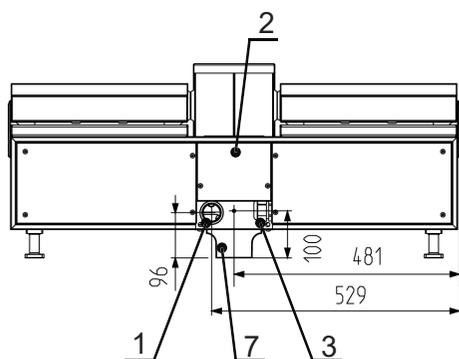
# Description de l'appareil

---



- |   |  |
|---|--|
| 19. Raccord des options: Système d'optimisation d'énergie ou câble Ethernet | 23. Compartiment technique <b>B</b>                              |
| 20. Compartiment technique <b>A</b> : Raccord de l'appareil                 | 24. Cache pour accès au raccord d'eau et liaison équipotentielle |
| 21. Alimentation électrique   | 25. Évacuation des eaux usées                                    |
| 22. Pied(s) réglable(s) (20 - 60 mm)  |  |

# Dimensions de l'appareil modèle 112T

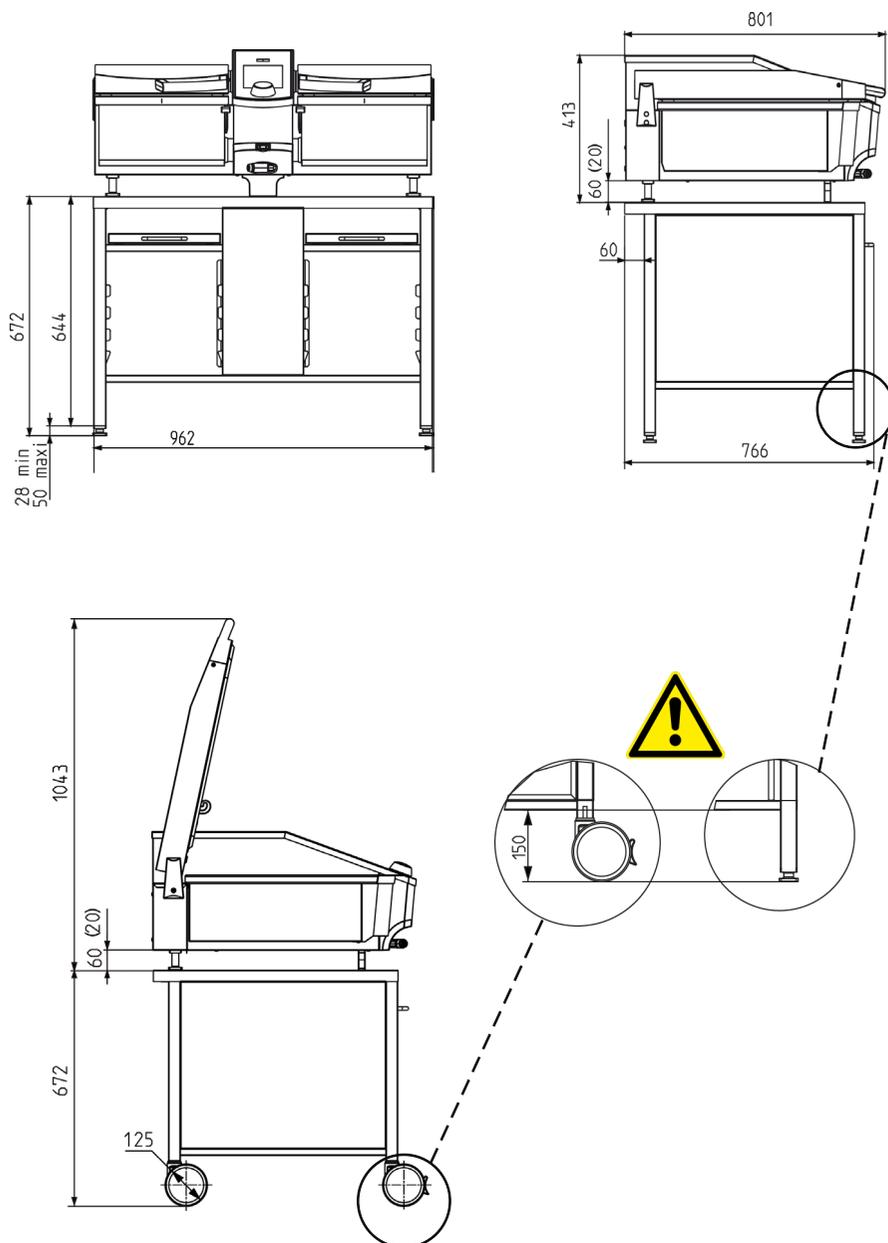


- (1) Évacuation des eaux usées DN40
- (2) Alimentation eau (froide) G3/4
- (3) Alimentation électrique
- (4) Optimisation d'énergie - (Option)
- (5) Ethernet - (Option)
- (6) Liaison équipotentielle M6x10
- (7) Pied interchangeable (20 / 60 mm)

 Écart Minimum

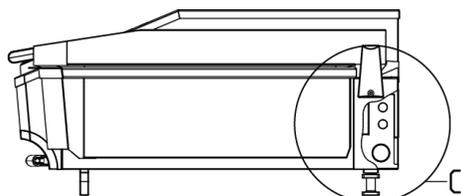
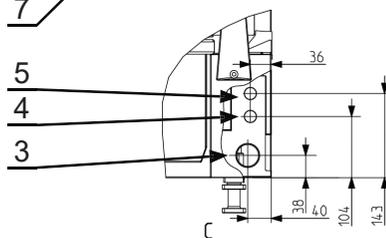
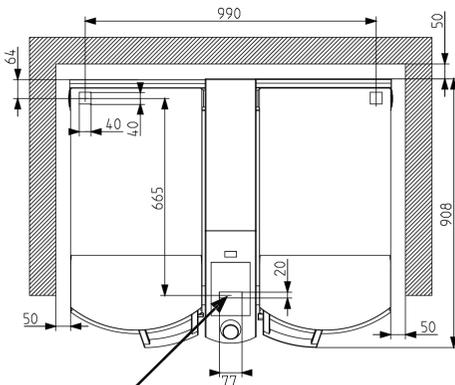
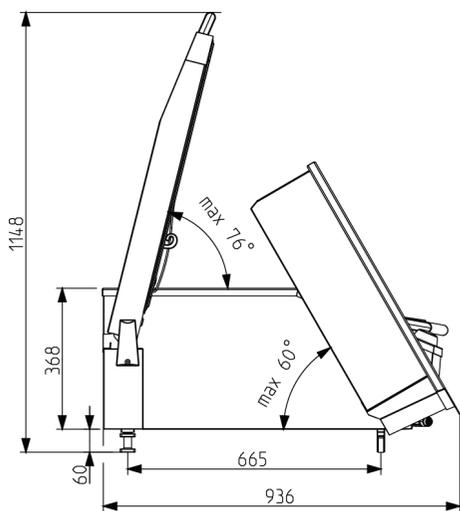
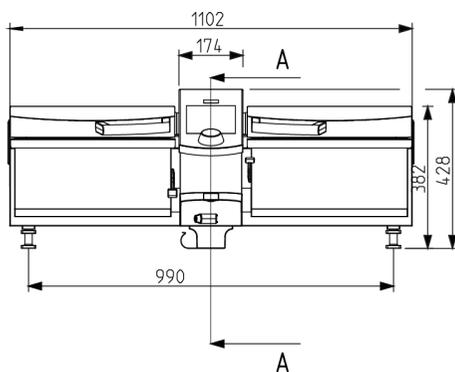
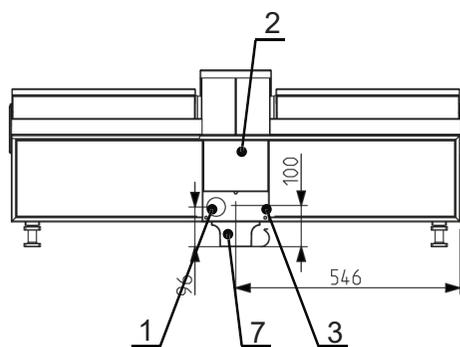
**NB:** Ce dessin n'est pas à l'échelle

# Dimensions de l'appareil modèle 112T avec table de soubassement



**NB:** Ce dessin n'est pas à l'échelle

# Dimensions de l'appareil modèle 112L



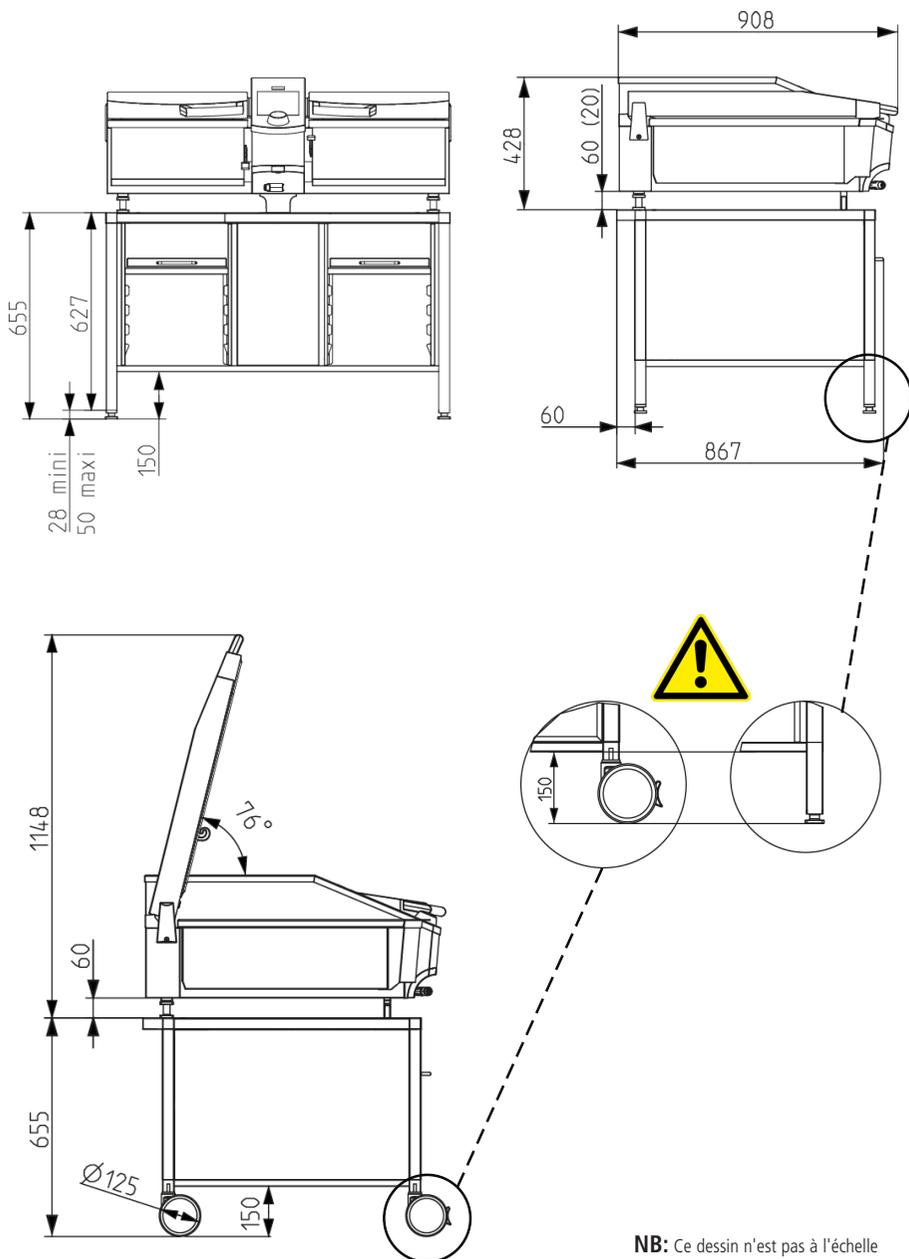
A-A

- (1) Évacuation des eaux usées DN40
- (2) Alimentation eau (froide) G3/4
- (3) Alimentation électrique
- (4) Optimisation d'énergie - (Option)
- (5) Ethernet - (Option)
- (6) Liaison équipotentielle M6x10
- (7) Pied interchangeable (20 / 60 mm)

 Écart Minimum

**NB:** Ce dessin n'est pas à l'échelle

# Dimensions de l'appareil modèle 112L avec table de soubassement



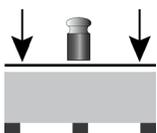
**NB:** Ce dessin n'est pas à l'échelle

# Manutention

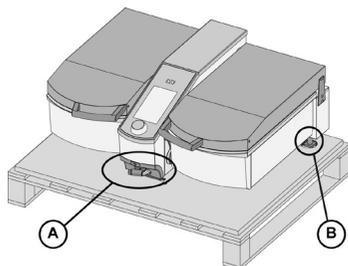
## Transport et dépose de la palette

1

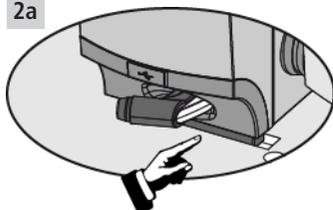
**200 Kg Max**



2



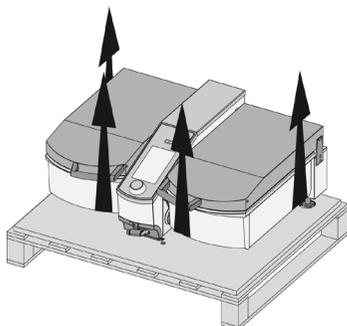
2a



2b



3



### Empilage des appareils emballés **Fig. 1**

Dans son emballage d'origine l'appareil peut être empilé. Ne superposer en aucun cas plus de 3 appareils ou 200 Kilogrammes sur l'emballage du bas.

### Répartition du poids

Comme indiqué figure 1 il est impératif de répartir le poids. La charge ponctuel maximum doit rester minime.

### Transport sur palette **Fig. 2**

L'appareil doit toujours reposer sur son propre châssis et non sur ses pieds. Notre palette est spécialement conçue à cet effet.

Référence articles des emballages vides:

Modèle	Article	Ref.
112T	Palette	90.00.353
	Carton	90.00.352
	Couvercle	90.00.380
112L	Palette	90.00.474
	Carton	90.00.475
	Couvercle	90.00.476



**Risque d'écrasement!**



» Faire attention au risque d'écrasement des doigts lors de la manipulation de l'appareil



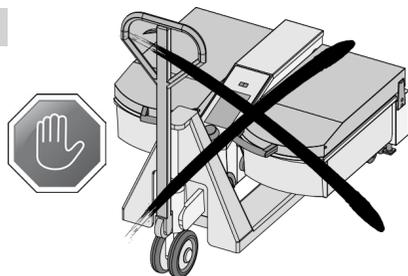
» Attention au risque de basculement lors de la manipulation de l'appareil.  
» Déplacez l'appareil uniquement avec les couvercles en position basse.

### Dépose de la palette **Fig. 3**

Pour plus de détails voir le chapitre "Manutention de l'appareil seul" à la page suivante.

# Manutention Appareil seul

1



## Manipulation au transpalette ou équivalent

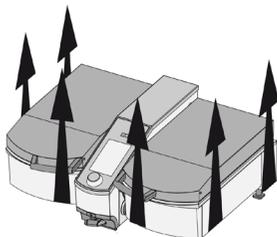


Attention

Fig. 1

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, il n'est pas recommandable de manipuler l'appareil seul au transpalette, tire pale ou équivalent.

2



## Manipulation à la main

Fig. 2

Manipuler l'appareil comme indiqué sur l'image Fig.2.



Afin d'éviter d'endommager l'appareil déplacez ou saisissez-le **uniquement** avec les couvercles en position basse.

3



## Situations difficiles

Fig. 3

### Manipulation verticale.

Il est possible de manipuler l'appareil verticalement, **de manière ponctuelle, pour des passages de portes ou d'autres endroits exigus**. Pour ce faire il faut au préalable sangler la cuve et le couvercle ensemble (Fig.3)



En aucun cas l'appareil doit être transporté dans cette position sur de longues distances, par exemple en voiture.

3



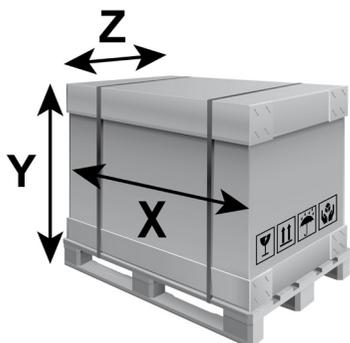
## Transport et hivernage

Fig. 4

L'eau présente dans le circuit hydraulique peut endommager les électrovannes (Gel). Pour l'hivernage et le transport par temps froid (Temp. < 0 °C) il est **obligatoire** de purger au préalable le circuit hydraulique de l'appareil de toute présence d'eau.

# Encombrement de l'appareil

1



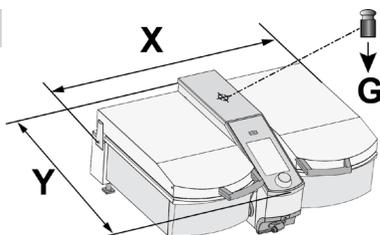
## Dimensions / poids brut

Fig. 1

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

VCCM 112L			
X	Y	Z	P (kg)
1240 mm	600 mm	1030 mm	168
48 4/5"	23 2/3"	40 1/2"	

2



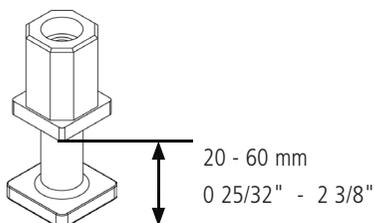
## Dimensions / poids net

Fig. 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"	

VCCM 112L			
X	Y	H*	P (kg)
1102 mm	905 mm	368 mm	133
43 3/8"	35 5/8"	14 9/16"	

3



\* H = Hauteur sans pieds.

## Centre de gravité

Fig. 2

Position du centre de gravité des appareils.

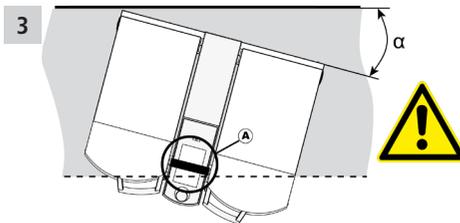
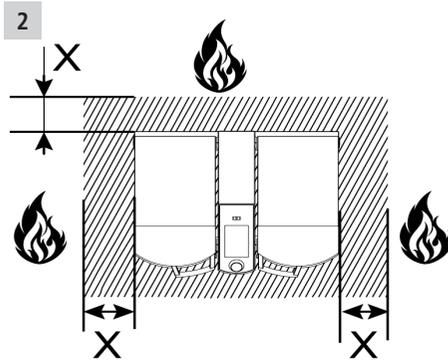
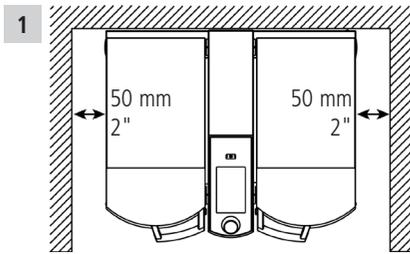
## Hauteur des pieds

Fig. 3

Les pieds sont réglables de 20 à 60 mm. Il convient tout d'abord de choisir le pied avant central qui convient le mieux à votre installation (20 ou 60 mm). Voir chapitre mise à niveau pour plus de détails.

# Installation

## Espace minimum recommandé



### Espace minimum recommandé **Fig. 1**

Droite / Gauche uniquement 50 mm  
 Dans le cas d'un faible espace disponible pour l'installation cette distance peut être réduite à zéro.

### Distances de sécurité **Fig. 2**



**Risque d'incendie! Utilisation en mode friteuse.**



» Installer l'appareil suffisamment éloigné des feux ouverts selon les normes en vigueur dans votre pays.

### Feux ouverts: **Fig. 2**

Droite / Gauche / Arrière X = 500 mm



**Risque d'écrasement!**



» Faire attention au risque d'écrasement des doigts lors de la manipulation de l'appareil



» Attention au risque de basculement lors de la manipulation de l'appareil

### Accès au compartiment arrière **Fig. 3**

Pour un meilleur accès pivotez l'appareil comme indiqué Fig. 3. Faites néanmoins attention à ce que le pied avant ne dépasse pas la largeur du plan de travail sur lequel il repose!

### Risque de basculement **Fig. 4**

Lorsque vous pivotez l'appareil sur son plan de travail prenez garde au possible basculement.



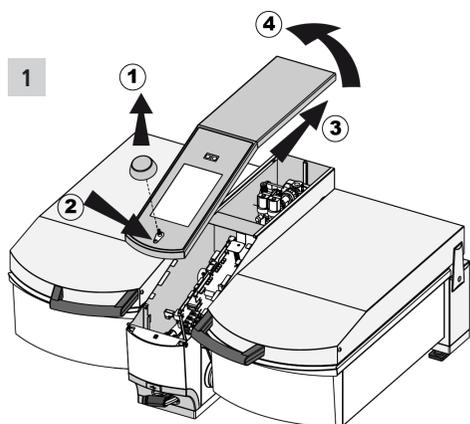
De manière générale nous vous recommandons de sécuriser notre appareil contre tous risques de basculement ou de glissement

---

**Blank**  
**Vide**  
**Leerseite**  
**Pagina blanca**

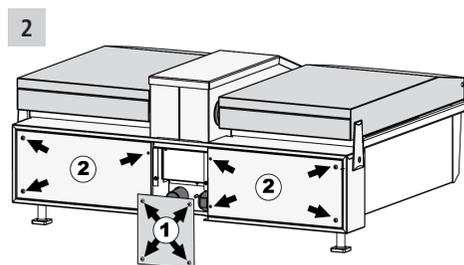
# Installation

## Ouverture



**Ouverture du tableau de commande** **Fig. 1**

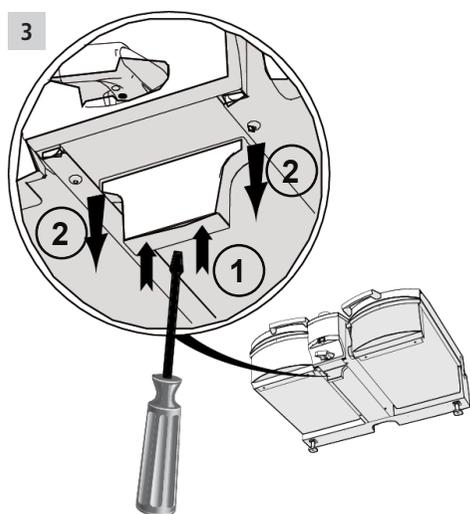
- (1). Soulever et retirer le bouton de commande rotatif
- (2). Enlevez la vis de fixation\*
- (3). Poussez le panneau de commande vers l'arrière
- (4). Basculez le panneau de commande sur le couvercle gauche ou droit à votre guise



**Ouverture des panneaux arrière** **Fig. 2**

- (1). Enlevez les vis du panneau central\*
- (2). Enlevez les vis des compartiments techniques\*

\* Clé hexagonale de 3 mm



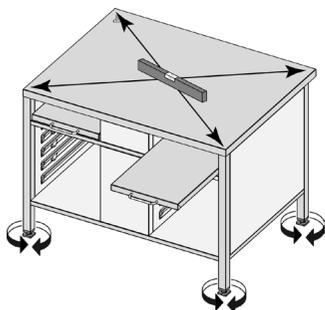
**Démontage du pied avant** **Fig.3**

- (1). A l'aide d'un tournevis appuyez contre les clip.
- (2). Tirez le pied

Le nouveau pied est simplement à clipser. Il n'y a pas de sens.

# Mise à niveau

1



**Montage sur table de soubassement** **Fig. 1**  
**Autres supports**

 Avant de commencer la mise à niveau de l'appareil assurez-vous que le support (table, étagère, table de soubassement) soit de niveau.



**Choix du pied avant**

**Fig. 2**

Nos appareils sont livrés en version standard montés avec un pied avant de 20 mm. Mais nous livrons aussi un pied de 60 mm. Il vous appartient donc lors de l'installation de choisir le pied qui convient le mieux.

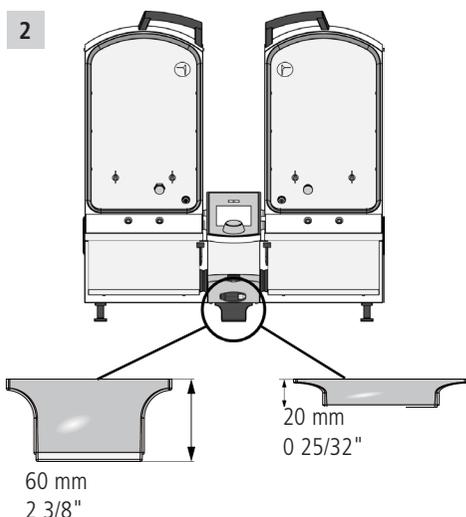


L'utilisation du pied de 20 mm impose le montage d'une mousse de protection sous l'appareil. Voir chapitre "Options d'installation".

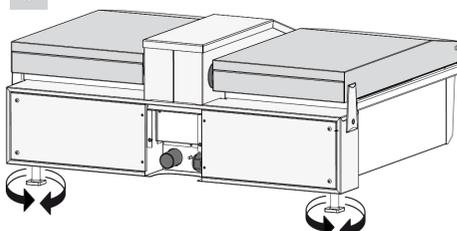


Nos appareils sont construits de niveau. Ce qui signifie que la cuve est accordée au châssis. Dès lors que vous aurez remis la cuve de niveau le châssis le sera également. La mise à niveau se fait exclusivement en ajustant les pieds arrière de l'appareil. Procédez comme décrit ci-après.

2



3



**Risque d'écrasement!**



» Faire attention au risque d'écrasement des doigts lors de la manipulation de l'appareil



» Attention au risque de basculement lors de la manipulation de l'appareil

## Étape 1

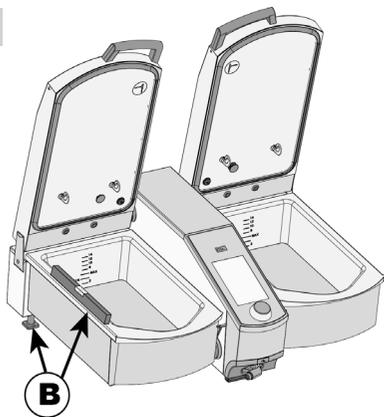
**Fig. 3**

Les appareils sont livrés avec les pieds vissés à fond, avant de commencer les réglages de mise à niveau nous vous conseillons de dévissez chaque pieds de :

- » 2 tours si vous utilisez le pied avant de 20 mm
- » 5 tours si vous utilisez le pied avant de 60 mm

# Mise à niveau

4

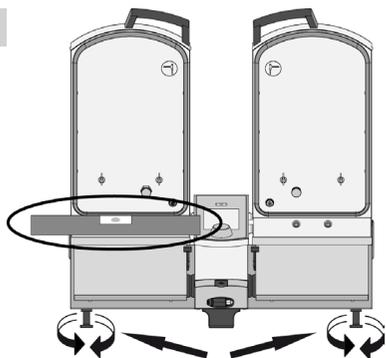


## Étape 2

Fig. 4

Posez le niveau à bulle sur une des cuves au choix (A), dans le sens de la profondeur. Procédez maintenant au réglage transversal (avant - arrière) du niveau de l'appareil. Pour cela ajustez le pied arrière du côté où vous avez posé votre niveau à bulle.

5

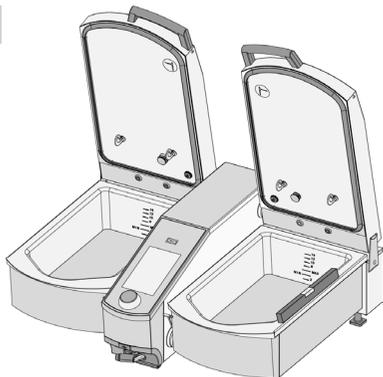


## Étape 3

Fig. 5

Posez le niveau à bulle sur la cuve opposée (B). Procédez à nouveau au réglage dans le sens de la profondeur.

6



## Étape 4

Fig. 6

Cette étape ne devrait être qu'une vérification ou légère correction. Posez le niveau à bulle sur une des cuves au choix. Procédez maintenant au réglage longitudinal (de gauche à droite) du niveau de l'appareil. Pour cela ajustez les deux pieds arrière.

- » Contrôlez la cuve opposée.
- » Contrôlez dans le sens de la profondeur, sur les deux cuves.

# Raccordement électrique

## Généralités et sécurité

---

### Réglementation

- Effectuer le raccordement des appareils conformément aux consignes d'installation et aux indications de la plaque signalétique (Voir description au chapitre plaque signalétique).
- Les appareils doivent être raccordés à un réseau d'alimentation électrique conforme aux normes en vigueur dans votre pays.
- Suivre les recommandations de l'entreprise locale d'approvisionnement en électricité.
- Nous vous recommandons d'implémenter une protection différentielle de 30 mA.
- Prévoir un dispositif de coupure omnipolaire accessible avec intervalle de contact de 3 mm minimum.
- Normes applicables: EN 60335, IEC 60335

### Sécurité

---

#### **Risque d'électrisation!**



» Seulement des personnes habilitées doivent procéder au raccordement électrique.

» Lors de l'installation s'assurer que la source d'alimentation disponible et celle de destinée à l'appareil correspondent. Référez-vous à la plaque signalétique.



» Assurez vous d'avoir ôté toute source d'alimentation via un interrupteur extérieure. **L'interrupteur de l'appareil ne suffit pas, certaines parties sont encore sous tensions.**

---

### Câble de raccordement au secteur:

- Données électriques : voir page 26
- Raccordements des appareils, pour les valeurs et points de raccordement, voir pages suivantes 25 - 26 ainsi que les fiches techniques pages 12 - 12.
- Les appareils peuvent être raccordé de façon fixe ou par le biais d'une prise de courant appropriée.
- Avant de retirer le câble de connexion ou de le connecter au secteur, s'assurer que l'appareil est éteint.
- Raccorder au minimum un câble de type: HO7RN-F. Veuillez a bien serrer les presse étoupes!
- L'utilisation de câble rigide pour le raccordement à notre appareil est fortement déconseillé.
- La section des câbles est aussi fonction des dispositions locales. Voir chapitre "Valeurs de raccordements" § "Section des câbles".

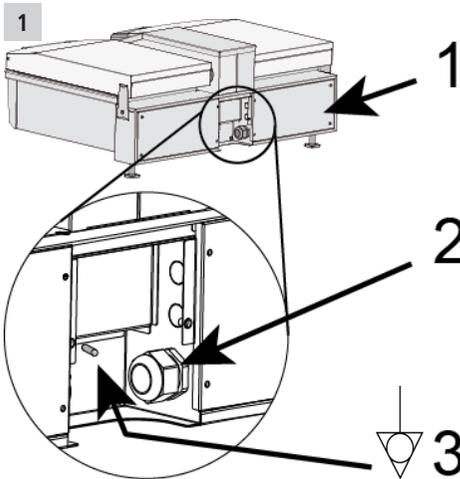
### Schéma électrique

- Le schéma électrique se trouve dans une pochette situé dans le compartiment technique de l'appareil, derrière la paroi amovible. Voir la section: installation, ouverture des appareils.



**Après utilisation assurez-vous de le remettre à cet emplacement.**

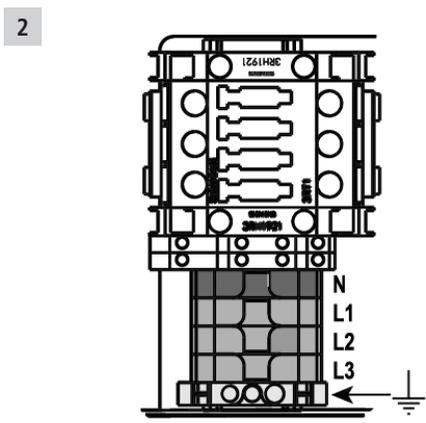
# Raccordement électrique



**i** Respectez les codes de couleur des conducteurs. Un raccordement incorrect peut entraîner une décharge électrique ou endommager l'appareil.

**Consignes générales:** voir page précédente!  
Les bornes de raccordement se situent derrière la façade arrière, dans le compartiment électrique. Voir le détail Fig. 1 & 2.

**Détail** **Fig. 1**  
(1) Façade arrière, compartiment électrique  
(2) Presse étoupe de raccordement électrique  
(3) Liaison équipotentielle

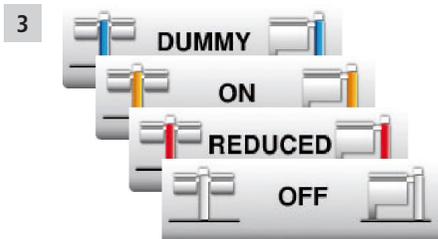


**Mode démonstration (Sans chauffe, sans eau)**  
(Voir aussi chapitre Options d'installation > Mode démonstration)

Nos appareils peuvent être raccordés en mode démonstration (alimentation monophasé). Suivant le mode démonstration choisi, la chauffe, le remplissage des cuves et les mouvements sont désactivés.

**Démarche**  
(1). Connectez l'appareil.  
(2). Démarrez l'appareil et activez de suite le mode démonstration de votre choix.

Pour le raccordement en monophasé utilisez le schéma électrique accompagnant l'appareil. Vous devez vous connectez au bornes L2 pour la phase et N pour le neutre. (Vert jaune pour la terre) **Fig. 2**



Pour le choix du mode démonstration reportez vous au chapitre Options d'installation.

# Raccordement électrique:

## Valeurs de raccordement

	Puissance (kW)	Intensité absorbée (A)	Protection normalisée (A)	Section min. conseillée (mm <sup>2</sup> )
<b>VCCM 112T</b>				
3 AC 200V	17	49	50	10
3 AC 220V	15	39	40	6
3 NAC 400V	17	23	25	2.5
3 NAC 400V Dynamic	13	19	20	2.5
3 NAC 415V	18	25	25	2.5
3 NAC 415V Dynamic	14	19	20	2.5
<b>VCCM 112L</b>				
3 AC 200V	28	79	80	16
3 AC 220V	25	66	80	16
3 NAC 400V	28	40	40	6
3 NAC 400V Dynamiq	21	30	32	4
3 NAC 415V	30	42	50	10
3 NAC 415V Dynamic	23	31	32	4

### Concernant les Section des câbles:

Les intensités absorbées, les protections et la section des câbles d'alimentation sont fonction des:

- Prescriptions locales
- De la longueur du câble et de sa qualité
- De la qualité du réseau.

Il faut donc les adapter aux conditions locales.

Les valeurs indiquées sont pour une longueur de câble de 2 m maximum. Il vous appartient donc d'adapter ces valeurs en fonction de la longueur que vous utiliserez.

### Concernant la tension d'alimentation

La tolérance autorisée pour la tension d'alimentation (tension d'entrée, voir plaque signalétique) doit être comprise entre -10% et + 10%.

**50/60 Hz:** Nos appareils sont compatibles pour les deux fréquences sans modification technique nécessaire.



**L'utilisation de câble rigide pour le raccordement a notre appareil est fortement déconseillé**

### Dimensions maximum des câbles d'alimentation.

Diamètre maximum (Passage du presse étoupe)  
 VCCM 112T Ø Max. 25 mm (1")  
 VCCM 112L Ø Max. 32 mm (1 1/4")

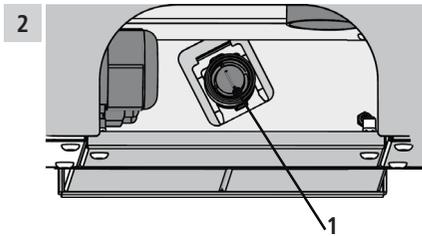
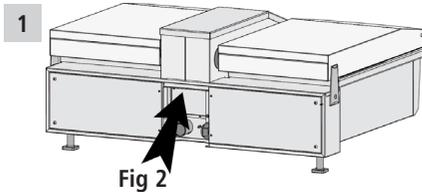
Section maximum (Raccordement au bornier)  
 VCCM 112T Max. 10 mm<sup>2</sup> (0 1/64 in<sup>2</sup>)  
 VCCM 112L Max. 16 mm<sup>2</sup> (0 5/8 in<sup>2</sup>)

### Puissance modes démonstration

Mode démo\* "Reduced" (Réduit) 230 W  
 Mode démo\* "On" (complet) 115 W

\* Mode démo, voir chapitre "Options d'installation"  
 § "mode démonstration".

# Alimentation en eau



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

30°C (Max. 60°C)  
86°F (Max. 140°F)



## Recommandations:

- » Nous conseillons l'implantation d'une vanne d'arrêt par appareil.
- » Vous devez purger la conduite avant de raccorder l'appareil.

## Raccordement

**Fig. 2**

(1) Raccordement en eau froide (3/4")

## Pression & Débit

La pression d'eau doit être comprise entre 150 kPa et 600 kPa (1,5 à 6 bar)

Débit nominal: 0,5 à 1,5 m<sup>3</sup>/h

## Température

Nous vous conseillons de raccorder l'appareil à l'eau froide (30°C - 86°F max).

Si toutefois le client souhaite se raccorder à l'eau chaude, la température maximum de celle-ci ne doit pas dépasser 60°C - 140°F.

## Dureté

Il n'est pas nécessaire de prévoir un réseau d'eau adoucie. Si tel était cependant le cas veuillez à maintenir une dureté de **7°fH minimum**. (Voir le tableau de conversion p.34 pour les valeurs locales)

## Généralités

Nos appareils répondent aux normes NF EN 1717: 2001-05 et IEC 61770 approuvées par les organismes SVGW et DVGW.



Nous ne traitons pas ici des cas spécifiques. Il incombe aux installateurs de tenir comptes des normes locales en vigueur.

L'appareil doit être raccordé avec un tuyau d'alimentation en eau potable conforme à la norme EN 61770 ou IEC 61770 ou de qualité équivalente.

Le tuyau d'alimentation en eau potable doit respecter les exigences d'hygiène spécifiques du pays concernant les tuyaux d'eau potable.



**Seul un tuyau neuf doit être utilisé pour le raccordement à l'eau potable.**

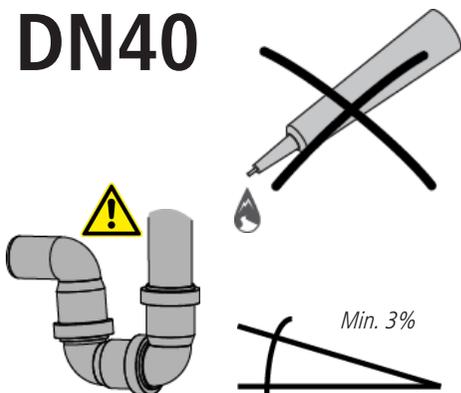


## Sécurité

Notre appareil est équipé d'une sécurité thermique. En cas de surchauffe (Temp. cuve > 120°C - 248°F) il n'est plus possible d'utiliser le remplissage automatisée VarioDose™. La sécurité se désarme dès que la température diminue.

# Raccordement des eaux usées

## DN40



**Risque de brûlures!**



» Faire attention au risque de brûlure, les eaux de cuissons peuvent être évacuées chaudes!

### Attention!

- Utiliser exclusivement un tuyau rigide résistant à la température des vapeurs. (Type PP)
- La température des eaux usées est inférieure à 100°C.

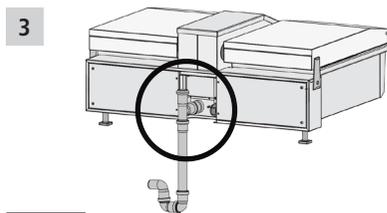
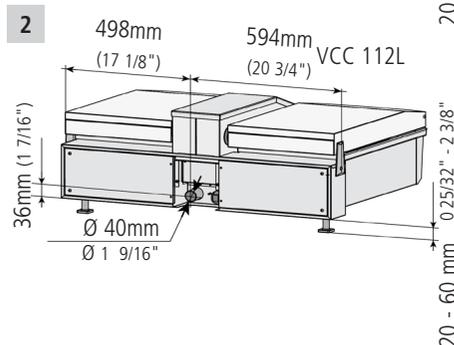
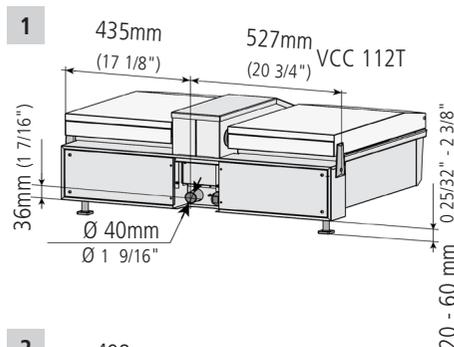
### Exigences

- Il est interdit de souder un tuyau d'évacuation avec l'écoulement de l'appareil.
- Afin d'éviter les remontées d'odeur le tuyau d'évacuation doit être équipé d'un siphon, notre appareil en est dépourvu.
- Le tuyau d'évacuation des eaux usées doit être **du même diamètre que celui de l'appareil**, aucune réduction de diamètre ne doit être insérée.
- Le tuyau d'évacuation doit avoir une pente constante de 3% minimum.

### Position

VCC112T  
VCC112L

Fig.1  
Fig.2



### Vérifications

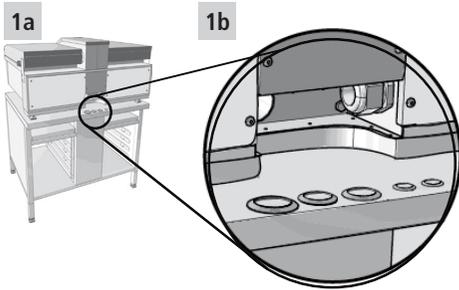
Après installation de l'écoulement remplir les cuves de 6 litres **d'eau chaude** chacune et faire un test:

- » En activant chaque cuve séparément.
- » Les deux cuves en même temps.

**L'eau doit s'écouler sans que des bulles d'air n'apparaissent.**

Si tel n'est pas le cas, réviser votre installation d'écoulement ou ventilez la tuyauterie. Exemple Fig. 3. Il est néanmoins conseillé de rapprocher la ventilation le plus possible du siphon, celle-ci doit permettre à l'air emprisonné entre le siphon et l'appareil de s'évacuer facilement!

# Raccordement des eaux usées



## Appareils posé sur la table de soubassement **Fig. 1a/b**

La table de soubassement est pré-perforée pour le passage de la connectique. (Écoulement, alimentation en eau, alimentation électrique, options)

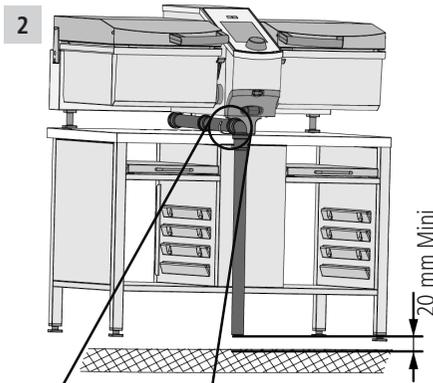
## Évacuation vers l'avant de l'appareil **Fig. 2**

Si l'appareil est monté avec le pied avant de 60 mm il est possible de ramener l'évacuation vers l'avant de l'appareil.

Vous pouvez fixer le tuyau d'évacuation au pied avant central grâce à l'attache visible Fig. 3. Le clip est réversible pour être utilisable des deux côté du pied central.

Clip d'attache

60.73.406



20 mm Mini

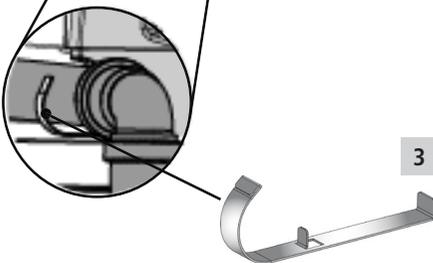
## Évacuation vers un caniveau situé à l'avant de l'appareil:



### Risque de brûlures!



» Il vous incombe de protéger l'évacuation contre tout risque d'arrachement ainsi que de protéger le client utilisateur!



3



Respecter un espace minimum de 20 mm entre la grille du caniveau et le tuyau d'évacuation.



### Kit de raccordement

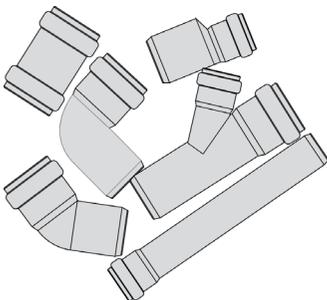
Un kit de raccordement est disponible à la vente. Il est conçu pour les appareils de table, et permet une évacuation vers l'arrière ou vers l'avant.

Il inclus:

- » Un tuyau d'alimentation en eau + joints
- » La tuyauterie nécessaire à l'évacuation (Vers l'avant ou vers l'arrière)

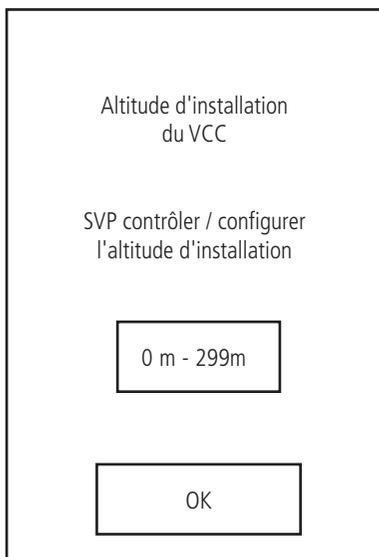
Kit d'évacuation

87.00.609



# Première mise en route

1



## Réglage de l'altitude d'installation



Fig. 1

Si l'altitude d'installation est différente de la valeur de réglage usine (0-299m) modifiez là.

- Modifiez l'altitude par pas de 300 m
- **Validez après modification**

## Calibrage

Nos VarioCooking Center® sont calibrés d'usine. Il est inutile de procéder à un calibrage après modification de l'altitude d'installation.

2

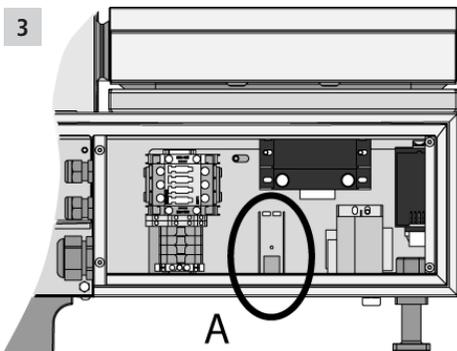
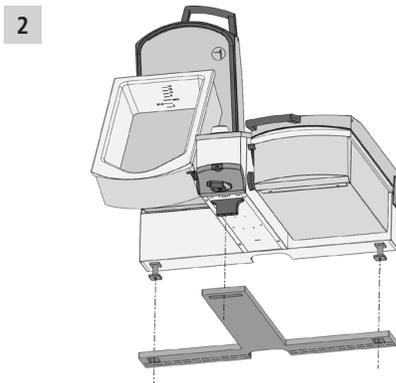
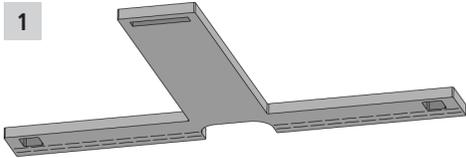


## Lingettes de nettoyage

Nous attachons beaucoup d'importance à la qualité de l'installation. Aussi nous délivrons dans le kit de démarrage des lingettes de nettoyage imbibées d'huile minérale hautement raffinée. Son utilisation est uniquement réservée aux habillages extérieur.

Fig. 2

# Options d'installation



## Support mousse

Fig. 1

### Montage avec pieds de 20 mm uniquement!

Lorsque vous montez notre appareil avec le pied de 20 mm, par souci d'hygiène nous vous conseillons de clore l'espace sous celui-ci. Une mousse support a été spécialement conçue pour notre appareil.

Cette mousse à pour but de clore l'espace restreint tout en empêchant les restes alimentaires de s'immiscer entre l'appareil et le support sur lequel il repose.

Il vous incombe donc de l'installer, mais uniquement si vous utilisez les pieds de 20 mm.

Mousse support VCCM 112T

12.01.291

Mousse support VCCM 112L

60.73.713

## Exemple de montage

Fig. 2

## Kit d'obturation de l'écoulement

Pour les clients qui n'ont pas de possibilité de raccord à proximité de l'appareil, une des options consiste à obturer l'écoulement interne. Cette accessoire n'est pas monté d'usine, il faut le faire lors de l'installation. Une notice est fournie avec le kit.

Kit d'obturation de l'écoulement

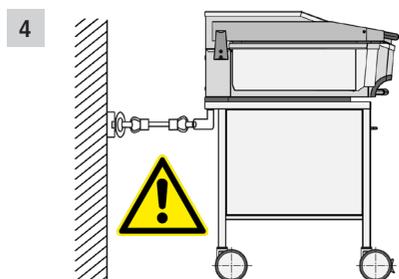
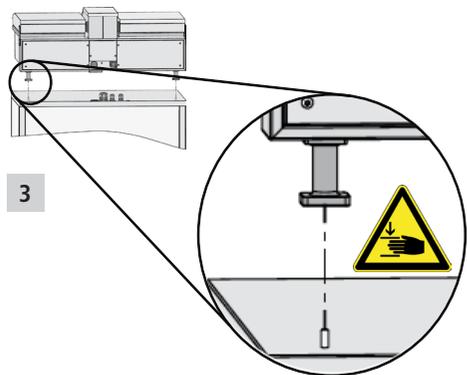
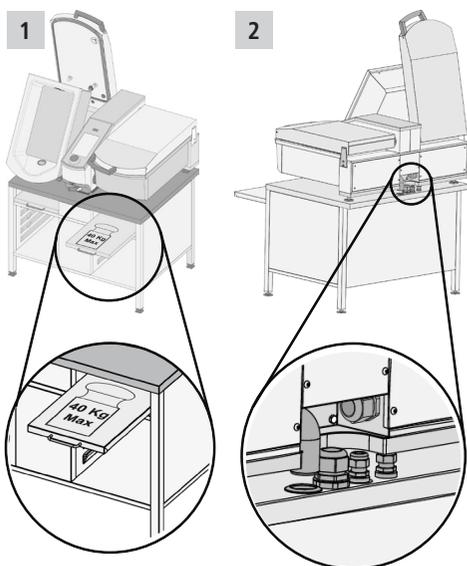
60.73.433

## Option Ethernet

Nos appareils peuvent être raccordés au réseau informatique local (Ethernet). Dans le compartiment technique A (voir p.9) vous trouverez le connecteur femelle correspondant.

La languette "A" visible sur la Fig. 3 sert de support au connecteur RJ45 femelle. Venez y raccorder votre câble Ethernet muni d'un connecteur RJ45 mâle.

# Options d'installation



## Armoire de soubassement

Fig. 1/2



**Risque d'écrasement!**

Fig. 3



» Faire attention au risque d'écrasement des doigts lors de la manipulation de l'appareil



» Attention au risque de basculement lors de la manipulation de l'appareil

Cette armoire permet de supporter l'appareil. Elle peut être délivrée avec différentes options :

- » Roulettes.
- » Pied réglables

## Table de soubassement VCCM 112T

Avec pied standard	60.30.925
Avec roulette	60.30.926

## Table de soubassement VCCM 112L

Avec pied standard	60.30.940
Avec roulette	60.30.941

 **Attention, lors de l'utilisation d'options telle que les roulettes. Celles peuvent influencer sur la hauteur de l'appareil.**

## Montage

Fig. 3

La table de soubassement est pourvue de goujons. Les pieds de nos appareils sont perforés de manière à s'imbriquer sur ces goujons.

## Unités mobiles

Fig. 4

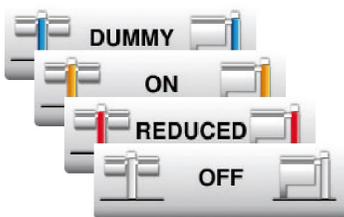
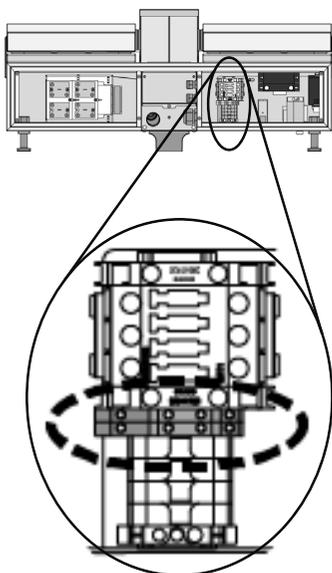


Si notre appareil est monté sur un support mobile, celui-ci doit être sécurisée de manière à éviter quelconques dommages aux câbles et tuyaux d'alimentation du VarioCooking Center®.

L'armoire de soubassement mobile est pourvue à cet effet d'un point d'ancrage. Le câble d'attache mural n'est pas fourni. Celui-ci doit toujours être plus court que les tuyaux alimentant l'appareil.

# Options d'installation

1



## Système d'optimisation d'énergie

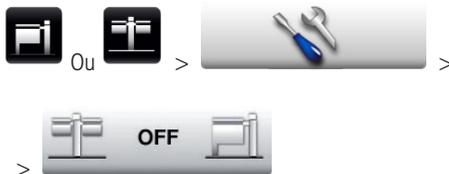
Fig. 1

Pour les clients qui le souhaitent, ils peuvent raccorder notre appareil à un tel système. Ils doivent alors commander l'appareil avec cette option.

Un bornier spécial est alors pré-monté (Fig. 4 et 5). Raccordez selon les connexions désignées sur le schéma électrique, le bornier est numéroté!

## Mode démonstration, Choix du mode

Accès via les touches:



Permet de choisir le mode de démonstration de votre choix.

4 Possibilités existes:

Off (Désactivé)	Pas de mode démonstration, mode normal
Reduced (Réduit)	Pas de chauffe, pas d'eau les mouvements sont possibles
On (Activé)	Pas de chauffe, pas d'eau, pas de mouvements possibles
Dummy (Manequin)	Ne pas utiliser. Réservé pour les mannequins de démonstration.

 **Après chaque modification il est impératif de redémarrer l'appareil pour que le changement soit pris en compte!**

# Tableau de conversion

## Dépannage

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

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

## Dépannage

Profil d'erreur	Instructions
Appareil ne démarre pas, l'écran reste noir	Vérifier la chaîne de sécurité: Fusibles F1/F2, Klixon de surchauffe cuve F6/F10, Fusibles de transformateur T1-F1/T1-F2, Klixon F17>F22
Pas d'eau disponible à la douche	Vérifiez si le robinet d'alimentation d'eau est ouvert? Démontez le tuyau d'alimentation en eau, le filtre de protection de l'appareil est-il bouché? Si oui nettoyez..
Pas de distribution d'eau automatique	Vérifiez s'il y a de l'eau disponible à la douche! L'appareil est-il en mode démonstration? (Voir page 33)
L'appareil ne chauffe pas	L'appareil est-il en mode démonstration? (Voir page 33)
Le basculement automatique des cuves est impossible	

**Si ces vérifications sont sans succès ou en cas d'autres messages de service, seul un technicien habilité peu réparer l'appareil.**



Toute avarie constatée sur un appareil neuf doit être reportée au fabricant ou à son représentant local. Il existe un formulaire disponible sur simple demande!

---

**Blank**  
**Vide**  
**Leerseite**  
**Pagina blanca**

