



Cooking Systems with Oil

frifri a r o s A

Chemin de St. Joux 7
CH-25220 La Neuveville

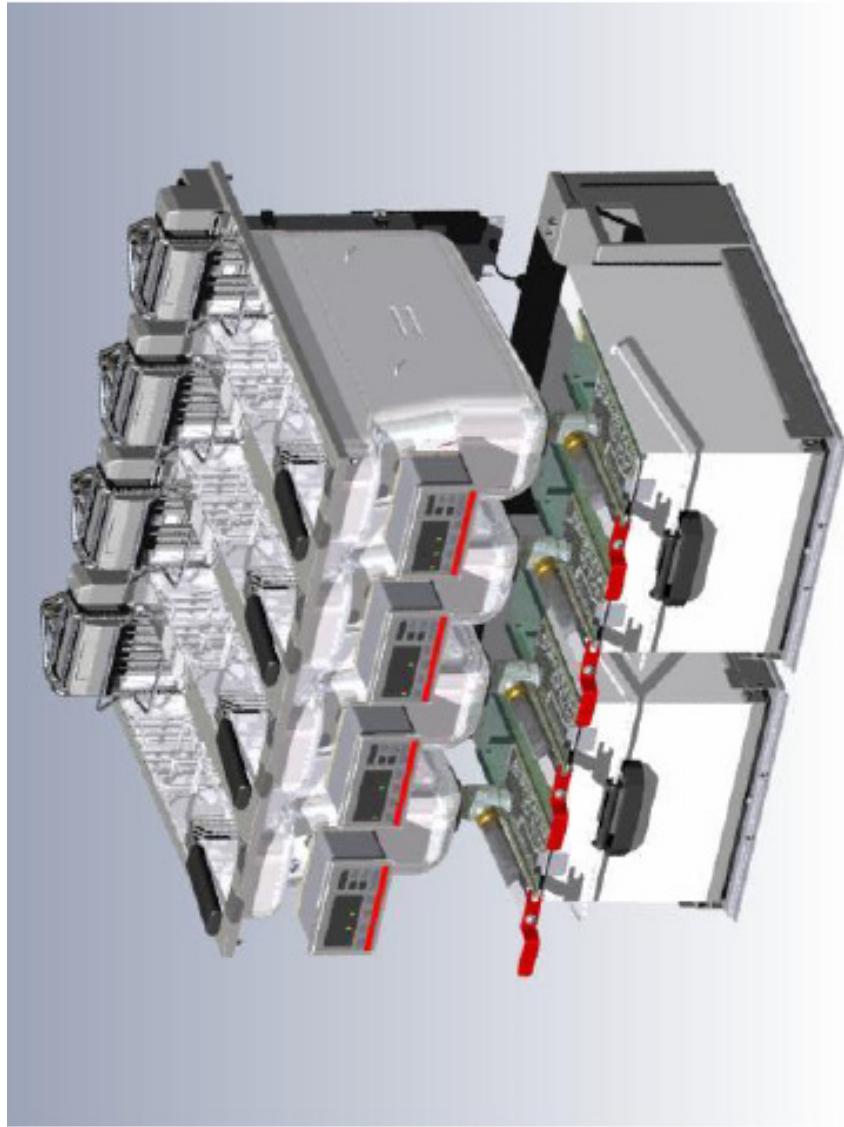
Tel +41 32 752 46 52
Fax +41 32 752 46 88
sales@frifri.com

Elegance S & M

Installationsanleitung zu Einbaufriteusen

Manuel d'installation pour friteuses à encastrer

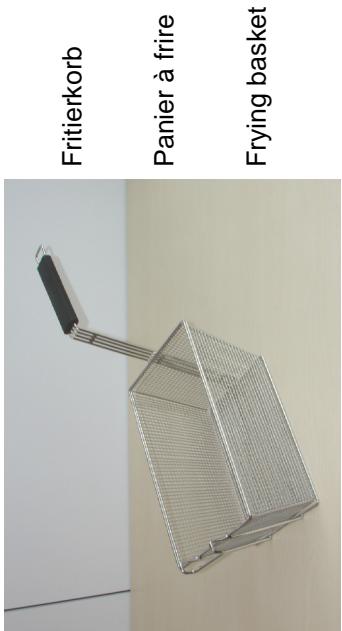
Installation manual for built-in fryers



European Service
and Logistics
Center frifri
Hauptstrasse 196
D-73739 Schwäbisch
Tel +49 7762 - 805700
Fax +49 7762 - 805702

1. Beschreibung	Description	Description
Heizkörperhalter	Boîtier corps de chauffe	Heating element holder
Friteusendeckel	Couvercle	Cover lid
Bedienpanel	Panneau de commande	Control panel
Ablasshahn	Vanne de vidange	Drain valve
Auffangbehälter	Bac de récupération	Drain vat

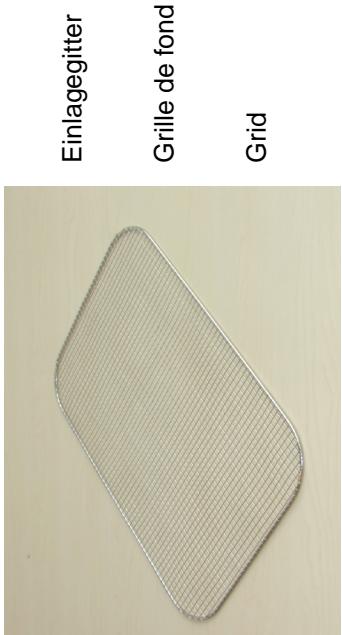
The photograph shows a stainless steel deep fryer unit. Callout lines from the table point to specific parts of the machine. The 'Heizkörperhalter' points to the top left corner where the heating element is housed. The 'Friteusendeckel' points to the lid of the fryer. The 'Bedienpanel' points to the control panel on the right side. The 'Ablasshahn' points to the drain valve at the bottom right. The 'Auffangbehälter' points to the drain vat located at the bottom right of the unit.



Fritierkorb

Panier à frire

Frying basket



Korbaufliegung

Support panier

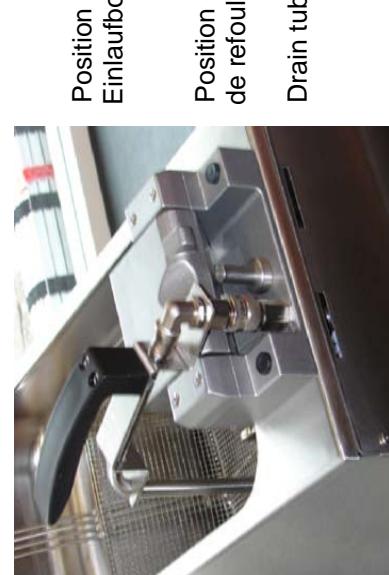
Basket support



Entleerungsschlauch
mit Einlaufbogen

Tuyau de vidange et
tube de refoulement

Evacuation tube
with drain tube



Position des
Einlaufbogen

Position du tube
de refoulement

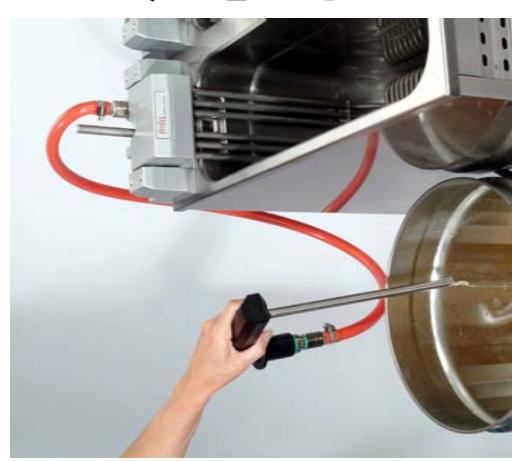
Drain tube



Grob- & Feinfilter

Filtre grossier & fin

Coarse & fine filter



Entsorgung des
Altöls

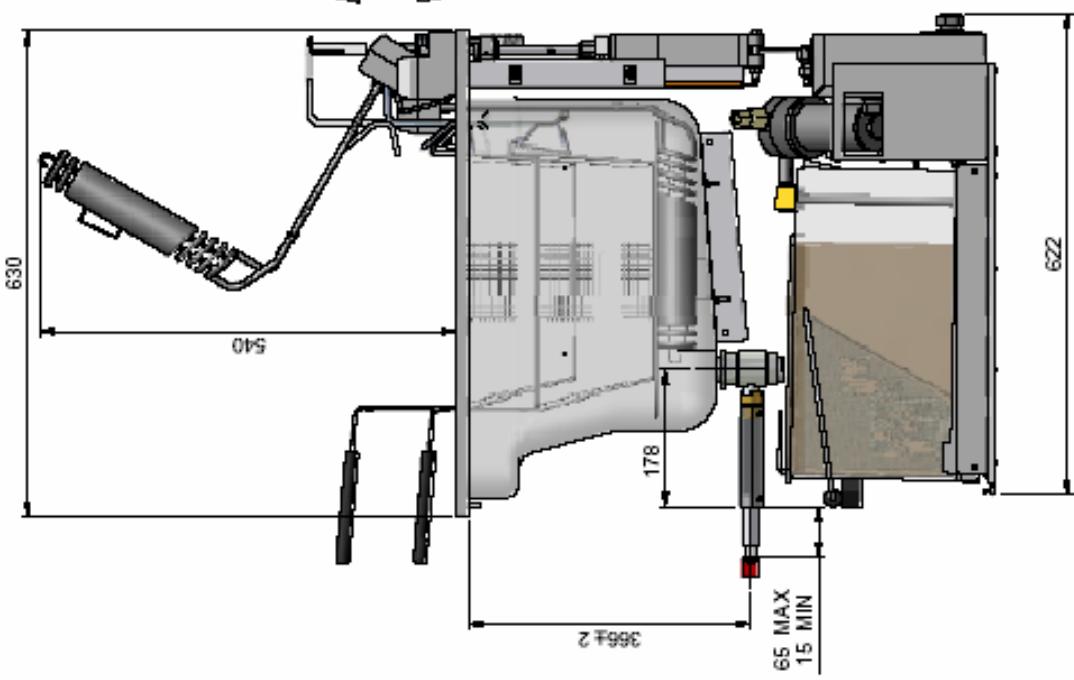
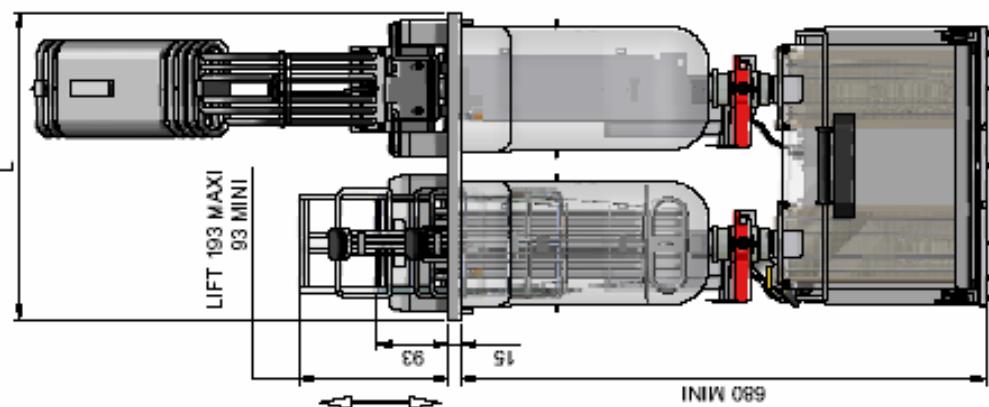
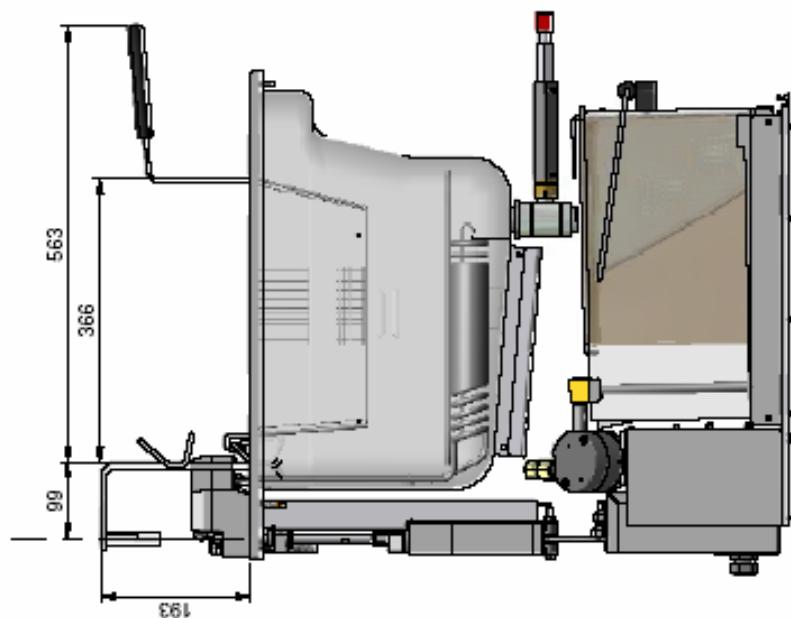
Evacuation des
huiles usagées

Evacuation of
used oil

Page	Beschreibung	Description	Description
	Inhaltsverzeichnis	Index	Index
1.			
2.	Ausführungen und Abmessungen	Exécutions et variantes	Executions and dimensions
2.1.	Gewichte und Füllmengen	Poids et contenances	Weights and filling data
2.2.	Geräteidentifikation	Identification de l'appareil	Identification of the appliance
2.3.	Umgebungsbedingungen	Conditions ambiantes	Ambient conditions
2.4.	Spannungen, Anschlussarten	Tensions, types de raccordement	Voltages, types of connection
2.5.	Netzabsicherung	Fusibles d'alimentation	Main fuses
2.6.	Elektrischer Anschluss	Raccordement électrique	Electrical connection
3.	Installation	Installation	Installation
3.1.	Ausschnitt Becken	Découpe pour la cuve	Cut out's for the frying vat
3.2.	Einbau mit Rahmenauflug im Möbel	Encastrement avec cadre intégré	Installation with integrated frame
3.3.	Einbau mit geliefertem Rahmen	Encastrement avec cadre livré	Installation with supplied frame
3.4.	Einbau der Steuerungen	Montage des commandes	Installation of the control units
3.5.	Einbau von vorne	Montage commande depuis l'avant	Installation from the front
3.6.	Einbau von hinten	Montage commande depuis l'arrière	Installation from the rear
3.7.	Ablasshahn und Schutzblende	Vanne de vidange et panneau inférieure	Drain valve and protection screen
3.8.	Einbau vormontierter Boden	Implantation du fond	Installation pre-mounted base plate
4.	Anschlüsse der Steuerung	Câblage de la commande	Connections on the PCB board
5.	Elektro Schema	Schéma électrique	Wiring diagram
6 – 9.2	Masszeichnungen	Chablons de découpe	Drawing of cut outs and drillings
6.	Beckenausschnitt 211 bis 422, Zeichnung 215079	Découpe cuve 211 à 422, dessin 215079	Cut out frying pot 211 up to 422, drawing 215079
6.1.	Beckenausschnitt 522, Zeichnung 215080	Découpe cuve 522, dessin 215080	Cut out frying pot 522, drawing 215080
6.2.	Beckenausschnitt 622, Zeichnung 215081	Découpe cuve 622, dessin 215081	Cut out frying pot 622, drawing 215081
7.	Panelausschnitt, Zeichnung 215108, Empfohlene Variante	Découpe panel, dessin 215108, Solution recommandé	Cut out control panel, drawing 215108, recommended solution
7.1.	Panelausschnitt, Zeichnung 215109	Découpe panel, dessin 215109	Cut out control panel, drawing 215109
8.	Schablone Ablasshahn 211 bis 411, Zeichnung 215086	Schablon vanne de vidange 211 à 411, dessin 215086	Cut out drain valve 211 up to 411, drawing 215086
8.1.	Schablone Ablasshahn 422, Zeichnung 215087	Schablon vanne de vidange 422, dessin 215087	Cut out drain valve 422, drawing 215087
8.2.	Schablone Ablasshahn 522, Zeichnung 215088	Schablon vanne de vidange 522, dessin 215088	Cut out drain valve 522, drawing 215088
8.3.	Schablone Ablasshahn 622, Zeichnung 215089	Schablon vanne de vidange 622, dessin 215089	Cut out drain valve 622, drawing 215089
9.	Schablone Bodenplatte 211 bis 422, Zeichnung 215082	Schablon fond 211 à 422, dessin 215082	Drillings for base plate 211 up to 422, drawing 215082
9.1.	Schablone Bodenplatte 522, Zeichnung 215083	Schablon fond 522, dessin 215083	Drillings for base plate 522, drawing 215083
9.2.	Schablone Bodenplatte 622, Zeichnung 215084	Schablon fond 622, dessin 215084	Drillings for base plate 622, drawing 215084

2. Ausführungen und Abmessungen

Type	L
211	197.5
311	297.5
411 – 412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

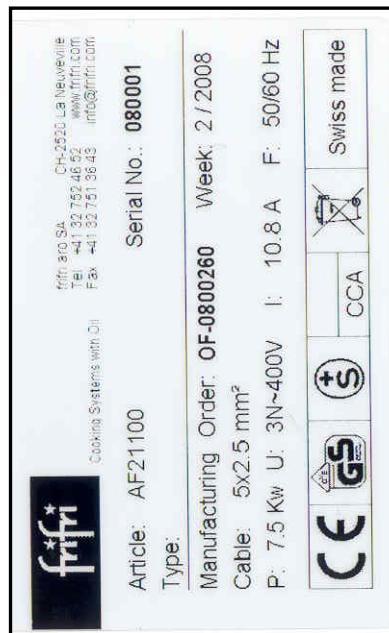


2.1 Gewichte und Füllmengen

	Typ	211	311	411/412	422	522	622
Nettogewicht ohne Optionen (kg)	40	47	62	68	87	94	
Anzahl Körbe	1	1	2	2	2	2	
Füllmenge des Frittierkorbes (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	1 x 0.9 1 x 1.5	2 x 1.5	
Frittierölmenge Minimum (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	1 x 7.5 1 x 12.5	2 x 12.5	
Frittierölmenge Maximum (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	1 x 9 1 x 14.5	2 x 14.5	
Stundenleistung TK – Frites (Kg)	17 – 22	27 – 32	34 – 44	34 – 44	44 – 54	54 – 64	
Stundenleistung gekühlte – Frites (Kg)	20 – 25	30 – 35	40 - 50	40 - 50	50 – 60	60 – 70	

2.2 Identifikation des Gerätes

Jede Friteuse ist mit einer eindeutigen Gerätetypenvermerk versehen.
Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Gerätetypenvermerk bereit.



2.3 Umgebungsbedingungen

Typ	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 522 – 622
Temperatur mini. (°C)	+ 5
Temperatur max. (°C)	+ 60
Feuchtigkeit max. (%)	60

2.4 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen

<p>3L + N + PE</p> <p>Standardausführung Dreiphasig mit Neutral und Erdung</p> <p>Spannung 3N~ 400 V 50/60Hz - 3L + N + PE</p>	<p>3L + PE</p> <p>Spezialausführung ohne Neutral</p> <p>Spannung 3~ 400 V 50/60Hz - 3L + PE</p>
<p>3L + PE</p> <p>Spezialausführung für Schiff</p> <p>Spannung 3~ 440 V 50/60Hz - 3L + PE</p>	<p>3L + PE</p> <p>Spezialausführung Dreiphasig</p> <p>Spannung 3~ 230 V 50/60Hz - 3L + PE</p>
<p>3L + N + PE</p> <p>Standardausführung Einphasig</p> <p>Spannung ~ 230V 50/60Hz - L + N + PE</p>	<p>L + N + PE</p> <p>Spezialausführung Einphasig</p> <p>Spannung ~ 230V 50/60Hz - L + N + PE</p>

2.5 Netzabsicherung

Typ	211 / 422 (422 mit zwei Anschlusskabel)	311	411 / 412 / 422 (422 mit einem Anschlusskabel)
Leistung	7.5 KW	9 KW	11 KW
~ 230V	32.6 A	39.1 A	-
3 ~ 230V	18.8 A	22.6 A	28.6 A
3 ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A
3N ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A
3 ~ 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A

Leistung	7.5 KW	11 KW	Leistung	7.5 KW	9 KW	11 KW	Leistung
~ 230V	32.6 A	39.1 A	-	-	-	-	-
3 ~ 230V	18.8 A	22.6 A	27.6 A	28.6 A	37.65 A	37.65 A	-
3 ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A
3N ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A
3 ~ 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A	15 A	19.7 A	19.7 A	23.6 A

2.5 Netzabsicherung

Typ	522 (mit 2 Anschlusskabel)				522 (mit 2 Anschlusskabel))				622 (mit 2 Anschlusskabel)							
Leistung	7.5 kW + 11.4 kW	9 kW + 11.4 kW	11 kW + 11.4 kW	7.5 kW + 15 kW	9 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW	3N ~ 400V	10.8 A + 16.5 A	13 A + 16.5 A	15.8 A + 21.7 A	13 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A

2.6 Elektrischer Anschluss

a) Ueberprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf dem Steuerkasten des Bedienpanels. Ein zweites Typenschild wird mit den Kleinteilen in einem Beutel mitgeliefert. Es ist zwingend dieses Typenschild im Unterbau des Herdes / Arbeitsplatzes gut sichtbar aufzukleben.

b) Anschluss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.:
Montage eines Netzteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose. Der Stecker muss nach der Montage der Friteuse zugänglich sein. Es ist empfehlenswert einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. (bei Maschinen, die die Ableitströme von 10mA überschreiten). Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorzusehen. Der Elektroanschluss muss mindestens einer Gummischlauch-Leitung, Typ H05RN-F, entsprechen.

- c) Erlaubt "die Erdung des Gerätes (oder Schutzleiter). Sie ist unentbehrlich für Ihre Einrichtung. Vervollständigt durch eine Differentialvorrichtung schützt sie die Benutzer, wenn ein Fehler an einem Gerät vorkommt. Der Fehlerstrom läuft in Richtung Erde aus und verursacht die Auslösung des Differential's.".
- d) Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



3. Installation

Lesen Sie diesen Teil der Broschüre sorgfältig durch und machen sich vertraut mit den nötigen Einbauarbeiten. Kontrollieren Sie auf Grund der Lieferpapiere ob das vorliegende Gerät mit der Bestellung übereinstimmt.
Bevor Sie mit dem Einbau beginnen, vergewissern Sie sich anhand der beiliegenden Packliste, dass alle nötigen Komponenten vorhanden sind. Packen Sie die Teile aus und legen sie nach benötigter Reihenfolge griffbereit in Ihrer Nähe.



Achtung: Wird die Friteuse neben einer grossen Hitzequelle eingebaut, ist eine genügende Lüftung des Steuerkastens zu gewährleisten. (Max. Temperatur im Steuerkasten 60 °C)

3.1 Ausschnitt Becken

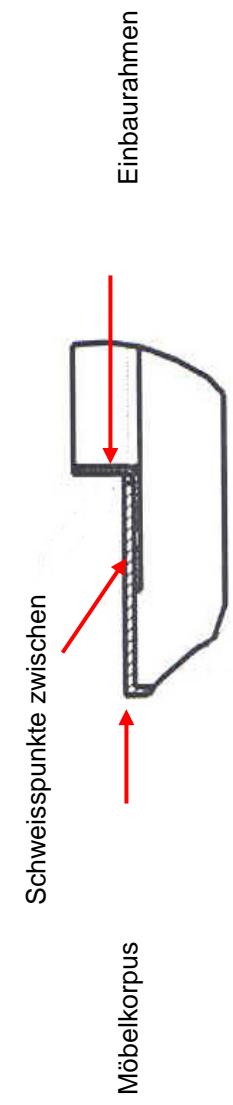
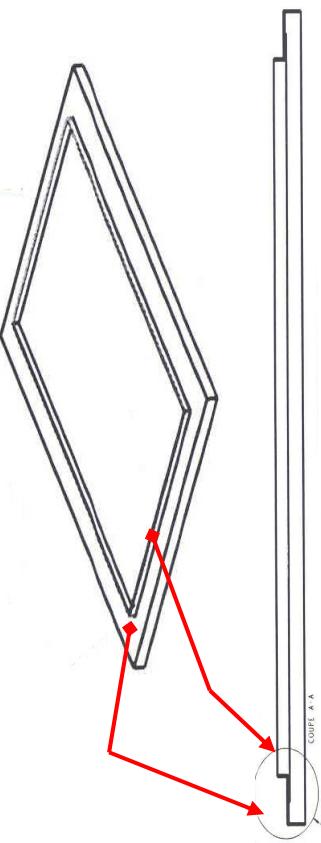
Es bestehen zwei Lösungen für den Beckeneinbau:

3.2 Einbau mit Rahmenauflug direkt im Möbel

Die Ausschnittmasse verringern sich um 10mm + die Materialstärke des Möbelkorpus. Die verschiedenen Ausschnittmasse finden Sie im weiteren Verlauf dieser Einbauleitung.

3.3 Einbau mittels beiliegenden Einbaurahmen.

Der mitgelieferte Einbaurahmen dient zur Befestigung der Einbaufriteuse sowie als Schutz vor eindringender Flüssigkeit.



3.4 Einbau der Steuerungen

Für beide Steuerungsarten, Elegance S & M, sind die Ausschnittsmasse dieselben.
Wie für den Beckeneinbau gibt es auch hier zwei Einbaulösungen

3.5 Einbau der Steuerung von vorne. Von frifri empfohlene Lösung.

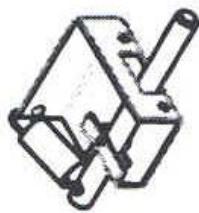
3.6 Einbau der Steuerung von hinten in die Möbelblende.

Achtung: Es ist für genügende Lüftung / Kühlung der Steuerung zu sorgen (Max. Temperatur 60°C).



3.7. Ablasshahn und Schutzbленde

Die Schutzbленde dient als Stütze des Ablasshahn sowie als Berührungsschutz und muss vom Möbelbauer realisiert werden.
Diese Blende sollte aus Servicegründen demontierbar sein. Blendenbreite sowie Befestigungsart richten sich nach Ihrer Möbel- oder Herdkonstruktion. Die für den Einbau des Oelablasshahns und dessen Verriegelung notwendigen Ausschnitte und Bohrungen finden Sie im weiteren Verlauf der Installationsanleitung.



Ablasshahnsicherung:



Achtung: Vergessen Sie nicht die Technische Plakette auf der Schutzbленde anzubringen.
Artikel sowie Seriennummer werden im Falle einer Störung vom Kundendienst benötigt.

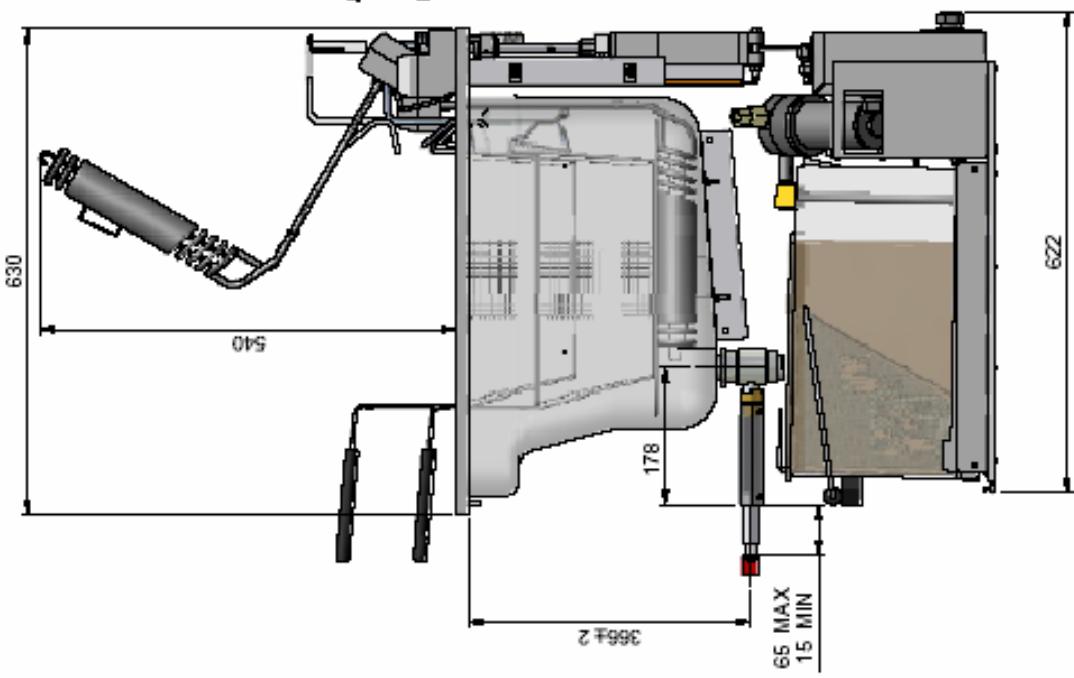
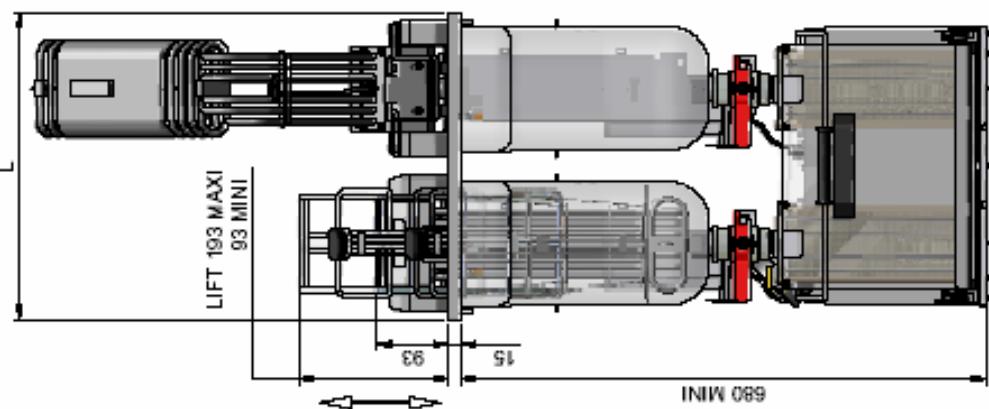
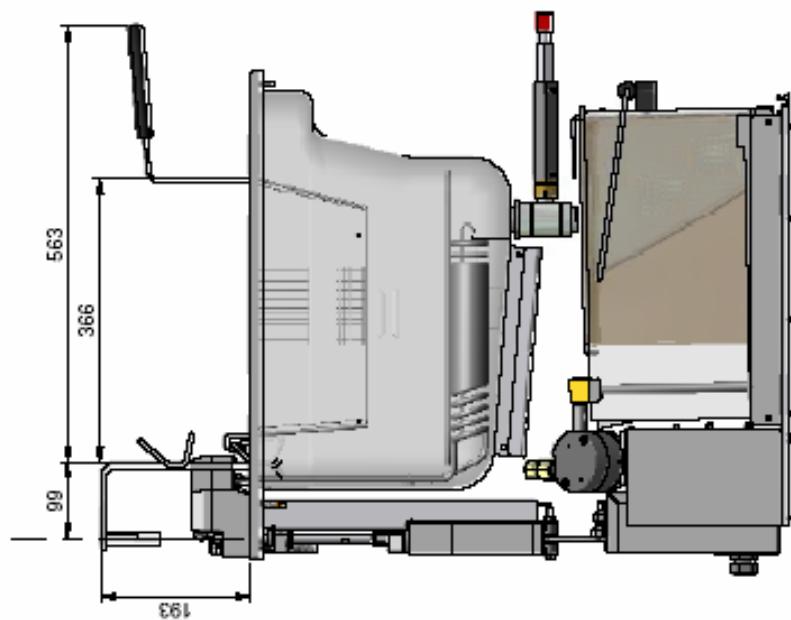
3.8. Einbau des vormontierten Bodens

Wir liefern nebst dem Becken und der Steuerung einen vormontierten Boden mit folgenden Elementen:
. Oelauffangbehälter
. Leistungseinheit
. Optionale Oelpumpe

Ziel ist es auf dem Möbelboden zwei Leitschienen für den vormontierten Boden zu fixieren.
Auch muss der Platz für das (oder die) Zuleitungskabel geschaffen werden. Die notwendigen Masse und Bohrungen finden sich im weiteren Verlauf der Installationsanleitung.

2. Exécutions, variantes et mesures

Type	L
211	197.5
311	297.5
411 – 412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

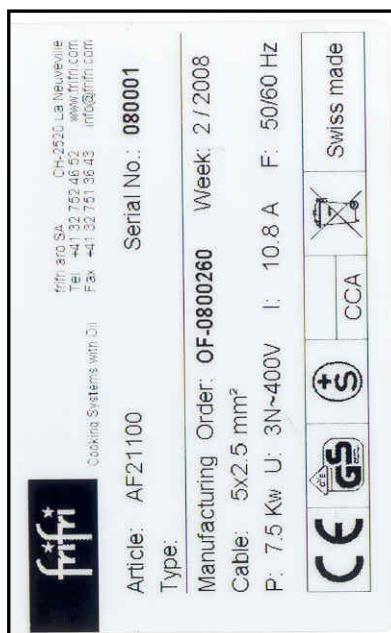


2.1 Poids et contenances

Type	211	311	411/412	422	522	622
Poids net, sans accessoires (kg)	40	47	62	68	87	94
Nombre de Panier	1	1	2	2	2	2
Capacité par panier de friteuse (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	1 x 0.9 1 x 1.5	2 x 1.5
Quantité d'huile niveau minimum (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	1 x 7.5 1 x 12.5	2 x 12.5
Quantité d'huile niveau maximum (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	1 x 9 1 x 14.5	2 x 14.5
Rendement par heure avec frites congelées (Kg)	17 - 22	27 - 32	34 - 44	34 - 44	44 - 54	54 - 64
Rendement par heure avec frites précuites (Kg)	20 - 25	30 - 35	40 - 50	40 - 50	50 - 60	60 - 70

2.2 Identification de l'appareil

Chaque friteuse est dotée d'une plaquette technique pour l'identification de l'appareil.

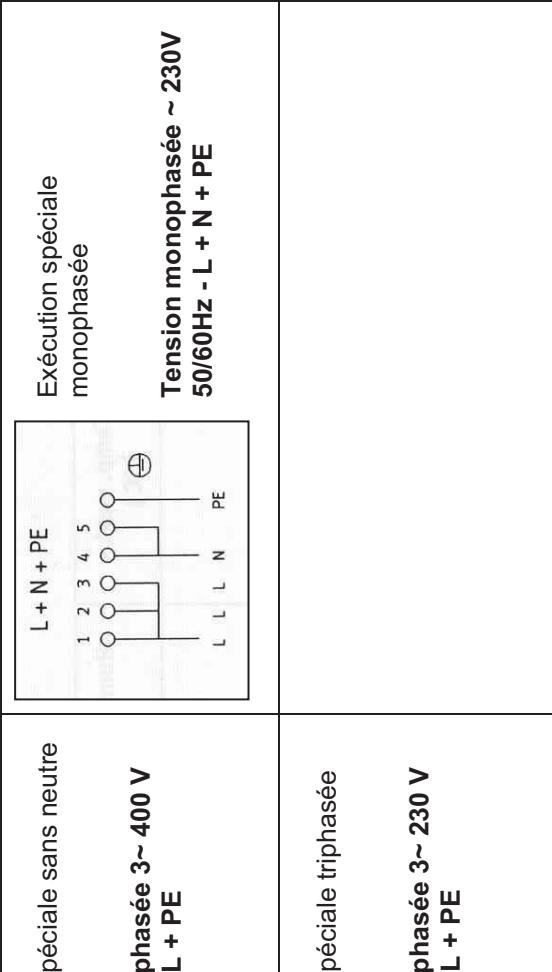
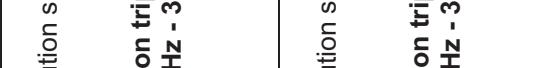
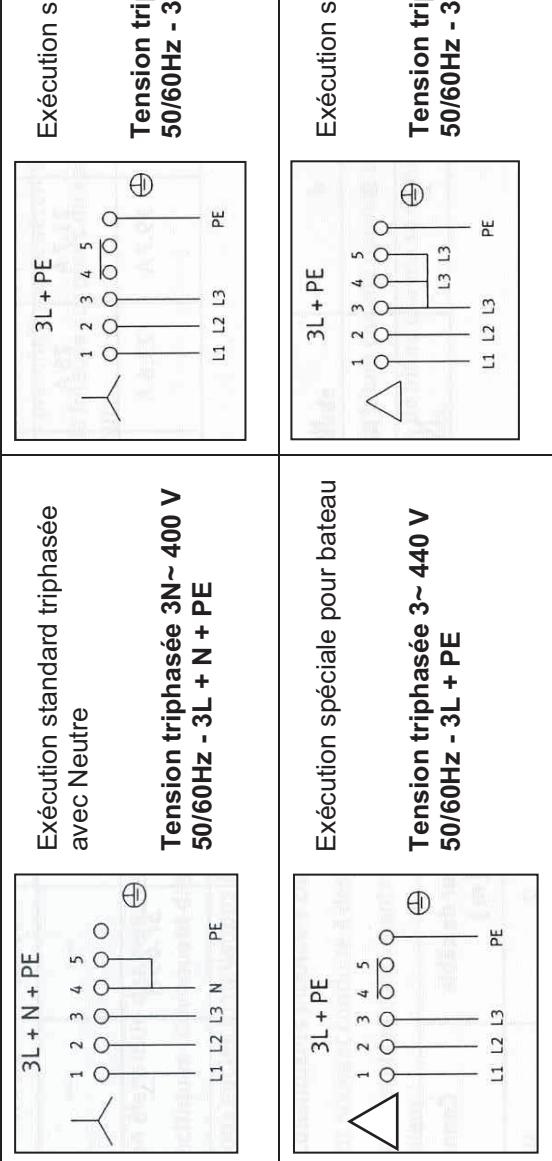


Toujours mentionner cette identification d'appareil lorsque vous faites appel au service après-vente.

2.3 Conditions ambiantes

Type	211 - 311 - 411 - 412 - 422 - 522 - 622
Température mini. (°C)	+ 5
Température max. (°C)	+ 60
Humidité max. (%)	60

2.4 Tensions, types de raccordement et exécutions

<p>Exécution standard triphasée avec Neutre</p> <p>Tension triphasée 3N~ 400 V 50/60Hz - 3L + N + PE</p>  <p>L + N + PE</p> <p>Exécution spéciale sans neutre</p> <p>Tension triphasée 3~ 400 V 50/60Hz - 3L + PE</p>  <p>3L + PE</p>	<p>Exécution spéciale sans neutre</p> <p>Tension triphasée 3~ 400 V 50/60Hz - 3L + PE</p>  <p>3L + PE</p> <p>Exécution spéciale pour bateau</p> <p>Tension triphasée 3~ 440 V 50/60Hz - 3L + PE</p> <p>3L + PE</p>
---	---

2.5 Fusible d'alimentation

Type	211 / 422 (2 câbles d'alimentation)		311	411 / 412 / 422 (1 câble d'alimentation)		
Puissance	7.5 KW	9 KW	11 KW	11.4 KW	15 KW	15 KW
~ 230V	32.6 A	39.1 A	-	-	-	-
3 ~ 230V	18.8 A	22.6 A	27.6 A	28.6 A	37.65 A	37.65 A
3 ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A
3N ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A
3 ~ 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A	15 A	19.7 A	19.7 A

2.5 Fusible d'alimentation

Type	522 (2 câbles d'alimentation)				522 (2 câbles d'alimentation)				622 (2 câbles d'alimentation)			
Puissance	7.5 kW + 11.4 kW	9 kW + 11.4 kW	11 kW + 11.4 kW	7.5 kW + 15 kW	9 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW	2 x 15 kW
3N ~ 400V	10.8 A + 16.5 A	13 A + 16.5 A	15.8 A + 16.5 A	10.8 A + 21.7 A	13 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A	2 x 21.7 A

2.6 Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être fait par un électricien ou une autre personne qualifiée qui assurera une installation conforme aux normes. Procédez comme suit:

- a) Vérifiez si les spécifications du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaquette signalétique de la machine. Cette plaquette se trouve collée sur le box de la commande et dans le sachet d'enca斯特ment. Il est impératif de coller cette deuxième étiquette sur le meuble après intégration de la friteuse.
- b) Raccordement selon normes IEC resp. CEI 335-1 et prescriptions locales, c'est-à-dire :
 - Montage d'une fiche sur le câble d'alimentation, elle doit être dimensionnée à la puissance et au courant nominal de la friteuse. La fiche doit être accessible après l'installation de la friteuse. En amont de l'alimentation de la friteuse, un disjoncteur de courant de fuite (FI : 10mA de courant de fuite) est recommandé. Prévoir lors de l'installation un interrupteur principal à proximité de la friteuse, avec séparation de tous les pôles, écartement des contacts 3 mm au minimum. Le câble de raccordement doit être au moins un câble du type H07RN-F.
- c) Permet le raccordement de la terre (ou conducteur de protection), elle est indispensable à votre installation. Complétée par un dispositif différentiel, elle protège les utilisateurs lorsqu'un défaut survient à un appareil. le courant de défaut s'écoule vers la terre et provoque le déclenchement du différentiel.
- d) Si la conduite de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service après vente ou une personne qualifiée tout aussi pour éviter des risques .

3. Installation

Lisez attentivement cette brochure pour vous familiariser avec les travaux d'encastrement.
Contrôlez le bulletin de livraison et si la machine correspond bien à votre commande.
Avant de commencer les travaux, contrôlez si aucun des composants mentionnés sur la liste d'emballage ne manque. Déballez les pièces et disposez-les dans l'ordre de leur utilisation.



Attention: En cas d'encastrement à proximité d'une forte source de chaleur, veiller à ventiler le boîtier de commande (Température max. 60°C).

3.1 Découpe pour la cuve

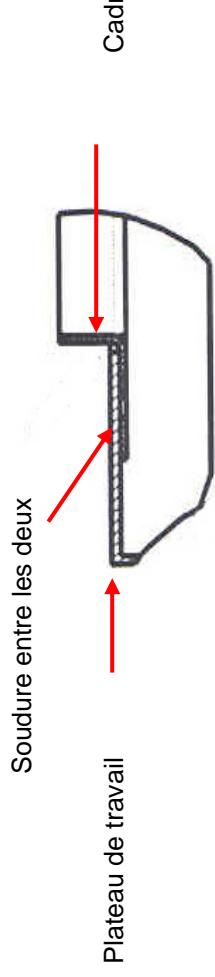
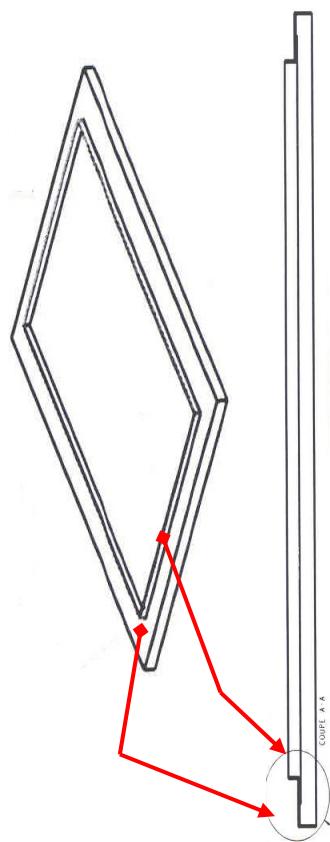
La cuve peut être encastrée de deux manières:

3.2 Encastrement de la cuve avec cadre directement intégré dans le plan de travail.

Les côtes de découpe diminuent de 10mm + l'épaisseur de la matière du plan de travail par rapport aux mesures que vous trouvez sur les plans de découpe à la fin de ce manuel d'encastrement.

3.3 Encastrement de la cuve au moyen du cadre joint à la machine

Le cadre livré avec la friteuse doit être fixé de manière à faire office de support pour la cuve mais son rôle est également de rendre étanche la découpe



3.4 Montage des commandes

Pour les deux types de commande, Elegance S & M, les découpes sont identiques.
Comme pour l'encastrement de la cuve vous avez deux possibilités de monter les commandes :

3.5 Montage de la commande depuis l'avant. Montage conseillé par frifri.

3.6 Montage de la commande depuis l'arrière dans la façade du meuble.

Attention: Veiller à ventiler le boîtier de commande (Température max. 60°C).



Attention: En cas d'encastrement depuis l'arrière, veiller à garantir l'accès pour le SAV.

3.7. Vanne de vidange et panneau inférieur

Le panneau inférieur sert comme protection contre l'électrocution, une sécurité qui doit être assurée par l'installateur.

Ce panneau doit être démontable pour faciliter le service après-vente.

Sa largeur et le mode de fixation devront correspondre aux meubles utilisés.

Pour l'installation de la vanne de vidange et de son verrouillage, les découpes prévues se trouvent à la fin de ce manuel d'encastrement.



Verrouillage de vanne:



Attention: N'oubliez pas d'apposer la plaque technique sur le panneau inférieur.

L'article ainsi que le numéro de série sont nécessaires pour le service après vente en cas de dérangement.



3.8. Implantation du fond

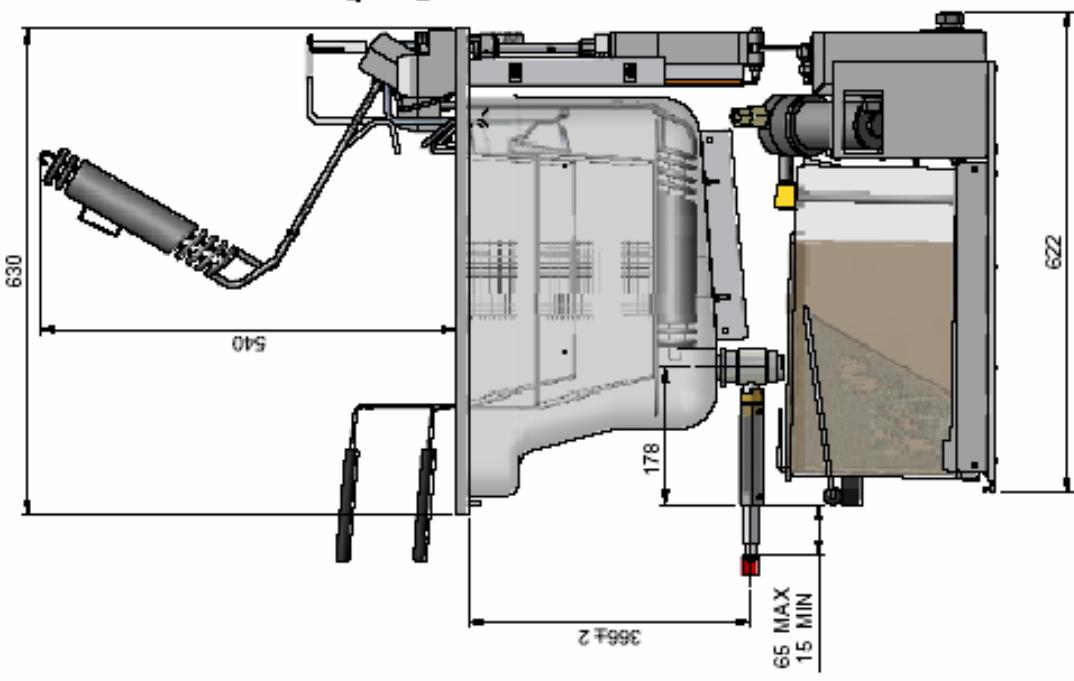
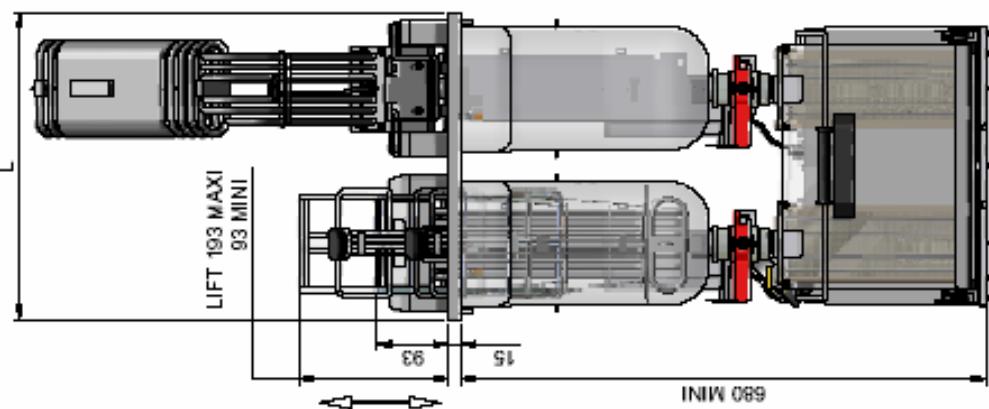
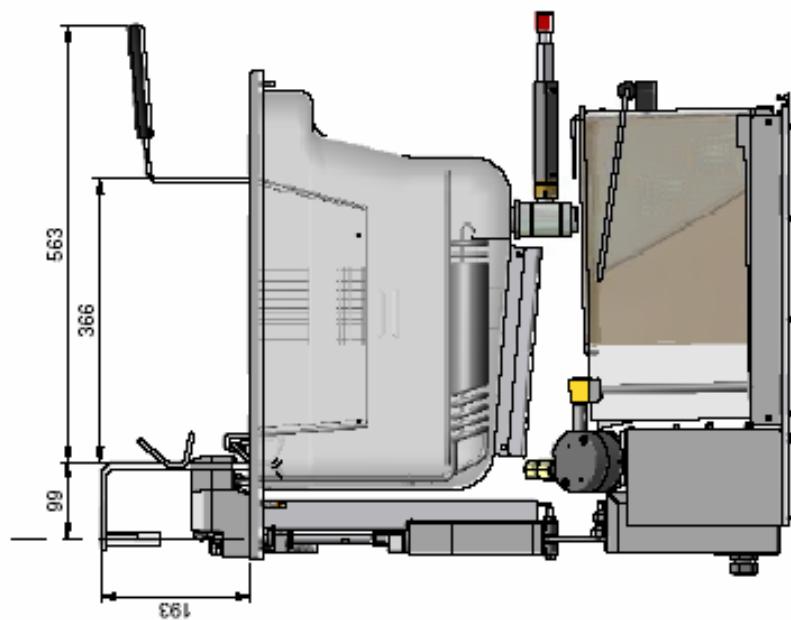
Nous livrons séparément de la cuve un fond amovible ou se trouvent pré monté les éléments suivants :

- Bac de récupération d'huile
- Caisson de puissance
- Option pompe

Le but est de fixer sur le fond du meuble deux équerres de guidage pour recevoir cet ensemble monté.
Il faut également prévoir le passage du (ou des) câble(s) d'alimentation de la friteuse.

2. Executions and dimensions

Type	L
211	197.5
311	297.5
411 – 412	397.5
422	397.5
522	495
622	592



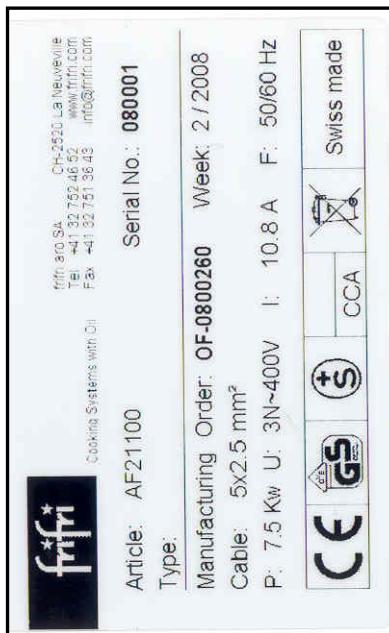
2.1 Weights and filling data

Type	211	311	411/412	422	522	622
Net weight without options (Kg)	40	47	62	68	87	94
Number of baskets	1	1	2	2	2	2
Filling qty per basket (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	1 x 0.9 1 x 1.5	2 x 1.5
Frying oil qty at minimum level (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	1 x 7.5 1 x 12.5	2 x 12.5
Frying oil qty at maximum level (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	1 x 9 1 x 14.5	2 x 14.5
Production of frozen chips per hour (Kg)	17 - 22	27 - 32	34 - 44	34 - 44	44 - 54	54 - 64
Production of cooled chips per hour (Kg)	20 - 25	30 - 35	40 - 50	40 - 50	50 - 60	60 - 70

2.2 Identification of the appliance

Every deep fryer is provided with a technical identification plate.

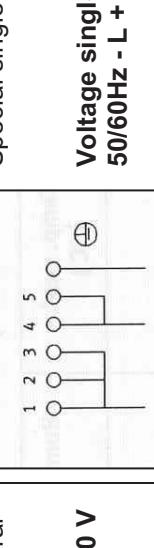
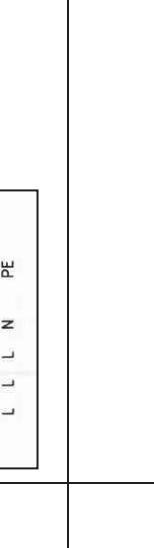
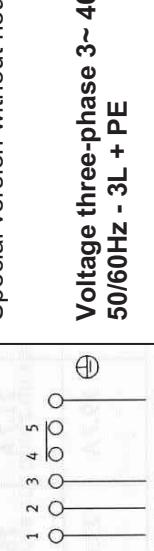
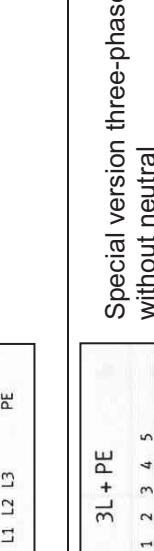
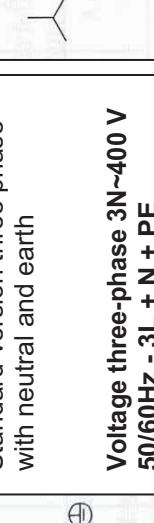
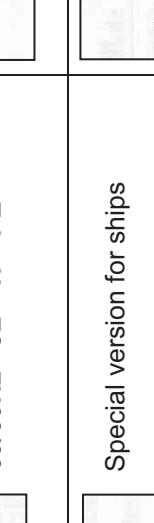
Always have this identification plate available when making enquiries to our customer services department.



2.3 Ambient conditions

Type	211 - 311 - 411 - 412 - 422 - 522 - 622
Min Temperature. (°C)	+ 5
Max Temperature. (°C)	+ 60
Max humidity.. (%)	60

2.4 Voltages, types of connection and versions

<p>3L + N + PE</p>  <p>Standard version three phase with neutral and earth</p> <p>Voltage three-phase 3N~400 V 50/60Hz - 3L + N + PE</p>	<p>3L + PE</p>  <p>Special version without neutral</p> <p>Voltage three-phase 3~400 V 50/60Hz - 3L + PE</p>	<p>L + N + PE</p>  <p>Special single-phase version</p> <p>Voltage single-phase ~ 230V 50/60Hz - L + N + PE</p>
<p>3L + PE</p>  <p>Special version for ships</p> <p>Voltage three-phase 3~440 V 50/60Hz : 3L + PE</p>	<p>3L + PE</p>  <p>Special version three-phase without neutral</p> <p>Voltage three-phase 3~230 V 50/60Hz - 3L + PE</p>	
<p>3L + PE</p>  <p>Special version for ships</p> <p>Voltage three-phase 3~440 V 50/60Hz : 3L + PE</p>	<p>3L + PE</p>  <p>Special version three-phase without neutral</p> <p>Voltage three-phase 3~230 V 50/60Hz - 3L + PE</p>	

2.5 Mains fuses

Type	211 / 422 (422 with two supply cables)				311				411 / 412 / 422 (422 with one supply cable)			
Power	7.5 kW	9 kW	11 kW	11.4 kWr	15 kW	15 kW	18 kW	18 kW	22 kW	22 kW	22 kW	22 kW
~ 230V	32.6 A	39.1 A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3 ~ 230V	18.8 A	22.6 A	27.6 A	28.6 A	37.65 A	37.65 A	-	-	-	-	-	-
3 ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A	26 A	31.6 A	31.6 A	31.6 A	31.6 A
3N ~ 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A	26 A	31.6 A	31.6 A	31.6 A	31.6 A
3 ~ 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A	15 A	19.7 A	19.7 A	23.6 A	23.6 A	28.9 A	28.9 A	28.9 A	28.9 A

2.5 Mains fuses

Type	522 (with two supply cables)			522 (with two supply cables)			622 (with two supply cables)		
Power	7.5 kW + 11.4 kW	9 kW + 11.4 kW	11 kW + 11.4 kW	7.5 kW + 15 kW	9 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW	
3N ~ 400V	10.8 A + 16.5 A	13 A + 16.5 A	15.8 A + 16.5 A	10.8 A + 21.7 A	13 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A	

2.6 Electrical connection

The electrical connection of the machine must be done by an electrician or a qualified person who can ensure that the installation meets the required standards. Proceed as follows:

- a) Check if the specifications of the electrical mains correspond to those given on the technical plate. This plate is located on the control panel box. A second technical plate is supplied with the small parts in a bag. Its unalienable to stick this second technical plate on to the stove / substructure.
- b) Connect according to IEC or CEI 335-1 standards and local regulations, i.e.: Fit a mains plug to the connection cable, corresponding to the power of the rated current. Plug into the mains socket. The plug must be accessible after installing the fryer. The manufacturer recommends to connect the fryer to a fault-current protective switch (for machines which exceeds 10mA of dispersion current). For permanent installation: connect to a main switch with all the poles isolated; minimum distance of the contacts 3 mm. The connection cable should at least be an H05RN-F type.
- c)  Allows he connection of the ground (Earth connection). It is essential for your installation. Supplemented by a differential device, it protects the users when an electrical defect occurs on an appliance. The fault current runs out towards the ground and causes the release of the differential.
- d) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

3. Installation

Read this part of the brochure carefully and get familiar with the necessary installation procedure.
Check against the delivery documents that the appliance you have, complies with the order.
Before you begin the installation, check against the enclosed packing list that you have all the necessary components. Unpack the components and lay them out ready to use in the order you will need them.



If the fryer is built-in near another thermal element, make sure that the control box is enough ventilated. (Max. Temperature inside the control box 60°C)

3.1 Cut out's for the frying vat

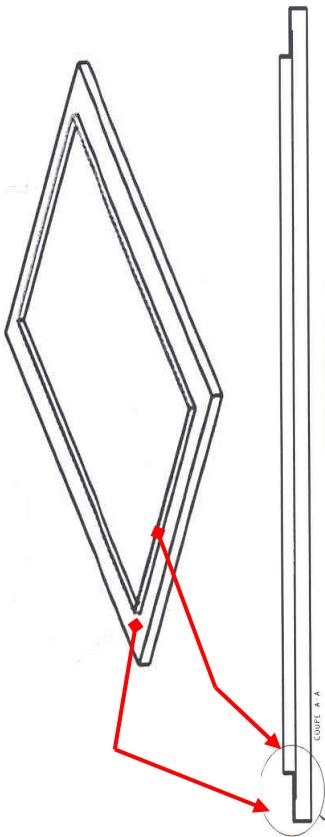
There are two possible solutions to built-in the frying vat:

3.2 Installation of the frying vat with a frame directly integrated into the worktop

The cut out will be reduced by 10mm + the material thickness of the worktop. You will find the necessary cut out measures in the further process of this fitting instruction.

3.3 Installation of the frying vat with the supplied frame

The provided frame serves to fix the appliance as well as protection against penetration of humidity.



Welding point between



Worktop

3.4 Installation of the control units

For both executions, the Elegance S & M, the necessary cut outs are identically.

3.5 Installation of the control unit from the front. Recommended solution by **friFri**.

3.6 Installation of the control unit from the rear.

Attention: Make sure that the control box is enough ventilated. (Max. Temperature inside the control box 60°C)



Attention: By an installation from the rear, the access for the after sales service must be granted.

3.7. Drain valve and protection screen

The protection screen serves as support for the drain valve as well as protection against electrocution. The installation of the protection screen must be ensured by the supplier of the stove / substructure. The protection screen shall be removable for after sales purpose. The size as well as the fixing of the protection screen is according to the stove respectively the substructure. The necessary cut outs and holes for the drain valve and the safety lock are mentioned in the further process of this fitting instruction.



Safety lock:



Attention: do not forget to attach the technical plate to the protection screen.
Article and serial number are needed by the after sales service in case of a disturbance.

3.8. Installation of the pre mounted base plate

Next to the frying vat and control unit is delivered a pre mounted base plate with the following elements:

- Oil receptacle
- Power unit
- Optional oil pump

The goal is to fix on the bottom of the furniture two guide bars for the pre-mounted base plate. Also the place for the supply cable must be created. The necessary measures and drillings are in the further process of this fitting instruction.

4. Anschlüsse auf Steuerprint

Polarität der Sonden beachten :
 Grünes Kabel entspricht (+)
 Weißes Kabel entspricht (-)



Câblage et raccordement de la commande

Respecter la polarité des sondes :
 Fil conducteur vert correspond au (+)
 Fil conducteur blanc correspond au (-)

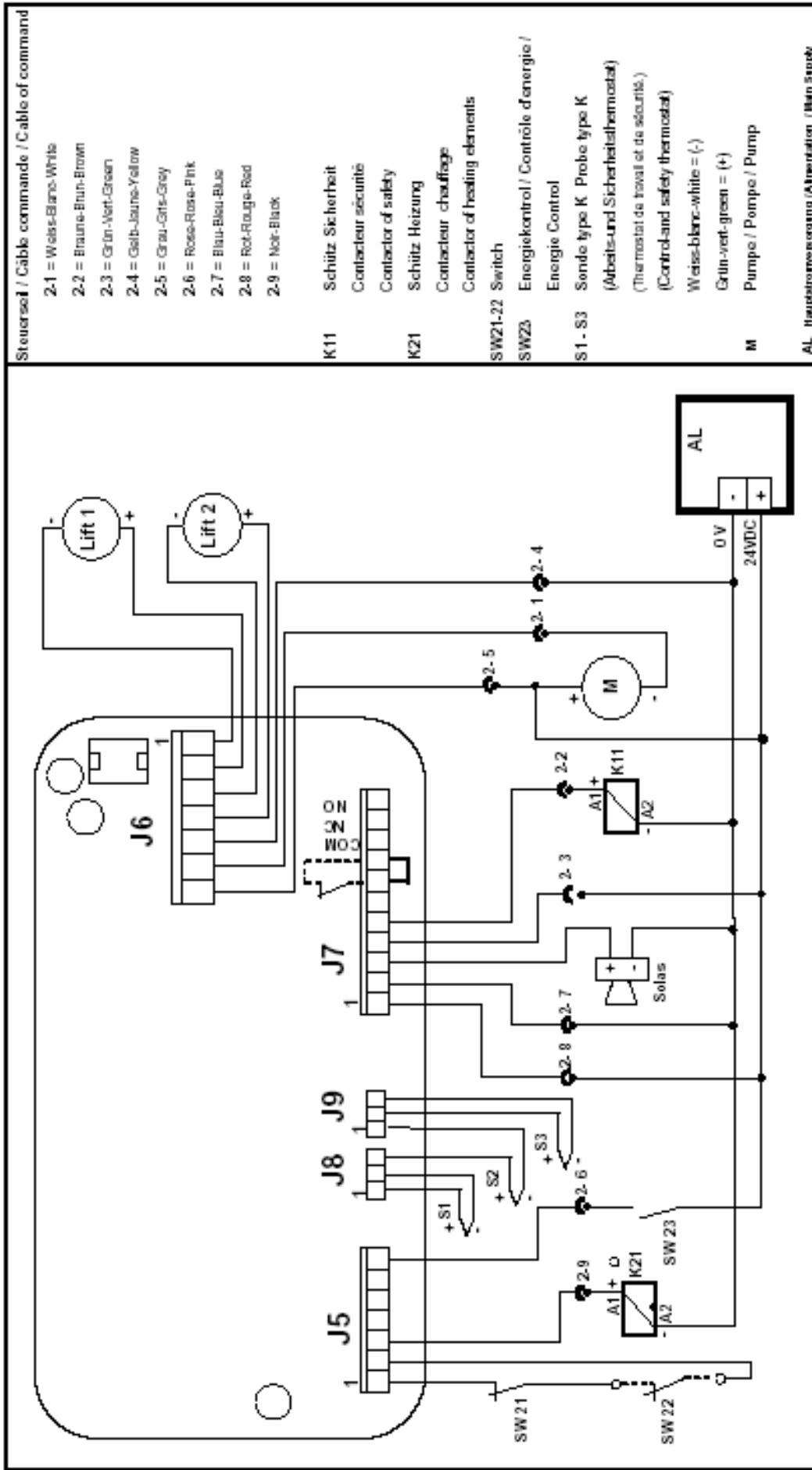
Connections on PCB board

Respect the polarity of the probes :
 Green wire corresponds to (+)
 White wire corresponds to (-)



Cooking Systems with OI

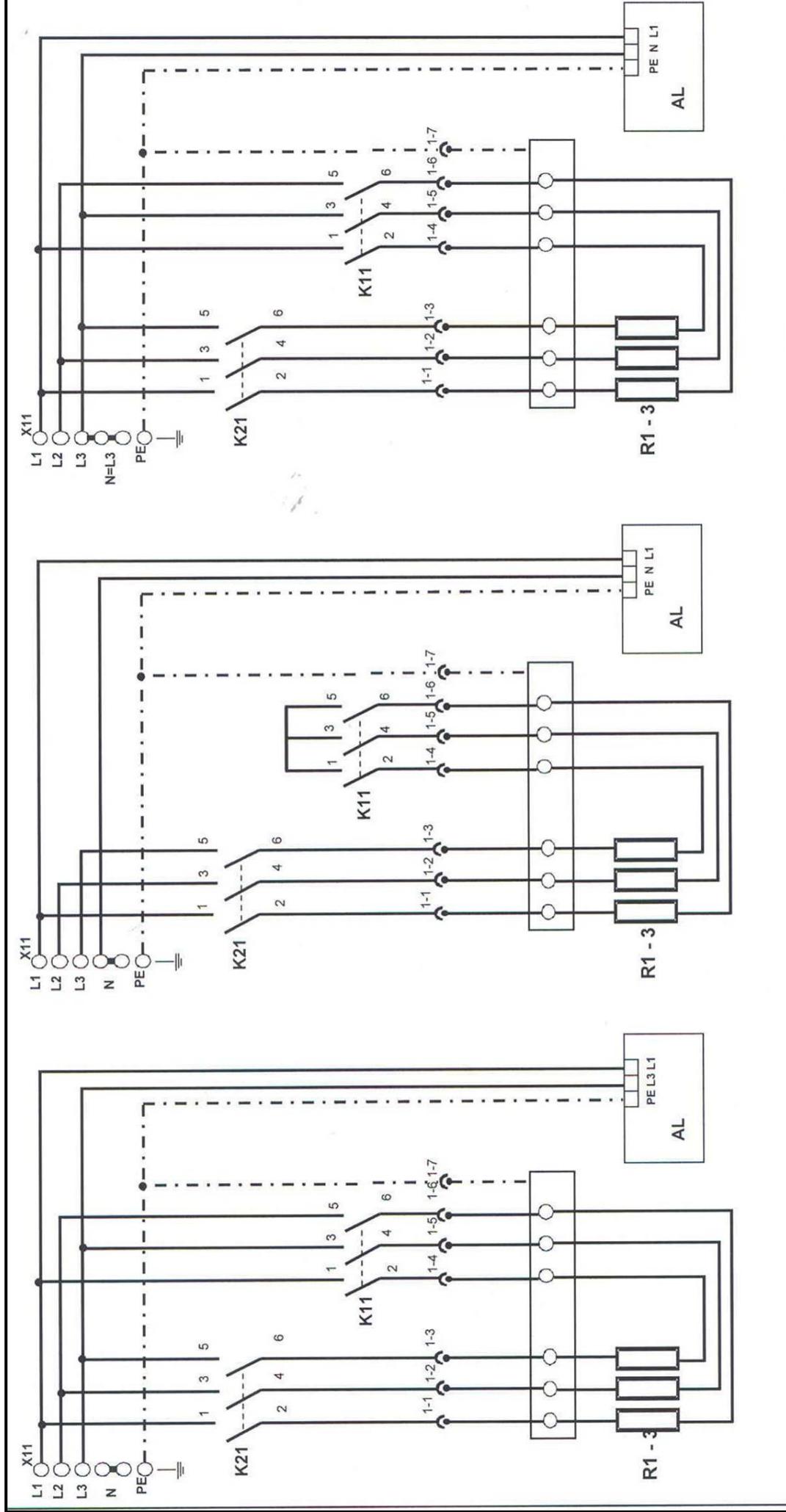
Steuerprint - Carte régulation - Main Control



5. Elektro Schema

Schéma électrique

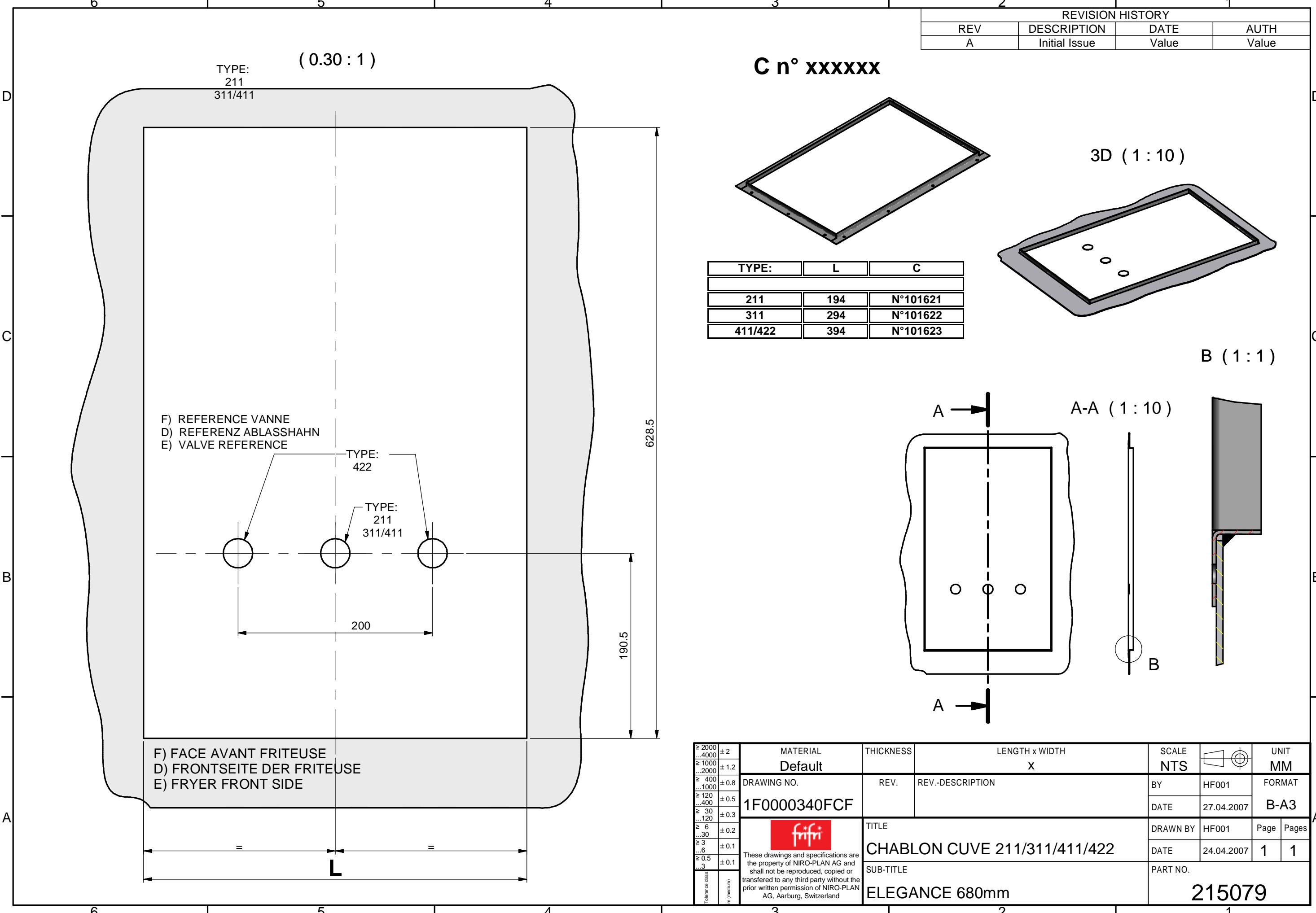
Wiring diagram



3~44 V / 3L + PE / 50 - 60Hz

3~400 V / 3L + N + PE / 50 - 60Hz

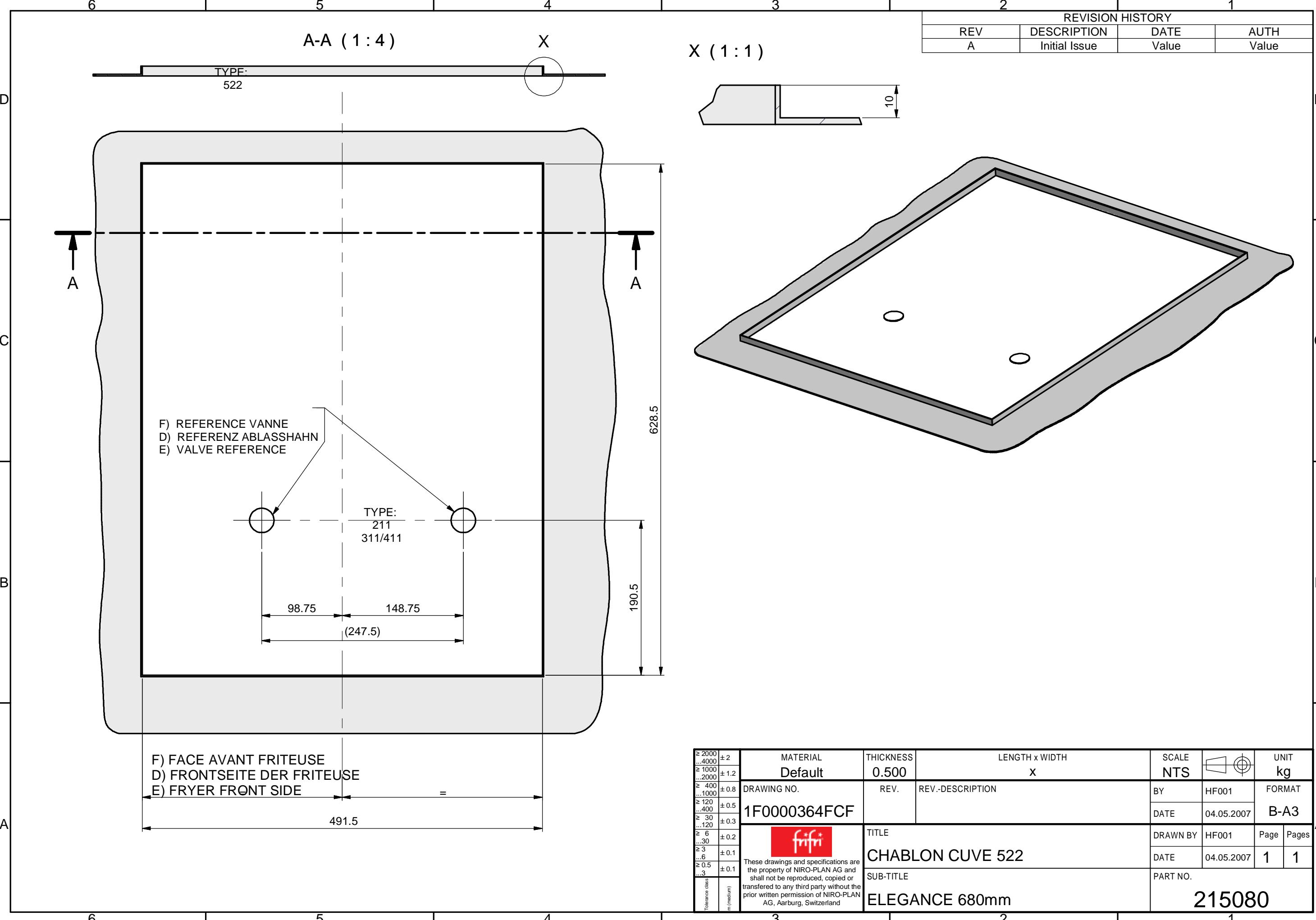
3~230 V / 3L + PE / 50 - 60Hz



6.1 Beckenausschnitt 522, Zeichnung Nr. 215080

6.1 Chablon de cuve 522, Dessin No. 215080

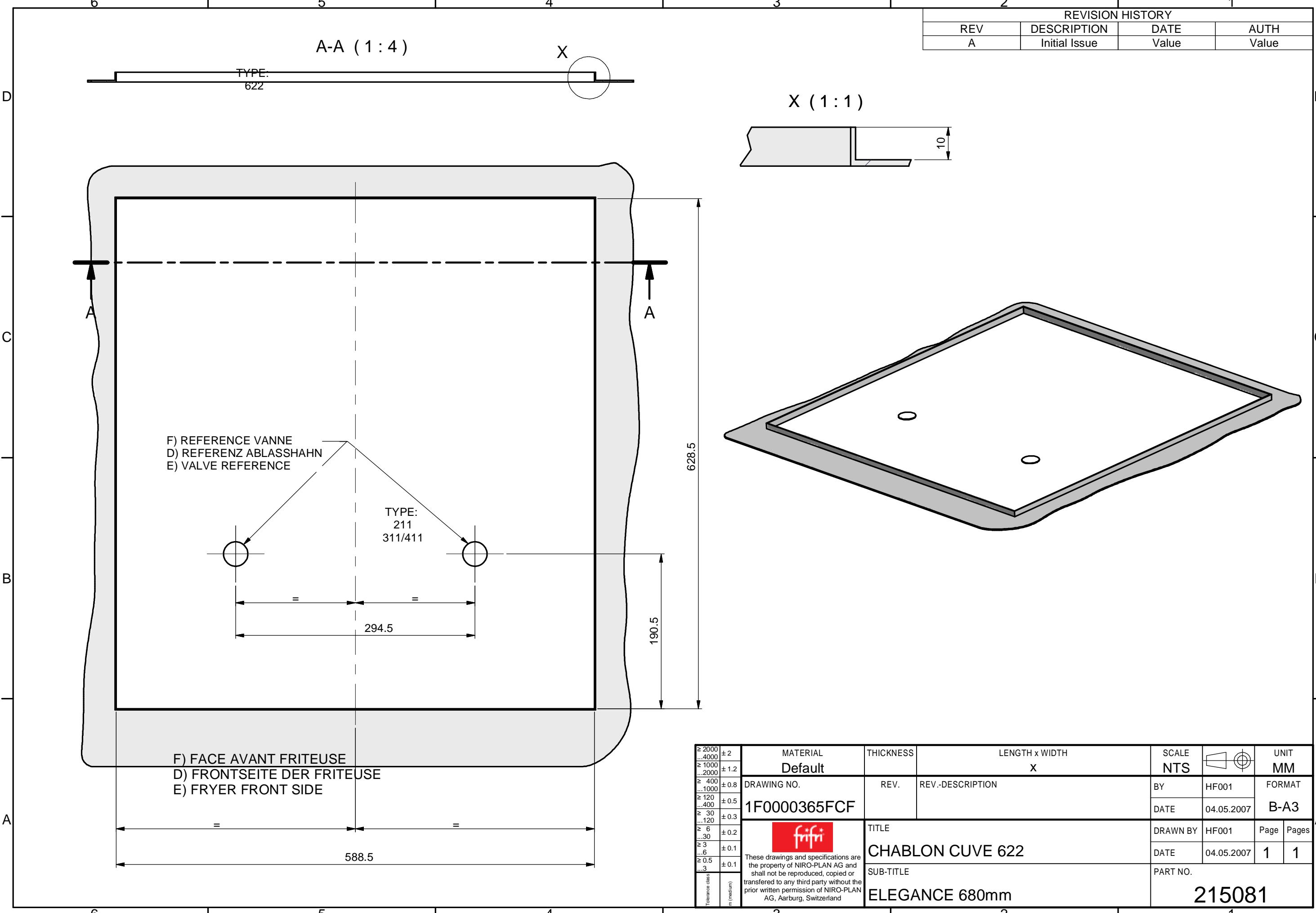
6.1 Cut out for frying pot 522, Drawing No. 215080

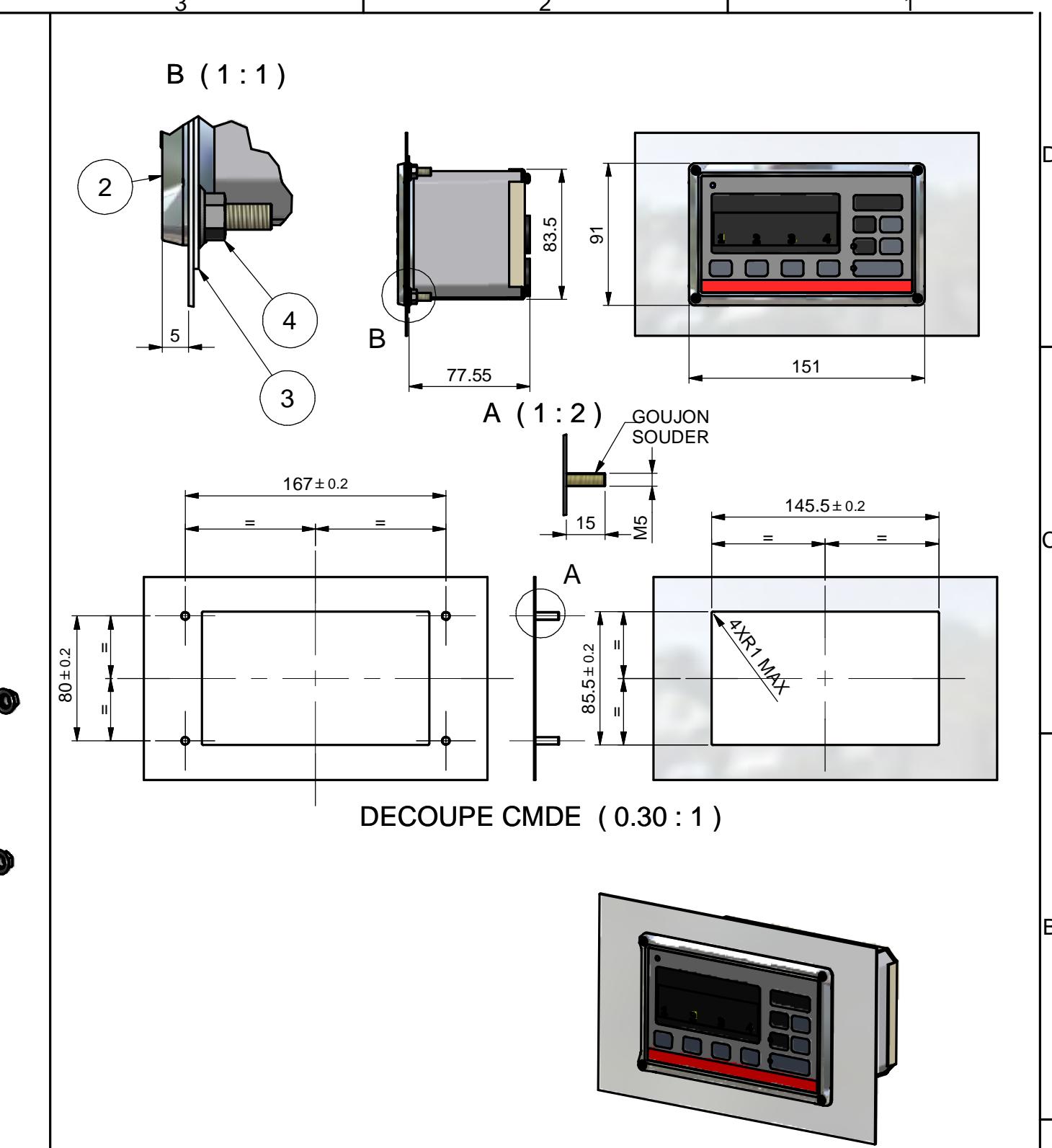
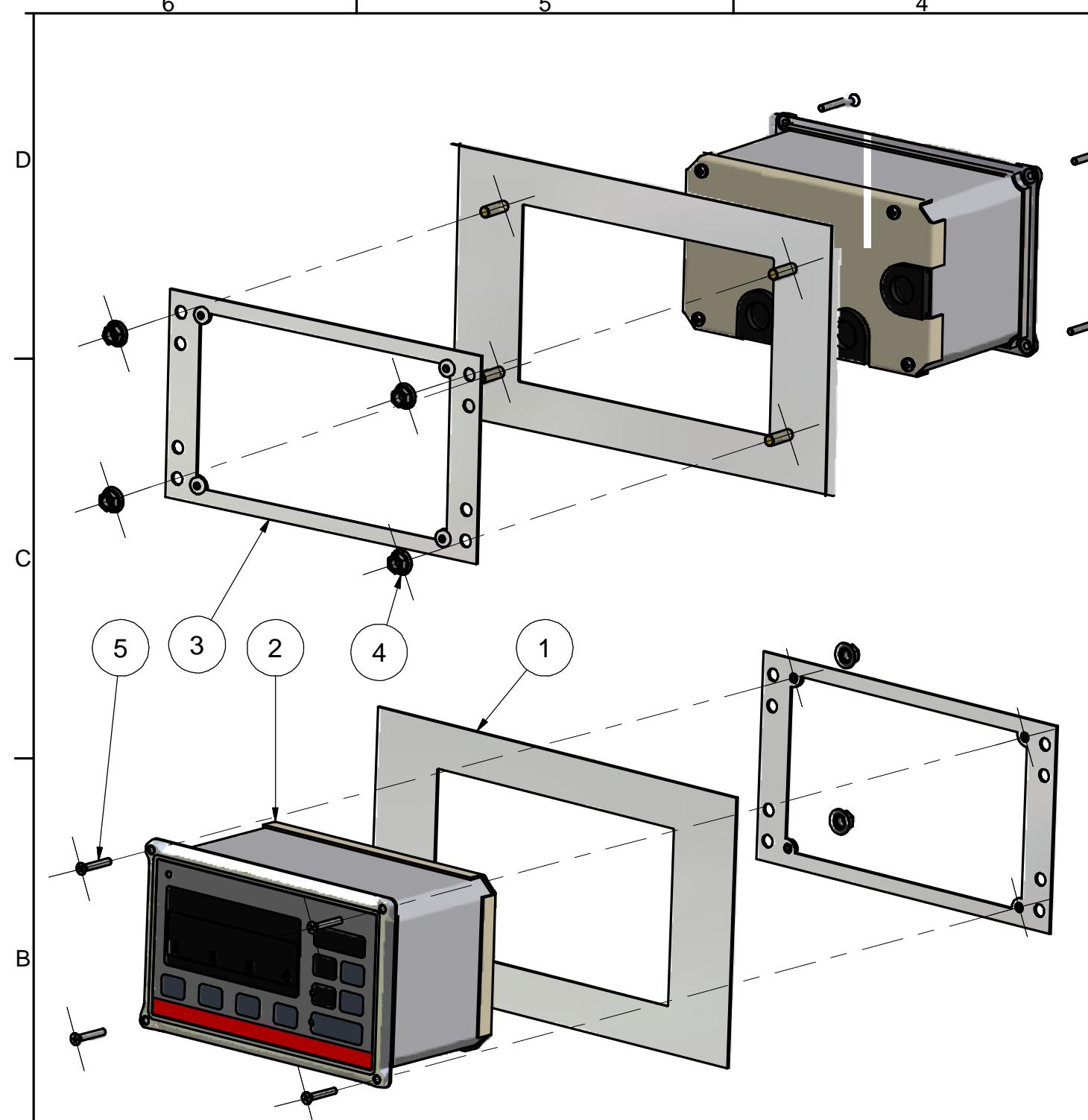


6.2 Beckenausschnitt 622, Zeichnung 215081

6.2 Chablon de cuve 622, Dessin No. 215081

6.2 Cut out for frying pot 622, Drawing No. 215081





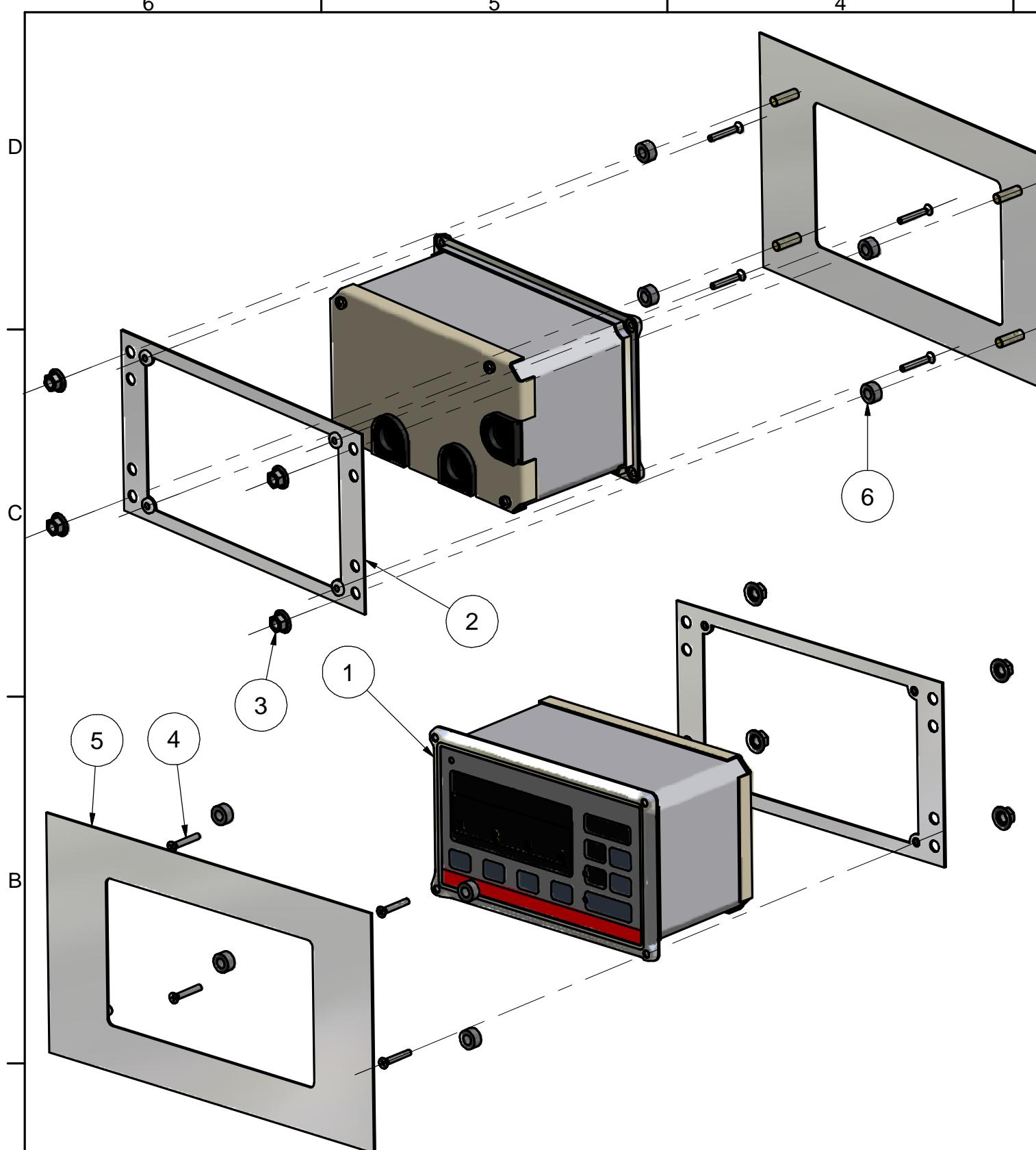
Parts List					
ITEM	QTY	PART NO	TITLE	MATERIAL	DRAWING NO
1	1	215108	CHABLON CMDE VISION ELEG.		1F0000774FCF
2	1	216194	CMDE ELEGANCE VISION		2F0000646FCF
3	1	211215	PLAQUE FIXATION CMDE VISION		2F0000778FCF
4	4	214122	ECROU 6P M5 COMBINE/SECURITE		
5	4	214154	VIS T.CON PHILLIPS M3X20 "A2"		1F0000515FCF

≥ 2000 $\dots 4000$	± 2	MATERIAL Default	THICKNESS 1.00	LENGTH x WIDTH X	SCALE NTS		UNIT mm	
≥ 1000 $\dots 2000$	± 1.2							
≥ 400 $\dots 1000$	± 0.8							
≥ 120 $\dots 400$	± 0.5							
≥ 30 $\dots 120$	± 0.3							
≥ 6 $\dots 30$	± 0.2							
N 3 $\dots 6$	± 0.1			TITLE	DRAWN BY	HF001	Page	
≥ 0.5 $\dots .3$	± 0.1				DATE	13.12.2007	Pages	
Tolerance class	in (medium)	These drawings and specifications are the property of NIRO-PLAN AG and shall not be reproduced, copied or transferred to any third party without the prior written permission of NIRO-PLAN AG, Aarburg, Switzerland		CHABLON CMDE VISION ELEG.	DATE	12.12.2007	1	
		SUB-TITLE		PART NO.				
		APPLICATION FACE AVANT		215108				

i 6 | Von frifri empfohlener Einbau

Montage conseillé par frifri

 Recommended solution by frifri



Parts List					
ITEM	QTY	PART NO	TITLE	MATERIAL	DRAWING NO.
1	1	216194	CMDE ELEGANCE VISION		2F0000646FCF
2	1	211215	PLAQUE FIXATION CMDE VISION		2F0000778FCF
3	4	214122	ECROU 6P M5 COMBINE/SECURITE		
4	4	214154	VIS T.CON PHILLIPS M3X20 "A2"		1F0000515FCF
5	1	215109	CHABLON CMDE VISION ELEG.		1F0000780FCF
6	4	214178	ENTRETOISE dia 5.2 D 10 L10		1F0000783FCF



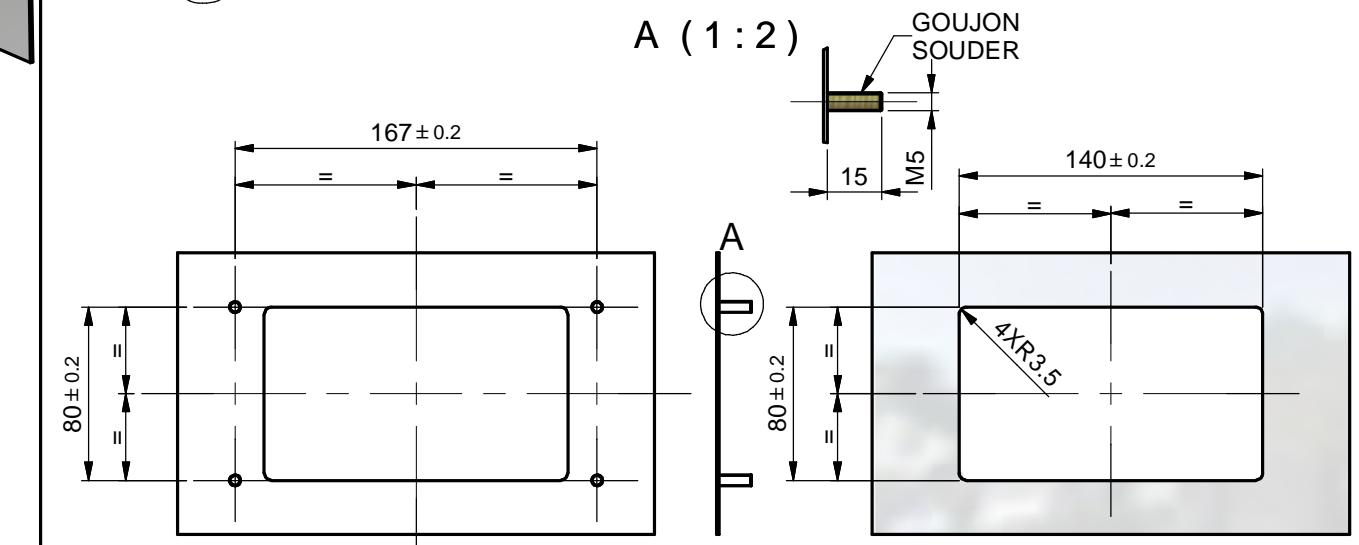
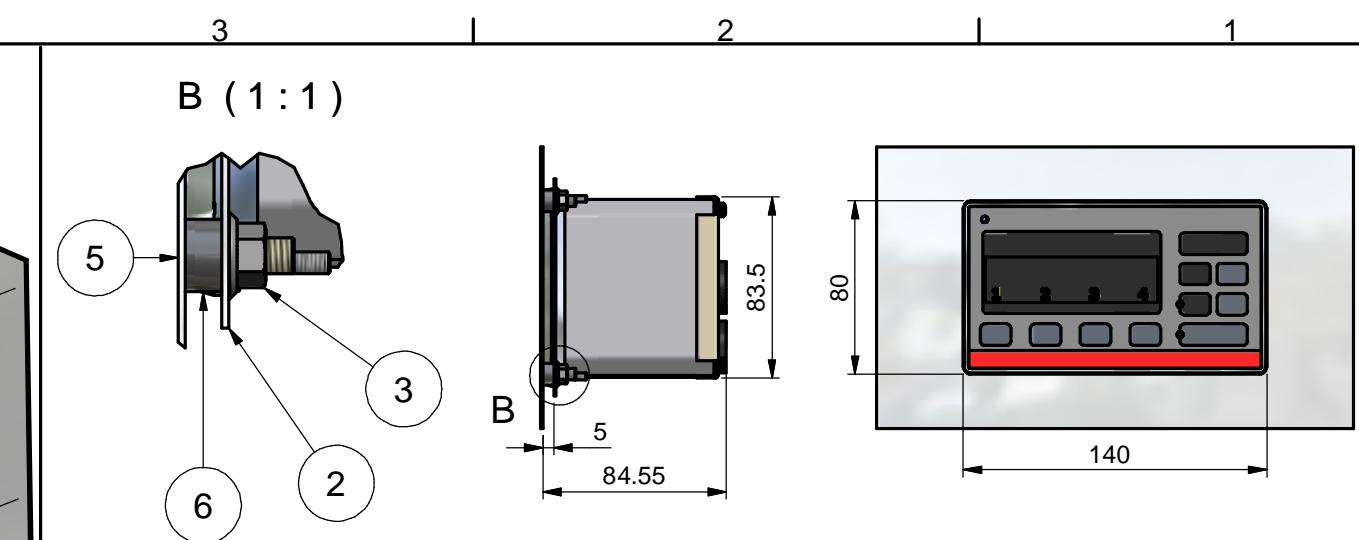
Zugang für Kundendienst unbedingt gewähren



Garantir l'accès pour le SAV

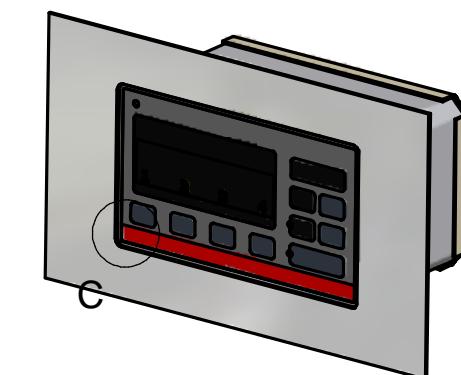
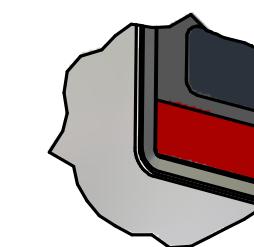


Acces for after sales service must be granted



DECOUPE CMDE (0.30 : 1)

C (1:1)



Tolerance class m (medium)	MATERIAL	THICKNESS	LENGTH x WIDTH X	SCALE NTS	UNIT MM	
					DRAWING NO.	REV.
≥ 2000 ...4000	frifri	± 2	2F0000781FCF		REV.	REV.-DESCRIPTION
≥ 1000 ...2000		± 1.2			DATE	13.12.2007
≥ 400 ...1000		± 0.8			DRAWN BY	HF001
≥ 120 ...400		± 0.5			Page	Pages
≥ 30 ...120		± 0.3			DATE	13.12.2007
≥ 6 ...30		± 0.2			1	1
≥ 3 ...6		± 0.1				
≥ 0.5 ...3		± 0.1				

These drawings and specifications are the property of NIRO-PLAN AG and shall not be reproduced, copied or transferred to any third party without the prior written permission of NIRO-PLAN AG, Aarburg, Switzerland

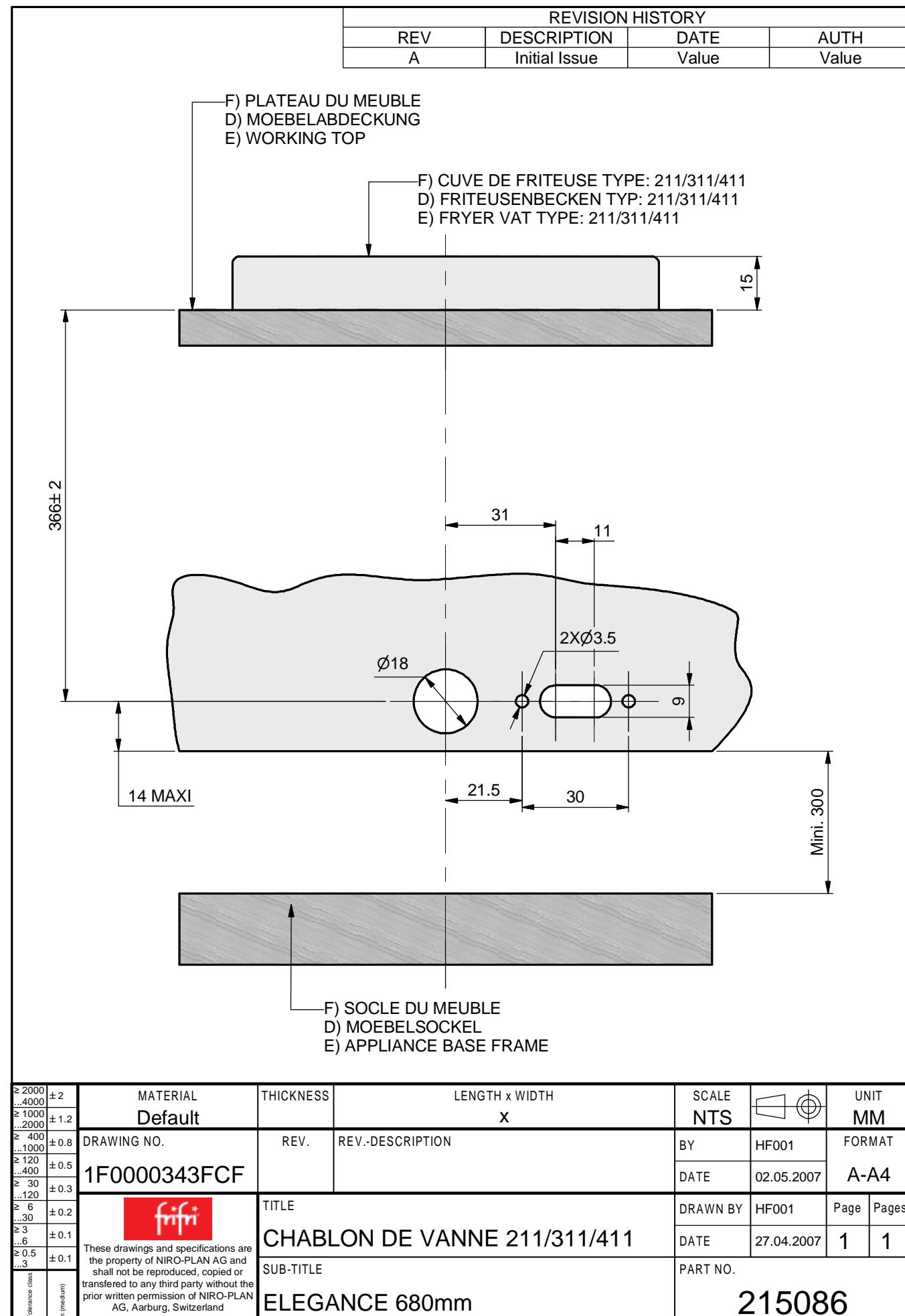
CHABLON CMDE VISION ELEG.
APPLICATION PAR L'ARRIERE

PART NO.
215109

8. Schablone Ablasshahn 211/311/411, Zeichnung Nr. 215086

8. Schablon de vanne 211/311/411, Dessin no. 215086

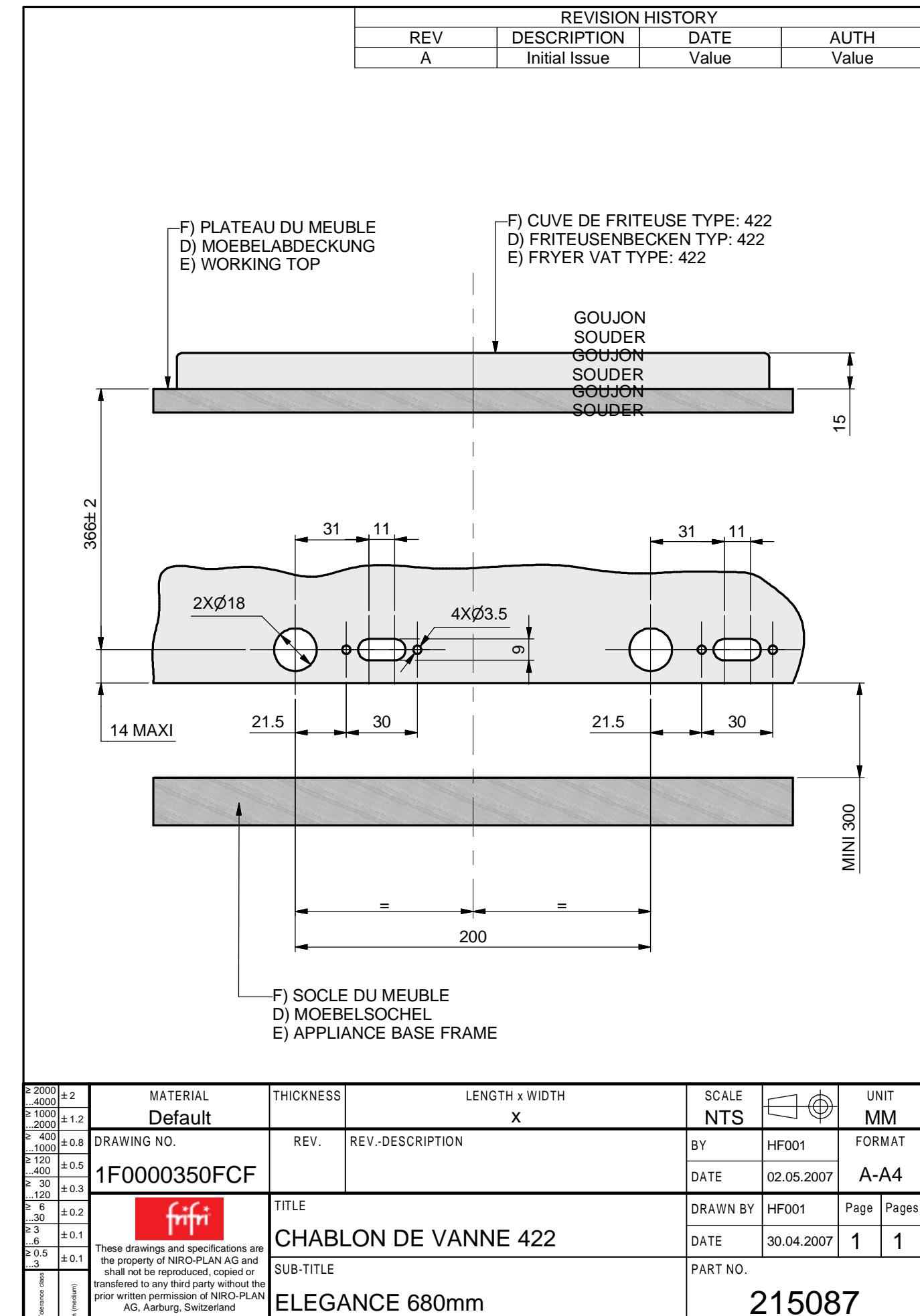
8. Cut out for drain valve 211/311/411, Drawing No. 215086



8.1 Schablone Ablasshahn 422, Zeichnung Nr. 215087

8.1 Schablon de vanne 422, Dessin No. 215087

8.1 Cut out for drain valve 422, Drawing No. 215087



8.2 Schablone Ablasshahn 522, Zeichnung Nr. 215088

8. Schablon de vanne 522, Dessin no. 215088

8. Cut out for drain valve 522, Drawing No. 215088

REVISION HISTORY

REV	DESCRIPTION	DATE	AUTH
A	Initial Issue	Value	Value

F) PLATEAU DU MEUBLE
D) MOEBELABDECKUNG
E) WORKING TOP

F) CUVE DE FRITEUSE TYPE: 522
D) FRITEUSENBECKEN TYP: 522
E) FRYER VAT TYPE: 522

F) CUVE TYPE: 311
D) BECKEN TYP: 311
E) VAT TYPE: 311

F) CUVE TYPE: 211
D) BECKEN TYP: 211
E) VAT TYPE: 211

366±2

14 MAXI

15

MINI 300

31 11 31 11

4XØ3.5

2XØ18

9

21.5 30 21.5 30

98.75 148.75 (247.5)

F) SOCLE DU MEUBLE
D) MOEBELSOCHEL
E) APPLIANCE BASE FRAME

TOLERANCE CLASS	THICKNESS	MATERIAL	THICKNESS	LENGTH x WIDTH	SCALE	DRAWN BY	UNIT
≥ 2000 ...4000	± 2	Default	DRAWING NO.	REV.	X	HF001	MM
≥ 1000 ...2000	± 1.2						
≥ 400 ...1000	± 0.8	1F0000362FCF			BY	03.05.2007	FORM A-A4
≥ 120 ...400	± 0.5						
≥ 30 ...120	± 0.3						
≥ 6 ...30	± 0.2			TITLE	DRAWN BY	HF001	Page
≥ 3 ...6	± 0.1						
≥ 0.5 ...3	± 0.1						
(medium)							

These drawings and specifications are the property of NIRO-PLAN AG and shall not be reproduced, copied or transferred to any third party without the prior written permission of NIRO-PLAN AG, Aarburg, Switzerland

CHABLON DE VANNE 522

ELEGANCE 680mm

PART NO. 215088

8.3 Schablone Ablasshahn 622, Zeichnung Nr. 215089

8.1 Schablon de vanne 622, Dessin No. 215089

8.1 Cut out for drain valve 622, Drawing No. 215089

REVISION HISTORY

REV	DESCRIPTION	DATE	AUTH
A	Initial Issue	Value	Value

F) PLATEAU DU MEUBLE
D) MOEBELBDECKUNG
E) WORKING TOP

F) CUVE DE FRITEUSE TYPE: 622
D) FRITEUSENBECKEN TYP: 622
E) FRYER VAT TYPE: 622

366±2

14 MAXI

21.5 30

21.5 30

30

294.5

MINI 300

F) SOCLE DU MEUBLE
D) MOEBELSOCHEL
E) APPLIANCE BASE FRAME

Material	Thickness	Length x Width x		Scale	Unit
≥ 2000 $\dots 4000$	± 2			NTS	MM
≥ 1000 $\dots 2000$	± 1.2				
≥ 400 $\dots 1000$	± 0.8				
≥ 120 $\dots 400$	± 0.5				
≥ 30 $\dots 120$	± 0.3				
≥ 6 $\dots 30$	± 0.2				
≥ 3 $\dots 6$	± 0.1				
≥ 0.5 $\dots 3$	± 0.1				
TOLERANCE CLASSES					

MATERIAL

THICKNESS

LENGTH x WIDTH
x

SCALE

NTS

UNIT

MM

DRAWING NO.

REV.

REV.-DESCRIPTION

FORMAT

A-A4

1F0000363FCF

frifri

TITLE

CHABLON DE VANNE 622

SUB-TITLE

ELEGANCE 680mm

DRAWN BY

HF001

Page

Pages

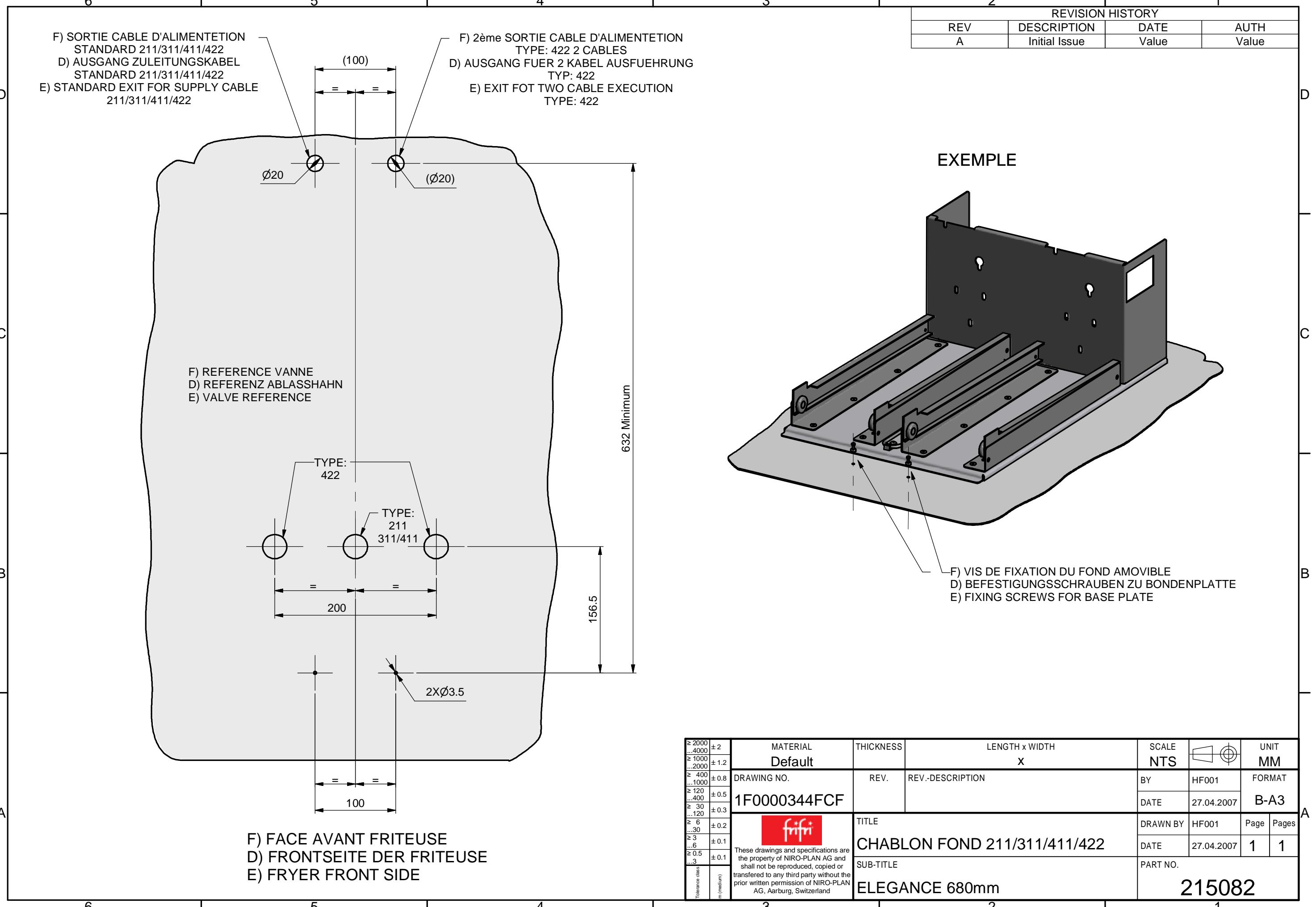
DATE

04.05.2007

PART NO.

215089

These drawings and specifications are the property of NIRO-PLAN AG and shall not be reproduced, copied or transferred to any third party without the prior written permission of NIRO-PLAN AG, Aarburg, Switzerland



9.1 Vormontierte Bodenplatte 522, Zeichnung Nr. 215083

9.1 Chablon fond pré monté, Dessin No. 215083

9.1 Pre mounted base plate , Drawing No. 215083

