

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.

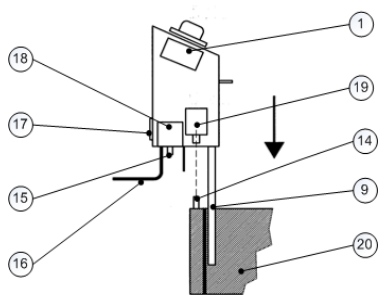
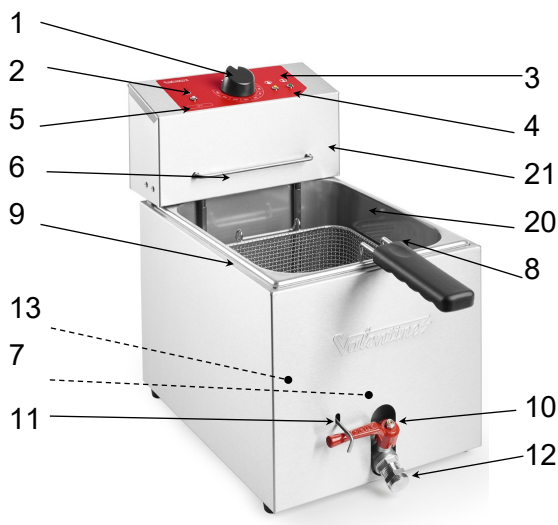
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel einen Defekt aufweist. Das Kabel muss dann sofort durch eine hierzu qualifizierte Person des Kundendienstes, beziehungsweise durch Valentine Fabrique SA oder Ihren offiziellen Händler ersetzt werden.



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

Inbetriebnahme Den Knopf des Thermostatschalters [1] auf die gewünschte Temperatur drehen, zum Beispiel 180 °C	→ Die weisse Signalleuchte [2] leuchtet auf → 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] schliessen	→ 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 wieder befüllen werden
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"> • Kein Strom • Sicherheitsthermostat hat ausgelöst • Gehäuse schlecht aufgesetzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie sorgfältig Ihre Sicherungen, den Stecker und die Steckdose • Rückstellen (siehe oben) • Überprüfen Sie die richtige Position des Gehäuses
Die Fritteuse heizt nicht ausreichend auf	<ul style="list-style-type: none"> • Es fehlt eine Phase • Heizkörper defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie Ihre Sicherungen • Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Signalleuchte leuchtet nicht auf oder blinkt	<ul style="list-style-type: none"> • Signalleuchte defekt • Es fehlt eine Phase 	<ul style="list-style-type: none"> • Ersetzen Sie die Signalleuchte • Überprüfen Sie Ihre Sicherungen
Die Signalleuchten leuchten aber die Fritteuse heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Heizkörper oder Thermostat defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst
Andere Störung		<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst

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 1x400	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)
Strom [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	2x5	2x5	5	5
Ergiebigkeit tiefe- gefrorene Pommes 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 tiegefrorene	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 curve										
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 Models 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	B0060-01	H1	230V
[3]	Orangefarbene Signalleuchte	1	2	1	2	1	1	2	1	B0060-02	H2	230V
[4]	Grüne Signalleuchte	1	2	1	2	1	1	2	1	B0060-04	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	2	1	2	1	1	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	A0090-10		
[10]	Entleerungshahn	1	2	1	2	1	1	2	1	A0070-04		
[12]	Hahnstopfen	1	2	1	2	1	1	2	1	A0070-05		
[12]	Verschlussdichtung	1	2	1	2	1	1	2	1	A0070-06		
Heizkörper												
	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
Körbe												
	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
--------	---

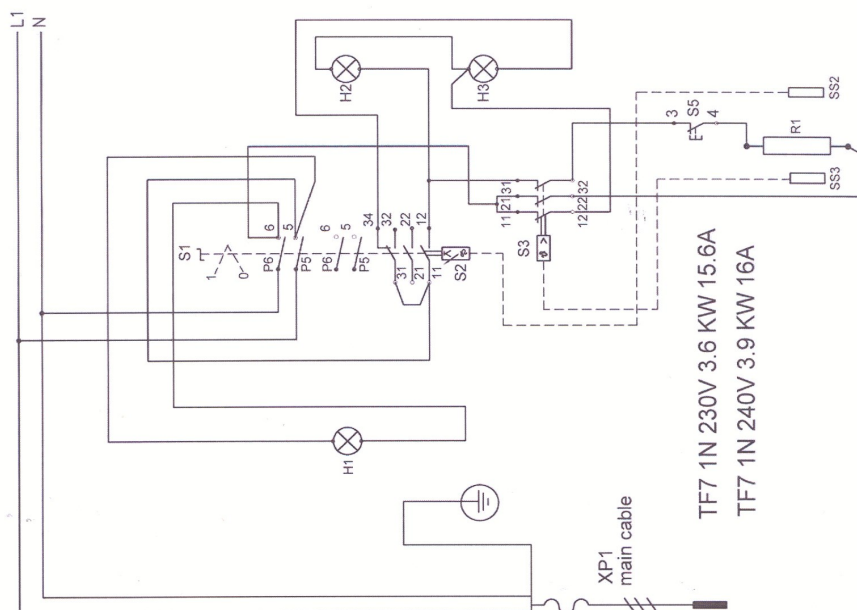
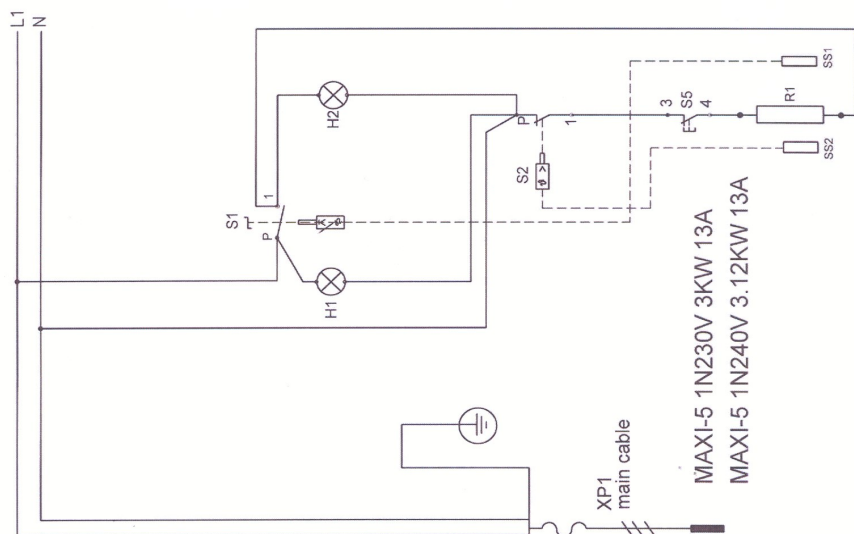
EMC	CISPR 14-1 (Ausgabe 5);am1 ;am2 CISPR 14-2 (Ausgabe1);am1 ;am2 EN 55014-1:2006 ;am1 ;am2 2011 EN 55014-2:1997 ;am1 ;am2 2008 IEC61000-3-2:2014 (Ausgabe 4) IEC61000-3-3:2013 (Ausgabe 3) IEC62233:2008
-----	--

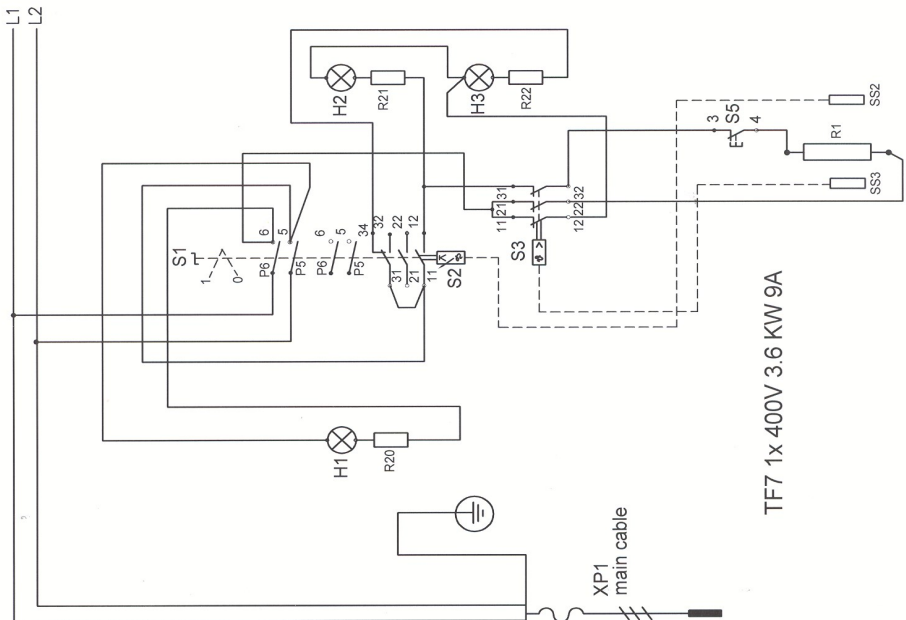
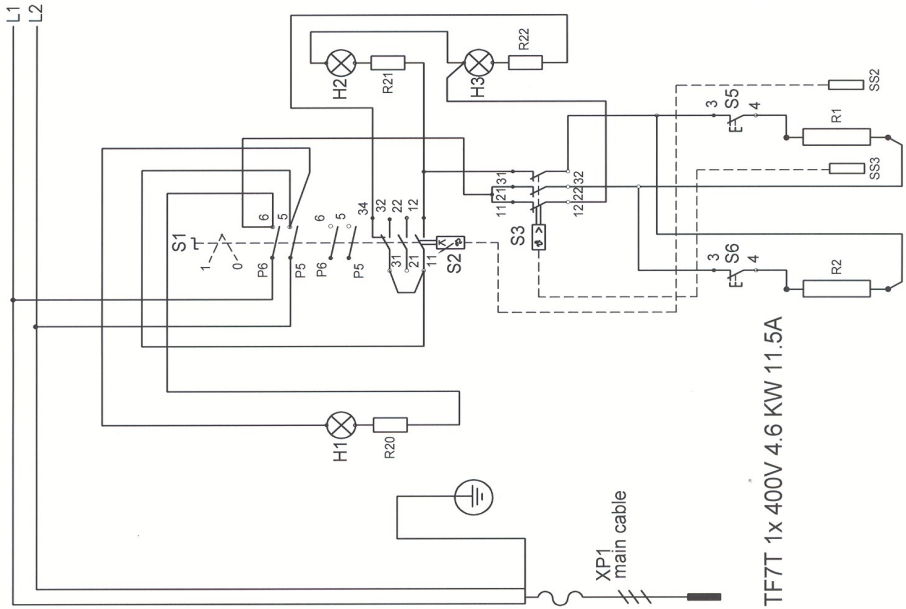
Romanel-sur-Morges, Juli 2021

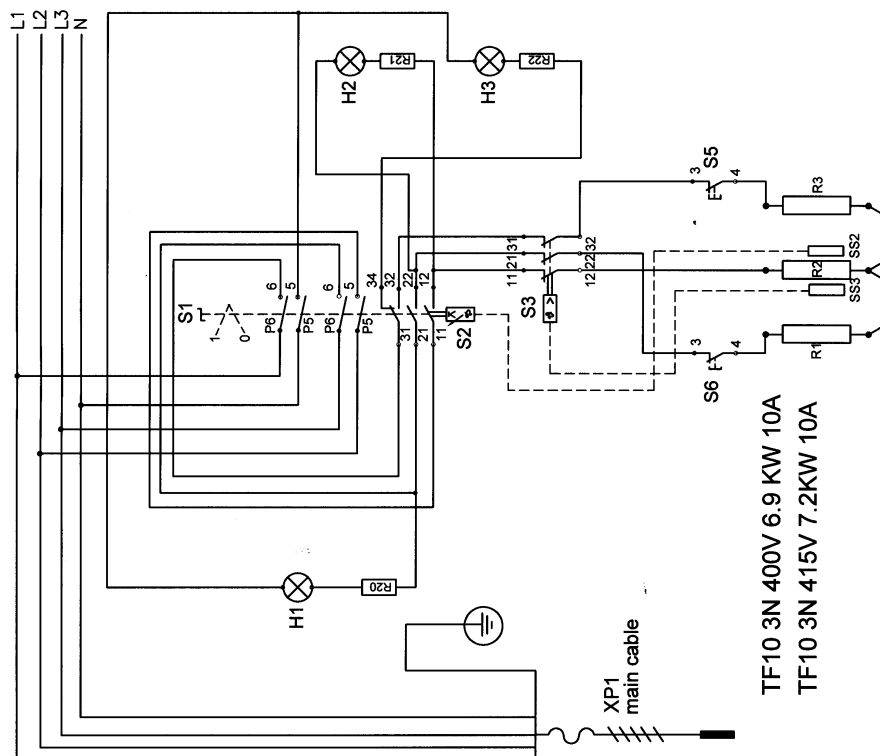
Valentine Fabrique S.A.

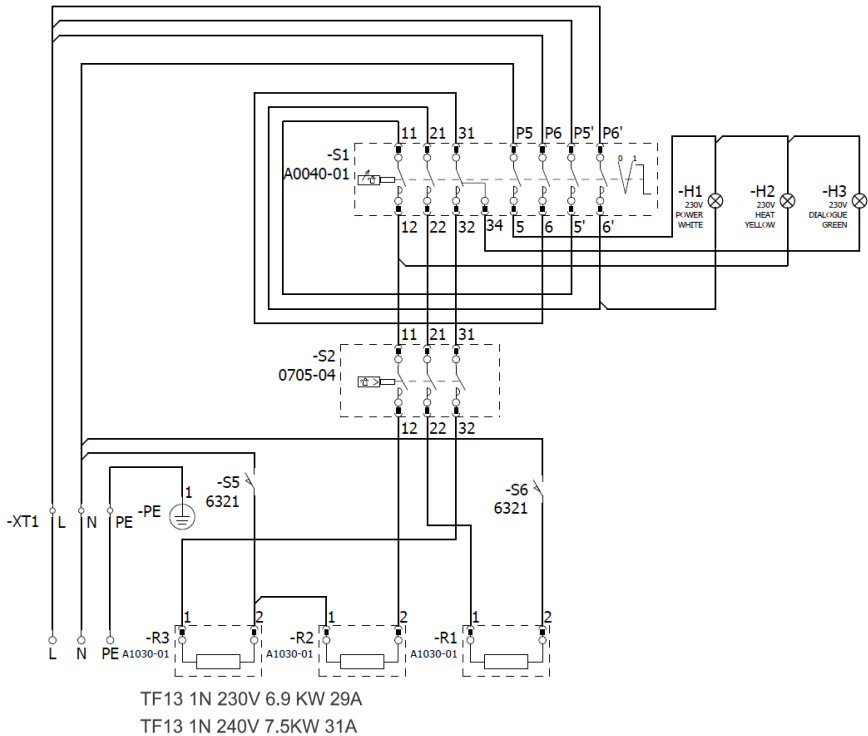
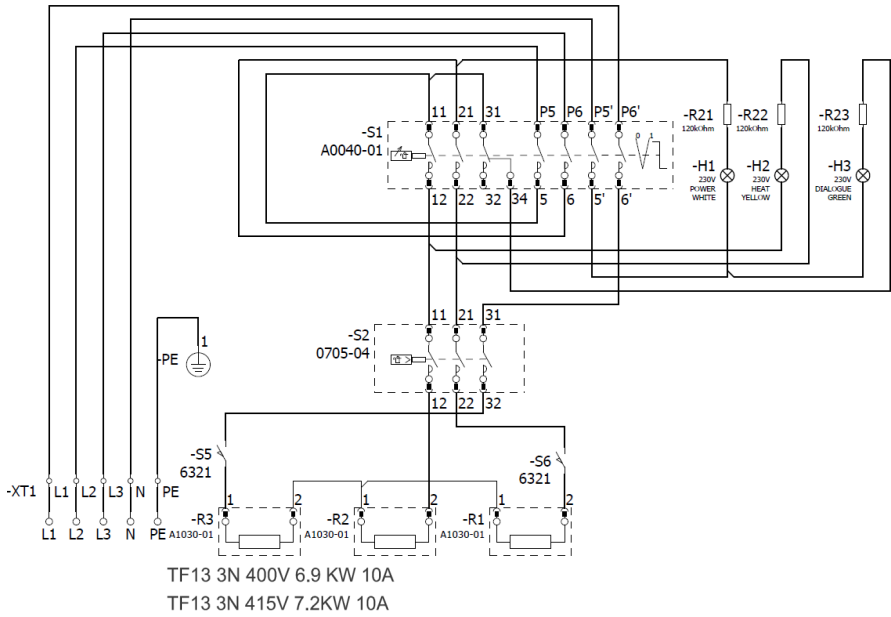
C.Paris
Verwaltungsrat

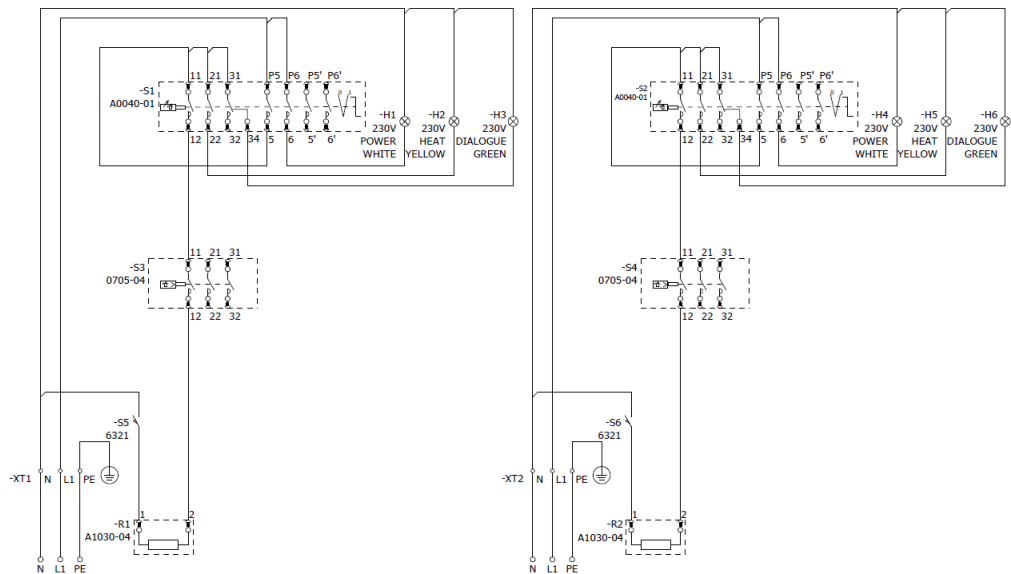
Schémas électriques TF/Schalpläne TF Wiring diagramm TF/Esquemas electricos TF



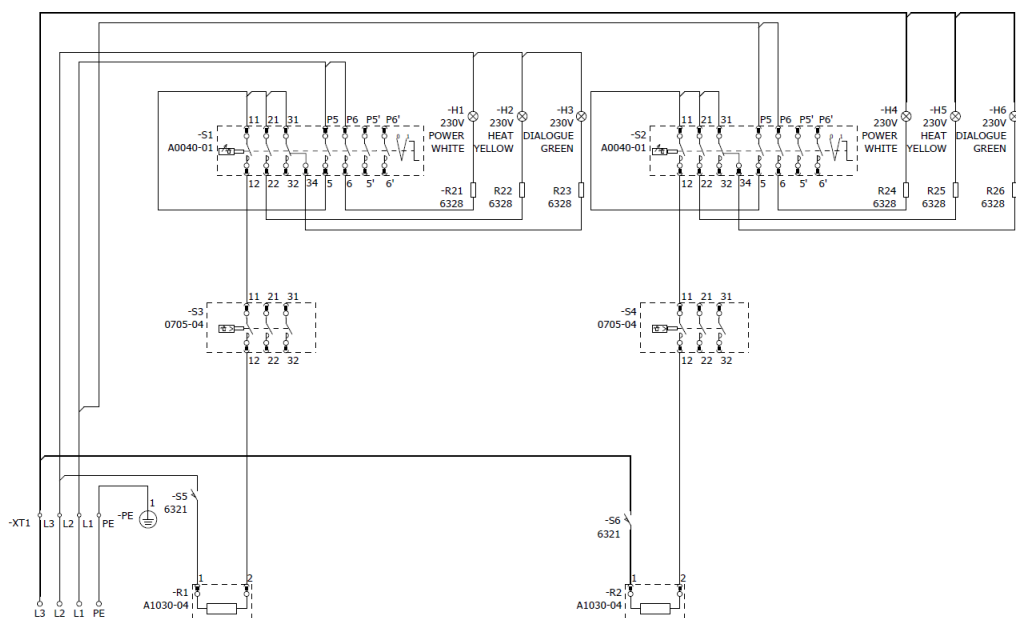








TF5/55 (1x/2x) 1N230V (1x/2x) 3.6kW (1x/2x)16A



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
www.valentine.ch

Ed. 01/2023
Manuel original/Originalbetriebsanleitung /Original manual
©Valentine Fabrique SA,2023

