
Original installasjonsveiledning

VIKTIG: Les denne håndboken nøye før du bruker apparatet.

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

Sammendrag

Samsvarssertifikat	5
Brannverntiltak	7
Generell sikkerhetsinformasjon	7
Ettersalgsservice, garanti, avfallshåndtering	8
Merkeplate	9
Beskrivelse av apparatet	10
Apparatets størrelse modell 112T	12
Apparatets størrelse modell 112T	14
Håndtering	
Transport og fjerning fra pall	16
Nødvendig plass for apparatet	18
Installasjon	19
Høydejustering	22
Strømtilkobling	24
Vannforsyning	27
Avløp	28
Første gangs bruk	30
Installasjonsalternativer	31
Omregningstabell	
Feilutbedring	34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca



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

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EU

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

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



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

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

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



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



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

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

Symbolforklaring



Advarsel

Ukorrekt installasjon, oppsett, feilutbedring eller vedlikehold og forandringer som gjøres på apparatet kan føre til materielle skader, personskader eller død.



Les denne håndboken nøye før du bruker apparatet.

Håndboken er ment for installatøren. Brukerveiledning for apparatet: Se brukerhåndboken som følger med enheten.



Fare!

Viser til en farlig situasjon som med stor sannsynlighet vil føre til alvorlige personskader eller død.



Advarsel!

Viser til en potensielt farlig situasjon som kan føre til alvorlige personskader eller død.



Obs!

Viser til en potensielt farlig situasjon som kan føre til lette personskader.



Etsende stoffer



Brannfare!



Forbrenningsfare!



Veltefare

Hvis dette ikke følges, kan det oppstå personskader.



Klemfare!

Enkelte komponenter i apparatet er tunge. Hvis de håndteres ukorrekt eller faller ned, kan de forårsake personskader.



Fare! Høyspenning

Livsfare! Hvis dette ikke følges, kan det føre til svært alvorlige personskader eller død.



Anbefalinger

Dette symbolet viser til viktige anbefalinger som må følges.



Informasjon

Dette symbolet viser til viktig informasjon

- (1). En slik nummerering
- (2). viser til en liste over handlinger som må utføres trinn for trinn

- » Dette symbolet viser til mer detaljert informasjon
- Dette symbolet viser til en liste

Generell sikkerhetsinformasjon



Informasjon

De angitte standardene gjelder kun i Frankrike. I alle andre land gjelder nasjonale standarder og forskrifter. Skader som skyldes at disse instruksene ikke følges, er utelukket fra garantien.



Fare!

Installasjon og tilkobling av våre apparater må bare utføres av spesialopplært og autorisert fagpersonell i samsvar med gjeldende forskrifter.



Forbrenningsfare!

Dette utstyret er ment for bruk i kommersiell mattilberedning i profesjonelle kjøkken. Det kan oppstå svært høye temperaturer. Varme overflate kan forårsake forbrenninger. Det er eierens ansvar å utføre en risiko- og fareanalyse for å informere brukerne.



Obs!

Bruk vernehansker og sikkerhetssko under installasjonen.

Brannverntiltak



Brannfare!

Ikke oppbevar eller bruk gass eller brennbare væsker i nærheten av apparatet.

Bruk og installasjon

Følg alltid anvisningene i denne håndboken, og spesielt sikkerhetsinstruksene.

Hvis anvisningene ikke følges og det oppstår skader, er produsenten og dennes juridiske representanter fritatt for ethvert ansvar. Det samme gjelder for garantien, som i dette tilfellet vil opphøre.

Apparatet er bare ment for å tilberede matprodukter. Det må ikke brukes til andre formål!



Løsemidler, rengjøringsprodukter som kan friggi brennbare gasser eller produkter med lav pH-verdi må ikke tilføres tanken eller blandes i vannet. Se instruksjonshåndboken hvis du har spørsmål om rengjøring og vedlikehold av apparatet.



Ettersalgsservice

For ettersalgsservice bør du først ta kontakt med installatøren. Opplysninger om denne bør skrives inn i brukerhåndboka under installasjonen.

Garanti

Produsentens forpliktelser er begrenset til enhver enkeltdel som viser seg å ha feil og hvor kvalitetsmangler kan gjøres gjeldende. Garantien dekker bare kostnader for utstyret. Alle enkeltdeler som skiftes ut innenfor rammen av garantien, er produsentens eiendom.

Følgende dekkes ikke av garantien:

- Vanlig slitasje, feil som skyldes skjodesløshet, ukorrekt bruk, misbruk eller dersom anvisningene i installasjonshåndboken eller brukerhåndboken ikke følges nøye.
- Glassdeler, lyspærer, hengsler og andre komponenter som utsettes for slitasje.
- Inngrep som utføres av teknikere som ikke er opplært i utstyret eller apparater utstyrt med deler som ikke er originale.
- Skader i sammenheng med bruk av rengjøringsprodukter som ikke er godkjent av produsenten.

Avfallshåndtering av brukte apparater

1



Apparatet må ikke kastes som vanlig avfall!

Logoen (fig. 1) som vises på merkeplaten indikerer at avfallsbehandlingsprosedyren for dette apparatet faller innenfor rammen av direktiv 2002-96-EC av 27. januar 2003 om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr.

Denne logoen betyr at elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med vanlig husholdningsavfall. For slikt avfall skal det opprettes et separat innsamlingssystem.

Ta gjerne kontakt med oss for hjelp med riktig avfallsbehandling av enheten.

Merkeplate



FRIMA S.A.
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Merkeplate: Beskrivelse

Vario Cooking Center _____ Produktnavn

VCC 112T _____ Beskrivelse av modell (112T / 112L)

3 ~ 400V 50/60Hz _____ Forsyningsspenning

17 kW _____ Effekt

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa



_____ Vanntrykk

n° de série
serial-no.

E11VI13068013579

_____ VarioCooking Center® serienummer

_____ Oppgi dette nummeret ved alle telefonforespørsler

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Bernard

_____ Navn på personen som produserte enheten
Hvert VarioCooking Center® er laget av én person



_____ Sertifisering og akkreditering

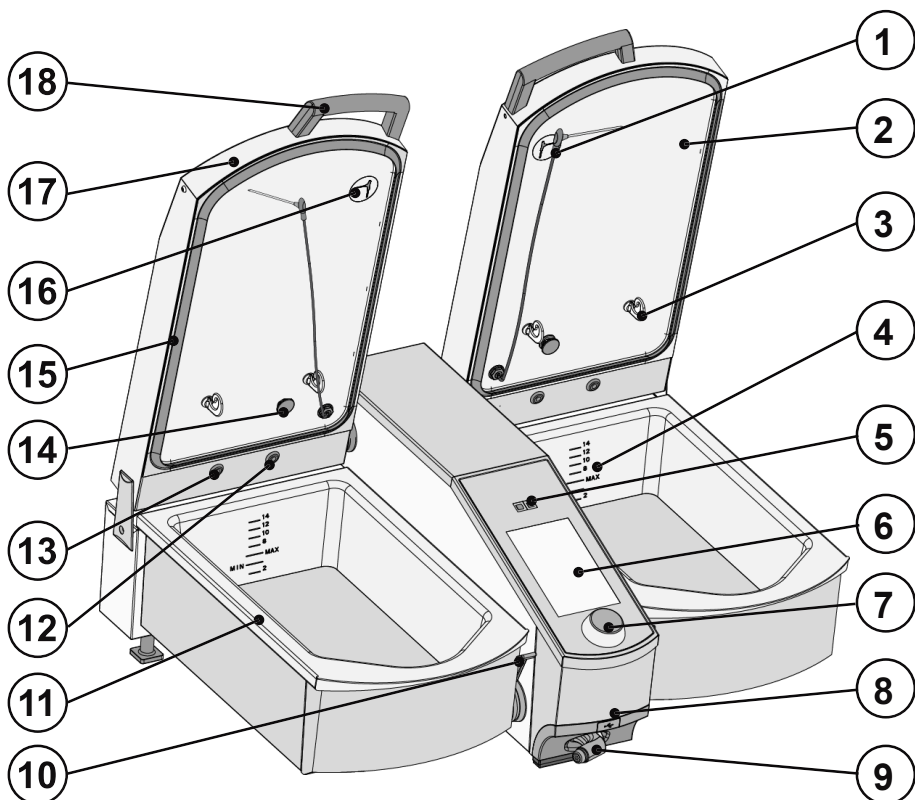


Made in France _____ Produksjonsland

TPX® VCC 012

E11VI13068013579

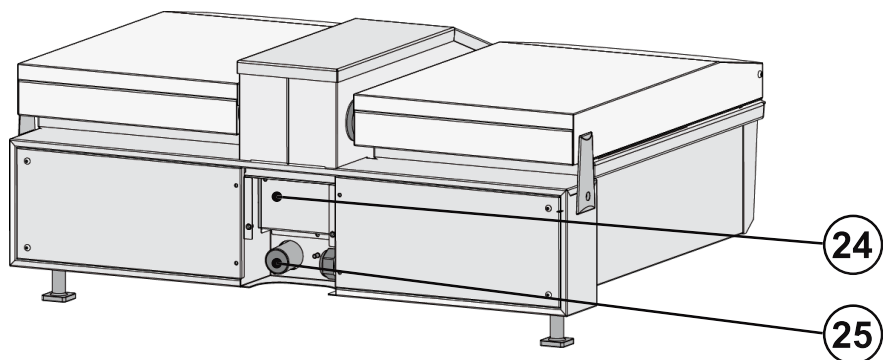
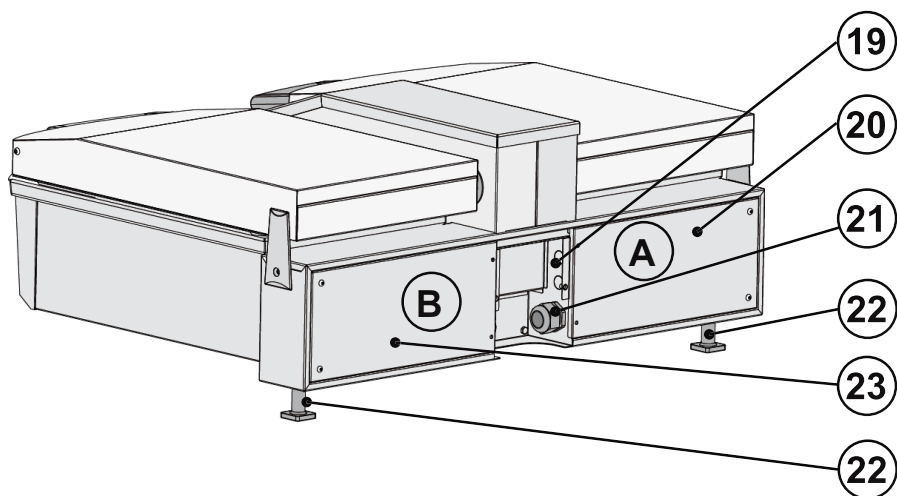
Beskrivelse av apparatet



Beskrivelse

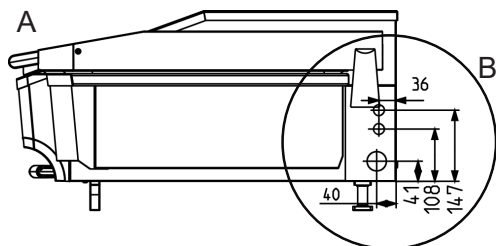
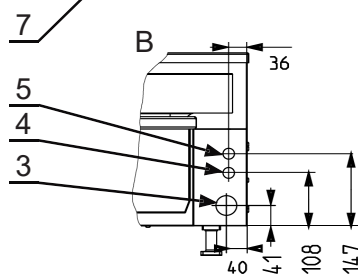
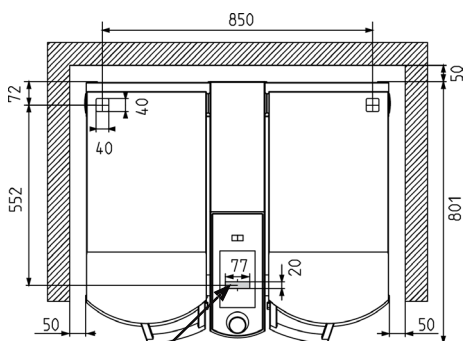
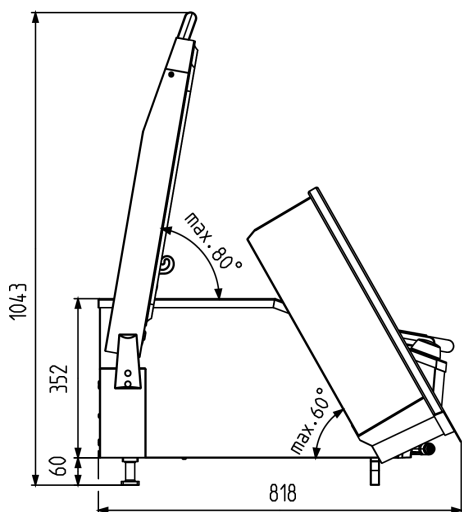
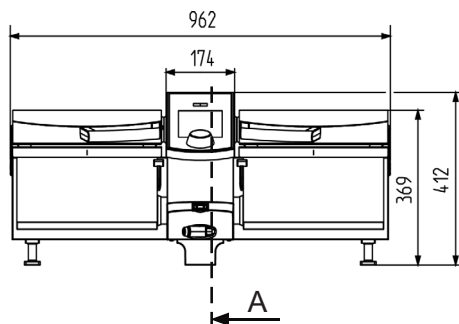
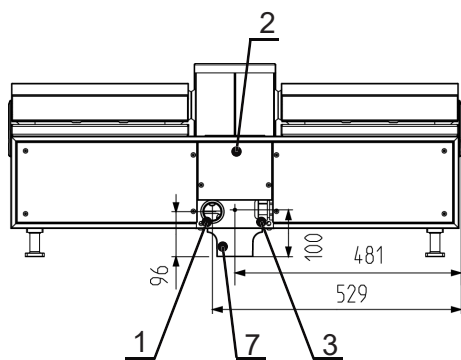
1. Kjernetemperatursonde med 6 målepunkter
2. Lukk
3. Krok for kurvholder
4. Min/maks-markeringer for oljepåfylling og tankmåleskala
5. Start/stopp-knapp
6. 8,5" TFT-skjerm
7. Valgdreieknapp
8. USB-port
9. Håndsprøyte
10. Tanktømmespak
11. Kokekar
12. Bypass
13. Vannpåfyllingskanal
14. Bypass
15. Lokksetning
16. Holder for kjernetemperatursonde
17. Lukk
18. Håndtak på lokk

Beskrivelse av apparatet



- | | |
|--|---|
| 19. Tilkobling for tilleggsutstyr:
Energioptimaliseringssystem eller Ethernet-kabel | 23. Teknisk kabinett B : |
| 20. Teknisk kabinett A :
Tilkobling av apparatet | 24. Deksel for tilgang til vanntilkobling og
ekvipotensialtilkobling |
| 21. Strømforsyning | 25. Avløp |
| 22. Justerbare føtter (20 - 60 mm) | |

Apparatets størrelse modell 112T

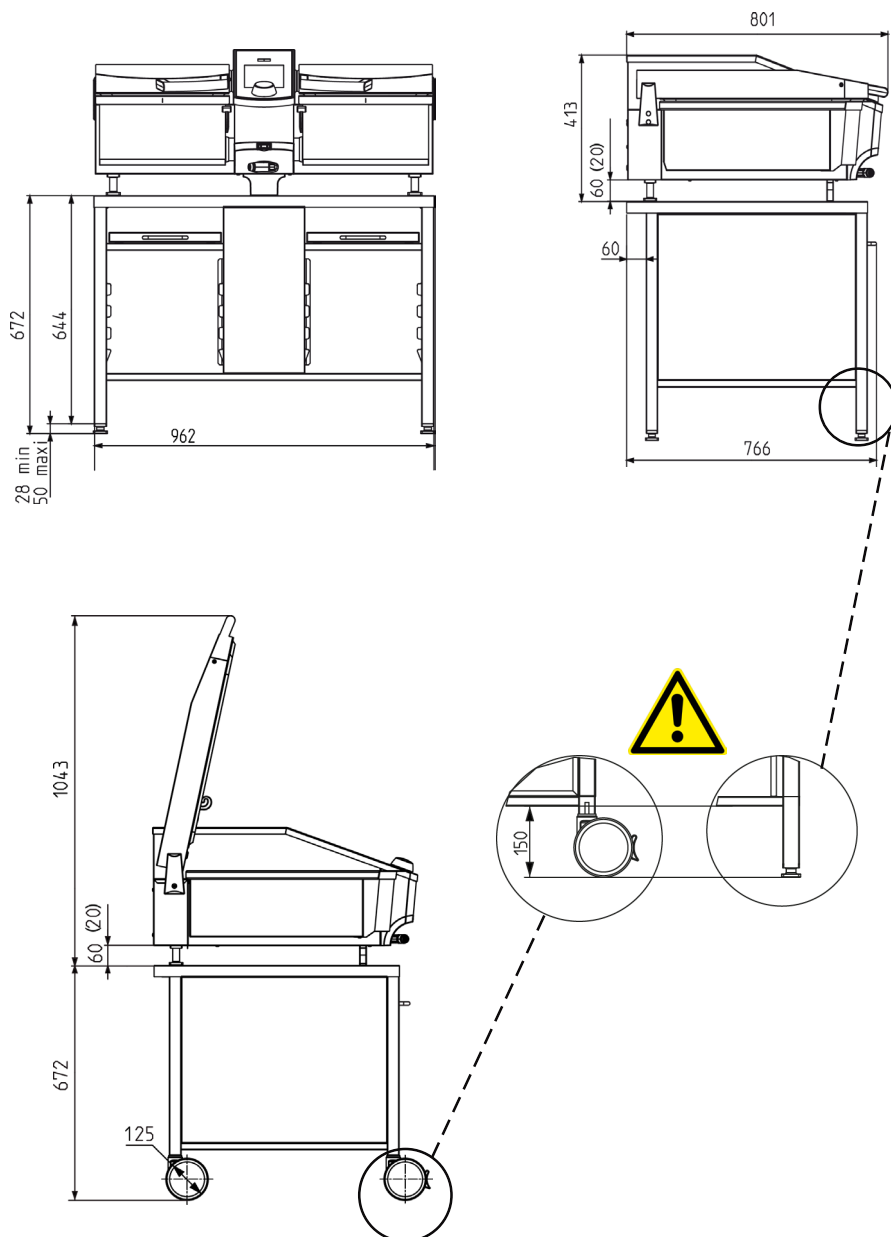


- (1) Avløp DN40
- (2) Kaldtvannsforsyning G3/4
- (3) Strømforsyning
- (4) Energioptimalisering - (tilleggsstyr)
- (5) Ethernet - (tilleggsstyr)
- (6) Tilkobling for ekvipotensial M6 x 10
- (7) Utskiftbar fot (20/60 mm)

▨ Minsteavstand

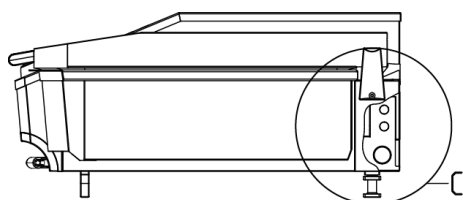
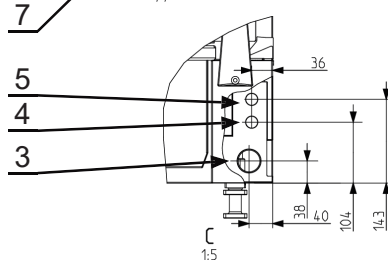
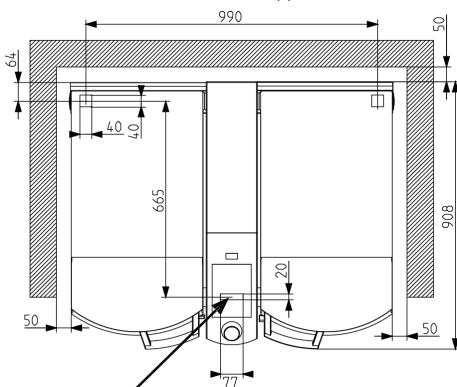
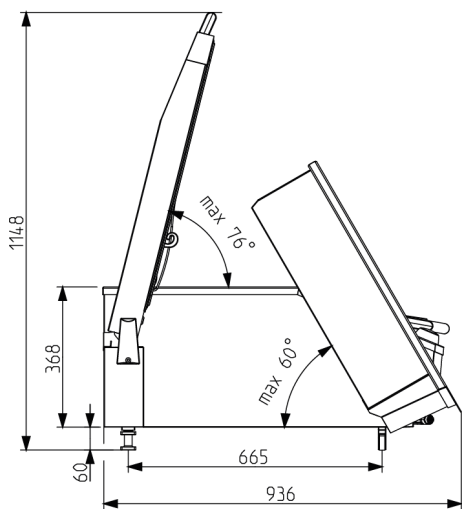
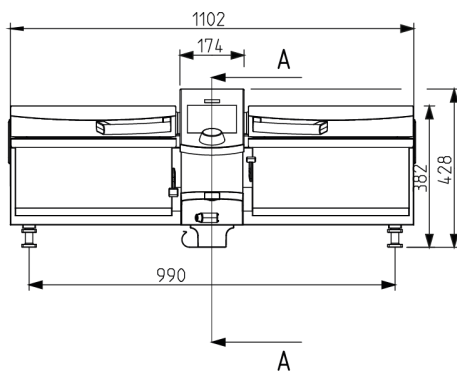
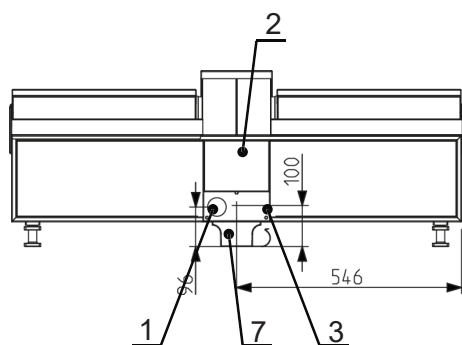
NB: Tegningen er ikke i korrekt målestokk

Apparatets størrelse modell 112T med rammebord



NB: Tegningen er ikke i korrekt målestokk

Apparatets størrelse modell 112T



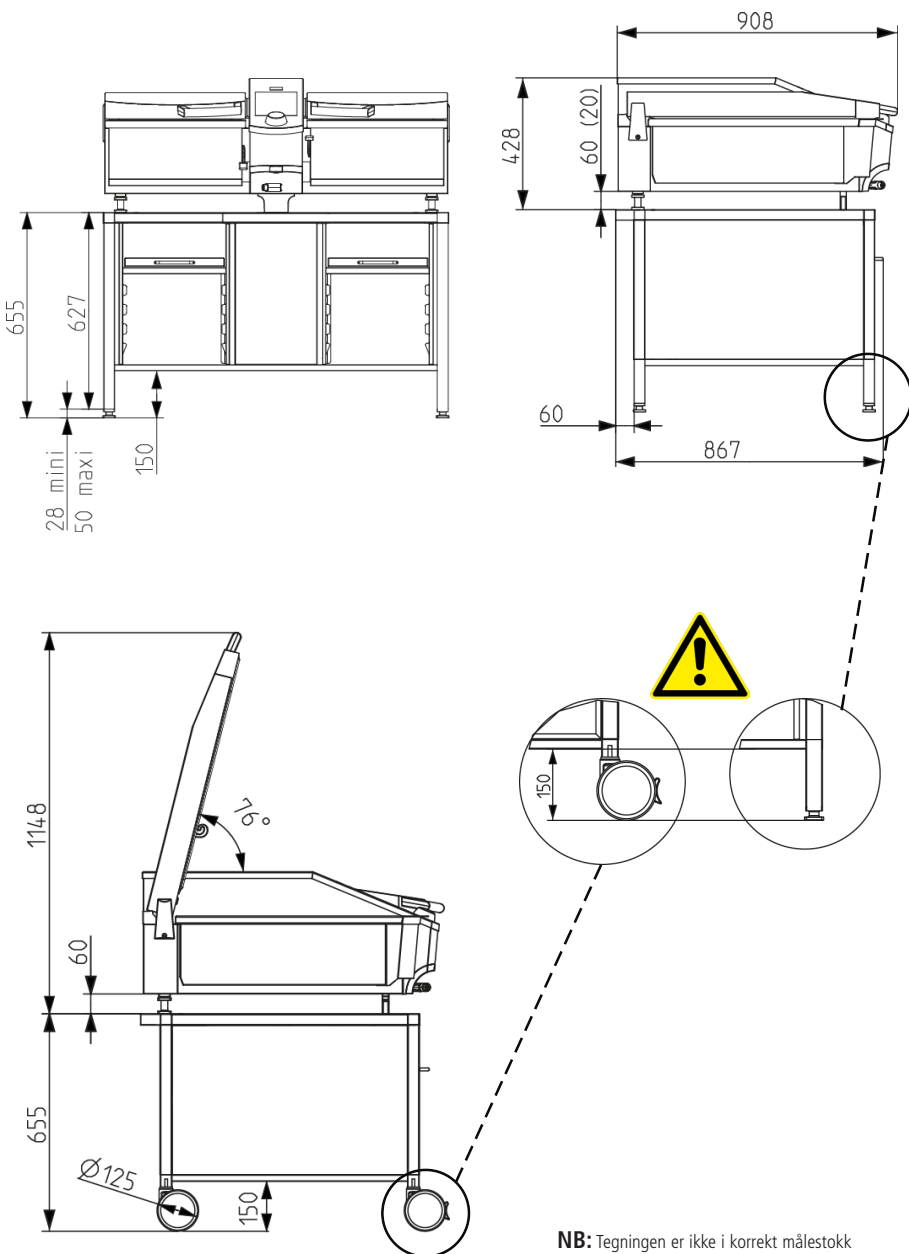
A-A

- (1) Avløp DN40
- (2) Kaldtvannsforsyning G3/4
- (3) Strømforsyning
- (4) Energoptimalisering - (tilleggsutstyr)
- (5) Ethernet - (tilleggsutstyr)
- (6) Tilkobling for ekvipotensial M6 x 10
- (7) Utskiftbar fot (20/60 mm)

 Minsteavstand

NB: Tegningen er ikke i korrekt målestokk

Apparatets størrelse modell 112T med rammebord



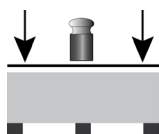
NB: Tegningen er ikke i korrekt målestokk

Håndtering

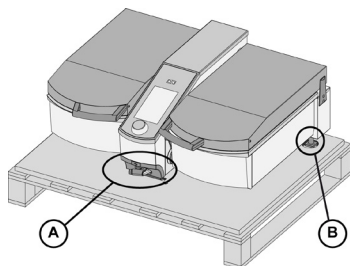
Transport og fjerning fra pall

1

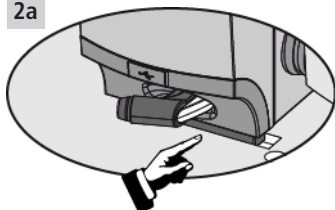
200 Kg Max



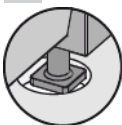
2



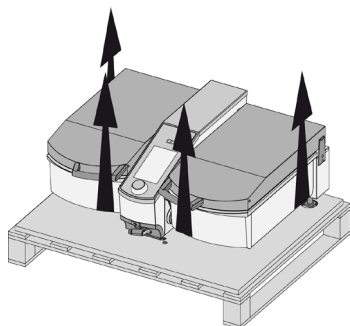
2a



2b



3



Stabling av innpakkede apparater **Fig. 1**

Apparatet kan stables i originalforpakningen. Stable aldri mer enn 3 apparater oppå hverandre, eller 200 kg på den nederste pakken.

Vektfordeling

Som vist i fig. 1 er det svært viktig å fordele vekten. Punktuell belastning må være minimal.



Transport på paller **Fig. 2**

For transport på paller må apparatet alltid hvile på selve apparatkroppen og ikke på bena. Våre paller er spesialtilpasset for dette.

Her er referanse du trenger ved bestilling av tomt pakkeutstyr:

Modell	Artikeln	Ref.
112T	Pall	90.00.353
	Pappemballasje	90.00.352
	Cover Pappemballasje	90.00.380
112L	Pall	90.00.474
	Pappemballasje	90.00.475
	Cover Pappemballasje	90.00.476



Klemfare!



» Pass på at ikke fingre kommer i klem under håndtering av apparatet



» Pass på at apparatet ikke velter under håndtering.

» For å unngå å skade apparatet, må du sikre at dekselet er lagt ned før du tar det opp eller flytter på det.

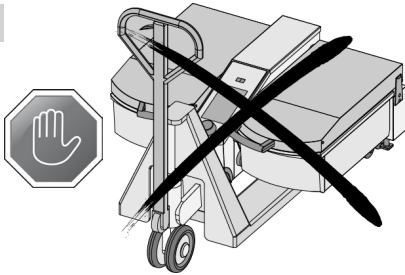
Fjerning fra pallen **Fig. 3**

Nærmere informasjon om dette finner du i kapittelet «Håndtering av apparatet uten emballasje» på neste side.

Håndtering

Selve utstyret

1



Håndtering med gaffeltruck

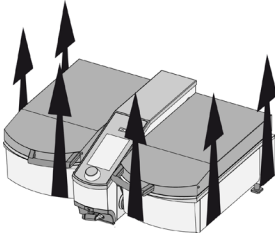


Advarsel

Fig. 1

For å unngå skader på apparatet anbefales det ikke å håndtere den uten emballasjen med gaffeltruck, jekketralle eller liknende.

2



Manuell håndtering

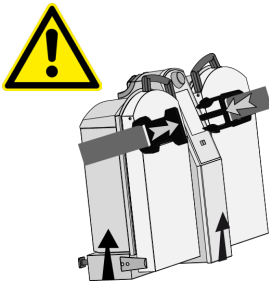
Fig. 2

Håndter apparatet som vist på bildet Fig 2.



For å unngå å skade apparatet, må du sikre at dekelet er lagt ned før du tar det opp eller flytter på det.

3



Vanskelige situasjoner

Fig. 3

Vertikal håndtering.

Det er mulig å håndtere apparatet vertikalt i kort tid for å få det inn gjennom døråpninger eller andre trange plasser. For å gjøre dette, må tanken og dekelet festes sammen med en rem (fig. 3)



Apparatet må aldri transporteres i denne posisjonen over lengre avstander, for eksempel i en bil.

3



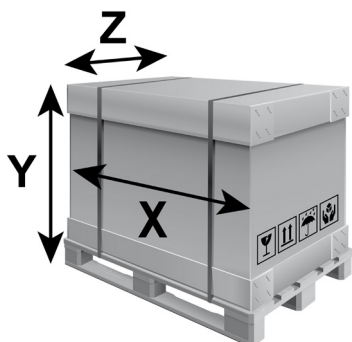
Transport og vinterlager

Fig. 4

Vann som er igjen i hydraulikkanlegg kan skade magnetventilene (frysing). For vinterlager og transport i kaldt vær (temp < 0 °C) er det **viktig** å tømme apparatets hydraulikkanlegg fullstendig for vann.

Nødvendig plass for apparatet

1



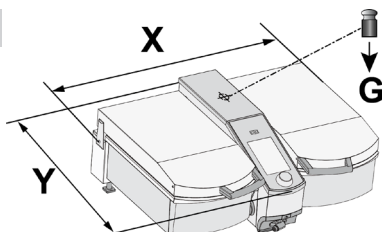
Størrelser/bruttovekt

Fig. 1

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

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

2



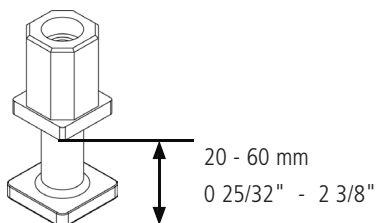
Størrelse/nettovekt

Fig. 2

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

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

3



*H = Høyde **uten ben**.

Tyngdepunkt

Fig. 2

Posisjon på tyngdepunktet i apparater.

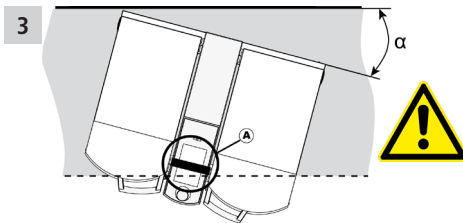
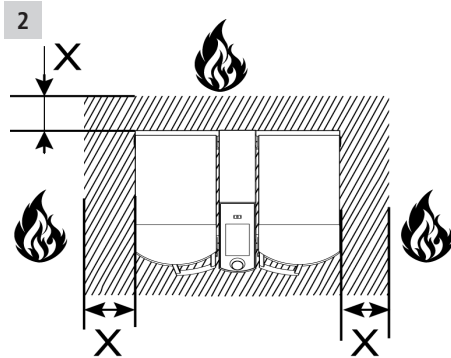
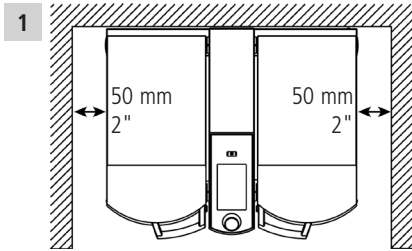
Benhøyde

Fig. 3

Bena kan stilles inn mellom 20 - 60 mm. Du bør først velge midtbenet foran som passer best til utstyret (20 eller 60 mm). Se kapittelet «høydejustering» for flere detaljer.

Installasjon

Minsteanbefaling for plass



Minsteanbefaling for plass

Fig. 1

Høyre/venstre kun

50 mm

Hvis det er begrenset plass tilgjengelig for installasjonen, kan denne avstanden reduseres til null.

Sikkerhetsavstander

Fig. 2



Brannfare! Bruk som frityrkoker.



» Installer apparatet i korrekt avstand fra åpen flamme i samsvar med nasjonale standarder.

Åpen flamme:

Fig. 2

Høyre/venstre/bakside

X = 500 mm



Klemfare!



» Pass på at ikke fingre kommer i klem under håndtering av apparatet



» Pass på at apparatet ikke velter under håndtering.

Tilgang til kabinettet bak

Fig. 3

For enklere tilgang plasseres apparatet som vist i fig. 3. Pass på at frontbenet ikke faller ned fra overflaten den står på.

Veltefare

Fig. 4

Pass på at apparatet ikke velter når du snur det på arbeidsplaten.

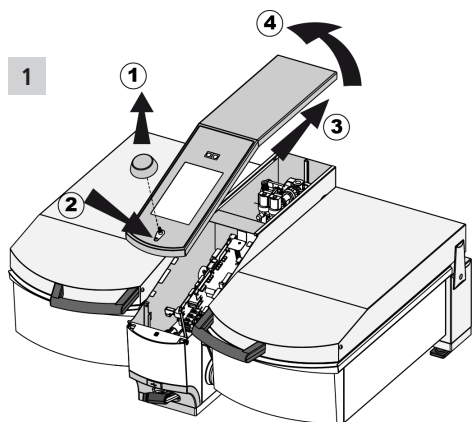


Vi anbefaler prinsipielt at du sikrer apparatet for å unngå faren for at det kan velte eller gli

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Installasjon

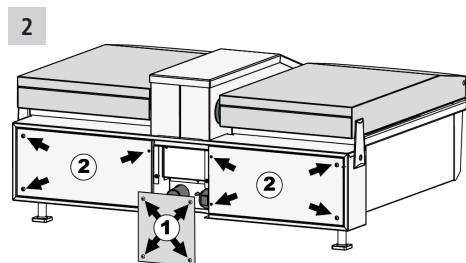
Åpning



Åpne kontrollpanelet

Fig. 1

- (1). Løft opp dreiekontrollknappen og fjern den
- (2). Fjern skruene*
- (3). Skyv kontrollpanelet bakover
- (4). Skyv kontrollpanelet over på venstre eller høyre deksel etter ønske.

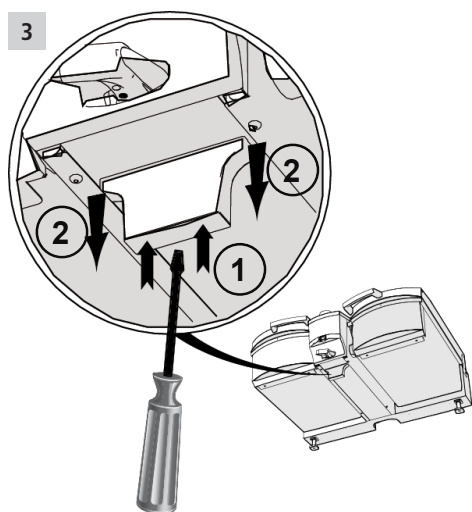


Åpne bakpanelene

Fig. 2

- (1). Fjern skruene fra midtpanelet*
- (2). Fjern skruene fra det tekniske kabinettet*

* 3 mm unbraknøkkel



Fjerne frontbenet

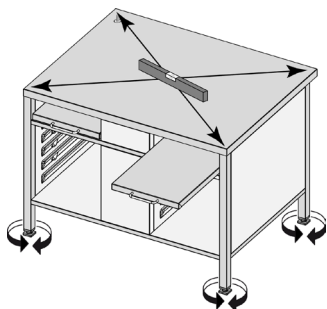
Fig. 3

- (1). Trykk på klemmene med en skrutrekker.
- (2). Trekk i benet

Det nye benet kan klemmes på plass. Det kan settes inn på begge veier.

Høydejustering

1



Montering på et rammebord andre støtter

Fig. 1


 Sikre først at rammebordet er i riktig høyde før du plasserer apparatet på det.




Valg av frontben

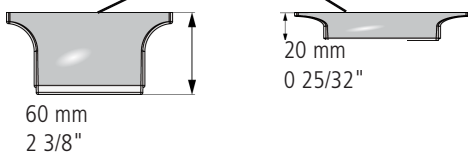
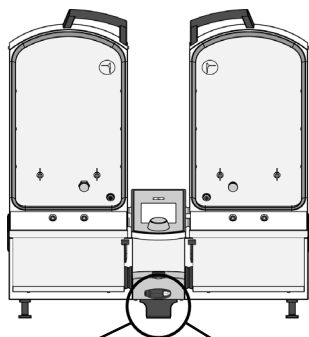
Fig. 2

Våre apparater leveres i en standardversjon med 20 mm ben montert. Vi leverer også ben på 60 mm slik at du kan velge det benet som passer best til installasjonen.

 Hvis man bruker ben på 20 mm, må det legges beskyttende skum under apparatet. Se kapittelet «Installasjonsalternativer».

 Alle våre apparater er bygget på samme høyde. Det betyr at tanken er forbundet med hoveddelen. Hvis høyden på tanken justeres, må derfor også høyden på hoveddelen justeres. Denne justeringen kan utføres ved å tilpasse bakbena på apparatet. Dette gjøres på følgende måte:

2



Klemfare!

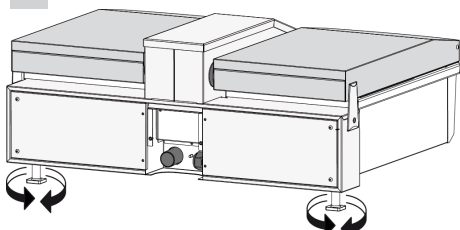


» Pass på at ikke fingre kommer i klem under håndtering av apparatet



» Pass på at apparatet ikke velter under håndtering.

3



Trinn 1

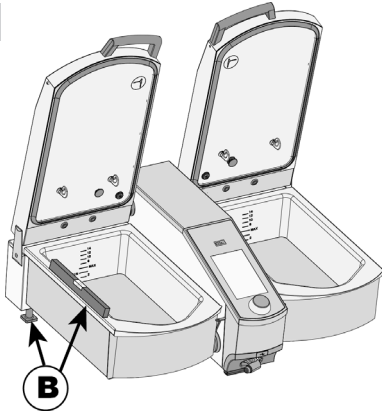
Fig. 3

Apparatene leveres med bena skrudd fullstendig på. Før høyden justeres, anbefaler vi å skru av alle bena på følgende måte:

- » 2 dreieinger ved bruk av frontben på 20 mm
- » 5 dreieinger ved bruk av frontben på 60 mm

Høydejustering

4

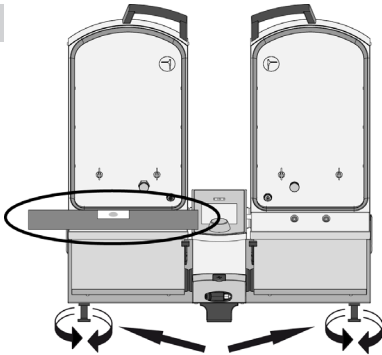


Trinn 2

Fig. 4

Plasser et vater på den lengste siden av én av tankene (A). Utfør så langsjusteringen (fremover/bakover) på apparatet. For å gjøre dette tilpasser du bakbenet på den siden du har plassert vateret på.

5

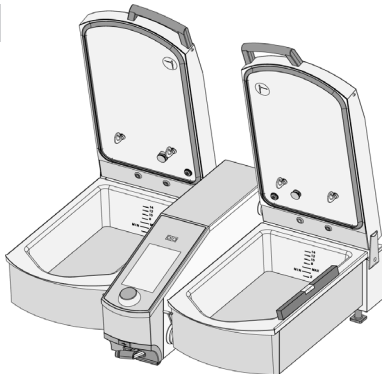


Trinn 3

Fig. 5

Plasser vateret på den andre tanken (B). Utfør langsjusteringen igjen.

6



Trinn 4

Fig. 6

Dette trinnet skal bare bestå av å kontrollere eller utføre finjusteringer. Plasser vateret på én av tankene. Utfør så tverrjusteringen (venstre til høyre) på apparatet. For å gjøre dette justerer du de to bakkene.

- » Kontroller den andre tanken.
- » Kontroller begge tanker på den lengste kanten.

Strømtilkobling

Generelle opplysninger og sikkerhet

Bestemmelser

- Koble til apparatene i samsvar med installasjonsveileidningen og opplysningene på merkeplaten (se beskrivelsen i kapittelet «Merkeplate»).
- Apparaterne må kobles til et elektrisk forsyningsnett som overholder nasjonale standarder.
- Følg anbefalingene fra det lokale elektrisitetsselskapet.
- Vi anbefaler å bruke en 30 mA jordfeilbryter.
- Sørg for en tilgjengelig allpolet kretsbytter med minst 3 mm kontaktåpning.
- Gjeldende standarder: EN 60335, IEC 60335

Sikkerhet

Fare for elektrisk støt!



» Elektriske tilkoblinger må bare utføres av utdannet personell.

» Sørg for at den tilgjengelige strømforsyningen samsvarer med apparatets behov ved tidspunktet for installasjonen. Se merkeplaten.



» Sørg for at all strøm er utkoblet ved hjelp av en ekstern bryter. **Bryteren på apparatet er ikke tilstrekkelig, da enkelte deler likevel vil være strømførende.**

Strømkabel:

- Elektriske data: Se side 26
- Tilkobling av apparater, for verdier og tilkoblingspunkter se følgende sider 25 - 26 og tekniske oversikter på side 12 - 15.
- Apparaterne kan kobles til permanent, eller via en passende stikkontakt.
- Sørg for at apparatet er slått av før du plugges inn eller ut strømkabelen.
- Bruk en kabel av typen HO7RN-F som minimum. Sørg for at kabelfestene sitter ordentlig.
- Det anbefales på det sterkeste å ikke bruke stive kabler for tilkobling av apparatet.
- Kabelens tverrsnitt er også avhengig av lokale forskrifter. Se kapittelet «Tilkoblingsverdier», avsnittet «Kabeltverrsnitt».

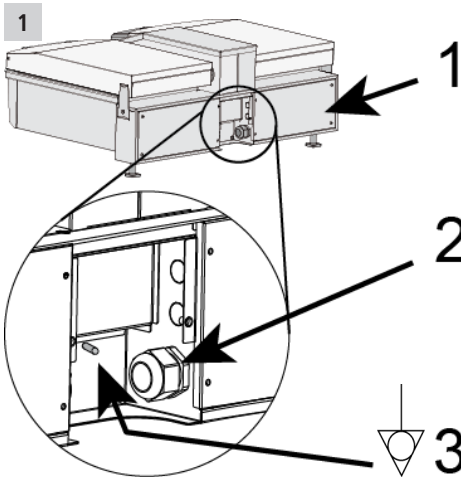
Koblings skjema

- Koblings skjemaet er plassert i en lomme i det tekniske kabinetet bak på apparatet, bak den avtakbare delen. Se seksjonen Installasjon, åpne apparatene.



Sørg for å legge det tilbake på plass etter bruk.

Strømtilkobling



i Følg fargekodingen på lederne. Ukorrekt tilkobling kan føre til elektrisk støt eller til skader på utstyret.

Generelle instruksjoner: Se forrige side.

Tilkoblingsterminalene er plassert innenfor baksiden av apparatet i det elektriske kabinettet. Se detalj i fig. 1 og 2

Detalj

- (1)
- (2)
- (3)

Fig. 1

- Bakside, elektrisk kabinett
Elektrisk tilkobling kabelfeste
Ekvipotensialtilkobling

Demonstrasjonsmodus (uten oppvarming og vann)

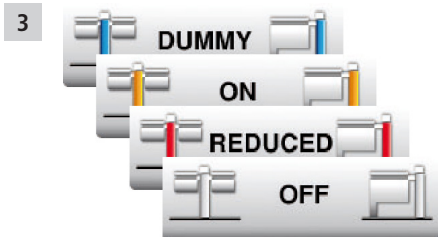
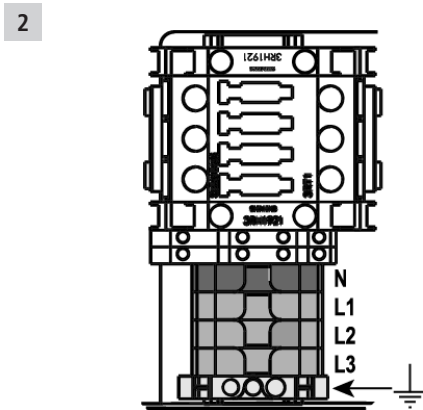
(Se også kapitlet Installasjonsalternativer > Demonstrasjonsmodus)

Våre apparater kan kobles til i demonstrasjonsmodus (enkeltfaseforsyning). Avhengig av den valgte demonstrasjonsmodusen er oppvarming, tankfylling og bevegelser deaktivert.

Fremgangsmåte

- (1). Koble til apparatet.
- (2). Start apparatet og aktiver umiddelbart den demonstrasjonsmodusen du ønsker.

Bruk koblingsskjemaet som følger med apparatet for enkeltfasetilkoblingen. Du må koble til L2-terminalene for fase og N for nøytral. (Gulgrønn for jord) **Fig. 2**



For valg av demonstrasjonsmodus, se kapitlet Installasjonsalternativer.

Strømtilkobling:

Tilkoblingsverdier

	Strøm (kW)	Strømforbruk (A)	Standard isolering (A)	Minste anbefalte tverrsnitt (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

Angående kabeltverrsnitt:

Strømforbruk, isolering og tverrsnitt på forsyningskabler avhenger av:

- Loale forskrifter
- Kvaliteten og lengden på kabelen
- Kvaliteten i strømmettet

De bør derfor tilpasses etter lokale forhold.

De angitte verdiene gjelder for kabellengder på maksimalt 2 m. Det er ditt ansvar å tilpasse disse verdiene etter den kabellengden du vil bruke.

Angående forsyningsspenningen

Den tillatte toleransen for forsyningsspenningen (inngangsspenning, se merkeplate) er mellom -10 % og +10 %.

50/60 Hz: Våre apparater er kompatible med begge frekvenser uten behov for tekniske modifikasjoner.



Det anbefales på det sterkeste å ikke bruke stive kabler for tilkobling av apparatet.

Maksimale dimensjoner på tilførselskabler

Maksimal diameter

(innføring gjennom kabelfestene)

VCCM 112T Ø maks. 25 mm (1")

VCCM 112L Ø maks. 32 mm (1 17/64")

Maksimalt tverrsnitt

(tilkobling til forsyningsterminalen)

VCCM 112T Maks. 10 mm² (0 1/64 in²)

VCCM 112L Maks. 16 mm² (0 5/8 in²)

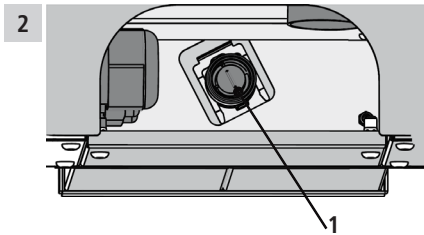
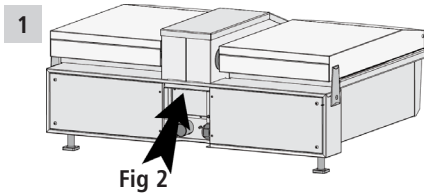
Strøm for demonstrasjonsmodus

Demonstrasjonsmodus* «Redusert» 230 W

Demonstrasjonsmodus* «På» (full) 115 W

* Demonstrasjonsmodus, se kapittelet «Installasjonsalternativer», avsnittet «Demonstrasjonsmodus».

Vannforsyning



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

30°C (Max. 60°C)
86°F (Max. 140°F)

Generelle opplysninger

Våre apparater overholder standardene NF EN 1717: 2001-05 og IEC 61770 godkjent av organisasjonene SVGW og DVGW.



Vi tar ikke for oss spesifikke tilfeller her. Det er installatørens ansvar å overholde standardene som gjelder på stedet.

Apparatet må kobles til et drikkevannforsyningsrør i samsvar med standarden EN 61770 eller IEC 61770 eller med tilsvarende kvalitet.

Drikkevannforsyningsrøret må være i overensstemmelse med de spesifikke hygienekrav som gjelder for drikkevannrør i landet.



Det må kun brukes nye rør for tilkobling til drikkevannforsyningen.



Anbefalinger:

- » Vi anbefaler å installere én sperreventil per apparat.
- » Røret må utluftes før tilkobling til enheten.

Tilkobling

Fig. 2

- (1) Kaldtvannstilkobling (3/4")

Trykk og gjennomstrømning

Vanntrykket må ligge mellom 150 kPa og 600 kPa (1,5 - 6 bar)

Nominell gjennomstrømning: 0,5 - 1,5 m³/h

Temperatur

Vi anbefaler å koble apparatet til kaldt vann (maks. 30 °C / 86 °F).

Hvis kunden derimot ønsker å koble det til varmtvann, må ikke vanntemperaturen overskride 60 °C / 140 °F.

Hardhet

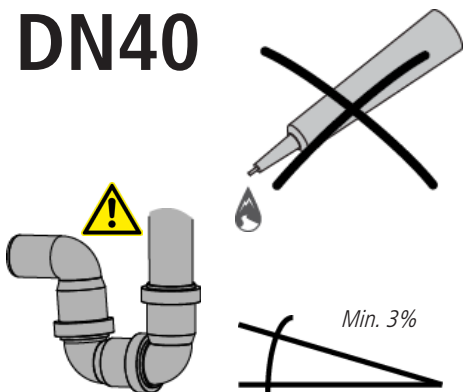
Det er ikke nødvendig å bruke vannmykner i forsyningen. Hvis det likevel skulle være tilfellet, må det sikres at vannet hardhet er minst **7 °FH**.



Sikkerhet

Våre apparater er utstyrt med en varmesikringsmekanisme. Ved overopphetning (tanktemp. > 120 °C / 248 °F) kan ikke det automatisk VarioDose™-påfyllingssystemet brukes. Sikkerhetsmekanismen deaktiveres så snart temperaturen faller.

DN40



Forbrenningsfare!



» Pass på å unngå forbrenninger, kokevannet kan være svært varmt når det tømmes ut!

Advarsel!

- Bruk bare et stivt rør som er bestandig mot dampetemperatur (type PP)
- Temperaturen på avløpsvann er lavere enn 100 °C

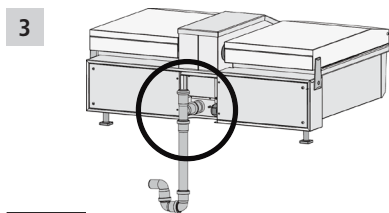
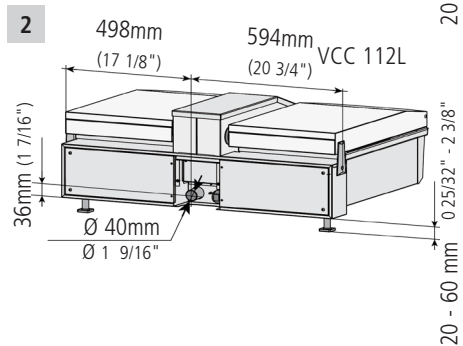
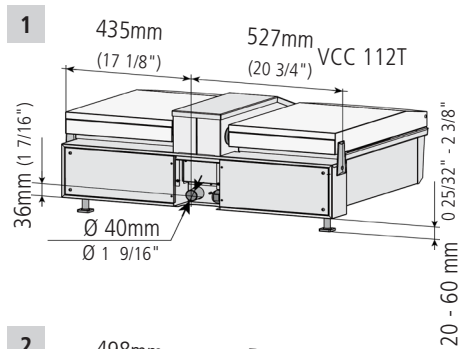
Krav

- Det er forbudt å sveise et avløpsrør til utløpet på apparatet.
- For å forhindre at lukt strømmer tilbake, bør røret ha en u-bend. Våre apparater har ikke dette.
- Avløpsrøret bør ha **samme diameter som røret på apparatet**. Det må ikke brukes rør med mindre diameter.
- Avløpsrøret må ha et fall på minst 3 %.

Posisjon

VCC112T
VCC112L

Fig.1
Fig.2



Kontroller

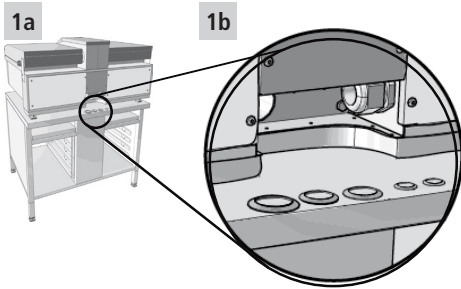
Etter installasjon av avløpet fylles tanken med 6 liter **varmt vann** hver og det utføres en test:

- » Aktiver tankene hver for seg.
- » Aktiver tankene samtidig.

Vannet skal renne ut uten luftbobler.

Hvis dette ikke er tilfellet, må avløpet installeres på nytt eller rørene må utluftes. Eksempel fig. 3. Det anbefales å utføre utluftingen så nært opptil rørbenden som mulig, det gjør det enklere å fjerne luft som er fanget mellom benden og apparatet.

Avløp



Apparater plassert på rammebord Fig. 1a/b

Rammebordet har hull for gjennomføring av tekniske komponenter. (Avløp, vannforsyning, elektriske tilkoblinger, tilleggsutstyr)

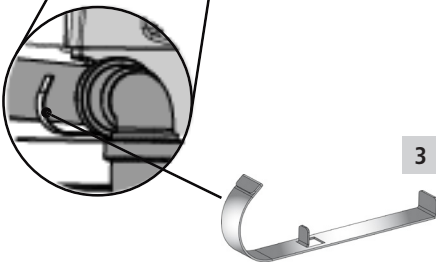
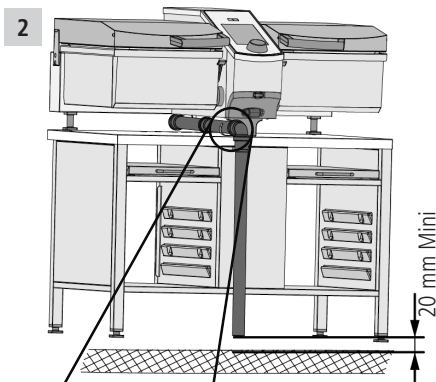
Avløp mot fremsiden av apparatet Fig. 2

Hvis apparatet monteres med frontben på 60 mm, kan avløpes bringes mot fremsiden.

Avløpsrøret kan festes til frontbenet ved hjelp av festet som er vist i fig. 3. Klemmen kan snus for bruk på begge sider av midtbenet.

Festeklemme

60.73.406



Bortføring til et avløp foran apparatet:



Vær oppmerksom på forbrenningsfaren!



» Det er ditt ansvar å beskytte avløps-systemet mot å løsrives og beskytte brukerne!



La det være en avstand på minst 20 mm mellom avløpsgitteret og avløpsrøret.



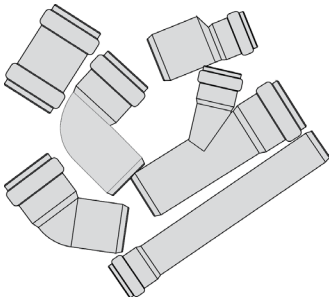
Tilkoblingssett

Et tilkoblingssett kan kjøpes. Det er konstruert for 112T / 112L-modeller og muliggjør avløp mot baksiden eller fremsiden. Det inneholder:

- » Et vannforsyningsrør + tetninger
- » Rørene som trengs for avløp (mot fremside eller bakside)

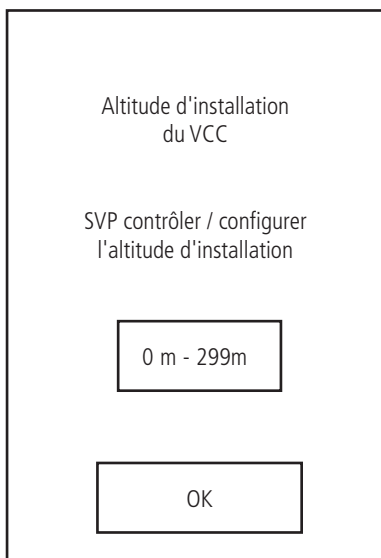
Avløpssett

87.00.609



Første gangs bruk

1



Tilpasning av installasjonshøyden



Fig. 1

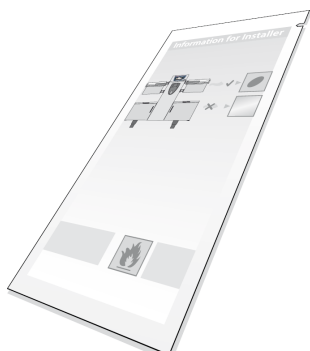
Hvis installasjonshøyden avviker fra fabrikkinnstillingen (0-299 m), må den tilpasses.

- Justering av høyden i trinn på 300 m
- **Valider etter justeringen**

Kalibrering

Våre VarioCooking Centers® er kalibrert på fabrikken. Det er derfor ikke nødvendig å utføre en kalibrering etter at installasjonshøyden er innstilt.

2

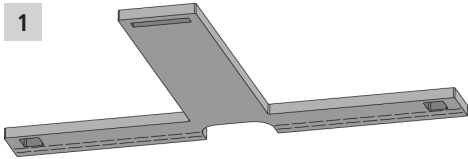


Rengjøringskluter

Kvaliteten på installasjonen er svært viktig for oss. Vi leverer også rengjøringskluter innsatt med høyraffinert mineralolje i startersetet. De skal kun brukes på utvendige deler.

Fig. 2

Installasjonalternativer



Skumstøtte

Fig. 1

Kun for bruk med ben på 20 mm!

Hvis utstyret monteres med ben på 20 mm, anbefaler vi av hygieniske grunner at plassen under fylles opp. Vi har utviklet en skumstøtte spesielt for apparatet.

Formålet med skumstøtten er å fylle opp dette begrensede rommet, slik at ikke matrester kan bli sittende igjen mellom apparatet og overflaten det står på.

Det er ditt ansvar å installere denne, men kun ved bruk av ben på 20 mm.

Skumstøtte VCCM 112T

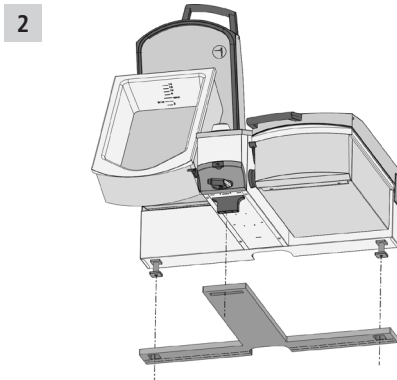
12.01.291

Skumstøtte VCCM 112L

60.73.713

Eksempel på montering

Fig. 2

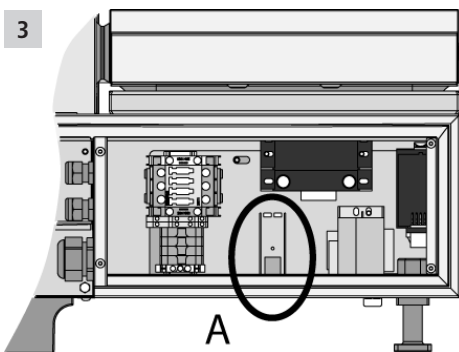


Avløpsblokkeringssett

For kunder som ikke kan tilby tilkobling i nærheten av apparatet, er et alternativ å blokkere det interne avløpsanlegget. Dette tilbehøret er ikke fabrikkmontert, men må monteres ved installasjonen. Det følger en merknad med dette.

Avløpsblokkeringssett

60.73.433

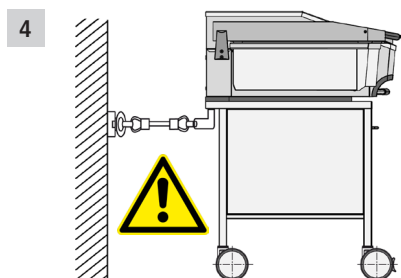
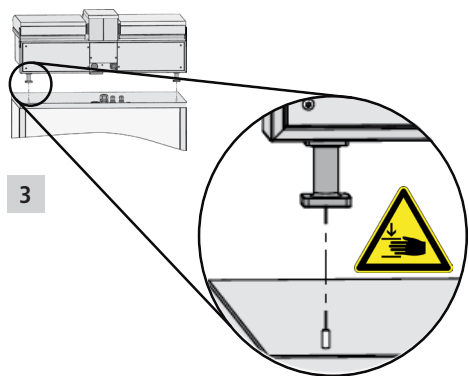
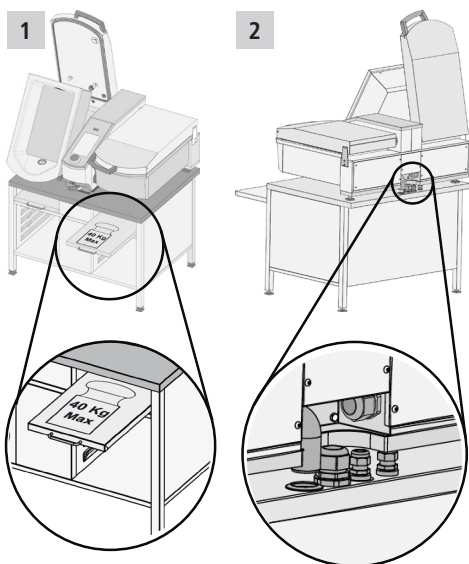


Ethernet-alternativ

Våre apparater kan kobles til det lokale datanettverket. I det tekniske kabinettet A (se side 9) finner du den passende hunkontakten.

Rekke A på fig. 3 støtter RJ45 hunkontakt. Plugg inn Ethernet-kabelen med RJ45-hankontakt her.

Installasjonsalternativer



Rammekabinett

Fig. 1/2



Klemfare!



» Pass på at ikke fingre kommer i klem under håndtering av apparatet



» Pass på at apparatet ikke velter under håndtering.

Kabinettet holder apparatet. Det kan leveres med ulike alternativer:

- » Hjul
- » Justerbare ben

Rammebord VCCM 112T

Med standardben 60.30.925
Med hjul 60.30.926

Rammebord VCCM 112L

Med standardben 60.30.940
Med hjul 60.30.941



Vær oppmerksom ved bruk av tilleggsutstyr som hjul. Det kan påvirke høyden på apparatet.

Montering

Fig. 3

Rammebordet er utstyrt med tapper. Bena på apparatet har hull som passer til disse tappene.

Mobile enheter

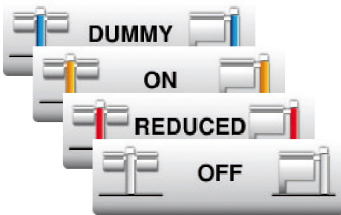
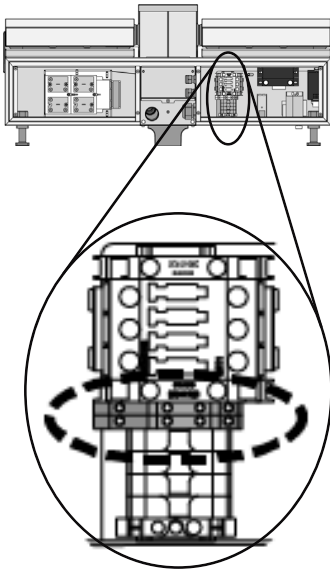
Fig. 4



Hvis apparatet monteres på en mobil enhet, må det sikres for å unngå skader på kabler og tilkoblingsrør til VarioCooking Center®. Rammekabinettet (mobilt) er utstyrt med festepunkter for dette formålet. Kabel for festing til vegg medfølger ikke. Denne kabelen må alltid være kortere enn tilkoblingsrørene til apparatet.

Installasjonalternativer

1



Energooptimaliseringssystem

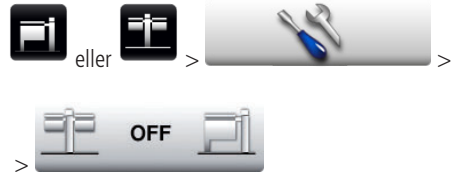
Fig. 1

For kunder som ønsker det kan apparatet kobles til et slikt system. I dette tilfellet må man bestille et apparat med dette alternativet.

Da vil det være forhåndsmontert en spesiell tilkoblingsterminal (fig. 4 og 5). Utfør tilkoblingen i samsvar med koblingskjemaet. Tilkoblingsterminalen er nummerert.

Demonstrasjonsmodus, valg av modus


Tilgang med knapper:



Muliggjør valg av alle demonstrasjonsmoduser.

Det er 4 muligheter:

Av	Ingen demonstrasjonsmodus – normal modus
Redusert	Uten oppvarming, uten vann. Bevegelser er mulig
På	Uten oppvarming, uten vann. Ingen bevegelser er mulig
Dummy	Skal ikke brukes. Reservert for demonstrasjonsmodeller.

 Etter alle justeringer må apparatet startes på nytt for at endringene skal aktiveres!

Omregningstabell

Feilutbedring

	°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		

Problemløsning

Feilprofil	Instruksjoner
Apparatet starter ikke, skjermen forblir svart	Kontroller sikkerhetselementene: F1/F2-sikringer, tankoveroppheting Klixon-skillebryter, T1-F1/T1-F2 omformersikringer, F17>F22 Klixon-skillebryter
Vann i håndsprøyten mangler	Sjekk om vannforsyningskrana er åpen Ta av vannforsyningsrøret – er apparatets beskyttelsesfilter blokkert? Hvis ja: Rengjør det.
Automatisk vannfylling fungerer ikke	Sjekk om det kommer vann fra håndsprøyten Er apparatet i demonstrasjonsmodus? (Se side 33)
Apparatet varmes ikke opp	Er apparatet i demonstrasjonsmodus? (Se side 33)
Automatisk vipping av tankene fungerer ikke	

Hvis det ikke hjelper å sjekke disse tingene eller hvis det vises andre driftsmeldinger, er det kun utdannede teknikere som kan reparere apparatet.



Enhver skade på nye apparater må rapporteres til produsenten eller produsentens lokale representant. Et skjema leveres på forespørsel.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Norsk

Med forbehold om tekniske endringer og trykkfeil.

Hvis du oppdager feil i dette heftet, ber vi deg informere oss om dette.

Kopier denne siden og skriv dine kommentarer sammen med nøyaktige sidehenvisninger. Send dette til oss på faks. Våre kontaktopplysninger finner du på dokumentasjonen som fulgte med apparatet.

Kommentarer:

Side

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

Dokumentets gyldighetsområde:

Type VarioCookingCenter®

112T

112L

Serienummer

E11V113128xxxxxx

E13VJ16018xxxxxx

Produksjonsår

(Fra)

2013/12

2016/01