



VarioCookingCenter®

Manual de instrucciones original



Estimado cliente:

Le felicitamos por su nuevo VarioCookingCenter®. Con el concepto visual de compresión inmediata del VarioCooking® obtendrá extraordinarios resultados en un dos por tres, prácticamente sin necesidad de consultar el manual y sin costosos programas de capacitación.

En el modo VarioCooking Control® seleccione el producto a cocinar, el resultado de cocción conveniente, pulse una tecla y ¡listo!

El modo manual le ofrece todas las funciones básicas del VarioCookingCenter®.

Con el modo de programación/memorización podrá crear sus propios programas de cocción rápidamente y a tenor de su gusto.

Como usuario final, le concedemos un plazo de garantía de 24 meses para su nuevo aparato a partir de la fecha de instalación inicial. Para ello se aplican los términos y condiciones del fabricante.

Para que pueda hacer pleno uso de todas las posibilidades y ventajas que le ofrece el VarioCookingCenter®, le aconsejamos que estudie detenidamente el contenido de estas instrucciones de servicio y las mantenga siempre accesibles. Puede acceder en todo momento a las instrucciones de manejo pulsando la tecla "?" de su aparato.

Le deseamos mucho éxito y que se divierta cocinando con el VarioCookingCenter®.

FRIMA

Sujeto a modificaciones que apoyen el progreso tecnológico.

Distribuidor:

Servicio técnico:

Fecha de instalación:

Número de serie del equipo:



Índice de contenidos

Explicación de los pictogramas – Instrucciones de servicio	5
Instrucciones de seguridad	6
Instrucciones generales de seguridad	6
Medidas de seguridad para el empleo del aparato	6
Instrucciones de seguridad para el proceso de fritura	6
Conservación, Inspección, Mantenimiento y Reparación	11
Mantenimiento	11
Inspección, Mantenimiento y Reparación	11
Responsabilidad	11
Observaciones para el empleo del aparato	13
Componentes funcionales (VarioCookingCenter ® 112T, 112L)	13
Componentes funcionales (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	13
Observaciones generales	15
Utilización del sensor térmico	16
Cómo trabajar con la ducha de mano	19
Instrucciones de servicio	20
Pantalla táctil y selector rápido.	20
Display de la rutina de arranque	21
Explicación de las teclas	22
Niveles de llenado en la cuba	29
Función de ayuda	33
Resumen de los modos operativos	34
Modo VarioCooking Control ® .	36
Teclas y pictogramas en el modo varioCooking Control ®	36
Modo manual	39
Teclas y pictogramas en el modo manual	39
Modo de programación/memorización	41



Índice de contenidos

Teclas en el modo de programación/memorización	41
Configuración del equipo mediante MyVCC	43
Limpieza	44
Limpieza intermedia	44
Limpieza general	46
Mensajes de servicio	47
Antes de solicitar la intervención de servicio:	51
Domótica	53
Accesorios del aparato	54

Explicación de los pictogramas – Instrucciones de servicio



Peligro

Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.



Advertencia

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.



Precaución

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas ligeras.



Peligro de explosión



¡Peligro de incendio!



Peligro de quemaduras



Peligro de lesiones



Lea atentamente el manual entero antes de la puesta en marcha del equipo.



Atención:
La inobservancia de esta instrucción puede provocar daños materiales.



Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del aparato

Instrucciones de seguridad

Instrucciones generales de seguridad

Conserve este manual de instrucciones en lugar seguro y fácilmente accesible a todos los usuarios del aparato.

Las indicaciones de seguridad pueden abrirse de forma alternativa pulsando la tecla "?" en la pantalla del aparato.

En ningún caso se confiará la operación de este aparato a menores o a personas con discapacidad física, psíquica o sensorial. Lo mismo aplica en el caso de personas faltas de experiencia y/o los necesarios conocimientos, a no ser que éstas obren bajo la vigilancia y supervisión de un responsable de seguridad.

La operación del aparato se efectuará exclusivamente con las manos. Todo daño imputable al empleo de objetos afilados, puntiagudos o similar, anula los derechos a reclamación por garantía.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato mantenga al personal operador debidamente instruido en materia de seguridad, mediante cursos, seminarios y programas adecuados.



Advertencia

Control diario del aparato antes de enchufarlo para el uso

- *Antes de utilizar el aparato cerciórese de que no hayan quedado restos de detergente en la cuba.*
- *Retire objetos de encima del aparato.*



Advertencia

- *No almacene sustancias fácilmente explosivas o inflamables cerca del aparato – Peligro de incendio.*
- *No cocine en el aparato alimentos susceptibles a inflamarse. Las sustancias con un punto de inflamación bajo pueden autoinflamarse - Peligro de incendio.*



Advertencia

- *VarioCookingCenter® se realizará en adherencia a las disposiciones locales y se confiará exclusivamente a la habilidad de personal técnico cualificado, específicamente capacitado y autorizado para intervenir en el aparato.*
- *La instalación, servicio, mantenimiento o limpieza deficientes del aparato, así como su reforma, pueden provocar daños materiales, lesiones físicas y accidentes de carácter mortal. Antes de poner en servicio el aparato, lea detenidamente las instrucciones de servicio.*

Instrucciones de seguridad

- *Este aparato se presta única y exclusivamente para la cocción de alimentos en el sector de la gastronomía comercial. Su empleo en propósitos ajenos a lo anteriormente indicado será considerado como uso indebido y peligroso.*
- *Los detergentes y los correspondientes accesorios se utilizarán exclusivamente para los propósitos descritos en este manual de instrucciones. Su empleo en propósitos ajenos a lo anteriormente indicado será considerado como uso indebido y peligroso.*

Medidas de seguridad para el empleo del aparato



Advertencia

- *Utilice siempre indumentos de protección térmica cuando introduzca o saque las cestas, la barra elevadora o cualquier otro accesorio de la cuba caliente o de por encima de ella – ¡peligro de quemaduras!*
- *Cuba con líquidos hirviendo o muy calientes - ¡peligro de quemaduras!*
- *Cuidado al abrir la tapa del aparato – salida de vahos calientes - ¡peligro de quemaduras!*
- *Pueden escapar vahos cuando la tapa está cerrada - ¡peligro de quemaduras!*
- *Volcar la cuba cuidadosamente para evitar el derrame de líquidos calientes - ¡peligro de resbalar y de quemaduras!*
- *Cuando utilice la función de cocción a presión (opcional, no 112T, 112L), observe los niveles de llenado mínimos permitidos, necesarios para la formación de la presión, y los niveles de llenado máximos (ver marca en la cuba y el capítulo “Instrucciones de servicio – Niveles de llenado”) - ¡Peligro de quemaduras por líquidos rebosantes o salpicaduras al abrir la tapa!*
- *No utilice aceite, leche o líquidos espesados para la cocción a presión - ¡Peligro de lesiones! La placa vitrocerámica (opcional, no 112T) puede estar caliente - ¡Peligro de quemaduras!*
- *No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) ni las coloque en la consola de mandos. Pueden volcarse cuando se cierra la tapa y se mueve la cuba - ¡Peligro de quemaduras!*
- *No coloque utensilios de cocina, contenedores de aluminio etc. en la placa vitrocerámica caliente (opcional, no 112T, 112L) - ¡Peligro de quemaduras!*
- *No depositar objetos sobre la placa vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) - ¡Peligro de quemaduras!*
- *Observe los niveles de llenado máximo y mínimo de la cuba permitidos para los diversos modos de cocción. El empleo inapropiado (inobservancia de los niveles de carga) puede provocar incendios y quemaduras.*
- *No llene agua fría en cubas vacías precalentadas - ¡Peligro de quemaduras!*
- *La temperatura exterior del aparato puede exceder los 60°C – Toque únicamente los elementos de control – ¡Peligro de quemaduras!*
- *Vacíe totalmente la cuba de los aparatos móviles antes de trasladarlos para evitar el derrame de líquidos - ¡Peligro de resbalar y de quemaduras!*

Instrucciones de seguridad

- Cuando utilice el VarioMobil® : Tape los contenedores que contengan líquidos para evitar el derrames - ¡Peligro de resbalar y de quemaduras!
- Vacíe siempre a colectores lo suficientemente anchos - ¡Peligro de resbalar y de quemaduras! No deje calentar la cuba nunca sin vigilancia.



Advertencia

- En el modo de cocción a presión, el movimiento de la tapa, el movimiento de cierre (modo de cocción a presión, no 112T,112L) y el movimiento oscilante de la cuba constituyen un - ¡peligro de quemaduras!
- Si al abrir o cerrar la tapa se producen movimientos bruscos, abra la tapa completamente y no accione de nuevo el cierre. Informe sin demora al servicio técnico certificado. Fije en este caso el siguiente rótulo de advertencia al aparato para advertir del peligro a los demás. **Atención Mecánica de la tapa defectuosa. No mover la tapa.** - ¡Riesgo de lesiones!
- No depositar objetos sobre la tapa ni en su ángulo de giro.
- Calce con el freno las ruedas de aparatos móviles que hayan de funcionar como unidades estacionarias. Los aparatos pueden rodar fortuitamente por suelos de superficie desigual - ¡peligro de lesiones!
- No opere aparatos sobre ruedas (opción) en el modo de presión (opcional) - ¡peligro de lesiones!
- El carro del aceite, el carro de las cestas, el VarioMobil® y las unidades montadas sobre ruedas son susceptibles a volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual - ¡peligro de lesiones!
- Tenga precaución al colocar el VarioCoking Center® 112T,112L con patas atornilladas, existe peligro de aplastamiento y lesiones en el borde delantero de la cuba.
- Coloque la sonda térmica en la tapa. Asegúrese de que la punta no sobresalga hacia delante - ¡Peligro de lesiones!
- No deje que la válvula de la cuba (112T,112L) se cierre de nuevo, ya que podrían producirse salpicaduras de agua caliente o aceite - ¡Peligro de quemaduras!

Instrucciones de seguridad para el proceso de fritura



Peligro

- No intente apagar incendios de grasa o aceite con agua - ¡peligro de explosión!
- No vierta agua en aceite - ¡peligro de explosión!
- **No utilice la ducha de mano cuando trabaje con aceite.** - ¡Peligro de explosión!

Instrucciones de seguridad

- Utilice la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) únicamente cuando esté retenida por el marco o con el accesorio para "baño maría" (ver capítulo "Accesorios del aparato") Evite salpicar la cuba con líquidos - ¡peligro de explosión!
- No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) ni las coloque sobre la consola de mandos. Pueden volcarse cuando se cierra la tapa y se mueve la cuba - ¡peligro de explosión!
- No permita que se escurra aceite por la salida de la cuba integrada, existe peligro de explosión.
- Si se escurriera aceite caliente por la salida de la cuba podría provocar daños en el lugar. En ese caso, no asumimos responsabilidad alguna.



Advertencia

Controle regularmente la calidad del aceite. El aceite usado puede inflamarse - ¡peligro de incendio!

Si emplea grasa sólida para cocinar, tenga en cuenta que deberá derretirse a 50 °C en modo de funcionamiento de freír. Durante el proceso de derretimiento, mantenga cerrada la tapa del aparato.



Advertencia

- En el modo de cocción "Freír" el aceite alcanza temperaturas muy elevadas - ¡peligro de quemaduras!
- Observe los **niveles de llenado máximo y mínimo permitidos** (ver marca de la cuba "min oil" y "max oil") en el modo de cocción "freír" - ¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de aceite!
- Las cestas y el brazo elevador se calientan mucho durante el funcionamiento - ¡peligro de quemaduras!
- Válgase del carro del aceite (ver capítulo "Accesorios del aparato") para vaciar la cuba, o de cualquier otro recipiente de boca lo suficientemente ancha. Colóquelo de modo que no ocurran derrames - ¡Peligro de quemaduras!
- Volcar la cuba cuidadosamente para evitar el derrame de líquidos calientes - ¡peligro de resbalar y de quemaduras!
- Evite las salpicaduras de aceite caliente al vaciar la cuba - ¡Peligro de quemaduras!
- Observe las cargas máximas recomendadas en el libro de cocina. Para consultarlas, pulse la tecla "?" - ¡Peligro de quemaduras!
- El aceite forma espuma y salpica, especialmente cuando se introducen grandes cantidades de alimentos húmedos - ¡Peligro de quemaduras!
- La temperatura exterior del aparato puede exceder los 60 °C – evite el contacto salvo por los elementos de control – ¡peligro de quemaduras!

Instrucciones de seguridad

Conservación, Inspección, Mantenimiento y Reparación

Mantenimiento

Para que el acero inoxidable conserve su alta calidad, por razones de higiene y para evitar un funcionamiento anómalo del aparato es imprescindible limpiarlo diariamente.



Advertencia

Si no limpia el aparato adecuadamente y con la frecuencia necesaria correrá el riesgo de que la grasa y restos de alimentos se acumulen en la cuba de cocción y se inflamen - ¡peligro de incendio!



Advertencia

Limpieza - líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión. Utilice vestimenta de protección, manoplas, gafas y caretas protectoras conformes a lo prescrito por las normas.

- Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.
- Limpie los accesorios antes de utilizarlos por primera vez.
- Deje la válvula de la cuba ligeramente abierta cuando el aparato permanezca fuera de servicio prolongadamente (p. ejemplo, por la noche).
- No limpie la cuba con objetos afilados o puntiagudos.
- No utilice limpiadores a alta presión para la limpieza del aparato.
- No limpie el aparato ni sus accesorios con productos que contengan ácido clorhídrico o azufre. Estos productos pueden dañar y decolorar la capa pasiva de las piezas de acero al cromo-níquel.
- En caso necesario, limpie el aparato con una mezcla de agua y vinagre para eliminar incrustaciones calcáreas y decoloraciones (color “arco iris” tras la cocción). Seguidamente, drenar la mezcla de vinagre y aclarar bien con agua limpia.
- Desenrosque y limpie regularmente la válvula de la cuba, (ver capítulo “Limpieza”).
- Observe las correspondientes instrucciones en el paquete del detergente.
- Para la limpieza, consulte las instrucciones en el capítulo “Limpieza”.
- El interior de la cuba es la única zona que admite limpieza con productos abrasivos. Las demás superficies son susceptibles a las rascaduras.
- Evite acumulaciones de sal en las superficies de acero inoxidable. Para que la sal se disuelva rápidamente remueva bien cuando incorpore sal a los alimentos. Para eliminar restos de sal lave a fondo las superficies con agua fresca.

Conservación, Inspección, Mantenimiento y Reparación

Inspección, Mantenimiento y Reparación



Peligro – ¡Alta tensión!

- *Los trabajos de inspección, mantenimiento y reparaciones se confiarán exclusivamente a la habilidad técnica de un especialista.*
 - *Antes de proceder a trabajos de limpieza, inspección, reparaciones o mantenimiento, desenchufe siempre el aparato de la red de alimentación energética.*
 - *En el caso de aparatos móviles, cerciórese de que los cables de alimentación y las tuberías de toma de agua y desagüe queden colocadas debidamente, de modo que no se dañen cuando sea necesario desplazar el aparato. Cuando cambie el aparato de lugar cerciórese de que esté debidamente desconectado del cable de la red y de las tuberías de acometida de agua y desagüe. Cuando restituya el aparato a su emplazamiento original, active de nuevo el freno de inmovilización y cerciórese de que las líneas de alimentación de energía, acometida de agua y desagüe queden instaladas conforme a las normas.*
- Atención Alinear de nuevo el aparato en posición horizontal.**
- *Para que su aparato se mantenga en perfecto estado funcional, confíe su inspección como mínimo una vez al año a un centro de servicio técnico certificado.*

Responsabilidad

Toda instalación o reparación no efectuada por especialistas autorizados o con piezas de recambio originales, así como cualquier reforma efectuada sin la previa autorización del fabricante provocarán la invalidez de la garantía y exonerarán al fabricante de toda responsabilidad sobre el producto. Por lo demás, se aplican los términos y condiciones del fabricante.

Observaciones para el empleo del aparato

Componentes funcionales (VarioCookingCenter® 112T, 112L)

① **Placa de identificación**
(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tensión, número de fases y frecuencia así como modelo, número de serie del aparato y peso)

② **Panel de control**

③ **Selector rápido**

④ **Tapa del aparato**

⑤ **Asa de la tapa**

⑦ **Ducha de mano** (con dispositivo recogedor automático)

⑧ **VarioDose**

⑫ **Sonda térmica**

⑬ **Colgador para el brazo elevador**

⑮ **Válvula de la cuba**

⑯ **Cuba**

⑰ **Tubuladuras del vapor**

⑱ **Palanca de la válvula de la cuba**



VarioCookingCenter® 112T, 112L

Observaciones para el empleo del aparato

Componentes funcionales (VarioCookingCenter® 112, 211, 311)

- ① **Placa de identificación**
(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tensión, número de fases y frecuencia así como modelo, número de serie del aparato y peso)
- ② **Panel de control**
- ③ **Selector rápido**
- ④ **Tapa del aparato**
- ⑤ **Asa de la tapa**
- ⑥ **Cubierta del recinto del equipamiento eléctrico**
- ⑦ **Ducha de mano** (con dispositivo recogedor automático)
- ⑧ **VarioDose**
- ⑨ **Virocerámica (VidroCeran)** (opción)
- ⑩ **Patas del aparato** (regulables en altura)
- ⑪ **Caja de enchufe 1N A C 230V**
- ⑫ **Sonda térmica**
- ⑬ **Colgador para el brazo elevador**
- ⑭ **Cierre para la cocción a presión** (opción)
- ⑮ **Válvula de la cuba**
- ⑯ **Cuba**
- ⑰ **Tubuladuras del vapor**



VarioCookingCenter® 112, 112T sin 9, 11



VarioCookingCenter® 211 / 311 idénticos

Observaciones para el empleo del aparato

Observaciones generales

- Evite colocar focos de calor (p. ejemplo: planchas, freidoras, etc.) cerca del aparato.
- El aparato se operará únicamente a una temperatura ambiente superior a los 5°C. Si la temperatura ambiente no alcanza esta temperatura, caliente la cámara de cocción a más de + 5 °C antes de utilizarla.
- En condiciones normales, el nivel de emisión acústica del aparato no excede los 70 dB.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales de material refractario que ofrece el fabricante del aparato.
- Limpie/lave siempre los accesorios antes de usarlos.
- Cuando interrumpa prolongadamente la operación del aparato (día de descanso, etc.) no olvide desconectar la alimentación central de agua y corriente.
- Las acometidas de agua (ducha de mano y VarioDose) se deben de utilizar regularmente para evitar el estancamiento del agua en las acometidas y la formación de bacterias. Si se interrumpe el servicio por más de 3 días y tras el transporte, aconsejamos enjuagar la VarioDose y la ducha de mano con aprox. 10 litros de agua (en función de la longitud de la tubería).
- Cerciérese de que no hayan quedado restos de alimentos en la zona de la válvula de la cuba.
- No incorporar este aparato a la basura doméstica ni entregarlo en puntos limpios municipales. Si lo desea, le asistimos gustosamente con la eliminación de su aparato.

Cargas máximas de los diferentes modelos

VarioCookingCenter® 112/112T: 15 kg por cuba

VarioCookingCenter® 112L: 25 kg por cuba

VarioCookingCenter® 211: 100 kg

VarioCookingCenter® 311: 150 kg



"No exceda la capacidad máxima de carga permitida para evitar que su aparato se dañe. Observe las cargas máximas de alimentos permitidas que se recomiendan en el libro de cocina. Para consultarlas, pulse la tecla "?"

No descongelar ni almacenar alimentos en la cuba ni en la consola de mando.

¡Atención! Advertimos que no es muy higiénico almacenar y descongelar los alimentos en la zona de cocción sin que esta esté caliente.

No se deben descongelar o almacenar productos congelados en la cuba o en la consola de mandos."

Observaciones para el empleo del aparato

Utilización del sensor térmico



¡Precaución!

El sensor térmico puede encontrarse a altas temperaturas. Retírelo únicamente con guantes de protección, de lo contrario, podría sufrir quemaduras.



¡Precaución!

Protéjase adecuadamente los brazos y las manos cuando inserte el sensor en los alimentos.



Inserte el sensor en la parte más gruesa del producto. La punta debe atravesar el centro del alimento. Encontrará una descripción detallada sobre la colocación óptima del sensor térmico en el manual, que podrá consultar pulsando la tecla «?».



Coloque el sensor térmico cuando no lo necesite en el lugar correspondiente de la tapa de la cuba, siguiendo la orientación indicada (cable recto, punta del sensor girada hacia un lado y en contacto con la tapa).

Observaciones para el empleo del aparato



No asumiremos ninguna responsabilidad por los daños ocasionados si el sensor térmico se utiliza o se coloca inadecuadamente.



Coloque el sensor térmico cuando no lo necesite en el lugar correspondiente de la tapa de la cuba, siguiendo la orientación indicada, de lo contrario, podría sufrir quemaduras.
No deje el sensor térmico colgando de la cuba.
Retire el sensor antes de sacar los alimentos de la cuba.



Si al principio de un proceso de cocción el sensor térmico se encuentra a mayor temperatura que la temperatura ajustada (p.ej., porque estaba en el aceite de freír durante el precalentamiento), deje que se enfríe antes de introducirlo en los alimentos.
Asegúrese de que esté seco cuando entre en contacto con el aceite, de lo contrario, podría sufrir quemaduras.

Observaciones para el empleo del aparato

Potencia máxima del enchufe

Aparato	máx. potencia	Fusible automático
VarioCookingCenter ® 112 (no disponible en 112T, 112L)	2,3 kW	10 A
VarioCookingCenter ® 211/311	3,6 kW	16 A

Pesos de los aparatos

Aparato	sin la opción «Presión»	con la opción «Presión»
112T	99 kg	no disponible
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	no disponible
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Observaciones para el empleo del aparato

Cómo trabajar con la ducha de mano

- Tire de la manguera y pulse el botón de accionamiento para utilizar la ducha de mano.
- La ducha de mano se enrolla de nuevo automáticamente
- Deje retroceder la ducha de mano lentamente a su posición inicial.



Advertencia

*No utilice la ducha de mano cuando trabaje con aceite (frituras).
Cierre la tapa del enchufe antes de utilizar la ducha de mano.*



Para evitar que la manguera se dañe, no tirar de ella con fuerza para extraerla más de lo que da.
Cerciórese de que la manguera de la ducha de mano haya vuelto a enrollar completamente tras el uso.

Instrucciones de servicio

Pantalla táctil y selector rápido.

Su aparato está dotado de una "pantalla táctil" Tocando esta pantalla ligeramente con el dedo podrá realizar las programaciones que desee en el aparato.



Pulse una tecla para activar la pantalla. El marco rojo destella para indicar su activación.



En estado activo puede efectuar los ajustes que necesite con el selector rápido.




Alternativamente, podrá también desplazar o tirar de la corredera, pero estos ajustes son sólo aproximados.

El ajuste viene aceptado pulsando la tecla, el mando selector o tras 4 segundos.

Instrucciones de servicio

Display de la rutina de arranque

 Interruptor Con/Des



Modo manual

 Cocer

 Asado tradicional


 Freír

Modo VarioCooking Control®

 Top 10


 Carne


 Pescado

 Verduras y guarniciones


 Ovoproductos

 Sopas y salsas

 Lácteos y postres

 Finishing® y Servicio

Otras funciones

 Modo de programación/
memorización

Instrucciones de servicio

Explicación de las teclas



Tecla Inicio: Regreso a la posición de inicio (pulsación larga)



Tecla «Atrás»: Para poner fin al proceso o acceder a un nivel superior.



Configuración del aparato con MyCVV (modelos 112/112T/112L)



Configuración del aparato con MyCVV (modelos 211/311)



La configuración My VCC (modelos 112/112T/112L) indica que la nueva actualización de software se encuentra disponible (sólo opción Ethernet). Pulse la tecla **y**, a continuación, seleccione «gestión del sistema» para llevar a cabo una actualización



La configuración My VCC (modelos 211 y 311) indica que la nueva actualización de software se encuentra disponible (sólo opción Ethernet). Pulse la tecla **y**, a continuación, seleccione «gestión del sistema» para llevar a cabo una actualización



Tecla gris de selección de la cuba: Cambio al cuadro de la cuba izquierda (modelo 112/112T/112L) en el display.



Tecla roja de selección de la cuba: Cuadro de la pantalla para la cuba derecha activado (modelo 112/112T/112L)



Marco rojo de la tecla de selección de la cuba: En la cuba izquierda se está ejecutando un proceso de cocción (cuadro de la cuba derecha en el display activado). Cuando es necesario intervenir para algo, el marco destella (modelo 112/112T/112L).



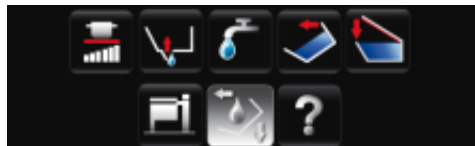
Función de ayuda



Tecla funcional: Visualización de las teclas para el manejo de componentes del aparato como: tapa, cuba, VarioDose, válvula de la cuba y vitrocerámica (opcional, no 112T/112L)

Instrucciones de servicio

Teclas con la tecla funcional pulsada



Manteniendo pulsada esta tecla, la tapa se cierra. La tapa de los modelos 112/112T/112L se cierra manualmente.



Pulsando esta tecla se abre la tapa. Volviéndola a pulsar, el movimiento se detiene. La tapa de los modelos 112/112T/112L se abre manualmente.



Si se activa la configuración «VarioClose» a través de MyVCC (sólo modelo 112L), aparece otra opción. Ésta baja la tapa con motor para facilitar el acceso al asa que cierra la tapa. Tras 3 segundos, la tapa se abre de nuevo totalmente si no se ha cerrado.

Instrucciones de servicio



¡Atención!

Si al abrir o cerrar la tapa se producen movimientos bruscos, abra la tapa completamente y no accione de nuevo el cierre. Informe inmediatamente al servicio técnico certificado. Fije en este caso el siguiente rótulo de advertencia al aparato para advertir del peligro a los demás.

¡Atención! *Tapa defectuosa. No mover la tapa. – ¡Riesgo de lesiones!
No colocar objetos sobre la tapa ni en su ángulo de giro.*



¡Precaución!

Abrir con cuidado la tapa del aparato. Puede desprender vapor a altas temperaturas – ¡Peligro de quemaduras!

Instrucciones de servicio



Manteniendo pulsada esta tecla, la cuba desciende. Los modos de cocción no arrancan mientras la cuba no esté bajada por completo.



Tras pulsar la tecla «Bajar cuba», aparecerá otra opción «Bajar cuba automáticamente». Si se confirma, la cuba se bajará automáticamente (sólo modelos 112, 112T, 112L).

En los modelos 211 y 311, la cuba desciende automáticamente hasta los 10°. Una vez en esta posición puede pulsarle la opción «bajar cuba» de nuevo para que descienda por completo.



Esta opción aparecerá cuando la cuba baje automáticamente hasta los 10° (sólo en los modelos 211/311). A continuación, presione la opción «bajar cuba» para bajarla por completo.



¡Atención!

No depositar objetos debajo de la cuba o en su zona de giro. ¡Peligro de lesiones!



Manteniendo pulsada esta tecla, la cuba sube. Para ello, la tapa debe estar abierta del todo.

¡Atención! *Si se utiliza el brazo elevador, retírelo previamente a mano.*

Instrucciones de servicio



¡Atención!

Inclinar la cuba cuidadosamente para evitar el derrame de líquido a alta temperatura- ¡peligro de resbalar y de sufrir quemaduras!

Vacíe el contenido de la cuba siempre en recipientes lo suficientemente anchos - ¡Peligro de resbalar y de sufrir quemaduras!

Aconsejamos nuestros accesorios VarioMobil® y la aceitera.



VarioDose fría

La función VarioDose permite incorporar la cantidad exacta de agua directamente a la cuba. Una vez que haya pulsado la tecla, ajuste la cantidad de agua necesaria con el selector rápido. La cuenta atrás de los litros a llenar inicia tan pronto como se pulse la tecla, el selector rápido o tras 4 segundos. Pulsando de nuevo el selector rápido se interrumpe el llenado antes de llegar a la cantidad de litros indicada.



VarioDose caliente (opcional, no disponible en 112T/112L)

Cantidades máximas de llenado con la VarioDose

VarioCookingCenter® 112/112T: 14 litros por cuba

VarioCookingCenter® 112L: 25 litros por cuba

VarioCookingCenter® 211: 100 litros

VarioCookingCenter® 311: 150 litros

Instrucciones de servicio



Pulsando esta tecla se abre la válvula de la cuba. De este modo se evita que la válvula de la cuba se abra accidentalmente.

La válvula **no** puede abrirse si la **cuba se encuentra demasiado caliente** . Una vez se haya enfriado, podrá volver a abrirla. Una vez se haya **seleccionado el proceso «freír»** no será posible abrir la válvula de la **cuba mientras ésta no se haya inclinado completamente** .

En el modelo 112T/112L la válvula de la cuba se abre de modo manual a través de la palanca.



Pulsando esta tecla se cierra la válvula de la cuba. La válvula de la cuba se cierra automáticamente cuando se selecciona un proceso o un modo de cocción manual.

En el modelo 112T/112L la válvula de la cuba se cierra de modo manual a través de la palanca de la válvula de la cuba.



En el modelo VarioCookingCenter® 112T/112L la salida de la cuba integrada se abre y cierra manualmente a través de la palanca. Al abrir la válvula de la cuba durante o después de freír, se activa una señal acústica que indica que deberá cerrar de inmediato la válvula. Vierta todo el aceite caliente a través del pico de la cuba y elimínelo de conformidad con la normativa vigente.



No emplee la alcachofa cuando utilice aceite muy caliente.

Instrucciones de servicio



Pulsando esta tecla se activa la vitrocerámica (opcional, no 112T/112L). El selector rápido permite ajustar 6 niveles diferentes de calentamiento.



Vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L): Nivel 1
mínimo



Vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L): Nivel 6
máximo



¡Atención!

*La vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) puede calentarse mucho - ¡Peligro de quemaduras!
No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) ni las coloque sobre la consola de mandos. Peligro de que se vuelquen cuando se cierra la tapa y con el movimiento de la cuba - ¡Peligro de quemaduras!*

No coloque utensilios de cocina, contenedores de aluminio etc. en la vitrocerámica caliente (opcional, no 112T/112L) - ¡Peligro de quemaduras!

No utilice la vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) como superficie de almacenamiento - ¡Peligro de quemaduras!

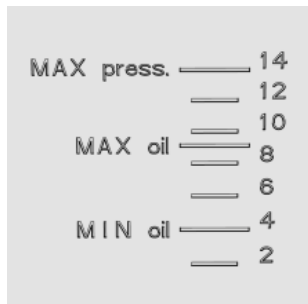
Si la vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) se rompe o estalla, desconecte inmediatamente el aparato o los componentes de la red - ¡Peligro de quemaduras!

Instrucciones de servicio

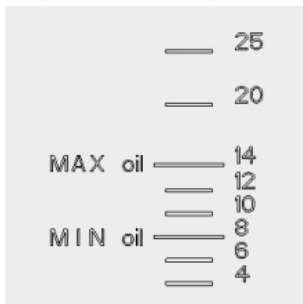
Niveles de llenado en la cuba

Para su propia seguridad, no exceda los límites de llenado marcados en la cuba.

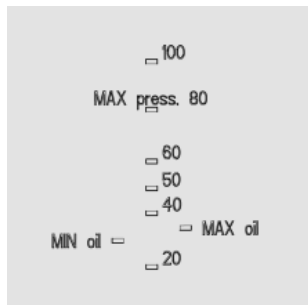
112, 112T



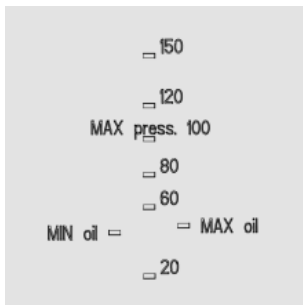
112L



211



311



Instrucciones de servicio

Niveles de llenado generales

Modelo del equipo	Nivel mínimo permitido	Nivel máximo permitido
112/112T	3 litros	14 litros
112L	6 litros	25 litros
211	20 litros	100 litros
311	30 litros	150 litros

Modelo del equipo	Nivel mínimo de aceite permitido	Nivel máximo de aceite permitido*
112/112T	4 litros	9 litros*
112L	8 litros	14 litros*
211	30 litros	35 litros*
311	45 litros	49 litros*

* En principio se deben observar los niveles de carga máxima admisibles según DIN 18869-6. En el VarioCookingCenter® 311 llene con aceite frío sólo hasta la marca "MIN" (45 litros). La expansión térmica del aceite hace que la temperatura de servicio alcance automáticamente la marca "MAX" (49 litros). De este modo se cumplen las instrucciones de seguridad. Además, es más fácil y más cómodo de transportar esta cantidad de aceite en el carro.

Niveles al cocinar con cestas

Modelo del equipo	Nivel permitido para cocinar con cestas
112/112T	10 litros
112L	18 litros
211	60 litros
311	90 litros

Instrucciones de servicio

Niveles al cocinar a presión (opcional, no 112T, 112L)

La presión se forma al evaporarse el agua. Procure que haya bastante agua no ligada disponible en la cuba, que no pueda ser absorbida por los alimentos durante la cocción.

Modelo del equipo	Nivel mínimo permitido para la cocción a presión	Nivel máximo permitido para la cocción a presión
112	2 litros	14 litros
211	20 litros	80 litros
311	30 litros	100 litros

Modelo del equipo	Nivel máximo de carga permitido
112/112T	15 kg / cuba
112L	25 kg / cuba
211	100 kg
311	150 kg

La capacidad de carga máxima permitida de las cestas

La capacidad de carga máxima permitida de las cestas depende del tipo de alimento a cocinar. Ver libro de cocina.

Instrucciones de servicio



¡Advertencia!

Observe los **niveles de llenado máximos y mínimos** permitidos en la cuba para los diversos modos de cocción. El uso inapropiado (inobservancia de los niveles de carga) puede provocar incendios, quemaduras y escaldaduras.



No exceda la capacidad máxima de carga permitida para evitar que su aparato se dañe.

Instrucciones de servicio

Función de ayuda

Su aparato incorpora un manual de instrucciones detallado y un libro de cocina con ejemplos de aplicación y consejos prácticos para que pueda beneficiarse al máximo de todas las posibilidades que le ofrece. La función de ayuda se selecciona con la tecla "?".

Explicación de las teclas



Arrancar la función de ayuda



Abrir el menú de selección y seleccionar el manual



Visualizar las instrucciones de seguridad



Salir de la función de ayuda



Avanzar una página con la barra de desplazamiento



Retroceder una página con la barra de desplazamiento



Abrir el capítulo siguiente



Abrir el capítulo precedente

Instrucciones de servicio

Resumen de los modos operativos

Tras la conexión del aparato o accionando la tecla Home se accede al nivel de inicio. En este nivel es posible seleccionar los tres modos de cocción del VarioCookingCenter®.

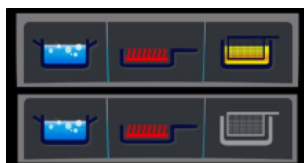


Modo VarioCooking Control®



Accionando las teclas: carne, pescado, guarniciones y verduras, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres y Finishing® y servicio se abre la selección de los procesos de cocción del modo **Modo VarioCooking Control®**.

Modo manual



Accionando las teclas: cocer, asado tradicional o freír se accede al **modo manual**.

En el caso de aparatos dotados de la "opción no freír", la tecla freír, esta tecla aparece en gris.

Programación/memorización



Accionando la tecla "programar" se accede al modo de programación/memorización. **Modo de programación/memorización**.

Instrucciones de servicio

Modo VarioCooking Control® .

En el modo VarioCooking Control®, seleccione el producto a cocinar, el resultado de cocción que desea, pulse un botón y listo. El aparato adapta el tiempo y la temperatura de cocción constantemente. Se muestra el tiempo restante. Encontrará ejemplos e información útil en el manual que podrá consultar pulsando la tecla «?»

Teclas y pictogramas en el modo varioCooking Control®



Velocidad de cocción



Temperatura del núcleo/Punto de cocción



Delta T



Punto de cocción para huevos



Tiempo de cocción



Tamaño de la pieza



Dorado



Grado de cocción



Temperatura



Grosor de la pieza



Termómetro



Tipo de carne



Cesta



Viscosidad



Tipos de chocolate

Modo VarioCooking Control® .

Avisos durante el proceso



Precalear



Insertar la parrilla del fondo de la cuba



Toma de agua



Cargar



Bajar la tapa



Requisitos de carga de chocolate al baño María



Bloquear la tapa (opcional, no 112T, 112L)



Agregar líquido



Desbloquear la tapa (opcional, no 112T, 112L)



Colocar el termómetro en el alimento (ejemplo: carne)



Temperatura del baño María



Colocar de nuevo el termómetro.



Descarga de presión (opcional, no 112T, 112L)



Insertar el termómetro en el líquido de cocción



Cocción



Colocar de nuevo el termómetro



Fin de la cocción



Dar la vuelta al alimento (ejemplo: pescado).



Fallo de corriente



Mezclar

Modo VarioCooking Control® .



Nivel máx. de llenado permitido para la cocción a presión, (opcional, no 112T, 112 L)
Modelo 112: 14 litros
Modelo 211: 80 litros
Modelo 311: 100 litros



Mezclar e insertar el termómetro



Aviso de emergencia si falta el termómetro o está mal insertado.



Remove



Aviso termómetro defectuoso. Algunos procesos no pueden seleccionarse. Contacte con un técnico.



Trocear el «kaiserschmarrn»



Tecla de confirmación / Sí



Tecla de cancelación / No

Opciones al final de la cocción



Continuar con el tiempo



Transferir sonda térmica



Mantener caliente

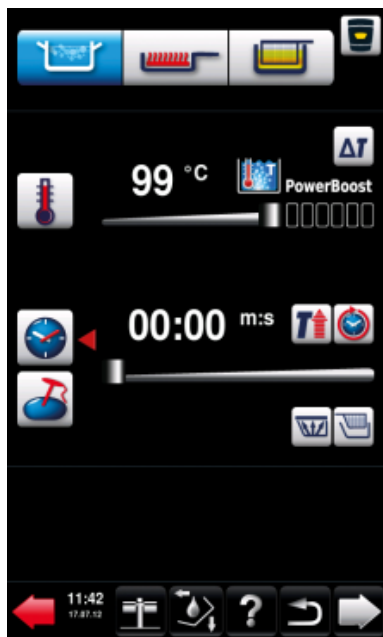


Nueva carga

Modo manual

El modo manual le ofrece todas las funciones básicas del VarioCookingCenter® .

Teclas y pictogramas en el modo manual



Temperatura de cocción



Temperatura de ebullición



Cocción Delta T



PowerBoost™



Tiempo de cocción



Temperatura del núcleo



Precalentar



Operación continua



Cocción a presión (opcional, no 112T, 112L)



Trabajar con cesta



Cocer



Asado tradicional



Freír

Modo manual



Pulsando la tecla de la temperatura de cocción se pueden consultar los datos de cocción actuales; p. ej. temperatura de núcleo efectiva y tiempo de cocción ejecutado.

Manteniendo la tecla de la temperatura de cocción pulsada durante 10 segundos se visualizan todos los valores efectivos. Pulsando de nuevo la tecla de la temperatura de cocción se regresa a los valores teóricos.

Modo de programación/memorización

En el modo de programación/memorización podrá crear sus propios programas de cocción, rápidamente y a tenor de su gusto. Los procesos de cocción del modo VarioCooking Control® los puede copiar o adaptar a sus necesidades particulares y guardarlos bajo un nuevo nombre. También puede crear programas propios de hasta 12 pasos por programa.

Teclas en el modo de programación/memorización



Para seleccionar un programa, pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido.



Ventana de selección de programas



Nuevo programa



Copiar el programa



Modificación del programa



Vista imágenes



Ver listado



MyDisplay (véase el capítulo MyVCC - MyDisplay)



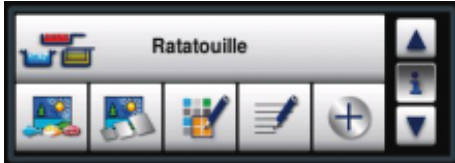
Borrado de programas

Modo de programación/memorización



Tecla Info: Visualización de los detalles del programa en la ventana de selección

Ventana de selección con tecla Info pulsada



Además de los nombres de los programas, manteniendo la tecla Info pulsada se puede también activar o depositar información.



Imagen del alimento que corresponde al programa



Notas del programa



Imagen del accesorio que corresponde al programa



Atributos adicionales disponibles



Asignación de grupos (p. ej. "desayunos")



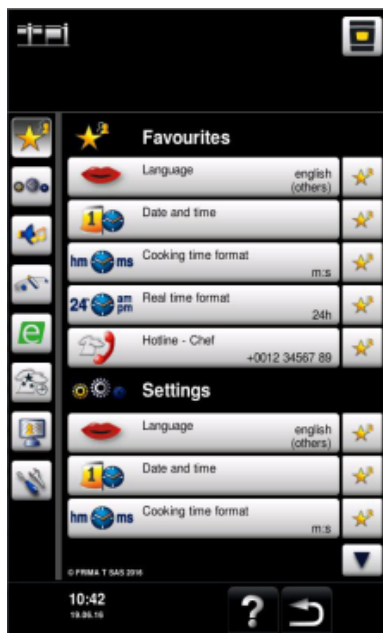
El pictograma junto al nombre del programa indica si el programa de cocción guardado es un programa manual (representado a la izquierda) o si se trata de un proceso de cocción de VarioCooking Control®.

Configuración del equipo mediante MyVCC

En MyVCC puede realizar todos los ajustes básicos del equipo (por ejemplo, hora, fecha, idioma, etc.).



La tecla MyVCC permite acceder a la vista general de la configuración básica del equipo. Aquí puede ajustar los ajustes del equipo según sus necesidades.



Legenda de iconos:



Favoritos (opción activada al seleccionar MyVCC)



Ajustes



Sonidos



Gestión de sistema



MyEnergy



Opciones avanzadas



MyDisplay



Servicio

Limpieza

La limpieza frecuente avala el mantenimiento, protección anticorrosión, funcionamiento correcto del VarioCookingCenter® y una preparación higiénica de las comidas.



Advertencia

Utilice vestimenta de protección, manoplas, gafas y caretas protectoras conformes a lo prescrito por las normas.

El fondo de la cuba puede estar muy caliente, haciendo que el agua de la limpieza se caliente fácilmente - ¡Peligro de escaldaduras!

Limpieza intermedia

Los siguientes trabajos de limpieza se deben efectuar cada vez que se utilice el aparato.

Cuba

Limpie bien la cuba con agua templada y una esponja tras cada proceso de cocción, poniendo particular atención a las esquinas y los bordes. Elimine capas de cal, grasa, proteínas y almidón del aparato y sus accesorios. Estas capas impiden la penetración del aire y hacen que las superficies por debajo de ellas se oxiden. En caso necesario, utilice un limpiador desengrasante (**no utilice ácido clorhídrico**). No limpie la cuba con objetos afilados o puntiagudos.



- El interior de la cuba es la única zona que admite limpieza con productos abrasivos. Las demás superficies son susceptibles a las rascaduras.
- No utilice lana de acero para limpiar - Riesgo de corrosión! No utilice limpiadores a alta presión para la limpieza del aparato.
- No limpie el aparato ni sus accesorios con productos que contengan ácido clorhídrico o azufre. Estos productos pueden dañar y decolorar la capa pasiva de las piezas de acero al cromo-níquel.
- En caso necesario, limpie el aparato con una mezcla de agua y vinagre para eliminar incrustaciones calcáreas y decoloraciones (color "arco iris" tras la cocción). Seguidamente, drene la mezcla de vinagre y aclare bien con agua limpia. Evitar que queden restos de sal en las superficies de acero inoxidable. Si se agrega sal, remover para disolver rápidamente, enjuagar bien con agua para eliminar los restos.

Limpieza

Válvula de la cuba

Limpie la válvula de la cuba tras haber usado el aparato. Para limpiar, desenrosque la tapa de la válvula, con la válvula abierta, y limpie bien el agujero. Limpie bien la tapa de la válvula, especialmente la junta.



Evite dañar el vástago roscado y la junta de la válvula (no utilizar herramientas de cantos vivos).

Tras la limpieza, atornillar nuevamente la tapa de la válvula.

Atención Limpiar la junta conforme a las instrucciones y cambiarla tras máx. 1000 horas de servicio. La vida útil de la junta puede disminuir sustancialmente si viene expuesta constantemente a contacto con grasa o aceite.

Las juntas dañadas se cambiarán inmediatamente. (Art. n° 20.00.992).

Sonda térmica

Limpie la sonda térmica con una esponja suave tras cada empleo. En caso necesario, utilice un limpiador desengrasante (no utilice estropajos metálicos).

Junta de la tapa

Limpie la junta de la tapa con regularidad, poniendo particular atención a la parte inferior de la junta (ranura entre ambas faldas obturadoras). Controle la junta de la tapa verificando que esté perfectamente limpia, especialmente antes de la cocción a presión (opcional, no 112T). La junta de la tapa se puede desmontar sin herramientas para limpiar la guía ubicada por detrás.

Canalón de desagüe modelo 112

Limpie el canalón de desagüe en la parte posterior de la cuba con ayuda de la ducha de mano.

Limpieza

Limpieza general

Los siguientes trabajos de limpieza son necesarios tras el uso del aparato y deben efectuarse como mínimo una vez por semana.

Cuerpo del aparato

Limpie las superficies exteriores del VarioCookingCenter® sólo cuando la cuba esté bajada. Procure echar el agua en el aparato solo desde arriba.

En caso necesario, utilice un limpiador desengrasante (no utilice ácidos).

No utilizar un limpiador de alta presión.

Vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L)

Limpie la placa vitrocerámica con un limpiador adecuado.

Panel de mando

Limpie el panel de mando con un paño suave. No utilice materiales ásperos o que rasquen.

No utilice limpiadores abrasivos o agresivos.

Tubuladuras del vapor modelo 112

Las tubuladuras del vapor (accesorio de protección en la abertura del conducto del vapor en la parte interior de la tapa) se pueden retirar sin herramientas. Esto es necesario para efectuar la limpieza de la abertura ubicada por debajo con ayuda de la ducha de mano. Lave las tubuladuras del vapor con ayuda de la ducha de mano o en el lavavajillas. Monte de nuevo las tubuladuras correctamente tras la limpieza y cuide de que no se extravíen mientras permanecen desmontadas. No se permite el uso del aparato sin las tubuladuras del vapor.

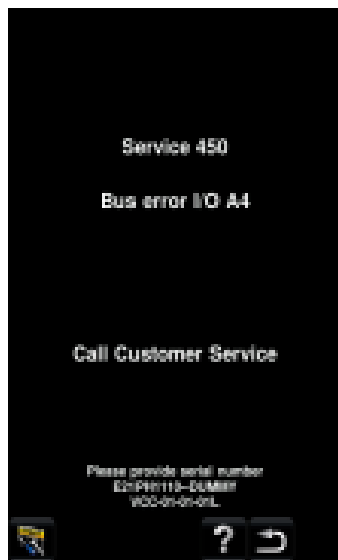
Sistema de cocción a presión (Opcional, no 112T, 112L)

Somete el sistema de presión a un ciclo de limpieza semanal. Para ello, llene la cantidad mínima de agua (112 : 2 litros; 211 : 20 litros; 311 : 30 litros) en la cuba limpia y deje funcionar el modo de presión durante 5 minutos.

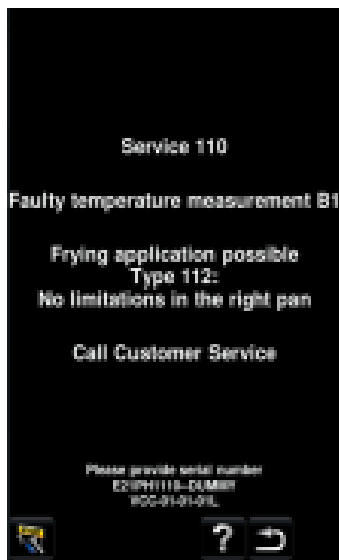
Accesorios del aparato

Elimine capas de cal, grasa, proteínas y almidón del aparato y sus accesorios. Estas capas impiden la penetración del aire y hacen que las superficies por debajo de ellas se oxiden.

Mensajes de servicio



En caso de funcionamiento anómalo del aparato, se visualiza el correspondiente mensaje de anomalía en la pantalla. Observe el número de teléfono; le permitirá contactar rápidamente con el servicio de asistencia técnica.



Las anomalías que permiten continuar utilizando el aparato para la cocción se pueden suprimir pulsando la tecla “atrás”.

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 100	Error - sonda térmica	Es posible cocinar sin sonda térmica No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Modelo 112/112T/112L: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 101	Error – sonda térmica (D)	Es posible cocinar sin sonda térmica No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico

Mensajes de servicio

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 110	Error sistema de medición de temperatura B1	Funciones de freír posibles Modelo 112/112T/112L: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 111	Error sistema de medición de temperatura B2	Funciones de freír posibles Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Servicio 121, ... 128	Error sistema de medición de temperatura B4, ... B11	Llamar al servicio técnico
Servicio 200	Sensor de flujo	Controlar la alimentación de agua. Cocción sin entrada de agua automático
Servicio 201	Sensor de flujo del agua caliente	Comprobar la alimentación de agua caliente Cocción sin entrada de agua automática posible.
Servicio 220+222	Error – sistema de cierre	Modelo 112: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 221+223	Error en el sistema de cierre (D)	Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico

Mensajes de servicio

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 230	Error – accionamiento de la válvula de la cuba	Válvula automática de la cuba defectuosa Modelo 112: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 231	Error accionamiento de la válvula de la cuba (D)	Válvula automática de la cuba defectuosa Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Servicio 240242	Error sistema AutoLift	Abrir la tapa izquierda y seleccionar de nuevo AutoLift . La tapa no se puede cerrar manualmente durante el funcionamiento del AutoLift.
Servicio 241+243	Error – sistema Autolift (D)	Abrir la tapa derecha y seleccionar de nuevo AutoLift. La tapa no se puede cerrar manualmente durante el funcionamiento del AutoLift.

Mensajes de servicio

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 252	Error – Sistema de accionamiento de la tapa	Llamar al servicio técnico
Servicio 260	Error – sistema de medición de presión	No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Modelo 112: Sin límites en la cuba derecha. Llamar al servicio técnico
Servicio 261	Error - sistema de medición de presión (D)	No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Servicio 262	Error - sistema de presión	Error - cocción a presión Comprobar: - ¿Alimento ligado? - ¿Poca agua? - ¿Exceso de carga? - ¿Manguito de vapor sucio? Otros: Llamar al servicio técnico
Servicio 263	Error - sistema de presión (D)	Error - cocción a presión Comprobar: - ¿Alimento ligado? - ¿Poca agua? - ¿Exceso de carga? - ¿Manguito de vapor sucio? Otros: Llamar al servicio técnico
Servicio 450	Error bus I/O A4	Llamar al servicio técnico
Servicio 460	Tipo de aparato no definido	Llamar al servicio técnico
Servicio técnico 480.1 - 480.5	Error de sistema	Sin límites Llamar al servicio técnico

Antes de solicitar la intervención de servicio:

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo remediar
Falta de agua: "Símbolo de grifo de agua"	Grifo del agua cerrado	Abra el grifo del agua
	Filtro de acometida de agua del aparato contaminado	Inspección y limpieza del filtro: - Cerrar el grifo del agua y desenroscar la acometida de agua al aparato. - Desmontar y limpiar el filtro de la acometida. - Reinsertar el filtro. Instalar la acometida de agua y comprobar su estanqueidad.
Fuga de agua por la parte inferior del aparato	Aparato desnivelado	Alinear el aparato en posición horizontal con el nivel de burbuja (ver "Instrucciones de Instalación").
	Desagüe atascado (el desagüe puede atascarse cuando se cocinan con frecuencia productos con un alto contenido de grasa, o si el tubo de desagüe no dispone de suficiente caída)	Retire el tubo de desagüe (tubería HT) de la parte inferior del aparato y límpielo. Instale el tubo de desagüe en adherencia a las instrucciones de instalación.

Antes de solicitar la intervención de servicio:

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo remediar
El aparato no funciona tras la conexión	Interruptor principal externo desconectado	Conecte el interruptor principal.
	Ha saltado un fusible de la caja de distribución	Controle los fusibles de la caja de distribución.
	La temperatura ambiente permaneció de forma prolongada por debajo de los 5 °C (41 °F) después de haber desconectado el aparato.	Caliente el aparato a más de 5°C de temperatura. El aparato se operará únicamente a una temperatura ambiente superior a los 5°C.

Domótica

Los siguientes trabajos de inspección que pueden ser confiados a empleados adecuadamente capacitados. Utilice exclusivamente recambios originales del fabricante del aparato.

Cambio de la junta de la tapa



La junta de la tapa está insertada en una guía en el borde de la tapa.

- Retire la junta gastada de la ranura. (No es necesaria ninguna herramienta.)
- Limpie la ranura de la junta.
- Humedezca la pata de la junta con agua jabonosa.
- Introduzca una nueva junta en la ranura empezando por las esquinas de la tapa. La pata de la junta debe encajar perfectamente en el marco de alojamiento.

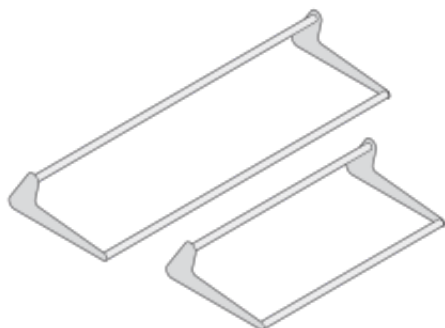
Cambio de la junta de la válvula de la cuba



El anillo de guarnición de la cuba está montado en la tapa de la válvula.

- Abrir la cuba y desatornillar la tapa de la válvula.
- Limpiar la ranura de la junta.
- Retirar el anillo de guarnición gastado de la tapa de la válvula.
- Montar el nuevo anillo.
- Atornillar la tapa de la válvula.

Accesorios del aparato



Soporte elevador cestas

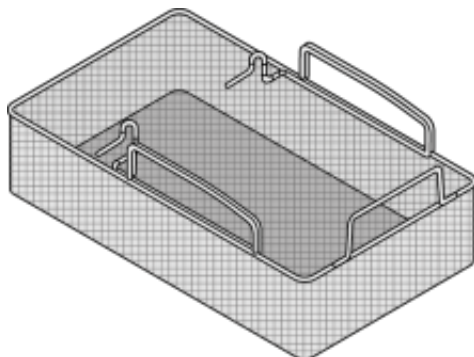
Para cocinar y freír en cestas con AutoLift.

Modelo 112/112T: Art.-N°. 24.00.973

Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.795

Modelo 211: Art.-N°. 24.01.008

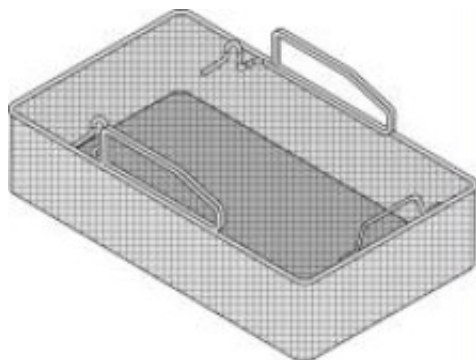
Modelo 311: Art.-N°. 24.00.948



Cesta de freír 112/112T

Para freír en cestas con AutoLift.

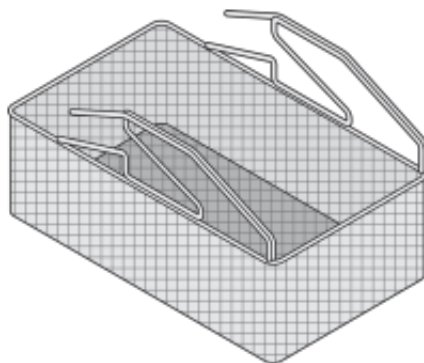
Modelo 112/112T: Art.-N°. 24.00.972



Cesta de freír 112L

Para freír en cestas con AutoLift.

Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.684

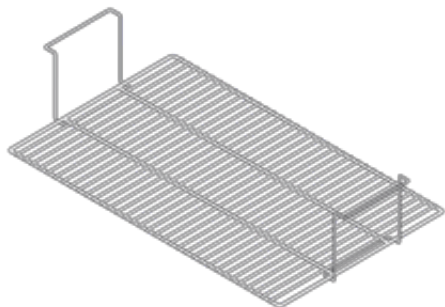


Cesta de freír 211/311

Para freír en cestas con AutoLift.

Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.716

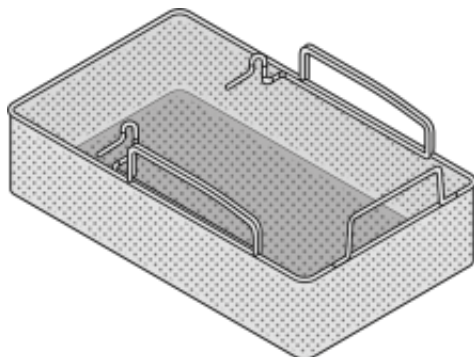
Accesorios del aparato



Cesta interior 211/311

Altura adicional para cocinar o freír con AutoLift.

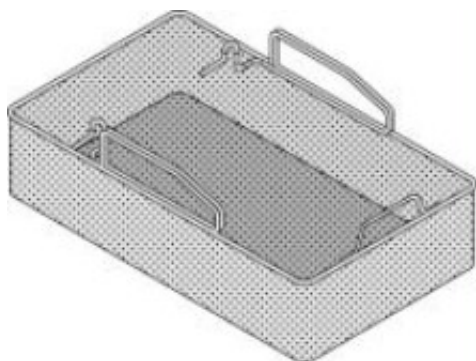
Modelo 211/311: Art. -Nº 60.70.733



Cesta de hervir 112/112T

Para hervir en cestas con AutoLift.

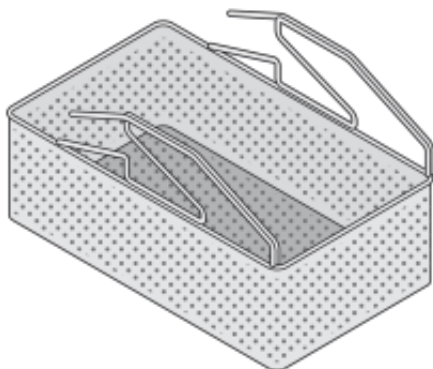
Modelo 112/112T: Art.-Nº. 60.70.752



Cesta de hervir 112L

Para cocer en cestas con AutoLift.

Modelo 112L: Art.-Nº. 60.73.680

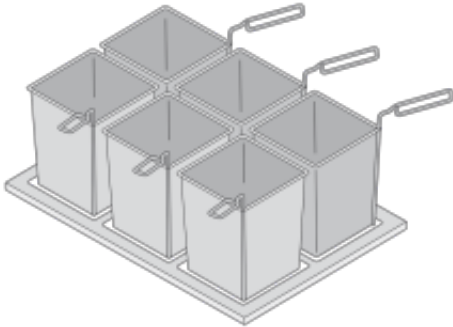


Cesta 211/311

Para hervir en cestas con AutoLift.

Modelo 211/311: Art.-Nº. 60.70.725

Accesorios del aparato



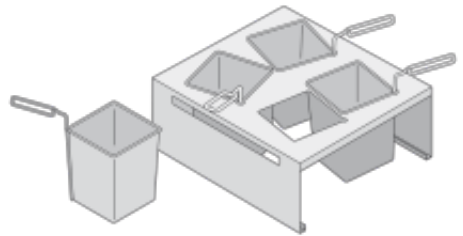
Contenedor de porción con asa

6 contenedores porción perforados, con marco, modelo 112/112T: Art.-N° . 60.71.919

6 contenedores porción perforados, con marco, modelo 112L: Art.-N° . 60.73.707

Contenedores porción con asa, perforados (2 unidades): Art.-N° . 60.72.067

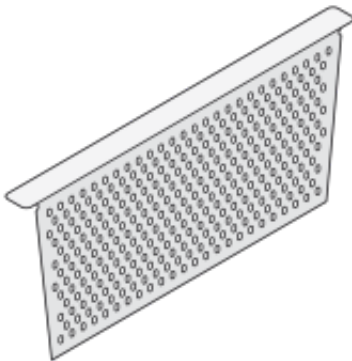
Contenedor de porción con asa y tapa, no perforado (2 unidades): Art.-N° . 60.72.066



Baño maría para VitroCeran (opcional, no 112T, 112L)

Soporte con 4 contenedores de porción con mango y tapa, así como un recipiente GN 2/3:

Art.-N° . 60.71.918



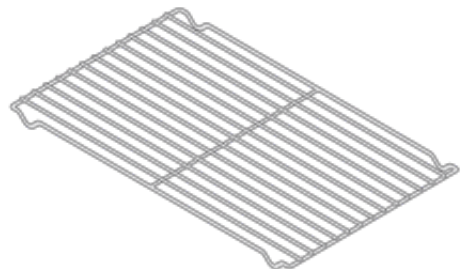
Escurridor

Para retener partículas de alimentos cocidos cuando se drena el agua de la cocción.

Modelo 112/112T: Art.-N° . 60.71.327

Modelo 112L: Art.-N° . 60.73.706

Modelo 211: Art.-N° . 60.71.761



Parrilla de fondo de cuba

Para evitar que las piezas grandes de asado entren en contacto con el fondo de la cuba.

Modelo 112/112T: Art.-N° . 60.70.787

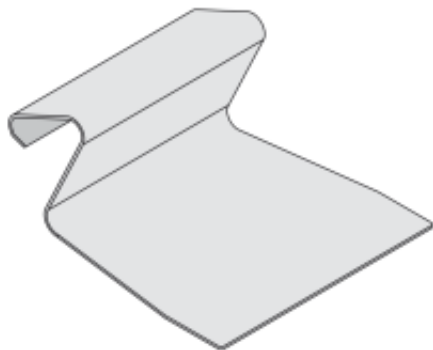
Modelo 112L: Art.-N° . 60.73.702

Modelo 211: 2 x Art. n°: 60.71.968

Accesorios del aparato

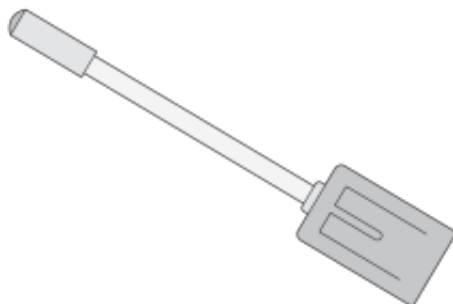
Modelo 311: Art.-N°. 60.72.034

Modelo 311: 3 x Art. n°: 60.71.968



Espátula

Art.-N°. 60.71.643



Espátula de remover 211/311

Para remover y mezclar alimentos en el VarioCookingCenter®.

Modelo 211/311: Art.-N°. 60.72.131



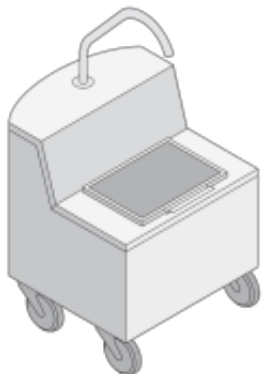
Pala / pala perforada

Para vaciar fácilmente la cuba para grandes cantidades de alimentos.

Pala: Art.-N°. 60.73.348

Pala perforada: Art.-N°. 60.73.586

Accesorios del aparato



Carro de aceitera

Para el llenado de la cuba de cocción y para el almacenaje y filtrado del aceite. Con función de precalentamiento para derretir la grasa o calentar el aceite frío. Admite el flujo de aceite caliente.

Art.-N°. 60.71.307



VarioMobil®

Para el vaciado cómodo y seguro de los alimentos cocinados y para su transporte en contenedores GN (los contenedores GN no forman parte del equipamiento de serie).
Modelo 112/112T/112L: Art.-N°. 60.70.771
Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.107



Carro portacestas 211/311

Carro portacestas, para el almacenamiento, transporte y escurrido de las cestas.
Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.108



UltraVent® Campana de condensación

Modelo 112: Art.-N°. 60.70.804
Modelo 211: Art.-N°. 60.70.806
Modelo 311: Art.-N°. 60.70.929

RATIONAL Wittenheim S.A.S.

4 rue de la Charente

F-68271 Wittenheim

France

www.rational-online.com



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

BG Фирма RATIONAL потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Η RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelkező irányelveinek:
HR RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi skladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
P Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RO Фирма RATIONAL заявляє, що дані изделия відповідають наступним нормам ЄС:
RU RATIONAL forsäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
S RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SER RATIONAL izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SI Firma RATIONAL prehlásuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
SK RATIONAL bu uráňinier Avrupa Birliđi' nin ařađıđıđakı Direktiflerine uygunluđunu 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 ZSEK 014-08)

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 55016-2-3:2008;
- EN 61000-3-11:2008; 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 by 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



REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004
Materials and articles intended to come into contact with food

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, January 2nd 2019

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

VarioCookingCenter® is a trademark of RATIONAL AG.

This product incorporates the following software:

1. the software developed independently by RATIONAL AG
2. the software licensed under the GNU General Public License, Version 2 (GPL v2)
3. the software licensed under the GNU LESSER General Public License, Version 2.1 (LGPL v2.1) and/or,
4. open sourced software other than the software licensed under the GPL v2 and/or LGPL v2.1

For the software categorized as (3), (4) and (5), please refer to the terms and conditions of GPL v2 and LGPL v2.1, as the case may be at

<http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/gpl-2.0.html> and

<http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/lgpl-2.1.html>

At least three (3) years from delivery of products, RATIONAL AG will give to any third party who contact us at the contact information provided below, for a charge no more than our cost of physically performing source code distribution, a complete machinereadable copy of the corresponding source code covered under GPL v2/LGPL v2.1.

Contact Information:

sourcecode@rational-online.com



...





...





...

Europe

RATIONAL Deutschland GmbH

Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL Ibérica

Cooking Systems S.L.
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Nederland

Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL International AG

Istanbul Irtibat bürosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

SLORATIONAL d.o.o.
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS

Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL UK

Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc.

Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL Mexico

Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India

Private Limited
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL Korea

Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com