

Friteuses EVO à encastrer

Manuel d'installation

p 3

EVO Einbau-Fritteusen

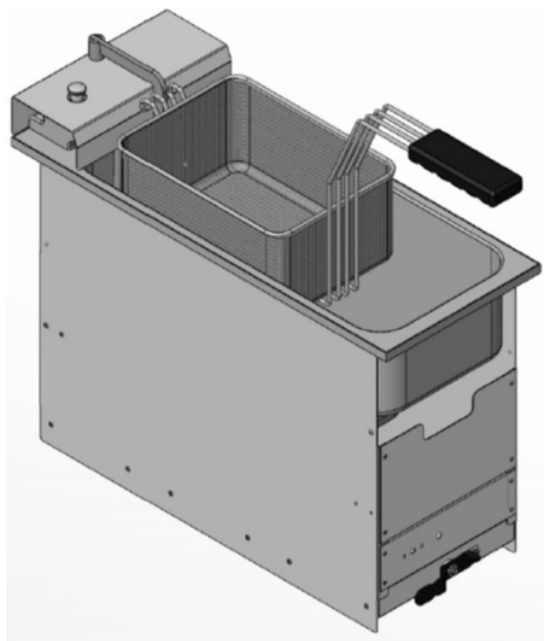
Einbau Anleitung

p 11

EVO Built-in Fryer

Installation instructions

p 19



Informations préliminaires

Ce manuel est destiné aux installateurs. Concernant le fonctionnement de l'appareil, veuillez vous référer au guide de prise en main rapide livré avec la friteuse, qui constitue la référence pour l'utilisateur.

Avertissements:

Assurez-vous que le raccordement de l'appareil est effectué par une personne qualifiée et conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil est conçu pour un usage professionnel, tels que dans les cuisines de restaurants, hôtels ou les cantines de collectivités. Il n'est pas conçu pour la friture en masse dans la fabrication alimentaire industrielle.

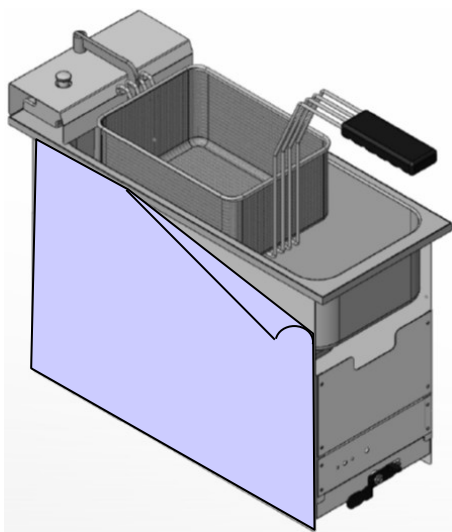


Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Conservez-le pour référence ultérieure.

Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse info@valentine.ch

Préparation avant Installation

Éliminez tout matériel d'emballage et de protection: Veillez en particulier à ôter les films de protection de tôles. Ceux-ci ne résistent pas à la chaleur !



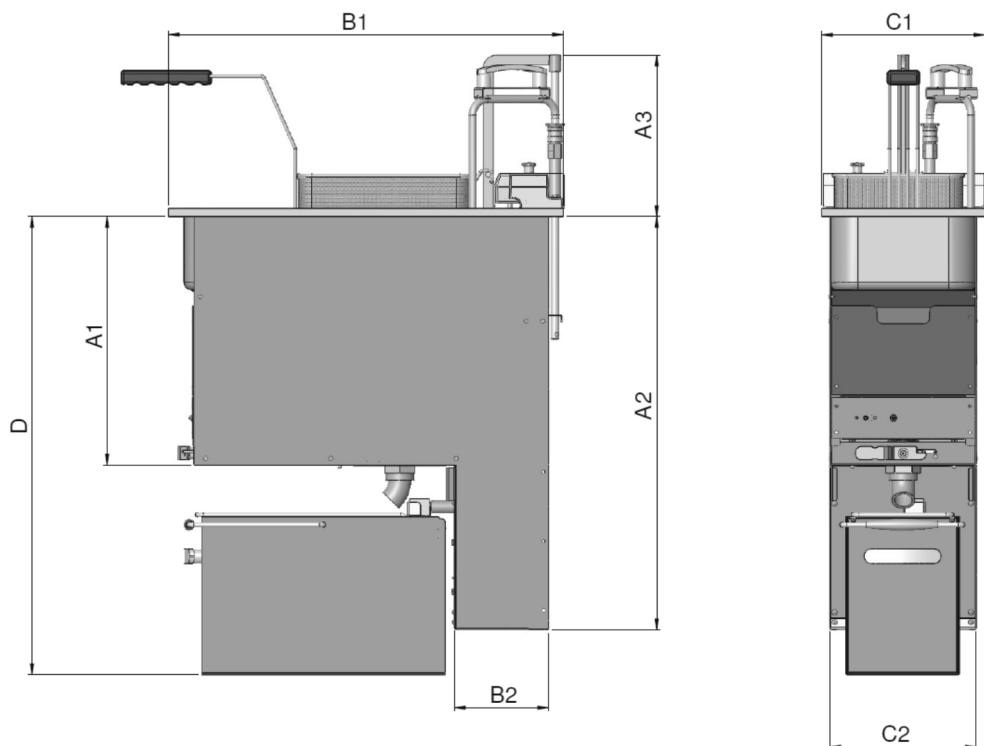
La maison Valentine Fabrique SA se dégage de toute responsabilité pour les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation de la friteuse ou par un non respect des instructions de service

Dimensions - appareils standards



Version	A	B1	B2	C1	C2	D	E _{max}	Poids max [kg]
EVO 200E	397	600	544	200	174	717	100	23
EVO 250E				250	223			24
EVO 2200E				400	373			41
EVO 2525E				500	471			44
EVO 400E				400	373			36
EVO 600E				600	573			47

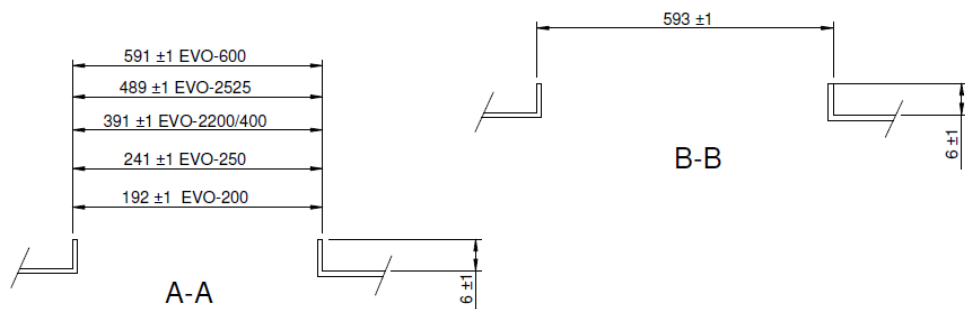
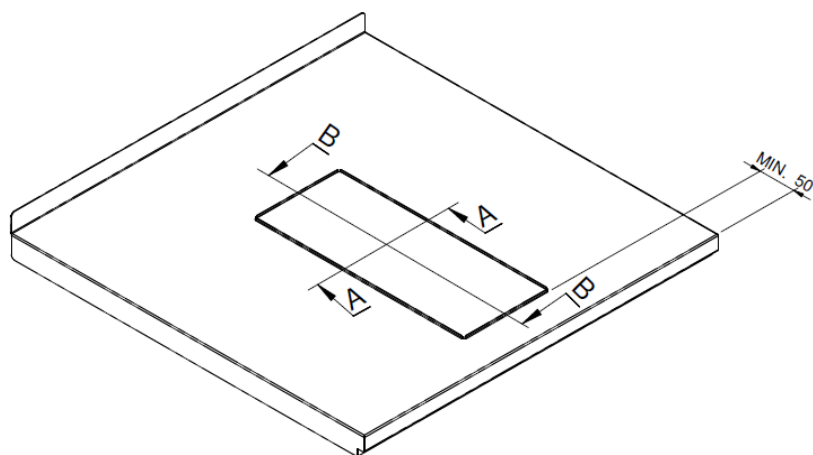
Dimensions - appareils avec options



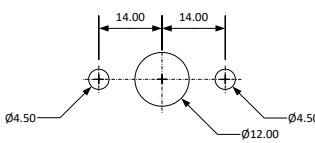
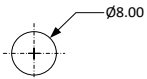
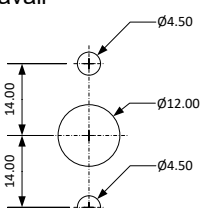
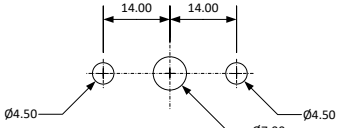
Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D	Poids max [kg]
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696	28
EVO 250E						250	223		42
EVO 2200E						400	373		55
EVO 2525E						500	471		59
EVO 400E						400	373		50
EVO 600E						600	573		61

Découpe du plan de travail

La découpe du plan de travail est indépendante des options dont l'appareil est équipé.

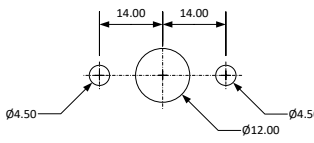
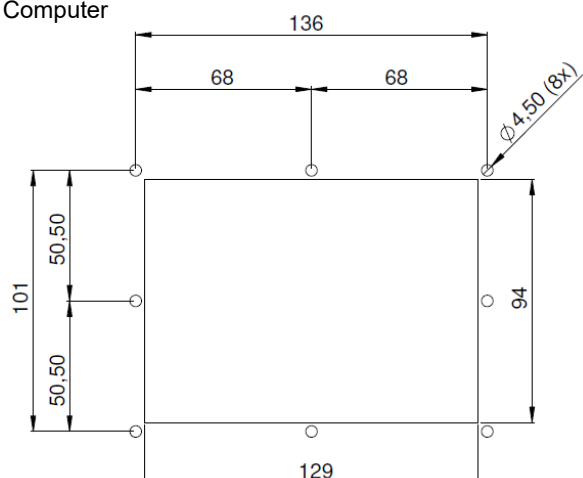
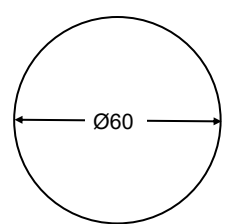


Perçages pour dispositifs de commande

Interrupteur principal 	Lampes LED 
Thermostat de travail 	Thermostat de sécurité 

Nombre de perçages standards requis	200	250	2200	2525	400	600
Interrupteur principal	1	1	2	2	1	1
Lampes LED	4	4	8	8	4	4
Thermostats travail/sécurité	1/1	1/1	2/2	2/2	1/2	1/3

Perçages spéciaux pour options

Minuteries électro-mécaniques 	Computer 
Minuteries électroniques 	

Positionnement du récipient de vidange

Appareil standards, sans options:

Veuillez respecter les dimensions indiquées à la page 4 pour garantir une vidange propre et limiter les projections d'huile en dehors du récipient.

Appareils avec pompe :

Le récipient pour une machine pompe est équipé d'une pipette se raccordant directement à l'entrée de la pompe. De ce fait, les cotes de la page 5 doivent impérativement être respectées, sinon la connexion de la pipette ne sera pas correctement et causera un dysfonctionnement.

Appareils sans pompe mais options levages ou appareils marines:

Ces appareils ont un gabarit identique à une machine pompe, toutefois il n'y a pas de pipette de raccordement sur le récipient. La position recommandée du récipient reste toutefois la même.

Si les récipients sont disposés plus bas qu'indiqué (Attention, pas possible pour option pompe) il faut vérifier que la vidange se fasse correctement sans projection d'huile excessives en dehors du récipient !

Positionnement des commandes

La distance maximale à laquelle les organes de commandes (interrupteurs thermostats etc.) peuvent être installés est de maximum 400mm, mesurés entre le bord avant de la cuve et le tableau de commande.

Cette distance peut être réduite si les commandes sont déportées de côté !

Directives de sécurité à l'installation

Normes applicables :

Une fois installé, l'appareil doit satisfaire aux exigences des normes

EN60335-1, EN60335-2-37, ainsi que des normes spécifiques applicables dans le pays dans lequel l'appareil sera utilisé.

Il appartient à l'installateur de s'assurer que toutes les exigences de ces normes sont satisfaites, en particulier :

- L'intégration de la friteuse à encastrer doit se faire de sorte que l'étanchéité atteigne le degré IPx4.
Les témoins LED doivent être équipés des joints fournis.
Les interrupteurs et thermostats disposés de manière à ce que la pénétration de liquides soit évitée, respectivement qu'elle ne provoque pas d'effet nuisible en particulier sur les raccordements électriques.
La construction des tableaux de commande doit être telle que l'étanchéité des boutons de commande soit assurée. Si le constructeur de l'installation utilise d'autres boutons que les boutons d'origine, il est nécessaire qu'il vérifie la conformité par rapport aux normes ci-dessus.
- Distances minimales entre les parties actives et les parties accessibles :
Valentine recommande une distance dans l'air minimale de 5mm entre les parties actives et accessibles, mais en aucun cas inférieures aux valeurs des normes.
- La mise à terre des parties accessibles doit être effectuée en conformité avec la norme. Il n'est pas autorisé d'installer les organes de commande sur un panneau non mis à terre, ou isolant.
- Une attention particulière doit être portée aux parties amovibles, tout contact avec des parties sous tension doit être impossible après l'installation.

Inspection et marquage :

Après installation de l'appareil, les contrôles suivants doivent être effectués, respectivement les contrôles prévus par d'autres directives nationales ou norme applicable à l'installation recevant la friteuse :

- Essai de continuité de terre
- Essai de rigidité diélectrique
- Essai de fonctionnement :
 - fonctionnement des témoins (voir manuel d'utilisation)
 - vérification des consommations de courant sur les différentes phases
- L'appareil est livré avec un jeu d'étiquettes signalétiques supplémentaire qui doivent être apposées de façon visible pour l'utilisateur et sur une partie non amovible de l'appareil.

Raccordement électrique



Le raccordement doit être par une personne qualifiée, selon les normes en vigueur.

Les friteuses à double cuve sont munies de deux gaines de fils de raccordement séparées.

Les capacités minimales recommandées pour les disjoncteurs de sécurité sont :

Type (exécution standard, 400V)	Nombre de cuves	Consommation
EVO 200 / 250	1	10A
EVO 200T / 250T	1	16A
EVO 2200 / 2525	2	2 x 10A
EVO 2200T / 2525T	2	2 x 16A
EVO 400	1	20A
EVO 400T	1	32A
EVO 600	1	32A



- Suite à la manipulation du câblage pour l'installation de la machine, il est nécessaire de vérifier minutieusement la bonne tenue des connecteurs à cosses plates. Remplacer les contacts si nécessaire.
- Le câblage doit être acheminé et bridé de sorte qu'il ne soit pas en contact avec une source de chaleur.
- Protéger les appareils des sources de chaleur.
- Le câblage cheminant près d'un angle vif doit être protégé.
- Respecter les distances de sécurité par rapport aux éléments de connexion non isolés.

Allgemeine Informationen

Diese Anleitung ist für Installateure bestimmt. Für die Funktion des Gerätes beachten Sie die Bedienungsanleitung welche mit dem Gerät geliefert wird und als Referenz für den Benutzer dient.

Wichtige Hinweise:

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss durch eine qualifizierte Person und den gültigen Normen ausgeführt wird.

Dieses Gerät ist für beruflichen Gebrauch, Restaurantküchen, Hotels oder Gemeinschaftskaninen, aber nicht für Grossmengen Aufbereitung in der industriellen Nahrungsherstellung bestimmt.

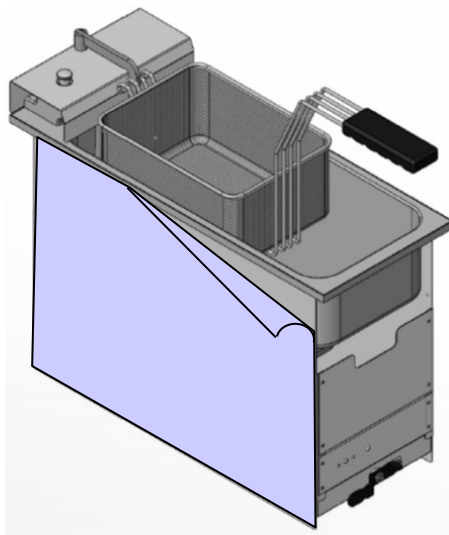


Diese Anleitung vor Installation und Inbetriebnahme gründlich lesen. Für weiter Informationen aufbewahren.

Diese Anleitung ist auch in elektronischem Format erhältlich, bei info@valentine.ch

Vorbereitung vor dem Einbau

Entfernen Sie jegliche Schutz- und Verpackungsmaterialien. Achten Sie insbesondere darauf, dass die Schutzfolien der Bleche entfernt werden. Diese sind nicht Hitzebeständig !



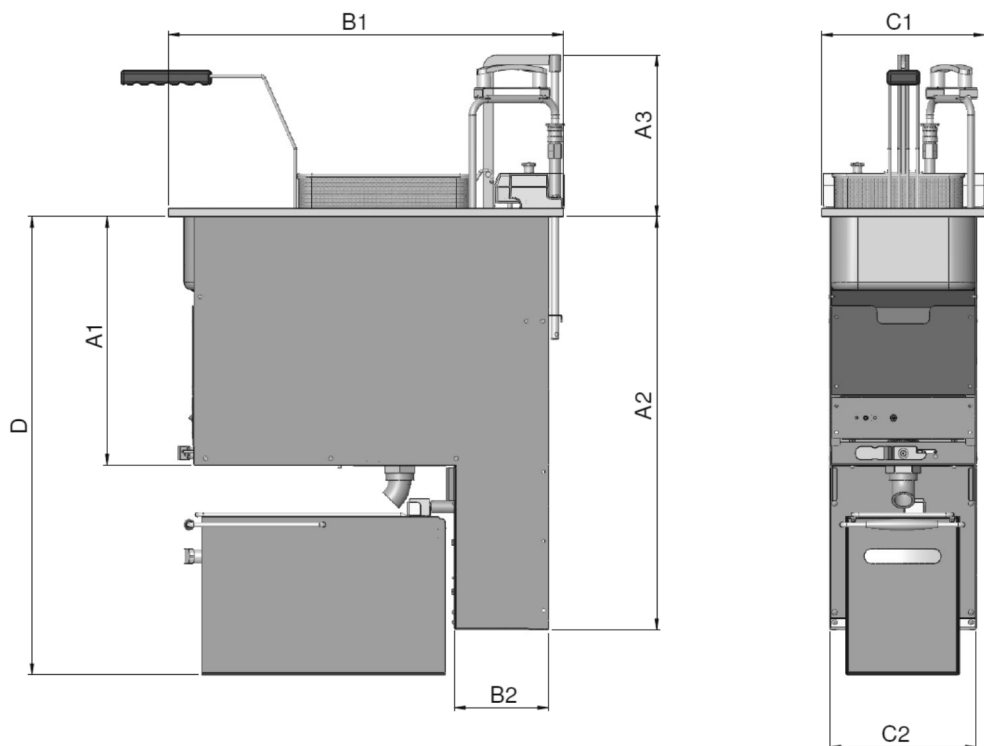
Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemässen Betrieb und durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.

Masse - Standardgeräte



Version	A	B1	B2	C1	C2	D	Emax
EVO 200E	397	600	544	200	174	717	100
EVO 250E				250	223		
EVO 2200E				400	373		
EVO 2525E				500	471		
EVO 400E				400	373		
EVO 600E				600	573		

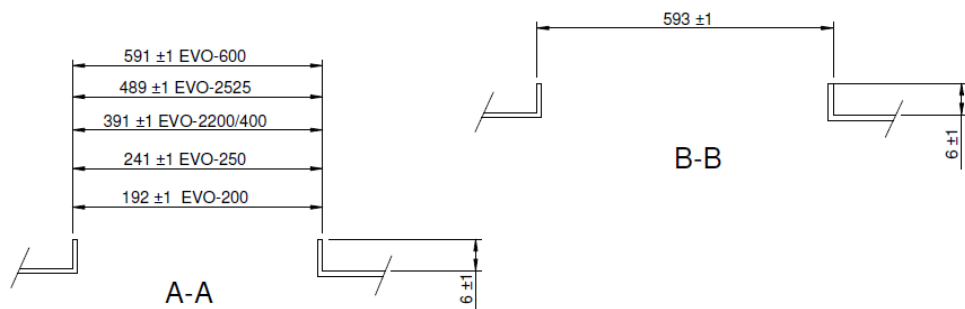
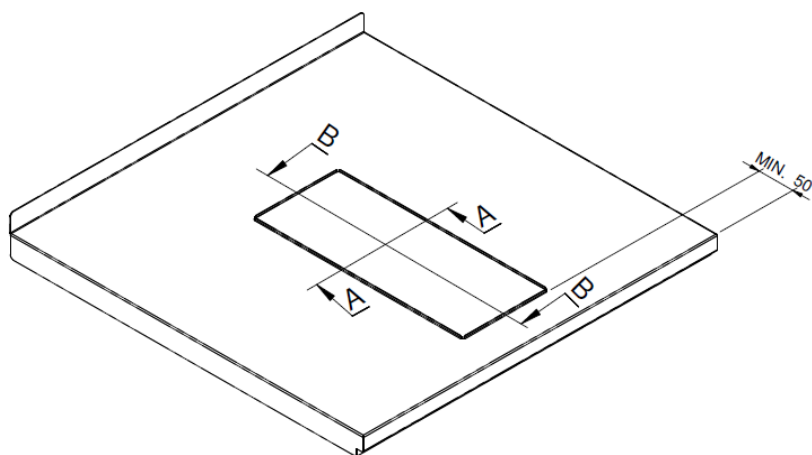
Masse - Geräte mit Optionen



Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	

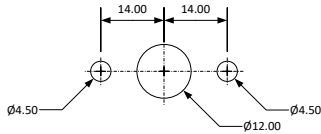
Ausschnitt der Arbeitsfläche

Der Ausschnitt der Arbeitsfläche ist unabhängig von der Geräteausführung, mit oder ohne Optionen.

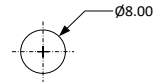


Bohrungen für Steuerteile

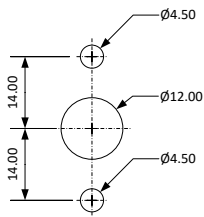
Hauptschalter



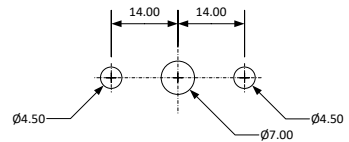
LED Leuchten



Arbeitsthermostate



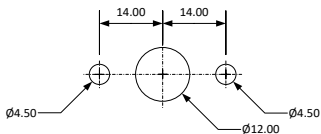
Sicherheitsthermostate



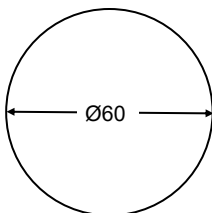
Anzahl Standardbohrungen	200	250	2200	2525	400	600
Hauptschalter	1	1	2	2	1	1
LED Leuchten	4	4	8	8	4	4
Thermostate Arbeit/Sicherheit	1/1	1/1	2/2	2/2	1/2	1/3

Spezial Ausschnitte für Optionen

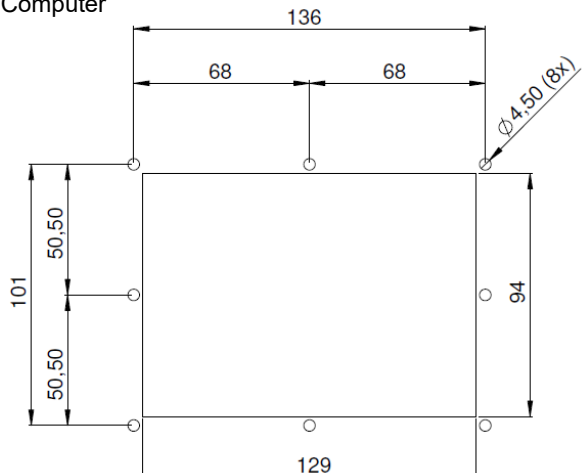
Zeitschalter, elektromechanisch



Zeitschalter
elektronisch



Computer



Positionierung des Ablassbehälters

Standardgeräte, ohne Optionen:

Beachten Sie die auf Seite 11 dargestellten Masse, um ein optimales Auslaufen zu gewährleisten und Ölspritzer zu vermeiden.

Geräte mit Pumpe:

Der Behälter für eine Friteuse mit Pumpe ist mit einem Saugrohr versehen, dass direkt am Pumpeneinlass angeschlossen wird. Demzufolge müssen die auf Seite 12 dargestellten Masse strikte eingehalten werden. Ansonsten ist kein korrekter Anschluss des Saugrohres möglich, was zu Fehlfunktionen führt.

Geräte ohne Pumpe, jedoch mit Korbhebeautomatik oder Gerät in Marine-Ausführung:

Diese Geräte haben denselben Aufbau wie eine Friteuse mit Pumpe, jedoch ohne Saugrohr auf dem Behälter. Die vorgegebene Lage des Behälters bleibt jedoch gleich.

Sollten die Ablassbehälter tiefer positioniert werden als angegeben (Achtung : nicht möglich bei Ausführung mit Pumpe !) so muss überprüft werden dass die Entleerung sauber abläuft, ohne dass übermäßige Ölspritzer neben dem Behälter entstehen !

Positionierung der Bedienelemente

Die Distanz der Bedienfläche, wo die Bedienelemente befestigt werden (Schalter Thermostate etc.) beträgt maximal 400mm, gemessen zwischen der Vorderkante der Fritteusen-Wanne und der Bedienfläche.

Diese Distanz kann kleiner sein wenn die Bedienelemente seitlich versetzt werden !

Vorschriften für die Sicherheit

Anwendbare Normen :

Das eingebaute Gerät muss die Normen **EN60335-1, EN60335-2-37**, erfüllen, u.U. auch spezifische anwendbare Normen des Landes in dem das Gerät eingesetzt wird.

Es liegt in der Verantwortung des Installateurs sich zu vergewissern, dass alle Anforderungen diese Normen erfüllt werden, unter anderem :

- Der Einbau der Fritteuse muss so erfolgen das der Schutzgrad IP x4 erreicht. Die LED Leuchten müssen mit des mitgelieferten Dichtungen versehen werden. Schalter und Thermostate müssen so positioniert werden, das kein Eindringen von Flüssigkeiten möglich ist, bzw. das ein solches eindringen keine schädlichen Folgen haben kann, insbesondere auf elektrische Kontakte. Die Auslegung der Bedienflächen muss auf eine Weise gemacht werden, dass die Dichtheit der Bedientöpfe gewährleistet wird. Falls der Anlagenbauer andere Bedientöpfe einsetzen möchte, so muss dieser die Erfüllung der obigen Normen prüfen.
- Minimale Distanzen zwischen aktiven und berührbaren Teilen : Valentine bevorzugt 5mm minimale Luftstrecke, jedoch keinesfalls weniger als in der Norm vorgesehen.
- Die Erdung der berührbaren Teile muss Normkonform erfolgen. Es ist nicht erlaubt, Bedieneinheiten auf eine nicht geerdete oder isolierende Tafel zu montieren.
- Abnehmbare Teile müssen besonders geprüft werden, jeglicher Kontakt mit aktiven Teilen muss nach Einbau unmöglich sein.

Begutachtung und Markierung :

Nach dem Einbau müssen folgende Kontrollen durchgeführt werden, bzw. auch die Kontrollen die durch weitere nationale oder anlagenspezifische Normen verlangt werden :

- Erdungswiderstand
- Spannungsfestigkeit
- Funktionsprüfung :
 - Funktion der Kontrollleuchten (Siehe Betriebsanleitung)
 - Prüfung der Stromaufnahme auf den verschiedenen Phasen.
- Das Gerät wird mit einem zusätzlichen Kontrollschild geliefert, welches sichtbar für den Benutzer angebracht werden muss, auf einem nicht abnehmbaren Teil.

Elektrischer Anschluss



Der Anschluss muss durch eine qualifizierte Person gemäss den gültigen Normen ausgeführt wird.

Friteusen mit Doppelbecken sind mit zwei separaten Anschlussleitungen versehen.

Die minimalen Leistungen für die Absicherung sind :

Typ (Standard Ausführung, 400V)	Anzahl Becken	Stromaufnahme
EVO 200 / 250	1	10A
EVO 200T / 250T	1	16A
EVO 2200 / 2525	2	2 x 10A
EVO 2200T / 2525T	2	2 x 16A
EVO 400	1	20A
EVO 400T	1	32A
EVO 600	1	32A



- Nach Manipulieren der Kabel während dem Einbau ist es notwendig die Verbindungen der Flachstecker gründlich zu prüfen. Kontakte notfalls ersetzen.
- Kabel müssen so verlegt und angebunden werden das kein Kontakt mit einer Hitzequelle besteht.
- Geräte von Hitzequellen Schützen.
- Kabel die an scharfen Kanten vorbeiführen müssen geschützt werden.
- Sicherheitsabstände zu unisolierten Verbindungen müssen eingehalten werden.

Preliminary Information

This manual is intended for installation technicians. For the operation instructions please refer to the Quick Start Guide supplied with the fryer.

Warnings:

Make sure that the device is connected by a qualified person according to applicable standards.

This device is designed for professional use such as in restaurant or hotel kitchens or community canteens. It is not designed for mass frying in industrial food production.

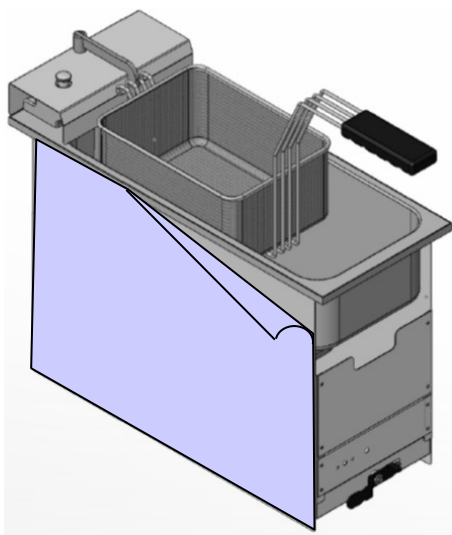


Carefully read this manual before setting up and starting the fryer. Please keep for future reference.

This manual is also available in electronic format, at info@valentine.ch

Preparation before Installation

Dispose of all packaging and protection material. Pay attention to remove protective films from steel parts, as they are not temperature resistant.



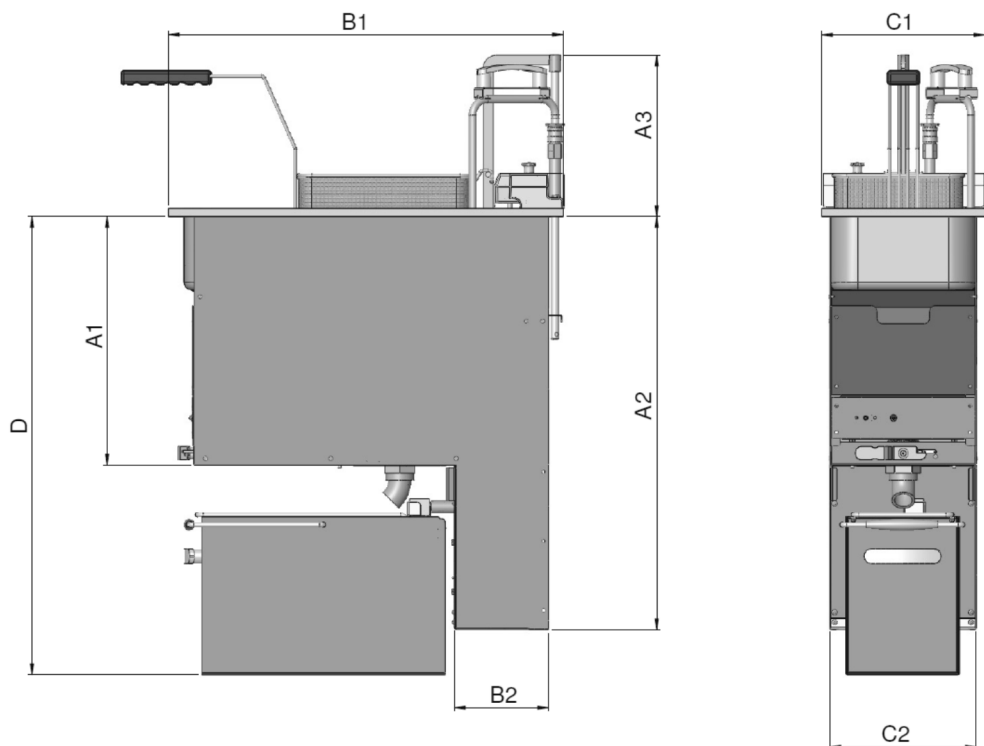
Valentine Fabrique SA and Valentine Equipment Ltd accept no liability for damage caused through improper operation of the fryer and failure to adhere these operating instructions.

Dimensions - standard fryers



Version	A	B1	B2	C1	C2	D	Emax
EVO 200E	397	600	544	200	174	717	100
EVO 250E				250	223		
EVO 2200E				400	373		
EVO 2525E				500	471		
EVO 400E				400	373		
EVO 600E				600	573		

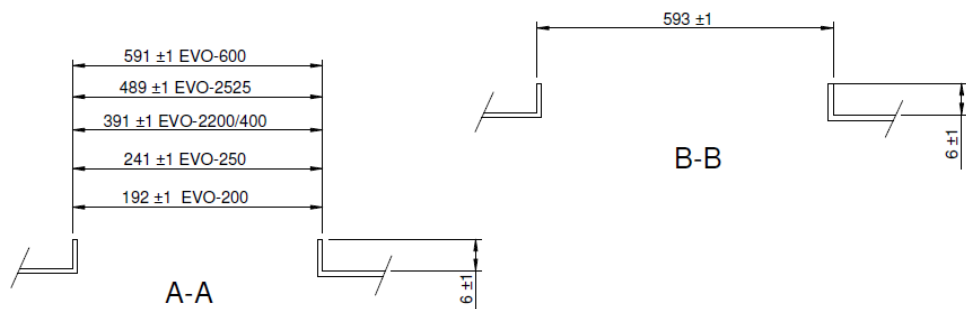
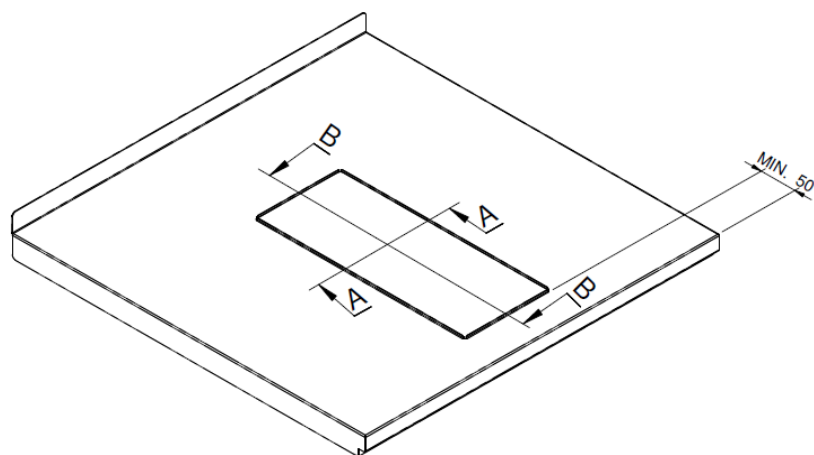
Dimensions - fryers with options



Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	

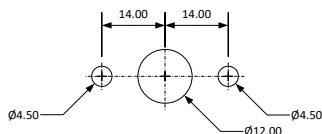
Cut out of work surface

Cut out of work surface is the same regardless of fryer options.

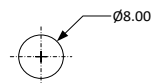


Drilling patterns for controls

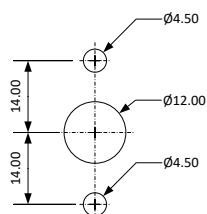
Main switch



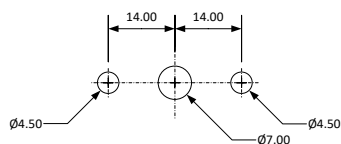
LED lamps



Working thermostat



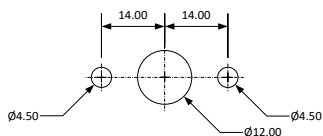
Safety thermostat



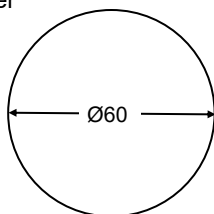
Standard drillings required	200	250	2200	2525	400	600
Main switch	1	1	2	2	1	1
LED lamps	4	4	8	8	4	4
Thermostats working/security	1/1	1/1	2/2	2/2	1/2	1/3

Special drillings for options

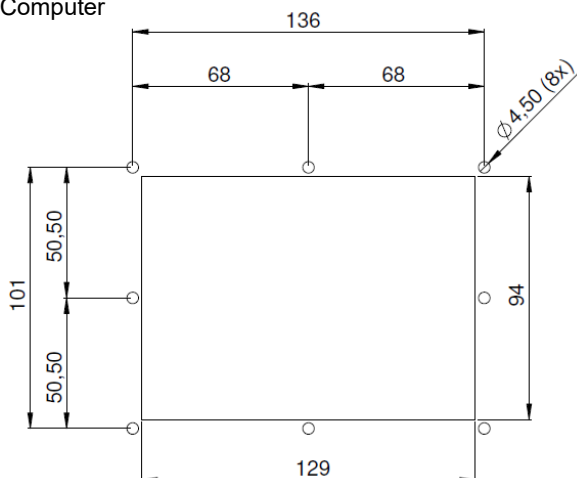
Electromechanical timer



Electronic timer



Computer



Positionning of oil buckets

Standard fryers, without options:

Apply dimensions indicated on page 18 to insure proper emptying and to reduce oil splash outside the bucket.

Fryers with pump :

The oil bucket for pump fryers comes with a suction pipe that fits directly into the pump inlet. Therefore it is essential to strictly apply dimensions indicated on page 19. Otherwise the connection of the pipe will not be made correctly and will cause malfunction.

Fryers with lift or marine version, without pump:

These fryers have the same construction as pump fryers, but without suction pipes on the bucket. The recommended position for the bucket remains the same.

If buckets are installed lower than indicated (not possible for pump fryers !), then it must be verified that the process of oil draining does not cause excessive splash outside the bucket.

Positionning of the controls

The maximum distance at which the controls (main switch, thermostats....) can be placed is 400mm, measured between the front edge of the fryer pan and the control panel.

This distance may be reduced if the controls are moved to the side !

Safety Rules for installation

Applicable standards :

Once installed, the appliance must fulfil requirements of **EN60335-1**, **EN60335-2-37**, as well as requirements of other standards specific to the country where the appliance will be used.

It is the responsibility of the installer to verify that all requirements of these standards are met, in particular:

- The integration of the built-in fryer must be done in a way that protection level ipx4 is met.
LED signal lamps must be fitted with the supplied seals.
Switches and thermostats must be positioned so that liquid ingress is avoided, or that such an ingress does not cause any harmful effect, especially on electrical contacts.
Control panels must be designed in a way that the sealing of control knobs is guaranteed. If the installer prefers to use custom knobs, it is necessary he verify the conformity to above mentioned standards.
- Minimum distance between live and accessible parts :
Valentine recommends minimum 5mm air gap between live and accessible parts, but no less than specified in the standards.
- Grounding of accessible parts must be done in conformity with the standards.
It is not permitted to install control units on a not grounded or insulated panel.
- Particular attention must be paid onto removable parts, contact with live conductors must be impossible after installation.

Inspection et marking :

After installation, following controls must be performed, and possibly other verifications required by national directives or installation specific standards.

- Ground continuity test
- Dielectric strength test
- Functional test :
 - verification of control lamps (see user manual)
 - verification of current draw on all phases
- The appliance is supplied with a spare identification label. This label must be fixed in a location visible by the user, on a non-removable part.

Electrical connection



Make sure that the device is connected by a qualified person according to applicable standards.

Fryers with double pans have two separate sets of wires for connection.

Minimum recommended switching values for circuit breakers are :

Type (Standard version, 415V)	Pans	Consumption
EVO 200 / 250	1	10A
EVO 200T / 250T	1	16A
EVO 2200 / 2525	2	2 x 10A
EVO 2200T / 2525T	2	2 x 16A
EVO 400	1	20A
EVO 400T	1	32A
EVO 600	1	32A



- After manipulating the wirings during installation, it is necessary to verify that all connection terminals are well attached. Replace contacts if necessary.
- Wires and cables must be attached in a way that they are not in contact with any heat sources.
- Protect the appliance from external heat sources.
- Cables running near sharp edges must be protected.
- Respect minimum safety distance between uninsulated powered parts.



Valentine Fabrique SA
Avenue d'Epenex 6
Case postale 365
CH-1024 Ecublens

T +41 21 637 37 40
F +41 21 637 37 41
info@valentine.ch
www.valentine.ch

