Instruções de instalação original

ATENÇÃO: *Leia atentamente este manual antes de colocar o aparelho em funcionamento.*

VarioCooking Center®

112T - 112L

Sumário

Sumário 3
Certificado de conformidade 5
Explicação dos pictogramas 6
Instruções gerais e de segurança 7
Atendimento ao Cliente, Garantia, Descarte 8
Placa de Especificação Técnica 9
Descrição do aparelho 10
Dimensões do aparelho modelo 112T 12
Dimensões do aparelho modelo 112L 14
Manutenção
Transporte e colocação do palete 16
Especificações de espaço do aparelho 18
Instalação 19
Nivelamento 22
Conexão elétrica 24
Abastecimento de água 27
Conexão da água usada 28
Colocar em funcionamento pela primeira vez 30
Opções de instalação 31
Tabela de conversão
Resolução de problemas 34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Certificado de conformidade

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 směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. FRIMA erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK FRIMA erklaerer 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 Europal Unio követelező irányelveinek:
HR FRIMA izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni 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 pazino, 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 in 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 izlavlja, 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 aşşağidaki 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 conjonction 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

Explicação dos pictogramas

Aviso

Se a instalação, regulagem, resolução de problemas ou manutenção não forem efetuadas corretamente, e se forem feitas alterações no aparelho, isso pode provocar danos, ferimentos ou mesmo morte.

Leia cuidadosamente este manual antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Este manual é destinado ao técnico. Para a utilização do aparelho, consulte o manual do usuário entregue com o aparelho.

Perigo!

Indica uma situação perigosa suscetível de provocar ferimentos muito graves ou morte.

Atenção!

Indica uma situação potencialmente perigosa e suscetível de provocar ferimentos graves ou morte.

Cuidado!

Indica uma situação potencialmente perigosa suscetível de provocar ferimentos leves.

Materiais corrosivos

Risco de incêndio!

Risco de queimaduras!

Risco de tombamento

O não cumprimento pode provocar danos materiais.

Risco de esmagamento!

Alguns componentes do aparelho são pesados. Seu manuseio inadequado ou seu tombamento podem causar ferimentos.

Perigo! Alta tensão.

Perigo de morte O não cumprimento pode provocar ferimentos muito graves ou morte.

Recomendações

Este símbolo dá recomendações importantes a serem aplicadas.

Informações

Este símbolo se refere a informações fundamentais

(1). A numeração assim feita
(2). simboliza uma lista de ações a serem efetuadas passo a passo

» Este símbolo faz menção a informações pormenorizadas

- Este símbolo corresponde a uma listagem

Instruções gerais e de segurança

Informação!

As normas mencionadas aplicam-se unicamente na França. Em todos os outros países, deve-se considerar as normas e disposições nacionais. Qualquer dano resultante do não cumprimento destas instruções está excluído da garantia.

Perigo!

A instalação e conexão dos nossos aparelhos devem ser efetuados somente por profissionais qualificados, especificamente formados, autorizados e de acordo com as prescrições locais.

Risco de queimaduras!

Este aparelho destina-se a ser utilizado no setor de alimentação comercial em cozinhas profissionais. Pode produzir temperaturas altas. As superfícies quentes podem provocar queimaduras. Seu proprietário deve efetuar uma análise dos perigos e riscos para informá-los a todos os usuários.

Cuidado!

Utilize luvas e calçados de proteção durante a instalação.

Precauções contra incêndio

Risco de incêndio!

Não armazene nem utilize gás ou líquidos combustíveis próximo a este aparelho.

Utilização e instalação

Sempre siga rigorosamente as instruções deste manual, pricipalmente as indicações de segurança.
Em caso de não cumprimento das indicações, se ocorrerem danos, o fabricante ou seu representante legal serão eximidos de toda a responsabilidade. O mesmo se aplica à garantia, que perde sua legitimidade.

Este aparelho destina-se exclusivamente ao cozimento de produtos alimentares. Não o utilize para outros fins!

Não coloque no recipiente ou misture na água solventes, produtos de limpeza que possam liberar gases inflamáveis, ou produtos ácidos. Consulte o manual do usuário se tiver dúvidas relacionadas à limpeza ou manutenção do aparelho.

Atendimento ao cliente

Para o atendimento ao cliente é melhor, primeiramente, entrar em contato com seu técnico. Esses dados devem ser preenchidos no manual do usuário no momento da instalação.

Garantia

A obrigação do fabricante se restringe a todas as peças para reposição julgadas deficientes ou as quais possam ter defeito de qualidade. A garantia cobre somente os custos de material. Qualquer peça para reposição trocada através da garantia é propriedade do fabricante.

Estão excluídos:

- Os desgastes normais, as avarias causadas por negligências, más utilizações, utilizações abusivas, não cumprimento das indicações especificadas no manual de instalação e no manual de utilização.
- Os vidros, lâmpadas, juntas e outros componentes sujeitos a desgaste.
- Qualquer intervenção efetuada por um técnico não qualificado nos equipamentos ou qualquer aparelho equipado de peças para reposição que não sejam as peças de origem.
- Qualquer dano ligado à utilização de produtos de limpeza além daqueles aprovados pelo fabricante.

1

Descarte de aparelhos obsoletos

Se deseja descartar este aparelho, não o jogue no lixo comum!

O logotipo (Fig. 1) visível na placa de especificação técnica indica tratar-se de um aparelho cujo tratamento enquanto resíduo entra no quadro da diretiva 2002-96-CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.
Este logotipo significa que os produtos elétricos e eletrônicos não devem ser misturados com os resíduos domésticos gerais. Deve ser previsto para estes resíduos um sistema separado de coleta.

Estaremos à sua disposição para o ajudar a proceder ao descarte adequado do aparelho.

Placa de Especificação Técnica

Placa de especificação técnica: Descrição

Nome do produto

Descrição do modelo (112T/112L)

Tensão de alimentação

Potência de conexão

Pressão da água

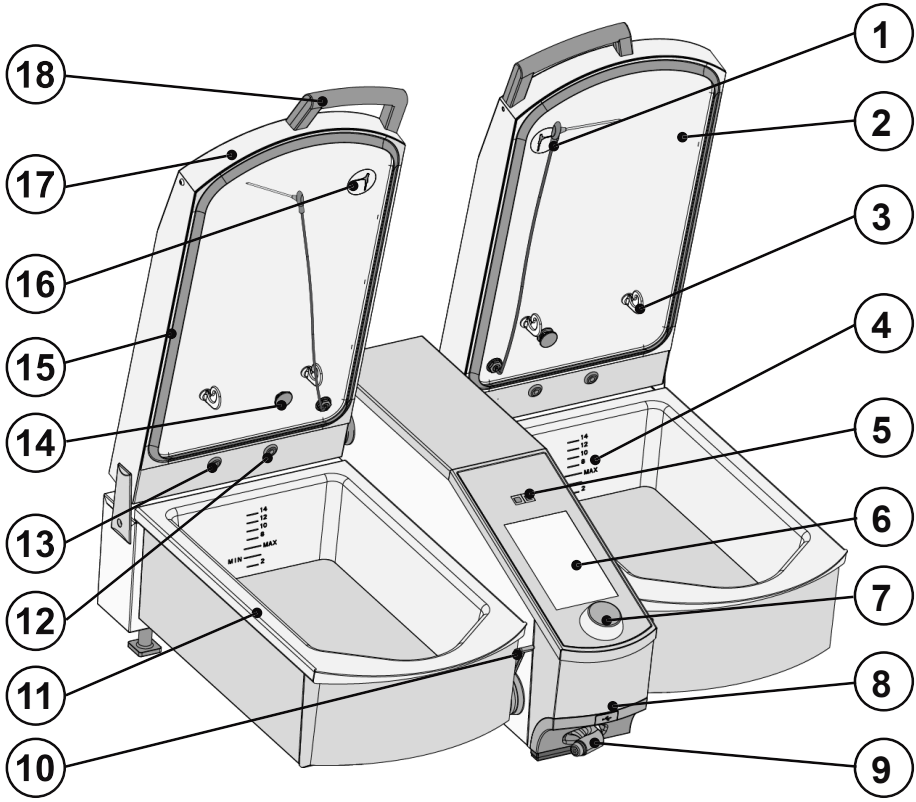
Número de série do VarioCooking Center©
Para qualquer informação por telefone, deve-se ligar para este número.

Nome da pessoa que fabricou este aparelho
Todo VarioCooking Center© é fabricado por uma única pessoa

Certificações e homologações

País de fabricação

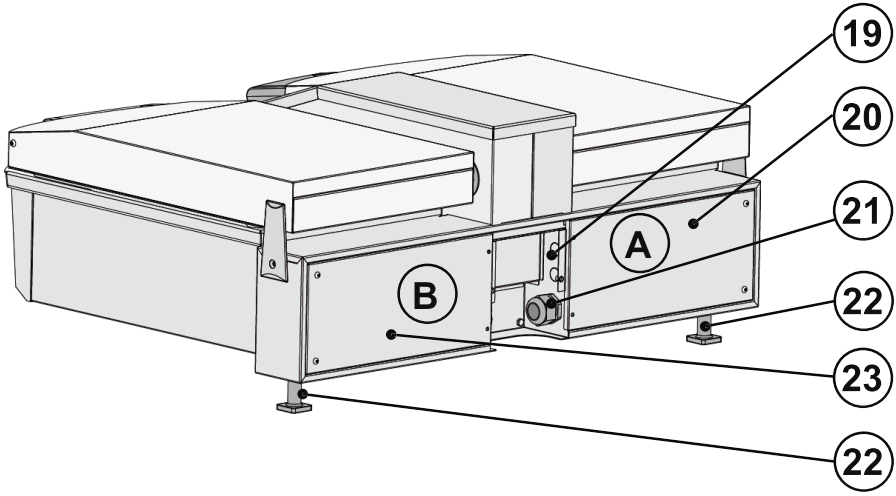
Descrição do aparelho

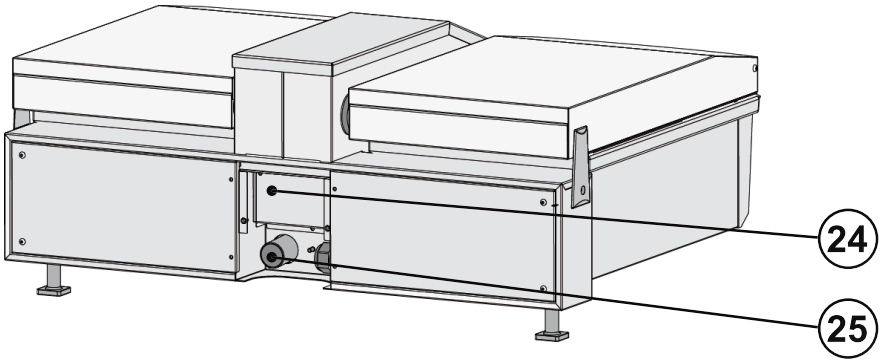


Descrição

1. Sensor interno de temperatura com 6 pontos de medida
2. Tampa do recipiente
3. Gancho para braço de carrinho
4. Marcação Min/Máx para troca de óleo e graduação do recipiente
5. Botão Liga/Desliga
6. Tela TFT 8,5
7. Seletor de controle
8. Entrada USB
9. Ducha de mão
10. Alavanca para drenagem do recipiente
11. Recipiente de cozimento
12. Bypass
13. Bocal de enchimento de água
14. Bypass
15. Junta da tampa
16. Configuração do sensor interno de temperatura
17. Tampa
18. Puxador da tampa

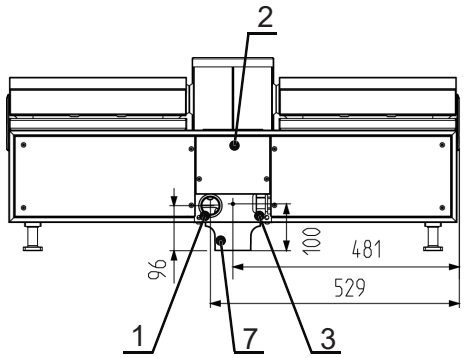
Descrição do aparelho

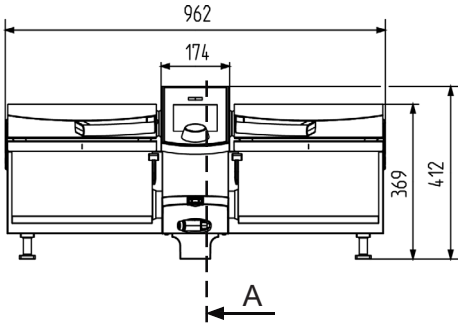


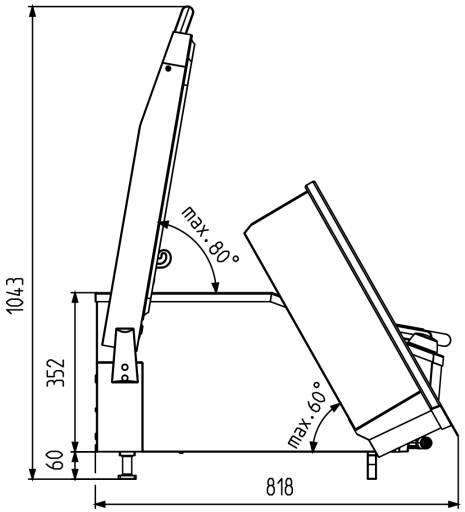


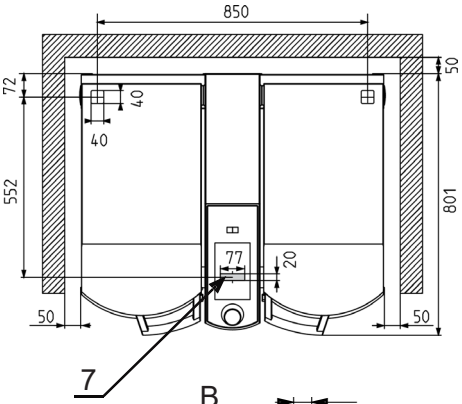
19. Conexão das opções: Sistema de otimização de energia ou cabo Ethernet
20. Compartimento técnico **A**: Conexão do aparelho
21. Alimentação elétrica
22. Pé(s) regulável(is) (20 - 60 mm)
23. Compartimento técnico **B**
24. Tampa para acesso à ligação de água e ligação equipotencial
25. Escoamento da água usada

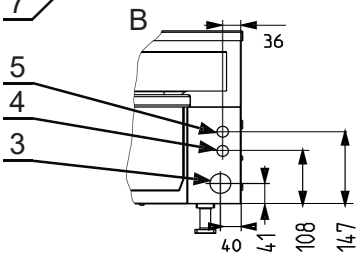
Dimensões do aparelho modelo 112T

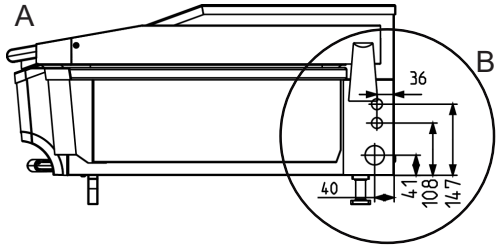










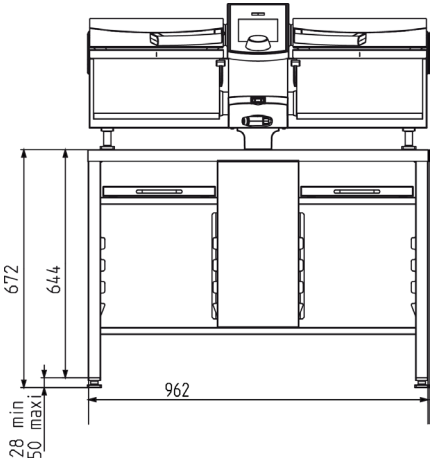


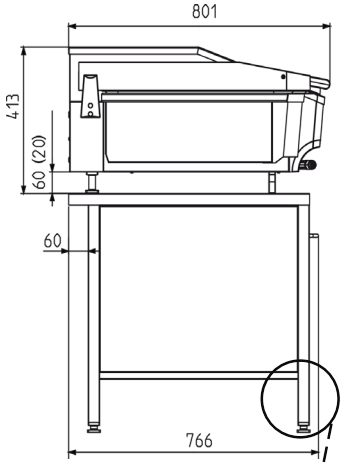
(1) Escoamento da água usada DN40
(2) Alimentação de água (fria) G3/4
(3) Alimentação elétrica
(4) Otimização de energia - (Opção)
(5) Ethernet - (Opção)
(6) Ligação equipotencial M6x10
(7) Pé substituível (20/60 mm)

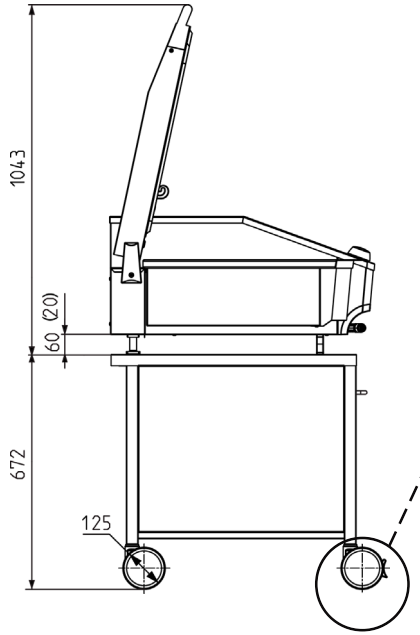
Intervalo Mínimo

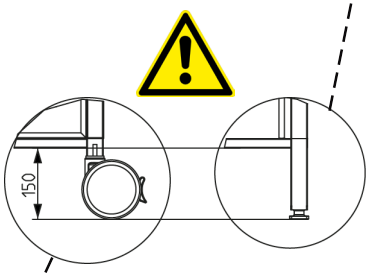
NB: Este desenho não está em escala

Dimensões do aparelho modelo 112T com suporte inferior



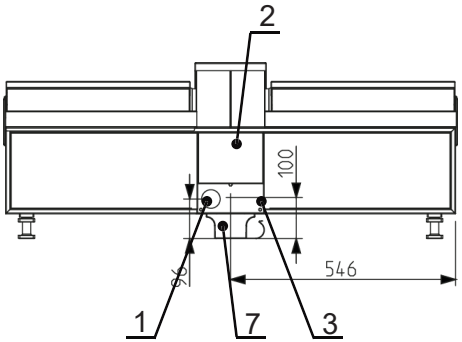


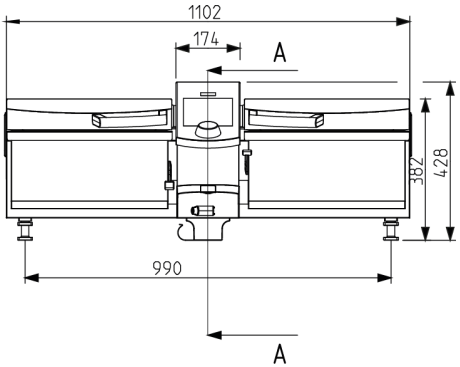


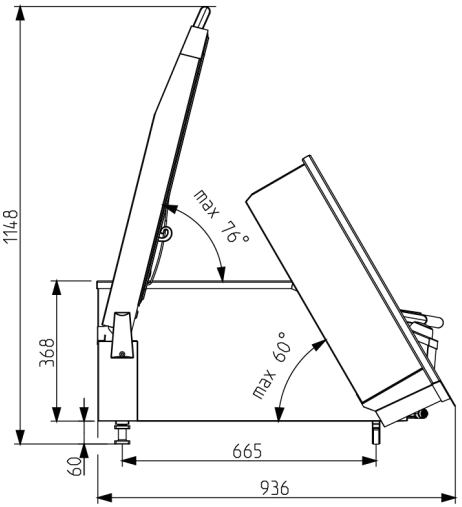


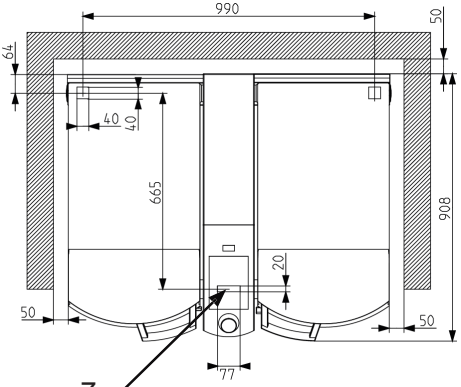
NB: Este desenho não está em escala

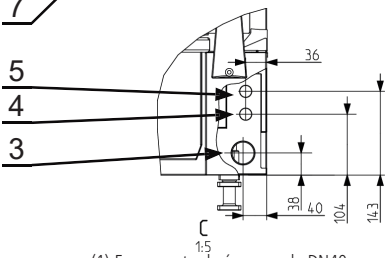
Dimensões do aparelho modelo 112L

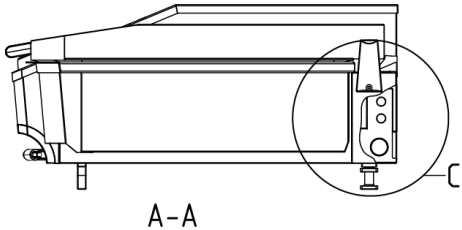










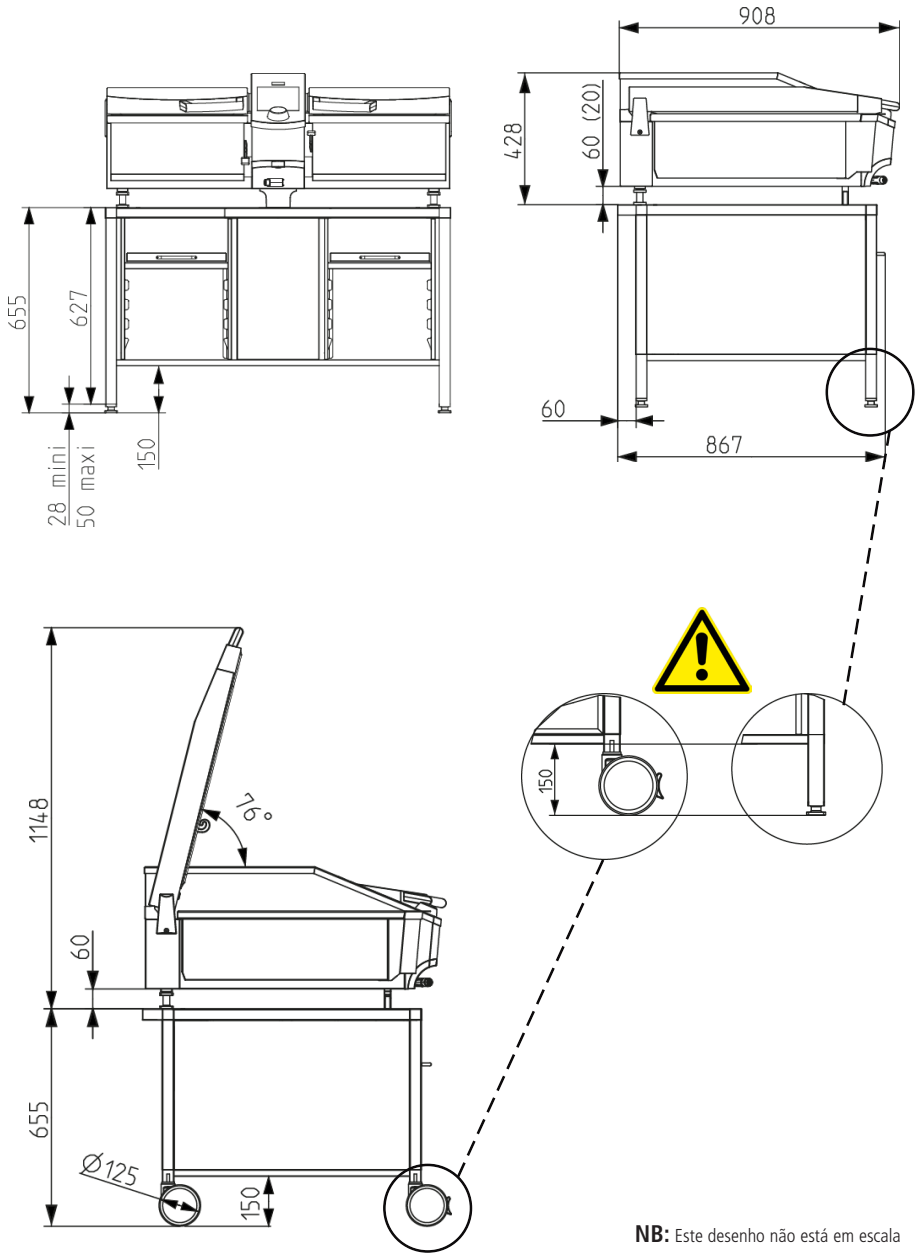


(1) Escoamento da água usada DN40
(2) Alimentação de água (fria) G3/4
(3) Alimentação elétrica
(4) Otimização de energia - (Opção)
(5) Ethernet - (Opção)
(6) Ligação equipotencial M6x10
(7) Pé substituível (20/60 mm)

Intervalo Mínimo

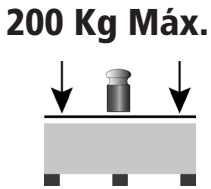
NB: Este desenho não está em escala

Dimensões do aparelho modelo 112L com suporte inferior



NB: Este desenho não está em escala

1



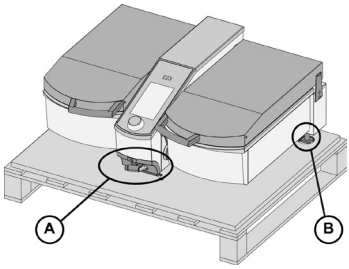
Empilhamento dos aparelhos embaladosFig. 1

Em sua embalagem original, o aparelho pode ser empilhado. Nunca sobrepor mais de 3 aparelhos ou 200 quilogramas sobre a embalagem inferior.

Repartição do peso

Como indicado na figura 1, é obrigatório repartir o peso. A carga pontual máxima deve manter-se mínima

2



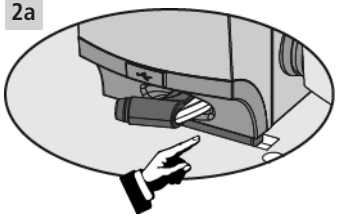
Transporte sobre palete *Fig. 2*

O equipamento deve ficar sobre seu próprio chassi e não sobre os pés. Nosso palete está equipado especificamente para essa finalidade.

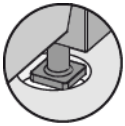
Referência de artigos em embalagens vazias:

Modelo	Artigo	Ref.
112T	Palete	90.00.353
	Papelão	90.00.352
	Tampa	90.00.380
112L	Palete	90.00.474
	Papelão	90.00.475
	Tampa	90.00.476

2a



2b

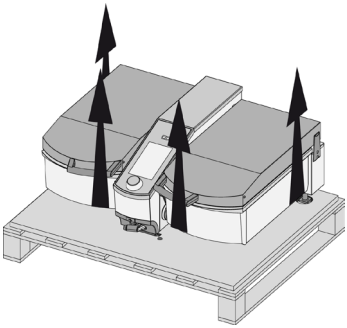


Risco de esmagamento!

» Atenção ao risco de esmagamento dos dedos quando manusear o aparelho

» Atenção ao risco de tombamento quando manusear o aparelho.
» Desloque o aparelho somente com as tampas abaixadas.

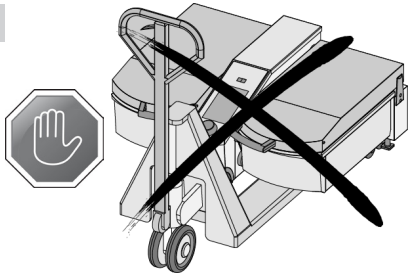
3



Posicionamento do palete *Fig. 3*

Para mais detalhes, ver o capítulo "Manutenção do aparelho" na página seguinte.

1



Manuseio no porta-paletes ou equivalente

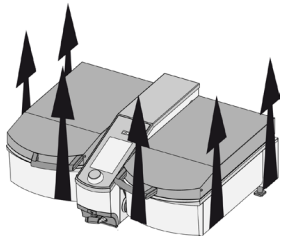
Atenção ***Fig. 1***

De modo a evitar danificar o equipamento, não é recomendado manusear o aparelho sozinho no porta-paletes, empurra-puxa carga ou equivalente

Manuseio manual ***Fig. 2***

Manusear o aparelho como indicado na imagem Fig.2.

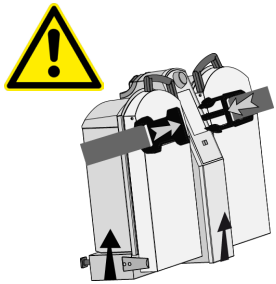
2



Para evitar danificar o aparelho, desloque-o ou levante-o somente com as tampas abaixadas.

Situações difíceis ***Fig.3***
Manuseio vertical.

3



É possível manusear o aparelho na vertical, **de maneira pontual, para a passagem de portas ou outros locais estreitos**. Para isso, é necessário prender o recipiente e a tampa juntos (Fig.3)

O aparelho nunca deve ser transportado nessa posição por longas distâncias, por exemplo em automóvel.

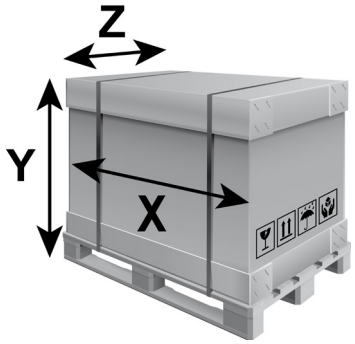
Transporte e tempo frio ***Fig. 4***

3

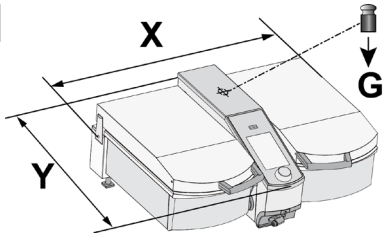
A água presente no circuito hidráulico pode danificar as eletroválvulas (Gelo). Transporte com tempo frio (Temp. < 0 °C) é **obrigatório** liberar previamente o circuito hidráulico do aparelho de qualquer presença de água.

Especificações de espaço do aparelho

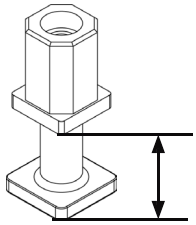
1



2



3



Dimensões/ peso bruto ***Fig. 1***

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

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

Dimensões/ peso líquido ***Fig. 2***

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

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

* A = Altura **sem pés.**

Centro de gravidade ***Fig. 2***

Posição do centro de gravidade dos aparelhos.

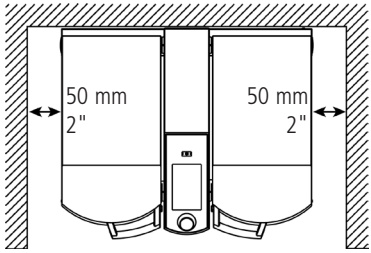
Altura dos pés ***Fig. 3***

Os pés são reguláveis entre 20 e 60 mm. Aconselha-se escolher primeiro o pé dianteiro central que melhor convém à sua instalação (20 ou 60 mm). Ver capítulo de nivelamento para mais detalhes.

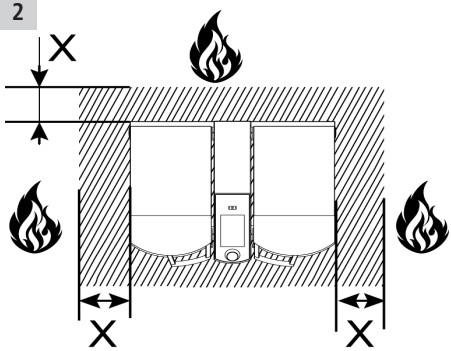
Instalação

Espaço mínimo recomendado

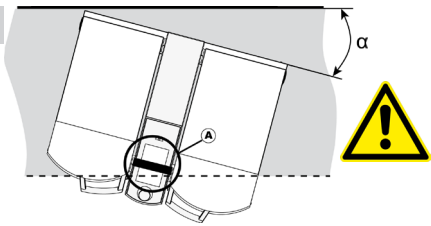
1



2



3



4

Espaço mínimo recomendado **Fig. 1**

Direita/ Esquerda unicamente 50 mm
Caso haja pouco espaço disponível para a instalação, esta distância pode ser reduzida a zero.

Distâncias de segurança **Fig. 2**

Risco de incêndio! Utilização em modo fritadeira.

» Instalar o aparelho suficientemente afastado de fogos abertos de acordo com as normas em vigor em seu país.

Fogos abertos: **Fig. 2**

Direita/ Esquerda/ Traseira X = 500 mm

Risco de esmagamento!

» Atenção ao risco de esmagamento dos dedos quando manusear o aparelho

» Atenção ao risco de tombamento quando manusear o aparelho

Acesso ao compartimento traseiro **Fig. 3**

Para um melhor acesso, girar o aparelho como indicado na Fig. 3. No entanto, preste atenção para que o pé não ultrapasse a largura do plano de trabalho sobre o qual está assentado!

Risco de tombamento **Fig. 4**

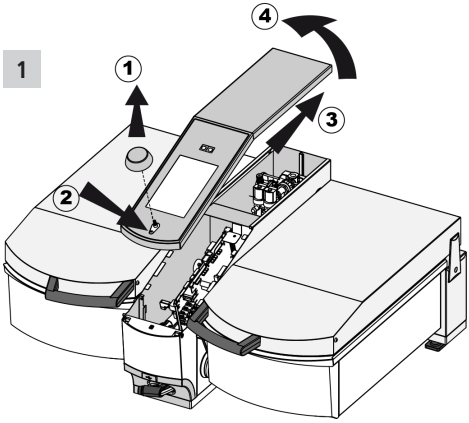
Quando girar o aparelho em seu plano de trabalho preste atenção ao possível tombamento.

De maneira geral, recomendamos a proteção do aparelho contra todos os riscos de tombamento ou deslizamento.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Instalação
Abertura

1



Abertura do painel de controle ***Fig. 1***

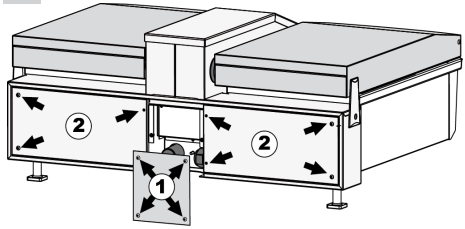
(1). Levantar e retirar o botão de comando rotativo

(2). Retirar o parafuso de fixação*

(3). Empurrar o painel de comando para trás

(4). Colocar o painel de comando sobre a tampa direita ou esquerda como preferir

2



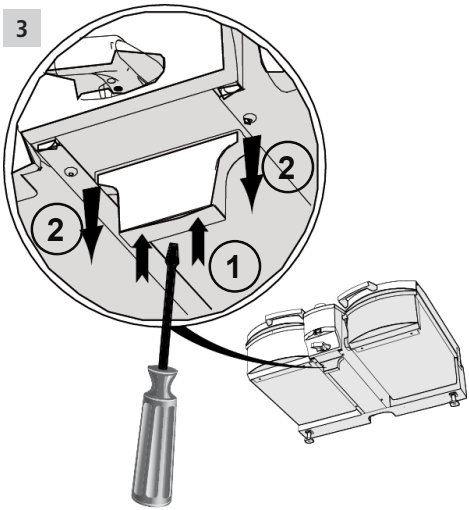
Abertura dos painéis traseiros ***Fig. 2***

(1). Retirar os parafusos do painel central*

(2). Retirar os parafusos dos compartimentos técnicos*

* Chave hexagonal de 3 mm

3



Desmontagem do pé dianteiro ***Fig.3***

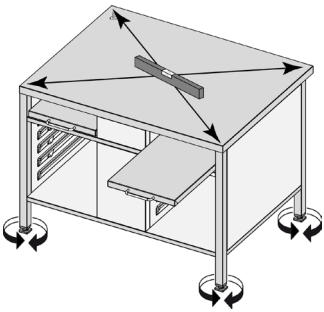
(1). Com a ajuda de uma chave de fenda, apoiar sobre os encaixes.

(2). Puxe o pé

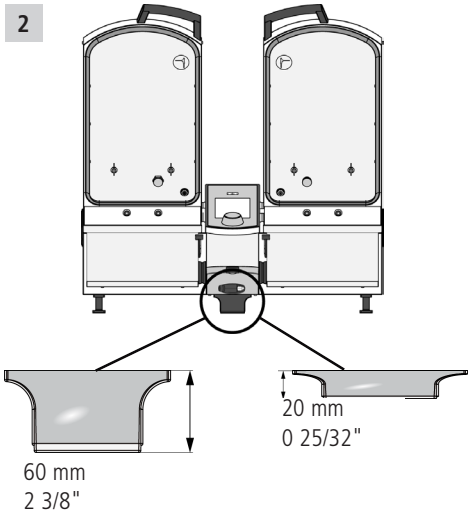
Basta simplesmente encaixar o novo pé. Não há sentido específico.

Nivelamento

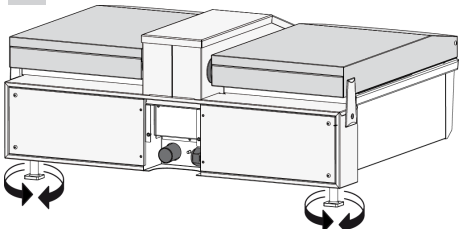
1



2



3



Montagem sobre pé inferior ***Fig. 1***
Outros suportes

Antes de começar o nivelamento do aparelho certifique-se de que o suporte (mesa, prateleira, suporte inferior) está nivelado.

Escolha do pé dianteiro ***Fig. 2***

Nossos aparelhos são entregues em versão padrão montados com pé dianteiro de 20 mm. Mas também entregamos um pé de 60 mm. O técnico deve escolher o pé mais adequado durante a instalação.

A utilização do pé de 20 mm exige a montagem de uma espuma de proteção embaixo do aparelho. Ver capítulo "Opções de instalação".

Nossos aparelhos são fabricados nivelados. O que significa que o recipiente está conectado ao chassi. No momento em que o recipiente esteja nivelado, o chassi também estará. O nivelamento é feito exclusivamente ajustando os pés traseiros do aparelho. Proceder como descrito abaixo.

Risco de esmagamento!

» Atenção ao risco de esmagamento dos dedos quando manusear o aparelho

» Atenção ao risco de tombamento quando manusear o aparelho

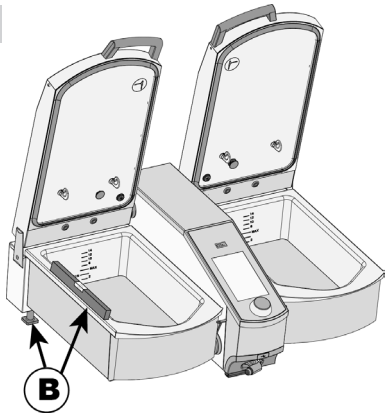
Etapa 1 ***Fig. 3***

Os aparelhos são entregues com os pés totalmente parafusados; antes de começar as regulagens de nivelamento, aconselhamos desparafusar cada pé em:

» 2 voltas se utilizar o pé dianteiro de 20 mm
» 5 voltas se utilizar o pé dianteiro de 60 mm

Nivelamento

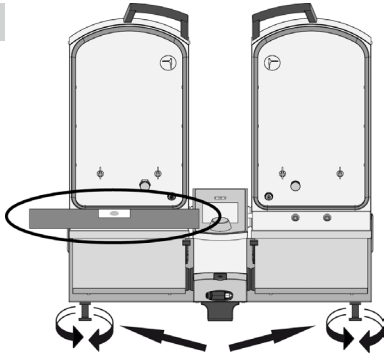
4



Etapa 2 ***Fig. 4***

Coloque o nível de bolha sobre um dos recipientes à escolha (A), no sentido da profundidade. Proceder à regulagem transversal (dianteira - traseira) do nível do aparelho. Para isso, ajuste o pé traseiro do lado em que colocou o nível de bolha.

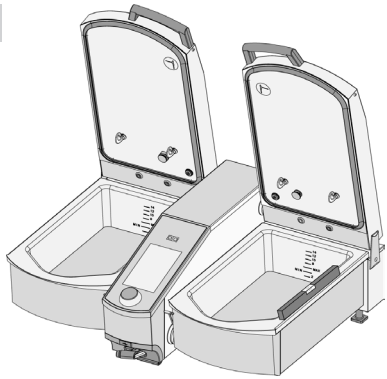
5



Etapa 3 ***Fig. 5***

Colocar o nível de bolha sobre o recipiente oposto (B). Proceder novamente à regulagem no sentido da profundidade.

6



Etapa 4 ***Fig. 6***

Esta etapa deve ser somente uma verificação ou leve correção. Coloque o nível de bolha sobre um dos recipientes à escolha. Proceder à regulagem longitudinal (da esquerda para a direita) do nível do aparelho. Para isso ajuste os dois pés traseiros.

» Controle o recipiente oposto.
» Controle os dois recipientes no sentido da profundidade.

Conexão elétrica
Informações gerais e segurança

Regulagem

- Efetuar a conexão dos aparelhos conforme as instruções de instalação e as indicações da placa de especificação técnica (Ver descrição no capítulo placa de especificação técnica).
- Os aparelhos devem ser conectados a uma rede de alimentação elétrica conforme as normas vigentes em seu país.
- Seguir as recomendações da empresa local de fornecimento de eletricidade.
- Recomendamos a implementação de uma proteção diferencial de 30 mA.
- Prever um dispositivo de interrupção multipolar acessível com intervalo de contato de 3 mm no mínimo.
- Normas aplicáveis EN 60335, IEC 60335

Segurança

Risco de choque elétrico!

» Somente pessoas habilitadas devem realizar a conexão elétrica.

» No momento da instalação, assegure-se de que a fonte de alimentação disponível corresponde à do aparelho. Consulte a placa de especificação técnica.

» Certifique-se de que desligou qualquer fonte de alimentação por meio de um interruptor exterior. **O interruptor do aparelho não é suficiente; algumas partes ainda estarão sob tensão**.

Cabo de conexão ao setor:

- Informações elétricas: ver página 26.
- Conexões dos aparelhos, para os valores e pontos de conexão, ver páginas seguintes 25-26 e as fichas técnicas páginas 12-12.
- Os aparelhos podem ser conectados de forma fixa ou por meio de tomada de corrente apropriada.
- Antes de retirar o cabo de conexão ou de o conectar ao setor, certifique-se de que o aparelho está desligado.
- Conectar no mínimo um cabo do tipo: HO7RN-F. Aperta bem os prensa-cabos!
- A utilização de cabo rígido para a conexão ao aparelho é fortemente desaconselhada.
- A seção dos cabos está também de acordo com as disposições locais. Ver capítulo "Valores de conexão" e "Secção dos cabos".

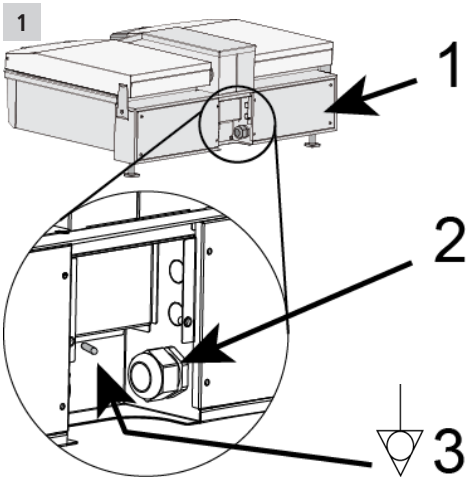
Esquema elétrico

- O esquema elétrico encontra-se em um bolso situado no compartimento técnico do aparelho, atrás da parede móvel. Ver a seção instalação, abertura dos aparelhos.

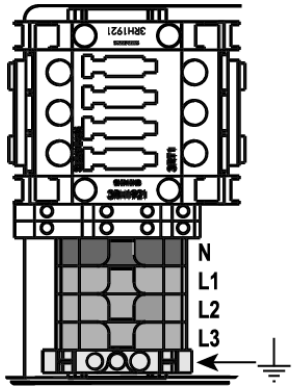
☞ **Após a utilização, certifique-se de colocá-la no mesmo local.**

Conexão elétrica

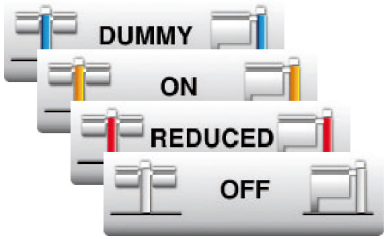
1



2



3



Respeite os códigos de cores dos condutores. Uma conexão incorreta pode provocar uma descarga elétrica ou danificar o aparelho.

Instruções gerais: ver página anterior!

Os bornes de conexão estão situados atrás da fachada posterior, no compartimento elétrico. Ver detalhe Fig. 1 e 2.

Detalhe ***Fig. 1***

(1) Fachada posterior, compartimento elétrico
(2) Prensa-cabos de conexão elétrica
(3) Ligação equipotencial

Modo de demonstração (sem aquecimento, sem água)

(Ver também capítulo Opções de instalação > Modo de demonstração)

Nossos aparelhos podem ser conectados em modo de demonstração (alimentação monofásica). Seguindo o modo de demonstração escolhido, o aquecimento, a carga dos recipientes e os movimentos são desativados.

Procedimento

(1). Conecte o aparelho.
(2). Inicie o aparelho e ative imediatamente o modo de demonstração de sua escolha.

Para a conexão monofásica utilize o esquema elétrico que acompanha o aparelho. Deve conectar-se aos bornes L2 para a fase e N para o neutro. (Verde e amarelo para o aterramento) Fig. 2.

Para a escolha do modo de demonstração, consulte o capítulo Opções de instalação

Conexão elétrica:
Valores de conexão

	Potência (kW)	Intensidade absorvida (A)	Proteção normalizada (A)	Seção min. aconselhada (mm²)
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

Em relação à Seção dos cabos:

As intensidades absorvidas, proteções e seção dos cabos de alimentação são em função das:

- Prescrições locais
- Comprimento do cabo e da sua qualidade
- Da qualidade da rede elétrica.

Logo, é preciso adaptá-los às condições locais.

Os valores indicados correspondem a um comprimento de cabo de, no máximo, 2 m. O técnico deve adaptar estes valores em função do comprimento que utilizar.

Em relação à tensão de alimentação

A tolerância autorizada para a tensão de alimentação (tensão de entrada, ver placa de especificação técnica) deve estar compreendida entre -10% e +10%.

50/60 Hz: Nossos aparelhos são compatíveis com as duas frequências sem necessidade de modificação técnica.

A utilização de cabo rígido para a conexão ao aparelho é fortemente desaconselhada

Dimensão máxima dos cabos de alimentação.

Diâmetro mínimo (Passagem do prensa-cabos)
VCCM 112T Ø Max. 25 mm (1")
VCCM 112L Ø Max. 32 mm (1 17/64")

Seção máxima (Conexão ao bloco terminal)
VCCM 112T Max. 10 mm2 (0 1/64 in²)
VCCM 112L Max. 16 mm2 (0 5/8 in²

Potência modos de demonstração

Modo demo "Reduced" (Reduzido)	230 W
Modo demo* "On" (completo)	115 W

* Modo demo, ver capítulo "Opções de instalação" e "modo de demonstração"

Abastecimento de água

1

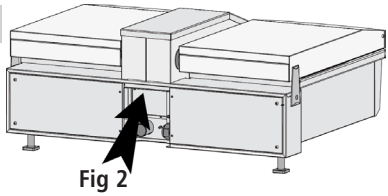
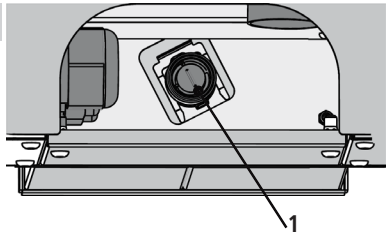
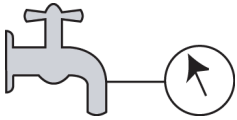


Fig 2

2





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

30°C (Máx. 60°C)
86°F (Máx. 140°F)

Informações gerais

Nossos aparelhos respondem às normas NF EN 1717; 2001-05 e IEC 61770 aprovadas pelos órgãos SVGW e DVGW.

Os casos específicos não são aqui tratados. Cabe aos técnicos respeitar as normas locais em vigor.

O aparelho deve ser conectado com tubo de alimentação em água potável em conformidade com a norma EN 61770 ou IEC 61770 ou de qualidade equivalente.

O tubo de alimentação em água potável deve respeitar as exigências de higiene específicas do país em relação a tubos de água potável.

Apenas um tubo novo deve ser utilizado para a conexão a água potável.

Recomendações:

» Aconselhamos a implantação de uma válvula de bloqueio por aparelho.
» Deve-se esvaziar o tubo antes de conectar o aparelho.

Conexão ***Fig. 2***

(1) Conexão de água fria (3/4")

Pressão e Vazão

A pressão de água deve estar compreendida entre 150 kPa e 600 kPa (1,5 a 6 bar)

Vazão nominal: 0,5 a 1,5 m^3/h

Temperatura

Aconselhamos a conexão do aparelho a água fria (máximo 30°C/ 86°F).
Entretanto, se o cliente desejar conectar à água quente, a temperatura máxima não deve ultrapassar 60°C/ 140°F.

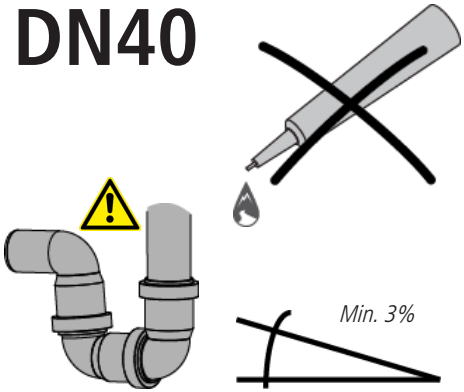
Dureza

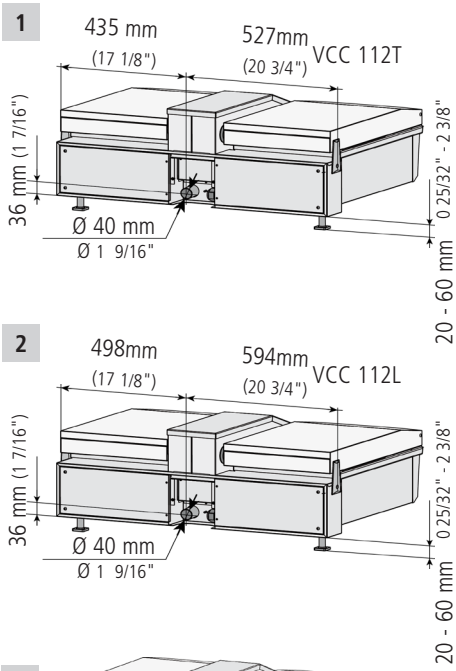
Não é necessário prever um reservatório de água doce. Entretanto, se for esse o caso, certifique-se de manter uma dureza de **7°fH mínimo. (Ver a tabela de conversão da pág. 34 para os valores locais)**

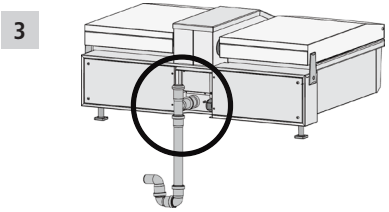
Segurança

Nosso aparelho está equipado com uma proteção térmica. Em caso de superaquecimento (Temp. recipiente > 120°C/ 248°F), não é possível utilizar o enchimento automatizado VarioDose™. A proteção se desarma assim que a temperatura diminui.

Conexão da água usada







Perigo de queimaduras!

» Prestar atenção ao risco de queimaduras, a água de cozimento pode ser escoada quente!

Atenção!

- Utilizar exclusivamente um tubo rígido resistente à temperatura dos vapores. (Tipo PP)
- A temperatura da água usada é inferior a 100°C.

Exigências

- É proibido soldar um tubo de saída no escoamento do aparelho.
- Para evitar que odores subam do tubo de saída, ele deve estar equipado de um sifão; nosso aparelho não possui.
- O tubo de saída da água usada deve ter **o mesmo diâmetro que o do aparelho;** não deve ser inserida nenhuma redução de diâmetro.
- O tubo de saída deve ter inclinação constante mínima de 3%.

Posição

VCC112T	Fig.1
VCC112L	Fig.2

Verificações

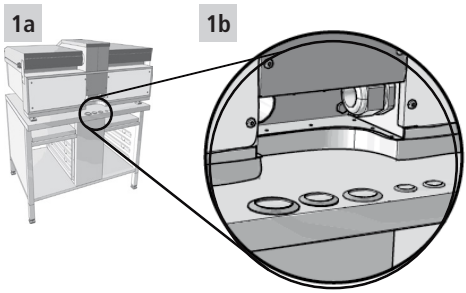
Após a instalação do escoamento, encher cada um dos recipientes com 6 litros **de água quente** e fazer um teste:

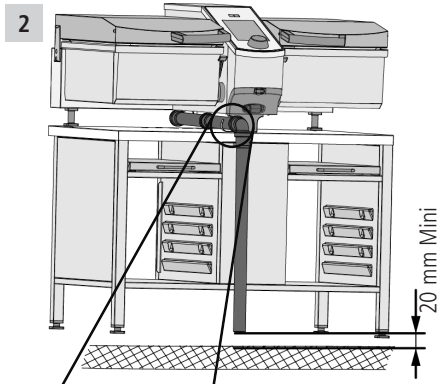
» Ativando separadamente cada recipiente.
» Os dois recipientes ao mesmo tempo.

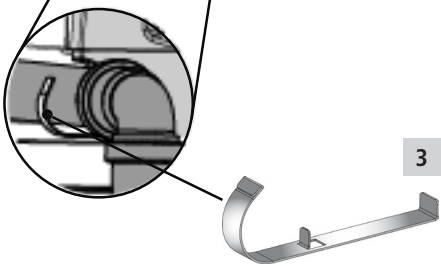
A água deve escoar sem que apareçam bolhas de ar.

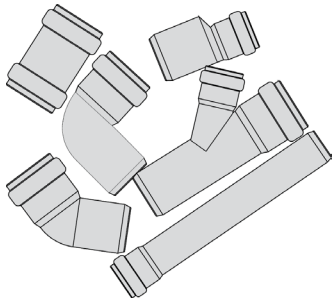
Senão, reveja sua instalação de escoamento ou ventile a tubulação Exemplo Fig. 3. No entanto, é aconselhado aproximar a ventilação o mais possível do sifão; esta deve permitir que o ar preso entre o sifão e o aparelho seja liberado facilmente!

Conexão da água usada









Aparelhos colocados sobre o suporte inferior ***Fig. 1a/b***

O suporte inferior é perfurado previamente para a passagem do conector. (Escoamento, alimentação em água, alimentação eléctrica, opções)

Saída para a frente do aparelho ***Fig. 2***

Se o aparelho está montado sobre um pé dianteiro de 60 mm, é possível colocar a saída para a frente do aparelho.

É possível fixar o tubo de saída ao pé dianteiro central graças ao encaixe visível Fig. 3 O clipe é reversível para ser utilizável dos dois lados do pé central.

Clipe de encaixe 60.73.406

Saída para um canal de drenagem situado na frente do aparelho:

Perigo de queimaduras!

» Cabe ao técnico proteger o tubo de saída contra todos os riscos de desconexão bem como proteger o cliente usuário!

Respeitar um espaço mínimo de 20 mm entre a grade do canal de drenagem e o tubo de saída.

Kit de conexão

Está disponível para venda um kit de conexão. Foi concebido para os aparelhos de suporte, e permite uma saída para atrás e para a frente.

Inclui:

» Um tubo de alimentação de água + juntas
» A tubulação necessária à saída (para a frente ou para trás)

Kit de saída 87.00.609

Colocar em funcionamento pela primeira vez

1

Altitude de instalação
do VCC

PF controlar/ configurar
A altitude de instalação

0 m - 299m

OK

Regulagem da altitude da instalação

Fig. 1

Se a altitude da instalação for diferente do valor de regulagem na fábrica (0-299m), modifique-o.

- Modifique a altura por patamares de 300 m
- **Validar após modificação**

Calibragem

Nossos VarioCooking Center© são calibrados na fábrica. É inútil proceder a uma calibragem após a modificação da altitude de instalação.

2

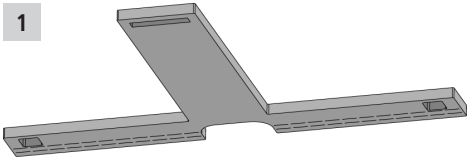
Lenços de limpeza

Damos muita importância à qualidade da instalação. Também incluímos no kit inicial lenços de limpeza embebidos em óleo mineral altamente refinado. Sua utilização reserva-se unicamente aos revestimentos exteriores.

Fig. 2

Opções de instalação

1



Suporte de espuma ***Fig. 1***

Montagem unicamente com pés de 20 mm!

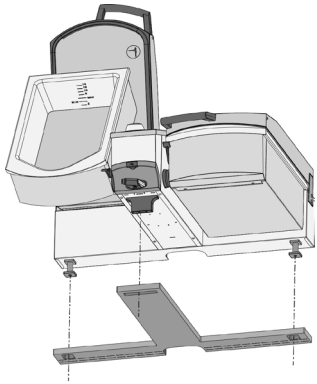
Quando fizer a montagem do aparelho com o pé de 20 mm, aconselhamos, por uma questão de higiene, a fechar o espaço debaixo. Um suporte de espuma foi criado especialmente para o aparelho.

Esta espuma tem como objetivo selar o espaço restrito impedindo que resíduos alimentares se infiltrem entre o aparelho e o suporte sobre o qual este se assenta.

A instalação é de sua responsabilidade, mas somente se utilizar os pés de 20 mm.

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

2



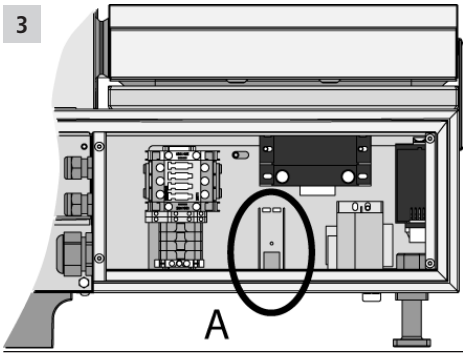
Exemplo de montagem ***Fig. 2***

Kit para fechar o escoamento

Para os clientes que não tenham conexão próxima ao aparelho, uma das opções consiste em fechar o escoamento interno. Este acessório não é instalado na fábrica, é necessário fazê-lo no momento da instalação. É fornecido um manual com o kit.

Kit para fechar o escoamento	60.73.433

3



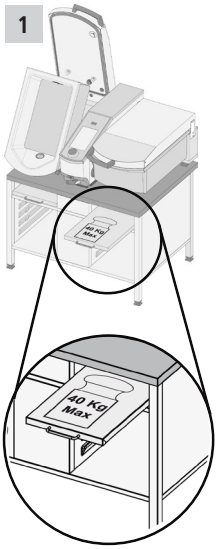
Opção Ethernet

Nossos aparelhos podem ser conectados à rede informática local (Ethernet). No compartimento técnico A (ver p.9) encontra-se o conector fêmea correspondente.

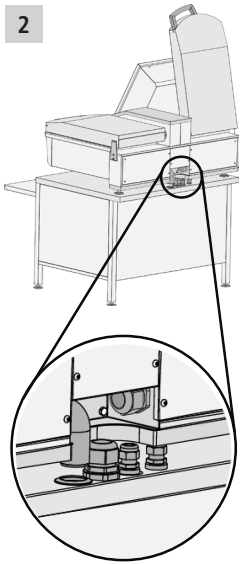
A lingueta "A" visível na Fig. 3 serve de suporte ao conector RJ45 fêmea. Faça a conexão com seu cabo Ethernet munido de um conector RJ45 macho.

Opções de instalação

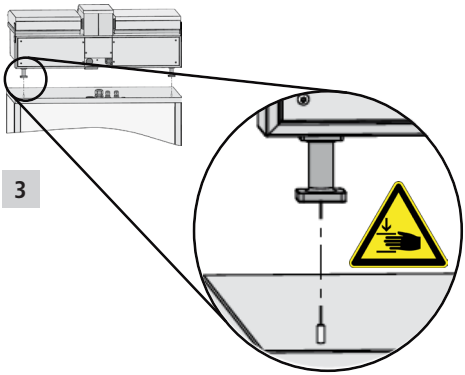
1



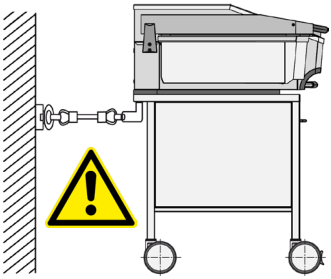
2



3



4



Armário de apoio — *Fig. 1/2*

Risco de esmagamento! — *Fig. 3*

» Atenção ao risco de esmagamento dos dedos quando manusear o aparelho

» Atenção ao risco de tombamento quando manusear o aparelho

Este armário permite o suporte do aparelho. Pode ser entregue com diferentes opções:

» Rodas.
» Pés reguláveis

Suporte inferior VCCM 112T

Com pé padrão	60.30.925
Com roda	60.30.926

Suporte inferior VCCM 112L

Com pé padrão	60.30.940
Com roda	60.30.941

Atenção ao utilizar opções como as rodas. Estas podem influenciar a altura do aparelho.

Montagem — *Fig. 3*

O suporte inferior está equipado com pinos. Os pés dos aparelhos são perfurados de modo a encaixar nesses pinos.

Unidades móveis — *Fig. 4*

Se o aparelho for montado em um suporte móvel, este deve ser protegido para evitar quaisquer danos nos cabos e tubos de alimentação do VarioCooking Center©.
O armário de apoio móvel está equipado para esta finalidade com um ponto de fixação. O cabo de fixação mural não é fornecido. Este deve ser sempre mais curto do que os tubos de alimentação do aparelho.

1

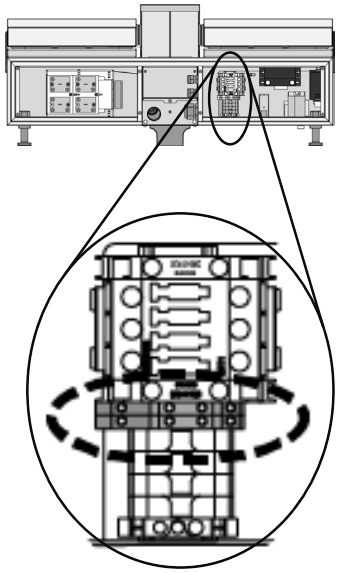


Fig. 1

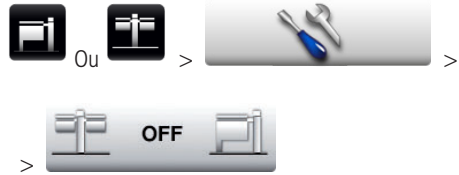
Sistema de otimização de energia

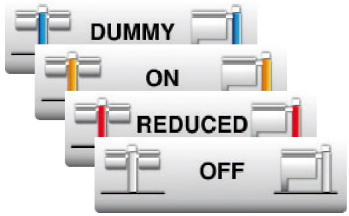
Para os clientes que desejarem, podem conectar o aparelho a um sistema desse tipo. Devem encomendar o aparelho com essa opção.

Será, então, pré-fabricado um bloco terminal especial (Fig. 4 e 5). Faça a conexão de acordo com as ligações mencionadas no esquema elétrico. O bloco terminal é numerado!

Modo de demonstração, Escolha do modo

Acesso através dos botões:





Permite escolher o modo de demonstração de sua escolha.

Existem 4 possibilidades:

Off (Desativado)	Sem modo de demonstração, modo normal
Reduced (Reduzido)	Sem aquecimento, sem água movimentos são possíveis
On (Ativado)	Sem aquecimento, falta de água, nenhum movimento possível
Dummy (Manequim)	Não utilizar. Reservado para os manequins de demonstração.

☞ **Após cada modificação, é obrigatório reiniciar o aparelho para que a mudança seja efetuada!**

Tabela de conversão
Resolução 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
(Alemanha)	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
(França)	10,0 mg $CaCO_3$/kg	(chem. conz.)	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		

Resolução de problemas

Perfil de erro	Instruções
O aparelho não inicia, a tela continua desligada	Verificar a cadeia de segurança: Fusíveis F1/F2, Klixon de superaquecimento recipiente F6/F10, Fusíveis de transformador T1-F1/T1-F2, Klixon F17>F22
Sem água disponível na ducha de mão	Verificar se a torneira de alimentação de água está aberta Desmontar o tubo de alimentação de água: o filtro de proteção do aparelho está entupido? Se sim, limpe-o.
Sem distribuição automática da água	Verificar se existe água disponível na ducha de mão! O aparelho está em modo de demonstração? (Ver página 33)
O aparelho não aquece	O aparelho está em modo de demonstração? (Ver página 33)
O despejo automático dos recipientes não é possível	

Se estas verificações não surtirem resultado ou, no caso de outras mensagens de serviço, somente um técnico habilitado pode reparar o aparelho.

Qualquer avaria constatada em um aparelho novo deve ser informada ao fabricante ou a seu representante local. Basta solicitar o formulário disponível!

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Português
Sujeito a melhorias técnicas e de erros ortográficos!

Se perceber um erro de ortografia neste manual, não deixe de nos avisar:

Fotocopie esta página, faça seus comentários com referência à página exata. Envie por fax. É possível encontrar nossos dados de contato nos documentos entregues com o aparelho.

Comentários:	***Página***

Validade do documento:

Tipo de VarioCooking Center®	Número de série	Ano de fabricação (A partir de)
112T	E12VI13128xxxxxx	2013/12
112L	E13VJ16018xxxxxx	2016/01