Оригинальные инструкции по монтажу

ВАЖНО! Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

VarioCooking Center®

112T - 112L

Содержание

Содержание	3
Разъяснение символов	6
Меры пожарной безопасности	7
Общие инструкции по технике безопасности	7
Послепродажное обслуживание, гарантия, утилизация	8
Типовая табличка	9
Описание прибора	10
Размер прибора модель 112T	12
Размер прибора модель 112L	14
Транспортировка и выгрузка с транспортировочного поддона	16
Требование к площади для установки прибора	18
Установка	19
Установка	21
Регулировка высоты	22
Электрическое подключение	24
Подача воды	27
Слив сточной воды	28
Первое пользование	30
Варианты установки	31
Таблица соотношений	
Поиск и устранение неисправностей	34

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Сертификат соответствия

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 následujicimi 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 kövelkező irányelveinek:
HR	FRIMA izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim 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

Разъяснение символов

Предупреждение

Неправильная установка, настройка, устранение неисправностей или техническое обслуживание и изменения, внесенные в конструкцию прибора, могут привести к повреждениям и травмам вплоть до летального исхода.

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

Настоящее руководство предназначено для специалиста по монтажу. Инструкции по эксплуатации прибора приведены в руководстве пользователя, входящем в комплект поставки прибора.

Опасность!

Указывает на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам или смерти.

Предупреждение!

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам или смерти.

Осторожно!

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может вызвать незначительные травмы.

Коррозионно-активные вещества

Опасность пожара!

Опасность возгорания!

Опасность опрокидывания

Несоблюдение может привести к физическим повреждениям.

Опасность защемления!

Прибор включает тяжелые компоненты. Ненадлежащее обращение с ними или их падение может привести к получению травм.

Опасность! Высокое напряжение!

Опасность смерти.
Несоблюдение может привести к серьезным травмам или смерти.

Рекомендации

Данный символ указывает на важные рекомендации, которые должны быть учтены.

Информация

Данный символ указывает на важную информацию

(1). Подобная нумерация

(2). обозначает пошаговый перечень действий для выполнения.

» Этот символ указывает на более подробную информацию.

Этот символ указывает на список.

Общие инструкции по технике безопасности

Информация

Вышеупомянутые стандарты применимы только для Франции. Во других странах применяются национальные стандарты и нормы. Гарантия не распространяется на любые убытки, понесенные вследствие несоблюдения настоящих инструкций.

Опасно!

Установка и подключение прибора должны производиться только уполномоченным квалифицированным персоналом, прошедшим надлежащую подготовку, в соответствии с нормами и правилами.

Опасность получения ожогов!

Данное оборудование предназначено для использования на специализированных кухнях предприятий общественного питания. Оно работает при высоких температурах. Соприкосновение с горячими поверхностями может привести к получению ожогов. Владелец оборудования обязан производить оценку рисков и опасностей с целью информирования пользователей.

Осторожно!

Во время установки следует использовать защитные перчатки и защитную обувь.

Меры пожарной безопасности

Опасность пожара!

Запрещается хранить и использовать газ или горючие жидкости возле данного прибора.

Использование и монтаж

Всегда строго соблюдайте инструкции настоящего руководства, в особенности указания по технике безопасности.
В случае возникновения убытков в результате несоблюдения этих инструкций производитель и его законный представитель ответственность не несут. При этом гарантия также теряет свою силу.

Данный прибор предназначен только для приготовления продуктов питания. Запрещено использовать его в других целях!

Запрещено заливать в бак растворители, чистящие средства или их водяные растворы, которые могут выделять легковоспламеняющиеся газы или кислые продукты. При возникновении любых вопросов относительно очистки и техобслуживания прибора см. настоящее руководство.

Послепродажное обслуживание, гарантия, утилизация

Гарантийное обслуживание

Для получения гарантийного обслуживания необходимо связаться со специалистом по монтажу. Соответствующие сведения должны быть внесены в руководство пользователя в момент установки.

Гарантия

Обязательства производителя ограничиваются отдельной деталью, которая считается неисправной и в отношении которой может быть заявлен дефект качества. Гарантия покрывает только стоимость оборудования. Все детали, замененные в рамках гарантии, являются собственностью производителя.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

естественный износ, а также неисправности, вызванные небрежностью, ненадлежащей или неправильной эксплуатацией и несоблюдением конкретных инструкций руководства по монтажу и руководства пользователя;
стеклянные детали, сосуды, соединения и другие компоненты, подверженные износу;
выполнение обслуживания неквалифицированным персоналом или оснащение прибора деталями, отличными от оригинальных;
повреждения, связанные с использованием чистящих средств, отличных от рекомендованных производителем.

Утилизация устаревших приборов

1

Запрещено утилизировать данный прибор с обычными отходами!

Символ (рис. 1) на фирменной табличке указывает, что данный прибор подлежит утилизации в соответствии с Директивой по утилизации отходов электрического и электронного оборудования 2002-96-CE от 27 января 2003 г.
Данный символ означает, что электрические и электронные изделия запрещено утилизировать вместе с бытовыми отходами. Для данного вида отходов должна быть создана отдельная система сбора.

За помощью в правильной утилизации прибора обратитесь в нашу компанию.

Типовая табличка

Фирменная табличка Описание

Наименование изделия

Описание модели (112T / 112L)

Напряжение питания

Мощность, потребляемая от сети

Давление воды

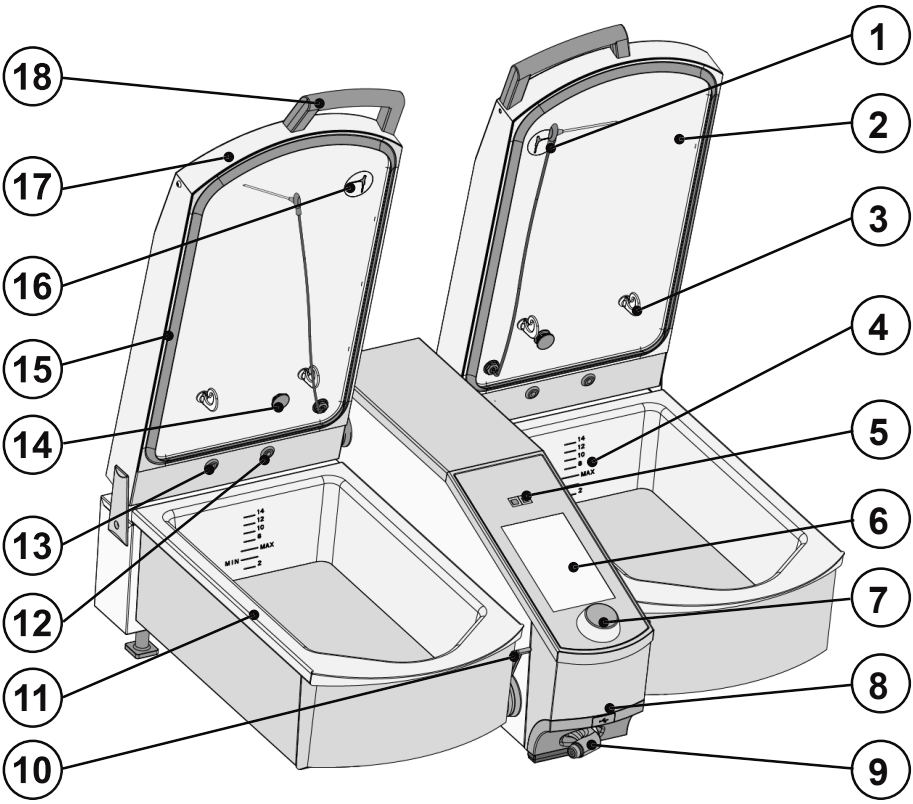
Серийный номер VarioCooking Center©
При запросах по телефону в обязательном порядке указывайте этот номер

ФИО лица, изготовившего прибор
Каждое устройство VarioCooking Center© изготовляется только одним человеком

Сертификация и аккредитация

Страна производителя

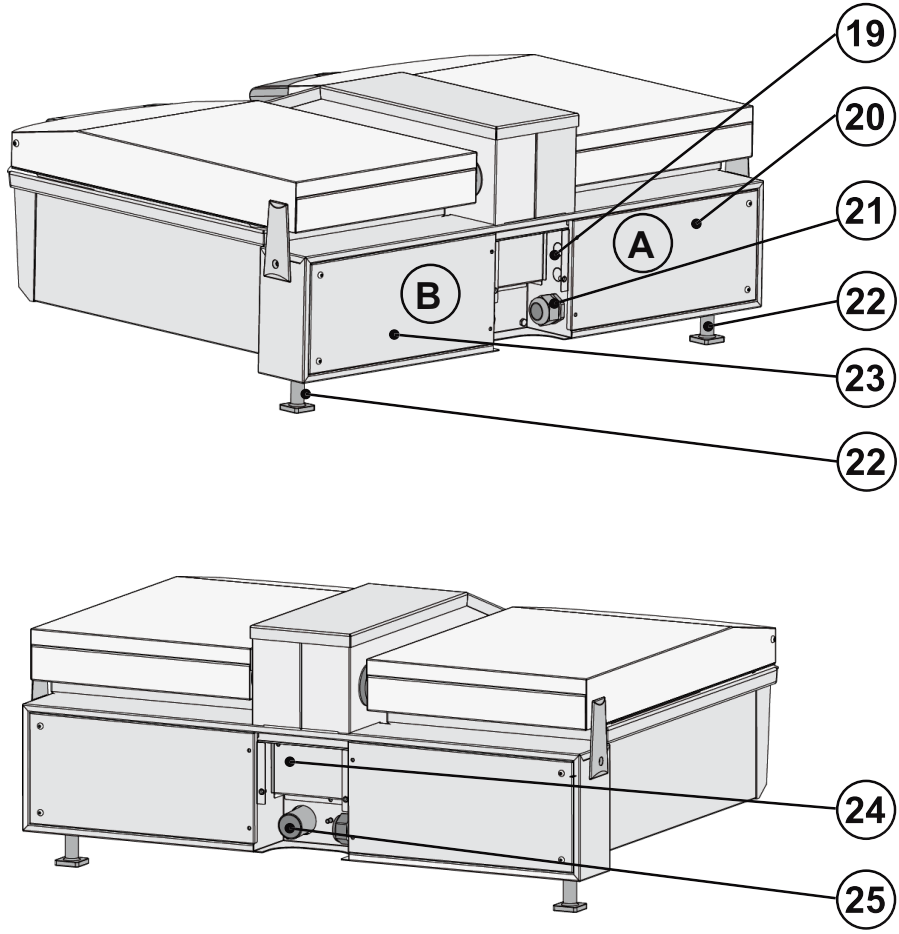
Описание прибора



Описание

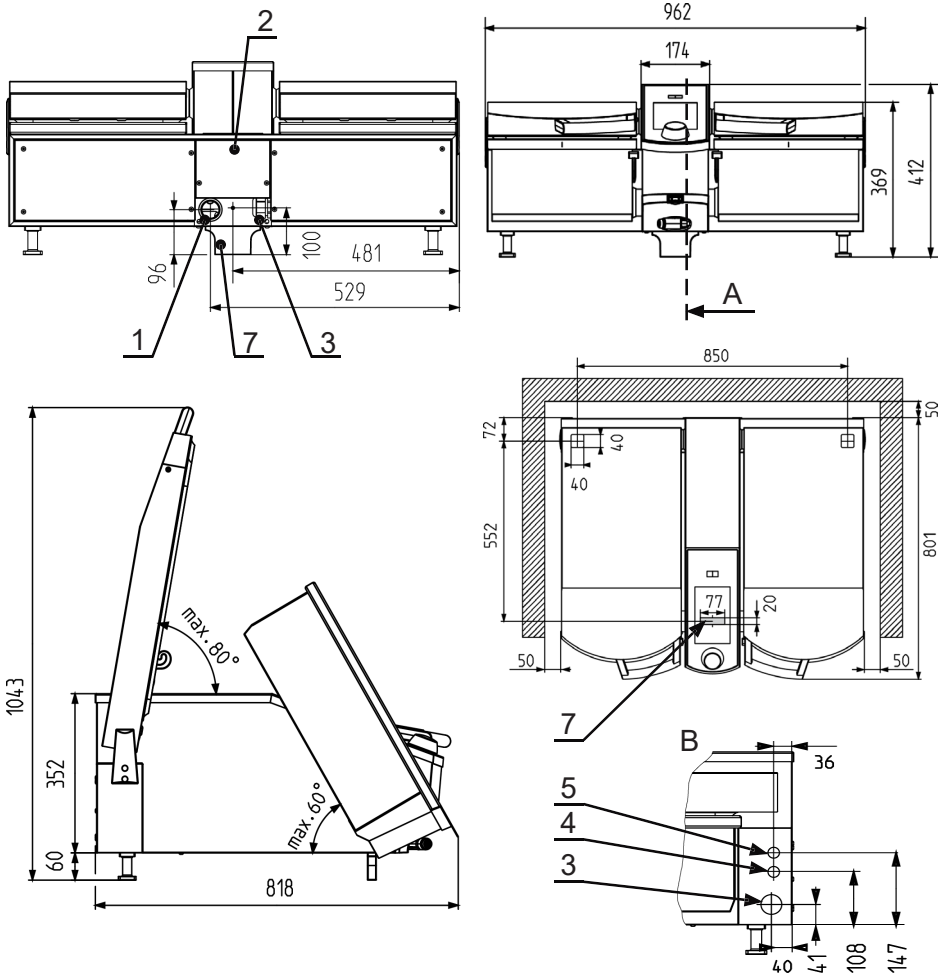
1. Датчик внутренней температуры с 6 точками измерения
2. Крышка
3. Крючок для подвешивания корзины
4. Отметки мин/макс для заливки масла и измерительная шкала бака
5. Кнопка включения/отключения
6. TFT-дисплей 8,5"
7. Поворотный регулятор
8. Порт USB
9. Ручной распылитель
10. Рычаг опорожнения бака
11. Варочный бак
12. Байпас
13. Трубопровод заливки воды
14. Байпас
15. Уплотнение крышки
16. Кронштейн крепления датчика внутренней температуры
17. Крышка
18. Ручка крышки

Описание прибора



19. Подключение дополнительного оборудования: Система оптимизации энергоресурсов или кабель Ethernet
20. Технический отсек A: Подключение прибора
21. Электропитание
22. Регулируемые ножки (20 – 60 мм)
23. Технический отсек B:
24. Крышка доступа к водопроводу и эквипотенциальному соединению
25. Слив сточной воды

Размер прибора модель 112T

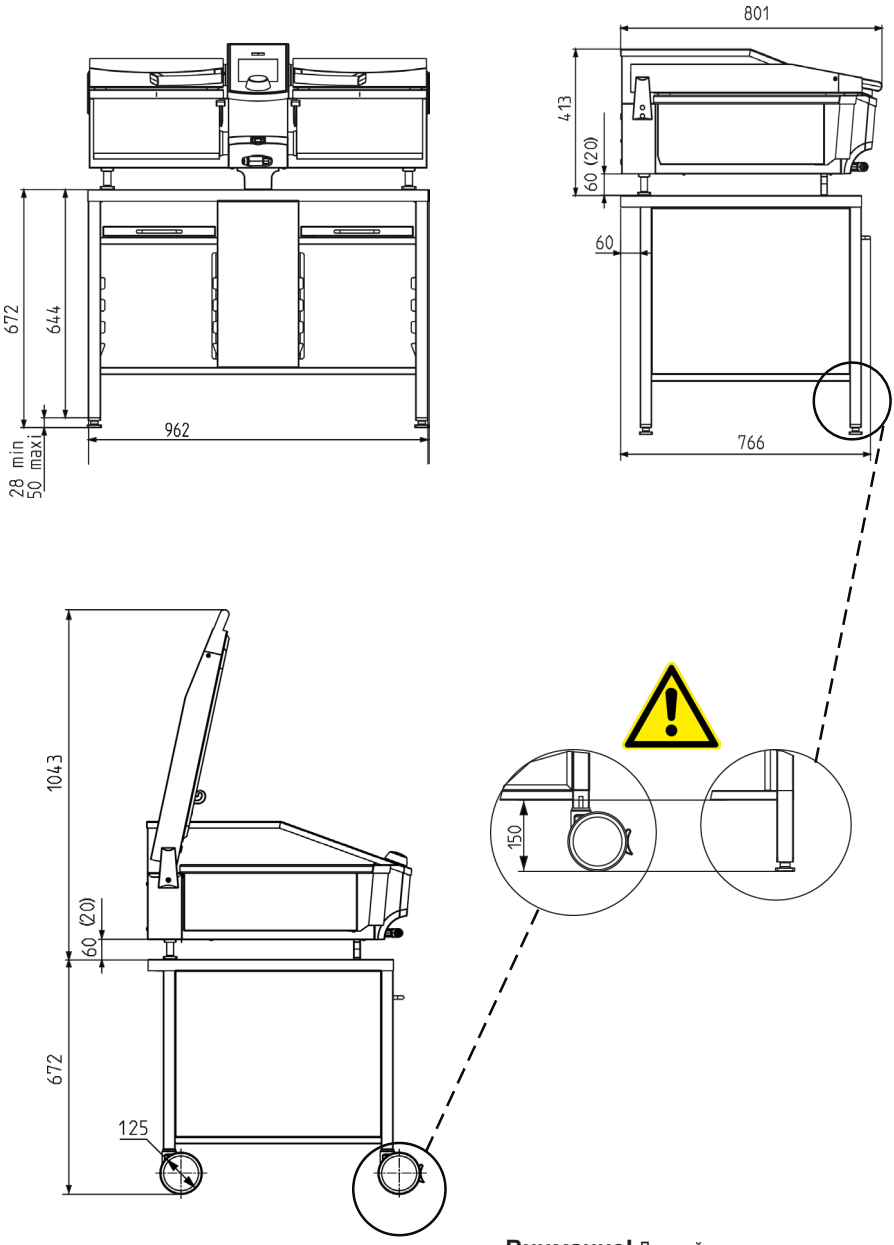


(1) Дренаж сточной воды DN40
(2) Холодное водоснабжение G3/4
(3) Электропитание
(4) Оптимизация энергоресурсов – (дополнительно)
(5) Ethernet – (дополнительно)
(6) Эквипотенциальное соединение M6 x 10
(7) Сменные ножки (20/60 мм)

Минимальный зазор

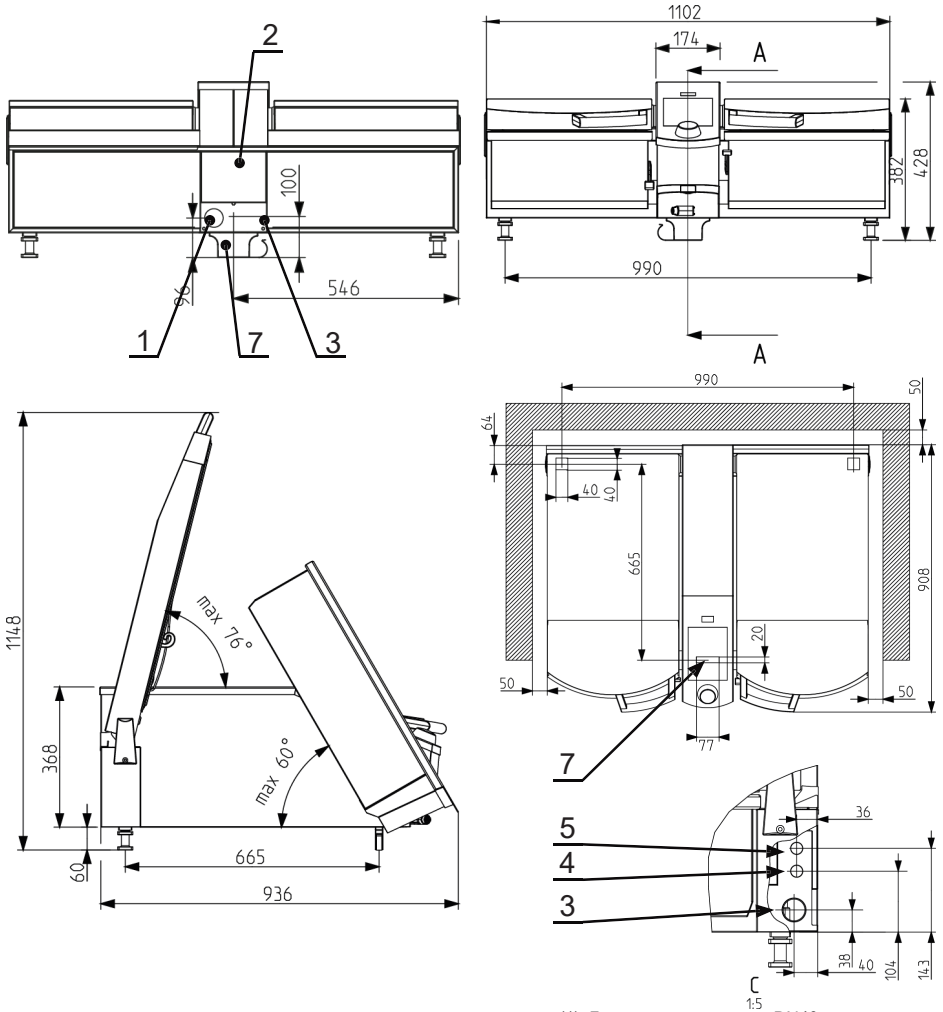
Внимание! Данный чертеж выполнен не в масштабе

Размер прибора модель 112T
с подстраиваемым столом



Внимание! Данный чертеж выполнен не в масштабе

Размер прибора модель 112L

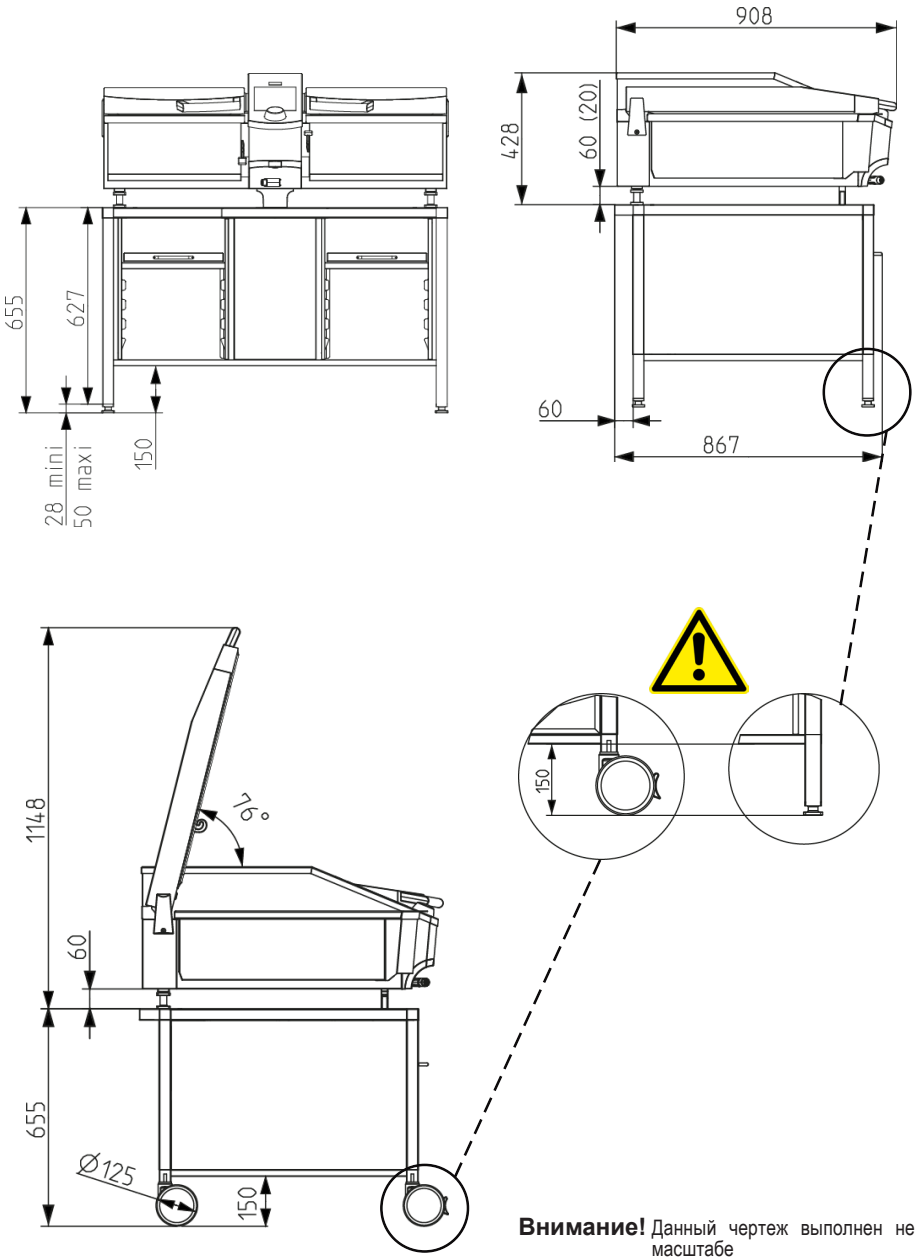


(1) Дренаж сточной воды DN40
(2) Холодное водоснабжение G3/4
(3) Электропитание
(4) Оптимизация энергоресурсов – (дополнительно)
(5) Ethernet – (дополнительно)
(6) Эквипотенциальное соединение M6 x 10
(7) Сменные ножки (20/60 мм)

Минимальный зазор

Внимание! Данный чертеж выполнен не в масштабе

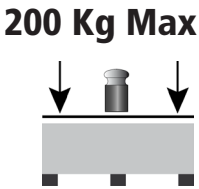
Размер прибора модель 112L
с подстраиваемым столом



Внимание! Данный чертеж выполнен не в масштабе

Транспортировка и выгрузка с транспортировочного поддона

1



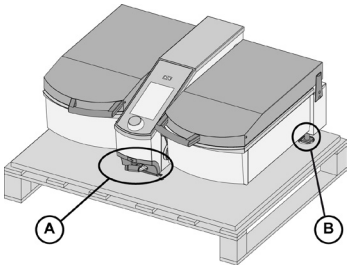
Укладка упакованных приборов *Рис. 1*

Прибор может быть уложен в оригинальной упаковке. Запрещено штабелировать более 3 устройств или превышать нагрузку 200 килограммов на нижнюю упаковку.

Распределение веса

Вес должен быть обязательно распределен, как показано на рис. 1. Сосредоточенная нагрузка должна быть минимальной.

2



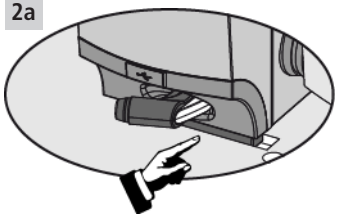
Транспортировка на поддонах *Рис. 2*

Для транспортировки на поддонах, корпус прибора должен всегда размещаться непосредственно на их поверхности, а не на ножках. Наши поддоны разработаны специально для этого.

Если вы хотите заказать пустую тару, см. номера ниже:

Модель	Статья	Ссылка
112T	Поддон	90.00.353
	Картонная упаковка	90.00.352
	Крышка упаковки	90.00.380
112L	Поддон	90.00.474
	Картонная упаковка	90.00.475
	Крышка упаковки	90.00.476

2a



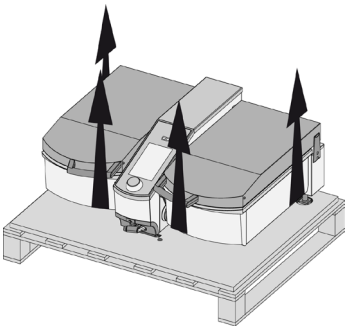
2b

Опасность защемления!

» Обратите внимание на риск дробления пальцы при работе устройства!

» Внимание к риску опрокидывания во время обработки устройства.
» Во избежание повреждений прибора убедитесь, что перед подъемом или перемещением его крышка опущена.

3

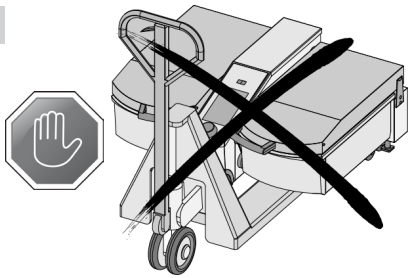


Снятие с поддона *Рис. 3*

Для получения дополнительной информации см. главу «Обращение с прибором без упаковки» на следующей странице.

Обращение с прибором без упаковки

1



Погрузка с помощью вилочного погрузчика

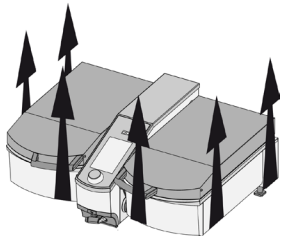
Предупреждение ***Рис. 1***

Во избежание повреждения прибора не рекомендуется выполнять погрузочные работы с помощью вилочного погрузчика, тележки для поддонов или других приспособлений без упаковки.

Ручная погрузка ***Рис. 2***

Осуществляйте перемещение прибора, как показано на рис. 2.

2



Во избежание повреждений прибора убедитесь, что перед подъемом или перемещением его крышка опущена.

Сложные случаи ***Рис. 3***
Вертикальный подъем.

Для прохода через дверные проемы или другие ограниченные пространства допускается временный разворот оборудования в вертикальное положение. Для этого бак и крышка должны быть стянуты ремнями (рис. 3)

3

В этом положении не рекомендуется транспортировать прибор на большие расстояния, например, в автомобиле.

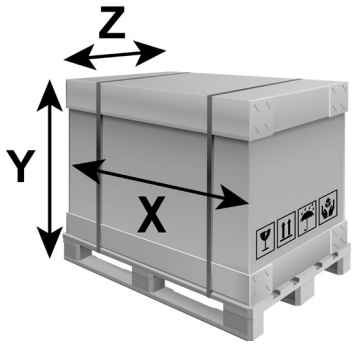
Транспортировка и хранение в зимнее время ***Рис. 4***

3

Вода, присутствующая в гидравлической системе, может повредить электромагнитные клапаны (замораживание). Для хранения в зимнее время и транспортировки в холодную погоду (при температуре ниже 0 °C) необходимо слить всю воду из гидравлической системы прибора.

Требование к площади для установки прибора

1

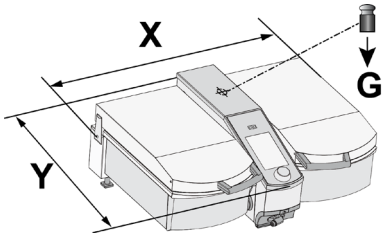


Размеры/полный вес ***Рис. 1***

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

2



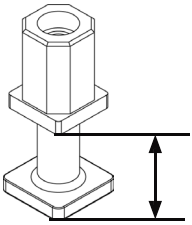
Размеры/полный вес ***Рис. 2***

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

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

*H = Высота без ножек.

3



Центр тяжести ***Рис. 2***

Положение центра тяжести приборов.

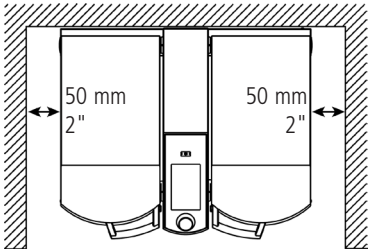
Высота ножек ***Рис. 3***

Ножки регулируются от 20 до 60 мм. Сначала необходимо выбрать переднюю центральную ножку, подходящую для вашего прибора (20 или 60 мм). Для получения дополнительной информации см. главу «Регулирование по высоте».

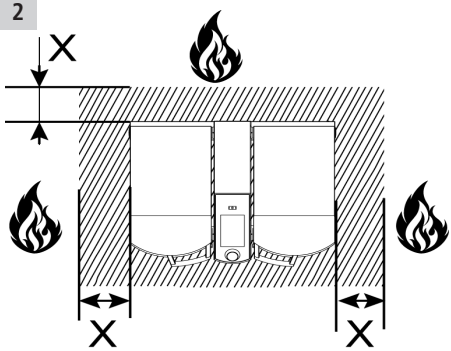
Установка

Минимальное рекомендуемое пространство

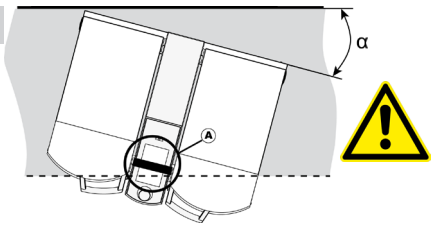
1



2



3



4

Минимальное рекомендуемое пространство ***Рис. 1***

Справа/слева только 50 мм
Если площадь для установки ограничена, это расстояние может быть уменьшено до нуля.

Безопасные расстояния ***Рис. 2***

Опасность пожара! Использование в качестве фритюрницы.

» Установите прибор на правильном расстоянии от открытого огня в соответствии со стандартами, действующими в Вашей стране.

Открытый огонь: ***Рис. 2***

Справа/слева/сзади X = 500 мм

Опасность защемления!

» Будьте осторожны! Избегайте защемления пальцев во время работы с прибором

» Будьте осторожны! Избегайте соскальзывания во время работы с оборудованием

Доступ к задней части прибора ***Рис. 3***

Для облегчения доступа разверните прибор, как показано на рис. 3. Будьте осторожны! Избегайте выпадания передней ножки из рабочей поверхности, на которой находится прибор.

Опасность опрокидывания ***Рис. 4***

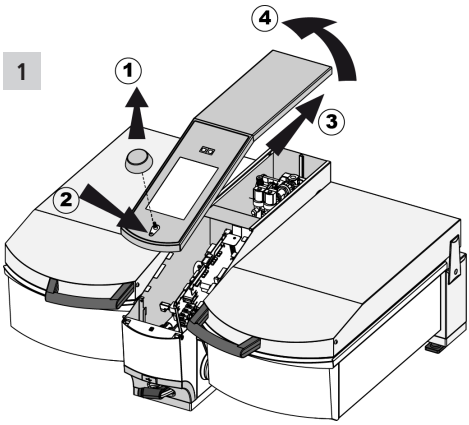
Во время размещения прибора на рабочей поверхности избегайте соскальзывания с ее края.

Рекомендуется закрепить прибор для устранения риска опрокидывания или соскальзывания

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Установка
Открытие

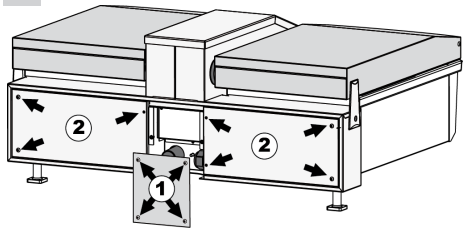
1



Открывание панели управления ***Рис. 1***

(1). Поднимите и снимите поворотный регулятор
(2). Удалите винты*
(3). Толкните панель управления назад
(4). Сдвиньте панель управления в сторону левой или правой крышки.

2

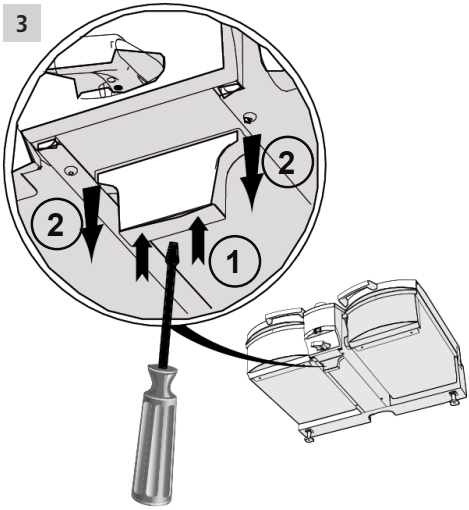


Открывание задних панелей ***Рис. 2***

(1). Удалите винты центральной панели*
(2). Удалите винты технических отсеков*

* шестигранный гаечный ключ 3 мм

3



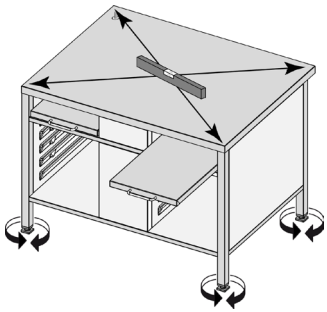
Демонтаж передней ножки ***Рис. 3***

(1). С помощью отвертки нажмите на защелки.
(2). Снимите ножку

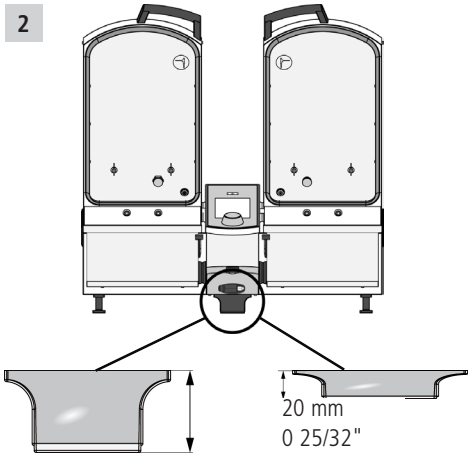
Новая ножка просто защелкивается на месте. Она может быть установлена любой стороной.

Регулировка высоты

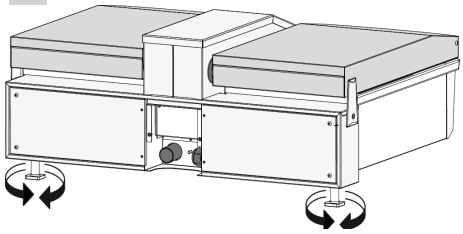
1



2



3



Монтаж на подстраиваемом столе Другие опоры **Рис. 1**

Перед размещением прибора убедитесь, что подстраиваемый стол находится на правильной высоте.

Выбор передней ножки **Рис. 2**

В стандартную комплектацию прибора входит ножка 20 мм. Также в комплект поставки входит ножка 60 мм; вы можете выбрать наиболее подходящую ножку при установке.

При использовании ножки 20 мм необходимо использовать защитный пенопласт, размещаемый под прибором. См. главу «Варианты установки»

Все устройства смонтированы на одном уровне. Таким образом бак подсоединен к корпусу. Регулировка высоты бака повлечет за собой изменение высоты всего корпуса. Для такой регулировки необходимо изменить высоту задних ножек прибора. Данная операция выполняется следующим образом:

Опасность защемления!

» Будьте осторожны! Избегайте защемления пальцев во время работы с прибором

» Будьте осторожны! Избегайте соскальзывания во время работы с оборудованием

Шаг 1 **Рис. 3**

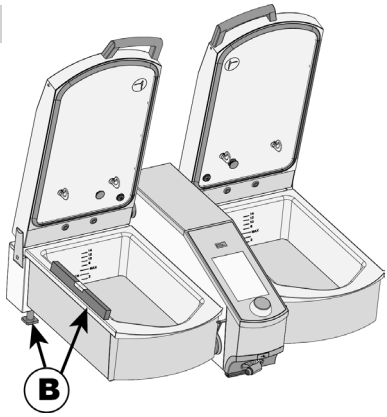
Приборы поставляются с привинченными ножками. Перед регулировкой по высоте мы рекомендуем открутить каждую ножку на:

» 2 оборота, если вы используете переднюю ножку 20 мм

» 5 оборотов, если вы используете переднюю ножку 60 мм

Регулирование по высоте

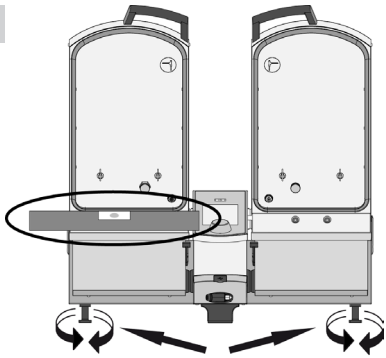
4



Шаг 2 ***Рис. 4***

Поместите спиртовой уровень на одном из баков (A), на продольной стороне. Затем выполните поперечную регулировку (вперед/назад) прибора. Для этого отрегулируйте заднюю ножку на той стороне, на которой размещен спиртовой уровень.

5



Шаг 3 ***Рис. 5***

Поместите спиртовой уровень другом баке (B). Снова выполните поперечную регулировку.

6

Шаг 4 ***Рис. 6***

Этот шаг включает проверку или незначительные исправления. Поместите спиртовой уровень на одном из баков. Затем выполните продольную регулировку (слева направо) прибора. Для этого отрегулируйте задние ножки.

» Проверьте другой бак.

» Проверьте оба бака по длинному краю.

Электрическое подключение
Общие положения и техника безопасности

Технические требования

- Подключите приборы в соответствии с инструкциями по монтажу и указаниями, приведенными на фирменной табличке (см. описание в главе «Фирменная табличка»).
- Оборудование должно быть подключено к электросети, соответствующей стандартам, действующим в Вашей страны.
- Следуйте рекомендациям местной компании по электроснабжению.
- Мы рекомендуем использовать устройство защитного отключения 30 мА.
- Установите легкодоступный многополюсный выключатель с минимальным контактным зазором 3 мм.
- Применяемые стандарты: EN 60335, IEC 60335

Безопасность

Опасность поражения электрическим током!

» Электрическое подключение разрешено выполнять только квалифицированному персоналу.

» Во время установки убедитесь, что доступные электросети соответствуют допустимым для прибора. См. фирменную табличку.

» Убедитесь, что питание полностью отключено с помощью внешнего выключателя.

Переключателя на приборе недостаточно – некоторые части могут оставаться под напряжением.

Кабель сетевого электропитания:

- Электротехнические данные: см. стр. 17
- Подключение приборов, значения и точки подключения см. на страницах 25 – 26 ниже и листе технических данных на стр. 12 – 15.
- Прибор может быть подключен постоянно или с помощью подходящей розетки.
- Перед подключением или отключением кабеля, убедитесь в том, что прибор выключен.
- В качестве минимального требования подключение выполняется с помощью кабеля HO7RN-F. Убедитесь, что клеммы кабеля затянуты должным образом.
- Настоятельно рекомендуется не использовать жесткий кабель для подключения прибора.
- Поперечное сечение кабелей также зависит от местных норм. См. главу «Параметры подключений», параграф «Сечение кабелей»

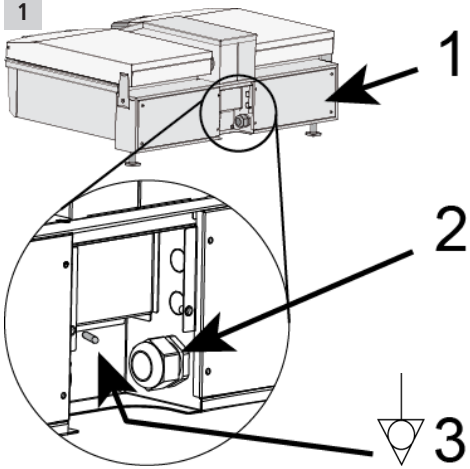
Электрическая схема

Электрическая схема находится в кармане, расположенном в техническом отсеке прибора за съемной перегородкой. См. раздел: «Установка», «Открывание приборов».

После использования необходимо установить ее на место.

Электрическое подключение

1



Учитывайте цветовую маркировку проводов. Неправильное подключение может привести к поражению электрическим током или повреждению оборудования.

Общие инструкции: см. предыдущую страницу.

Клеммы расположены на задней поверхности в электрическом отсеке. Подробную информацию см. на рис. 1 и 2

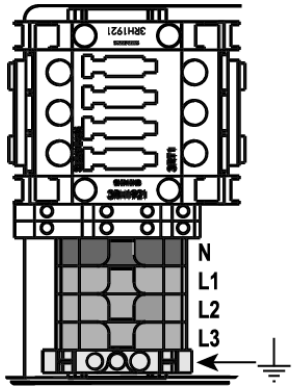
Подробная информация ***Рис. 1***

(1) Задняя поверхность, электрический отсек

(2) Кабельный ввод электрического подключения

(3) Эквипотенциальное соединение

2



Демонстрационный режим (без нагрева и воды)

(Также см. главу «Варианты установки > демонстрационный режим»)

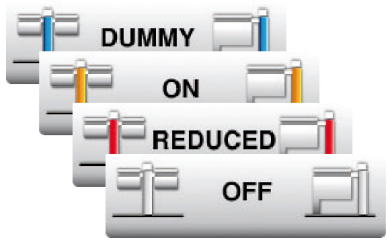
Наши приборы могут подключаться в демонстрационном режиме (однофазное питание). В зависимости от выбранного демонстрационного режима нагрев, заполнение бака и перемещения отключены.

Порядок включения

(1). Подключите устройство.

(2). Запустите оборудование и, по желанию, сразу активируйте демонстрационный режим.

3



Для однофазного подключения используйте электрическую схему, прилагаемую к оборудованию. Вы должны соединить клеммы L2 к фазе и N к нейтрали. (желто-зеленый для заземления) Рис. 2

Информацию о выборе демонстрационного режима см. в главе «Варианты установки».

Электрическое подключение:
Параметры подключений

	Мощность (кВт)	Потребляемый ток (А)	Стандартизированная защита (А)	Мин. рекомендуемое сечение (мм²)
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 Dynamiq	21	30	32	4
3 NAC 415V	30	42	50	10
3 NAC 415V Dynamic	23	31	32	4

Касательно сечения кабеля:

Потребление тока, защита и сечение кабелей питания зависит от:

- •местных норм,
- •качества и длины кабеля,
- •качества электросети.

Эти параметры должны быть адаптированы к местным условиям.

Значения указаны для кабеля длиной не более 2 м. Поэтому вы несете ответственность за адаптацию этих значений в зависимости от длины используемого кабеля.

Касательно напряжения питания

Допустимое отклонение напряжения питания (входное напряжение см. фирменную табличку) находится в пределах от -10% до +10%.

50/60 Гц: Прибор совместим с обеими частотами без необходимости внесения технических изменений.

Настоятельно рекомендуется не использовать жесткий кабель для подключения прибора.

Максимальные размеры кабелей питания

Максимальный диаметр
(питание через кабельные вводы)
VCCM 112T Макс. диаметр 25 мм (1")
VCCM 112T Макс. диаметр 32 мм (1 17/64")
Максимальное сечение
(одключение к зажиму питания)
VCCM 112T Макс. 10 мм2 (0 1/64 дюйм²)
VCCM 112T Макс. 16 мм2 (0 5/8 дюйм²)

Мощность в демонстрационном режиме

Демонстрационный режим*
«Reduced» (уменьшенная) 230 Вт
Демонстрационный режим**
«On» (полная) 115 Вт
* Демонстрационный режим, см. главу «Варианты установки», параграф «Демонстрационный режим».

Подача воды

1

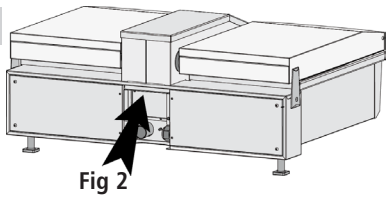
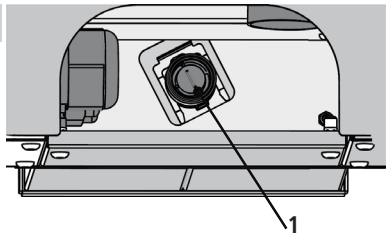
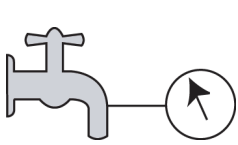


Fig 2

2





Общие положения

Прибор соответствует стандартам NF EN 1717: 2001-05 и IEC 61770, утвержденным организациями SVGW и DVGW.

Конкретные случаи здесь не рассматриваются. За соблюдение местных действующих стандартов отвечает специалист по монтажу.

Прибор должен быть подключен к трубопроводу питьевого (или соответствующего качества) водоснабжения в соответствии со стандартами EN 61770 или IEC 61770.

Трубопровод питьевого водоснабжения должен удовлетворять конкретным санитарно-гигиеническим требованиям страны в отношении таких трубопроводов.

Для подключения к трубопроводу питьевого водоснабжения должны использоваться только новые трубы.

Рекомендации:

» Рекомендуется устанавливать один запорный клапан на один прибор.

» Перед подключением прибора из трубы необходимо слить воду.

Подключение ***Рис. 2***

(1) Подключение холодной воды (3/4")

Давление и расход

Давление воды должно составлять 150 – 600 кПа (1,5 – 6 бар)

Номинальный расход: 0,5 – 1,5 м³/ч

Температура

Рекомендуется подключать к трубопроводу холодного водоснабжения (макс. 30 °C – 86 °F).
Однако если клиент желает подключить оборудование к трубопроводу горячего водоснабжения, температура воды не должна превышать 60 °C – 140 °F.

Жесткость

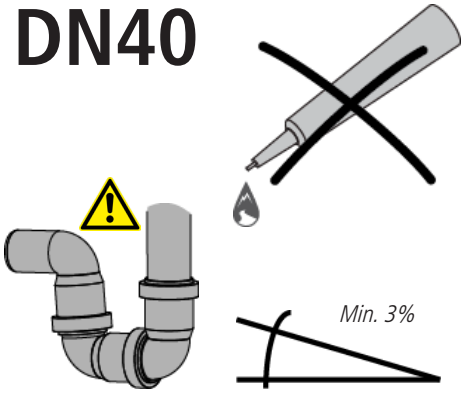
Подача смягченной воды в водопроводе необязательна. Однако, если это так, то жесткость воды должна составлять не менее **7 °FH.**

Безопасность

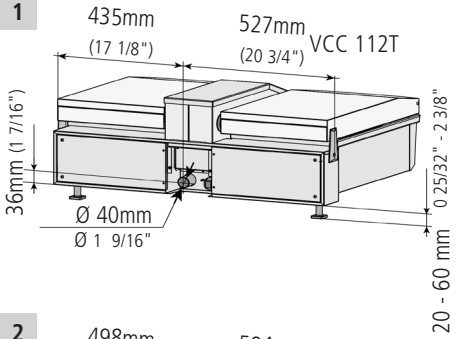
Прибор оснащен тепловым предохранителем. В случае перегрева (температура бака превышает 120 °C – 248 °F) VarioDose™ автоматическая система наполнения отключается. Предохранитель отключается сразу после снижения температуры.

Слив сточной воды

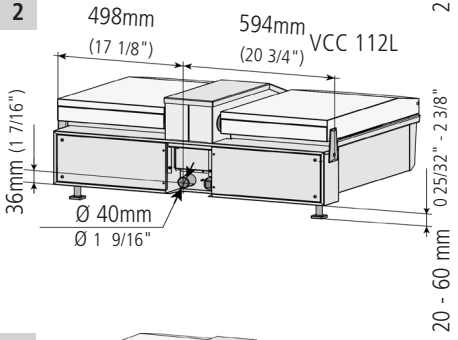
DN40



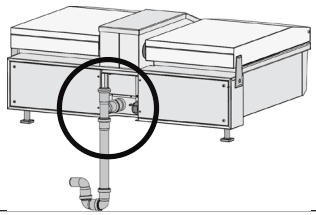
1



2



3



Опасность получения ожогов!

» Будьте осторожны! Варочная вода может быть горячей при сливе!

Предупреждение!

Используйте только жесткий трубопровод, устойчивый к температуре пара. (Тип PP)

Температура сточной воды менее 100 °C

Требования

Запрещена приварка сливной трубы к выпускному отверстию оборудования.

Для избежания появления запаха обратно сливная труба должна иметь U-образный изгиб. Прибор не оснащен такой трубой.

Сливная труба должна иметь такой же диаметр, как и патрубок прибора; запрещено устанавливать трубу меньшего диаметра.

Сливная труба должна иметь постоянный наклон не менее 3%.

Расположение

VCC112T	Fig.1
VCC112L	Fig.2

Проверка

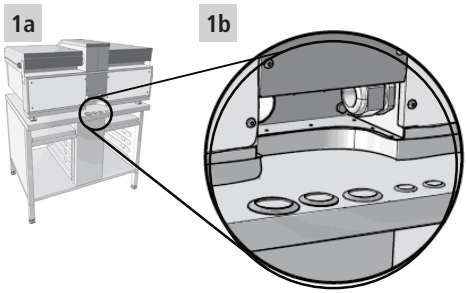
После установки стока заполните баки 6 литров **горячей воды** каждый и выполните тест:

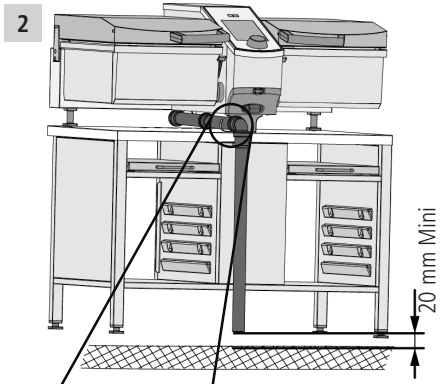
» Включение каждого бака по отдельности.
» Включение обоих баков одновременно.

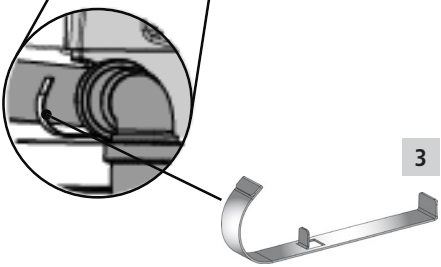
Вода должна слиться без появления воздушных пузырьков.

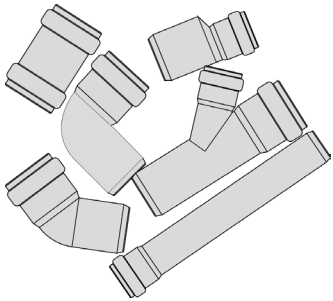
Если этого не произошло, переустановите сток или выпустите воздух из трубы. Пример показан на рис. 3. Рекомендуется проводить выпуск воздуха на минимальном расстоянии от U-образного изгиба. Это позволит легко выпустить воздух, оставшийся между U-образным изгибом и прибором.

Слив сточной воды









Приборы с подстраиваемыми столами ***Рис. 1a/b***

В подстраиваемом столе предусмотрены отверстия для установки технических компонентов. (Слив, подача воды, электропитание, дополнительные компоненты)

Слив по направлению к передней части прибора ***Рис. 2***

Если прибор смонтирован с передней ножкой 60 мм, то слив можно установить с передней стороны.

Сливная труба может быть прикреплена к передней центральной ножке при помощи хомута, показанного на рисунке 3. Хомут может использоваться с любой из сторон центральной ножки.
Хомут крепления 60.73.406

Слив перед прибором:

Осторожно!
Опасность получения ожогов!

» Вы несете ответственность за предотвращение разъединения системы слива и защиту конечного пользователя!

Оставьте пространство не менее 20 мм между сливной решеткой и сливной трубой.

Комплект соединений

Комплект соединений доступен для продажи. Он разработан для модели 112T / 112L и позволяет выводить слив к передней или задней части прибора. Он включает:

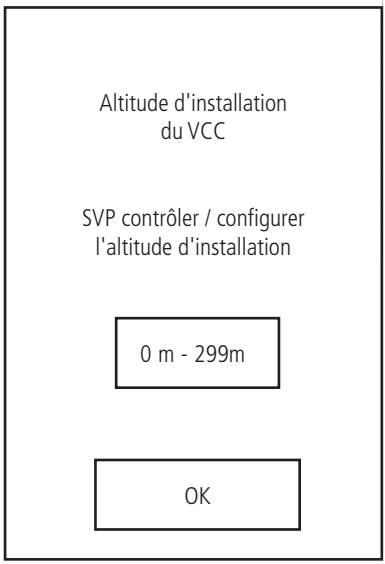
» водопроводные трубы + уплотнения;

» сливные трубы (для вывода к передней или задней части прибора).

Комплект для сливной системы 87.00.609

Первое пользование

1



Регулировка установки по высоте

Рис. 1

Если высота установки отличается от заводских параметров (0 – 299 м), ее можно отрегулировать.

Отрегулируйте высоту с шагом 300 м.
Проверьте после регулировки

Калибровка

Оборудование VarioCooking Center© откалибровано на заводе. Нет необходимости выполнять калибровку после регулировки установки по высоте.

2

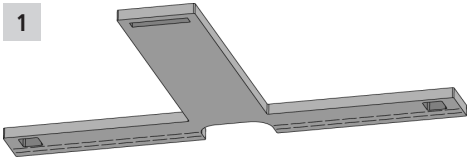
Чистящие салфетки

Качество установки очень важно для нас. В начальный комплект также входят чистящие салфетки, пропитанные минеральным маслом высокой степени очистки. Они используются только для внешних деталей.

Рис. 2

Варианты установки

1



Пенопластовая платформа Только для ножек 20 мм! ***Рис. 1***

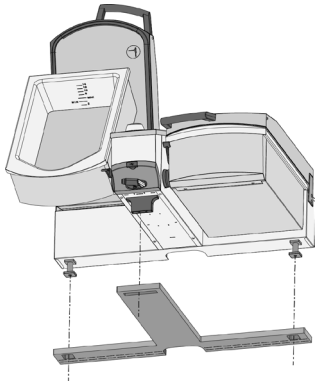
Из соображений гигиены при сборке устройства с ножками 20 мм рекомендуется заполнить пространство под оборудованием. Пенопластовая платформа разработана специально для нашего прибора.

Эта платформа предназначена для заполнения ограниченного пространства между прибором и поверхностью, на которой он расположен, и предотвращения попадания в него пищевых отходов.

Это необходимо только при использовании ножек 20 мм.

Пенопластовая платформа VCCM 112T	12.01.291
Пенопластовая платформа VCCM 112L	60.73.713

2



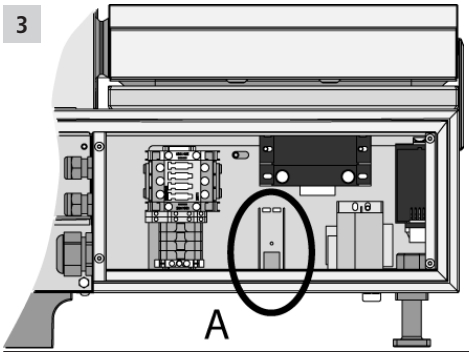
Пример сборки ***Рис. 2***

Набор для блокирования слива

Если соединение возле прибора недоступно, можно заблокировать внутреннюю систему слива. Данное приспособление не устанавливается на заводе, но может быть установлено при монтаже. В набор входит памятка.

Набор для блокирования слива	60.73.433

3



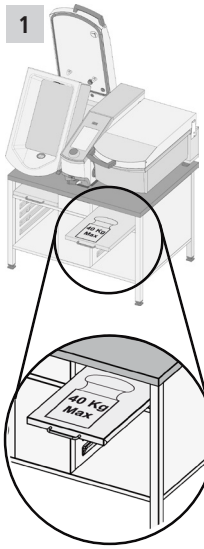
Дополнительное оборудование – Ethernet

Прибор может быть подключен к локальной компьютерной сети (Ethernet). В техническом отсеке A (см. п. 9) расположено соответствующее гнездо.

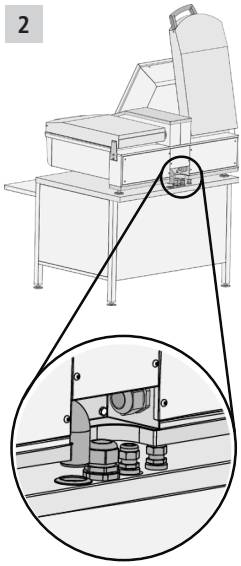
На панели A, показанной на рис. 3, находится гнездо для разъема RJ45. К нему подключается Ethernet-кабель с разъемом RJ45.

Варианты установки

1



2



Подстраиваемый стол *Рис. 1/2*

Опасность защемления!

» Будьте осторожны!
Избегайте защемления пальцев во время работы с прибором

» Будьте осторожны!
Избегайте соскальзывания во время работы с оборудованием

Прибор устанавливается на данный подстраиваемый стол. В комплект поставки могут входить следующие дополнительные приспособления:

» колесики,
» регулируемые ножки.

Подстраиваемый стол VCCM 112T

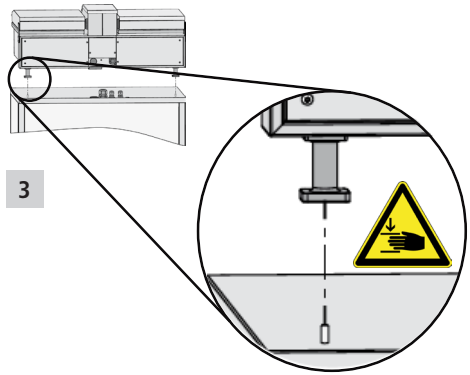
Со стандартными ножками	60.30.925
С колесиками	60.30.926

Подстраиваемый стол VCCM 112L

Со стандартными ножками	60.30.940
С колесиками	60.30.941

Будьте осторожны при использовании дополнительных приспособлений, таких как колесики. Они могут повлиять на высоту оборудования.

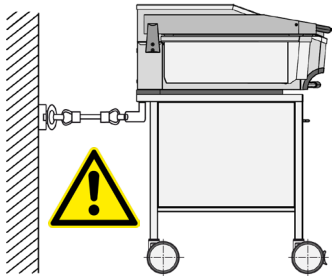
3



монтаж *Рис. 3*

Подстраиваемый стол оборудован стержнями. В ножках оборудования предусмотрены отверстия, в которые должны входить эти стержни.

4

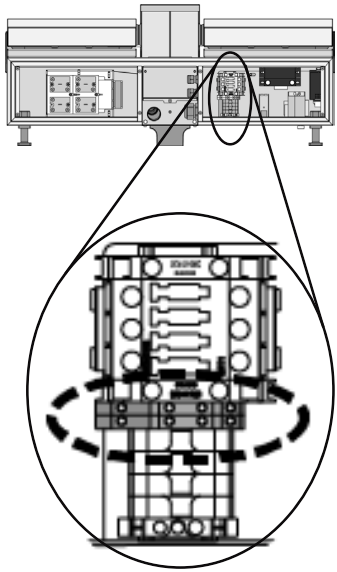


Передвижные блоки *Рис. 4*

Если прибор VarioCooking Center© установлен на передвижном блоке, закрепите его во избежание повреждения кабелей и подающих трубопроводов.
Для этого на подстраиваемом столе (передвижном) предусмотрена точка крепления. Трос для крепления к стене в комплект поставки не входит. Данный трос должен быть короче водопроводных труб прибора.

Варианты установки

1



Система оптимизации энергоресурсов *Рис. 1*

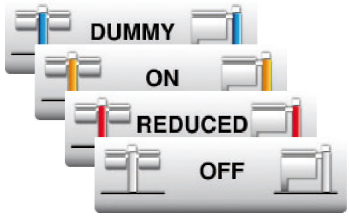
При необходимости прибор может быть подключен к такой системе. В этом случае необходимо заказать прибор, оснащенный данной опцией.

Прибор будет оборудован специальной клеммой питания (рис. 4 и 5). Подключение должно быть выполнено в соответствии с электрической схемой. Клеммы питания пронумерованы.

Демонстрационный режим, выбор режима

При помощи кнопок:

можно выбрать любой демонстрационный режим.



Есть 4 варианта:

Off (Выкл.)	Демонстрационный режим отключен - нормальный режим.
Reduced (Уменьш.)	Без нагрева, без воды. Доступны только перемещения.
On (Вкл.)	Без нагрева, без воды. Перемещения недоступны.
Dummy	Не использовать. Зарезервирован для демонстрационных моделей.

После каждой настройки необходимо перезапустить прибор для активации изменений!

Таблица соотношений
Поиск и устранение неисправностей

	°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. 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		

Поиск и устранение неисправностей

Описание ошибки	Инструкции
Прибор не запускается, экран остается черным	Проверьте предохранительную цепь: Предохранители F1/F2, автоматический выключатель от перегрева бака Klixon, предохранители трансформатора T1-F1/T1-F2, автоматический выключатель Klixon F17>F22
Нет воды в ручном распылителе	Проверьте, открыт ли водопроводный кран Снимите подающий водопровод и проверьте защитный фильтр. Если он загрязнен, необходимо произвести очистку.
Не работает автоматическое распределение воды	Проверьте, есть ли вода в ручном распылителе Проверьте, не включен ли демонстрационный режим (см. стр. 33)
Прибор не нагревается	Проверьте, не включен ли демонстрационный режим (см. стр. 33)
Автоматический наклон баков не работает	

Если в результате выполненных проверок ошибки не устранены, или если появляются другие предупредительные сообщения, следует обратиться к квалифицированному специалисту.

О любых повреждениях нового оборудования необходимо сообщить изготовителю или его местному дилеру. Форма будет предоставлена по запросу.

Blank
Vide
Leerseite
Pagina blanca

Русский

Возможны технические усовершенствования и опечатки.

Сообщите нам, если вы заметили опечатку в данном буклете.

Сделайте фотокопию этой страницы и оставьте свои комментарии с точным указанием номера страницы. Отправьте ее нам по факсу. Наши контактные данные указаны в документации к прибору.

Комментарии:	***Страница***

Срок действия документа:

Тип VarioCooking Center®	Серийный номер	Год выпуска (От)
112T	E11VI13128xxxxxx	2013/12
112L	E13VJ16018xxxxxx	2016/01