

Valentine
 SWISS MADE

Bedienungsanleitung Fritteuse THE CORE SMART

+41 21 637 37 40
 info@valentine.ch

Z.I. Moulin du Choc E
 CH-1122 Romanel-sur-Morges

Valentine Fabrique SA

Ed. 11/2025 Mode d'emploi original
 ©Valentine Fabrique SA, 2025

Valentine

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf einer Valentine-Fritteuse, einem hochwertigen Produkt, das seit über 70 Jahren weltweit bekannt ist. Dank dem beachten einiger grundlegenden Regeln, in dieser Anleitung, wird Ihnen dieses Produkt viele Jahre lang eine hohe Leistung anbieten.

Wichtige Hinweise:

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss des Geräts von einer qualifizierten Person und mit den geltenden Normen ausgeführt wurde. Dieses Gerät ist konzipiert für den professionellen Einsatz, wie in Küchen von Restaurants, Hotels oder Kantinen in Gemeinschaftseinrichtungen. Es ist nicht für die Grossmengen Aufbereitung in der industriellen Lebensmittelherstellung bestimmt.



Nicht ohne Aufsicht betreiben!

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht auf das Gerät zugreifen können und dass die Benutzer/innen angemessen instruiert sind.



Heisses Öl verursacht schwere Verbrennungen. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit dem Körper. Halten Sie das Gesicht vom heißen Ölbad fern, wenn Sie Speisen hineingeben. Lassen Sie die Lebensmittel, vor dem Frittieren, gut abtropfen. Niemals Wasser oder Eis in das Öl geben.



Ölspritzer und Überlaufen des Beckens!

Vorsicht vor Dampf und heissen Ölspritzern beim Kochen.

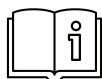
Niemals andere Gegenstände als Lebensmittel in das Öl geben, wie etwa geschlossene Behälter usw., ansonsten besteht **Explosionsgefahr** mit verspritzen von brennend, heissem Öl. Der Ölstand darf nie höher als die Markierung „MAX“ und nie niedriger als die Markierung „MIN“ sein. Achten Sie auf die Brandgefahr bei zu niedrigem Ölstand.



Achtung: Altes resp. stark verbrauchtes Öl/Fett hat einen tieferen Flammpunkt und entzündet leichter. **Löschen Sie, bei einem Brand der Fritteuse, niemals mit Wasser. Es ist empfohlen, einen Feuerlöscher in der Nähe der Fritteuse zu installieren und über eine Löschdecke zu verfügen.**



Bei Eingriffen mit Werkzeugen oder ersetzten von Teilen, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Die Fritteuse darf nicht verwendet werden, wenn das Stromkabel einen Defekt aufweist. Das Kabel muss sofort von einer qualifizierten Person des Kundendienstes bzw. von Ihrem offiziellen Fachhändler ausgetauscht werden.

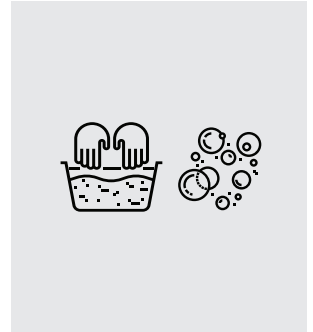


Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, vor der Installation und der Inbetriebnahme. Alle technischen Dokumente sind in digitalem Format verfügbar. Zugänglich [hier](#) oder über den QR code auf dem Produkt.

Die Firma Valentine Fabrique SA übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemässe Benutzung der Fritteuse oder durch nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

3



1

Entfernen Sie die blauen Schutzfolien.

2

Verstellen Sie die Höhe auf 850 oder 900 mm, indem Sie die beiden Schrauben oberhalb der Räder entfernen.

Verwenden Sie die Feinjustierschraube, um die Fritteuse perfekt auszurichten..

3

Reinigen Sie die Becken mit warmem Seifenwasser (es ist möglich, das Wasser mit dem Thermostat auf 95°C zu erhitzen) und danach gut trocknen. Achten Sie darauf, dass der Ablasshahn, vor dem Befüllen, vollständig geschlossen ist.



Für Pumpemodelle:

Vor der Inbetriebnahme den Verschluss der Öl-Pipette entfernen.



Schmale Fritteusen (200 und 250 mm) müssen zwischen anderen Geräten, Möbeln oder an einer Wand verankert, aufgestellt werden. Um jede Gefahr des Kippens zu verhindern.



Das Gerät muss so installiert werden, dass es nicht mit Wasser in Berührung kommt und dass bei der Benutzung kein Spritzwasser in das Becken dringen kann.

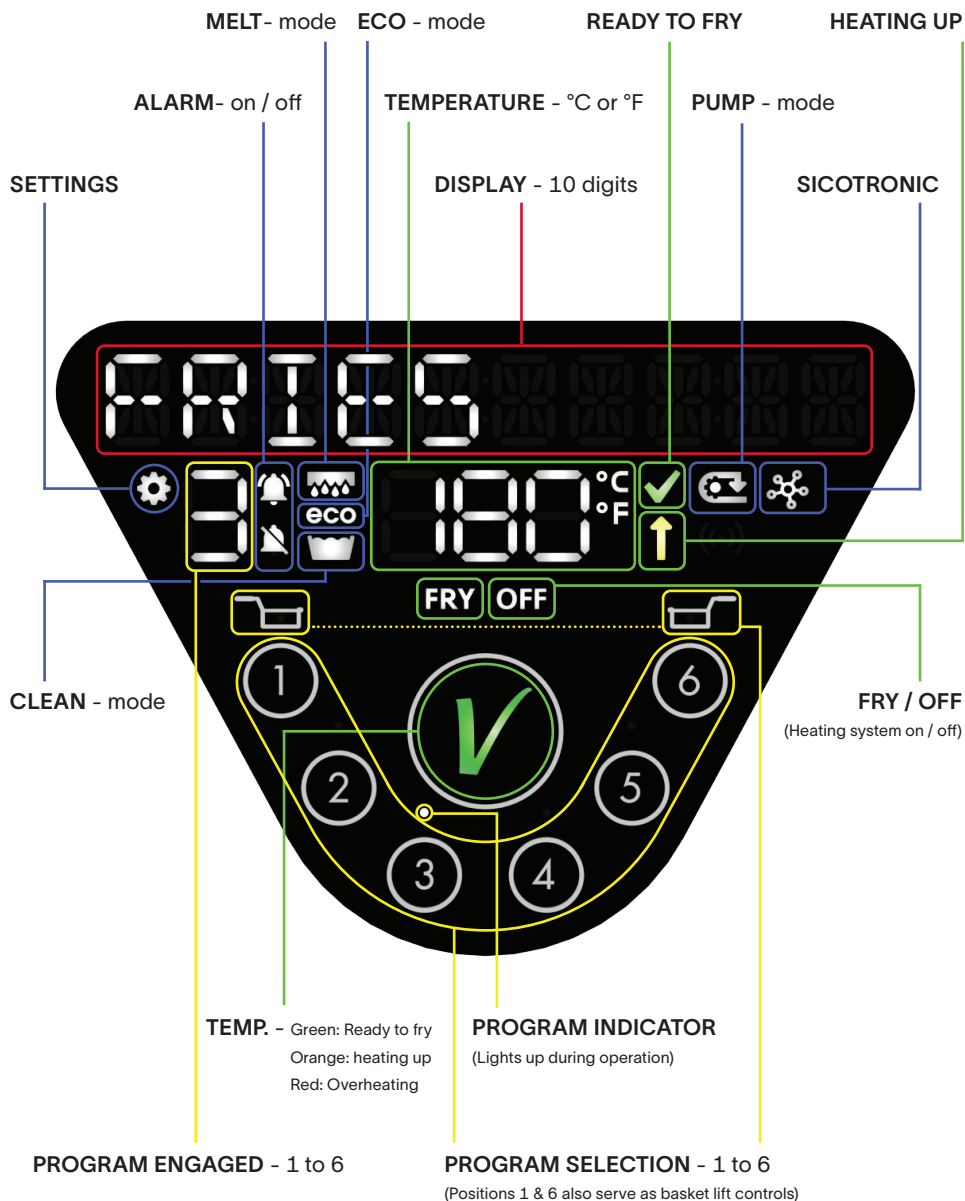


Valentine-Fritteusen verfügen über einen Erdungsanschluss auf der Rückseite, in der Nähe der Kabelausgänge. Er ist von unten zugänglich, ohne das Gerät zu öffnen.

Die Bildschirmanzeige verstehen

4

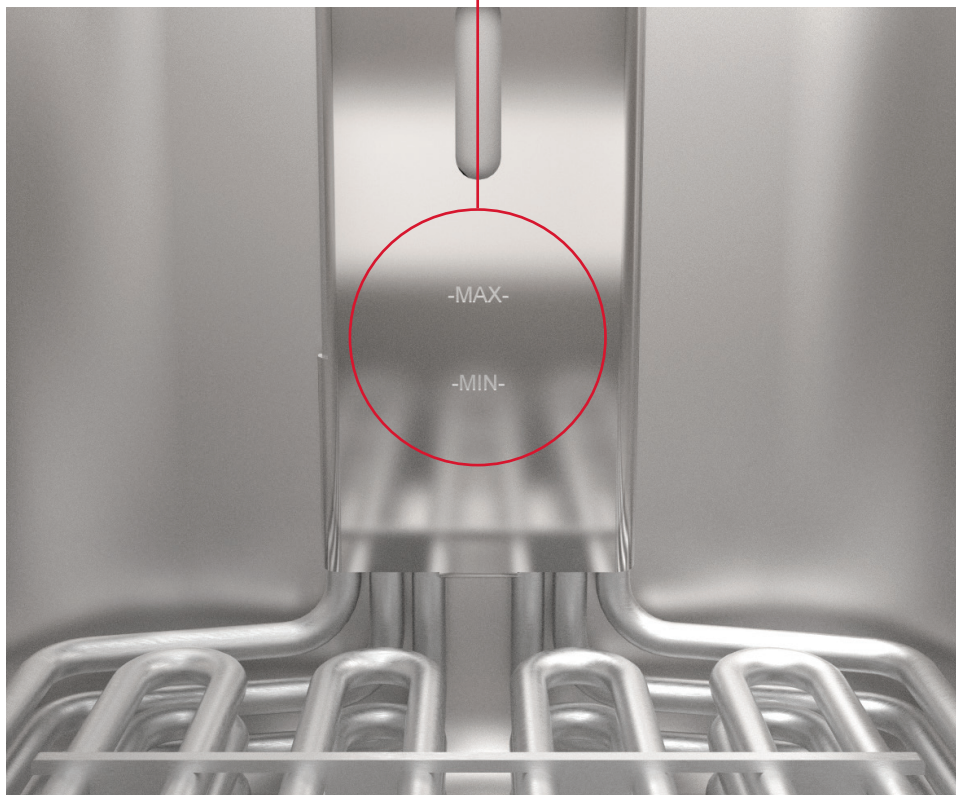
Symbole und Leuchtanzeigen: Anzeige der aktiven Funktionen, ausgewählte Optionen, Temperaturstatus, Programmdauer, Zyklusphasen und Systemwarnungen.



Füllen der Fritteuse



Beachten Sie unbedingt die Grenzwerte **MIN-MAX** beim befüllen des Beckens.

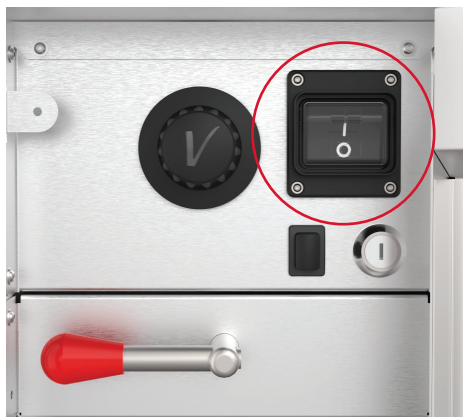


Schnellstartanleitung

6

1

Hauptstrom einschalten
(hinter der Tür).



2

Der Bildschirm schaltet sich im CUSTOM-Modus ein.
Wenn das Heizelement ausgeschaltet ist, entspricht die angezeigte Temperatur der tatsächlichen Öltemperatur.



3

Um das Öl zu erhitzen, drücken Sie auf den Drehknopf (hinter der Tür).



4

- Sobald die Heizung aktiviert ist, drücken und halten Sie den Drehknopf 3 Sekunden lang, um die Zeit und die Temperatur einzustellen. (Wenn die Heizfunktion «FRY» aktiviert ist, zeigt das Display die Ziel-Gartemperatur an).



5

- Um das Hebesystem zu aktivieren, drücken Sie 1 (links) oder 6 (rechts) auf dem Bildschirm.
- Nach der Aktivierung senkt sich der Korb, sobald die Gartemperatur erreicht ist.
- Um die Körbe vor Erreichen der Gartemperatur abzusenken, drücken Sie die Taste innerhalb von 5 Sekunden zweimal.

6

Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie erneut auf den Drehknopf (hinter der Tür).



Kochprogramme (1 bis 6)

1

Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf 1 bis 6 tippen. Die Programmnamen, die Garzeit und die Gartemperatur sind voreingestellt, können jedoch in den Einstellungen angepasst werden. (Beispiel unten: Programm 3 «FRIES»).



2

- Halten Sie das ausgewählte Programm 2 Sekunden lang gedrückt.

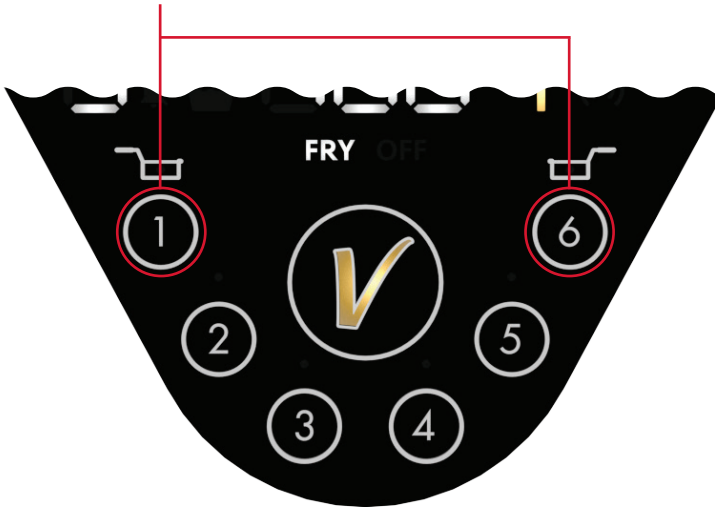


- Oder drücken Sie einmal auf den Drehknopf, um den Garzyklus zu starten.



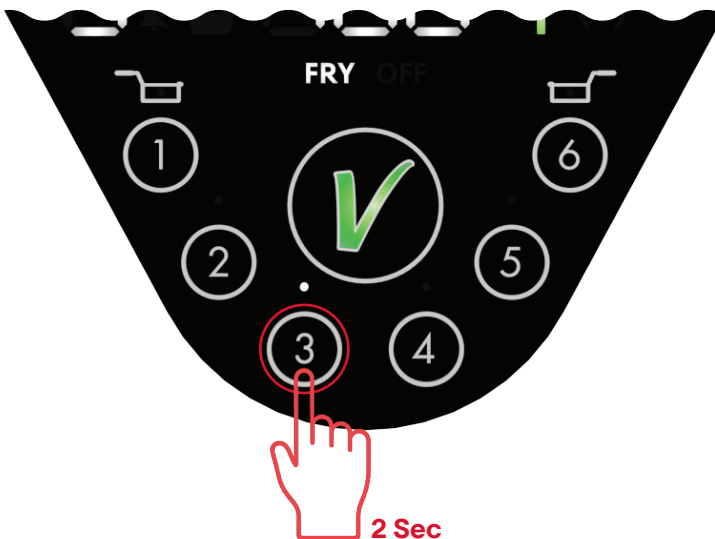
3

- Um das Hebesystem zu aktivieren, drücken Sie 1 (links) oder 6 (rechts) auf dem Touchscreen
- Nach der Aktivierung senkt sich der Korb, sobald die Gartemperatur erreicht ist.
- Um die Körbe vor Erreichen der Gartemperatur abzusenken, drücken Sie die Taste innerhalb von 5 Sekunden zweimal.



4

- Um das Heizsystem auszuschalten, halten Sie die Nummer des aktiven Programms 2 Sekunden lang gedrückt oder drücken Sie den Drehknopf.



Programme und Einstellungen

11

Lange drücken (2 Sekunden), um zum Startbildschirm zurückzukehren.



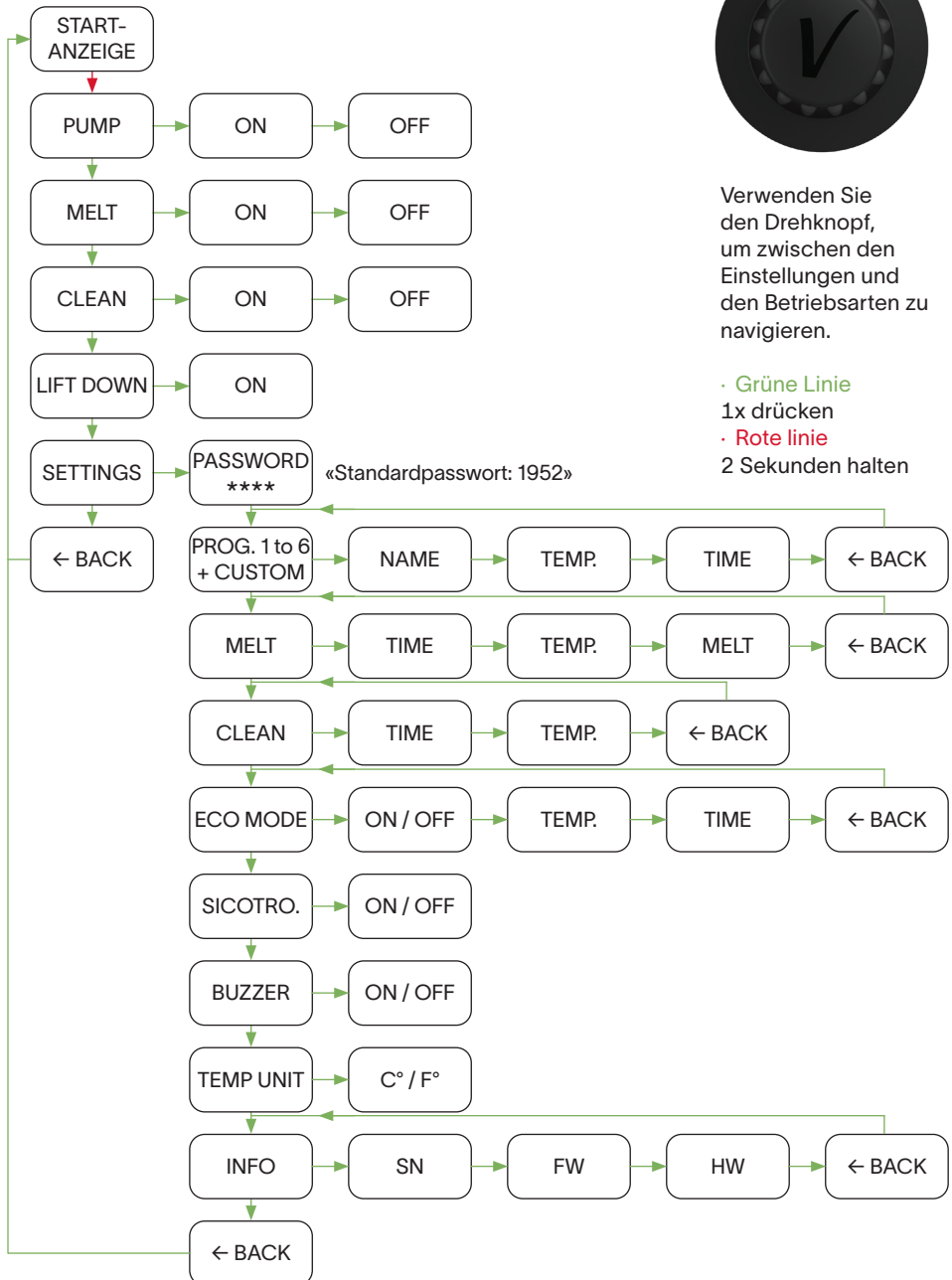
Verwenden Sie den Drehknopf, um zwischen den Einstellungen und den Betriebsarten zu navigieren.

· Grüne Linie

1x drücken

· Rote linie

2 Sekunden halten

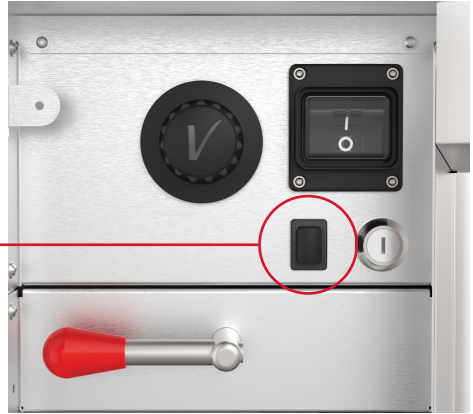


Sicherheitsabschaltung PEC

12

Die CORE SMART Fritteusen sind mit einer PEC-Sicherheitseinrichtung für jedes Becken ausgestattet. Bei Überhitzung stoppt sie die Heizung und zeigt an: **Error Secu A.**

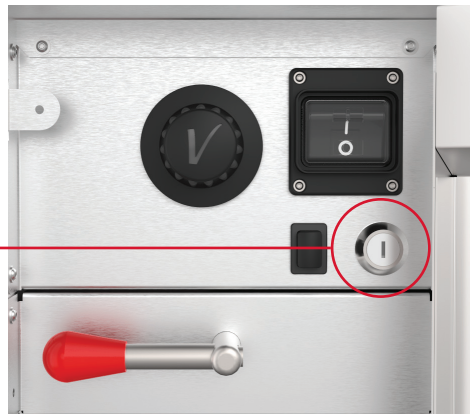
Wenn das PEC nicht zurückgesetzt werden kann, schalten Sie die Maschine aus, warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist, und schalten Sie sie dann wieder ein.



Test des Sicherheitssystems

Erhitzen Sie das Öl auf 190 °C. Drehen Sie dann den Schlüssel und halten Sie ihn in Position, bis die Temperatur 230 °C erreicht (wie auf dem Bildschirm angezeigt).

Bei dieser Temperatur ertönt der Alarm. Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist



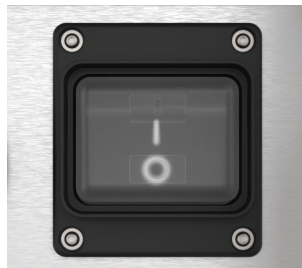
Entleerung und Filterung



Vor dem filtern des Öls, das Gerät unbedingt mit dem Hauptschalter auf **OFF** ausschalten.



Warme Filtration ist möglich, lassen Sie jedoch das Öl auf 60°C abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.



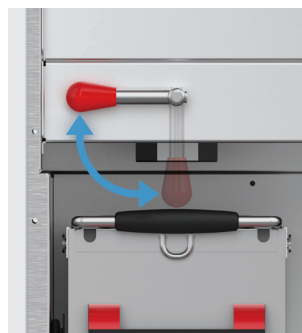
1

- Überprüfen Sie, dass der Metallfilter richtig auf dem Ablassbehälter liegt.



2

- Öffnen Sie den roten Ablasshahn (hinter der Tür) und schließen Sie ihn nachdem das Öl vollständig entleert wurde.
- Kontrollieren Sie danach, dass der Ölhahn korrekt verriegelt ist!



3

Füllen Sie das filtrierte Öl wieder in das Becken oder reinigen Sie vorher die Wanne und den Heizkörper (siehe nächsten Abschnitt)

4

Wenn Sie einen Mikrofilter besitzen, positionieren Sie ihn über das Becken und füllen Sie das Öl ein.

5

Waschen Sie den Metallfilter mit warmem Seifenwasser.



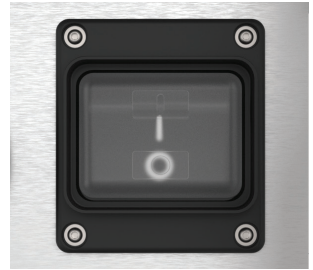
Folgen Sie den örtlichen Richtlinien bezüglich der Entsorgung gebrauchter Öle.

Reinigung — Becken und Heizkörper

14



Vor der Reinigung, das Gerät unbedingt mit dem Hauptschalter auf **OFF** ausschalten.



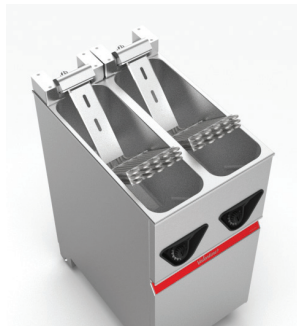
1

Die Heizkörper sind abgesenkt, in Position Verwendung.



2

Die Heizkörper sind in einem Winkel von 45° Grad angehoben, um das Abtropfen zu erleichtern.



3

Die Heizkörper sind 90° Grad angehoben, in Position Reinigung.



- Reinigung mit alkalischen Entfettern:
Alkalische Entfetter (z. B. Pastigras) können in den CORE-Fritteusen verwendet werden. Für eine Heißreinigung ohne Sieden siehe Seite 11: **MODE CLEAN**.
- Beenden Sie die Reinigung mit heißem Seifenwasser, spülen Sie gründlich und entleeren Sie die Fritteuse vollständig.
Trocknen Sie Becken und Heizelement sorgfältig, bevor Sie das Öl wieder einfüllen
- Die Heizelemente müssen regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Eine schwarze Kalkschicht verringert die Heizleistung und führt zur Beschädigung des Heizelements.
Mangelnde Wartung kann nicht unter Garantie behandelt werden.

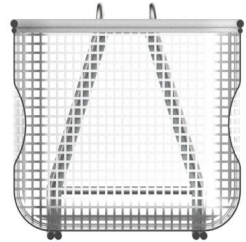
Benutzung der Frittierkörbe

15

Schlagen Sie den Korb zum Abtropfen nicht gegen den Seitenrand des Behälters!



Ein verformter Korb wird nicht unter Garantie ausgetauscht.



Probleme und Störungen

FEHLERMELDUNG

- ERROR SICO
- ERR NO OIL
- ERR SECU A
- ERR SECU D
- HEAT U OPN
- ERR CART 0 / 1
- ECO MODE
- Übermäßige Schaumbildung
- Nicht optimale Garung, zu viel Öl aufgenommen

MÖGLICHE URSACHE

- Sicotronic verhindert das Starten der Fritteuse
- Ölstand unzureichend
- Erkannte Öltemperatur zu hoch
- Fehler im Schutzkreis
- Heizelement angehoben
- Kartuschen reagieren nicht
- Eco-Modus aktiv
- Wasser in den Produkten oder im Gerät
- Körbe zu stark beladen
- Gartemperatur nicht optimal

MASSNAHMEN

- Sicotronic prüfen/deaktivieren
- Öl nachfüllen
- Abkühlen lassen und dann PEC zurücksetzen
- Zum Kundendienst
- Heizelement neu positionieren
- Maschine neu starten
- In die Einstellungen gehen und deaktivieren.
- Lebensmittel zu feucht
- Fritteuse reinigen
- Portionen reduzieren
- Temperatur oder Garzyklus anpassen

ANDERE STÖRUNGEN

**KUNDENDIENST
KONTAKTIEREN**

Konformitätserklärung

16

Wir, der Hersteller:

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
Internet: www.valentine.ch

erklären hiermit, dass diese Produkte, den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen:

Niederspannungsrichtlinie: 2014/35/UE
EMV Richtlinie: 2014/30/EU
Lebensmittelkontakt: 1935/2004/CE
ROHS Richtlinie: 2011/65/UE
WEEE Richtlinie: 2012/19/UE2
Maschinen Richtlinie: 2006/42/EG

Anwendbare Normen: EN 55014-1:17 + A11:20
EN IEC 55014-1:21
EN 55014-2:97 + AC:97 + A1:01 + A2:08
EN IEC 55014:2:21
EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17 + A1:19 +
A14:19 + A15:21 + A16:23
EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12 + A12:16
EN 61000-3-2:18 + AMD1:20 + AMD2:24
EN 61000-3-2:19 + A1:21 + A2:24
EN 61000-3-3:13 + A1:19 + A2:21 + AC:22
EN 61000-3-12:11 + AMD1:21
EN 61000-3-11:17
EN 62233:08 + AC:08

Romanel-sur-Morges, 1, 2025
Valentine Fabrique S.A.

J. Paris

Direktor für Innovation, Forschung und Entwicklung

