
**Руководство по
установке и подключению**

 **VarioCooking Center®**



Предписания по технике безопасности

Обозначения графических символов



Опасность!

Означает опасную ситуацию, которая может привести к очень серьёзным травмам и даже смерти.



Внимание!

Означает потенциально опасную ситуацию, которая может привести к серьёзным травмам и даже смерти.



Осторожно!

Означает потенциально опасную ситуацию, которая может привести к лёгким травмам.



Едкое вещество



Огнеопасно!



Опасность ожога!



Информация

Несоблюдение данных предписаний может привести к повреждению оборудования.



Советы и рекомендации



Опасность! Высокое напряжение

Опасность смерти. Несоблюдение может привести к очень серьёзным травмам и даже смерти.

Общие инструкции по технике безопасности



Информация!

Вышеуказанные стандарты действительны только во Франции. Во всех остальных странах необходимо учитывать действующие в них стандарты и предписания. Любые повреждения, возникшие вследствие несоблюдения данных предписаний, исключаются из гарантии.



Опасность !

Установка и подключение аппаратов должны осуществляться только специально обученным и авторизованным персоналом в соответствии с местными предписаниями.



Риск ожога!

Данное оборудование предназначено для использования в коммерческих целях. Оно может нагреваться до высоких температур. Горячие поверхности могут вызывать ожоги. Владельцу оборудования следует изучить и проанализировать возможные опасности и риски и проинструктировать всех пользователей.

Приёмочный контроль

Необходимо осуществить приёмочный контроль аппарата и проверить, что он не был повреждён во время транспортировки. В случае сомнения следует немедленно сообщить об этом Вашему дистрибьютору или перевозчику!

Дилер / Сервис- партнёр

<i>Дилер</i>	<i>Сервис- партнёр</i>

Для получения любых дополнительных сведений просьба указать

Тип аппарата:

Серийный номер аппарата:

Лицо, осуществившее монтаж:

Дата:

Техническое обслуживание



Внимание!

Если процедуры установки, регулировки, устранения неисправностей или технического обслуживания проведены неправильно, или если в аппарат были внесены какие-либо изменения, это может привести к повреждениям, травмам и даже смерти. Перед вводом аппарата в эксплуатацию просьба внимательно прочесть настоящее руководство.

Меры пожарной безопасности



Огнопасно !

Не храните и не используйте газ или горючие жидкости поблизости от аппарата.

Сервисное и гарантийное обслуживание. Исключения из гарантии.

Сервисное обслуживание

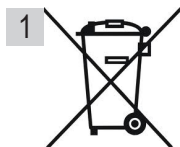
Для получения сервисного обслуживания Вам в первую очередь следует связаться с дилером/ сервис- партнёром, производившем монтаж. Его координаты должны быть указаны на предыдущей странице при монтаже аппарата.

Гарантия

Обязательства изготовителя ограничиваются запасными частями, которые были признаны неисправными, вследствие чего могли появиться те или иные качественные дефекты. Гарантия распространяется только на расходы и оборудование. Любые детали, заменённые в рамках действующей гарантии, являются собственностью изготовителя.

Из гарантии исключаются:

- Нормальный износ, а также неисправности, вызванные небрежным обращением, неправильным использованием, чрезмерным использованием, несоблюдением инструкций, приведённых в руководстве по установке и эксплуатации.
- Стёкла, лампы, уплотнения и иные составные части, подверженные естественному износу.
- Любое вмешательство в оборудование, совершённое неквалифицированным специалистом, и/или использование неоригинальных запасных частей.
- Любые повреждения, вызванные использованием чистящих средств, не одобренных изготовителем.



Утилизация старого оборудования

В случае утилизации оборудования не выбрасывайте его с обычным мусором!

Логотип (Рис. 1), размещённый на заводском шильдике, означает, что речь идёт о приборе, переработка которого в качестве отхода вписывается в рамки директивы 2002-96-CE от 27 января 2003 года об отходах электрического и электронного оборудования.

Данный логотип означает, что электрические и электронные приборы должны выбрасываться и перерабатываться отдельно от общих бытовых отходов. Для данных отходов должна быть предусмотрена отдельная система сбора.

При необходимости обратитесь к нам- мы всегда готовы помочь Вам правильно утилизировать Ваш аппарат.



Соответствие

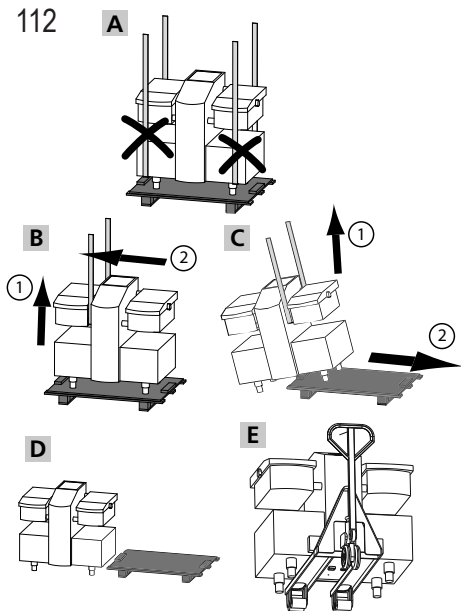
Данный прибор соответствует требованиям европейской директивы 2006 / 95 CE (Директивы об электромагнитной совместимости и низком напряжении)

Содержание

Предписания по технике безопасности	2
Приёмочный контроль	3
Дилер / Сервис- партнёр	3
Сервисное и гарантийное обслуживание. Исключения из гарантии.	4
Содержание	5
Погрузочно- разгрузочные работы: извлечение поддона	6
Погрузочно- разгрузочные работы: аппарат без поддона	7
Габаритные размеры аппарата	8
Монтаж: минимальный рекомендованный зазор	9
Монтаж: снятие панелей аппарата	10
Выравнивание по уровню моделей 211, 311	11
Выравнивание по уровню модели 112	13
Подключение к сети электропитания: общие сведения	14
Подключение к сети электропитания: тип аппарата	15
Подключение к сети электропитания	16
Электрические подключения/ Потребляемая мощность	17
Подключение воды	19
Подключение к системе отвода сточных вод	20
Сточные воды: слив в трап	21
Первичный ввод в эксплуатацию	22
Установочные опции	23
Таблица перерасчёта единиц измерения	27
Габаритные размеры модели	
VarioCooking Center® 112	28
VarioCooking Center® 211	29
VarioCooking Center® 311	30

Погрузочно- разгрузочные работы: извлечение поддона

112



Осторожно!

Не забывайте про вес аппаратов. Используйте опоры для перемещения, а также соответствующие средства защиты.

Тип 112:	(стеклокерамика + шкаф)	168 кг
Тип 112+:	(стеклокерамика + шкаф)	186 кг
Тип 211:	(стеклокерамика)	195 кг
Тип 211+:	(стеклокерамика)	223 кг
Тип 311:	(стеклокерамика)	251 кг
Тип 311+:	(стеклокерамика)	279 кг

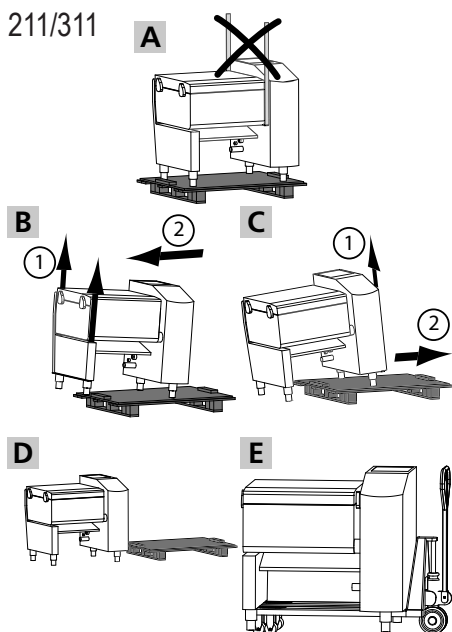


Внимание:

Во избежание повреждения аппарата следуйте инструкциям, приведённым на рисунках А-Е

Для моделей 112 запрещается поднимать аппарат, опираясь на шкафы для хранения. Рис. А
Для моделей 211 и 311 запрещается поднимать аппарат, опираясь на осевые кожухи чаши и крышки. Рис. А

211/311



Процедура:

- При помощи ремней поднимите аппарат с левой стороны и потяните его. Рис. В
- Поставьте аппарат. Рис. С
- При помощи ремней поднимите аппарат с правой стороны и извлеките поддон. Рис. С
- Поставьте аппарат. Рис. D
- Для перемещения аппарата используйте перевозчик поддонов, как показано на Рис. Е



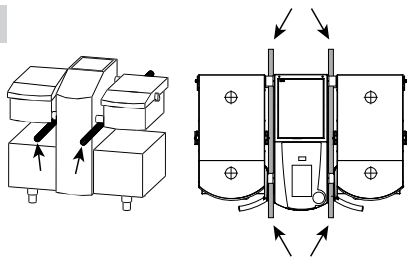
Внимание:

Аппараты VarioCooking Center® 211 - 311 можно поднимать при помощи перекладины рамы. В этом случае необходимо поместить две деревянные балки вдоль перекладины рамы для распределения веса на последней.

Обратите внимание на центр тяжести, так как существует опасность опрокидывания.

Погрузочно- разгрузочные работы: аппарат без поддона

1

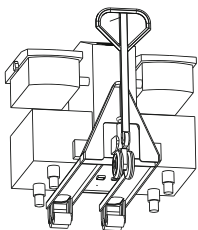


Модель 112: транспортировка вручную

Мы рекомендуем проводить ручную транспортировку аппарата со стороны оси чаши и жёлоба, расположенных под крышкой.

Рис. 1

2

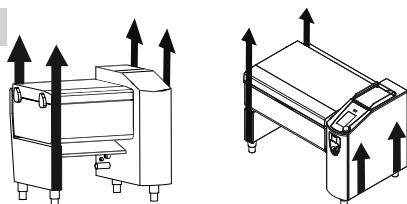


Модель 112: транспортировка с использованием перевозчика поддонов

Для транспортировки аппарата без поддона его необходимо приподнимать либо за переднюю, либо за заднюю часть. Ни в коем случае не делать этого сбоку.

Fig. 2

3

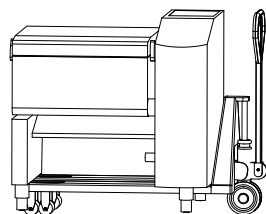


Модели 211 и 311: транспортировка вручную

Аппарат необходимо поднимать только со стороны левой или правой рамы

Рис. 3

4



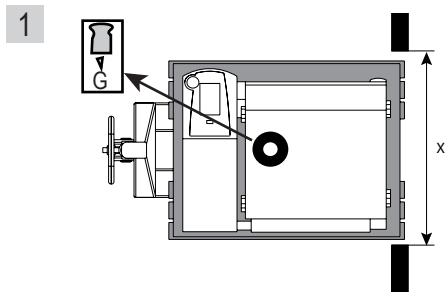
Модели 211 и 311: транспортировка с использованием перевозчика поддонов

Старайтесь перемещать аппарат, как показано на рисунке 4.

Тем не менее, если Вы хотите приподнять данные модели при помощи центральной перекладки то, Вам необходимо обязательно использовать деревянные балки для распределения нагрузки.

Рис. 4

Габаритные размеры аппарата



Мы рекомендуем Вам перемещать аппарат только на его оригинальном поддоне.

Центр тяжести находится здесь

Рис. 1

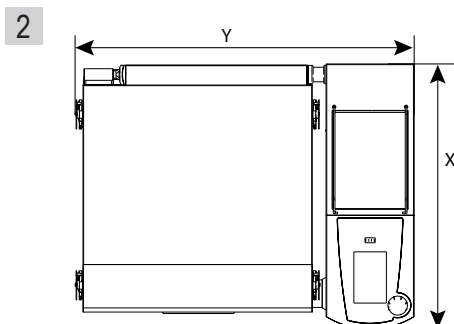
Необходимая ширина проёма вместе с поддоном:

Модели 112 / 211 / 311

1010 мм

Максимальные размеры аппаратов

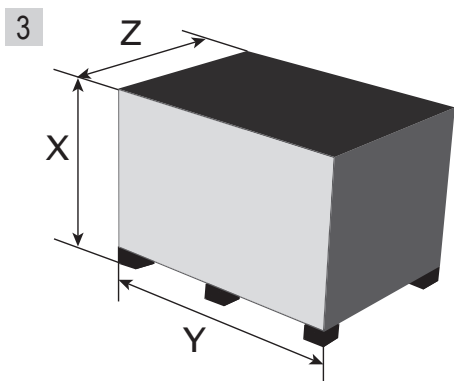
Рис. 2



	X (мм)	Y (мм)	H* (мм)
112+	780	1220	1100
211+	920	1164	
311+		1542	

* H = B = Высота со стандартными ножками
Высота стандартной ножки = 150 мм

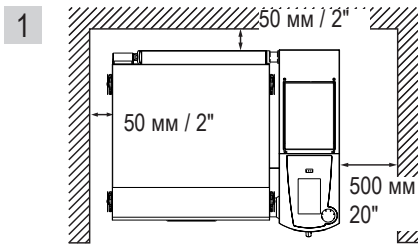
Размеры и вес аппаратов с упаковкой



	X (мм)	Y (мм)	Z (мм)	P (kg)
112	1325	1300	1000	202
112+				212
211				230
211+		257		
311		299		
311+	1700	335		

Рис. 3

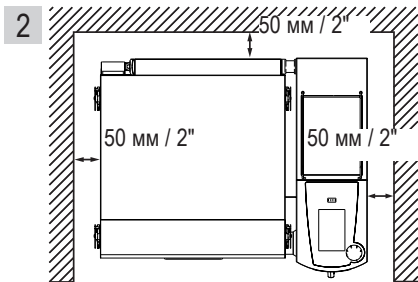
Монтаж: минимальный рекомендованный зазор



Доступ для сервис-инженера

Мы рекомендуем Вам оставить зазор минимум 500 мм с правой стороны аппарата для осуществления работ по техническому обслуживанию

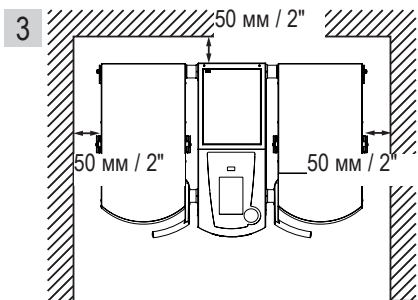
Рис. 1



Минимальный зазор для моделей 211 / 311

Справа / слева / сзади: 50 мм

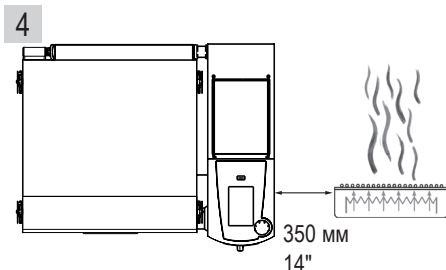
Рис. 2



Минимальный зазор для модели 112

Справа / слева / сзади: 50 мм

Рис. 3

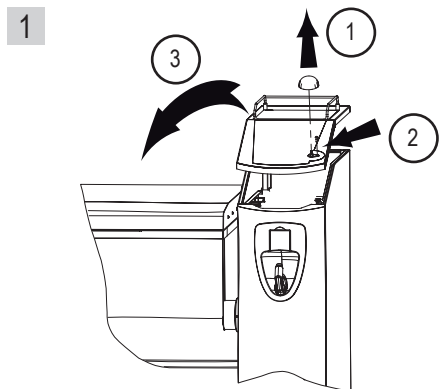


Источники тепла справа от аппарата

Минимальный зазор при наличии источника тепла с правой стороны: 350 мм

Рис. 4

Монтаж: снятие панелей аппарата




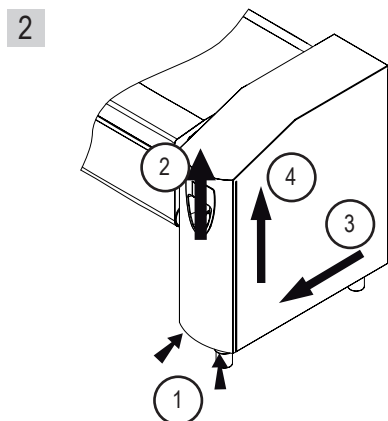
Снятие панели управления:

Этап 1

Данный этап одинаков для всех моделей аппаратов. Рис. 1

- (1) Снимите ручку генератора импульсов
- (2) Выкрутите винт крепления панели управления (шестигранный ключ 3 мм)
- (3) Теперь Вы можете снять панель управления

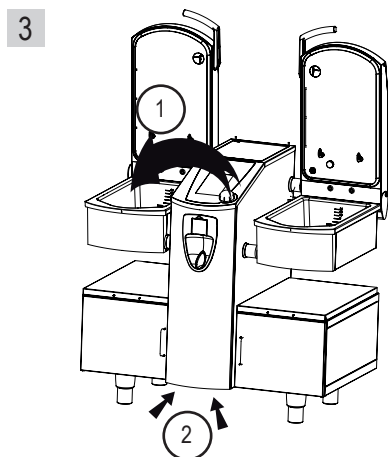
 Панель управления соединена с электрическим отсеком пучком проводов. Не повредите их в ходе проведения данных работ.



Этап 2 (для моделей 211 и 311)

Для доступа к электрическому отсеку теперь Вам необходимо снять лицевую, а затем боковую панель. Рис. 2

- (1) Отвинтите два винта, расположенных под лицевой панелью (шестигранный ключ 3 мм)
- (2) Приподнимите лицевую панель, не снимая её полностью
- (3) Потяните правую боковую панель по направлению вперёд
- (4) Снимите боковую панель, приподняв его вверх.



Этап 2 (только для модели 112)

- (1) Поместите панель управления на чашу или на левую крышку
- (2) Отвинтите два винта, расположенных под лицевой панелью (шестигранный ключ 3 мм).

Рис. 3

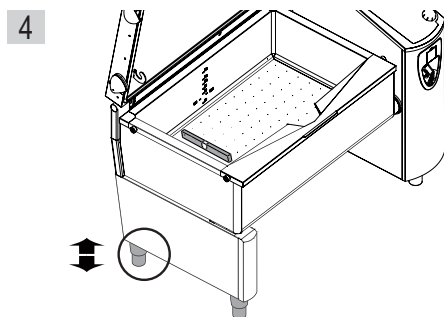
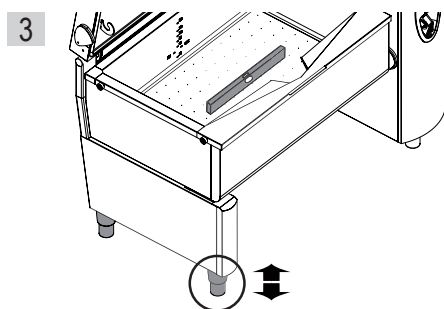
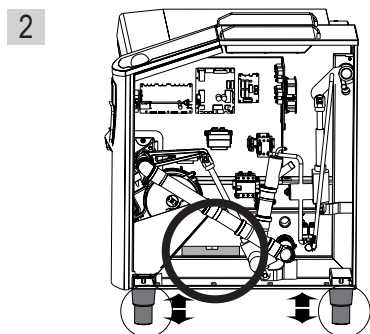
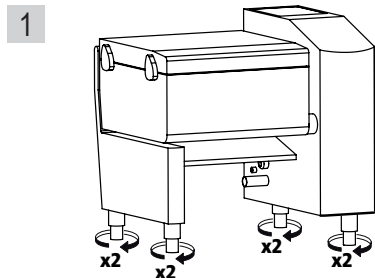


Внимание

В ходе повторной установки панели управления необходимо достаточно сильно надавить на левую переднюю часть для того, чтобы вовнутрь выступов полностью вошли все панели аппарата. Это необходимо для обеспечения надлежащей герметичности электрической части.

Рис. 1

Выравнивание по уровню моделей 211, 311



Конструкция наших аппаратов предусматривает их выравнивание по уровню. Это означает то, что чаша объединена с рамой. Как только Вы выровняете уровень рамы, уровень чаши также будет выровнен.

Выравнивание по уровню осуществляется исключительно путём регулировки ножек аппарата. Действуйте следующим образом:

Этап 1

Аппараты поставляются вместе с ножками, привинченными к раме аппарата. Перед началом процедуры выравнивания по уровню открутите каждую ножку на два оборота.

Рис. 1

Этап 2

Откройте правую боковую панель и отрегулируйте уровень при помощи регулируемых ножек справа.

Рис. 2

Этап 3

Откройте крышку и проверьте уровень чаши справа налево. В случае необходимости отрегулируйте его при помощи левой передней ножки.

Рис. 3

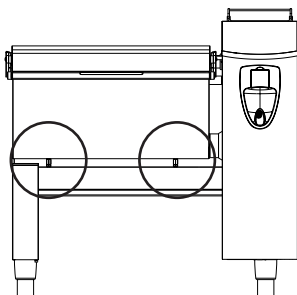
Этап 4

Проверьте уровень чаши по направлению вперёд или назад и, в случае необходимости, отрегулируйте его при помощи левой задней ножки.

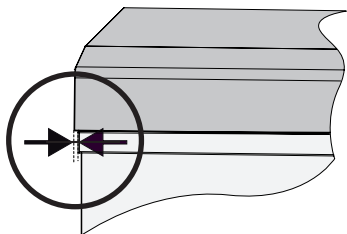
Рис. 4

Выравнивание по уровню моделей 211, 311

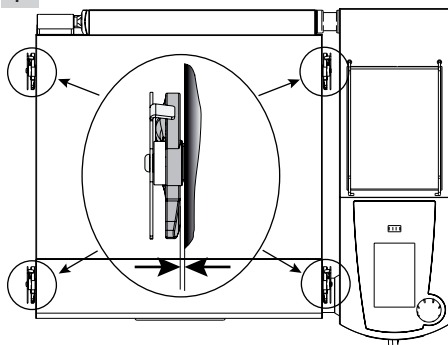
5



6



7



Этап 5

Чаша должна опираться на свои упоры. Регулировку упоров менять не надо, поскольку они отрегулированы на заводе.

Если возникнет необходимость в регулировке упоров чаши, то Вам необходимо убедиться в том,

что:

Рис. 5

- Рама выровнена по уровню. Также нет необходимости регулировать упоры, если рама не выровнена по уровню.
- Крышка не задевает чашу при закрытии

Этап 6

Полностью закройте крышку и проверьте наличие небольшого зазора между крышкой и чашей. При необходимости отрегулируйте уровень при помощи левой задней ножки.

Рис. 6



Для моделей 211-311 с опцией «Давление» также необходимо убедиться в том, что слишком большой зазор между чашей и крышкой не вызывает их защемления или утечек пара.

Этап 7

Особенность моделей 211 и 311 Опция «Давление»

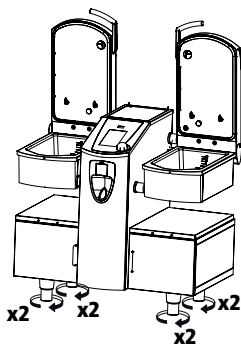
Зазор между всеми крюками блокировки и краем чаши должен быть одинаковым. Очень важно это проверить!

Рис. 7

Мы рекомендуем Вам прикрепить ножки к полу (См. описание "Набора для крепления к полу" в Разделе «Дополнительные опции»).

Выравнивание по уровню модели 112

1



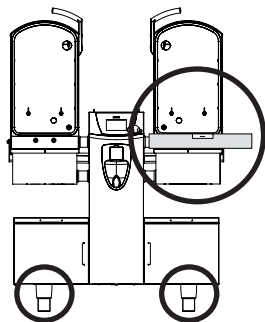
Конструкция наших аппаратов предусматривает их выравнивание по уровню. Это означает то, что чаша должна быть параллельна раме. Как только Вы выровняете уровень рамы, уровень чаши также будет выровнен. Таким образом, выравнивание по уровню осуществляется исключительно путём регулировки ножек аппарата. Действуйте следующим образом:

Этап 1

Аппараты поставляются вместе с ножками, привинченными к раме аппарата. Перед началом процедуры выравнивания по уровню открутите каждую ножку на два оборота.

Рис. 1

2



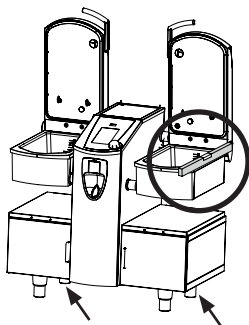
Этап 2

Поместите жидкостный уровень на одну из чаш. Приступите к продольной регулировке (слева направо) уровня аппарата. Для этого отрегулируйте передние ножки прибора.

Рис. 2

Затем проверьте уровень противоположной чаши.

3



Этап 3

Теперь приступите к поперечной регулировке (вперёд – назад) уровня аппарата. Для этого отрегулируйте задние ножки прибора.

Рис. 3

Затем проверьте уровень противоположной чаши.

Подключение к сети электропитания: общие сведения

Регламентация подключения

- Подключение аппаратов к сети электропитания осуществляется в соответствии с инструкциями по установке и указаниями заводского шильдика с торца аппарата (см. описание на следующей странице).
- Аппараты должны подключаться к сети электропитания, которая соответствует стандартам, действующим в Вашей стране.
- Необходимо следовать рекомендациям местного поставщика электроэнергии.
- Мы рекомендуем Вам использовать дифференциальную дифференциальный автомат на 30 мА.
- Также необходимо предусмотреть защитный автомат соответствующего номинала с межконтактным зазором минимум в 3 мм.
- Применимые стандарты: EN 60335, IEC 60335

Кабель подключения к электрической сети:

- Электрические данные: см. стр. 17.
- Более подробные сведения о подключении аппаратов, точных измерениях и местах соединений приведены на стр. 15-18, а также в технических описаниях на стр. 28 - 30.
- Аппараты могут подключаться стационарно напрямую к щитку или с использованием соответствующей розетки.
- Перед тем как отсоединить электрический кабель от сети, необходимо убедиться в том, что аппарат выключен.
- Минимальные требования к кабельному соединению: типовой гибкий кабель HO7RN-F или типовой жёсткий кабель V1000R02V. Убедитесь в жёсткой фиксации кабеля и избегайте его перекручивания.
- Сечение кабелей зависит от номинальной потребляемой мощности аппарата и действующих местных нормативов.

Электрическая схема

- Электрическая схема находится в пластиковом пакете, в электрическом отсеке аппарата за съёмной панелью. См. раздел: монтаж, снятие панелей аппаратов.

Пожалуйста, после использования положите электрические схемы обратно в пакет.

Подключение к сети электропитания: тип аппарата

Заводской шильдик: описание

FRIMA - T SAS www.frima.fr
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Vario Cooking Center

VCC 112 +

3NAC - 400V

19,4 kW

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa

n°de série
serial-no.

E11PH11098009389

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Thonlay

IP x5 CE

PC GS
geprüfte
Sicherheit

Made in France

TPX® VCC 112 +

Описание модели:
• 112, 211, 311
• 112+, 211+, 311+
(для аппаратов с опцией «Давление»)

Напряжение питания

Потребляемая мощность

Давление воды

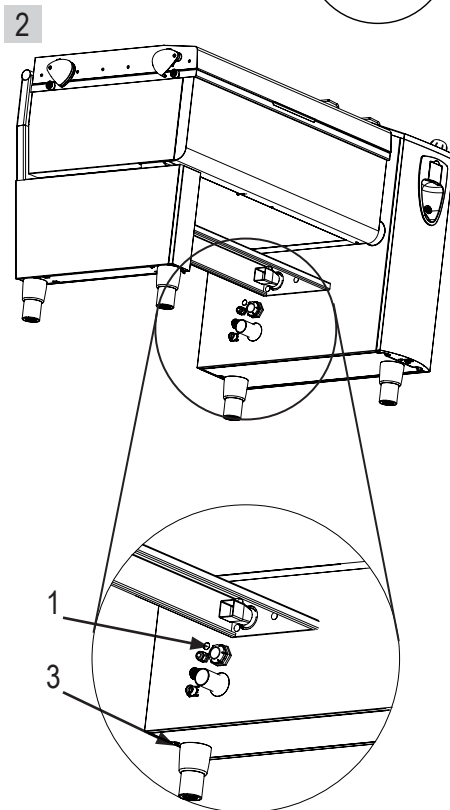
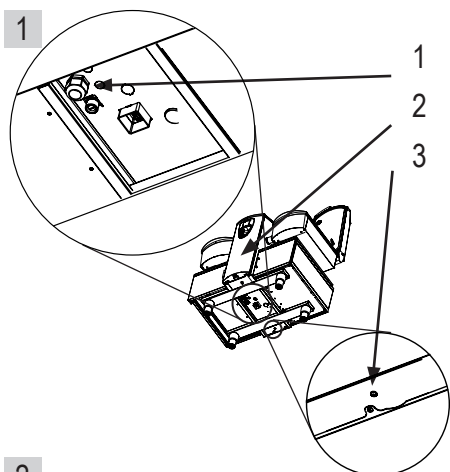
Серийный номер аппарата VarioCooking Center©

При получении любых сведений по телефону необходимо всегда сообщать данный номер

Фамилия лица, которое произвело данный аппарат. Каждый аппарат VarioCooking Center© производится одним конкретным человеком!

Сертификаты и разрешения

Подключение к сети электропитания



Опасность !

В ходе установки необходимо убедиться в том, что источник питания соответствует номинальной потребляемой мощности аппарата. Обратитесь к заводскому шильдику аппарата.

Необходимо учитывать цветовое обозначение проводов. Неправильное подключение может привести к электрическому разряду или повредить аппарат (например, электронную плату).

Общие инструкции: см. стр. 14

Подключение модели 112:

Рис. 1

Разъёмы подключения электрического кабеля расположены за лицевой стороной панели (2), в электрическом отсеке.

- (1) Цанговый зажим для фиксации электрического кабеля
- (2) Лицевая сторона панели
- (3) Клемма заземления

Подключение моделей 211, 311:

Рис. 2

Разъёмы для подключения электрического кабеля расположены за правой боковой панелью, в электрическом отсеке.

Подключение осуществляется согласно следующей схеме:

Зажимы серого цвета: L1,L2,L3 (независимо от фазировки)

Зажим синего цвета: нейтраль (только для аппаратов ЗНАС400-415V)

Зажим жёлтого и зелёного цвета: заземление

В нижней части аппаратов есть дополнительная клемма заземления. Подсоедините кабель заземления.

Электрические подключения/ Потребляемая мощность

Мощность (кВт)						
Напряжение*	112*	112*	211	211	311	311
	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер
3 AC 220V	17	19,5	28,2	30,7	45	47,5
3 NAC 400V	17	19,5	28,2	30,7	45	47,5
3 NAC 415V	17	19,5	28,2	30,7	45	47,5
3 AC 400V	13	n/a**	22	n/a**	35	n/a**
3 AC 440V	16	n/a**	27	n/a**	43	n/a**

Потребляемый ток(A)						
	112*	112*	211	211	311	311
	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер
3 AC 230V	44	56	83	83	122	122
3 NAC 400V	32	40	50	50	77	77
3 NAC 415V	32	40	50	50	77	77
3 AC 400V	14	n/a**	35	n/a**	42	n/a**
3 AC 440V	15	n/a**	38	n/a**	46	n/a**

Стандартная защита предохранителями (A)						
	112*	112*	211	211	311	311
	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер
3 AC 230V	50	63	100	100	125	125
3 NAC 400V	32	40	50	50	80	80
3 NAC 415V	32	40	50	50	80	80
3 AC 400V	16	n/a**	40	n/a**	50	n/a**
3 AC 440V	16	n/a**	40	n/a**	50	n/a**

Рекомендуемое сечение кабеля (мм ²)						
	112*	112*	211	211	311	311
	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер	без стеклокер	со стеклокер
3 AC 230V	10	16	25	25	35	35
3 NAC 400V	6	6	10	10	16	16
3 NAC 415V	6	6	10	10	16	16
3 AC 400V	2.5	n/a**	6	n/a**	10	n/a**
3 AC 440V	2.5	n/a**	6	n/a**	10	n/a**



В том, что касается других напряжений просьба связаться с изготовителем

* Не включает в себя возможное энергопотребление самой розетки.

** не прим.: данный тип конфигурации недоступен.

Замечания касательно сечения кабеля

Потребляемый ток, рекомендуемые предохранители и сечение питающих кабелей зависят от:

- действующих региональных инструкций
- длины кабеля и его качества
- качества сети.

Таким образом, при их выборе необходимо учитывать местные условия.

Указанные значения приведены для кабелей с максимальной длиной 2 м. Вы можете регулировать данные значения в зависимости от используемой длины.

Напряжение питания:

Максимальное допустимое отклонение для входного напряжения (по вопросу входного напряжения см. заводской щиток) составляет от -10% до + 10%.

Максимальные размеры кабеля электроснабжения

Максимальный диаметр кабеля (сальник кабеля)

Модели 112 \varnothing Max. 25 мм
Модели 211/311 \varnothing Max. 32 мм

Максимальное сечение (для подключения кабеля)

Аппараты 3NAC400V, 3NAC415V,
3AC400V, 3AC440V

Все модели Max. 25 мм²

Аппараты 3AC220V

Модели 112 Max. 25 мм²

Модели 211/311 Max. 35 мм²

Потребляемая мощность в специальных режимах

Демонстрационный режим* "Reduced"
(Ограниченный) 230 W

Демонстрационный режим* "On" (Полный)
115 W

Номинал предохранителя для розетки, установленная мощность

Модели 112

Страна	Предохранитель	Установленная мощность
Все	10 A	2.3 kW

Модели 211 / 311

Страна	Предохранитель	Установленная мощность
D, F	16 A	3.6 kW
CH, I	10 A	2.3 kW
GB, DK	13 A	2.9 kW

Перечень других стран по требованию

* По демонстрационному режиму см. Руководство по эксплуатации.

Подключение воды

Общие сведения

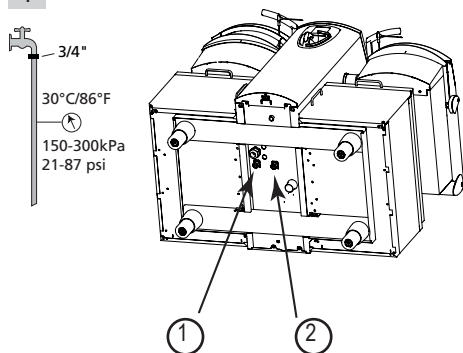
Наши аппараты соответствуют стандартам NF EN 1717: 2001-05 и МЭК 61770, утверждённым органами по сертификации SVGW и DVGW.

Проводить водопроводную сеть со смягчённой водой нет необходимости. Если же таковая имеется, следите за тем, чтобы остаточная жёсткость воды была не меньше, чем 4 dH.

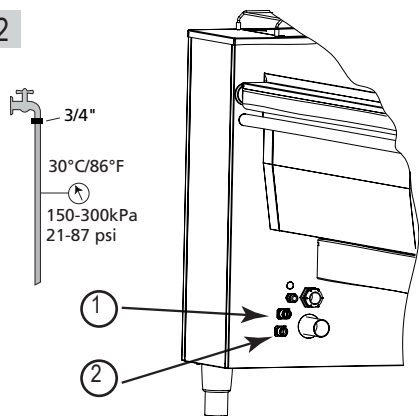
К аппарату должен быть подключен трубопровод подачи питьевой воды, соответствующий стандарту EN 61770 или IEC 61770 или быть равноценного качества.

Труба подачи питьевой воды должна соответствовать требованиям гигиены, действующим в соответствующей стране и относящимся к трубам данного назначения.

1



2



Мы рекомендуем Вам установить на каждый аппарат по одному запорному шаровому крану. Перед подключением аппарата Вам необходимо прочистить и продуть трубопровод.

В данном разделе мы не рассматриваем особые случаи. Монтажникам следует учитывать действующие местные стандарты.

Подключения

- (1) Подключение холодной воды (3/4")
Охлаждение коллектора/ заполнение чаши
- (2) Подключение горячей воды* (3/4")
Максимум 60°C. Только заполнение чаши

Модели 112

Модели 211/311

Рис. 1

Рис. 2

Давление и расход

Динамическое давление воды на входе в аппарат должно составлять 150 кПа-600 кПа. Рекомендованное давление воды должно быть минимум 300 кПа.

Номинальный расход воды должен быть в пределах: 1,8-2,5 м³/ч

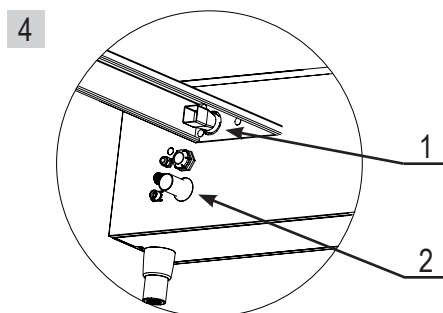
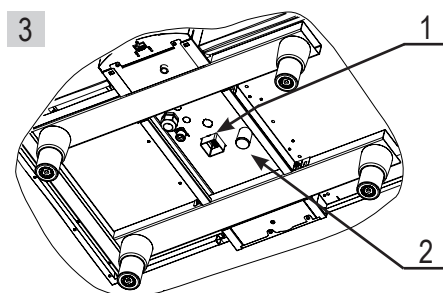
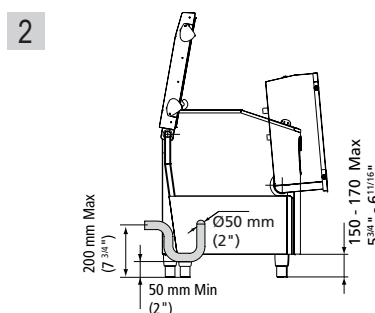
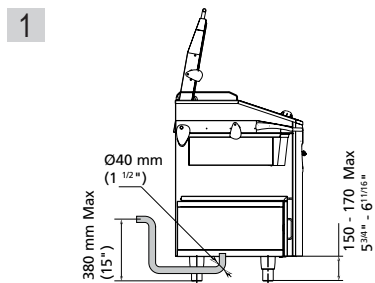
Температура

В аппаратах без дополнительной опции «Горячей воды» максимальная температура холодной воды не может превышать 30°C.

Если аппарат снабжён дополнительной опцией «Горячая вода», её максимальная температура не должна превышать 60°C max. Будьте осторожны при подключении!

* «Горячая вода» является дополнительной опцией, и серийные аппараты не оборудованы ей.

Подключение к системе отвода сточных вод



Особенность аппарата VarioCooking Center®

На аппарате имеется возможность прямого подключения к дренажному сливу благодаря наличию встроенного гидрозатвора.

Набор для подключения (водонапорные шланги и сливные трубы).

(Без опции «Горячая вода»)

Арт. 87.00.174

(С опцией «Горячая вода»)

Арт. 87.00.545



Внимание!

- Будьте осторожны! При отводе, воды, оставшиеся от приготовления пищи, могут быть горячими!
- Используйте трубы из жёсткого пластика, устойчивые к температуре пара.
- Температура сточных вод < 100°C

Требования

- Приваривать отводящую трубу к системе отвода воды аппарата запрещается.
- Отводящая труба должна быть оборудована гидрозатвором.фуцуц.
- Аппарат оборудован вентилируемым гидрозатвором. Закупоривать, накрывать чем-либо, изменять его форму или подсоединять к чему-либо запрещается.
- Труба для отвода сточных вод должна быть того же диаметра, что и труба аппарата. Уменьшение диаметра не допускается.
- Отводящая труба должна иметь постоянный уклон минимум 3%.

Модель 112

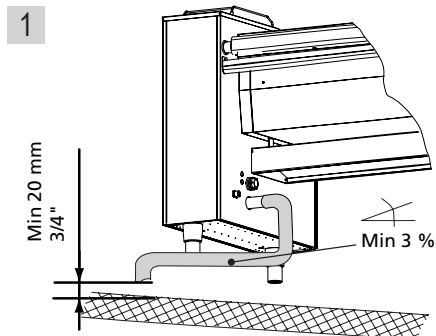
Отвод осуществляется через трубу DN 40 мм, расположенную под днищем аппарата. Рис. 3
 Максимальная высота подъема трубы – 380 мм (от пола до центра трубы). Рис. 1

Модель 211/311

Отвод осуществляется через трубу DN 50 мм, расположенную, как показано на Рис. 4
 Максимальная высота подъема трубы – 200 мм (от пола до центра трубы). Рис. 2

- (1) Внутренний гидрозатвор
 (2) Отвод сточных вод

Сточные воды: слив в трап



Примечание:

Рис. 1

Наши аппараты не требуют оборудования специальной отводящей канавы или трапа. Тем не менее, если Ваш заказчик хочет этого, следуйте следующим рекомендациям:

Требования

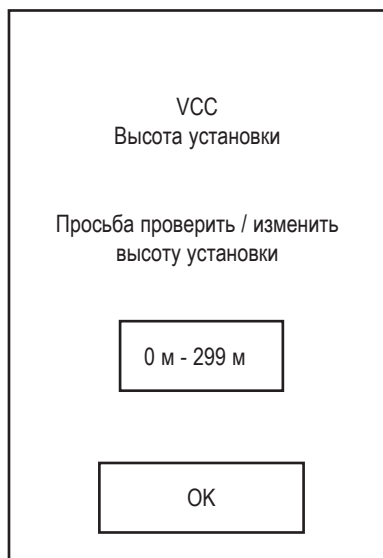
- Труба для отвода сточных вод должна быть того же диаметра, что и труба аппарата. Уменьшение диаметра не допускается.
- Отводящая труба должна иметь постоянный уклон минимум 3%.
- Минимальное расстояние между отводящей трубой и решёткой отводящей канавы должно составлять **минимум 20 мм**. Для облегчения очистки мы рекомендуем Вам предусмотреть зазор 50 мм.

Рекомендации

В случае отвода сточных вод в отводящую канаву мы рекомендуем Вам максимально освободить выход сточных вод из чаши аппарата.

Первичный ввод в эксплуатацию

1



Регулировка высоты установки



Рис. 1

Если высота установки отличается от значения, установленного на заводе (0-299 м), измените её.

- Изменяйте высоту шагами по 300 м
- **После изменения подтвердите, нажав кнопку ОК.**

Калибровка

Наши аппараты VarioCooking Center® откалиброваны на заводе. Таким образом, после изменения высоты установки нет необходимости проводить калибровку.

2



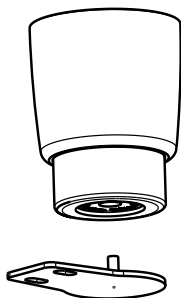
Чистящие салфетки из ткани

Мы придаём большое значение качеству установки. Для этого мы прилагаем к набору для запуска аппаратов чистящие салфетки из ткани, пропитанные высокоочищенным минеральным маслом. Они предназначены исключительно для внешних покрытий.

Рис. 2

Установочные опции

1



Опция «Крепление к полу»

Аппараты можно прикрепить к полу при помощи опции "Набор для крепления к полу" артикул 60.71.914

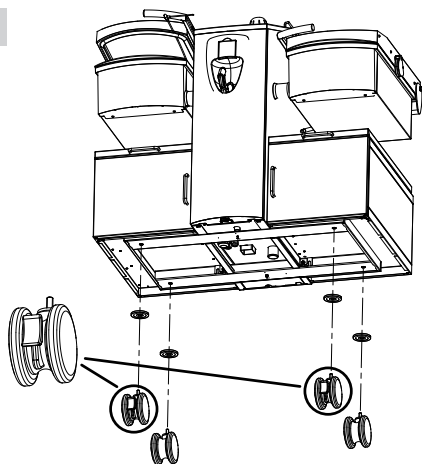
Рис. 1



Внимание!

В ходе установки аппаратов VarioCooking Center® 211–311 с опцией «Давление» на ножки мы рекомендуем прикрепить данные ножки к полу для обеспечения выравнивания аппаратов по уровню и центровки крышки на чане на долгий срок.

2



Опция "Аппарат на колёсах"



Внимание!

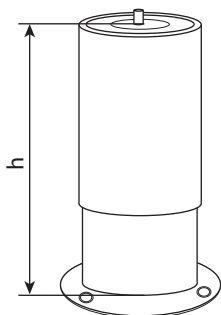
Запрещается устанавливать колеса на аппараты VarioCooking Center® 211+ и 311+ с опцией «Давление» и произведенные до 05.2012.

Аппараты, заказываемые с опцией "Аппарат на колёсах", поставляются на ножках. Монтаж колёс осуществляется в ходе установки. Колёса с тормозами устанавливаются в передней части аппарата.

Рис. 2

Инструкция по монтажу прилагается к колёсам. Для всех моделей аппаратов артикул колёс: 60.71.267. Высота аппаратов на колёсах составляет 150 мм (5 7/8")

3



Опция «Ножки из нержавеющей стали»

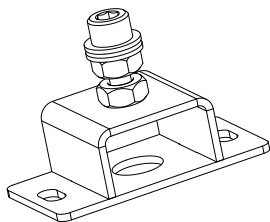
Все модели аппаратов VarioCooking Center® могут поставляться вместе с ножками из нержавеющей стали. Эти ножки позволяют прикрепить аппараты к полу при помощи подпятника, приваренного к ножке.

Рис. 3

Н мин.	105 мм
Н макс.	170 мм
Артикульный номер	12.00.850

Установочные опции

1



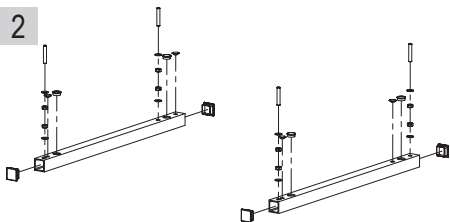
Опция «Набор для основания»

Аппараты, заказываемые с опцией «Набор для основания», поставляются на ножках. Монтаж опор осуществляется в ходе установки.

112
211/311

Рис. 1
Рис. 2

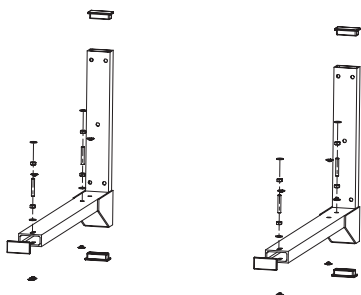
2



Инструкция по монтажу прилагается к «Набору для основания». Для обеспечения выравнивания аппаратов по уровню см. Раздел по выравниванию аппаратов по уровню.

Артикулы
Модель 112 12.00.706
Модели 211/311 12.00.704

3



Размеры для монтажа основания

Модели	В ы с о т а п о д а п п а р а т о м	М а к с и м а л ь н а я в ы с о т а (р е к о м е н д у е м а я)
112	50 мм ± 5 мм	120 мм
211/311	65 мм ± 5 мм	105 мм

Опция «Установочный комплект для настенного монтажа»

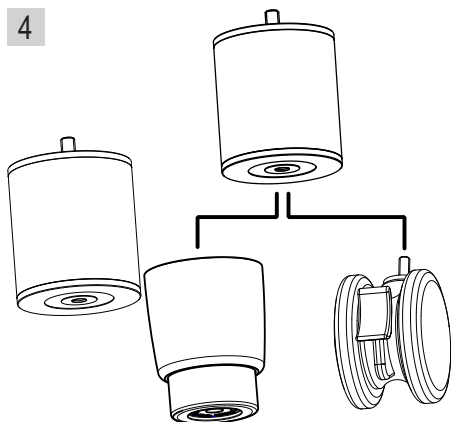
Монтаж на опоры осуществляется в ходе установки.

Рис. 3

Инструкция по монтажу прилагается к «Установочному комплекту для настенного монтажа». Для обеспечения выравнивания аппаратов по уровню см. Раздел по выравниванию аппаратов по уровню.

Артикулы:
Модели 211/311 (только) 12.00.751

4



Набор для увеличения высоты, 100 мм (ножки/колёса)

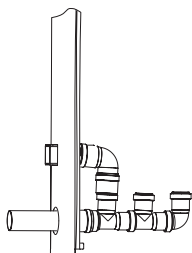
Данная надставка устанавливается между рамой и ножкой или колесом.

Рис. 4

Артикул набора для увеличения высоты (100 мм)
Все модели 60.72.341
(включает в себя 4 надставки)

Установочные опции

1

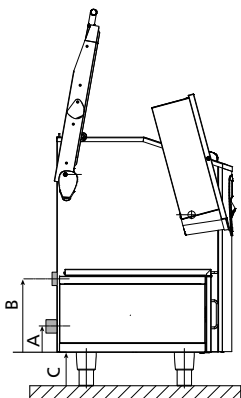


Опция «Отвод сточных вод в задней части» для модели 112

Если под аппаратом высоко выведен слив сточных вод в дренаж, то существует возможность заказать аппарат с отводом сточных вод в задней части. Данная опция не является заводской.

Рис. 1

2



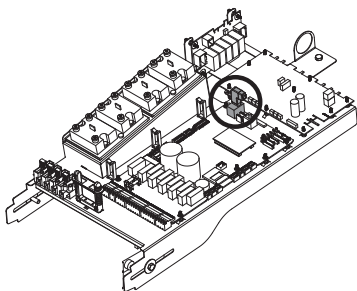
Данная опция также может быть добавлена впоследствии. Артикул опции: 60.71.915.

Размеры

Рис. 2

A	85 мм
B	250 мм
C	150-170 мм (В зависимости от регулировки)

3



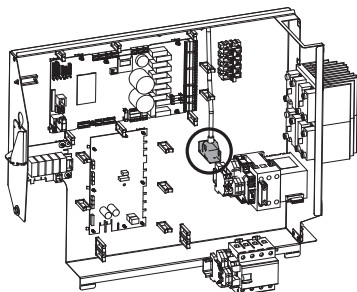
Ethernet

Опция «Ethernet» отличается на моделях 112 и 211/311.

На моделях 112 вы должны подключить кабель Ethernet непосредственно к плате управления. Будьте осторожны при подключении кабеля. Не проводите его через механические элементы. При движении они могут повредить кабель.

Рис. 3

4

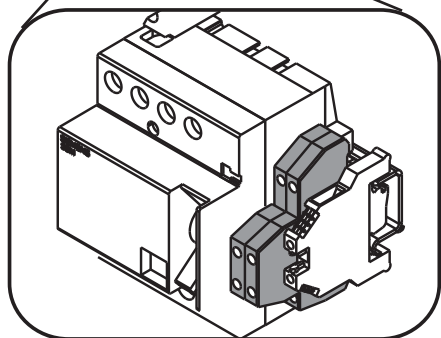
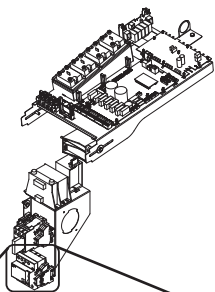


На моделях 211/311 рядом с главным контактором предусмотрена специальная розетка. Вы можете подключить кабель Ethernet, прямо на разъём RJ45.

Рис. 4

Установочные опции

1



Система оптимизации потребления энергии Sicotronic

Если ваш аппарат оснащён системой оптимизации потребления энергии Sicotronic, то он изначально подключён к ней.

Подробную схему подключения данной системы Вы найдёте в электрических схемах, вложенных внутрь аппарата.

Размещение соединителей:

Модели 112

Рис. 1

Модели 211/311

Рис. 2

2

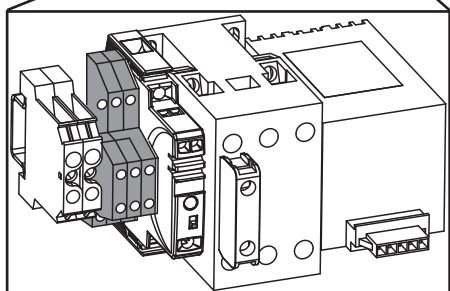
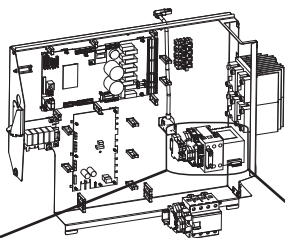


Таблица перерасчёта единиц измерения

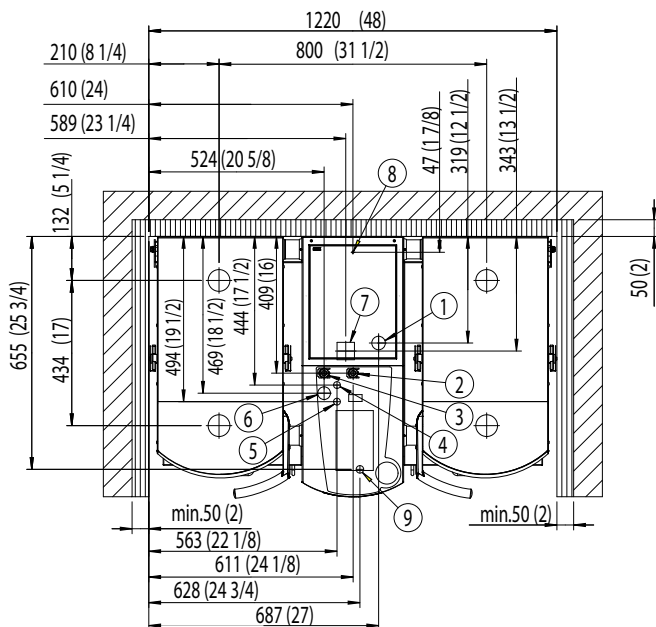
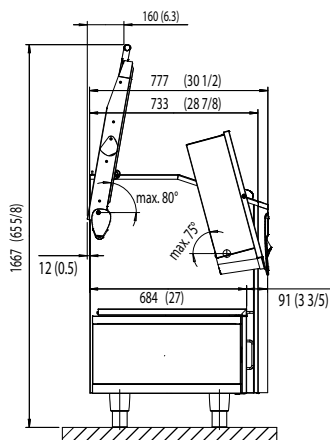
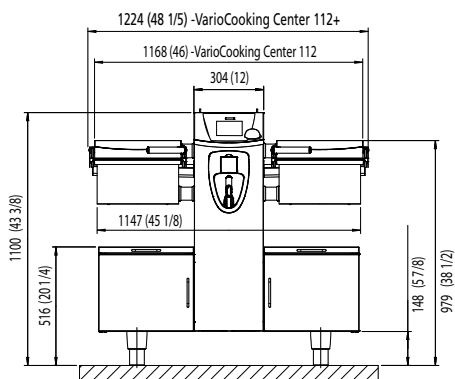
	°dH	°f	°e	ppm	ммоль/л	гр/ гал(США)	мг-экв/кг
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 ммоль/л	5,6	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 гр/ гал(США)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 мг-экв/кг	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 гр/гал:	9,60 mg CaO/kg
(Германия)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(США)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(США)	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 ммоль/л:	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ₂ ⁺ /kg
(Франция)	10,0 mg CaCO ₃ /kg	(хим. конц.)	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	мг-экв/кг:	28,00 mg CaO/kg		
(Великобритания)	14,3 mg CaCO ₃ /kg	(эквивалент)	50,0 mg CaCO ₃ /kg		
	5,72 mg Ca ₂ ⁺ /kg		19,99 mg Ca ₂ ⁺ /kg		

кПа	мБар	psi	дюйм/см2
0,1	1	0,0147	0,4014
0,2	2	0,0294	0,8028
0,3	3	0,0441	1,2042
0,4	4	0,0588	1,6056
0,5	5	0,0735	2,0070
0,6	6	0,0882	2,4084
0,7	7	0,1029	2,8098
0,8	8	0,1176	3,2112
0,9	9	0,1323	3,6126
1	10	0,147	4,0140
1,2	12	0,1764	4,8168
1,4	14	0,2058	5,6196
1,6	16	0,2352	6,4224
1,8	18	0,2646	7,2252
2	20	0,294	8,0280
2,5	25	0,3675	10,0350
3	30	0,441	12,0420
3,5	35	0,5145	14,0490

кПа	мБар	psi	дюйм/см2
4	40	0,588	16,0560
4,5	45	0,6615	18,0630
5	50	0,735	20,0700
5,5	55	0,8085	22,0770
6	60	0,882	24,0840
6,5	65	0,9555	26,0910
7	70	1,029	28,0980
7,5	75	1,1025	30,1050
8	80	1,176	32,1120
8,5	85	1,2495	34,1190
9	90	1,323	36,1260
9,5	95	1,3965	38,1330
10	100	1,47	40,1400
20	200	2,94	80,2800
30	300	4,41	120,4200
40	400	5,88	160,5600
50	500	7,35	200,7000
100	1000	14,7	401,4000

Габаритные размеры модели VarioCooking Center® 112



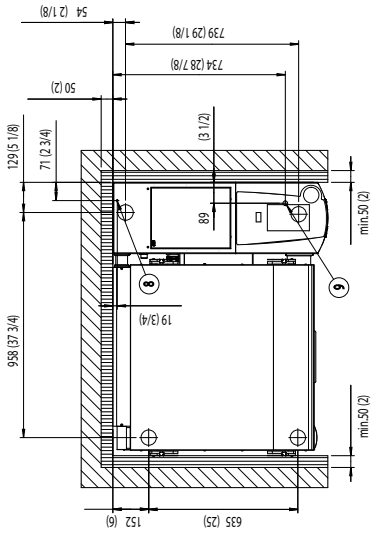
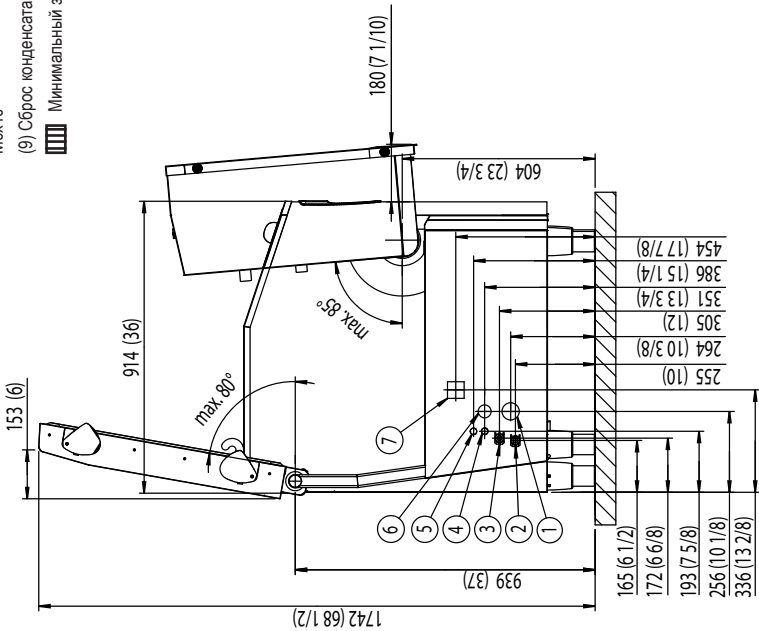
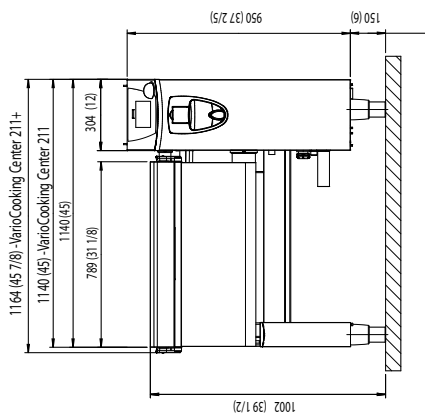
- (1) Подключение слива DN40
 - (2) Подключение горячей воды 3/4" наружная резьба - (Опция)
 - (3) Подключение холодной воды 3/4" наружная резьба
 - (4) Система оптимизации потребления энергии - (Опция)
 - (5) Ethernet - (Опция)
 - (6) Электроподключение
 - (7) Аварийный перелив
 - (8) Подключение шины заземления M6x10
 - (9) Сброс конденсата катушки душа
- ▨ Минимальный зазор

Габаритные размеры модели VarioCooking Center® 211

- (1) Подключение слива DN50
- (2) Подключение горячей воды 3/4" наружная резьба - (Опция)
- (3) Подключение холодной воды 3/4" наружная резьба
- (4) Система оптимизации потребления энергии - (Опция)
- (5) Ethernet - (Опция)
- (6) Электроподключение
- (7) Аварийный перелив
- (8) Подключение шины заземления МБx10
- (9) Сбор конденсата катушки душа

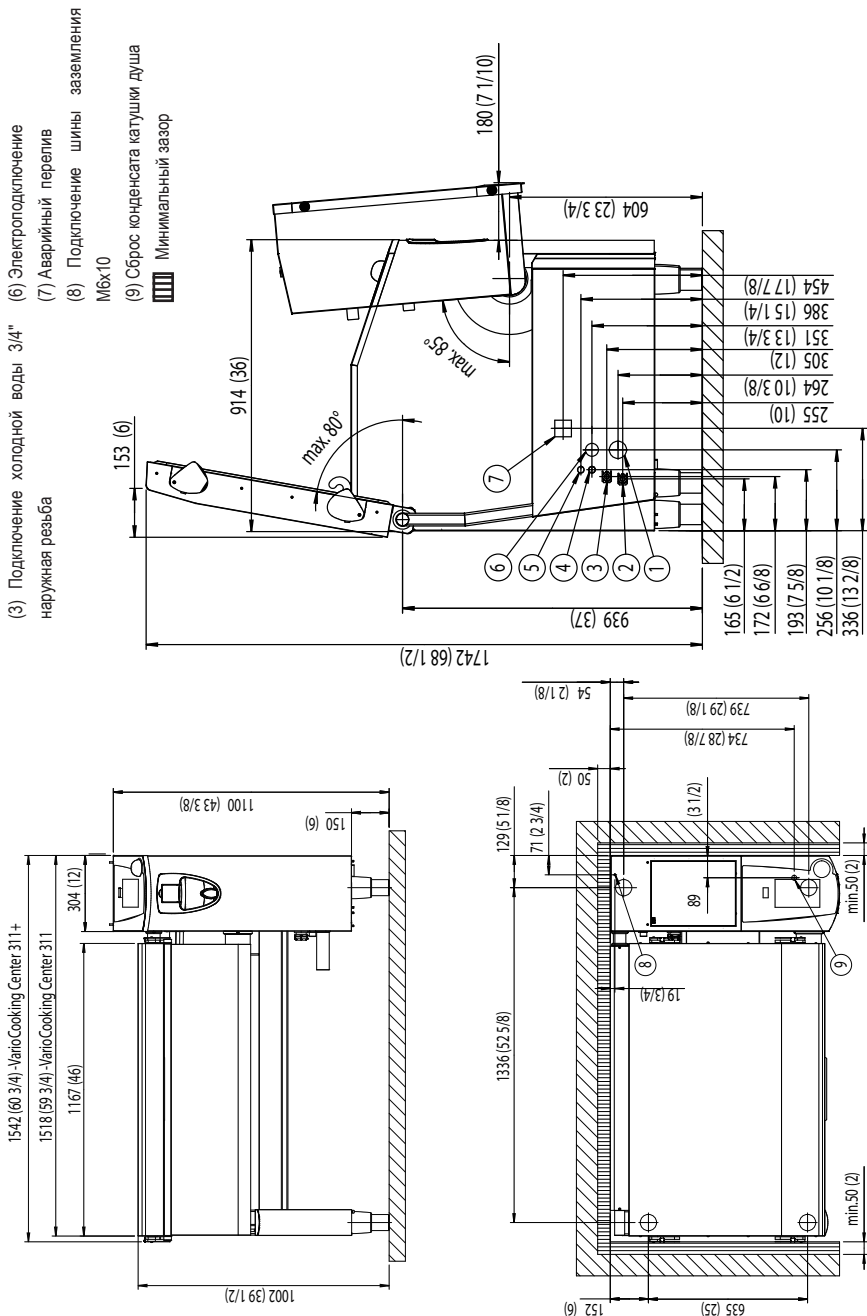


Минимальный зазор



Габаритные размеры модели VarioCooking Center® 311

- (1) Подключение слива DN50
- (2) Подключение горячей воды 3/4" наружная резьба - (Опция)
- (3) Подключение холодной воды 3/4" наружная резьба
- (4) Система оптимизации погребения энергии - (Опция)
- (5) Ethergas® - (Опция)
- (6) Электроподключение
- (7) Аварийный переключатель
- (8) Подключение шины заземления M6x10
- (9) Сброс конденсата катушки душа



Русский (Russian)

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений в конструкцию аппарата без ухудшения его потребительских качеств! Мы не несем ответственности за опечатки.

Если вы обнаружите неточности или опечатки в данном документе, большая просьба сообщить нам об этом:

Сделайте ксерокопию данной страницы, запишите ваши комментарии об опечатке или ошибке и направьте нам её по факсу. Наши координаты можно найти в документации, которая идёт в комплекте поставки аппарата.

Примечания:

Страница

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

***Юридическая сила доку-
мента:***

VarioCooking Center® Модели	Серийный номер	Год производства
112	E11xH1110xxxxxx	2011 / 10
211	E21xH1110xxxxxx	2011 / 10
311	E31xH1110xxxxxx	2011 / 10