

## **Friteuses de table**

*Manuel d'utilisation*

*p 2*

## **Tisch-Fritteusen**

*Bedienungsanleitung*

*p 11*

## **Table fryers**

*User manual*

*p 20*

## **Freidoras**

*Instrucciones*

*p 29*



**TF5/55**  
**TF7/77**  
**TF10**  
**TF13**



## Bienvenue - Sécurité

Nous vous félicitons pour l'achat d'une friteuse Valentine, un produit de haute qualité renommé dans le monde depuis plus de 60 ans.

Ce produit vous offrira une haute performance pendant de nombreuses années en respectant quelques règles de base décrites dans ce manuel.

### **Avertissements:**

Assurez-vous que le raccordement de l'appareil a été 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.



### **Ne pas faire fonctionner sans surveillance!**

**Veillez à ce que les enfants n'accèdent pas à l'appareil et que les usagers soient convenablement instruits.**



L'huile chaude provoque des brûlures graves. Évitez absolument tout contact direct avec le corps. Ne pas approcher le visage du bain d'huile chaud lorsque vous introduisez des aliments. Bien égoutter les aliments avant de les frire. Ne jamais mettre de l'eau ou de la glace dans l'huile.



### **Projections d'huile et débordement de la cuve !**

#### **Attention à la vapeur et aux projections d'huile lors de la cuisson**

Ne jamais mettre d'objets autres que des aliments dans l'huile, tels que récipients fermés, etc., sinon risque **d'explosion** avec projections d'huile brûlante. Le niveau d'huile ne doit jamais être plus haut que la marque "MAX", ni plus bas que la marque "MIN". Attention au risque d'incendie en cas de niveau trop bas.



De la vieille huile ou graisse très utilisée s'enflamme plus rapidement.

**En cas de feu, ne jamais éteindre avec de l'eau. Il est recommandé d'installer un extincteur à proximité de la friteuse et d'avoir à disposition une couverture anti-feu.**



Les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique pendant une intervention avec des outils ou lors du remplacement de pièces.



Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation présente un défaut. Le câble doit alors immédiatement être remplacé par une personne qualifiée du service après-vente, respectivement par Valentine Fabrique SA ou votre revendeur officiel.

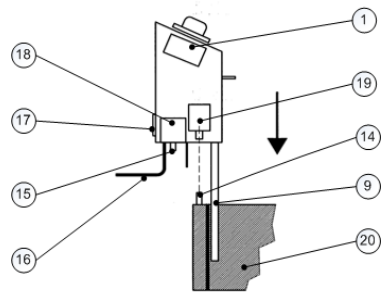
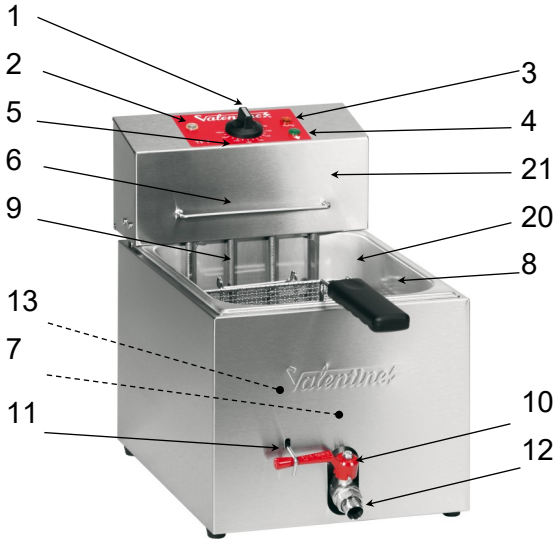


Veillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Conservez le pour référence ultérieure.

Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse [info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)

**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.**

## Description de l'appareil



- |     |                             |     |  |
|-----|-----------------------------|-----|--|
| 1.  | Interrupteur-thermostat     | 12. | Ecoulement                                       |
| 2.  | Signal blanc                | 13. | Bulbe thermostat de sécurité                     |
| 3.  | Signal orange               | 14. | Téton poussoir                                   |
| 4.  | Signal vert                 | 15. | Bouton rouge = réarmement thermostat de sécurité |
| 5.  | Cadran                      | 16. | Câble de raccordement                            |
| 6.  | Crochet pour panier         | 17. | Plaquette d'identification                       |
| 7.  | Bulbe thermostat de travail | 18. | Thermostat de sécurité                           |
| 8.  | Niveau d'huile              | 19. | Interrupteur de sécurité                         |
| 9.  | Corps de chauffe            | 20. | Cuve   |
| 10. | Robinet                     | 21. | Boîtier de corps de chauffe                      |
| 11. | Sécurité robinet            |     |  |

## Mise en service



- ◆ Ôtez les feuilles de protection en plastique éventuellement présentes.
- ◆ La tension, le courant et la puissance doivent correspondre aux indications mentionnées sur la plaquette d'identification [17] au dos du boîtier de corps de chauffe [21] de l'appareil.
- ◆ Dans tous les cas, la friteuse doit être raccordée à la terre de sécurité par le câble de raccordement [16].
- ◆ Nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse, ensuite bien sécher. Vérifiez que le robinet de vidange soit bien fermé avant le remplissage.



### Précautions importantes :

**Avant de brancher le courant, et/ou procéder au remplissage, mettre l'interrupteur [1] sur « 0 ». Ne jamais chauffer sans huile !**



### Interrupteur de sécurité:

**Dès que le corps de chauffe est soulevé de plus de 5 mm, l'interrupteur de sécurité se déclenche et coupe le courant.**

**Vérifier que le boîtier du corps de chauffe repose bien sur le bord de la cuve et que les 2 tiges [14] fixées au châssis pénètrent dans le boîtier.**

### Remplissage d'huile:

Remplir la cuve avec de l'huile jusqu'à la marque « MAX » du niveau d'huile [8].



Les graisses animales et végétales se figeant à froid ne sont pas recommandées. Si l'utilisation de la graisse ne peut pas être évitée, il y a lieu de la fondre dans une casserole. Ne jamais fondre des blocs de graisse durs sur les corps de chauffe.

Après chaque utilisation, il faut compléter l'huile manquante. Avec un niveau trop bas, le rendement diminue et l'huile est surchauffée.

## Cuisson

<b>Mise en marche</b>	
Tourner le bouton de l'interrupteur-thermostat [1] sur la température désirée par exemple 180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Le signal blanc [2] s'allume</li> <li>→ Le signal jaune [3] s'allume</li> </ul>
Dès que le signal vert [4] s'allume, plonger le panier dans l'huile	→ Poser le panier directement sur le corps de chauffe
A la fin du temps de cuisson (voir tablette ci-après), soulever légèrement le panier et le secouer horizontalement dans la cuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Suspendre le panier au crochet pour panier [6]</li> <li>→ Laisser l'huile s'égoutter</li> </ul>
Après chaque service, tourner l'interrupteur-thermostat [1] sur la position « 0 »	→ Couvrir la friteuse avec le couvercle livré avec l'appareil



Si vous faites beaucoup de frites, de l'eau va s'accumuler au fond de la cuve. Pour prévenir un débordement, il faut, régulièrement, vidanger environ 1 à 2 litres pour éliminer cette eau.

Tablette de cuisson		
Temp.	Aliments	Minutes
190 °C	Pommes frites congelées	3 - 4
160 °C	Blanchir frites crues	4 - 6
190 °C	Dorer frites blanchies	2 - 3
170 °C	Tranches de viande panées	3 - 4
170 °C	Cuisses de poulet congelées	6 - 8
180 °C	Poissons	2 - 4



### Comment économiser de l'huile:

Ne pas laisser fonctionner la friteuse avant ou après le service (le temps de chauffe n'est que de 5 minutes). **La haute température dégrade l'huile même sans aliments!** Travailler à température modérée (180°C au lieu du max) **prolonge de la durée de vie de l'huile d'environ 40 % !**

Après chaque service, passer l'huile au travers d'un microfiltre (disponible en option). Ce dernier retient même les déchets microscopiques et peut être réutilisé une multitude de fois.

## Changement d'huile et entretien

### Changement de l'huile

Un nettoyage soigneux de la friteuse lors du changement d'huile est vivement recommandé. L'huile doit être remplacée dès qu'elle prend une couleur brune et se met à fumer (après environ 50 à 80 heures d'utilisation). Ne jamais changer l'huile quand elle est encore trop chaude.



**Suivez les directives locales quant à l'élimination des huiles usagées !**

Mettre l'interrupteur [1] sur « 0 ». Attendre que l'huile ait assez refroidi. Vider la cuve [20] et fermer le robinet [10]	→ Faire écouler l'huile
Verser de l'eau bouillante avec un détergent (soude par exemple) dans la cuve jusqu'à env. 5 cm au dessus de la marque du niveau d'huile [8] (1-2 fois par semaine)	→ Laisser agir 10 à 30 minutes, laver la cuve et la spirale du corps de chauffe [9] avec une brosse (non métallique). Ne pas endommager les bulbes du thermostat [13] avec des outils tranchants ou pointus
Enlever le boîtier de corps de chauffe .	→ Ne pas plonger le boîtier dans un liquide
Nettoyer aussi le fond de la cuve. Vidanger l'eau	→ Après le nettoyage, bien rincer la cuve à l'eau chaude, les restants de détergent sont très nuisibles pour l'huile fraîche que vous allez remettre dans la friteuse
Ces appareils sont démontables, la cuve peut être retirée du châssis  Replacer la cuve dans le châssis	→ Cuves et châssis peuvent être lavés en machine  → Pour ce faire le robinet doit être en position « ouvert »
Fermer le robinet [10] et mettre de l'huile fraîche dans la cuve jusqu'au niveau «MAX» [8]	→ Remettre le boîtier du corps de chauffe, correctement engagé sur les 2 tétonspoussoirs [14]
Après utilisation, couvrir la friteuse avec son couvercle	→ La lumière nuit à la qualité de l'huile



**Ne pas utiliser de jet d'eau ou vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil !**

## Thermostat de sécurité

Toutes les friteuses Valentine sont équipées d'un thermostat de sécurité pour chaque cuve. Ces thermostats de sécurité sont placés dans le boîtier du corps de chauffe à l'arrière de la friteuse. Le bouton rouge de réarmement [15] dépasse sous le boîtier.

Il se déclenche:

- quand la température de l'huile dépasse 230 °C
- quand le tube capillaire est endommagé
- quand la température tombe au-dessous de zéro °C

ou lors d'un emploi non conforme:

- lorsque l'on chauffe sans huile ou que le niveau de l'huile est trop bas
- lorsque la vidange est faite sans déclencher l'interrupteur
- lorsque l'on fond un bloc de graisse directement sur le corps de chauffe

### Pour le réenclencher:

- **Arrêter la friteuse** (Interrupteur- thermostat [1] en pos. « 0 »)
- **Laisser refroidir** la friteuse (pour accélérer le refroidissement, soulever le corps de chauffe et le poser sur le couvercle). Tant que le bulbe du thermostat [13] fixé au corps de chauffe n'est pas refroidi, vous ne pouvez pas réenclencher le thermostat de sécurité
- **Presser fortement sur le bouton rouge** [15] (on entend le « clic » d'enclenchement)

## Problèmes et dérangements

Problème	Cause probable	Action
La friteuse ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de courant</li> <li>• Thermostat de sécurité a déclenché</li> <li>• Boîtier mal mis en place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier soigneusement vos fusibles, la fiche et la prise</li> <li>• Le réarmer (voir ci-dessus)</li> <li>• Vérifier la bonne position du boîtier</li> </ul>
La friteuse ne chauffe pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il manque une phase</li> <li>• Corps de chauffe défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier vos fusibles</li> <li>• Appeler le service après-vente</li> </ul>
Le signal ne s'allume pas ou clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signal défectueux</li> <li>• Il manque une phase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Changer le signal</li> <li>• Vérifier vos fusibles</li> </ul>
Les signaux sont allumés mais la friteuse ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corps de chauffe défectueux ou thermostat défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appeler le service après-vente</li> </ul>
Autre dérangement		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appeler le service après-vente</li> </ul>

## Caractéristiques techniques

<b>Caractéristiques</b>	TF7	TF7	TF7T	TF10	TF13	TF77	TF77T	TF55	TF55	TF5	TF5
<b>Modèle:</b>	1x400	1N230	1x400	3N400	3N400	2x	2x	3x400	3x400	1x400	1N230
<b>Tension [V] :</b>						1N230	1N400	1N230	1N230		
Puissance [kW]	3.6	3.6	4.6	6.9	6.9	2x 3.6	2x 4.6	2x 3.6	2x 3.6	3.6	3.6
Courant [A]	9	15.6	11.5	10	10	2x	2x	2x 16	2x 16	9	16
Fréquence [Hz]	50 - 60										
Contenance en litres	7	7	7	10	13	2x7	2x7	2x5	2x5	5	5
Rendement frites congelées [kg/h]	7 - 9	7 - 9	10 - 12	14 - 16	14 - 18	14 - 18	20 - 24	14 - 18	14 - 18	7 - 9	7 - 9
Rendement frites non congelées [kg/h]	8 - 11	8 - 11	10 - 15	14 - 20	15 - 20	16 - 22	20 - 25	16 - 22	16 - 22	8 - 11	8 - 11
Largeur	280		360		560		425		213		
Profondeur	415										
Hauteur cuve / boîtier	265 / 420										
Poids net [kg]	10	10	10	12	15	18	18	15	15	9	9
Thermostat de travail / sécurité	1 / 1 par cuve										
Indice d'étanchéité	IPX3										
Pression acoustique pondérée	< 70 dB(A)										



## Pièces de rechange

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Pour toute commande de pièces détachées, prière d'indiquer, en plus du numéro d'article de la liste ci-dessous:

1. le type de friteuse
  2. le numéro de série
  3. la tension, le courant et la puissance
- (\* ) sélectionner selon le voltage du modèle

Pos	Composant	TF7	TF77	TF7T	TF7TT	TF10	TF13	TF55	TF5	Code article	Code schéma	Caractéristiques
[2]	Signal neutre	1	2	1	2	1	1	2	1	6324	H1	230V
[3]	Signal orange	1	2	1	2	1	1	2	1	6325	H2	230V
[4]	Signal vert	1	2	1	2	1	1	2	1	6326	H3	230 V
[1]	Thermostat de travail	1	2	1	2	1		2	1	A0040-01	S1+S2	3P 16A 400V
[1]	Thermostat de travail						1			A0040-13	S1+S2	3P 16A 400V
[18]	Thermostat de sécurité					1	1			0705-04	S3	3P 16A 400V
[18]	Thermostat de sécurité	1	2	1	2			2	1	A0040-50	S3	3P 16A 400V
[19]	Interrupteur de sécurité	2	4	2	4	2	2	4	1	6321	S5, S6	1P 16A 250V
[1]	Bouton	1	2	1	2	1	1	2	1	2694		
[10]	Robinet de vidange	1	2	1	2	1	1	2	1	5137		
<b>Corps de chauffe</b>												
	Corps de chauffe TF7 230V	1	2							A1030-02	R1,R2,R3	230V 3600W
	Corps de chauffe TF 10 + TF13					3	3			A1030-01	R1,R2,R3	230V 2300W
	Corps de chauffe TF7 400V	1	2							A1030-03	R1,R2,R3	400V 3600W
	Corps de chauffe TF7T			2	4					A3030-01	R1,R2,R3	400V 2300W
	Corps de chauffe TF55 230V							2*	1*	A1030-04	R1,R2,R3	230V 3600W
	Corps de chauffe TF55 400V							2*	1*	A1030-05	R1,R2,R3	400V 3600W
	Corps de chauffe TF55 230V (UK)							2*	1*	A1030-06	R1,R2,R3	230V 3000W
<b>Paniers</b>												
	Panier TF7	1	2	1	2					A1080-02		220/235/108
	Panier TF10					1				A3080-02		305/235/108
	Panier TF13						1			A4080-02		440/235/108
	Panier TF55							2	1	A5580-02		155/235/108

**Schémas électriques : voir à la fin du présent manuel**

## Déclaration de conformité

Nous, fabricant

Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E  
CH - 1122 Romanel-sur-Morges  
Tél.: +41 21 637 37 40  
Fax: +41 21 637 37 41  
Mail : [info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
Internet : [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)



déclarons que ces produits sont conformes aux directives et normes sui-

vantes:

Directive Basse Tension	2014/35/UE
Directive EMC	2014/30/UE
Directive ROHS	2011/65/UE
Contact alimentaire	1935/2004/CE
Directive WEEE :	2012/19/UE

Normes	IEC 60335-1 :2013 (ed.5.1)+am2 2016
	IEC 60335-2-37 :2017
	EN 60335-1 :2012 ;+A11
	EN 60335-2-37+ A1:2008
	EN 60335-2-37+A11 :2012

EMC	CISPR 14-1 (ed.5);am1 ;am2
	CISPR 14-2 (ed.1);am1 ;am2
	EN 55014-1 :2006 ;am1 ;am2 2011
	EN 55014-2 :1997 ;am1 ;am2 2008
	IEC61000-3-2 :2014 (ed.4)
	IEC61000-3-3 :2013 (ed.3)
	IEC62233 :2008

Romanel-sur-Morges, juin 2017

Valentine Fabrique S.A.

B. Paris  
Administrateur

## Willkommen - Sicherheit

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf einer Valentine Fritteuse, eines hochwertigen Produktes, das seit über 60 Jahren weltweiten Ruf genießt.

Dieses Produkt wird Ihnen viele Jahre lang eine hohe Leistung bieten, wenn Sie einige Grundregeln, die in dieser Anleitung beschrieben sind, befolgen.

### Warnungen:

**Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss des Gerätes durch eine hierzu qualifizierte Person und gemäss den geltenden Normen erfolgt ist.**

**Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Verwendung vorgesehen, wie in den Küchen von Restaurants, Hotels oder Gemeinschaftskantinen. Es ist nicht für das Braten in grossen Mengen in der industriellen Nahrungsmittelherstellung bestimmt.**

**Nicht ohne Aufsicht funktionieren lassen!**

**Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht in die Gerätenähe kommen und die Benutzer richtig ausgebildet worden sind.**



Heisses Öl verursacht schwere Verbrennungen. Vermeiden Sie unbedingt jeden direkten Kontakt mit dem Körper. Kommen Sie mit dem Gesicht dem heissen Ölbad nicht zu nahe, wenn Sie Speisen eintauchen. Speisen vor dem Braten gut abtropfen. Geben Sie niemals Wasser oder Eis in das Öl.



**Ölspritzer und Überlaufen des Beckens!**

**Achtung auf Dampf und Ölspritzer beim Braten !**



Geben Sie niemals andere Gegenstände als Speisen in das Öl, wie geschlossene Behälter usw., sonst besteht **Explosionsgefahr** mit heissen Ölspritzern. Der Ölstand darf nie höher als die Marke "MAX" und tiefer als die Marke "MIN" sein. Achtung auf Brandgefahr bei zu tiefem Ölstand.



Altöl oder stark benutztes Fett entflammen schneller.

**Im Brandfall niemals mit Wasser löschen. Es wird empfohlen, einen Brandlöscher in der Nähe der Fritteuse zu installieren und eine Löschdecke griffbereit zu haben.**



Die Geräte müssen während eines Eingriffs mit Werkzeugen oder bei der Ersetzung von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden.



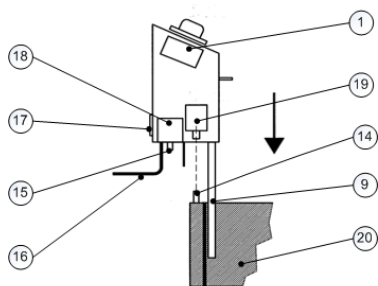
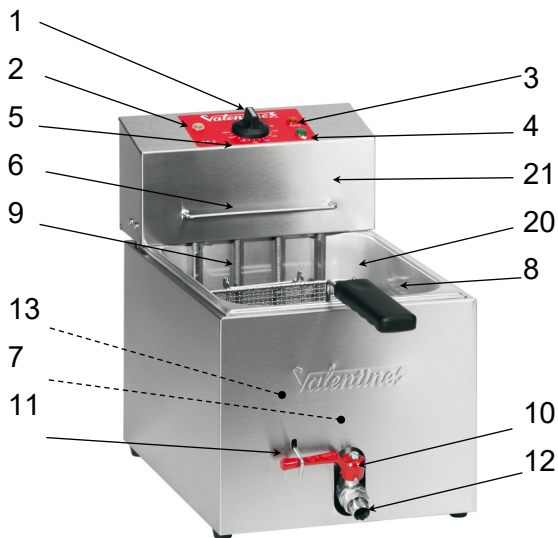
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel einen Defekt aufweist. Das Kabel muss dann sofort durch eine hierzu qualifizierte Person des Kundendienstes, beziehungsweise durch Valentine Fabrique SA oder Ihren offiziellen Händler ersetzt werden.



Lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam durch. Bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.

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

## Gerätebeschreibung

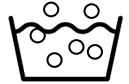


- |     |                               |     |   |
|-----|-------------------------------|-----|---|
| 1.  | Thermostatschalter            | 12. | Ablasshahn  |
| 2.  | Weisse Signalleuchte          | 13. | Fühler des Sicherheitsthermostats                       |
| 3.  | Orangefarbene Signalleuchte   | 14. | Druckstift  |
| 4.  | Grüne Signalleuchte           | 15. | Roter Knopf = Rückstellknopf des Sicherheitsthermostats |
| 5.  | Anzeige                       | 16. | Anschlusskabel  |
| 6.  | Haken für Frittierkorb        | 17. | Typenschild   |
| 7.  | Fühler des Arbeitsthermostats | 18. | Sicherheitsthermostat                                   |
| 8.  | Ölstand Markierung            | 19. | Sicherheitsschalter                                     |
| 9.  | Heizkörper                    | 20. | Becken  |
| 10. | Hahn                          | 21. | Heizkörpergehäuse                                       |
| 11. | Hahn-Sicherheit               |     |   |

## Inbetriebnahme



- ◆ Entfernen Sie die eventuell vorhandenen Schutzfolien aus Kunststoff
- ◆ Die Spannung, der Strom und die Leistung müssen den Angaben auf dem Typenschild [17] auf der Rückseite des Heizkörpergehäuses [21] des Gerätes entsprechen.
- ◆ In allen Fällen muss die Fritteuse durch das Anschlusskabel [16] an die Schutzerdung angeschlossen werden
- ◆ Reinigen Sie das Becken mit heissem Seifenwasser, dann gut nachtrocknen. Überprüfen, dass der Entleerungshahn vor dem Befüllen geschlossen ist.



### **Wichtige Vorsichtsmassnahmen:**

**Vor dem Anschluss an den Strom und/oder dem Befüllen den Schalter [1] auf « 0 » stellen. Niemals ohne Öl heizen!**



### **Sicherheitsschalter:**

**Sobald der Heizkörper um mehr als 5 mm angehoben wird, löst der Sicherheitsschalter aus und trennt den Strom.**

**Überprüfen, dass das Gehäuse des Heizkörpers richtig auf dem Rand des Beckens sitzt und dass die zwei, am Rahmen befestigten Druckstifte [14], in das Gehäuse hineingedrückt werden.**

### **Befüllen mit Öl:**

Das Becken bis zur Marke « MAX » des Ölstandes [8] mit Öl befüllen



Tierische und pflanzliche Fette, die im kalten Zustand erstarren, werden nicht empfohlen. Kann die Verwendung des Fettes nicht vermieden werden, so ist es in einem Kochtopf zum Schmelzen zu bringen. Niemals harte Fettblöcke auf den Heizkörpern zum Schmelzen bringen.

Nach jedem Gebrauch ist das fehlende Öl zu ergänzen. Bei einem zu tiefen Ölstand verringert

## Braten

<b>Inbetriebnahme</b> Den Knopf des Thermostatschalters [1] auf die gewünschte Temperatur drehen, zum Beispiel 180 °C	→ Die weisse Signalleuchte [2] leuchtet a → Die gelbe Signalleuchte [3] leuchtet auf
Sobald die grüne Signalleuchte [4] aufleuchtet, den Frittierkorb ins Öl tauchen	→ Den Frittierkorb direkt auf den Heizkörper stellen
Am Ende der Bratzeit (siehe nachstehende Tabelle), den Frittierkorb leicht anheben und waagrecht im Becken schütteln	→ Den Frittierkorb am Haken [6] aufhängen → Das Öl abtropfen lassen
Nach jedem Frittiergang den Thermostatschalter [1] auf die Position « 0 » drehen	→ Die Fritteuse mit dem mitgelieferten Deckel zudecken



Wenn Sie viel Pommes frites braten, wird sich Wasser am Beckengrund sammeln. Um ein Überlaufen zu vermeiden, muss man regelmässig rund 1 bis 2 Liter entleeren,

Brattabelle		
Temp.	Speisen	Minuten
190 °C	Tiefgefrorene Pommes frites	3 - 4
160 °C	Rohe Pommes frites blanchieren	4 - 6
190 °C	Blanchierte Pommes frites goldbraun braten	2 - 3
170 °C	Panierte Fleischscheiben	3 - 4
170 °C	Tiefgefrorene Pouletschenkel	6 - 8
180 °C	Fisch	2 - 4



### Wie kann Öl gespart werden:

Die Fritteuse vor oder nach dem Frittiergang nicht laufen lassen (die Heizzeit beträgt nur 5 Minuten): **die hohe Temperatur verdirbt das Öl selbst ohne Speisen!** Bei gemässiger Temperatur (180° C an Stelle der max. Temp.) arbeiten: **Verlängerung der Lebensdauer des Öls um rund 40 % !**

Nach jedem Frittiergang das Öl durch einen Mikrofilter (optional erhältlich) laufen lassen. Der Mikrofilter fängt selbst die mikroskopischen Abfallstoffe auf und kann unzählige Male wiederverwendet werden.

# Ölwechsel, Pflege und Unterhalt

## Ölwechsel

Eine sorgfältige Reinigung der Fritteuse beim Ölwechsel wird stark empfohlen. Das Öl muss ersetzt werden, sobald es eine braune Farbe annimmt und zu rauchen beginnt (nach etwa 50 bis 80 Betriebsstunden). Das Öl niemals wechseln, wenn es noch zu heiss ist.



**Befolgen Sie die lokalen Richtlinien über die Entsorgung von Altölen!**

Schalter [1] auf « 0 » stellen. Warten, bis das Öl genügend abgekühlt ist. Becken [20] entleeren und Hahn [10] schlies-	→ Das Öl auslaufen lassen
Kochendes Wasser mit einem Reinigungsmittel (Soda zum Beispiel) in das Becken bis ca. 5 cm über der Ölstandmarke [8] giessen (1-2 mal pro Woche)	→ 10 bis 30 Minuten einwirken lassen, das Becken und die Spirale des Heizkörpers [9] mit einer Bürste waschen (keine Metallbürste). Die Fühler des Thermostats [13] nicht mit schneidenden oder spitzen Werkzeugen beschädigen
Das Heizkörpergehäuse abnehmen.	→ Das Gehäuse nicht in eine Flüssigkeit tauchen
Auch den Beckengrund reinigen. Das Wasser entleeren	→ Nach der Reinigung das Becken gründlich mit heissem Wasser spülen, denn die Reinigungsmittelrückstände sind sehr schädlich für das frische Öl, mit dem Sie die Fritteuse wie-
Diese Geräte sind zerlegbar, das Becken kann aus dem Rahmen herausgenommen werden  Becken in den Rahmen zurücklegen	→ Becken und Rahmen können im Geschirrspüler gereinigt werden  → Hierzu muss der Hahn in der Position « offen » sein
F Hahn [10] schliessen und frisches Öl in das Becken bis zur Marke «MAX» [8] füllen	→ Gehäuse des Heizkörpers wieder aufsetzen, die 2 Druckstifte [14] müssen richtig eingerastet sein
Die Fritteuse nach der Benutzung mit ihrem Deckel zudecken	→ Das Licht schadet der Qualität des Öls



**Keinen Wasserstrahl oder Druckdampf zum Reinigen des Gerätes verwenden!**

## Sicherheitsthermostat

Alle Valentine Fritteusen sind für jedes Becken mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet. Diese Sicherheitsthermostate sind im Heizkörpergehäuse auf der Rückseite der Fritteuse angebracht. Der rote Rückstellknopf [15] ragt unter dem Gehäuse heraus.

Er löst aus:

- wenn die Öltemperatur 230 °C überschreitet
- wenn das Kapillarrohr beschädigt ist
- wenn die Temperatur unter Null °C fällt

oder bei einer nicht konformen Verwendung:

- wenn ohne Öl aufgeheizt wird oder der Ölstand zu tief ist
- wenn die Entleerung ohne Auslösen des Schalters erfolgt
- wenn ein Fettblock direkt auf dem Heizkörper zum Schmelzen gebracht wird

**Um Ihn wieder einzuschalten:**

- **Die Fritteuse abstellen** (Thermostatschalter [1] auf Pos. « 0 »)
- **Die Fritteuse abkühlen lassen** (um die Abkühlung zu beschleunigen, den Heizkörper hochheben und auf den Deckel stellen). Solange der Fühler des am Heizkörper befestigten Thermostats [13] nicht abgekühlt ist, können Sie den Sicherheitsthermostat nicht wieder einschalten
- **Stark auf den roten Knopf drücken** [15] (der « Klick-Ton » beim Einschalten ist zu hören)

## Probleme und Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Massnahme
Die Fritteuse heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Strom</li> <li>• Sicherheitsthermostat hat ausgelöst</li> <li>• Gehäuse schlecht aufgesetzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie sorgfältig Ihre Sicherungen, den Stecker und die Steckdose</li> <li>• Rückstellen (siehe oben)</li> <li>• Überprüfen Sie die richtige Position des Gehäuses</li> </ul>
Die Fritteuse heizt nicht ausreichend auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es fehlt eine Phase</li> <li>• Heizkörper defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie Ihre Sicherungen</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst</li> </ul>
Die Signalleuchte leuchtet nicht auf oder blinkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signalleuchte defekt</li> <li>• Es fehlt eine Phase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ersetzen Sie die Signalleuchte</li> <li>• Überprüfen Sie Ihre Sicherungen</li> </ul>
Die Signalleuchten leuchten aber die Fritteuse heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizkörper oder Thermostat defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst</li> </ul>
Andere Störung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst</li> </ul>



# Technische Daten

Merkmale Modell: Spannung [V]:	TF7 1x400	TF7 1N230	TF7T 1x400	TF10 3N400	TF13 3N400	TF77 2x 1N230	TF77T 2x 1N400	TF55 3x400	TF55 2x 1N230	TF5 TF5 1x400	TF5 TF5 1N230
Leistung [kW]	3.6	3.6	4.6	6.9	6.9	2x 3.6	2x 4.6	7.2	2x 3.6 (UK 3.0)	3.6	3.6 (UK 3.0)
Sirom [A]	9	15.6	11.5	10	10	2x 15.6	2x 11.5	16	2x 16 (UK 13)	9	16 (UK 13)
Frequenz [Hz]	50 – 60										
Inhalt in Litern	7	7	7	10	13	2x 7	2x 7	2x 5	2x 5	5	5
Ergiebigkeit tiefe- frofene Pomes frites [kg/h]	7 - 9	7 - 9	10 - 12	14 - 16	14 - 18	14 - 18	20 - 24	14 - 18	14 - 18	7 - 9	7 - 9
Ergiebigkeit nicht tiefe- frofene Pomes frites [kg/h]	8 - 11	8 - 11	10 - 15	14 - 20	15 - 20	16 - 22	20 - 25	16 - 22	16 - 22	8 - 11	8 - 11
Breite	280		360		560		425		213		
Tiefe	415										
Höhe Becken / Gehäuse	265 / 420										
Bruttogewicht [kg]	10	10	10	12	15	18	18	15	15	9	9
Arbeits-/Sicherheits thermostat	1 / 1 par cuve										
Spritzwasserschutz- grad	IPX3										
Bewerteter Schalldruckpegel	< 70 dB(A)										

## Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Bei jeder Bestellung von Ersatzteilen geben Sie bitte zusätzlich zur Artikel-Nummer aus der untenstehenden Liste Folgendes an:

1. den Fritteusentyp
  2. die Serien-Nummer
  3. die Spannung, den Strom und die Leistung
- (\*) entsprechend der Spannung des Modells auswählen

Pos	Bestandteil	TF7	TF77	TF7T	TF77T	TF10	TF13	TF55	TF5	Artikel-Code	Schema-Code	Merkmale
[2]	Neutrale Signalleuchte	1	2	1	2	1	1	2	1	6324	H1	230V
[3]	Orangefarbene Signalleuchte	1	2	1	2	1	1	2	1	6325	H2	230V
[4]	Grüne Signalleuchte	1	2	1	2	1	1	2	1	6326	H3	230 V
[1]	Arbeitsthermostat	1	2	1	2	1		2	1	A0040-01	S1+S2	3P 16A 400V
[1]	Arbeitsthermostat						1			A0040-13	S1+S2	3P 16A 400V
[18]	Sicherheitsthermostat					1	1			0705-04	S3	3P 16A 400V
[18]	Sicherheitsthermostat	1	2	1	2			2	1	A0040-50	S3	3P 16A 400V
[19]	Sicherheitsschalter	2	4	2	4	2	2	4	1	6321	S5, S6	1P 16A 250V
[1]	Knopf	1	2	1	2	1	1	2	1	2694		
[10]	Entleerungshahn	1	2	1	2	1	1	2	1	5137		
<b>Heizkörper</b>												
	Heizkörper TF7 230V	1	2							A1030-02	R1,R2,R3	230V 3600W
	Heizkörper TF 10 + TF13					3	3			A1030-01	R1,R2,R3	230V 2300W
	Heizkörper TF7 400V	1	2							A1030-03	R1,R2,R3	400V 3600W
	Heizkörper TF7T			2	4					A3030-01	R1,R2,R3	400V 2300W
	Heizkörper TF55 230V							2*	1*	A1030-04	R1,R2,R3	230V 3600W
	Heizkörper TF55 400V							2*	1*	A1030-05	R1,R2,R3	400V 3600W
	Heizkörper TF55 230V (UK)							2*	1*	A1030-06	R1,R2,R3	230V 3000W
<b>Körbe</b>												
	Frittierkorb TF7	1	2	1	2					A1080-02		220/235/108
	Frittierkorb TF10					1				A3080-02		305/235/108
	Frittierkorb TF13						1			A4080-02		440/235/108
	Frittierkorb TF55							2	1	A5580-02		155/235/108

**Elektrische Schaltpläne: siehe am Ende dieser Betriebsanleitung**

## Konformitätserklärung

Wir, der Hersteller

Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E  
CH - 1122 Romanel-sur-Morges  
Tel.: +41 21 637 37 40  
Fax: +41 21 637 37 41  
Mail: info@valentine.ch  
Internet: www.valentine.ch



erklären, dass diese Produkte folgenden Richtlinien und Normen entsprechen:

Niederspannungsrichtlinie	2014/35/UE
EMV-Richtlinie	2014/30/UE
RoHS-Richtlinie	2011/65/UE
Lebensmittelkontakt	1935/2004/CE
WEEE-Richtlinie:	2012/19/EU2014/35/UE

Normen	IEC 60335-1:2013 (Ausgabe 5.1)+am2 2016 IEC 60335-2-37:2017 EN 60335-1:2012 ;+A11 EN 60335-2-37+ A1:2008 EN 60335-2-37+A11:2012
--------	---

EMC	CISPR 14-1 (Ausgabe 5);am1 ;am2 CISPR 14-2 (Ausgabe1);am1 ;am2 EN 55014-1:2006 ;am1 ;am2 2011 EN 55014-2:1997 ;am1 ;am2 2008  IEC61000-3-2:2014 (Ausgabe 4) IEC61000-3-3:2013 (Ausgabe 3)  IEC62233:2008
-----	--

Romanel-sur-Morges, Juni 2017

Valentine Fabrique S.A.

B.Paris  
Verwaltungsrat

## Welcome - Safety

Congratulations on your purchase of a Valentine fryer, a product of the best quality well known in Europe for over 60 years.

This product will work optimally for many years if you respect a few basic rules outlined in this manual.

### Warnings:

Make sure the appliance is connected by a qualified person in accordance with current standards.

This appliance is designed for professional use, such as in the kitchens of restaurants, hotels and community centre canteens. It is not designed for frying in bulk in industrial food production processes.

#### **Do not operate unattended!**

**Make sure that children cannot access the appliance and users are properly instructed.**



Hot oil can cause severe burning. Avoid any direct contact with the hot oil. Ensure that your face is not near the oil pan when food is immersed in it. Thoroughly drain the food to be fried before frying.



Never allow water or ice to come into contact with the hot oil.

#### **Oil will spray out and the tank will overflow!**

##### **Beware of steam and splashes of oil when cooking**

Never put anything other than food into the oil pan, e.g. sealed containers, etc. otherwise these may **explode** and splash out burning hot oil. The oil level must never go above the "MAX" lever or drop below the "MIN" level. If the oil level is too low there is a fire risk.



Old oil or frequently used fat is more easily ignited.

**If the fryer catches fire, never extinguish with water. It is recommended that a fire extinguisher and fire extinguishing blanket be installed near the fryer.**



The appliances must be disconnected from their power supply during any intervention with tools or when replacing parts.

Do not use if the power cable is defective. The cable must be replaced immediately by a qualified member of the after-sales service team, respectively by Valentine Fabrique SA or your official dealer.

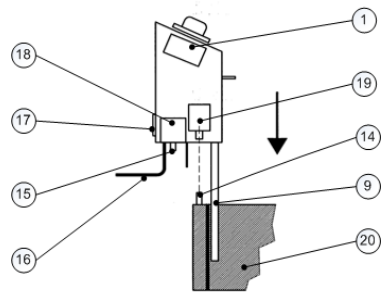
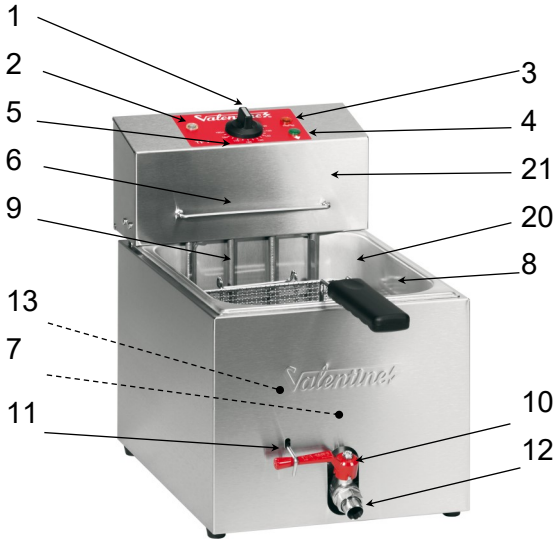


Please read this manual carefully before installing and commissioning the appliance. Keep it for future reference.

This manual is also available electronically at [info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)

**Valentine Fabrique SA accepts no liability for damage caused through improper use of the fryer or failure to adhere to these operating instructions.**

## Description of the appliance



- |     |                                      |     |   |
|-----|--------------------------------------|-----|---|
| 1.  | Switch-thermostat                    | 12. | Discharge                                       |
| 2.  | White control lamp                   | 13. | Safety thermostat bulb                          |
| 3.  | Orange control lamp                  | 14. | Push nipple                                     |
| 4.  | Green control lamp                   | 15. | Red button = reset button for safety thermostat |
| 5.  | Dial                                 | 16. | Connecting cable                                |
| 6.  | Basket suspension bracket            | 17. | Nameplate                                       |
| 7.  | Thermostat sensor on heating element | 18. | Safety thermostat                               |
| 8.  | Oil level mark                       | 19. | Safety switch                                   |
| 9.  | Heating element                      | 20. | Tank  |
| 10. | Drain valve                          | 21. | Heating element box                             |
| 11. | Drain valve lock                     |     |   |

## Commissioning



- ◆ If there is a protective plastic sheet this needs to be removed.
- ◆ The voltage, current and power must correspond to the information specified on the rating plate [17] on the back of Heating element box [21] of the appliance.
- ◆ In all cases, the fryer must be connected to the safety earth with the connection cable [16].
- ◆ Clean the tank with warm, soapy water then dry well.  
Check that the drain valve is fully closed before filling.



### Important safeguards:

**Before connecting the power and/or filling with oil, set the switch [1] to "0". Never heat up without oil!**



### Safety switch:

**Once the heating element is raised more than 5 mm, the safety switch is activated and interrupts the current.**

**make sure that the heating element housing is resting on the edge of the tank and that the two rods [14] fixed to the chassis go into the housing.**

### Filling oil:

Pour oil into the tank as far as the MAX level mark [8]

It is not advisable to use animal and vegetable fats that solidify. If the use of the fat cannot be avoided, it must be melted in a pan. Never melt hard blocks of fat on the heating element.



Always top up with oil after use. When the oil level is too low the efficiency drops considerably and the oil is overheating.

## Cooking

<b>Switching on</b>	
Turn the knob of the switch thermostat [1] to the temperature you require, for example 180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The white control lamp [2] lights up</li> <li>➔ The control lamp [yellow 3] lights up</li> </ul>
As soon as the green control lamp [4] lights up, lower the basket into the oil	➔ Place the basket directly on the heating element
At the end of the cooking time (see table below), lift the basket slightly and shake it horizontally in the tank	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Hang the basket in the suspension bracket for the basket [6]</li> <li>➔ Allow the oil to drain off</li> </ul>
After each use, turn the thermostat switch [1] to the "0" position	➔ Cover the fryer with the lid that is delivered with the appliance



If you make a lot of chips, water will accumulate in the bottom of the tank. To prevent it from overflowing, it is necessary to regularly drain approximately 1 to 2 litres in order to remove this water.

### Cooking table

Temp.	Food being fried	Minutes
190 °C	Frozen chips	3 - 4
160 °C	Prefrying raw chips	4 - 6
190 °C	Frying blanched chips until golden	2 - 3
170 °C	Breaded cutlets	3 - 4
170 °C	Frozen chicken legs	6 - 8
180 °C	Fish	2 - 4

#### How to save oil:



Do not leave the fryer heating for hours before or after service (the heating time is only 5 minutes): **high temperatures ruin the oil even without food!** Limit the temperature of the oil (180° C instead of the max): **oil life is extended by approx. 40 %!**

After each service pour oil through a microfilter (available as option) This retains even microscopic waste and can be reused many times.

## Changing the oil and maintenance

### Changing the oil

It is highly recommended that you thoroughly clean the fryer when you change the oil. As soon as the oil turns brown and begins to smoke (after approx. 50 to 80 operating hours) the oil must be changed. Never change the oil when it is still too hot.



**Follow the local guidelines for the disposal of waste oil!**

Set the switch [1] to "0". Wait until the oil has cooled sufficiently. Empty the tank [20] and close the valve [10]	→ Drain off the oil
Pour boiling water with a detergent (e.g. sodium hydroxide) in the tank up to approx. 5 cm above the oil level mark [8] (1-2 times per week)	→ Leave to work for 10 to 30 minutes, rinse the tank and the coil of the heating element [9] with a brush (not made of metal). Do not damage the bulbs of the thermostat [13] with sharp or pointed tools
Remove the heating element box.	→ Do not immerse the housing in liquid
Also clean the bottom of the tank. Drain the water	→ After cleaning, rinse the tank out well with warm water, any leftover detergent will have a very harmful effect on the fresh oil that you put in the fryer
These appliances are separable, the tank can be removed from the frame  Putting the tank back in the frame	→ Tanks and frames can be washed in the dishwasher  → To do this the valve must be in the "open" position
Close the valve [10] and refill the tank with fresh oil up to the "MAX" level [8]	→ Put the heating element housing properly back on, locked properly in place on the 2 push nipples [14]
After use, cover the fryer with its lid	→ The light affects the quality of the oil



**Do not use water jets or pressurised steam to clean the appliance!**



## Safety thermostat

All Valentine fryers are fitted with a safety thermostat for each tank. These safety thermostats are placed in the heating element box at the back of the fryer. The red reset button [15] goes up underneath the housing.

It is triggered:

- when the oil temperature exceeds 230°C
- when the capillary tube is damaged
- when the temperature falls below 0°C

or when the appliance is not being used properly:

- when it is being heated without oil or the oil level is too low
- when it is being drained without triggering the switch
- when a block of fat is being melted directly on the heating element

### To reset the fryer:

- **Stop the fryer** (thermostat switch [1] to Pos. "0")
- **Allow the fryer to cool down** (to speed this process up lift the heating element and place it on the lid). Until the thermostat bulb [13] attached to the heating element cooled down, you cannot reset the safety thermostat
- **Press down firmly on the red button** [15] (until you hear the "click")

## Problems and faults

Problem	Probable cause	Action
The fryer is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No power</li> <li>• Safety thermostat has been triggered</li> <li>• Housing not properly in place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carefully check the fuses, plug and socket</li> <li>• Reset it (see above)</li> <li>• Check that the housing is in the correct position</li> </ul>
The fryer is not heating sufficiently	<ul style="list-style-type: none"> <li>• One phase is missing</li> <li>• Heating element is faulty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the fuses</li> <li>• Call the after-sales service team</li> </ul>
The control lamp does not light up or flashes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faulty control lamp</li> <li>• One phase is missing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Change the control lamp</li> <li>• Check the fuses</li> </ul>
The control lamps light up but the fryer does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating element is faulty or the thermostat is faulty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call the after-sales service team</li> </ul>
Other fault		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call the after-sales service team</li> </ul>

## Technical specifications

Specifications Model:	TF7 1x400	TF7 1N230	TF7T 1x400	TF10 3N400	TF13 3N400	TF7T 2x 1N230	TF77T 2x 1N400	TF55 3x400	TF55 2x 1N230	TF5 1x400	TF5 1N230
Voltage [V] :	3.6	3.6	4.6	6.9	6.9	2x 3.6	2x 4.6	7.2	2x 3.6 (UK 3.0)	3.6	3.6 (UK 3.0)
Power [kW]	3.6	3.6	4.6	6.9	6.9	2x 3.6	2x 4.6	7.2	2x 3.6 (UK 3.0)	3.6	3.6 (UK 3.0)
Current [A]	9	15.6	11.5	10	10	2x 15.6	2x 11.5	16	2x 16 (UK 13)	9	16 (UK 13)
Frequency [Hz]	50 – 60										
Capacity in litres	7	7	7	10	13	2x 7	2x 7	2x 5	2x 5	5	5
Yield with frozen chips [kg/h]	7 - 9	7 - 9	10 - 12	14 - 16	14 - 18	14 - 18	20 - 24	14-18	14-18	7-9	7-9
Yield with non-frozen chips [kg/h]	8 - 11	8 - 11	10 - 15	14 - 20	15 - 20	16 - 22	20 - 25	16-22	16-22	8-11	8-11
Width	280			360	560			425		213	
Depth	415										
Height of tank / basket	265 / 420										
Weight (gross) [kg]	10	10	10	12	15	18	18	15	15	9	9
Operating / safety thermostat	1 / 1 par cuve										
Protection rating	IPX3										
Weighted sound pressure	< 70 dB(A)										

## Spare parts

Only use original spare parts. When ordering spare parts, in addition to the part number, please also include the following:

1. type of fryer
  2. serial number
  3. voltage, current and power
- (\* ) Select according to the models voltage

Pos	Component	TF7	TF77	TF7T	TF77T	TF10	TF13	TF55	TF5	Article code	Diagram code	Specifications
[2]	Neutral control lamp	1	2	1	2	1	1	2	1	6324	H1	230V
[3]	Orange control lamp	1	2	1	2	1	1	2	1	6325	H2	230V
[4]	Green control lamp	1	2	1	2	1	1	2	1	6326	H3	230 V
[1]	Thermostat	1	2	1	2	1		2	1	A0040-01	S1+S2	3P 16A 400V
[1]	Thermostat						1			A0040-13	S1+S2	3P 16A 400V
[18]	Safety thermostat					1	1			0705-04	S3	3P 16A 400V
[18]	Safety thermostat	1	2	1	2			2	1	A0040-50	S3	3P 16A 400V
[19]	Safety switch	2	4	2	4	2	2	4	1	6321	S5, S6	1P 16A 250V
[1]	Button	1	2	1	2	1	1	2	1	2694		
[10]	Drain valve	1	2	1	2	1	1	2	1	5137		
<b>Heating elements</b>												
	Heating element TF7 230V	1	2							A1030-02	R1,R2,R3	230V 3600W
	Heating element TF 10 + TF13					3	3			A1030-01	R1,R2,R3	230V 2300W
	Heating element TF7 400V	1	2							A1030-03	R1,R2,R3	400V 3600W
	Heating element TF7T			2	4					A3030-01	R1,R2,R3	400V 2300W
	Heating element TF55 230V							2*	1*	A1030-04	R1,R2,R3	230V 3600W
	Heating element TF55 400V							2*	1*	A1030-05	R1,R2,R3	400V 3600W
	Heating element TF55 230V (UK)							2*	1*	A1030-06	R1,R2,R3	230V 3000W
<b>Baskets</b>												
	Basket TF7	1	2	1	2					A1080-02		220/235/108
	Basket TF10					1				A3080-02		305/235/108
	Basket TF13						1			A4080-02		440/235/108
	Basket TF55							2	1	A5580-02		155/235/108

**Wiring diagrams: see end of this manual**

## Declaration of conformity

*We, the manufacturer*

Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E  
CH - 1122 Romanel-sur-Morges  
Phone: +41 21 637 37 40  
Fax: +41 21 637 37 41  
E-mail : [info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
Website : [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)



*confirms that the above-mentioned products conform to the following standards:*

Low Voltage Directive	2014/35/UE
EMC Directive	2014/30/UE
RoHS Directive	2011/65/UE
Food contact materials	1935/2004/CE
WEEE Directive:	2012/19/UE

Standards	IEC 60335-1 :2013 (ed.5.1) +am2 2016 IEC 60335-2-37 :2017 EN 60335-1 :2012 ;+A11 EN 60335-2-37+ A1:2008 EN 60335-2-37+A11 :2012
-----------	---

EMC	CISPR 14-1 (ed.5);am1 ;am2 CISPR 14-2 (ed.1);am1 ;am2 EN 55014-1 :2006 ;am1 ;am2 2011 EN 55014-2 :1997 ;am1 ;am2 2008 IEC61000-3-2 :2014 (ed.4) IEC61000-3-3 :2013 (ed.3) IEC62233 :2008
-----	--

Romanel-sur-Morges, June 2017

Valentine Fabrique S.A.

B.Paris  
Administrator

## Bienvenida - Seguridad

Felicitaciones por la compra de una freidora Valentine, un producto de alta calidad, renombrado en todo el mundo desde hace más de 60 años.

Este producto le ofrecerá un alto rendimiento durante muchos años respetando las reglas básicas que se describen a continuación.

### Advertencias:

Asegúrese de que la conexión del aparato la ha realizado una persona calificada y según las normas en vigor.

Este aparato ha sido diseñado para el uso profesional, como en las cocinas de restaurantes, hoteles o comedores colectivos. No está previsto para la fritura a gran escala en la elaboración industrial de alimentos.



**¡No deje funcionando la freidora sin vigilancia!**

**Este aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños y sus usuarios deben ser instruidos convenientemente.**



El aceite caliente causa graves quemaduras. Evite totalmente cualquier contacto directo con el cuerpo. No acerque la cara a la cuba del aceite cuando introduzca en ella los alimentos. Escorra bien los alimentos antes de ponerlos a freír. No vierta nunca agua o hielo en el aceite.



**¡Salpicaduras de aceite y desbordamiento de la cuba!**

**¡Cuidado con el vapor y las salpicaduras de aceite durante la cocción!** Introduzca en el aceite únicamente alimentos y nunca otros objetos, tales como recipientes cerrados, etc., ya que en estos casos podría haber riesgo de **explosión** con salpicaduras de aceite hirviendo.



El nivel del aceite nunca debe sobrepasar la marca "MAX" ni estar por debajo de la marca "MIN". Atención al riesgo de incendio en caso de un nivel demasiado bajo.



El aceite usado o la grasa muy utilizada se inflaman rápidamente.

**En caso de fuego, no intente nunca apagarlo con agua. Se recomienda instalar un extintor cerca de la freidora y tener al alcance una manta anti-fuego**

Los aparatos deben estar desconectados de la red eléctrica cuando en ellos se vayan a utilizar herramientas o efectuar un recambio de piezas.



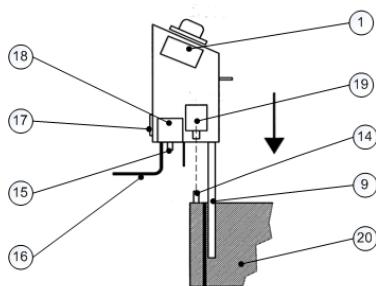
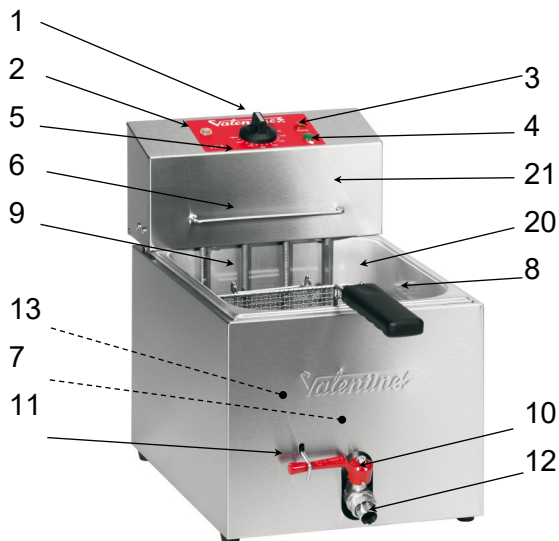
No utilice el aparato, si el cable de alimentación está defectuoso. En tal caso, un técnico calificado del servicio postventa, de Valentine Fabrique SA o bien de su distribuidor oficial, deberá sustituir el cable.



Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de la instalación y puesta en servicio del aparato. Conserve este manual para consultarlo cada vez que sea necesario.

**La empresa Valentine Fabrique SA declina toda responsabilidad por los daños ocasionados por una utilización incorrecta de la freidora o por el incumplimiento de las instrucciones de servicio.**

## Descripción del aparato

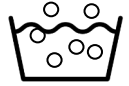


- |     |                                   |     |   |
|-----|-----------------------------------|-----|---|
| 1.  | Interruptor-termostato            | 12. | Vaciado   |
| 2.  | Piloto blanco                     | 13. | Bulbo del termostato de seguridad               |
| 3.  | Piloto naranja                    | 14. | Tetón pulsador                                  |
| 4.  | Piloto verde                      | 15. | Botón rojo = rearme del termostato de seguridad |
| 5.  | Selector                          | 16. | Cable de conexión                               |
| 6.  | Estribo de fijación para la cesta | 17. | Placa de características                        |
| 7.  | Bulbo del termostato de trabajo   | 18. | Termostato de seguridad                         |
| 8.  | Nivel de aceite                   | 19. | Interruptor de seguridad                        |
| 9.  | Elemento calentador               | 20. | Cuba  |
| 10. | Grifo                             | 21. | Caja del calentador                             |
| 11. | Bloqueo del grifo                 |     |   |

## Puesta en servicio



- ◆ Retire las hojas de protección de plástico.
- ◆ La tensión, la corriente y la potencia deben corresponder con los valores indicados en la placa de características [17] situada en la parte posterior del aparato de la caja del calentador [21] del aparato.
- ◆ La freidora debe estar siempre conectada a tierra a través del cable de conexión [16].
- ◆ Limpie la cuba con agua caliente y jabón, después séquela bien. Asegurarse de que el grifo de vaciado esté bien cerrado antes de llenar la freidora.



### Precauciones importantes:

**Antes de conectar la corriente o proceder al llenado, ponga el interruptor [1] en la pos. «0». No caliente nunca la freidora sin aceite.**



### Interruptor de seguridad:

**En cuanto el calentador se levanta más de 5 mm, el interruptor de seguridad se activa y corta la corriente.**

**Verifique que la caja del calentador esté bien apoyada sobre el borde la cuba y que las 2 clavijas [14] fijadas a la carcasa estén introducidas en la caja.**

### Llenado de aceite:

Llene la cuba con aceite hasta la marca «MAX» del nivel de aceite [8]

No se recomienda el uso de grasas sólidas de origen animal o vegetal. Si no puede evitarse el uso de grasa, se la deberá derretir primero en una cacerola. No derrita nunca bloques de grasa sólidos sobre los elementos calentadores.



Después de cada utilización, se debe rellenar la freidora con la cantidad de aceite que falta. Si el nivel de aceite es demasiado bajo, el rendimiento disminuye y el aceite se calienta demasiado.

## Cocción

<p><b>Encendido</b></p> <p>Gire el botón del interruptor-termostato [1] a la temperatura deseada, por ejemplo 180 °C</p>	<p>→ Se enciende el piloto blanco [2] → Se enciende el piloto amarillo [3]</p>
<p>Una vez que se encienda el piloto verde [4], sumerja la cesta en el aceite.</p>	<p>→ Coloque la cesta directamente sobre el elemento calentador</p>
<p>Al final del tiempo de cocción (véase la tabla siguiente), levante ligeramente la cesta y sacúdala horizontalmente dentro de la cuba.</p>	<p>→ Fije la cesta al estribo de fijación para la cesta [6] → Deje escurrir el aceite</p>
<p>Después de cada servicio, gire el interruptor-termostato [1 ] a la posición «0»</p>	<p>→ Tape la freidora con la tapa suministrada con el aparato.</p>



Si prepara grandes cantidades de fritas, se acumulará agua en el fondo de la cuba. Para evitar un desbordamiento, se debe vaciar regularmente de 1 a 2 litros a fin de eliminar el agua acumulada.

**Tabla de cocción**

Temp.	Alimentos	Minutos
190 °C	Patatas fritas congeladas	3 - 4
160 °C	Blanquear patatas fritas crudas	4 - 6
190 °C	Dorar patatas fritas escaldadas	2 - 3
170 °C	Filetes de carne empanados	3 - 4
170 °C	Muslos de pollo congelados	6 - 8
180 °C	Pescados	2 - 4



### Consejos para reducir el consumo de aceite:

No deje la freidora en funcionamiento antes o después del servicio (el tiempo de calentamiento es de solo 5 minutos): **¡las altas temperaturas degradan el aceite, incluso sin alimentos!** Trabaje a una temperatura moderada (180° C en lugar de la temp. máxima): **¡prolongación de la duración de vida del aceite alrededor del 40 %!** Después de cada servicio, filtre el aceite a través de un microfiltro (opcional). Este retiene incluso las partículas microscópicas y puede reutilizarse muchas veces.



## Cambio de aceite y mantenimiento

### Cambio de aceite

Es muy recomendable limpiar cuidadosamente la freidora cuando se procede al cambio de aceite. Se debe remplazar el aceite cuando este se haya oscurecido y humee (después de alrededor de 50 a 80 horas de utilización). No cambie nunca el aceite mientras está demasiado caliente.



**Siga las directivas locales para la eliminación de aceites usados.**

<p>Ponga el interruptor [1] en «0». Espere hasta que el aceite se enfríe. Vacíe la cuba [20] y cierre el grifo de vaciado [10]</p>	<p>→ Deje drenar el aceite</p>
<p>Vierta en la cuba agua hirviendo con detergente (por ejemplo sosa) hasta aprox. 5 cm por encima de la marca del nivel de aceite [8] (1-2 veces a la semana)</p>	<p>→ Deje actuar de 10 a 30 minutos, lave la cuba y la espiral del calentador [9] con un cepillo (no metálico). Tenga cuidado de no dañar los bulbos del termostato [13] con herramientas cortantes o puntiagudas.</p>
<p>Retire la caja del elemento calentador.</p>	<p>→ No sumerja la caja en líquidos.</p>
<p>Limpie también el fondo de la cuba. Vacíe el agua.</p>	<p>→ Después de la limpieza, enjuague bien la cuba con agua caliente; los restos de detergente son muy perjudiciales para el aceite fresco con el que llenará la freidora.</p>
<p>Estos aparatos son desmontables y la cuba se puede extraer de la carcasa  Introduzca de nuevo la cuba en la carcasa</p>	<p>→ Las cubas y la carcasa se pueden lavar en el lavavajillas  → Para ello, el grifo debe encontrarse en posición «abierto»</p>
<p>Cierre el grifo [10] y rellene la cuba con aceite fresco hasta el nivel «MAX» [8]</p>	<p>→ Coloque de nuevo la caja del calentador y fíjela correctamente sobre los 2 tetones-pulsadores [14]</p>
<p>Después del uso, tape la freidora con su tapa</p>	<p>→ La luz altera la calidad del aceite</p>



**¡No utilice el chorro de agua ni el vapor a presión para limpiar el aparato!**

## Termostato de seguridad

Todas las freidoras Valentine están equipadas con un termostato de seguridad para cada cuba. Estos termostatos de seguridad se encuentran en la caja del calentador en la parte trasera de la freidora. El botón rojo de rearme [15] sobresale debajo de la caja.

Se desactiva:

- cuando la temperatura supera los 230 °C
- cuando el tubo capilar está dañado
- cuando la temperatura descendiendo por debajo de °C

o en caso de uso inadecuado:

- cuando la freidora se calienta sin aceite o el nivel de aceite es demasiado bajo
- cuando se vacía la freidora sin desconectar el interruptor
- cuando se derrite un bloque de grasa directamente sobre el elemento calentador

**Para reactivarlo:**

- **Apagar la freidora** (interruptor-termostato [1] en pos. «0»)
- **Esperar hasta** que se enfríe (para que se enfríe más rápidamente, levantar la caja del calentador y colocarla sobre la tapa). Hasta que el bulbo del termostato [13] fijado a la caja del calentador no se enfríe, usted no podrá reactivar el termostato de seguridad.
- **Presione con fuerza el botón rojo** [15] (se debe oír un «clic» de engatillado)

## Problemas y averías

Problema	Causa probable	Acción
La freidora no calienta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay corriente</li> <li>• El termostato de seguridad se ha desactivado</li> <li>• Caja mal colocada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique los fusibles de su instalación eléctrica, la clavija y la toma de corriente</li> <li>• Reactivar el termostato (véase arriba)</li> <li>• Verifique la posición correcta de la caja</li> </ul>
La freidora no calienta suficientemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta una fase</li> <li>• Calentador defectuoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique los fusibles</li> <li>• Contacte con el servicio posventa</li> </ul>
El piloto no se enciende o parpadea	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piloto defectuoso</li> <li>• Falta una fase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace el piloto</li> <li>• Verifique los fusibles</li> </ul>
Los pilotos se encienden pero la freidora no calienta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentador defectuoso o termostato defectuoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacte con el servicio posventa</li> </ul>
Otra avería		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacte el servicio posventa</li> </ul>

## Características técnicas

Características	TF7	TF7	TF7T	TF10	TF13	TF77	TF77T	TF55	TF55	TF5	TF5
Modelo:	1x400	1N230	1x400	3N400	3N400	2x 1N230	2x 1N400	3x400	2x 1N230	1x400	1N230
Tensión [V]:											
Potencia [kW]	3.6	3.6	4.6	6.9	6.9	2x 3.6	2x 4.6	7.2	2x 3.6 (UK 3.0)	3.6	3.6 (UK 3.0)
Corriente [A]	9	15.6	11.5	10	10	2x 15.6	2x 11.5	16	2x 16 (UK 13)	9	16 (UK 13)
Frecuencia [Hz]	50 - 60										
Contenido en litros	7	7	7	10	13	2x 7	2x 7	2x 5	2x 5	5	5
Rendimiento patatas congeladas [kg/h]	7 - 9	7 - 9	10 - 12	14 - 16	14 - 18	14 - 18	20 - 24	14 - 18	14 - 18	7 - 9	7 - 9
Rendimiento patatas fritas no congeladas [kg/h]	8 - 11	8 - 11	10 - 15	14 - 20	15 - 20	16 - 22	20 - 25	16 - 22	16 - 22	8 - 11	8 - 11
Anchura	280		360		560		425		213		
Profundidad	415										
Altura cuba / caja	265 / 420										
Peso bruto [kg]	10	10	10	12	15	18	18	15	15	9	9
Termostato de trabajo / seguridad	1 / 1 par cuve										
Grado de protección	IPX3										
Presión acústica ponderada	< 70 dB(A)										

## Piezas de recambio

Utilice únicamente piezas de recambio originales. Para cualquier pedido de piezas de recambio deberá indicar, además del número del artículo que figura en la lista siguiente,

1. el modelo de freidora
  2. el número de serie
  3. la tensión, la corriente y la potencia
- (\*) selección de acuerdo con el voltaje del modelo

Pos	Componente	TF7	TF77	TF7T	TF77T	TF10	TF13	TF55	TF5	Código art.	Código esquema	Características
[2]	Piloto neutro	1	2	1	2	1	1	2	1	6324	H1	230V
[3]	Piloto naranja	1	2	1	2	1	1	2	1	6325	H2	230V
[4]	Piloto verde	1	2	1	2	1	1	2	1	6326	H3	230 V
[1]	Termostato de trabajo	1	2	1	2	1		2	1	A0040-01	S1+S2	3P 16A 400V
[1]	Termostato de trabajo						1			A0040-13	S1+S2	3P 16A 400V
[18]	Termostato de seguridad					1	1			0705-04	S3	3P 16A 400V
[18]	Termostato de seguridad	1	2	1	2			2	1	A0040-50	S3	3P 16A 400V
[19]	Interruptor de seguridad	2	4	2	4	2	2	4	1	6321	S5, S6	1P 16A 250V
[1]	Botón	1	2	1	2	1	1	2	1	2694		
[10]	Grifo de vaciado	1	2	1	2	1	1	2	1	5137		
<b>Elemento calentador</b>												
	Calentador TF7, 230V	1	2							A1030-02	R1,R2,R3	230V 3600W
	Calentador TF 10 + TF13					3	3			A1030-01	R1,R2,R3	230V 2300W
	Calentador TF7, 400V	1	2							A1030-03	R1,R2,R3	400V 3600W
	Calentador TF7T			2	4					A3030-01	R1,R2,R3	400V 2300W
	Calentador TF55 230V							2*	1*	A1030-04	R1,R2,R3	230V 3600W
	Calentador TF55 400V							2*	1*	A1030-05	R1,R2,R3	400V 3600W
	Calentador TF55 230V (UK)							2*	1*	A1030-06	R1,R2,R3	230V 3000W
<b>Cestas</b>												
	Cesta TF7	1	2	1	2					A1080-02		220/235/108
	Cesta TF10					1				A3080-02		305/235/108
	Cesta TF13						1			A4080-02		440/235/108
	Cesta TF55							2	1	A5580-02		155/235/108

**Esquemas eléctricos: véase al final de este manual**

## Declaración de conformidad

*Nosotros, el fabricante*

Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E  
CH - 1122 Romanel-sur-Morges  
Tel.: +41 21 637 37 40  
Fax: +41 21 637 37 41  
Correo electrónico: [info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
Internet: [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)



*declaramos que estos productos cumplen las directivas y normas siguientes:*

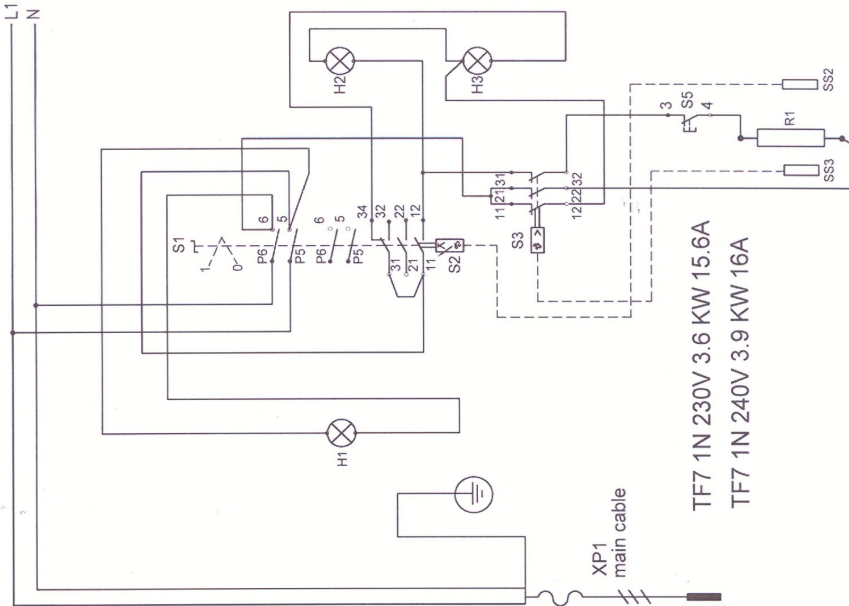
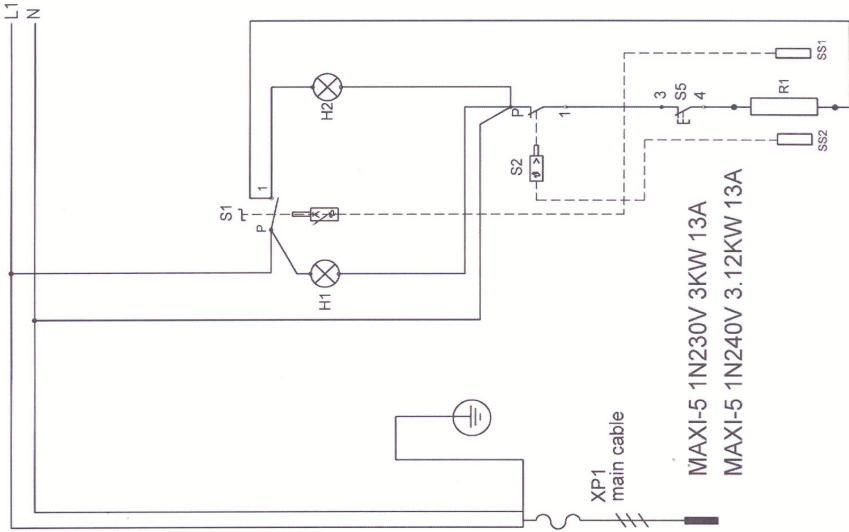
Directiva de baja tensión	2014/35/UE
Directiva EMC	2014/30/UE
Directiva ROHS	2011/765/UE
Contacto alimentario	1935/2004/CE
Directiva WEEE:	2012/19/UE
Normas	IEC 60335-1 :2013 (ed.5.1) +am2 2016 IEC 60335-2-37: 2017 IEC 60335-1: 2012;+A11 EN 60335-2-37+ A1: 2008 EN 60335-2-37+A11: 2012
EMC	CISPR 14-1 (ed.5); am1; am2 CISPR 14-2 (ed.1); am1; am2 EN 55014-1 :2006; am1; am2 2011 EN 55014-2 :1997; am1; am2 2008 IEC61000-3-2 :2014 (ed.4) IEC61000-3-3 :2013 (ed.3) IEC62233: 2008

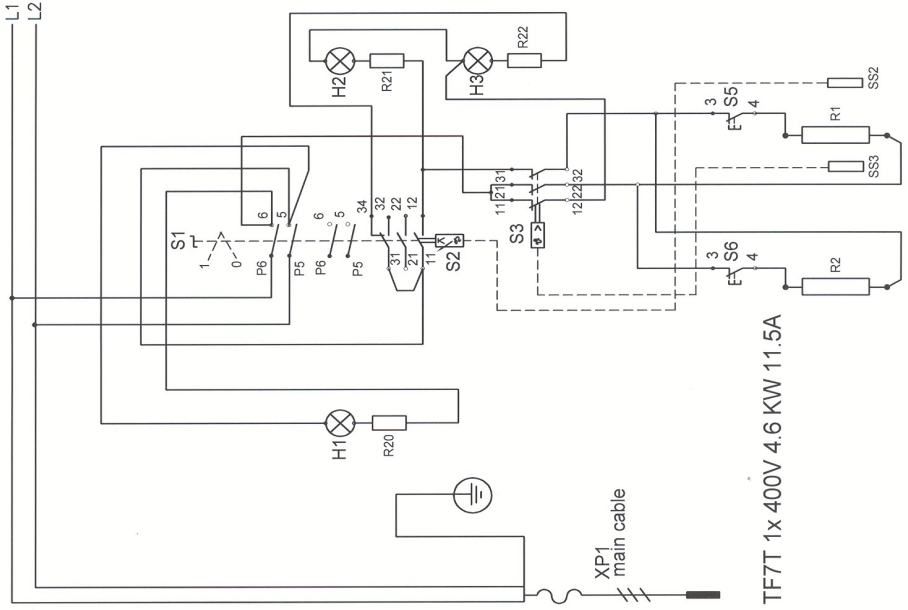
Romanel-sur-Morges, Junio de 2017

Valentine Fabrique S.A.

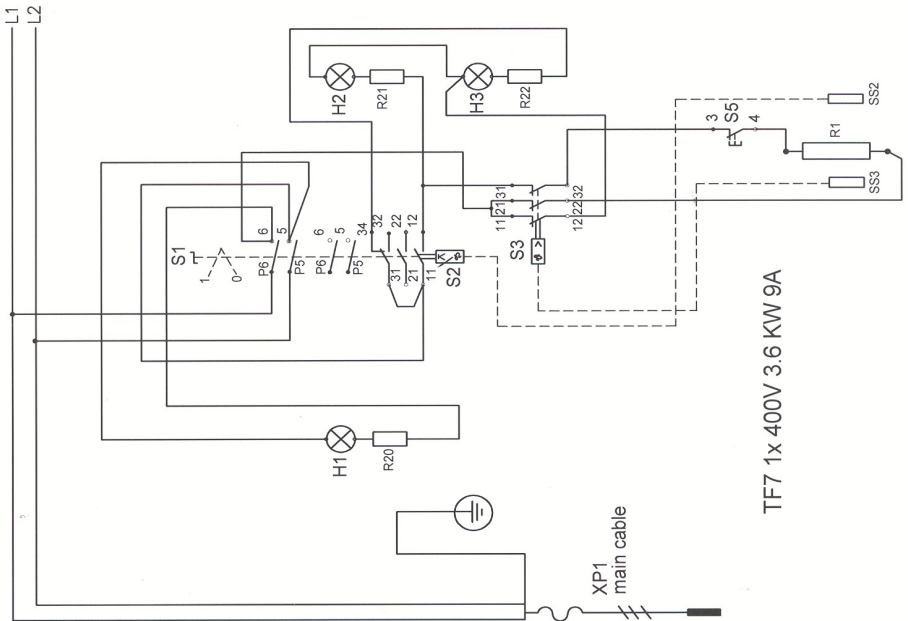
B. Paris  
Gerente

**Schémas électriques TF/Schalpläne TF**  
**Wiring diagramm TF/Esquemas electricos TF**

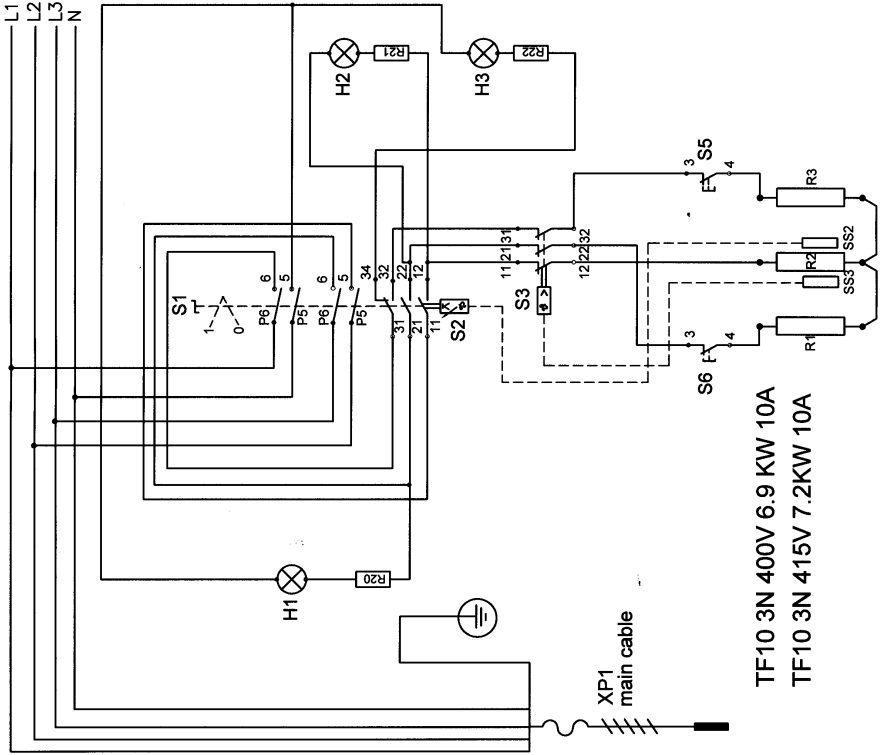




TF7T 1x 400V 4.6 KW 11.5A

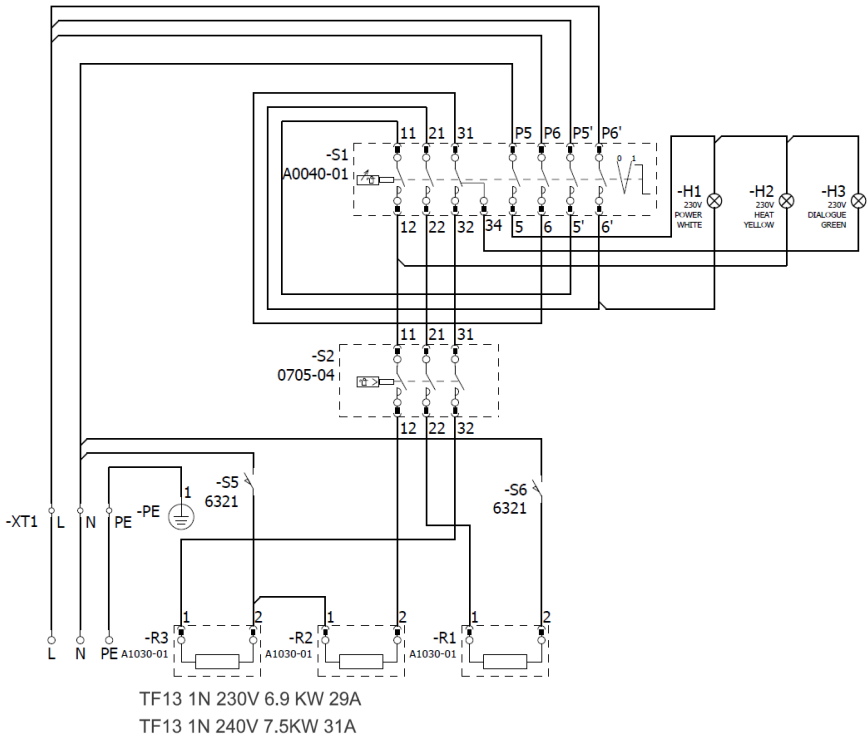
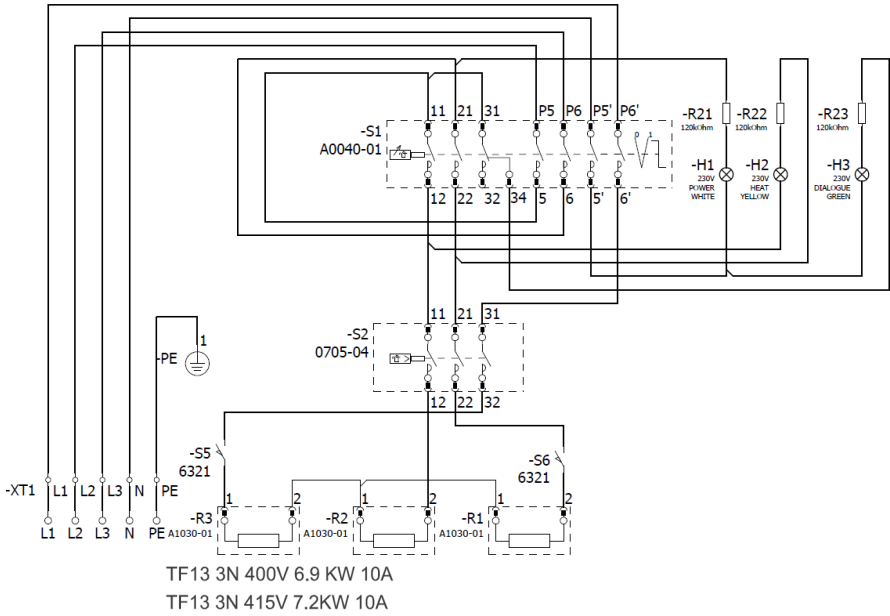


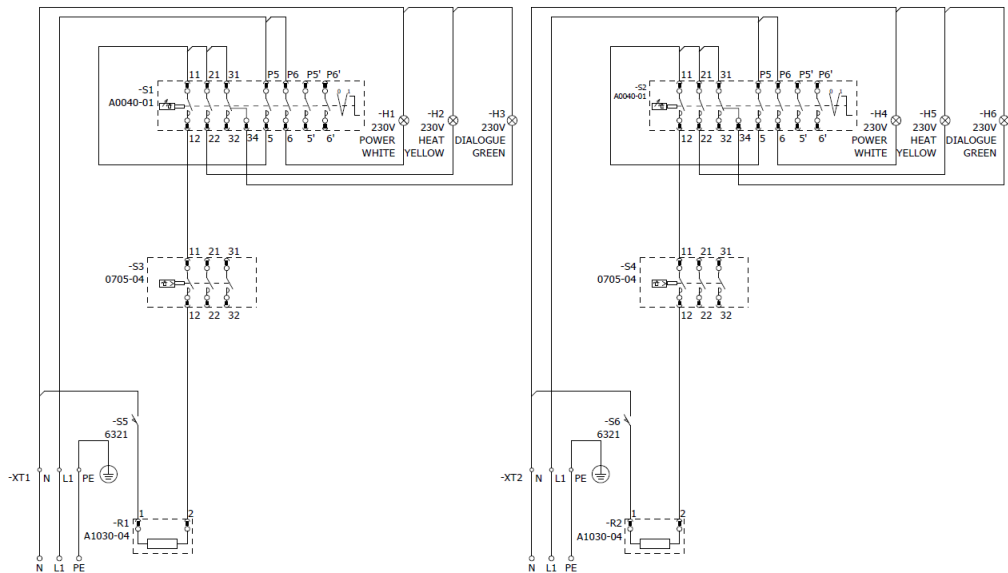
TF7 1x 400V 3.6 KW 9A



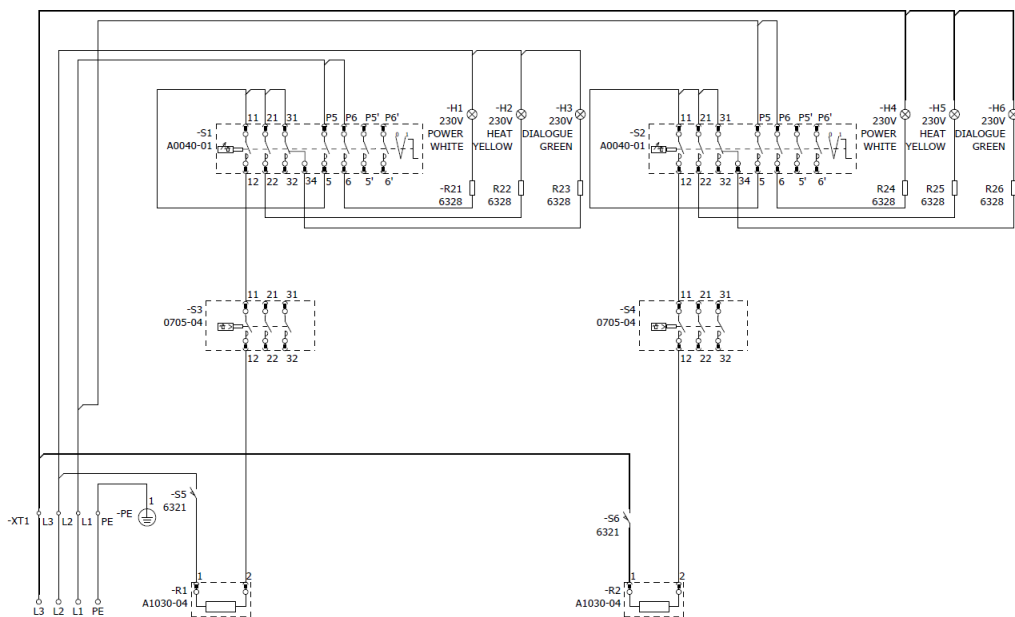
TF10 3N 400V 6.9 KW 10A  
TF10 3N 415V 7.2KW 10A







TF5/55 (1x/2x) 1N230V (1x/2x) 3.6kW (1x/2x)16A



TF5 2x400V 3.6kW 9A / TF55 3x400V 7.2kW 16A





Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E

CH - 1122 Romanel-sur-Morges

T +41 21 637 37 40  
F +41 21 637 37 41  
[info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
[www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)

Ed. 04/2020  
Manuel original/Originalbetriebsanleitung /Original manual  
©Valentine Fabrique SA,2020

