
Instrucciones originales de instalación

IMPORTANTE: lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato.

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

Contenidos

Contenidos	3
Certificado de conformidad	5
Precauciones antiincendios	7
Instrucciones generales de seguridad	7
Servicio postventa, garantía y eliminación de residuos	8
Placa de datos	9
Descripción del aparato	10
Medidas del aparato modelo 112T	12
Medidas del aparato modelo 112L	14
Manipulación	
Transporte y extracción del palé	16
Requisitos de espacio para el aparato	18
Instalación	19
Ajuste de la altura	22
Conexión eléctrica	24
Suministro de agua	27
Evacuación de aguas residuales	28
Primer uso	30
Opciones de instalación	31
Tabla de conversiones	
Resolución de problemas	34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Certificado de conformidad



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

Explicación de los símbolos



Advertencia

Si se realiza de forma incorrecta la instalación, los ajustes, la resolución de problemas, las tareas de mantenimiento o cualquier cambio en el aparato, se pueden producir daños, lesiones o incluso la muerte.



Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato.

Este manual está dirigido al instalador. Podrá consultar las instrucciones de funcionamiento en el manual de usuario incluido con el aparato.



¡Peligro!

Indica una situación peligrosa que probablemente provoque lesiones graves o la muerte.



¡Advertencia!

Indica una situación potencialmente peligrosa que puede producir lesiones graves o la muerte.



¡Atención!

Indica una situación potencialmente peligrosa que puede producir lesiones leves.



Sustancias corrosivas



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de quemaduras!



Peligro de vuelco

Si no se cumple, pueden producirse daños físicos.



¡Peligro de aplastamiento!

Algunas piezas del aparato son pesadas. Si se manejan de forma inadecuada o se caen, pueden producir lesiones.



¡Peligro! Alta tensión

Peligro de muerte. Si no se cumple, pueden producirse lesiones muy graves o la muerte.



Recomendaciones

Este símbolo indica recomendaciones importantes que deben cumplirse.



Información

Este símbolo indica información esencial.

- (1). Estos números
- (2). indican una lista de acciones que deben seguirse paso a paso.

- » Este símbolo indica remite a información más detallada.
- Este símbolo indica una lista.

Instrucciones generales de seguridad



Información

Los estándares citados solo están vigentes en Francia. En el resto de países debe tenerse en cuenta los estándares y legislaciones nacionales. La garantía no cubre ningún daño provocado por el incumplimiento de estas instrucciones.



¡Peligro!

Únicamente podrán realizar las tareas de instalación y conexión de nuestros aparatos aquel personal que haya sido formado y autorizado específicamente, siempre en cumplimiento de las legislaciones vigentes.



¡Peligro de quemaduras!

Este equipo está diseñado para servicios de catering comercial y cocinas profesionales. Puede generar temperaturas elevadas. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras. El dueño del aparato será el responsable de realizar inspecciones de riesgos y peligros para informar a los usuarios.



¡Atención!

Utilice guantes de seguridad y calzado de seguridad durante la instalación.

Precauciones antiincendios



¡Peligro de incendio!

No almacene ni utilice gas o líquidos inflamables cerca de este aparato.

Uso e instalación

Cumpla rigurosamente las instrucciones incluidas en este manual, sobre todo las instrucciones de seguridad. Si no se cumplen las instrucciones, el fabricante y su representante legal no se hacen responsables de los daños ocurridos. Asimismo, la garantía perderá su vigencia.

Este aparato está diseñado solamente para cocinar productos alimentarios. No lo utilice para otro fin distinto.



No introduzca en la cuba disolventes o productos de limpieza que puedan emitir gases inflamables o productos ácidos, ni tampoco los mezcle con el agua. Consulte el manual de instrucciones si tiene dudas sobre la limpieza y el mantenimiento del aparato.

Servicio postventa, garantía y eliminación de residuos



Servicio postventa

Contacte primero con el instalador para realizar consultas sobre el servicio postventa. Deben rellenarse los detalles en el manual de usuario en el momento de la instalación.

Garantía

Las obligaciones del fabricante se limitan a las piezas individuales que sean defectuosas y que puedan provocar una avería. La garantía solo cubre los gastos de equipo. Las piezas individuales que se cambien dentro del marco de la garantía son propiedad del fabricante.

Los siguientes aspectos no quedan cubiertos por la garantía:

- Desgaste normal, averías provocadas por alguna negligencia, uso inadecuado, uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones precisas de instalación incluidas en los manuales de instalación y de usuario.
- Piezas de cristal, bombillas, juntas y otros componentes que puedan desgastarse.
- Procedimientos realizados por un técnico que no esté formado específicamente para este aparato u otros equipos que incluyan piezas no originales.
- Daños asociados al uso de productos de limpieza distintos a los que haya aprobado el fabricante.

1



Eliminación de aparatos obsoletos

Si quiere deshacerse de este aparato, no lo tire a un contenedor normal.

El logotipo (fig. 1) de la placa de datos indica que el procedimiento de eliminación del aparato queda sujeto al marco de la directiva 2002-96-CE of 27 enero 2003 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este logotipo indica que los productos eléctricos y electrónicos no deben mezclarse con los residuos urbanos generales. Debe existir un sistema de recogida independiente para este tipo de residuos.

No dude en contactar con nosotros si necesita ayuda acerca de la eliminación correcta de este aparato.

Placa de datos



FRIMA S.A.
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Placa de datos: descripción

Vario Cooking Center

Nombre del producto

VCC 112T

Descripción del modelo (112T / 112L)

3 ~ 400V 50/60Hz

Tensión de alimentación

17 kW

Alimentación

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa



Presión del agua

n° de série
serial-no.

E11VI13068013579

Número de serie de VarioCooking Center®
Si realiza consultas por teléfono, debe proporcionar este número

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Bernard

Nombre de la persona que ha fabricado el aparato
Cada VarioCooking Center® está fabricado únicamente por una persona



Certificación y acreditación



Made in France

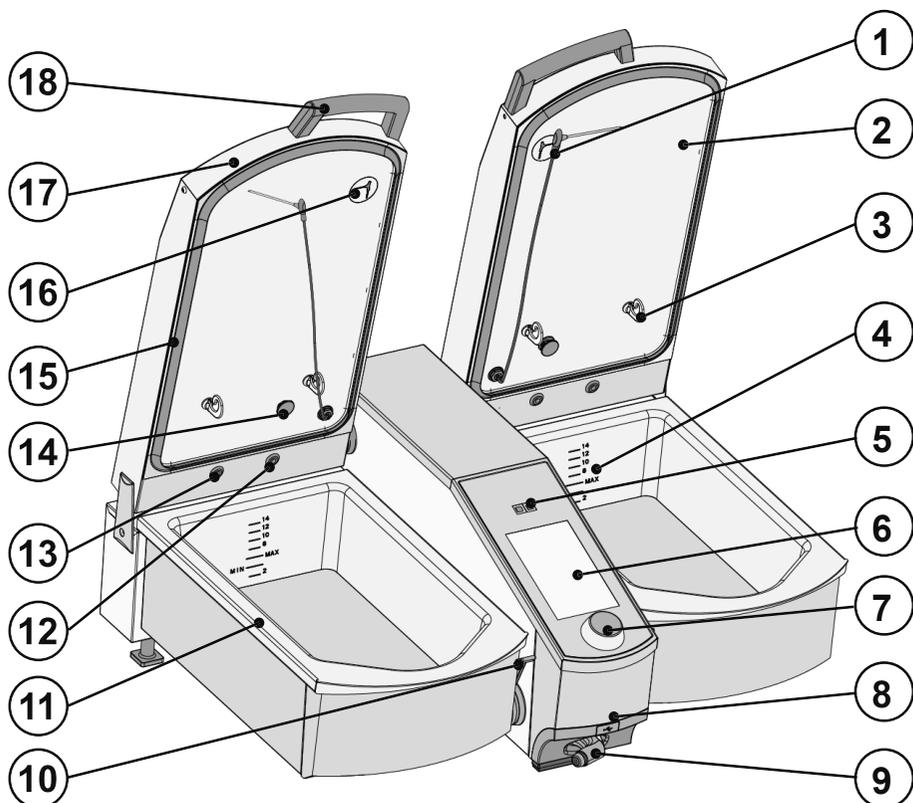
País de fabricación



VCC 012

E11VI13068013579

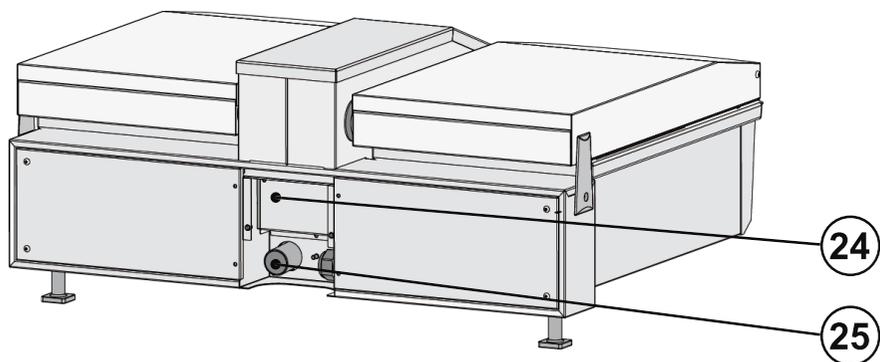
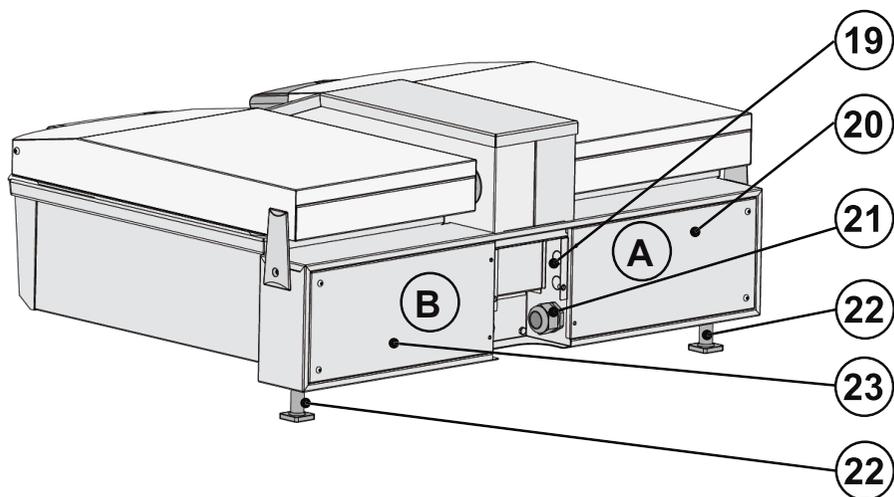
Descripción del aparato



Descripción

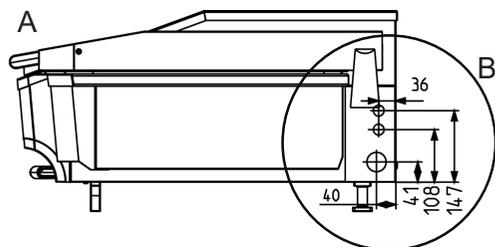
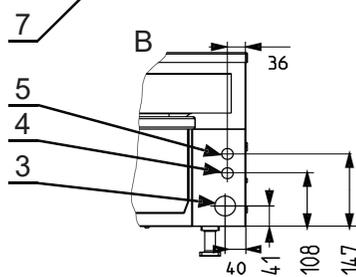
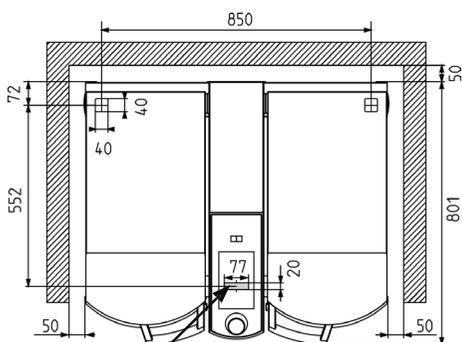
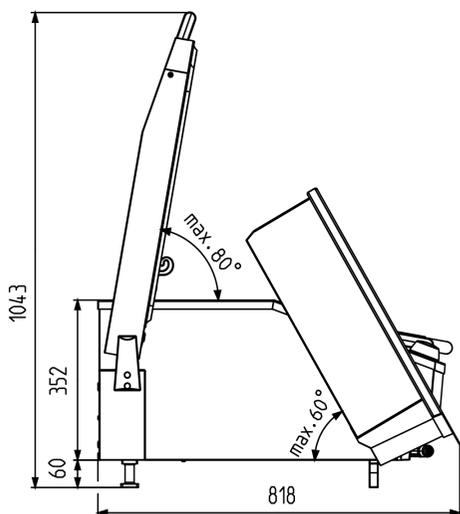
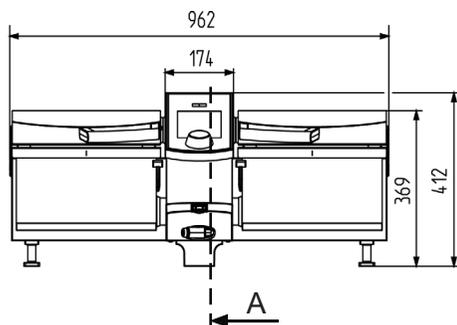
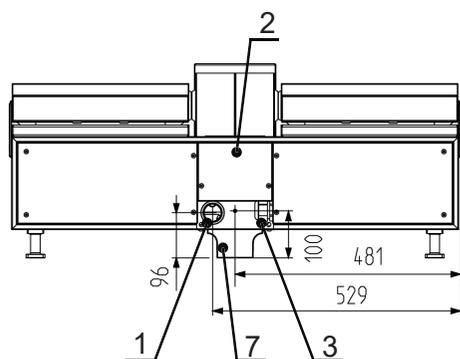
1. Sonda de temperatura del núcleo térmico con 6 puntos de medición
2. Cubierta
3. Gancho para la cesta
4. Señales de nivel mínimo y máximo de aceite y escala de medida de la cuba
5. Botón iniciar/detener
6. Pantalla TFT de 8,5"
7. Rueda de selección
8. Puerto USB
9. Ducha de mano
10. Manivela de vaciado de la cuba
11. Cubeta de cocción
12. Derivación
13. Conducto de llenado de agua
14. Derivación
15. Sellado de la cubierta
16. Soporte de la sonda de temperatura del núcleo térmico
17. Cubierta
18. Asa de la cubierta

Descripción del aparato



- | | |
|--|---|
| 19. Conexiones opcionales: sistema de optimización de energía o cable Ethernet | 23. Compartimento técnico B : |
| 20. Compartimento técnico A : conexión del aparato | 24. Cubierta para acceder a la conexión de agua y a la conexión equipotencial |
| 21. Fuente de alimentación | 25. Evacuación de aguas residuales |
| 22. Patas ajustables (20 o 60 mm) | |

Medidas del aparato modelo 112T

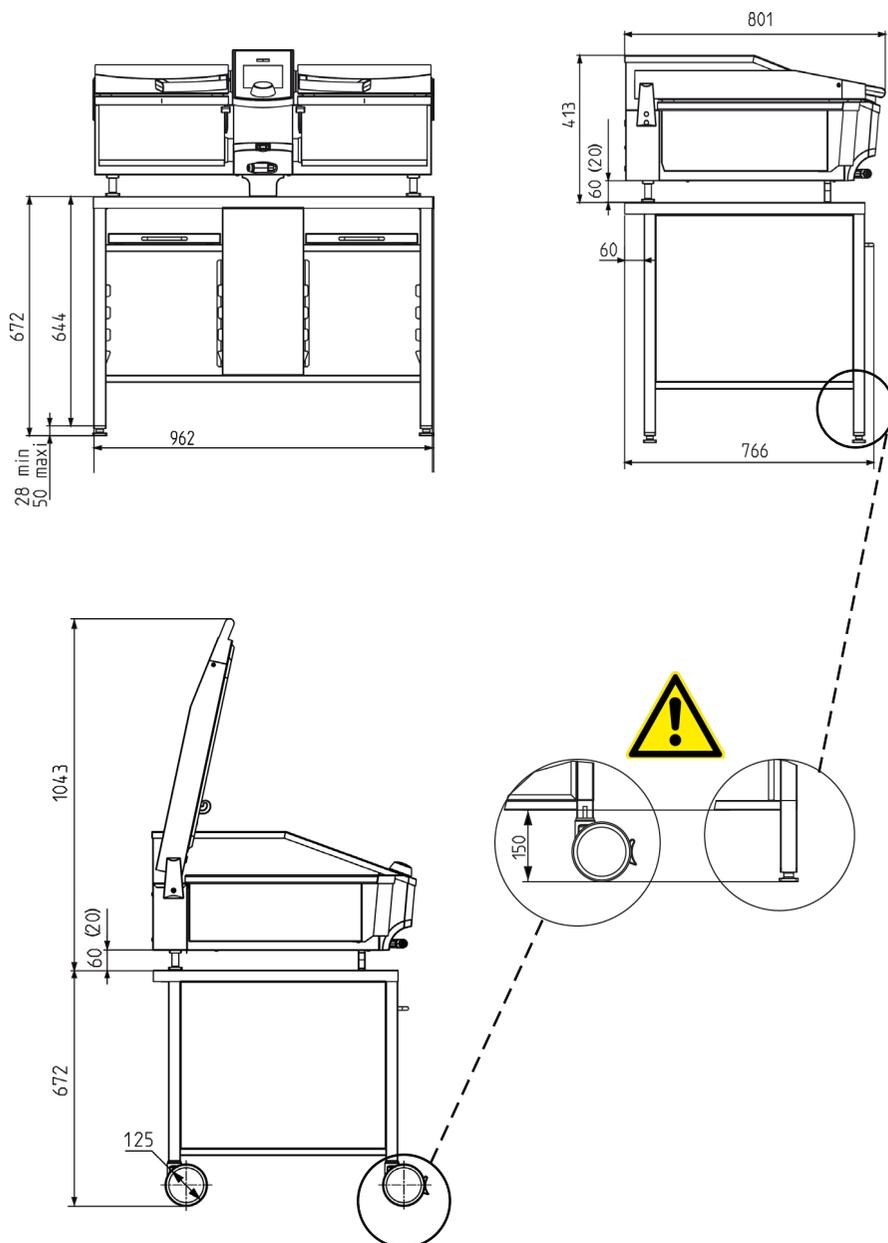


- (1) Evacuación de aguas residuales DN40
- (2) Suministro de agua fría G3/4
- (3) Fuente de alimentación
- (4) Optimización de energía (opcional)
- (5) Ethernet (opcional)
- (6) Conexión equipotencial M6 x 10
- (7) Pata intercambiable (20 o 60 mm)



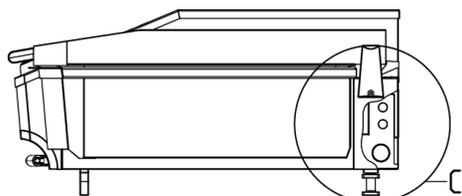
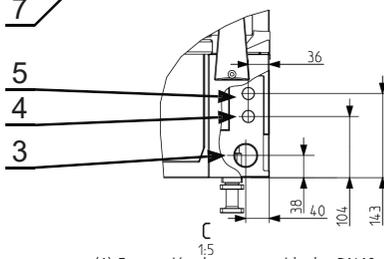
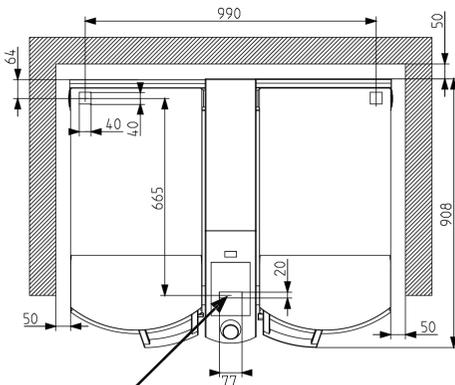
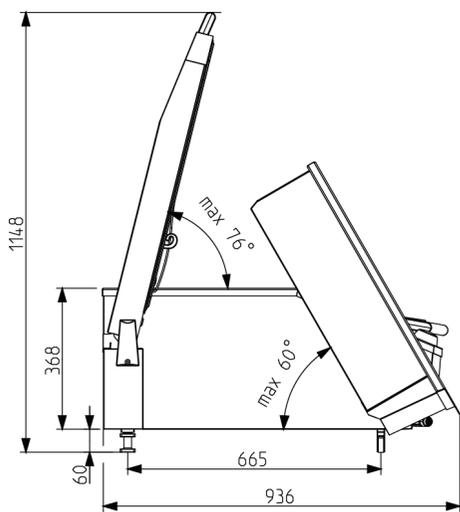
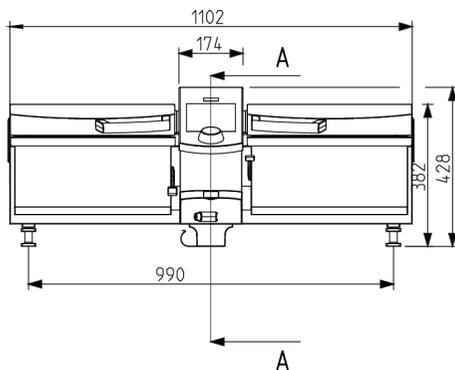
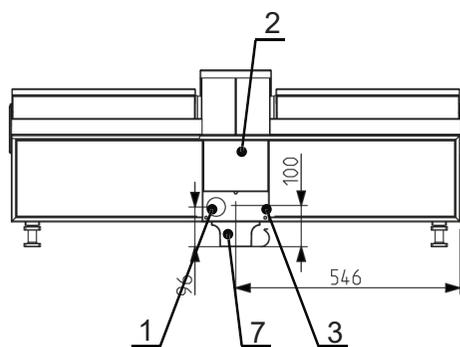
Espacio mínimo
NB: Esta imagen no está a escala

Medidas del aparato modelo 112T con mesa y bastidores



NB: Esta imagen no está a escala

Medidas del aparato modelo 112L



A-A

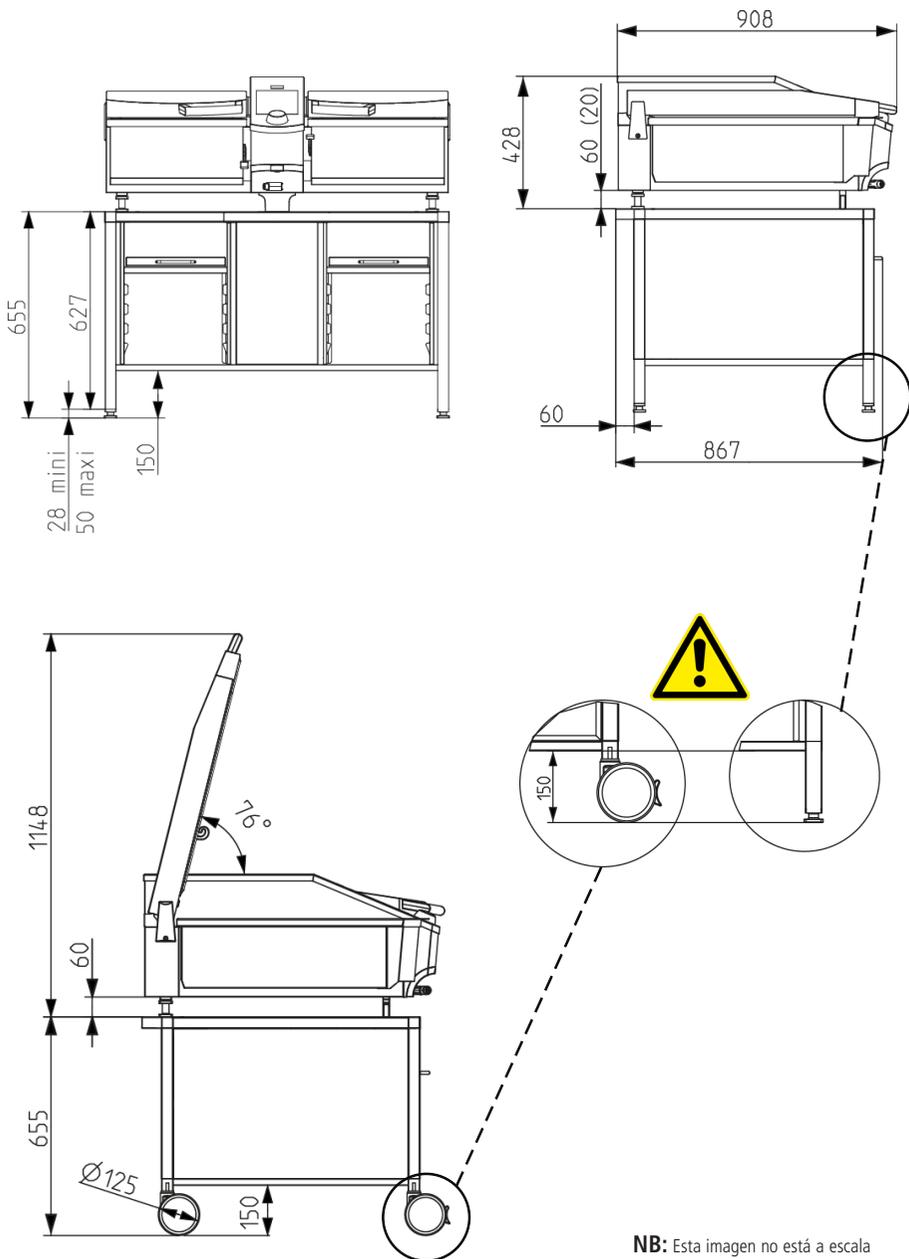
- (1) Evacuación de aguas residuales DN40
- (2) Suministro de agua fría G3/4
- (3) Fuente de alimentación
- (4) Optimización de energía (opcional)
- (5) Ethernet (opcional)
- (6) Conexión equipotencial M6 x 10
- (7) Pata intercambiable (20 o 60 mm)



Espacio mínimo

NB: Esta imagen no está a escala

Medidas del aparato modelo 112L con mesa y bastidores



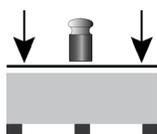
NB: Esta imagen no está a escala

Manipulación

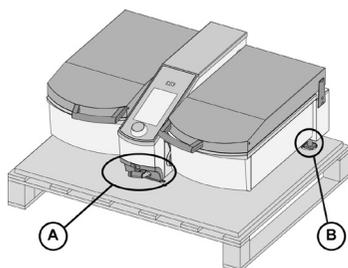
Transporte y extracción del palé

1

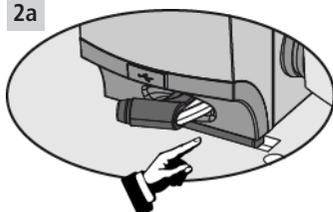
200 Kg Máx.



2



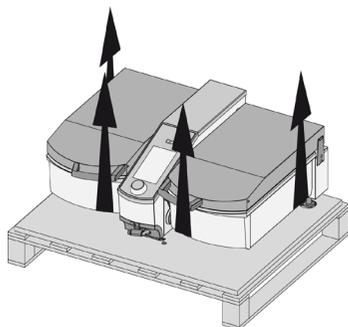
2a



2b



3



Apilado de aparatos empaquetados **Fig. 1**

El aparato puede apilarse con su empaquetado original. Bajo ningún concepto apile más de 3 aparatos o un peso superior a los 200 kg sobre el paquete inferior.

Distribución del peso

Como se indica en fig. 1, es muy importante que se distribuya el peso correctamente. La carga puntual debe permanecer al mínimo.

Transporte con palés **Fig. 2**

Para realizar transportes con palés, el aparato debe apoyarse siempre sobre el cuerpo y no sobre las patas. Nuestros palés están equipados de forma específica para este fin.

Referencias empaquetado vacío:

Modelo	Artículo	Ref.
112T	Paleta	90.00.353
	Embalaje	90.00.352
	Tapa Del embalaje	90.00.380
112L	Paleta	90.00.474
	Embalaje	90.00.475
	Tapa Del embalaje	90.00.476



¡Peligro de aplastamiento!



» Tenga cuidado de no aplastarse los dedos cuando maneje el aparato.



» Tenga cuidado de que el aparato no vuelque cuando lo maneje.

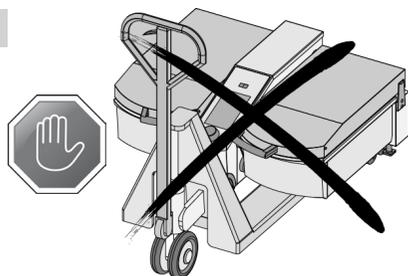
» Siempre compruebe que la cubierta está bajada antes de elevarlo o moverlo.

Extracción del palé **Fig. 3**

Si desea más detalles, consulte el capítulo "Solamente el equipo" en la página siguiente.

Manipulación Solamente el equipo

1



Manejo con una carretilla elevadora

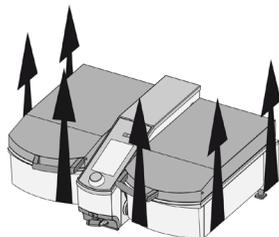


Advertencia

Fig. 1

Para evitar que el aparato sufra daños, no se recomienda manejarlo sin el empaquetado con una carretilla elevadora, una transpaleta o similar.

2



Manejo manual

Fig. 2

Mueve el aparato como se indica en fig. 2.



Para evitar los daños en el aparato, compruebe que la cubierta está bajada antes de elevarlo o moverlo.

3



Situaciones difíciles

Movimiento vertical

Fig. 3

Se puede desplazar el aparato en posición vertical durante unos instantes para que pueda pasar por puertas y otros espacios limitados. Para ello, la cuba y la cubierta deben estar sujetas juntas (fig. 3).



No se puede transportar el aparato en distancias largas, por ejemplo en un coche.

3



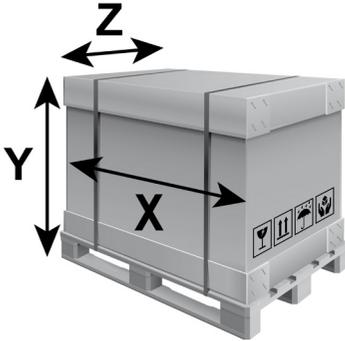
Transporte y almacenamiento en invierno

Fig. 4

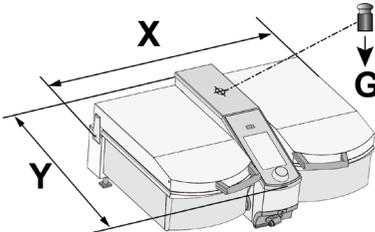
El agua del sistema hidráulico puede dañar las válvulas de solenoide (congelación). Para el transporte y el almacenamiento durante el invierno con tiempo frío (temperaturas inferiores a los 0 °C), es **esencial** que se purgue toda el agua que haya en el sistema hidráulico del aparato.

Requisitos de espacio para el aparato

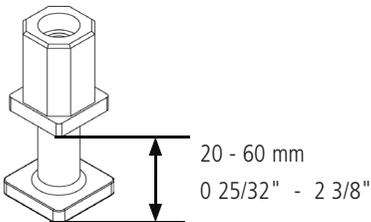
1



2



3



Medidas/peso en bruto

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"	

Medida/peso neto

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"	

*H = altura **sin patas**

Centro de gravedad

Fig. 2

Posición del centro de gravedad del aparato

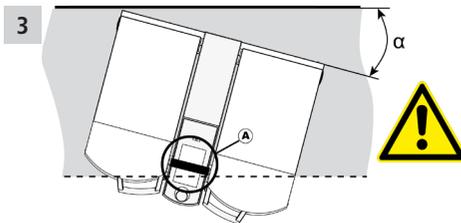
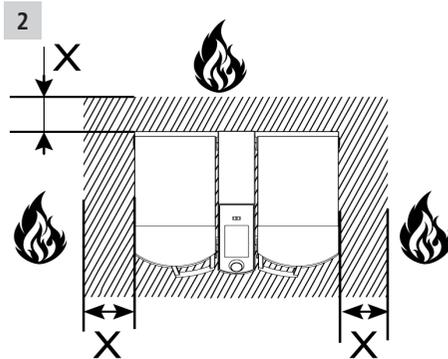
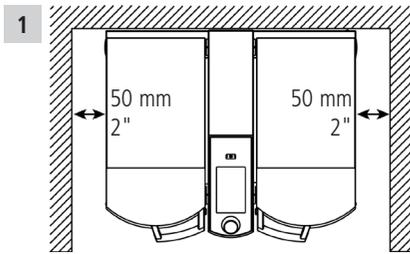
Altura de las patas

Fig. 3

Las patas deben ajustarse a 20 o 60 mm. Primero debe elegir la pata central delantera que se ajuste mejor a su equipo (20 o 60 mm). Consulte más detalles en el capítulo "Ajuste de la altura".

Instalación

Espacio mínimo recomendado



Espacio mínimo recomendado

Fig. 1

Solo a izquierda/derecha

50 mm

Si el espacio de instalación es limitado, la distancia puede ser igual a cero.

Distancias de seguridad

Fig. 2



¡Peligro de incendio! Se utiliza como freidora.



» Instale el aparato a una distancia de separación adecuada respecto de las llamas vivas de acuerdo con la legislación vigente en su país.

Llamas vivas

Fig. 2

Derecha/izquierda/trasera

X = 500 mm



¡Peligro de aplastamiento!



» Tenga cuidado de no aplastarse los dedos cuando maneje el aparato.



» Tenga cuidado de que el aparato no vuelque cuando lo maneje.

Acceso al compartimento trasero

Fig. 3

Para acceder con más facilidad, gire el aparato como se indica en fig. 3. Sin embargo, tenga cuidado para que la pata delantera no se caiga de la superficie de trabajo sobre la que está apoyado el aparato.

Peligro de vuelco

Fig. 4

Cuando gire el aparato en la superficie de trabajo, tenga cuidado de que no vuelque.

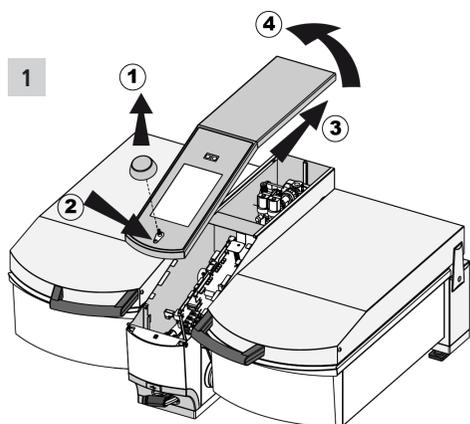


Normalmente es recomendable que asegure o fije el aparato para evitar el riesgo de vuelco o deslizamiento.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Instalación

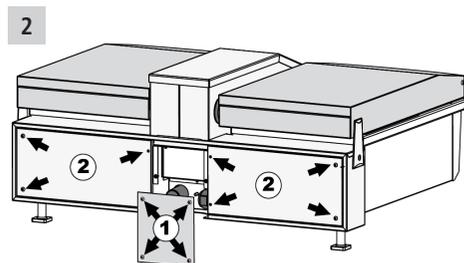
Apertura



Apertura del panel de control

Fig. 1

- (1). Levántelo y retire el botón de control giratorio.
- (2). Retire los tornillos*.
- (3). Empuje el panel de control hacia atrás.
- (4). Gire el panel de control hacia la izquierda o hacia la derecha.

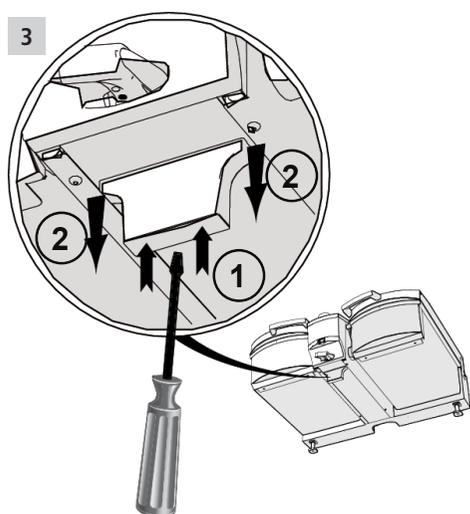


Apertura de los paneles traseros

Fig. 2

- (1). Retire los tornillos del panel central*.
- (2). Retire los tornillos de los compartimentos técnicos*.

* Llave hexagonal de 3 mm



Desmontaje de la pata delantera

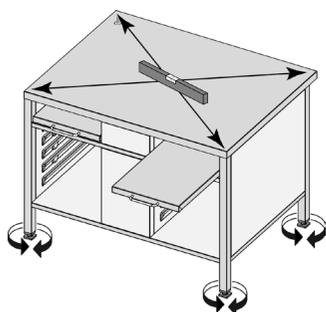
Fig. 3

- (1). Con un destornillador, presione las sujeciones.
- (2). Tire de la pata.

Coloque la nueva pata fijándola en su sitio. Se puede insertar en cualquier dirección.

Ajuste de la altura

1



Colocación de la mesa de apoyo o otros apoyos

Fig. 1

Antes de nivelar el aparato asegúrese que el soporte (mesa, estantería, mesa de basamento) sea de nivel. La mesa con los bastidores se encuentra a la altura correcta.



Elección de la pata delantera

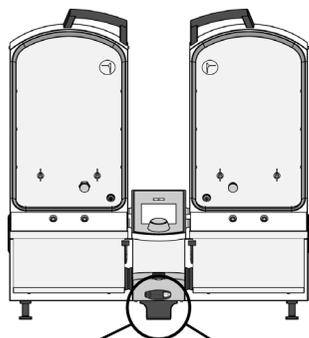
Fig. 2

Nuestros aparatos se envían por defecto con la pata de 20 mm instalada. También enviamos una pata de 60 mm para que pueda elegir la más adecuada durante la instalación.

Si se usa la pata de 20 mm, es necesario colocar una espuma protectora debajo del aparato. Consulte el capítulo "Opciones de instalación".

Nuestros aparatos están contruidos al mismo nivel. Eso significa que la cuba está conectada al cuerpo. Si ajusta la altura de la cuba, también se ajustará la altura del cuerpo. Este ajuste solo puede realizarse con las patas traseras del aparato. Para ello, siga estos pasos:

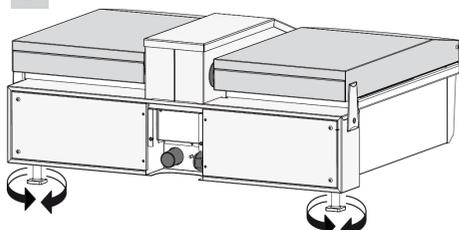
2



60 mm
2 3/8"

20 mm
0 25/32"

3



¡Peligro de aplastamiento!



» Tenga cuidado de no aplastarse los dedos cuando maneje el aparato.



» Tenga cuidado de que el aparato no vuelque cuando lo maneje.

Paso 1

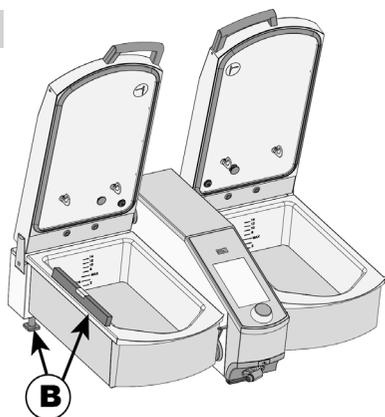
Fig. 3

Los aparatos se entregan con las patas completamente atornilladas en su sitio. Antes de ajustar la altura, es recomendable que desenrosque cada pata de esta manera:

- » 2 vueltas si la pata delantera mide 20 mm
- » 5 vueltas si la pata delantera mide 60 mm

Ajuste de la altura

4

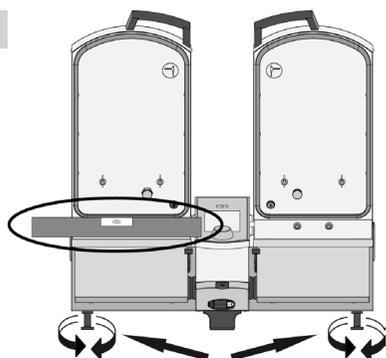


Paso 2

Fig. 4

Coloque el nivel en el lado más largo de una de las cubas (A). Realice el ajuste transversal necesario (hacia adelante/hacia atrás). Para ello, ajuste la pata trasera del lado donde haya colocado el nivel.

5



Paso 3

Fig. 5

Coloque el nivel en la otra cuba (B). Realice el ajuste transversal de nuevo.

6



Paso 4

Fig. 6

Este paso solo consiste en comprobar y realizar correcciones menores. Coloque el nivel en una de las cubas. Realice el ajuste longitudinal necesario (izquierda/derecha). Para ello, ajuste las dos patas traseras.

- » Compruebe la otra cuba.
- » Compruebe ambas cubas en el borde más largo.

Conexión eléctrica

Aspectos generales y seguridad

Normativas

- Conecte los aparatos de acuerdo con las instrucciones de instalación y las instrucciones de la placa de datos (consulte la descripción en el capítulo "Placa de datos").
- Los aparatos deben conectarse a una red de alimentación que cumpla los estándares vigentes en su país.
- Siga las recomendaciones de la compañía eléctrica local.
- Es recomendable usar un dispositivo con una diferencia residual de 30 mA.
- Disponga de un disyuntor omnipolar con un intervalo de contacto de 3 mm como mínimo.
- Estándares vigentes: EN 60335, IEC 60335

Seguridad

¡Peligro de electrocución!



» La conexión eléctrica debería realizarse únicamente con personal cualificado.

» Cuando se realice la instalación, compruebe que la corriente disponible se corresponde con la del aparato. Consulte la placa de datos.



» Compruebe que la alimentación está apagada con un interruptor externo. **El interruptor del aparato no es suficiente, puesto que puede seguir existiendo corriente en determinadas piezas.**

Cable de conexión a la red

- Datos eléctricos: consulte la página 26.
- Para la conexión de aparatos, consulte los valores y puntos de conexión en las páginas 25 y 26 y los datos técnicos en las páginas 12 y 15.
- Los aparatos pueden conectarse de forma permanente o con una salida de potencia adecuada.
- Antes de conectar o desconectar el cable de conexión a la red, compruebe que el aparato está apagado.
- Como mínimo, conecte un cable de tipo HO7RN-F. Compruebe que los pasacables están apretados correctamente.
- Se recomienda encarecidamente que no use un cable rígido para conectar este aparato.
- La sección transversal de los cables depende también de las normativas locales. Consulte el apartado "Información de la sección transversal de los cables" en el capítulo "Valores de conexión".

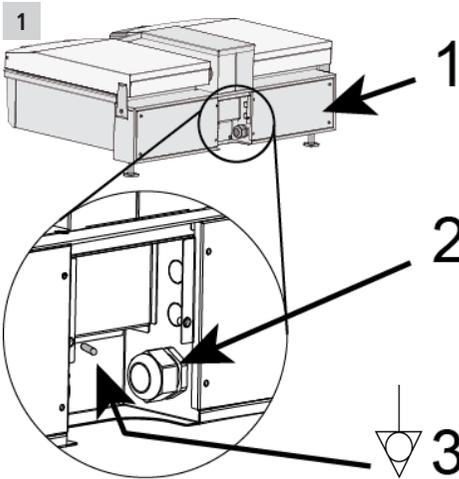
Diagrama eléctrico

- El diagrama eléctrico está en un bolsillo situado en el compartimento técnico del aparato, detrás de la separación extraíble. Consulte el apartado "Apertura" del capítulo "Instalación".



Después de usarlo, asegúrese de dejarlo en su sitio.

Conexión eléctrica



i Tenga en cuenta el código cromático de los conductores. Si se realiza una conexión incorrecta, se puede producir una descarga eléctrica o dañar el equipo.

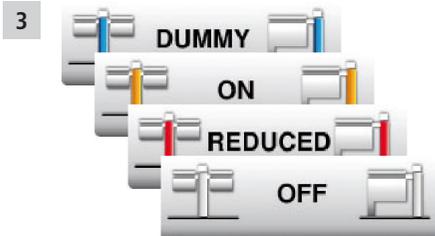
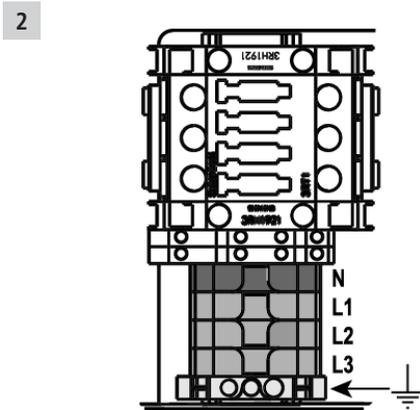
Instrucciones generales: consulte la página anterior.

Los terminales de conexión están colocados detrás de la cara trasera, en el compartimento eléctrico. Consulte los detalles en fig. 1 y 2.

Detalle

Fig. 1

- (1) Cara trasera, compartimento eléctrico
- (2) Pasacables de la conexión eléctrica
- (3) Conexión equipotencial



Modo de demostración (sin calentamiento ni agua)

(Consulte también el apartado "Modo de demostración" del capítulo "Opciones de instalación").

Nuestros aparatos pueden conectarse en modo de demostración (red de distribución monofásica). Dependiendo del modo de demostración elegido, se desactivará el calentamiento, el llenado de la cuba y los movimientos.

Procedimiento

- (1). Conecte el aparato.
- (2). Ponga en marcha el aparato y active inmediatamente el modo de demostración que desee.

En caso de conexión monofásica, use el diagrama eléctrico que se adjunta con el aparato. Debe conectar los terminales L2 para la entrada de fase y el terminal N para la entrada neutra (amarillo y verde para la toma a tierra). **Fig. 2**

Para elegir el modo de demostración correcto, consulte el capítulo "Opciones de instalación".

Conexión eléctrica: valores de conexión

	Potencia (kW)	Consumo de corriente (A)	Protección estandar. (A)	Sección mínima recomendada (mm ²)
VCCM 112T				
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
VCCM 112L				
3 AC 200V	28	79	80	16
3 AC 220V	25	66	80	16
3 NAC 400V	28	40	40	6
3 NAC 400V Dynamic	21	30	32	4
3 NAC 415V	30	42	50	10
3 NAC 415V Dynamic	23	31	32	4

Información de la sección transversal de los cables

El consumo, protección y la sección transversal de los cables de alimentación dependen de:

- Las normativas locales
- La calidad y longitud del cable
- La calidad de la red

Por tanto, deben adaptarse a las condiciones locales.

Los valores indicados se corresponden a cables con una longitud máxima de 2 m. Por tanto, es responsabilidad suya adaptar estos valores a la longitud del cable que vaya a utilizar.

Información de la tensión de alimentación

La tolerancia permitida para la tensión de alimentación (consulte la tensión de entrada en la placa de datos) es de -10 % a +10 %.

50/60 Hz: nuestros aparatos son compatibles con ambas frecuencias sin que haga falta realizar modificaciones técnicas.



Se recomienda encarecidamente que **no use un cable rígido para conectar este aparato.**

Tamaño máximo de los cables de alimentación

Diámetro máximo (a través de los pasacables)

VCCM 112T Ø máximo: 25 mm (1")

VCCM 112L Ø máximo: 32 mm (1 17/64")

Sección transversal máxima

(conexión al terminal de alimentación)

VCCM 112T Máximo: 10 mm² (0 1/64 in²)

VCCM 112L Máximo: 16 mm² (0 5/8 in²)

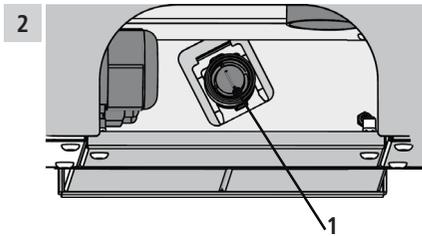
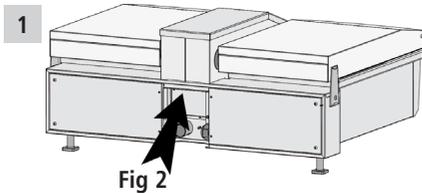
Potencia del modo de demostración

Modo de demostración* "reducido" 230 W

Modo de demostración* "activado" 115 W

* Consulte más detalles en el párrafo "Modo de demostración" en el capítulo "Opciones de instalación".

Suministro de agua



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

30°C (Máx. 60°C)
86°F (Máx. 140°F)



Recomendaciones

- » Recomendamos que se instale una de las válvulas de cierre en cada aparato.
- » Se debe purgar la tubería antes de conectar el aparato.

Conexión

Fig. 2

- (1) Conexión de agua fría (3/4")

Presión y caudal

La presión del agua debería estar comprendida entre 150 kPa y 600 kPa (1,5 - 6 bar).

Caudal nominal: 0,5 - 1,5 m³/h

Temperatura

Recomendamos conectar el aparato al agua fría (30 °C - 86 °F como máximo).

Si el cliente desea conectarlo al agua caliente, la temperatura máxima no debe superar los 60 °C - 140 °F.

Dureza

No hace falta proporcionar una conducción de agua blanda. Si fuera el caso, compruebe que la dureza del agua es de al menos **7 °fH**. (Ver tabla de conversión p.34 para los valores locales)

Aspectos generales

Nuestros aparatos cumplen los estándares NF EN 1717: 2001-05 y IEC 61770 aprobados por las asociaciones SVGW (asociación suiza de empresas de gas y agua) y DVGW (asociación alemana de empresas de gas y agua).



Los casos específicos no se explican en este documento. El instalador será responsable de que se cumplan los estándares locales vigentes.

El aparato debe conectarse a la tubería de suministro de agua de acuerdo con el estándar EN 61770 o IEC 61770, o un requisito de calidad equivalente.

La tubería de suministro de agua potable debe cumplir con los requisitos específicos de higiene del país en cuestión para este tipo de tuberías.



Solo se puede usar una tubería nueva para conectar el aparato al suministro de agua potable.

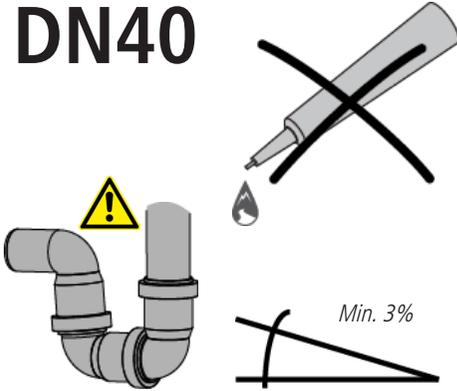


Seguridad

Nuestro aparato está equipado con un mecanismo de seguridad térmica. En caso de sobrecalentamiento (temperatura de la cuba > 120 °C - 248 °F), el sistema de llenado automático VarioDose™ no podrá usarse. El mecanismo de seguridad se desactivará en cuanto la temperatura disminuya.

Evacuación de aguas residuales

DN40



¡Peligro de quemaduras!



» Tenga cuidado de no quemarse: el agua de cocción puede estar muy caliente cuando se purgue.

¡Advertencia!

- Utilice solamente una tubería rígida resistente a la temperatura del vapor (tipo PP).
- La temperatura del agua residual será inferior a 100 °C.

Requisitos

- Está prohibido soldar una tubería de evacuación a la salida del aparato.
- Para evitar el reflujo de olores, la tubería de evacuación debe contar con un codo. Nuestros aparatos no lo incluyen.
- La tubería de evacuación debe tener **el mismo diámetro que la tubería del aparato**. No se puede insertar una tubería con un diámetro inferior.
- La tubería de evacuación debe tener una inclinación constante de al menos un 3 %.

Posición

VCC112T
VCC112L

Fig.1
Fig.2

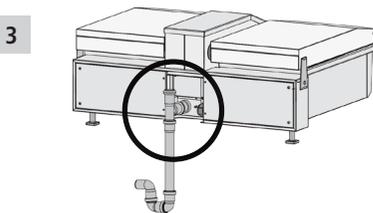
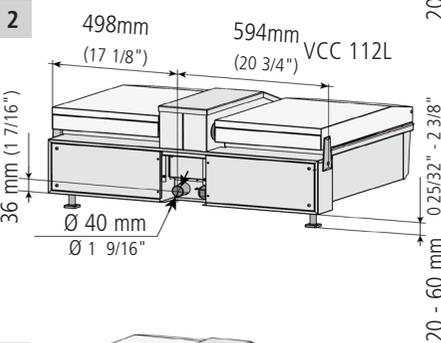
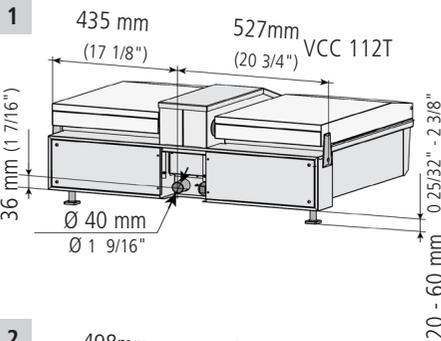
Verificaciones

Después de instalar la salida, llene las cubas con 6 litros de **agua caliente** en cada una y realice una prueba:

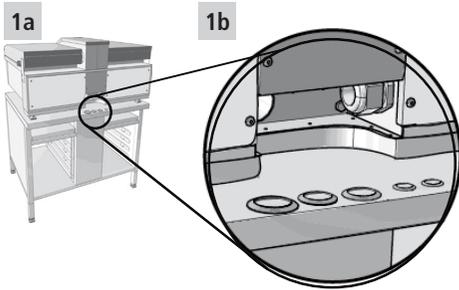
- » Activando cada cuba por separado
- » Activando las dos cubas a la vez

El agua debería drenarse sin que aparezcan burbujas de aire.

En caso de que aparezcan, reinstale la salida y ventile las tuberías. Ejemplo Fig. 3. Se recomienda realizar la ventilación lo más cerca posible del codo de la tubería para eliminar fácilmente el aire atrapado entre el codo y el aparato.



Evacuación de aguas residuales



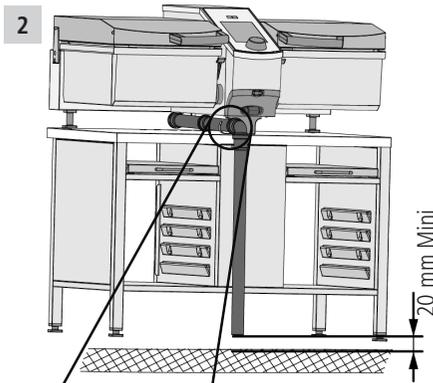
Aparatos colocados sobre una mesa de apoyo
Fig. 1a/b

La mesa de apoyo se entrega perforada previamente para permitir el acceso de las conexiones (evacuación, suministro de agua, alimentación eléctrica, opciones).

Evacuación hacia la parte delantera del aparato

Fig. 2

Si el aparato está montado sobre la pata delantera de 60 mm, la evacuación puede dirigirse hacia la parte delantera.

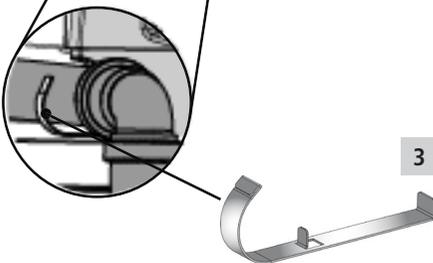


La tubería de evacuación se puede unir a la pata central delantera con un accesorio como el que se muestra en fig. 3. La pinza es reversible y se puede usar a ambos lados de la pata central.

Pinza accesoria

60.73.406

Evacuación al desagüe situado delante del aparato



¡Peligro de quemaduras!



» Es responsabilidad suya proteger el sistema de evacuación al arranque y el usuario final!



Deje al menos 20 mm de distancia entre la rejilla de drenaje y la tubería de evacuación.



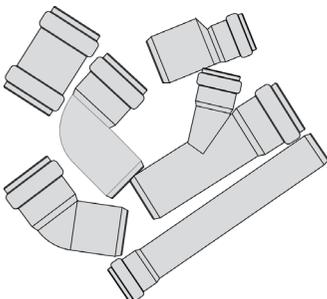
Kit de conexión

Existe un kit de conexión disponible para su compra. Está diseñado para los modelos de mesa y permite realizar la evacuación hacia la parte delantera o la trasera. Incluye:

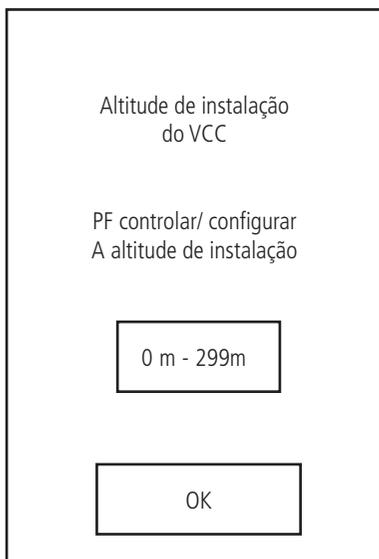
- » Una tubería de suministro de agua y elementos de sellado
- » Las tuberías necesarias para la evacuación (hacia la parte delantera o trasera)

Kit de evacuación

87.00.609



1



Ajuste de la altitud de la instalación



Fig. 1

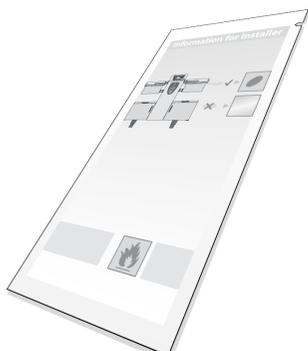
Si la altitud de la instalación es distinta a los ajustes de fábrica (0 - 299 m), deberá ajustarse.

- Ajuste la altitud de la instalación en tramos de 300 m.
- **Confirme después de realizar el ajuste.**

Calibración

Cada VarioCooking Center® viene calibrado de fábrica. Por tanto, no es necesario realizar ninguna calibración después de ajustar la altitud de la instalación.

2

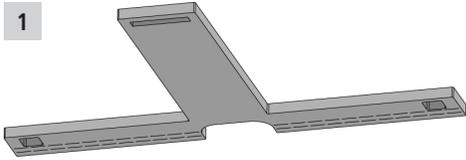


Trapos de limpieza

La calidad de la instalación es muy importante para nosotros. Por eso incluimos trapos de limpieza humedecidos con un aceite mineral altamente refinado en el kit de puesta en marcha. Solo pueden usarse con piezas externas.

Fig. 2

Opciones de instalación



Soporte de espuma

Fig. 1

¡Solo se puede usar con patas de 20 mm!

Cuando monte su equipo con la pata de 20 mm, le recomendamos que rellene espacio que queda debajo por razones higiénicas. Existe un soporte de espuma diseñado específicamente para nuestro aparato.

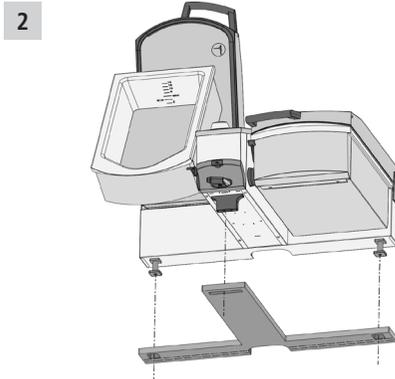
La finalidad de esta espuma es llenar este espacio tan estrecho para evitar que se queden atascados restos de comida entre el aparato y la superficie sobre la que está colocado.

Es responsabilidad suya instalar dicha espuma, pero solo si va a utilizar las patas de 20 mm.

Soporte de espuma VCCM 112T	12.01.291
Soporte de espuma VCCM 112L	60.73.713

Ejemplo del montaje

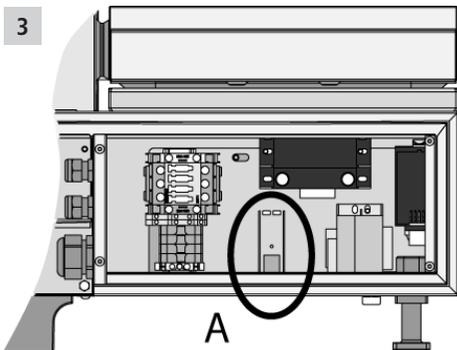
Fig. 2



Kit de bloqueo de la evacuación

Aquellos clientes que no cuenten con una conexión cerca del aparato tienen la opción de bloquear el sistema de evacuación interno. El accesorio no viene montado de fábrica, debe colocarse durante la instalación. En el kit se incluye un aviso.

Kit de bloqueo de la evacuación	60.73.433
---------------------------------	-----------

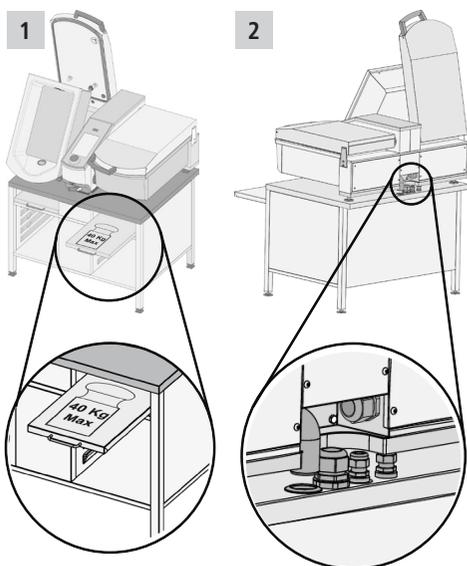


Opción Ethernet

Nuestros aparatos pueden conectarse a una red informática local (Ethernet). En el compartimento técnico A (consulte la página 9) podrá encontrar el conector hembra correspondiente.

La banda A que se muestra en fig. 3 incluye con un conector RJ45 hembra. El cable Ethernet que va equipado con un conector RJ45 macho debe conectarse aquí.

Opciones de instalación



Mesa de apoyo

Fig. 1/2



¡Peligro de aplastamiento!



» Tenga cuidado de no aplastarse los dedos cuando maneje el aparato.



» Tenga cuidado de que el aparato no vuelque cuando lo maneje.

Este mesa sostiene al aparato. Puede proporcionarse con diversas opciones:

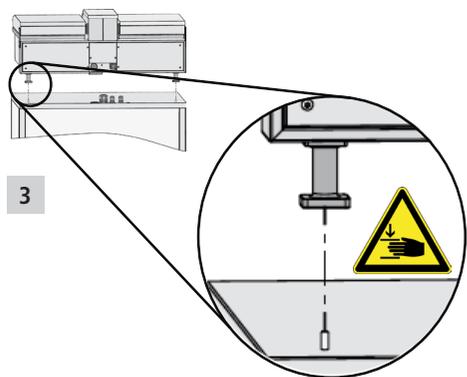
- » Ruedas
- » Patas ajustables

Mesa de apoyo VCCM 112T

Con patas estándar	60.30.925
Con ruedas	60.30.926

Table de soubassement VCCM 112L

Con patas estándar	60.30.940
Con ruedas	60.30.941

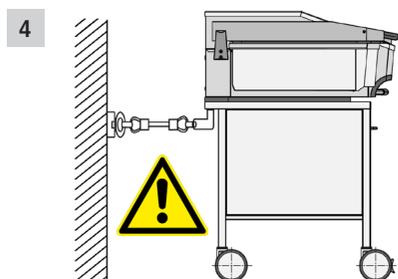


 Tenga cuidado cuando utilice la opción de las ruedas. Puede afectar a la altitud del aparato.

Montaje

Fig. 3

La mesa de apoyo viene equipada con pinzas. Las patas de nuestros aparatos están perforadas para poder conectarlas a estas pinzas.



Unidades móviles

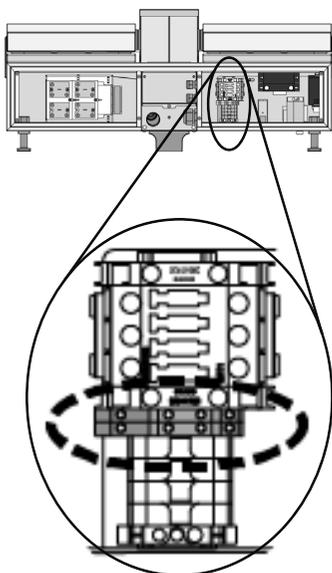
Fig. 4

 Si nuestro aparato está montado encima de una unidad móvil, dicha unidad debe asegurarse para evitar dañar los cables y las tuberías de suministro de VarioCooking Center®.

La mesa de apoyo móvil está equipado con un punto de anclaje con esta finalidad. No se incluye el cable para fijarlo a la pared. Este cable debe ser siempre más corto que las tuberías de suministro del aparato.

Opciones de instalación

1



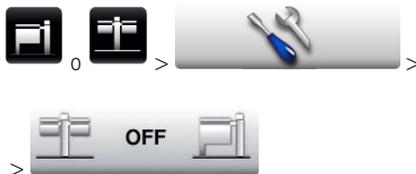
Sistema de optimización de energía **Fig. 1**

Para los clientes que lo necesiten, nuestro aparato puede conectarse a un sistema de este tipo. En ese caso, debe encargarse un aparato con esta opción.

Se ensamblará previamente un terminal de suministro especial (fig. 4 y 5). Realice las conexiones de acuerdo con las indicaciones del diagrama eléctrico. El terminal de suministro está numerado.

Modo de demostración, selección de modos

Acceda con los siguientes botones:



Podrá seleccionar cualquier modo de demostración que desee.

Existen 4 posibilidades:

Off (Apagado)	Ningún modo de demostración, modo normal
Reduced (Reducido)	Sin calentamiento y sin agua; los movimientos están activados
On (Encendido)	Sin calentamiento y sin agua; los movimientos no están activados
Dummy (Simulación)	No utilizar; reservado para modelos de demostración

 Después de realizar un ajuste es esencial que se reinicie el aparato para que se apliquen los cambios.

Tabla de conversiones

Resolución de problemas

	°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
(Alemania)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(EUA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(EUA)	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
(Francia)	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		

Resolución de problemas

Perfil del error	Instrucciones
El aparato no se pone en marcha y la pantalla permanece en negro.	Compruebe la cadena de seguridad: fusibles F1/F2, disyuntor térmico Klixon de la cuba, fusibles del transformador T1-F1/T1-F2, disyuntor Klixon F17 > F22.
No sale agua de la ducha de mano.	Compruebe que el grifo de entrada está abierto. Retire la tubería de suministro de agua y mire si el filtro de protección del aparato está bloqueado. De ser así, límpielo.
No hay distribución automática de agua.	Compruebe si sale agua de la ducha de mano. ¿Está activado el modo de demostración del aparato? (Consulte la página 33).
El dispositivo no calienta.	¿Está activado el modo de demostración del aparato? (Consulte la página 33).
El movimiento automático de las cubas no funciona.	

Si estas comprobaciones no son satisfactorias o aparecen otros mensajes operativos, solo podrá reparar el aparato un técnico con formación específica.



Se debe informar al fabricante o a su representante local de todos los daños encontrados en los aparatos nuevos. Se podrá solicitar un formulario al uso.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Español

Sujeto a mejoras técnicas o errores tipográficos.

Si encuentra algún error tipográfico en este manual, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Haga una fotocopia de esta página y escriba sus comentarios con la indicación exacta de la página. A continuación, envíenos la copia por fax. Encontrará nuestros datos de contacto en los documentos que se incluyen con el aparato.

Comentarios:

Página

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Validez del documento:

		Año de fabricación (desde)
Tipo de VarioCooking Center®	Número de serie	
112T	E11V113128xxxxxx	12/2013
112L	E13VJ16018xxxxxx	01/2016