

VarioCookingCenter®

Instrukcja instalacji

WAŻNE: *Przed przystąpieniem do korzystania z tego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.*

112T - 112L

Spis treści

Spis treści	3
Certyfikat zgodności	5
Objaśnienie symboli	6
Zasady ochrony przeciwpożarowej	7
Ogólne zasady bezpieczeństwa	7
Serwis posprzedażowy, gwarancja, utylizacja	8
Tabliczka znamionowa	9
Opis urządzenia	10
Rozmiar urządzenia 112T	12
Rozmiar urządzenia 112L	14
Przenoszenie	
Transport i zdejmowanie z palety	16
Wymagana przestrzeń dla urządzenia	18
Instalacja	19
Instalacja	21
Regulacja wysokości	22
Połączenie elektryczne	24
Zasilanie wodą	27
Odprowadzanie wody ściekowej	28
Pierwsze użycie	30
Opcje instalacji	31
Tabela konwersji	
Wykrywanie i usuwanie usterek	34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Certyfikat zgodności



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 kövelkező irányelveinek:
HR FRIMA izjavljuje da su ovi proizvodi skladni slijedećim 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 pазino, 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 to 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

Objaśnienie symboli



Ostrzeżenie

Nieprawidłowa instalacja, konfiguracja, konserwacja, niewłaściwe wykrywanie i usuwanie usterek bądź modyfikacje urządzenia mogą prowadzić do uszkodzeń, obrażeń, a nawet śmierci.



Przed przystąpieniem do korzystania z tego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona dla instalatora. Instrukcję użytkowania urządzenia znajdują się w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.



Niebezpieczeństwo!

Oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do poważnych obrażeń lub śmierci.



Ostrzeżenie!

Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do poważnych obrażeń lub śmierci.



Uwaga!

Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do niewielkich obrażeń.



Substancje żrące



Ryzyko pożaru!



Ryzyko poparzenia!



Ryzyko przewrótowania

Nieprzestrzeganie zasad może prowadzić do powstania szkód.



Ryzyko zmiażdżenia!

Niektóre elementy urządzenia są ciężkie. Nieprawidłowe przenoszenie lub przewrócenie może spowodować obrażenia.



Niebezpieczeństwo! Wysokie napięcie

Ryzyko śmierci. Nieprzestrzeganie może prowadzić do bardzo poważnych obrażeń lub śmierci.



Zalecenia

Symbol ten oznacza ważne zalecenia, do których należy się stosować.



Informacja

Symbol ten oznacza ważne informacje.

- (1). Taka numeracja oznacza
- (2). listę czynności, które należy wykonywać krok po kroku

» Symbol ten odsyła do bardziej szczegółowych informacji
•Symbol ten oznacza listę

Ogólne zasady bezpieczeństwa



Informacja

Wymienione normy obowiązują wyłącznie we Francji. W innych krajach obowiązują lokalne normy i regulacje. Wszelkie szkody powstałe w związku z nieprzestrzeganiem tych instrukcji nie są objęte gwarancją.



Niebezpieczeństwo!

Nasze urządzenia mogą być instalowane i podłączane wyłącznie przez specjalnie przeszkolonych i wykwalifikowanych upoważnionych fachowców, zgodnie z przepisami.



Ryzyko poparzenia!

Sprzęt jest przeznaczony do stosowania w branży gastronomicznej w kuchniach przemysłowych. Sprzęt może generować wysokie temperatury. Kontakt z gorącymi powierzchniami może powodować poparzenia. Właściciel odpowiada za dokonanie oceny ryzyka i bezpieczeństwa oraz odpowiednie poinstruowanie użytkowników.



Uwaga!

Podczas instalacji należy korzystać z rękawic ochronnych i obuwia ochronnego.

Zasady ochrony przeciwpożarowej



Ryzyko pożaru!

W pobliżu urządzenia nie wolno składować ani stosować gazów lub łatwopalnych cieczy.

Wskazówka dotycząca instalacji gaśniczej: Należy przestrzegać wymagań określonych w danym kraju.

Użytkowanie i instalacja

Zawsze należy ściśle przestrzegać instrukcji podanych w niniejszej instrukcji, a w szczególności zasad bezpieczeństwa.

Jeżeli instrukcje nie są przestrzegane, a wystąpią szkody, producent i jego prawny przedstawiciel nie ponoszą odpowiedzialności. To samo dotyczy gwarancji, która przestanie w takiej sytuacji obowiązywać.

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania produktów żywnościowych. Nie wolno używać urządzenia do innych celów!



Nie wolno wprowadzać do zbiornika rozpuszczalników i produktów czyszczących, które mogą wyzwać palne gazy lub produkty kwasowe ani też mieszać ich z wodą. W razie wątpliwości dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.



Serwis posprzedażowy

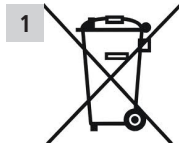
W odniesieniu do serwisu posprzedażowego należy w pierwszej kolejności skontaktować się z instalatorem. Wszelkie szczegóły należy wypełnić w instrukcji obsługi w czasie instalacji.

Gwarancja

Zobowiązania producenta są ograniczone do części uznanych za wadliwe oraz takich, w stosunku do których można zgłosić roszczenie dotyczące nieodpowiedniej jakości. Gwarancja obejmuje wyłącznie koszty sprzętu. Wszelkie oddzielne części wymieniane w ramach gwarancji stanowią własność producenta.

Gwarancją nie są objęte:

- Normalne zużycie, usterki spowodowane zaniedbaniem, niewłaściwym użytkowaniem lub nieprzestrzeganiem precyzyjnych wytycznych zawartych w instrukcji instalacji i instrukcji obsługi.
- Części szklane, żarówki, złącza i inne elementy podatne na zużycie.
- Procedury wykonywane przez technika nieprzeszkolonego w zakresie sprzętu bądź urządzenia wyposażone w nieoryginalne części.
- Szkody powstałe na skutek stosowania środków czyszczących niezatwierdzonych przez producenta.



Utylizacja zużytych urządzeń

Nie wolno wyrzucać urządzenia do kontenerów na normalne odpady!

Symbol (rys. 1) na tabliczce znamionowej oznacza, że niniejsze urządzenie należy utylizować zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE z dnia 27 stycznia 2003 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego.

Symbol ten oznacza, że produkty elektrotechniczne i elektroniczne nie mogą być mieszane z ogólnymi odpadami z gospodarstw domowych. W przypadku takich odpadów należy wprowadzić oddzielny system zbiórki.

W razie wątpliwości dotyczących właściwej utylizacji urządzenia prosimy o kontakt.

Tabliczka znamionowa



FRIMA S.A.
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Tabliczka znamionowa: Opis

Vario Cooking Center

Nazwa produktu

VCC 112T

Opis modelu (112T / 112L)

3 ~ 400V 50/60Hz

Napięcie zasilania

17 kW

Moc urządzenia

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa

Ciśnienie wody



n° de série
serial-no.

E11VI13068013579

Numer seryjny VarioCookingCenter®

Numer wymagany podczas zgłoszeń telefonicznych

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Bernard

Dane osoby, która składała urządzenie
Każdy egzemplarz VarioCookingCenter®
jest składany wyłącznie przez jedną osobę



Certyfikacja i akredytacja



Made in France

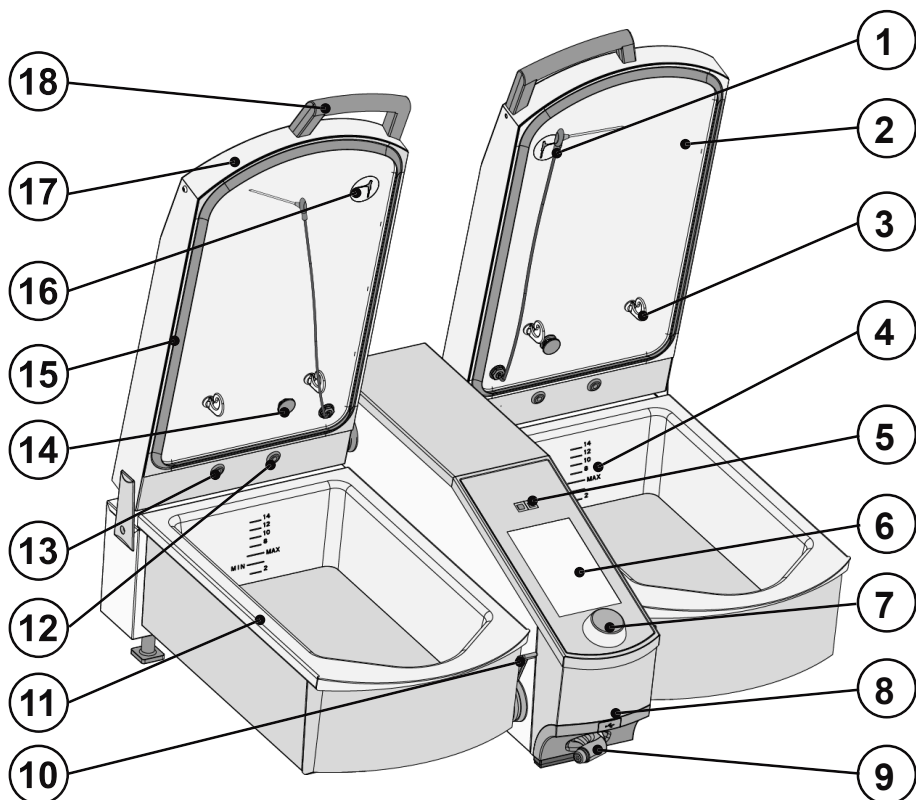
Kraj produkcji



VCC 012

E11VI13068013579

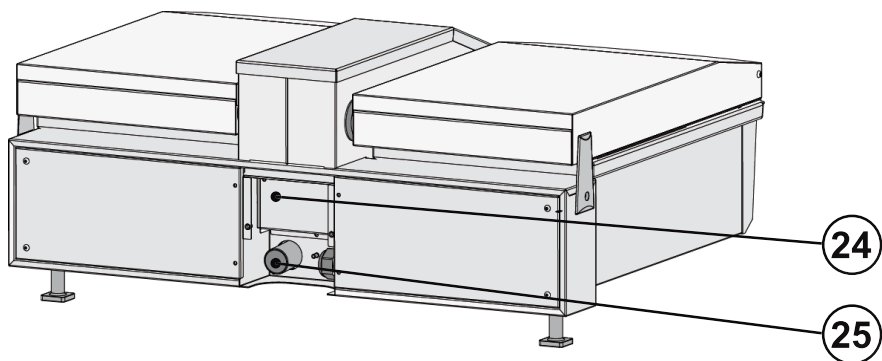
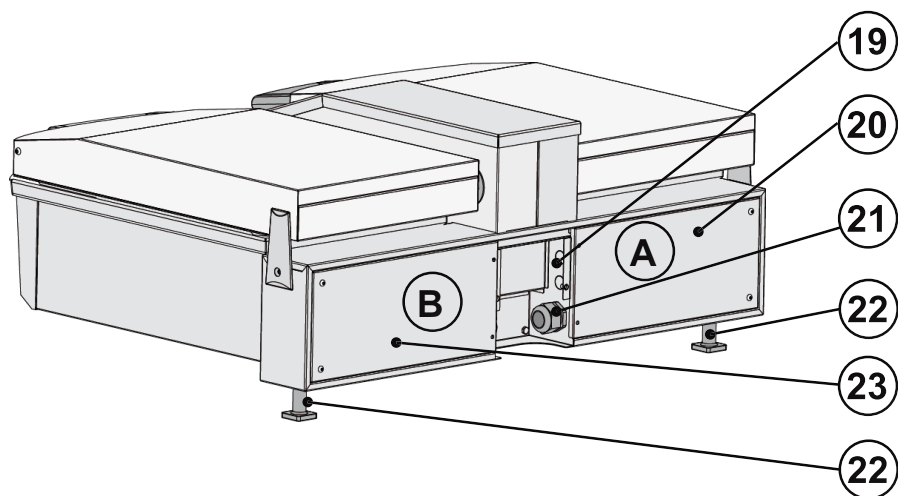
Opis urządzenia



Opis

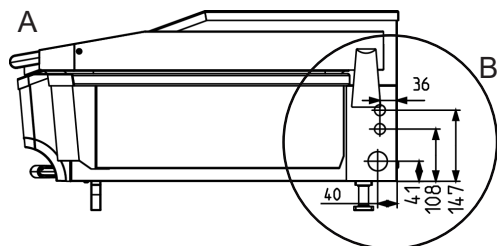
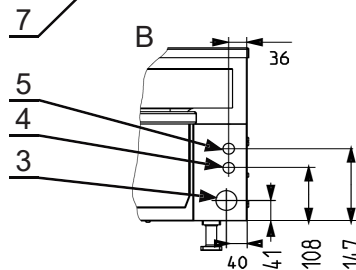
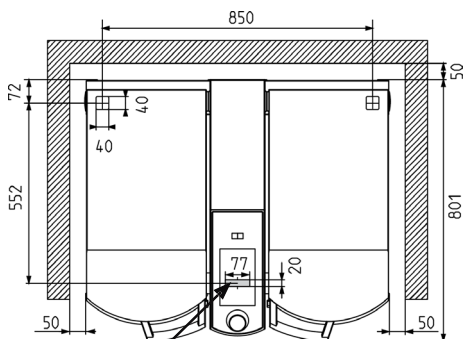
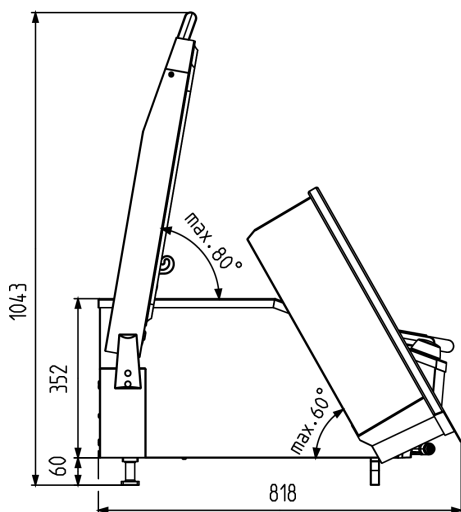
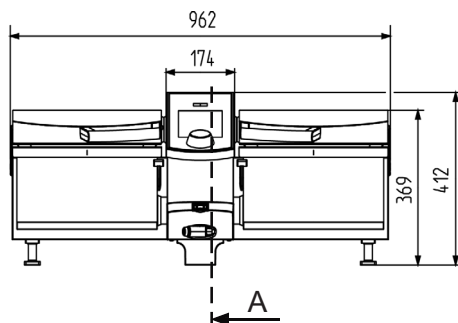
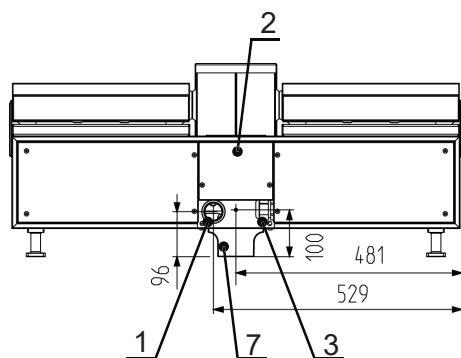
- | | |
|---|--|
| 1. Główny czujnik temperatury z 6 punktami pomiarowymi | 10. Dźwignia do opróżniania zbiornika |
| 2. Pokrywa | 11. Zbiornik do gotowania |
| 3. Haki na uchwyty kosza | 12. Obejście |
| 4. Oznaczenia min./maks. poziomu oleju oraz skala pomiarowa zbiornika | 13. Kanał doprowadzający wodę |
| 5. Przycisk Start/Stop | 14. Obejście |
| 6. Ekran 8,5" TFT | 15. Uszczelnienie pokrywy |
| 7. Pokrętko wyboru | 16. Uchwyt głównego czujnika temperatury |
| 8. Port USB | 17. Pokrywa |
| 9. Ręczny spryskiwacz | 18. Uchwyt pokrywy |

Opis urządzenia



- | | |
|--|---|
| 19. Złącze dla opcjonalnych połączeń: system optymalizacji poboru energii lub kabel Ethernet | 23. Komora techniczna B: |
| 20. Komora techniczna A: podłączenie urządzenia | 24. Pokrywa dostępu do przyłącza wody i gniazda ekwipotencjalnego |
| 21. Zasilanie elektryczne | 25. Odprowadzanie wody ściekowej |
| 22. Regulowane nóżki (20 - 60 mm) | |

Rozmiar urządzenia 112T

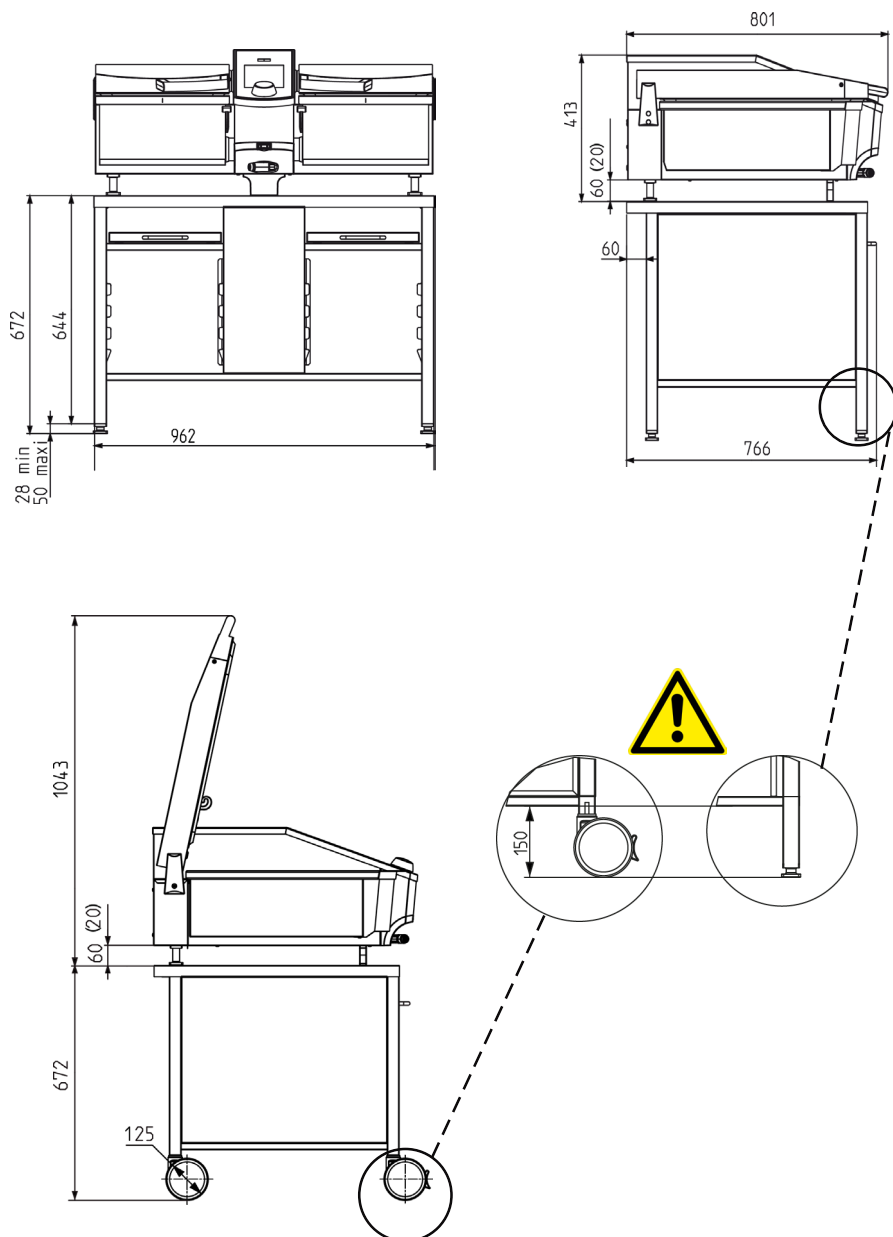


- (1) Odprowadzenie wody ściekowej DN40
- (2) Układ zasilania zimną wodą G3/4
- (3) Zasilanie elektryczne
- (4) Optymalizacja poboru energii – (opcja)
- (5) Łącze Ethernet – (opcja)
- (6) Gniazdo ekwipotencjalne M6 x 10
- (7) Wymienna stopka (20/60 mm)

 Minimalny przeswit

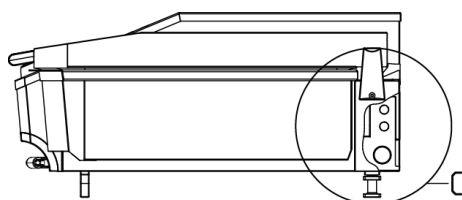
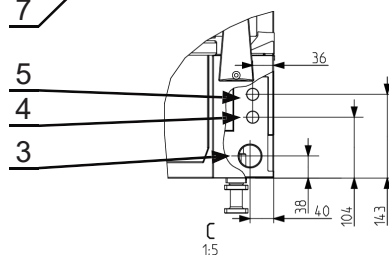
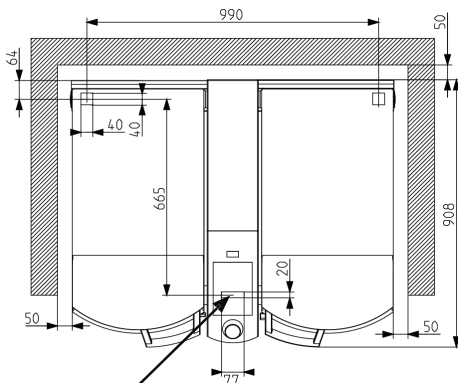
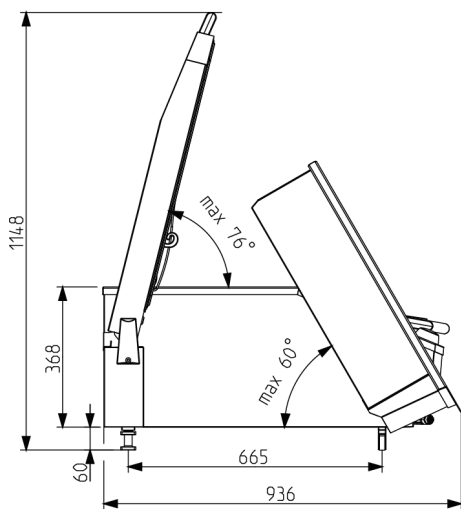
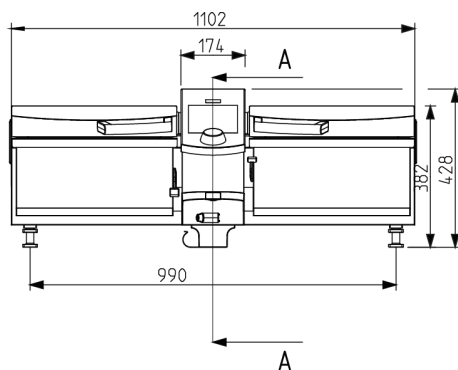
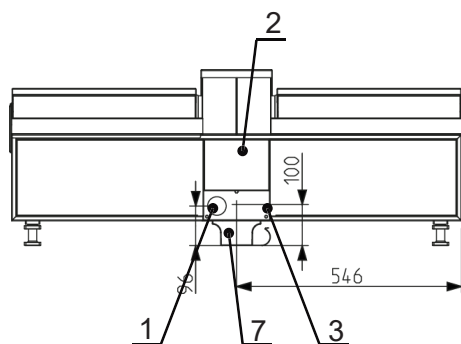
Uwaga: Rysunek nie w skali

Rozmiar urządzenia 112T ze stołem montowanym na ramie



Uwaga: Rysunek nie w skali

Rozmiar urządzenia 112L



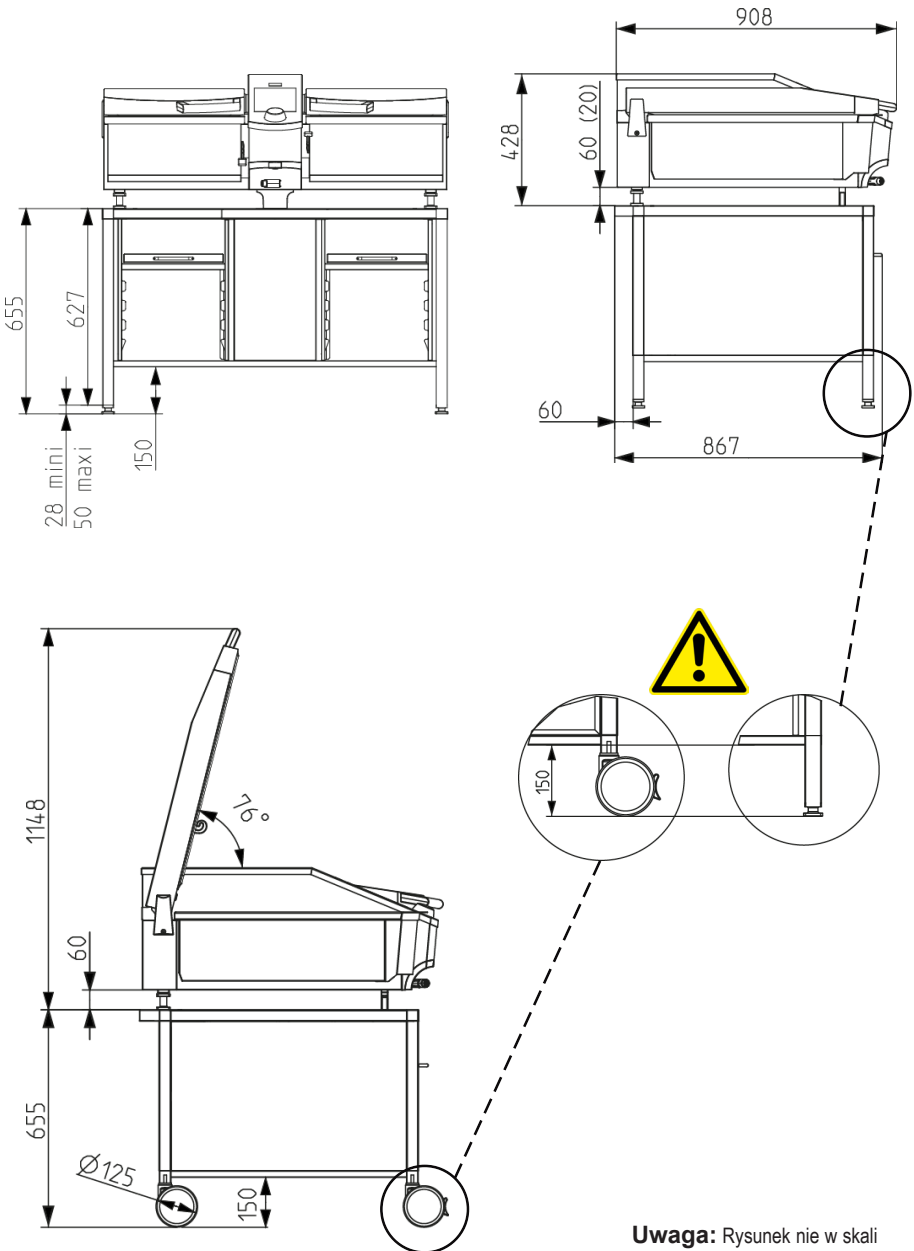
A-A

- (1) Odprowadzenie wody ściekowej DN40
- (2) Układ zasilania zimną wodą G3/4
- (3) Zasilanie elektryczne
- (4) Optymalizacja poboru energii – (opcja)
- (5) Łącze Ethernet – (opcja)
- (6) Gniazdo ekwipotencjalne M6 x 10
- (7) Wymienna stopka (20/60 mm)

 Minimalny przeswīt

Uwaga: Rysunek nie w skali

ze stołem montowanym na ramie



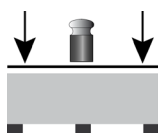
Uwaga: Rysunek nie w skali

Przenoszenie

Transport i zdejmowanie z palety

1

200 Kg Max



Układanie zapakowanych urządzeń

Rys. 1

Urządzenia mogą być układane jedno na drugim w opakowaniach fabrycznych. Nie wolno pod żadnym pozorem układać na sobie więcej niż 3 urządzeń lub 200 kg na dolnej paczce.

Rozłożenie ciężaru

Jak pokazano na rys. 1, konieczne jest rozłożenie ciężaru. Nacisk punktowy musi pozostać minimalny.



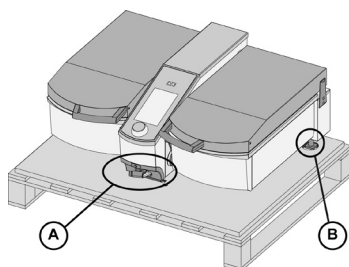
Transport na paletach

Rys. 2

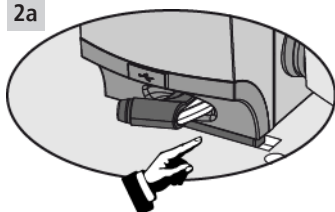
W przypadku transportu na paletach urządzenie musi być zawsze ułożone na korpusie, a nie na nóżkach. Nasze palety są do tego specjalnie przystosowane. Poniżej podano dane wymagane w przypadku składania zamówień na puste opakowania:

Model	Artykuł	Odniesienie
112T	Paleta	90.00.353
	Opakowanie kartonowe	90.00.352
	Pokrywa opakowanie	90.00.380
112L	Paleta	90.00.474
	Opakowanie kartonowe	90.00.475
	Pokrywa opakowanie	90.00.476

2



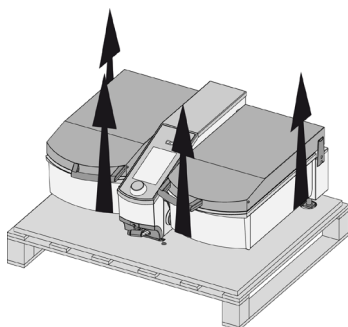
2a



2b



3



Ryzyko zmiążdżenia!



» Należy mieć na uwadze ryzyko zmiążdżenia palców przy przenoszeniu urządzenia.



» Należy uważać, by nie wyrzucić urządzenia przy przenoszeniu.

» Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy przed jego podnoszeniem lub przemieszczaniem upewnić się, że pokrywa jest obniżona.

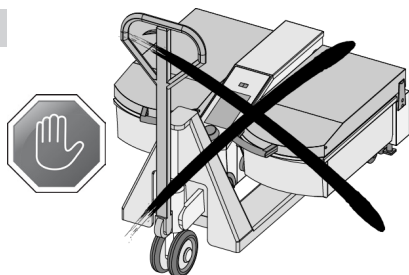
Zdejmowanie z palety

Rys. 3

Szczegółowe informacje znaleźć można w rozdziale „Przenoszenie urządzenia bez opakowania” na kolej.

Przenoszenie Wyłącznie sprzęt

1



Przenoszenie przy użyciu wózka widłowego

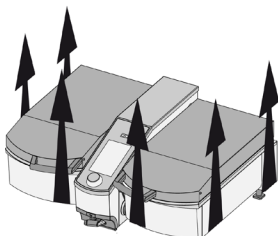


Ostrzeżenie

Rys. 1

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie zaleca się przenoszenia go bez opakowania przy użyciu wózka widłowego, wózka paletowego lub podobnych.

2



Przenoszenie ręczne

Rys. 2

Przenieść urządzenie w sposób pokazany na rys. 2



Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy przed jego podnoszeniem lub przemieszczaniem upewnić się, że pokrywa jest obniżona.

3



Utrudnienia

Przenoszenie w pozycji pionowej.

Rys. 3

Możliwe jest tymczasowe przenoszenie urządzenia w pozycji pionowej, aby zmieścić się w drzwiach lub innych wąskich miejscach. Aby to umożliwić, zbiornik i pokrywa powinny być do siebie przymocowane (rys. 3).



Urządzenie nie może być transportowane w tej pozycji na dalszą odległość, np. samochodem.

3



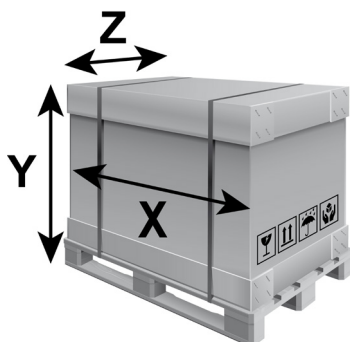
Transport i przechowywanie w niskich temperaturach

Rys. 4

Znajdująca się w systemie hydraulicznym woda może doprowadzić do uszkodzenia zaworów elektromagnetycznych (zamarzanie). W celu transportu i przechowywania w niskich temperaturach (poniżej 0°C) niezbędne jest całkowite spuszczenie wody z systemu hydraulicznego urządzenia.

Wymagana przestrzeń dla urządzenia

1



Wymiary/waga brutto

Rys. 1

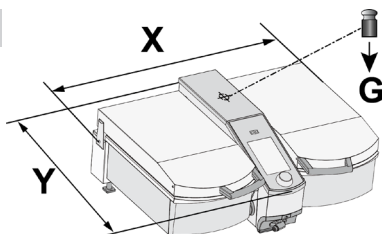
VCCM 112T

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



Wymiary/waga netto

Rys. 2

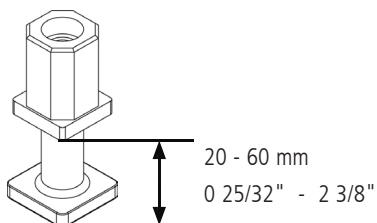
VCCM 112T

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 = Wysokość bez nóżek.

Środek ciężkości

Rys. 2

Położenie środka ciężkości urządzenia.

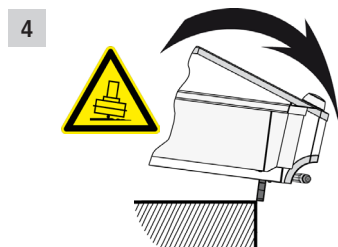
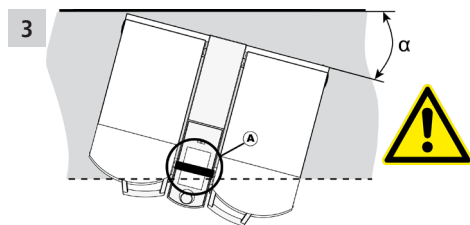
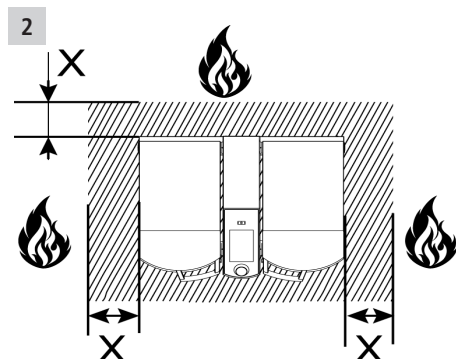
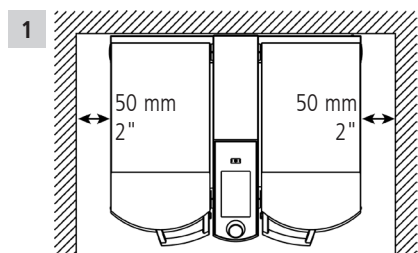
Wysokość nóżek

Rys. 3

Wysokość nóżek może być regulowana w zakresie 20–60 mm. Zaleca się w pierwszej kolejności wybór przedniej środkowej nóżki dla optymalnego ustawienia urządzenia (20 lub 60 mm). Patrz rozdział „Regulacja wysokości”, aby uzyskać więcej informacji.

Instalacja

Minimalna zalecana przestrzeń



Minimalna zalecana przestrzeń **Rys. 1**

Z prawej/lewej strony tylko 50 mm
W przypadku ograniczonej przestrzeni do instalacji odległość ta może zostać zmniejszona do zera.

Odległości bezpieczeństwa **Rys. 2**



Ryzyko pożaru! Stosowanie jako frytkownica.



» Należy zainstalować urządzenie w odpowiedniej odległości od źródeł otwartego ognia, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami.

Źródła otwartego ognia: **Rys. 2**

Z prawej/z lewej/od tyłu X = 500 mm



Ryzyko zmiżdżenia!



» Należy mieć na uwadze ryzyko zmiżdżenia palców przy przenoszeniu urządzenia.



» Należy uważać, by nie wyrzucić urządzenia przy przenoszeniu.

Dostęp do tylnej komory **Rys. 3**

W celu ułatwienia dostępu obrócić urządzenie zgodnie z rys. 3. Należy jednak uważać, by przednia nóżka nie zsunęła się z powierzchni roboczej, na której ustawione jest urządzenie.

Ryzyko przewrócenia **Rys. 4**

Podczas obracania urządzenia na powierzchni roboczej należy uważać, by go nie przewrócić.

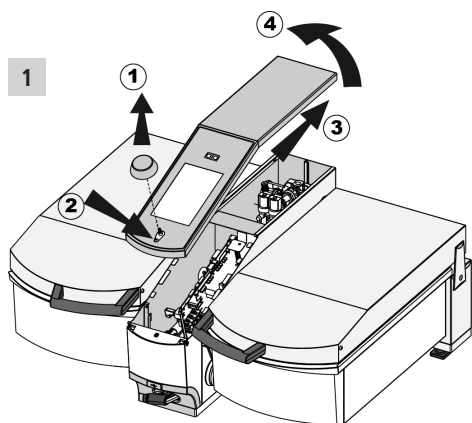


Zasadniczo zaleca się zabezpieczenie urządzenia, aby wykluczyć ryzyko jego przewrócenia lub zsunęcia

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

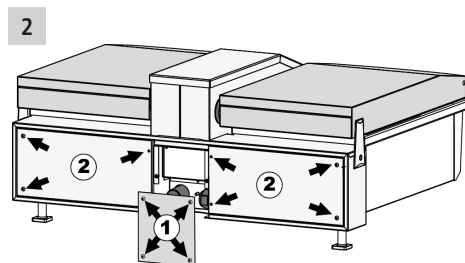
Instalacja

Otwieranie



Otwieranie panelu sterowania **Rys. 1**

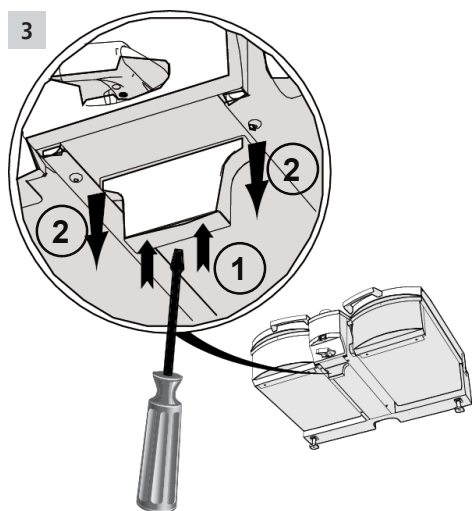
- (1). Podnieść i zdjąć obrotowy przycisk sterowania
- (2). Wykręcić śruby*
- (3). Przesunąć panel sterowania do tyłu
- (4). Odchylić panel sterowania na lewą lub prawą pokrywę.



Otwieranie paneli tylnych **Rys. 2**

- (1). Wykręcić śruby z panelu centralnego*
- (2). Wykręcić śruby z komór technicznych*

* klucz sześciokątny 3 mm



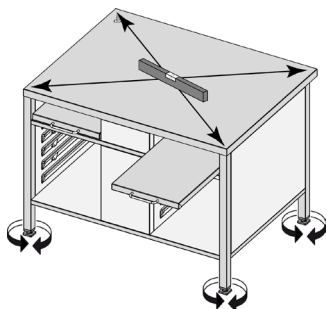
Demontaż przedniej nóżki **Rys. 3**

- (1). Nacisnąć śrubokrętem zaciski.
- (2). Pociągnąć nóżkę.

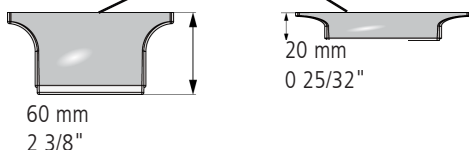
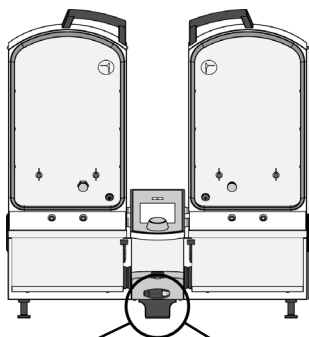
Nową nóżkę można po prostu wpiąć w odpowiednie miejsce. Można ją umiejscowić w dowolny sposób.

Regulacja wysokości

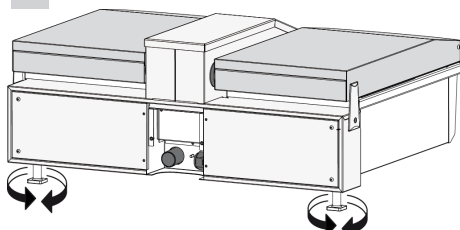
1



2



3



Montaż na stole montowanym na ramie Inne podstawy Rys. 1

Przed umieszczeniem urządzenia na stole montowanym na ramie należy sprawdzić, czy znajduje on na odpowiedniej wysokości.



Wybór przedniej nóżki

Nasze urządzenia są dostarczane w wersji standardowej, z zmontowaną nóżką 20 mm. Dostarczamy również nóżki 60 mm, aby możliwe było dopasowanie optymalnej nóżki podczas instalacji.



Użycie nóżki 20 mm wymaga umieszczenia pianki ochronnej pod urządzeniem. Patrz rozdział „Opcje instalacji”.



Wszystkie nasze urządzenia są skonstruowane na tym samym poziomie. Oznacza to, że zbiornik jest podłączony do korpusu. Regulowanie wysokości zbiornika spowoduje zatem wyregulowanie wysokości korpusu. Zmiany wysokości można dokonać wyłącznie poprzez regulację nóg tylnych urządzenia. Sposób postępowania:



Ryzyko zmiążdżenia!



» Należy mieć na uwadze ryzyko zmiążdżenia palców przy przenoszeniu urządzenia.



» Należy uważać, by nie wyrzucić urządzenia przy przenoszeniu.

Krok 1

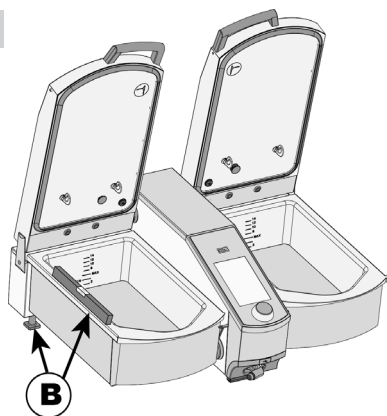
Rys. 3

Urządzenia są dostarczane z przykręconymi nóżkami. Przed przystąpieniem do regulacji wysokości zalecamy odkręcenie wszystkich nóg:

- » 2 obroty w przypadku przedniej nóżki 20 mm
- » 5 obrotów w przypadku przedniej nóżki 60 mm

Regulacja wysokości

4

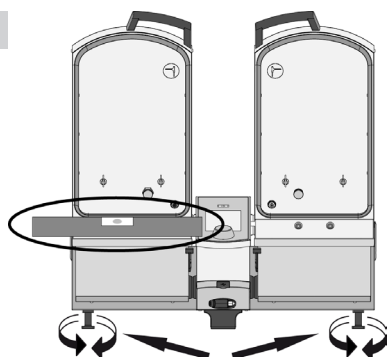


Krok 2

Rys. 4

Należy umieścić poziomice alkoholową na jednym ze zbiorników (A), na najdłuższym boku. Teraz należy przeprowadzić regulację poprzeczną (do przodu/do tyłu) urządzenia. W tym celu należy wyregulować tylną nóżkę na boku, na którym umieszczono poziomice alkoholową.

5

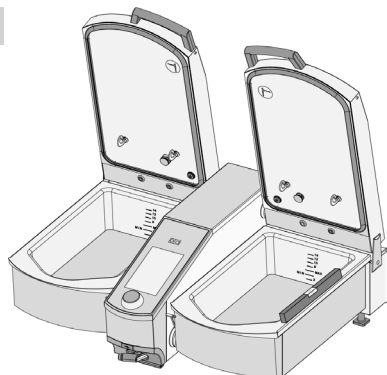


Krok 3

Rys. 5

Umieścić poziomice alkoholową na drugim zbiorniku (B). Ponownie wykonać regulację poprzeczną.

6



Krok 4

Rys. 5

W tym kroku należy ograniczyć się do kontroli lub drobnych korekt. Umieścić poziomice alkoholową na jednym ze zbiorników. Teraz należy przeprowadzić regulację wzdłużną (od lewej do prawej) urządzenia. W tym celu należy wyregulować obie tylne nóżki.

- » Sprawdzić drugi zbiornik.
- » Sprawdzić oba zbiorniki na najdłuższej krawędzi.

Połączenie elektryczne

Informacje ogólne i bezpieczeństwo

Regulacje

- Podłączyć urządzenia zgodnie z instrukcją instalacji i instrukcjami z tabliczki znamionowej (patrz opis w rozdziale „Tabliczka znamionowa”).
- Urządzenia muszą być podłączone do sieci zasilającej spełniającej normy obowiązujące w danym kraju.
- Należy postępować zgodnie z zaleceniami lokalnego dostawcy energii elektrycznej.
- Zalecamy używanie wyłącznika różnicowoprądowego 30 mA.
- Należy zapewnić wielobiegunowy wyłącznik z minimalnym odstępem stykowym 3 mm.
- Obowiązujące normy: EN 60335, IEC 60335

Bezpieczeństwo



Ryzyko porażenia prądem!

» Tylko przeszkolone osoby mogą wykonywać połączenia elektryczne.



» Podczas instalacji należy zadbać o to, aby dostępne zasilanie energią elektryczną odpowiadało zasilaniu przewidzianemu dla urządzenia. Należy zapoznać się z tabliczką znamionową.

» Zasilanie musi być odłączone za pomocą zewnętrznego wyłącznika.

» **Wyłącznik urządzenia nie jest wystarczający, niektóre części pozostaną pod napięciem.**

Kabel zasilający:

- Dane elektryczne: patrz strona 26.
- Podłączanie urządzeń: aby zapoznać się z wartościami i punktami podłączenia, patrz następne strony 25 - 26 oraz karty danych technicznych na stronach 12 - 15.
- Urządzenia można podłączyć na stałe lub za pomocą odpowiedniego gniazdka sieciowego.
- Przed podłączeniem lub odłączeniem kabla przyłączeniowego należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Należy podłączyć co najmniej kabel typu HO7RN-F. Należy upewnić się, że dławiki kablowe są odpowiednio zaciśnięte.
- Zdecydowanie nie zaleca się stosowania sztywnego przewodu do podłączenia urządzenia.
- Przekrój przewodów również zależy od przepisów lokalnych. Patrz rozdział „Wartości przyłączeniowe”, część „Przekroje przewodów”.

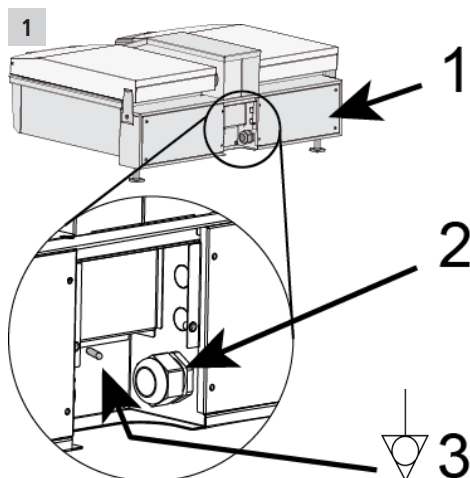
Schemat elektryczny

- Schemat elektryczny znajduje się w kieszeni komory technicznej urządzenia, za zdejmowaną ścianką. Patrz część: instalacja, otwieranie urządzeń.



Po użyciu należy odłożyć schemat na miejsce.

Połączenie elektryczne



i Należy przestrzegać kodów kolorów dla przewodów. Nieprawidłowe podłączenie może prowadzić do porażenia prądem lub uszkodzenia sprzętu.

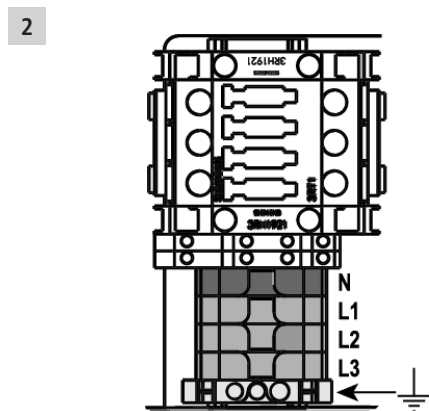
Ogólne instrukcje: patrz poprzednia strona.

Zaciski przyłączeniowe znajdują się na tylnym panelu w komorze elektrycznej. Patrz szczegóły na rys. 1 i 2

Szczegół

Rys. 1

- (1) Tylny panel, komora elektryczna
- (2) Dławik kabla przyłączeniowego
- (3) Gniazdo ekwipotencjalne



Tryb demo (bez podgrzewania, bez wody)

(Patrz również rozdział „Opcje instalacji > Tryb demo”)

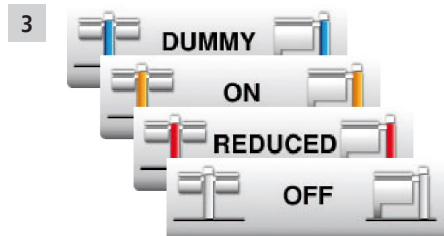
Nasze urządzenia mogą być podłączone w trybie demo (zasilanie jednofazowe). W zależności od wybranego trybu demo, ogrzewanie, napęnlanie zbiornika i funkcje ruchome są nieaktywne.

Procedura

- (1). Podłączyć urządzenie.
- (2). Uruchomić urządzenie i natychmiast wyłączyć wybrany tryb demo.

W przypadku podłączenia jednofazowego należy skorzystać ze schematu elektrycznego dołączonego do urządzenia. Zaciski L2 należy podłączyć do przewodu fazowego, a zacisk N do przewodu neutralnego. (żółto-zielony do uziemienia)

Rys. 2



Informacje o wyborze trybu demo znajdują się w rozdziale „Opcje instalacji”.

Połączenie elektryczne:

Wartości przyłączeniowe

	Moc (kW)	Pobór prądu (A)	Standardowa ochrona (A)	Min. zalecany przekrój (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

Przekrój przewodu:

Pobór prądu, ochrona i przekrój przewodów zasilających zależą od:

- lokalnych przepisów
- jakości i długości przewodu
- jakości sieci.

Należy je zatem dostosować do lokalnych warunków.

Podane wartości odnoszą się do przewodu o maksymalnej długości 2 m. Użytkownik odpowiada więc za dostosowanie tych wartości do długości stosowanego przewodu.

Napięcie zasilania

Dopuszczalna tolerancja dla napięcia zasilania (napięcie wejściowe, patrz tabliczka znamionowa) mieści się w przedziale -10 % i +10 %.

50/60 Hz: Nasze urządzenia działają w obu częstotliwościach bez konieczności wprowadzania modyfikacji technicznych.



Zdecydowanie nie zaleca się stosowania sztywnego przewodu do podłączenia urządzenia.

Maksymalne rozmiary przewodów zasilających

Maksymalna średnica

(zasilanie poprzez dławiki kablowe)

VCCM 112T Ø maks. 25 mm (1")

VCCM 112L Ø maks. 32 mm (1 17/64")

Maksymalny przekrój

(podłączenie do złącza zasilania)

VCCM 112T Maks. 10 mm² (0 1/64")

VCCM 112L Maks. 16 mm² (0 5/8")

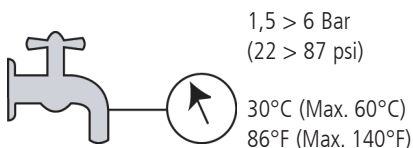
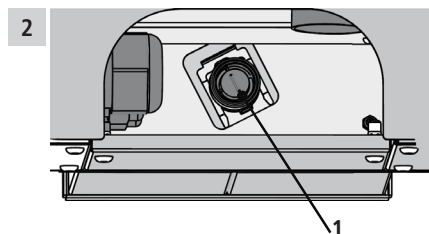
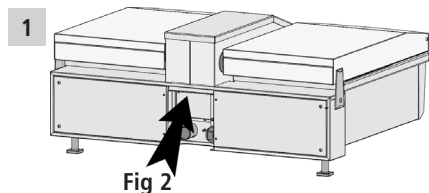
Pobór mocy w trybie demo

Tryb demo* „Zredukowany” 230 W

Tryb demo* „Wł.” (pełny) 115 W

* Tryb demo, patrz rozdział „Opcje instalacji”, część „Tryb demo”.

Zasilanie wodą



OGÓLNE INFORMACJE

Nasze urządzenia spełniają normy NF EN 1717: 2001-05 oraz IEC 61770 zatwierdzone przez organizacje SVGW i DVGW.



Specjalne przypadki nie zostały tu omówione. Instalator jest odpowiedzialny za przestrzeganie lokalnie obowiązujących norm.

Urządzenie należy podłączyć do rury wodociągowej doprowadzającej wodę pitną zgodnie z normą EN 61770 lub IEC 61770 lub o odpowiadającej jakości.

Rura wodociągowa doprowadzająca wodę pitną musi spełniać określone wymagania higieniczne obowiązujące w tym zakresie w danym kraju.



Należy stosować wyłącznie nowe rury do podłączenia do sieci doprowadzającej wodę pitną.



Zalecenia:

- » Zalecamy zainstalowanie jednego zaworu odcinającego dla każdego urządzenia.
- » Przed podłączeniem do urządzenia rurę należy opróżnić.

Podłączenie

Rys. 2

(1) Podłączenie zimnej wody (3/4")

Ciśnienie i przepływ

Ciśnienie wody powinno wynosić między 150 kPa a 600 kPa (1,5 - 6 barów)

Przepływ nominalny: 0,5 - 1,5 m³/h

Temperatura

Zalecamy podłączenie urządzenia do zimnej wody (maks. 30 °C - 86 °F).

Jeżeli jednak klient chce podłączyć urządzenie do ciepłej wody, maksymalna temperatura nie powinna przekraczać 60 °C - 140 °F.

Twardość

Nie ma potrzeby instalowania sieci dostarczającej zmiękczoną wodę. Jeśli jednak taka sieć zostanie zainstalowana, należy utrzymać twardość wody na poziomie co najmniej 7 °FH.

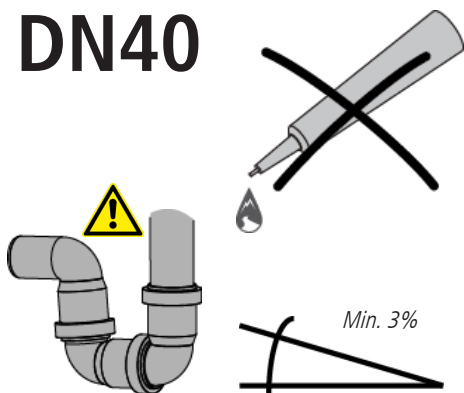


Bezpieczeństwo

Nasze urządzenie jest wyposażone w mechanizm zabezpieczenia termicznego. W przypadku przegrzania (temp. zbiornika > 120 °C - 248 °F) nie może być używany automatyczny system napełniania VarioDose™. Mechanizm zabezpieczenia dezaktywuje się po obniżeniu temperatury.

Odprowadzanie wody ściekowej

DN40



Ryzyko poparzenia!



» Należy zachować ostrożność, gdyż woda odprowadzana po gotowaniu może być gorąca!

Ostrzeżenie!

- Stosować wyłącznie sztywne rury odporne na temperaturę pary. (typ PP)
- Temperatura wody ściekowej wynosi poniżej 100 °C

Wymagania

- Nie wolno przyspawać rury odprowadzającej do otworu wylotowego urządzenia.
- Aby uniknąć wydzielania się nieprzyjemnego zapachu, rura odprowadzająca powinna posiadać łuk rurowy. Nasze urządzenie nie jest wyposażone w taką rurę.
- Rura odprowadzająca musi mieć taką samą średnicę jak średnica otworu urządzenia; montaż rury o mniejszej średnicy jest niedopuszczalny.
- Rura odprowadzająca musi mieć stałe nachylenie wynoszące co najmniej 3 %.

Umiejscowienie

VCC112T
VCC112L

Fig.1
Fig.2

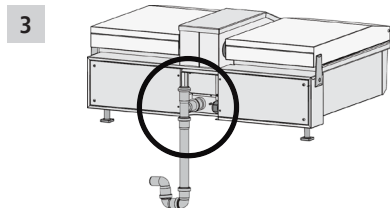
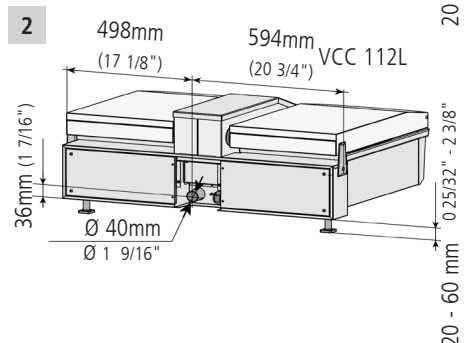
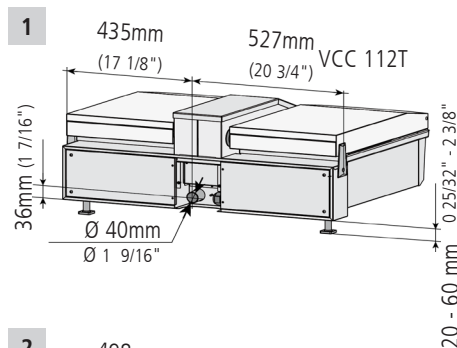
Sprawdzenie

Po instalacji wylotu należy napelnić każdy ze zbiorników 6 litrów **gorącej wody** i przeprowadzić test:

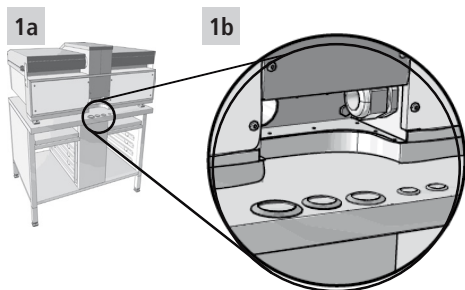
- » Włączyć oba zbiorniki oddzielnie.
- » Włączyć oba zbiorniki jednocześnie.

Woda powinna być odprowadzana bez występowania pęcherzyków powietrza.

W przeciwnym razie należy ponownie zainstalować odpływ i przedmuchać rury. Przykład na rys. 3 Zaleca się przedmuchiwanie rury możliwie blisko łuku, aby łatwo usunąć powietrze, które zebrało się pomiędzy łukiem a urządzeniem.



Odprowadzanie wody ściekowej



Urządzenia ze stołem montowanym na ramie Rys. 1a/b

W stole montowanym na ramie wykonane są otwory na komponenty techniczne (rury odprowadzające, doprowadzające, przewody zasilające, opcjonalne elementy).

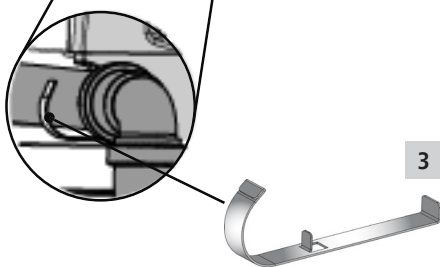
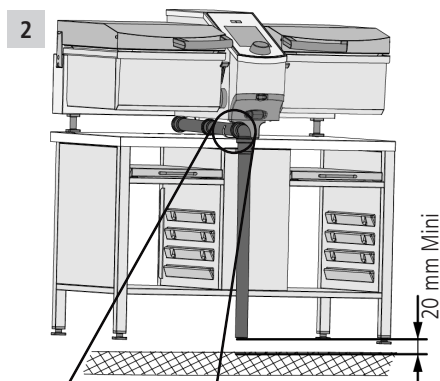
Rura odprowadzająca z przodu urządzenia

Rys. 2

Jeśli urządzenie zmontowane jest z nóżką przednią 60 mm, rura odprowadzająca może zostać wyprowadzona z przodu.

Rura odprowadzająca może zostać przymocowana do przedniej środkowej nóżki przy użyciu mocowania wskazanego na rys. 3. Uchwyt może być odwracany i stosowany z obu stron środkowej nóżki.

Uchwyt mocujący 60.73.406



Rura odprowadzająca do odpływu z przodu urządzenia:



Niebezpieczeństwo poparzenia!



» Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za zabezpieczenie systemu odprowadzającego przed rozłączeniem oraz za bezpieczeństwo użytkownika końcowego!



Należy pozostawić odstęp co najmniej 20 mm między kratką odpływową i rurą odprowadzającą.



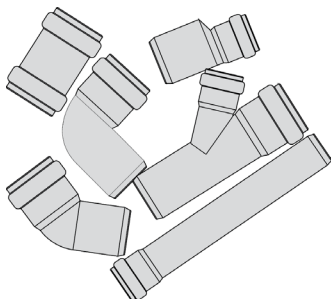
Zestaw podłączeniowy

W sprzedaży oferowany jest zestaw podłączeniowy. Został zaprojektowany dla urządzeń 112T / 112L i pozwala na odprowadzanie zarówno do przodu, jak i do tyłu. Zestaw zawiera:

- » Rurę doprowadzającą wodę + uszczelki
- » Niezbędne rury odpływowe (do przodu lub do tyłu urządzenia)

Zestaw odprowadzający

87.00.609



Pierwsze użycie

1

Altitude d'installation
du VCC

SVP contrôler / configurer
l'altitude d'installation

0 m - 299m

OK

Regulacja wysokości instalacji



Rys. 1

Jeżeli wysokość instalacji różni się od ustawień fabrycznych (0-299 m), należy ją wyregulować.

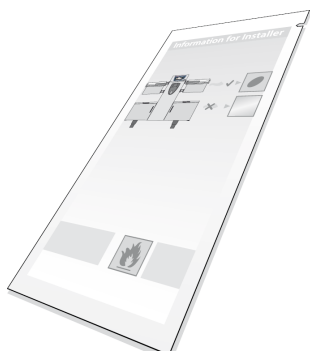
•Wyregulować wysokość krokowo do 300 m.

•**Po zakończeniu należy potwierdzić regulację**

Kalibracja

Nasze urządzenia VarioCookingCenters® są fabrycznie skalibrowane. W związku z tym po wyregulowaniu wysokości instalacji nie ma potrzeby dokonywania kalibracji.

2

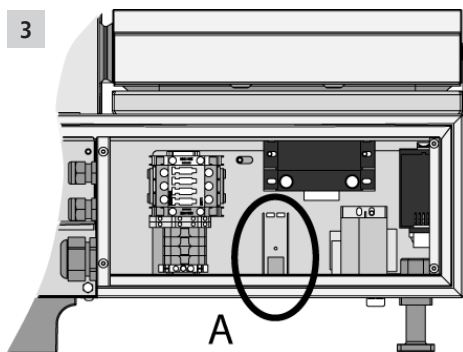
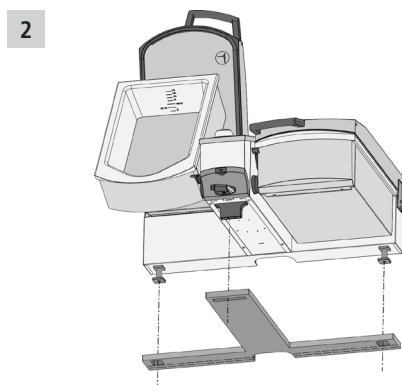
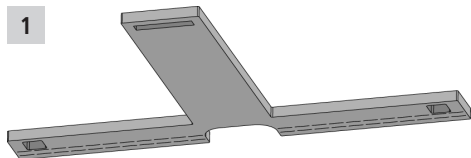


Ściereczki do czyszczenia

Jakość instalacji jest dla nas niezwykle ważna. W zestawie startowym dołączamy również ściereczki do czyszczenia nasączone wysoko rafinowanym olejem mineralnym. Należy je stosować wyłącznie do czyszczenia części zewnętrznych.

Rys. 2

Opcje instalacji



Podstawa piankowa

Do użytku wyłącznie z nóżkami 20 mm!

Rys. 1

Podczas montażu sprzętu z nóżką 20 mm ze względów higienicznych zalecamy zabezpieczenie podłoża. Specjalnie dla naszego urządzenia zaprojektowano podstawę piankową.

Piankowa podstawa ma wypełniać wolną przestrzeń, zapobiegając gromadzeniu się resztek jedzenia między urządzeniem a podłożem, na którym jest ono ustawione.

Za instalację takiej podstawy w przypadku stosowania nóg 20 mm odpowiada użytkownik.

Podstawa piankowa VCM 112T 12.01.291

Podstawa piankowa VCM 112L 60.73.713

Przykład montażu

Rys. 2

Zestaw do blokowania odprowadzenia

Klienci, którzy nie mogą podłączyć urządzenia bezpośrednio do systemu odprowadzania, mogą zablokować wewnętrzny układ odprowadzania. Zestaw nie jest montowany fabrycznie, należy go zamontować podczas instalacji. Do zestawu dołączona jest instrukcja.

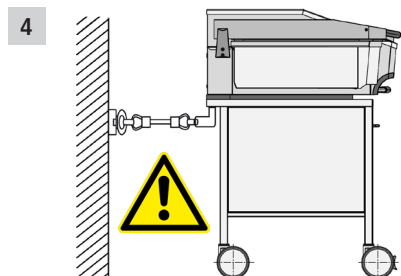
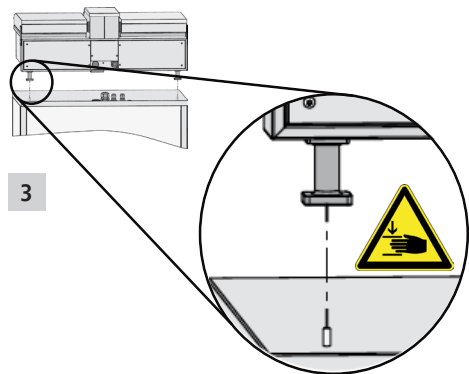
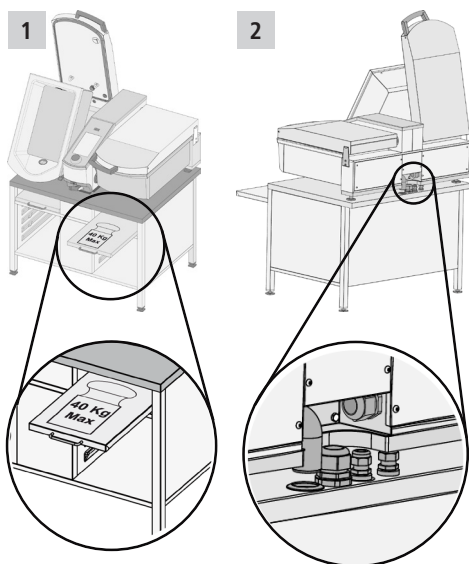
Zestaw do blokowania odprowadzenia 60.73.433

Opcja Ethernet

Nasze urządzenia mogą być podłączane do lokalnej sieci komputerowej (Ethernet). W komorze technicznej A (patrz str. 9) zlokalizowane jest odpowiednie złącze żeńskie.

Listwa A na rys. 3 obsługuje złącze żeńskie RJ45. Należy tu podłączyć kabel Ethernet zakończony wtyczką męską RJ45.

Opcje instalacji



Szafka montowana na ramie **Rys. 1/2**



Ryzyko zmiążdżenia!



» Należy mieć na uwadze ryzyko zmiążdżenia palców przy przenoszeniu urządzenia.



» Należy uważać, by nie wyrzucić urządzenia przy przenoszeniu.

Szafka stanowi oparcie dla urządzenia. Może zostać dostarczona z opcjonalnym wyposażeniem:

- » Kółka.
- » Regulowane nóżki.

Stolik montowany na ramie VCCM 112T

Ze standardowymi nóżkami	60.30.925
Z kółkami	60.30.926

Stolik montowany na ramie VCCM 112L

Ze standardowymi nóżkami	60.30.940
Z kółkami	60.30.941



Należy uważać podczas używania opcji z kółkami. Mogą one wpływać na wysokość urządzenia.

Montaż

Rys. 3

Stolik montowany na ramie wyposażony jest w kolki. Nóżki urządzenia posiadają odpowiednie perforowania, co pozwala na ich blokowanie za pomocą tych kołków.

Zestawy mobilne

Rys. 4

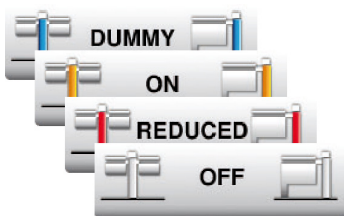
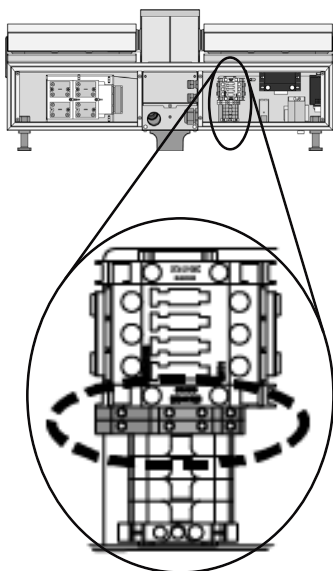


Jeśli urządzenie zostało zamontowane na zespole mobilnym, należy go zabezpieczyć, aby zapobiec uszkodzeniom okablowania i przewodów zasilających VarioCookingCenter®.

Szafka montowana na ramie (mobilna) została w tym celu wyposażona w specjalny punkt mocowania. Przewód do mocowania do ściany nie znajduje się w zestawie. Przewód ten powinien być zawsze krótszy od przewodów zasilających urządzenia.

Opcje instalacji

1



System optymalizacji poboru energii

Rys. 1

Jeśli istnieje taka potrzeba, nasze urządzenie może zostać podłączone do takiego systemu. W takim przypadku należy zamówić urządzenie z taką opcją.

W urządzeniu zostanie wówczas fabrycznie zamontowane specjalne złącze zasilania (rys. 4 i 5). Podłączyć zgodnie z opisem połączenia na schemacie elektrycznym. Złącze zasilania jest numerowane.

Tryb demo, wybór trybu

Dostęp za pomocą przycisków:



Pozwala na wybór dowolnego trybu demo.

Dostępne są 4 możliwości:

Wyl.	Brak trybu demo – tryb normalny
Zredukowany	Bez podgrzewania, bez wody. Funkcje ruchome są dostępne
Wl.	Bez podgrzewania, bez wody. Funkcje ruchome nie są dostępne
Atrapa	Nie używać. Zastrzeżony dla modeli pokazowych.



**Po każdej zmianie należy koniecz-
nie ponownie uruchomić urządzenie,
aby aktywować wprowadzone zmiany!**

Tabela konwersji

Wykrywanie i usuwanie usterek

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

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

Wykrywanie i usuwanie usterek

Profil błędu	Instrukcje
Urządzenie nie uruchamia się, ekran pozostaje wygaszony	Sprawdzić kolejno zabezpieczenia: bezpieczniki F1/F2, wyłącznik Klixon zapobiegający przegrzewaniu się zbiornika, bezpieczniki transformatora T1-F1/T1-F2, wyłącznik Klixon F17 > F22
Brak wody w ręcznym spryskiwaczu	Sprawdzić, czy odkręcony jest kran dopływu wody Zdemontować rurę doprowadzającą wodę – czy filtr ochronny urządzenia jest drożny? Jeśli nie, wyczyścić go.
Brak automatycznej dystrybucji wody	Sprawdzić, czy dostępna jest woda w ręcznym spryskiwaczu Czy urządzenie znajduje się w trybie demo? (patrz strona 33)
Urządzenie nie rozgrzewa się	Czy urządzenie znajduje się w trybie demo? (patrz strona 33)
Nie działa automatyczne przechylanie zbiorników	

Jeśli te kontrole nie przyniosą skutku lub pojawiają się inne komunikaty, wyłącznie przeszkolony technik serwisowy może naprawić urządzenie.



Wszelkie uszkodzenia nowego urządzenia należy zgłaszać producentowi lub lokalnemu przedstawicielowi producenta. Odpowiedni formularz zostanie udostępniony na życzenie.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Wersja polska

Podlega poprawkom technicznym i wynikającym z błędów w pisowni.

W razie wychwycenia błędów w pisowni w niniejszej publikacji prosimy o informację.

Należy powielić niniejszą stronę oraz wpisać odpowiednie uwagi i wskazać konkretne strony. Informację należy wysłać faksem. Nasze dane kontaktowe znaleźć można w dokumentach dostarczanych wraz z urządzeniem.

Uwagi:

Strona

Ważność dokumentu:

Typ urządzenia VarioCookingCenter®	Numer seryjny	Rok produkcji (od)
112T	E11V113128xxxxxx	2013/12
112L	E13VJ16018xxxxxx	2016/01