

VarioCookingCenter[®]

設置に関する指示（原本）

重要：機器を使用する前に、このマニュアルをよくお読みください。

112T - 112L

目次

目次	3
法令遵守に関する証明書	5
火災に関する注意事項	7
一般的な安全に関する指示	7
アフターサービス、保証、廃棄処分	8
型式プレート	9
機器の説明	10
機器の寸法: 112Tモデル	12
機器の寸法: 112Lモデル	14
運搬処理とパレットからの取り外し	16
機器設置スペースの要件	18
設置	19
高さ調節	22
電気接続	24
給水	27
廃水の排出	28
初回使用	30
設置オプション	31
変換テーブルのトラブルシューティング	34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

法令遵守に関する証明書



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

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EU

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

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



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

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

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



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



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

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

Wittenheim, 14. January 2016

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D



警告

不適切な設置、設定、トラブルシューティングまたはメンテナンスおよび機器の改造を行うと、損傷や怪我が発生したり死亡の原因にさえることがあります。



機器を使用する前に、このマニュアルをよくお読みください。

このマニュアルは設置者向けに作成されています。機器の操作に関する指示については、機器に付属のユーザーマニュアルを参照してください。



危険！

重傷または死亡に至る可能性のある危険な状況を示します。



警告！

重傷または死亡に至る可能性のある潜在的に危険な状況を示します。



注意！

軽傷に至る可能性のある潜在的に危険な状況を示します。



腐食性 物質



火災の危険！



火傷の危険！



傾斜の危険

遵守しないと物理的損傷が生じる可能性があります。



押し潰される 危険！

機器の部品の中には重い物があります。不適切に扱ったり落下させると、怪我の原因になることがあります。



危険！ 高圧。

死亡の危険 遵守しないと重傷または死亡に繋がることがあります。



推奨事項

この記号は、適用する必要がある重要な推奨事項を表します。



情報

この記号は絶対に必要な情報を示します

- (1). このように番号付けされています
 - (2). 段階を追って実行される作業のリストを示します
- » この記号は、さらに詳しい情報を指しています
- 記号はリストに対応しています



情報

ここで言及している規格はフランスでのみ適用されます。その他のすべての国では、その国の規格および規制が適用されます。これらの指示を遵守しないことから生じる損傷はすべて保証の対象外となります。



危険！

機器の設置および接続は、特別に訓練された公認の資格を有する専門家のみによって行われ、規制に準拠している必要があります。



火傷の危険！

この機器は、プロの調理場における商用ケータリングで使用するために設計されています。高温を発する場合があります。高温表面によって火傷を負うことがあります。使用者に知らせるために、リスクおよび危険分析を行うことは所有者の責任です。



注意！

設置の際には保護手袋と安全靴を着用してください。

火災に関する注意事項



火災の危険！

この機器の近くでガスまたは可燃性の液体を保管または使用しないでください。

消火設備に関する注意事項：国ごとの要件を順守してください。

使用および設置

このマニュアルにある指示、特に安全に関する指示を常に厳密に守ってください。

指示を守らないで損傷が発生した場合は、メーカーまたはその法的代理人は責任を問われません。同様のことが保証にも適用され、保証が無効になります。

この機器は、食品を調理するのに使用するためにのみ設計されています。他の目的に使用しないでください。



可燃性ガスを発生させることがある溶剤、洗浄製品または酸性の製品をタンクの中に入れてください。または、それらを水で溶かさないでください。機器の洗浄とメンテナンスについて何か疑問がある場合は、指示マニュアルを参照してください。

アフターサービス、保証、廃棄処分



アフターサービス

アフターサービスについては、まず第一に設置者にお問い合わせください。これらの詳細事項は、設置時にユーザーマニュアルに記入する必要があります。

保証

メーカーの責任は、欠陥があると考えられ、それに対して品質上の欠陥を主張できる個別の部品に限定されます。保証額は、機器の価格の範囲内となります。保証の枠内で交換されたすべての個別部品はメーカーの所有物です。

下記は保証の対象外です：

- 通常の摩耗、不注意、不適切な使用、設置マニュアルおよびユーザーマニュアルに記載された詳細な指示の誤用または不遵守によって生じた故障
- ガラス製部品、バルブ、ジョイントおよび摩耗が避けられないその他の部品
- 装置に関して訓練を受けていない技術者が行った手順または純正以外の部品を装着した機器
- メーカー推奨以外の洗浄製品の使用による損傷

1



もう使用されない機器の廃棄処分

この機器を廃棄したい場合は、通常の廃棄物の中には入れないでください！

データプレートに表示されたロゴ (図1) は、この機器の廃棄処理手順が、電気および電子装置の廃棄物に関する2003年1月27日の指令 **2002-96-CE**の枠内にあることを示しています。

このロゴは、電気および電子製品を一般の家庭廃棄物と混ぜてはいけないことを意味しています。この廃棄物に対しては別個の収集システムを導入する必要があります。

機器の適切な廃棄に関する支援については、遠慮なく当社にお問い合わせください。



FRIMA S.A.
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Vario Cooking Center _____ 製品名

VCC 112T _____ モデルの説明 (112T / 112L)

3 ~ 400V 50/60Hz

_____ 供給電圧

17 kW

_____ 主電力

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa

_____ 水圧



n° de série
serial-no.

E11VI13068013579

VarioCookingCenter® シリアルナンバー

電話によるお問い合わせにはすべて、この番号をお伝えください。

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Bernard

機器を製造した人の名前

それぞれの**VarioCookingCenter®** は、
1 人の担当者のみによって製造されています。



_____ 証明書と認証書



Made in France

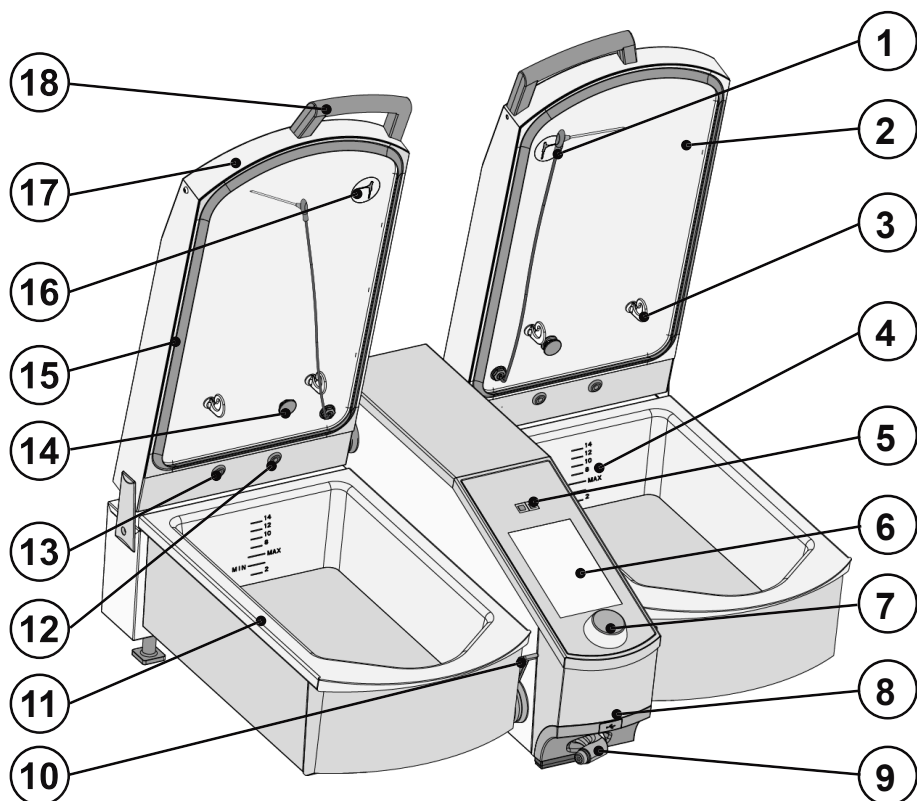
_____ 製造国



VCC 012

E11VI13068013579

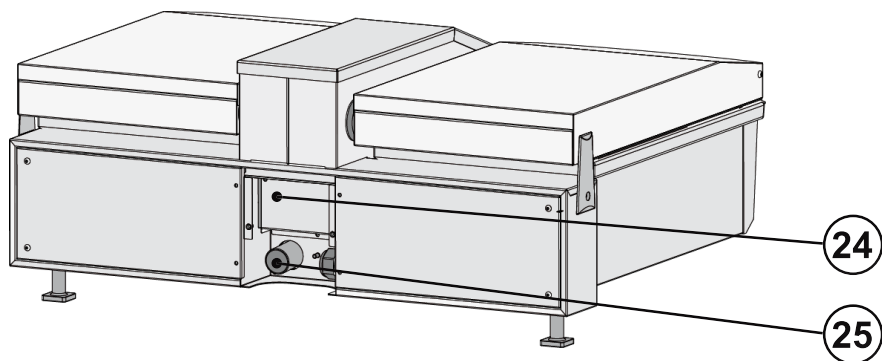
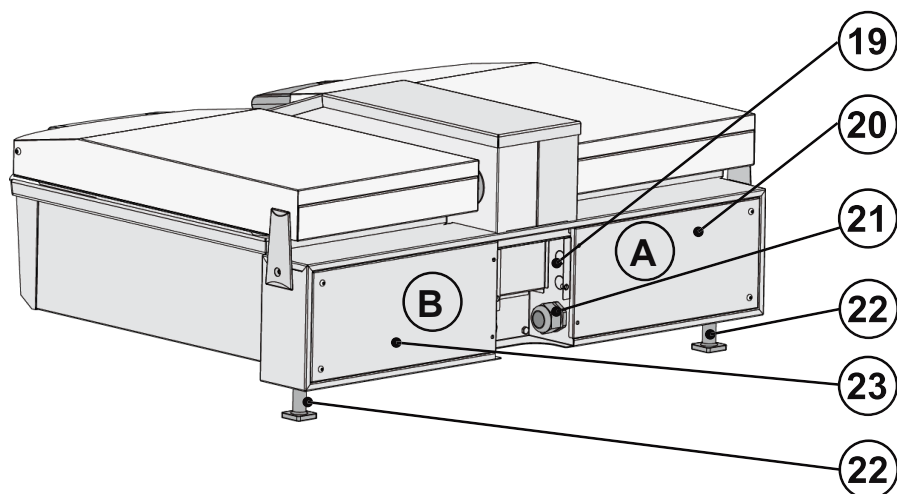
機器の説明



説明

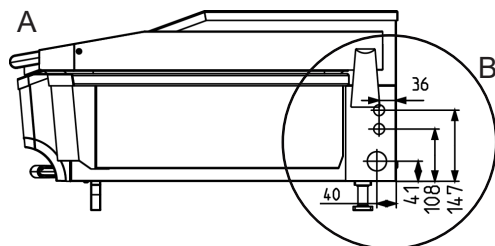
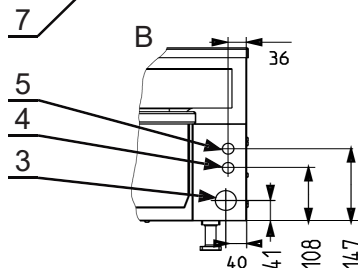
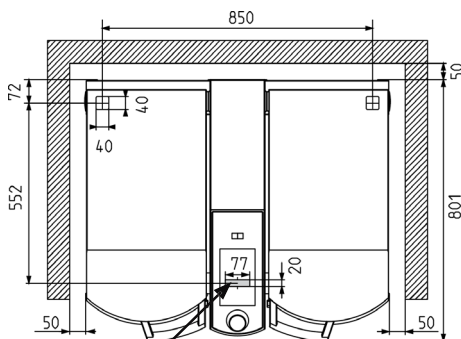
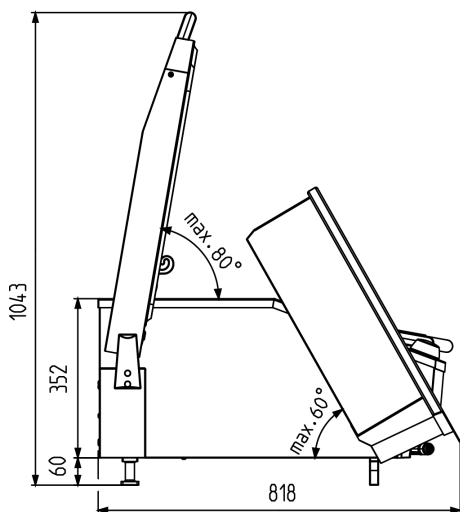
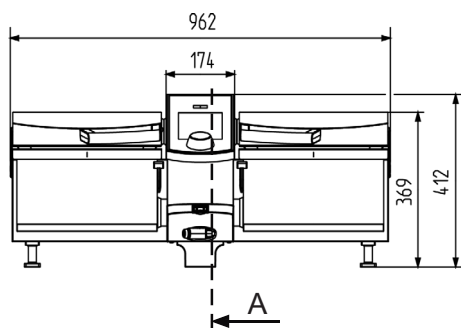
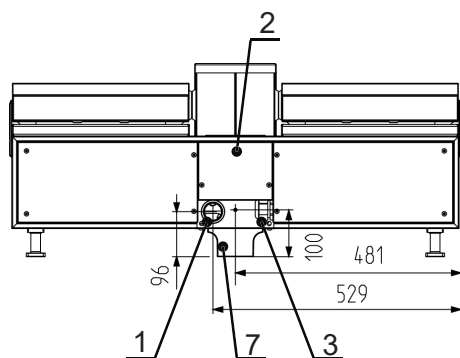
- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. 6測定ポイントを備えたコア温度プローブ | 9. ハンドスプレー |
| 2. カバー | 10. タンク内容排出レバー |
| 3. バスケット取っ手用フック | 11. 冷却タンク |
| 4. オイル充填およびタンク測定スケール用最大/最小マーク | 12. バイパス |
| 5. スタート/ストップ ボタン | 13. 水充填ダクト |
| 6. 8.5インチ TFT画面 | 14. バイパス |
| 7. 選択ホイール | 15. カバーシール |
| 8. USBポート | 16. コア温度プローブ ホルダー |
| | 17. カバー |
| | 18. カバー ハンドル |

機器の説明



- | | |
|--|--------------------------------|
| 19. オプション用接続エネルギー最適化システムまたはイーサネット ケーブル | 23. テクニカル コンパートメント B : |
| 20. テクニカル コンパートメント A : 機器の接続 | 24. 水接続部および等電位接続部にアクセスするためのカバー |
| 21. 電源供給部 | 25. 廃水の排出 |
| 22. 調節可能脚 (20~60mm) | |

機器の寸法: 112Tモデル

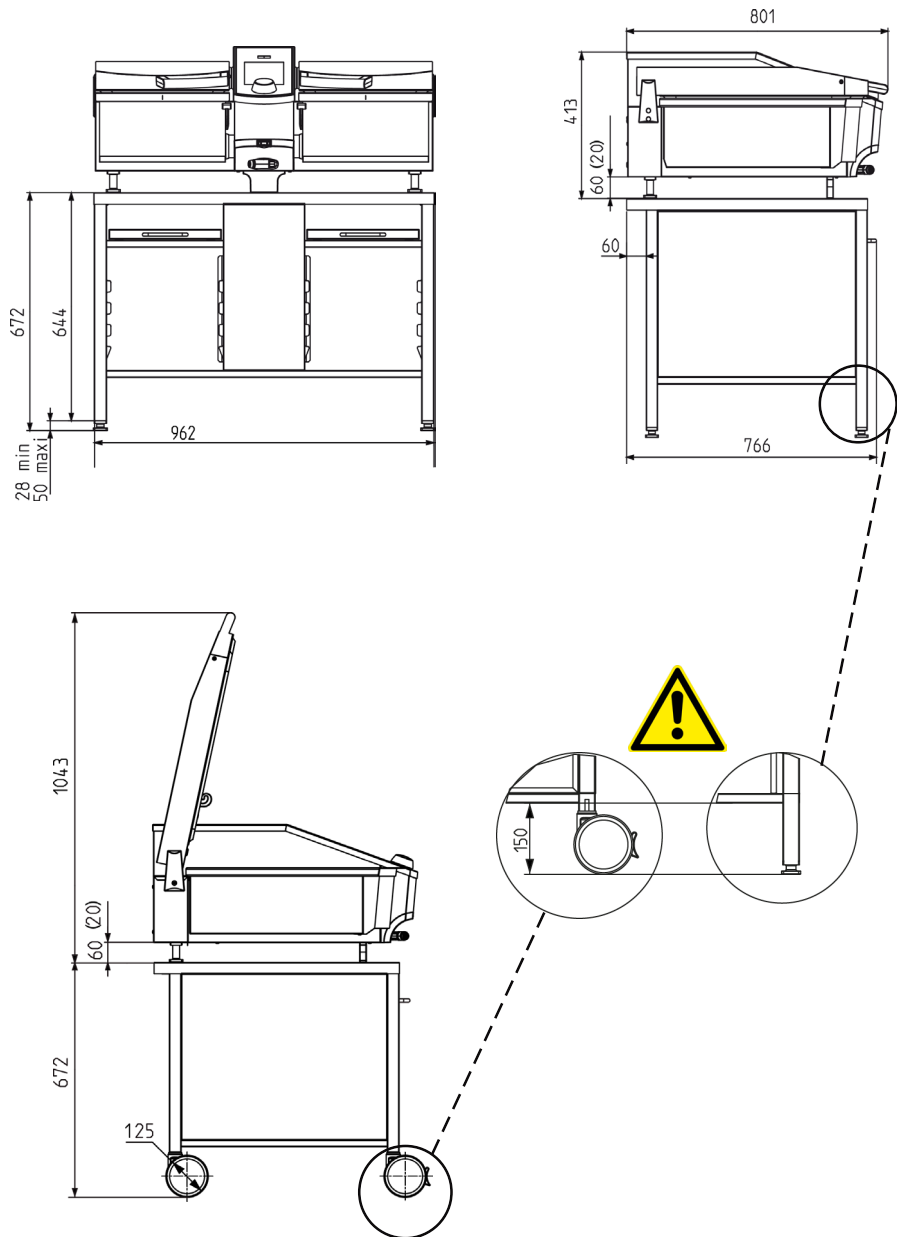


- (1) 廃水の排出 DN40
- (2) 冷水供給 G3/4
- (3) 電源
- (4) エネルギー最適化 - (オプション)
- (5) イーサネット - (オプション)
- (6) 等電位接続部 M6 x 10
- (7) 相互交換可能脚 (20/60 mm)

 最小間隙

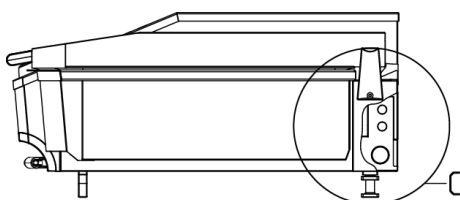
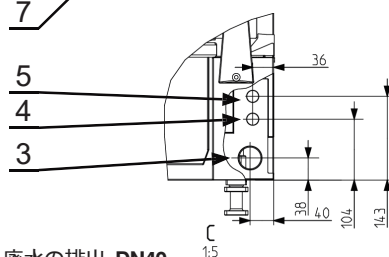
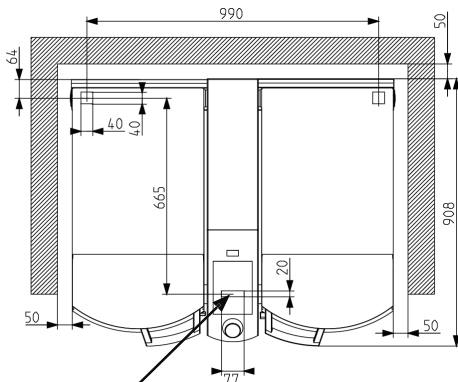
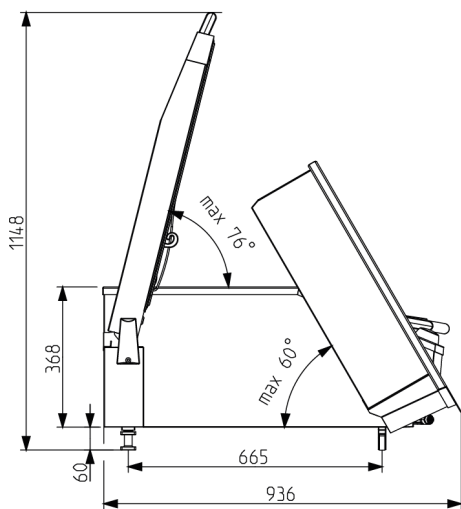
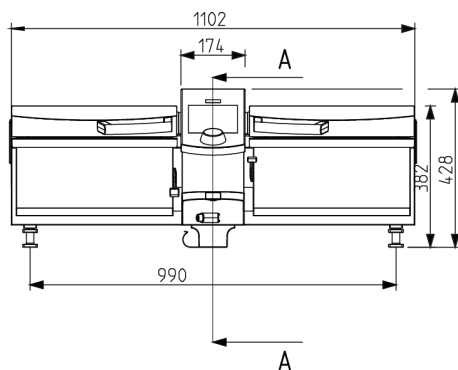
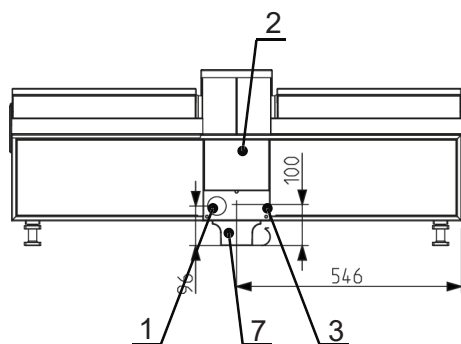
NB: この図面の縮尺は正確ではありません

アンダーフレーム テーブルを含めた機器の寸法 : 112T モデル



NB: この図面の縮尺は正確ではありません

機器の寸法: 112Lモデル



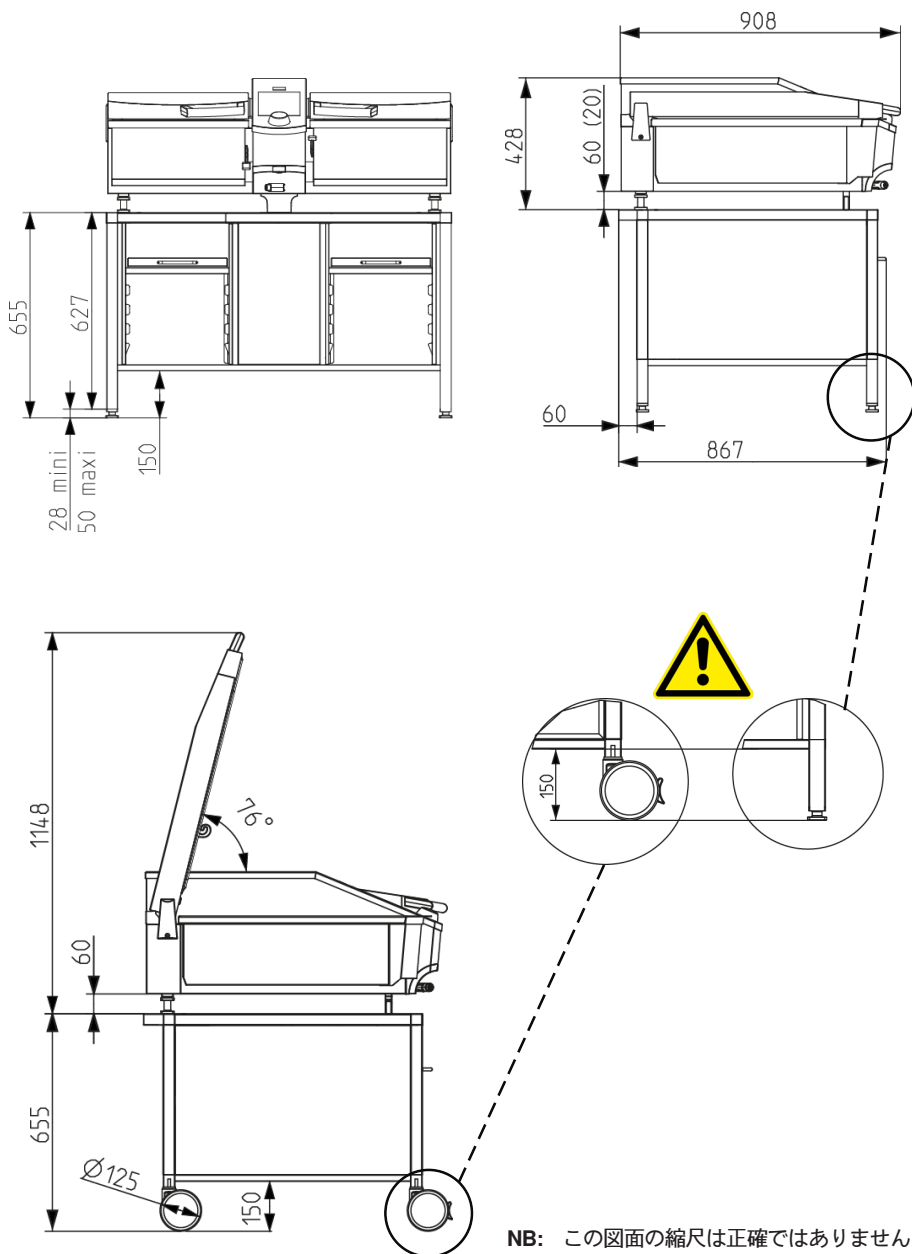
A-A

- (1) 廃水の排出 DN40
- (2) 冷水供給 G3/4
- (3) 電源
- (4) エネルギー最適化 - (オプション)
- (5) イーサネット - (オプション)
- (6) 等電位接続部 M6 x 10
- (7) 相互交換可能脚 (20/60 mm)

 最小間隙

NB: この図面の縮尺は正確ではありません

アンダーフレーム テーブルを含めた機器の寸法 : 112L モデル

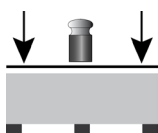


NB: この図面の縮尺は正確ではありません

運搬処理とパレットからの取り外し

1

200 Kg Max



梱包された機器の積み重ね

図1

機器は元の梱包の状態で見積み重ねることができます。どのような状況においても、4台以上の機器または最下部の梱包物に200キログラムを超える重量を積み重ねないでください。

重量の分散

図1に示すとおり、重量を分散させることがきわめて重要です。点荷重を最小にしてください。



パレットでの運搬

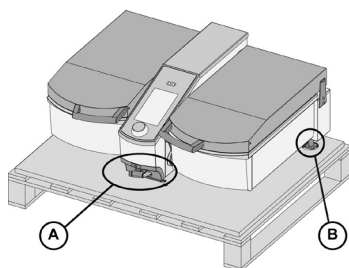
図2

パレットで運搬する場合は、機器の脚ではなく本体をパレットに乗せる必要があります。当社のパレットはこのために特別に装備されています。

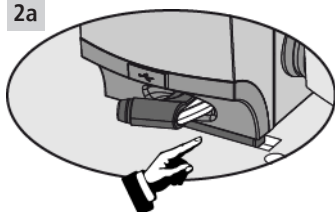
空の梱包部材を注文したい場合は、下記を参考にしてください：

Modèle	Article	Ref.
112T	パレット	90.00.353
	ダンボール梱包材	90.00.352
	蓋包装	90.00.380
112L	パレット	90.00.474
	ダンボール梱包材	90.00.475
	蓋包装	90.00.476

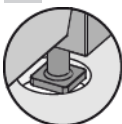
2



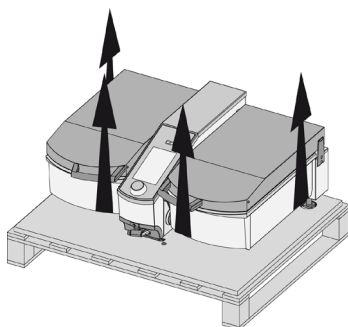
2a



2b



3



押し潰される危険！



機器を扱っているときに指を挟まれないように注意してください



機器を扱っているときに機器が傾かないように注意してください

機器を損傷しないようにするために、必ずカバーを下げてから、持ち上げるか移動させてください。

パレットからの取り外し

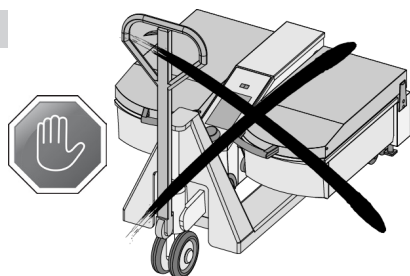
図3

詳しくは、次頁の「梱包なしでの機器の運搬」の章を参照してください。

運搬用機器のみ

フォークリフト付きトラックを使用した運搬

1

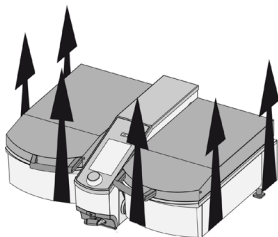


警告

図1

機器を損傷させないために、フォークリフトトラック、パレットトラックまたはその同等機器を使用して、梱包しない状態で運搬することはお勧めできません。

2



手動での運搬

図2

図2に示すとおりに機器を運搬します。



機器を損傷しないようにするために、必ずカバーを下げた後、持ち上げるか移動させてください。

3



困難な状況 垂直にしての運搬

図3

出入り口またはその他の狭い場所を通過させるために、機器を一時的に垂直にして運搬することができます。これを行うには、タンクとカバーを一緒にしてストラップで縛る必要があります（図3）



このように垂直にして、例えば車で、長距離を輸送しないでください。

3

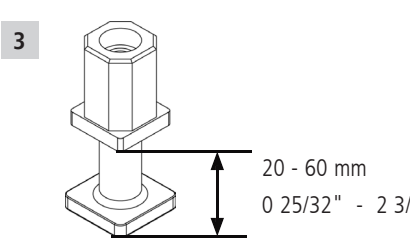
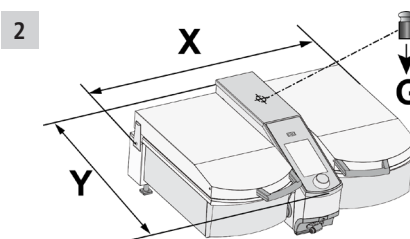
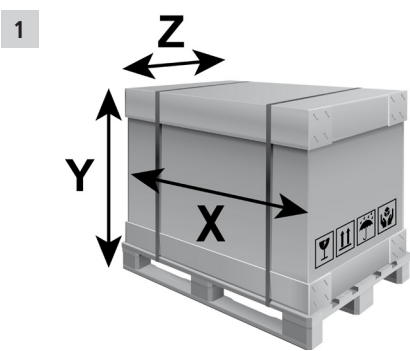


輸送と越冬

図4

油圧系に水が入っていると、ソレノイドバルブが損傷する場合があります（凍結）。冷気中（温度0℃未満）越冬させたり輸送する場合、機器の油圧系から水をすべて抜き取ることが極めて重要です。

機器設置スペースの要件



寸法/総重量 図 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"	

寸法/正味重量 図2

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

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

*H = 脚がないときの高さ

重心 図2

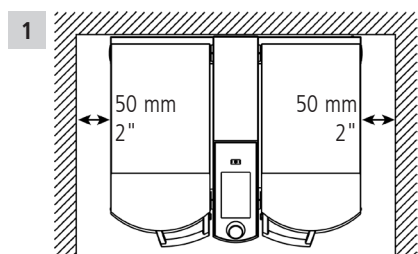
機器の重心の位置

脚の高さ 図3

脚は20～60 mmの範囲で調節できます。最初に、機器に最もよく適合する前中央の脚を選択する必要があります（20または60mm）。詳しくは、「高さ調節」の章を参照してください。

設置

推奨最小スペース



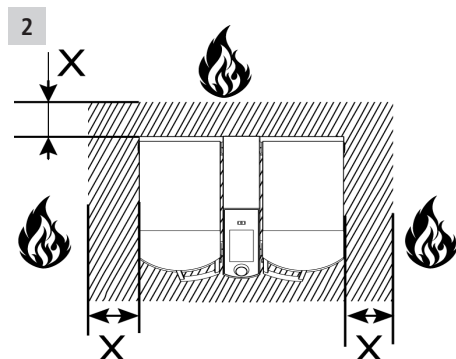
推奨される最小スペース

図1

右左のみ

50 mm

設置に使用できるスペースに制限がある場合は、この距離は0にすることができます。



火災の危険！フライ装置としての使用



国で施行されている規格に準じて、裸火から適正な距離離れたところに機器を設置してください。

裸火:

図2

右左後部 X = 500 mm



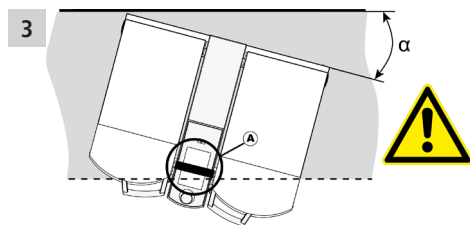
押し潰される危険！



機器を扱っているときに指を挟まれないように注意してください



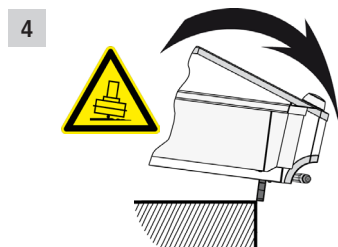
機器を扱っているときに機器が傾かないように注意してください



後部コンパートメントへのアクセス

図3

アクセスを容易にするために、図3に示すように、機器を回転させます。但し、機器が置かれている作業面から前脚が外れて落ちないように注意してください。



傾斜の危険

図4

作業面で機器を回転させるときは、傾かないように注意してください。

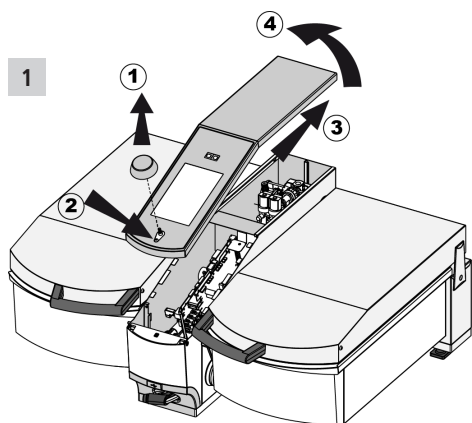


一般的に、機器を固定して、傾いたり滑らないようにすることをお勧めします。

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

設置

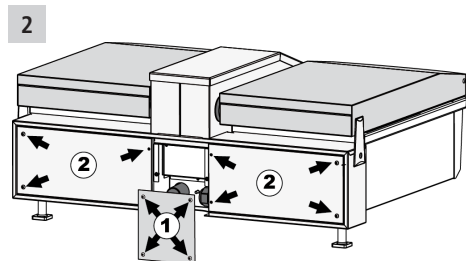
開梱



制御パネルを開く

図1

- (1). 回転式制御ボタンを引き上げて外します。
- (2). ネジを外します*
- (3). 制御パネルを後方に押します。
- (4). 制御パネルを好みに応じて左または右カバーの上に倒します。

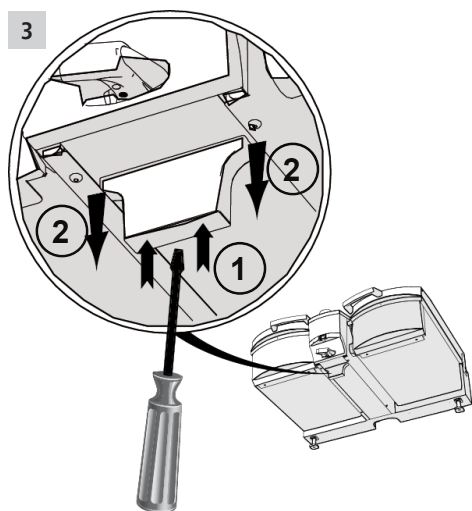


後部パネルを開く

図2

- (1). 中央のパネルからネジを外します*
- (2). テクニカル コンパートメントからネジを外します*

* 3 mmの六角キー



前脚の取り外し

図3

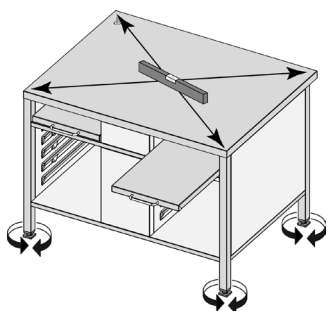
- (1). ドライバーを使って、クリップを押します。
- (2). 脚を引っぺがります

新しい脚は所定位置に簡単に詰め込むことができます。脚はいずれかの方向に回して差し込むことができます。

高さ調節

機器のみ

1



アンダーフレーム テーブルでの取り付け
他のサポート

図1

最初に、アンダーフレームテーブルが適切な高さにあるかどうかを確認してから、機器をその上に置きます。

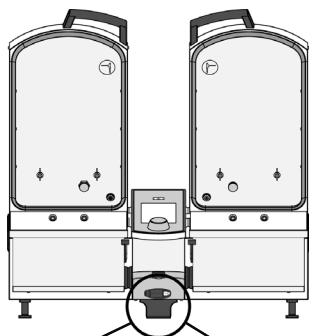


前脚の選択

図2

機器は、標準バージョンでは20mmの脚が組み付けられた状態で提供されます。設置時に最適な脚を選択できるように60mmの脚も提供しています。

2



20 mmの脚を使用するには、機器の下に敷く保護用発泡材が必要です。「設置オプション」の章を参照してください。



機器は、すべて同レベルで作成されています。これは、タンクが本体に接続されていることを意味します。このため、タンクの高さを調節すると本体の高さも調節することになります。この調節は、機器の後脚を調節することによってのみ行うことができます。これは以下に行う必要があります：



押し潰される危険！

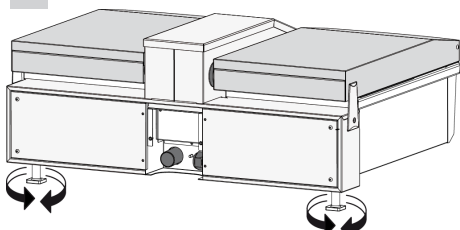


機器を扱っているときに指を押し潰されないように注意してください



機器を扱っているときに機器が傾かないように注意してください

3



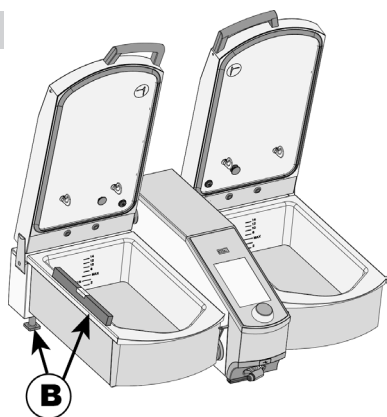
手順 1

図3

機器は脚が所定位置に完全にねじ込まれた状態で提供されます。高さを調節する前に、以下のようにして各脚のねじを緩めることをお勧めします：

- » 20 mmの前脚を使用している場合は2回転
- » 60 mmの前脚を使用している場合は5回転

4

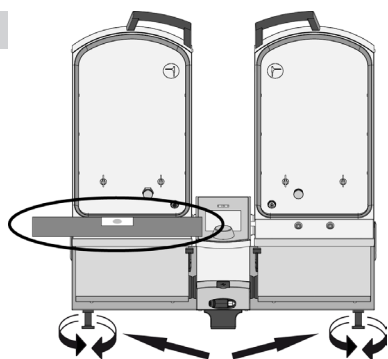


手順 2

図4

タンクの1つ (A) の最も長い側に水準器をおいてください。ここで、機器の横方向の調節（前方/後方）を行います。これを行うために、水準器を置いた側に付いている後脚を調節してください。

5



手順 3

図5

他のタンク (B) の上に水準器を置きます。再度、横方向の調節を行います。

6



手順 4

図6

この手順は確認または小さな修正のみから成ります。タンクの1つに水準器を置きます。ここで、機器の縦方向の調節（左から右）を行います。これを行うためには、2つの後脚を調節します。

- » 他のタンクを確認します。
- » 最も長い端で両方のタンクをチェックします。

電気接続

一般的な項目と安全

規制

- 設置に関する指示およびデータプレート上の指示に従って機器を接続します（「データプレート」の章を参照）。
- 国で施行されている規格を満たす電源網に接続する必要があります。
- 地域の電力会社の推奨事項に従ってください。
- 残留電流が**30mA**の装置を使用することを推奨します。
- 価格が手頃な最小接点ギャップ**3mm**の全極サーキットブレーカを使用してください。
- 適用できる規格：EN 60335、IEC 60335

安全性

感電死の危険！



訓練を受けた人のみが電気接続を行ってください。

設置時に、供給されている電源が機器用の電源に対応していることを確認してください。、データプレートを参照してください。



外部スイッチを使って、すべての電力を遮断できることを確認します。機器に付いているスイッチだけでは不十分です。機器のスイッチをオフにしても、通電されている部分があります。。

主電源接続ケーブル：

- 電気データ：26頁を参照してください
- 機器の接続、各値および接続点については、以下の25頁～26頁と12頁～15頁のテクニカルシートを参照してください。
- 機器と主電源は、永久的に接続するか、適切な電源コンセントを使用して接続することができます。
- 接続ケーブルのプラグを差し込むか引き抜く前に、機器の電源が切っていることを確認してください。
- 最低でも、**HO7RN-F**タイプのケーブルを接続してください。ケーブルグランドが適切に締め付けられていることを確認します。
- 機器との接続には固いケーブルを使用しないことを強く推奨します。
- また、ケーブルの断面積は地域の規制によって異なります。「接続素子類の定格値」の章の「ケーブルの断面積」の項を参照してください。

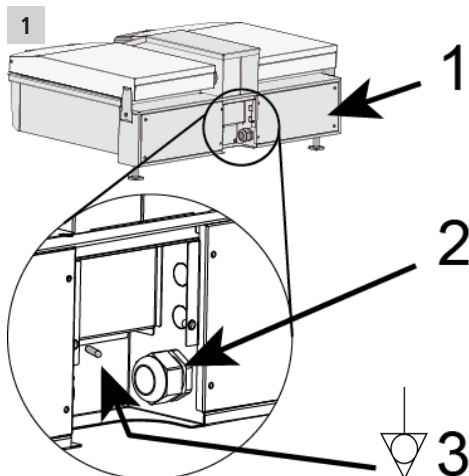
電気回路図

- 電気回路図は、取り外し可能な仕切りの後部にある機器のテクニカルコンパートメント内のポケットに入っています。「設置、機器を開く」の節を参照してください。



使用後は必ず、電気回路図をこの位置に戻してください。

電気接続



i 導線の色コードをよく見てください。接続を間違えると、感電したり機器が損傷することがあります。

一般的な指示: 前の頁を参照してください。

接続端子は電気コンパートメント内のリアフェース（後面）の背後にあります。図1と図2にある詳細を参照してください。

詳細

図1

- (1) リアフェース（後面）、電気コンポーネント
- (2) 電気接続ケーブルグラント
- (3) 等電位接続部

デモンストレーション モード（加熱なし、水なし）

（設置オプションの章のデモンストレーションモードも参照してください）

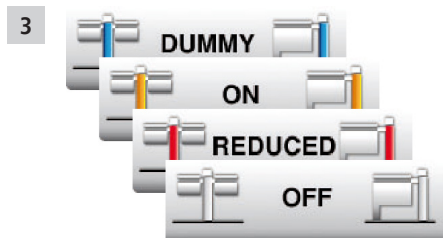
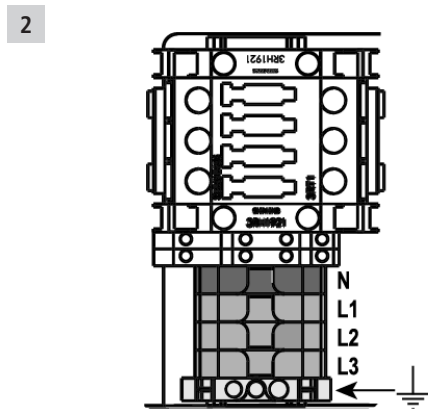
機器はデモンストレーション モードで接続できます（単相電源）。選択するデモンストレーション モードによっては、加熱、タンク充填および動作が行われません。

操作手順

- (1). 機器を接続します。
- (2). 機器をスタートさせ、直ちに自分の選択したデモンストレーション モードを起動させます。

単相接続の場合、機器に付属の電気回路図を使用してください。位相についてはL2端子を接続し、中性点についてはNを接続する必要があります。（アースは黄緑）

図2



デモンストレーション モードを選択する場合は、「設置オプション」の章を参照してください。

電気接続：

接続素子類の定格値

	電力 (kW)	電流消費 (A)	標準化された 保護 (A)	お勧めセクション (mm2)
VCCM 112T				
3 AC 200V	17	49	50	14
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	100	22
3 AC 200V Dynamic	21	59	75	14
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

ケーブル断面積について

電源ケーブルの電流消費、保護および断面積は下記事項によって異なります：

- 地域の規制
- ケーブルの品質および長さ
- ネットワーク品質

このため、それらを地域の条件に適合させる必要があります。

表示された値は、最大**2m**のケーブル長に対するものです。このため、使用するケーブル長に応じて、これらの値を適合させることはユーザーの責任になります。

供給電圧について

供給電圧（入力電圧、データプレート参照）の許容値は**-10 %~+10 %**です。

50/60Hz:機器は、技術的な修正をしなくても両方の周波数で使用できます。



機器との接続に**剛**いケーブルを使用しないことを強くお勧めします。

電源ケーブルの最大サイズ

最小直径（ケーブルグランドを通して配線）

112Tモデル	最大直径 25 mm
112Lモデル	最大直径 32 mm

最大断面積（電源端子への接続）

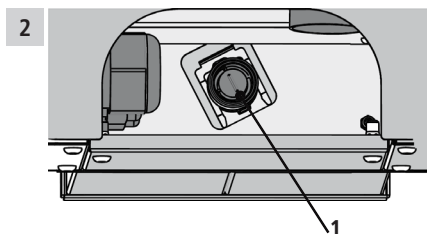
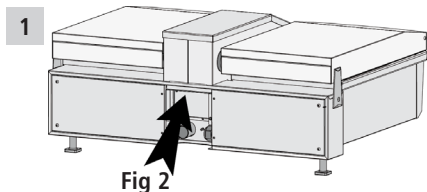
112Tモデル	最大 10 mm²
112Tモデル	最大 16 mm²

デモンストレーション モードの電力

デモモード* 「低減」	230 W
デモ モード* 「オン」（フル）	115 W

*デモ モード、「設置オプション」の章の「デモンストレーション モード」の項を参照してください。

給水



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

30°C (Max. 60°C)
86°F (Max. 140°F)

一般的な項目

当社の機器は規格**NF EN 1717**に適合しています。**SVGW**および**DVGW**組織によって承認された**2001-05**および**IEC 61770**。



個々のケースについてはここでは扱いません。施行されている地域の規格を遵守することは設置者の責任です。

規格**EN 61770**または**IEC 61770**、あるいはそれと同等品質の規格に準拠して、飲料水供給パイプに機器を接続する必要があります。

飲料水供給パイプは、飲料水パイプに関する国の特定衛生要件に準拠している必要があります。



飲料水給水源に対する接続には、新品のパイプのみを使用しなければなりません。



推奨事項:

- » 機器毎に1個の遮断バルブを取り付けることを推奨します。
- » 機器を接続する前にパイプから水を抜き取ることが必要です。

接続

(1)

冷水接続 (3/4インチ)

圧力および流量

水圧は**150~600 kPa (1.5~6バール)**でなければなりません

公称流量：**0.5~1.5m³/h**

温度

機器を冷水 (最大**30 °C = 86 °F**)に接続することを推奨します。

但し、お客様が機器をお湯に接続することを望む場合は、最高水温が **60 °C (140 °F)** を超えてはいけません。

硬度

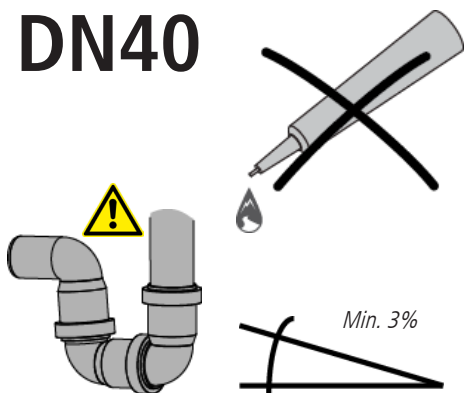
軟水の給水源を供給する必要はありません。但し、この場合、水の硬度は少なくとも**7 °FH**となるようにしてください。



安全性

機器は熱安全メカニズムを搭載しています。過熱した場合 (タンク温度 > **120 °C = 248 °F**) は、**VarioDose™** 自動充填システムは使用できません。温度が低下すると安全メカニズムは動作を停止します。

DN40



火傷の危険！



火傷をしないように注意してください。排水時に煮汁が熱い場合があります。

警告！

- 蒸気温度に耐える固いパイプのみを使用してください。(PPタイプ)
- 廃水の温度は100℃未満です。

必要条件

- 排水パイプを機器の排水口に溶接することは禁止されています。
- 臭気の逆流を避けるために、排水パイプにU字管を付ける必要があります。当社の機器にはU字管が付属していません。
- 排水パイプは、機器のパイプと同じ直径でなければなりません。直径の小さいパイプを差し込むことは許されません。
- 排水パイプには少なくとも3%の一定の傾きがなくてはなりません。

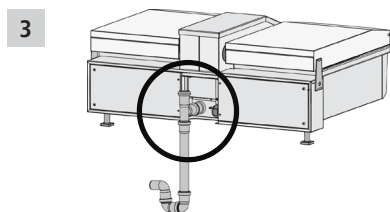
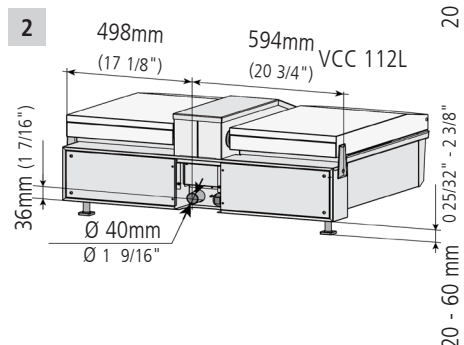
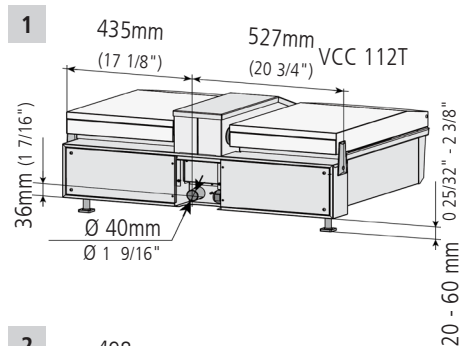
位置

112Tモデル

図.1

112Lモデル

図.1



確認

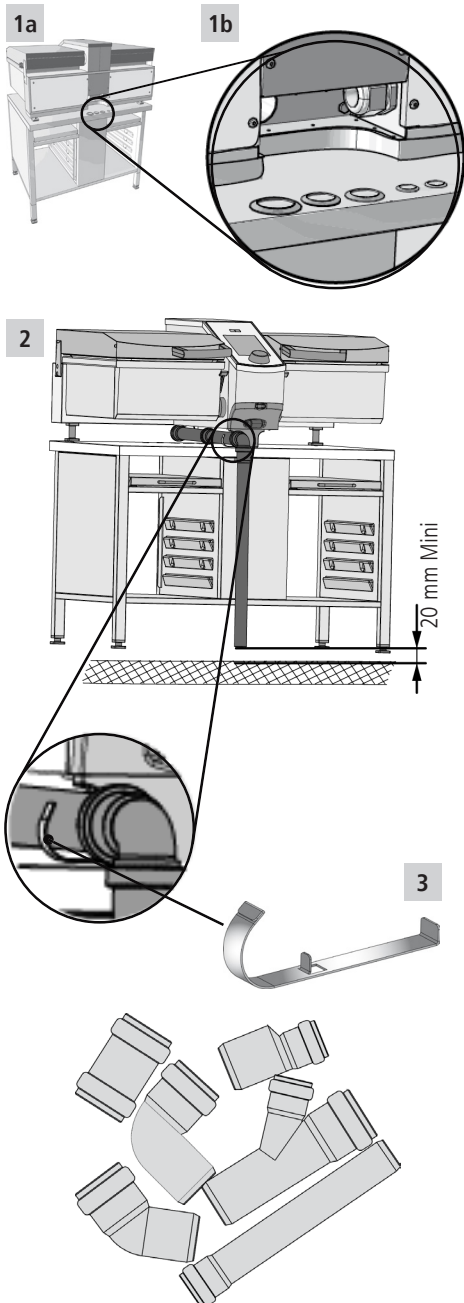
排水口を取り付けた後、タンクにそれぞれ6リットルの水を充填し、以下のようにしてテストを行います：

- 各タンクを別々に起動することによって。
- 同時に両方のタンクを。

水は気泡が現れない状態で排水される必要があります。

気泡が現れる場合は、排出口を再取り付けするか、パイプからエアを抜きます。例 図3U字管のできるだけ近くでエア抜きを行うことをお勧めします。U字管と機器間に閉じ込められたエアを簡単に除去するためです。

廃水の排出



アンダーフレームテーブルの付いた機器

図 1a/b

アンダーフレームテーブルには事前に穴が開けてあり、技術的なコンポーネントを穴に通すことができます。（排水、水の供給、電源、オプション）

前方への排水

図2

機器が 60 mmの前脚を使用して組み立てられている場合、排水を前方に向かわせることができます。

排水パイプは、図3に示すアタッチメントを使用して前中央脚に取り付けることができます。クリップは中央脚の両側でできるようにリバーシブルに（逆にしても使用できるように）なっています。

取り付けクリップ

60.73.406

機器の前方にある排水管への排水



火傷の危険！



排水系が分離しないようにして、エンドユーザーを保護することは設置者の責任です。



排水格子と排水パイプ間には少なくとも20 mmの隙間を設けてください。



接続キット

接続キットを販売しています。接続キットは 112T / 112L 用に設計されており、前方または後方への排水を可能にします。このキットには以下のものが含まれています：

- » 給水パイプ + シール
- » （前方または後方に向かう）排水に必要なパイプ

排水キット

87.00.609

1

Altitude d'installation
du VCC

SVP contrôler / configurer
l'altitude d'installation

0 m - 299m

OK

設置高さの調節



図 1

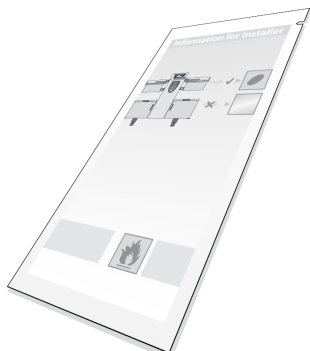
設置高さが工場出荷時設定 (0-299m)と異なる場合は、調節してください。

- 300m ステップで高さを調節します
- 調節後に確認します

校正

当社のVarioCookingCenters® は工場にて校正済みです。このため、設置高さの調節後に校正を行う必要はありません。

2



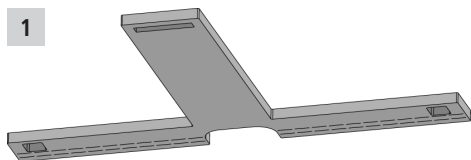
クリーニング ワイブ (洗浄用化学ぞうきん)

当社にとって設備の品質は非常に大切です。高度に精製された鉱物油を染みこませたクリーニングワイブもスターターキットに入っています。クリーニングワイブは外側の部品にのみ使用してください。

図 2

設置オプション

1



発泡体サポート

図1

20 mmの脚でのみ使用してください！

20 mmの脚を使用して機器を組み立てるときは、衛生上の観点から下に空間を設けることをお勧めします。発泡体サポートは機器専用設計されています。

この発泡体サポートの目的は、この制限された空間を埋めて、機器とそれが置かれている表面の間に食品の廃棄物が詰まらないようにすることです。

これを取り付けるのは自分の責任で行うことですが、20 mmの脚を使用する場合にのみ取り付けてください。

112Tモデル 発泡体サポート

12.01.291

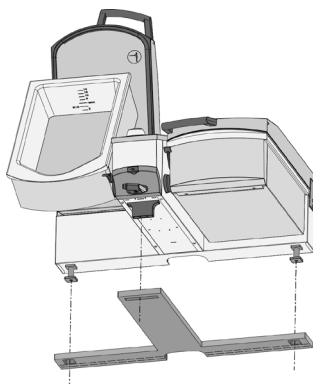
112Lモデル 発泡体サポート

60.73.713

組み立て例

図2

2



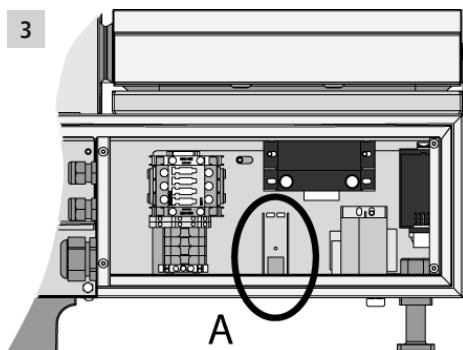
排水封鎖 キット

機器の近くで接続を行えないお客様に対する1つの選択肢は、内部排水系を塞ぐことです。この付属品は、工場では組み立てられておらず、設置時に組み立てる必要があります。キットには説明が付いています。

排水封鎖キット

60.73.433

3

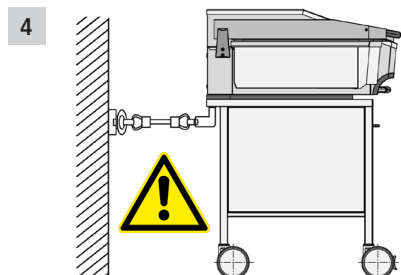
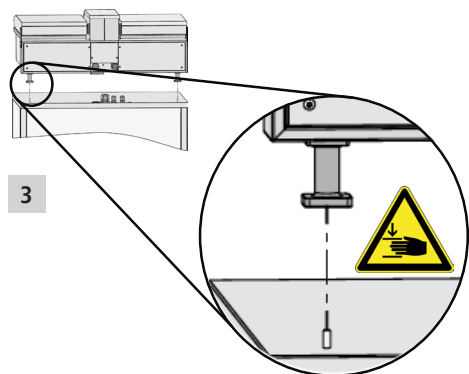
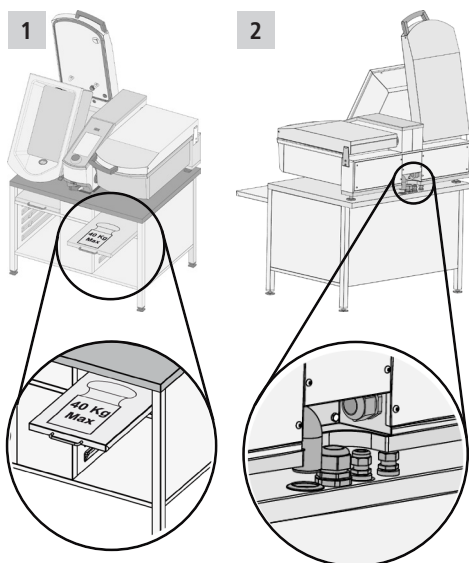


イーサネット オプション

機器は、ローカルのコンピュータネットワークに接続することができます（イーサネット）。テクニカルコンパートメントA（9頁を参照）内に、対応するメス コネクタがあります。

図3に示すストリップは、メスコネクタRJ45を支持します。RJ45オスコネクタが付いたイーサネットケーブルはここに差し込まなければなりません。

設置オプション



アンダーフレーム キャビネット



押し潰される危険！



機器を扱っているときに指を挟まれないように注意してください



機器を扱っているときに機器が傾かないように注意してください

このキャビネットは機器を支持します。キャビネットは以下の各種オプション付きで提供されます：

- » キャスター
- » 調節可能脚

112T アンダーフレーム テーブル

標準脚付き	60.30.925
キャスター付き	60.30.926

112L アンダーフレーム テーブル

標準脚付き	60.30.940
キャスター付き	60.30.941



キャスターなどのオプションを使用するときは注意してください。それらのオプションが機器の高さに影響を及ぼすことがあります。

アンダーフレーム テーブルにはピンが付いています。当社の機器の脚には穴が開いており、これらのピンで連結することができます。

可動ユニット

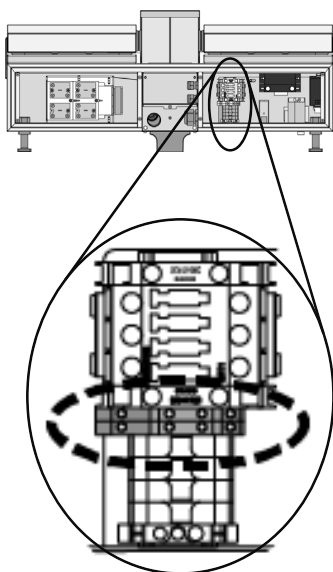


機器が可動ユニットに取り付けられている場合は、**VarioCookingCenter®**のケーブルおよび供給パイプが損傷しないように、可動ユニットを固定する必要があります。

アンダーフレーム キャビネット 可動 には、この目的のために固定点が装備されています。この固定点を壁に接続するためのケーブルは付属していません。ケーブルは機器の供給パイプより常に短い必要があります。

設置オプション

1



エネルギー最適化システム

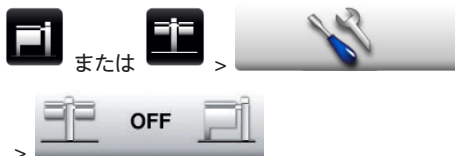
図1

このシステムを必要とするお客様に対しては、機器をこれに接続することができます。その場合、このオプションの付いた機器を注文する必要があります。

次に、特別の供給端子を事前に組み立てます（図4および5）。電気回路図に記載された接続方法に従って接続してください。供給端子には番号が付いています。

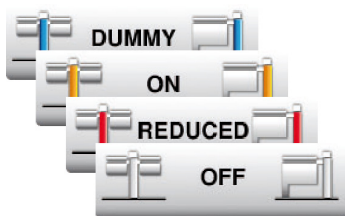
デモンストレーション モード、モード選択

ボタンを使用したアクセス：



任意のデモンストレーション モードを選択できます。

下記の4つのモード選択が可能です：



オフ	非デモンストレーション モード - 通常モード
低減	加熱なし、水未使用動作可能
オン	加熱なし、水未使用動作不能
ダミー	使用しないでください。デモンストレーション モデルのための反転



調節後はその都度、変更を有効にするために必ず機器を再起動する必要があります！

変換テーブルのトラブルシューティング

	°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		

トラブルシューティング

エラー内容	指示
機器が起動しない、画面が黒いままである	一連の安全装置を確認します： F1/F2 ヒューズ、タンク過熱 Klixon サーキットブレーカ、 T1-F1/T1-F2 変圧器ヒューズ、 F17>F22 Klixon サーキットブレーカ
ハンドスプレーに水がない	給水栓が開けてあるかを確認します 給水パイプを外します。機器の保護フィルタが詰まっていますか？詰まっていたら掃除します。
自動水分配が機能しない	ハンドスプレーに水が供給されているか確認します。 機器がデモンストレーション モードになっていませんか？ (33頁を参照)
装置が加熱されない	機器がデモンストレーション モードになっていませんか？ (33頁を参照)
タンクの自動傾斜機能が働かない	

以上の項目を確認しても解決しない場合、または他の操作メッセージが表示される場合は、訓練を受けた技術者以外は機器を修理できません。



新品の機器に対する損傷はすべて、メーカーまたはメーカーの最寄りの代理店に報告する必要があります。要求があれば記入用紙を提供します。

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

英語 . Japanese

技術的な改良が行われることがあります。タイピングミスがある場合があります。

冊子にタイピングミスがあることに気づいた場合は、当社にお知らせください。

この頁をコピーして、コメントを記入し、正確な頁を記載してください。それをファックスで送信してください。当社の連絡先の詳細は、機器に付属の資料に記載されています。

コメント：	頁

資料の正当性（有効性）

VarioCookingCenter®の型式	シリアルナンバー	製造年 (開始年月)
112T	E11vi13128xxxxxx	2013/12
112L	E13vi16018xxxxxx	2016/01