DE

Valentine Fabrique SA
valentine.ch

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

+41 21 637 37 40
info@valentine.ch

Valentines®
SWISS MADE

Bedienungsanleitung
Fritteuse
THE CORE



Ed. 01/2025 Original user instruction
©Valentine Fabrique SA,2025

Willkommen — Sicherheit

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.



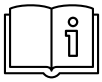
Ölspritzer und Überlaufen des Beckens!
Vorsicht vor Dampf und heissen Ölspritzern beim Kochen.
Niemals andere Gegenstände als Lebensmittel in das Öl geben, wie etwa geschlossene Behälter usw., ansonsten besteht **Explosionsgefahr** mit verspritzen von brennend, heissem Öl. Der Ölstand darf nie höher 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.

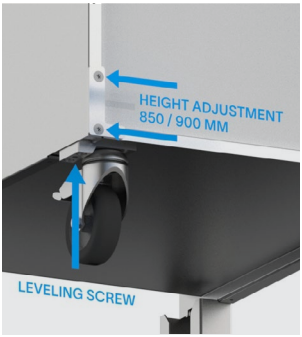


Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, vor der Installation und der Inbetriebnahme. Alle technischen Dokumente sind in digitalem Format verfügbar. Zugänglich hier oder über den QR code auf dem Produkt.

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







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.

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.

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.



Valentine-Fritteusen sind mit einem Anschluss für den Potenzialausgleich ausgestattet. Dieser befindet sich auf der Rückseite des Geräts, in der Nähe der Kabelausgänge. Der Anschluss ist von der Unterseite des Geräts erreichbar, ohne es zu öffnen.

Füllen der Fritteuse

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



Vorheizen (MELT-Modus)

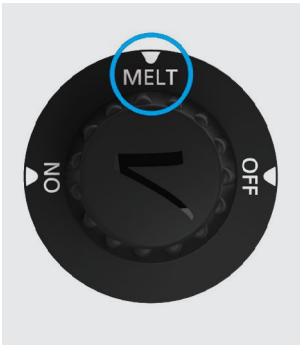
Bei der Verwendung von festem Fett (z. B. Rinderfett) muss die Funktion MELT unbedingt eingeschaltet werden, um das Fett zu schmelzen und so ein Verbrennen des Fettes und/oder das Überhitzen des Heizkörpers zu vermeiden.

1

- Drehen Sie den Hauptschalter auf MELT.
- Die LED leuchtet und blinkt, je nach eingestellter Temperatur, gelb oder grün.

2

Regulieren Sie den Thermostat, indem Sie vorzugsweise eine moderate Vorwärmtemperatur wählen, z.B. 130°C.





Frittieren

1

- Drehen Sie den Hauptschalter auf ON.
- Die LED leuchtet je nach Temperatureinstellung gelb oder grün.



2

- Regeln Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert, dass das Gerät aufheizt.



3

Die grüne Kontrolllampe signalisiert, dass die Temperatur zum frittieren erreicht ist. Tauchen Sie den Korb ins Öl ein.

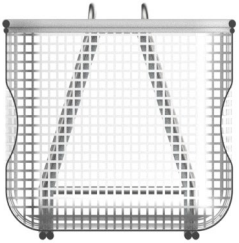


Benutzung der Frittierkörbe

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









Ein verformter Korb wird nicht unter Garantie ausgetauscht.

Entleerung und Filterung

Vor dem filtrieren 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.



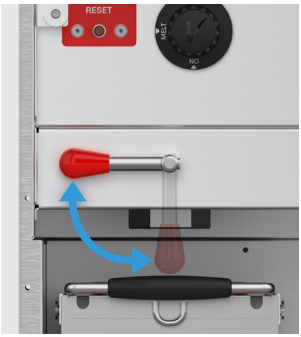
1

Überprüfen Sie, das 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.

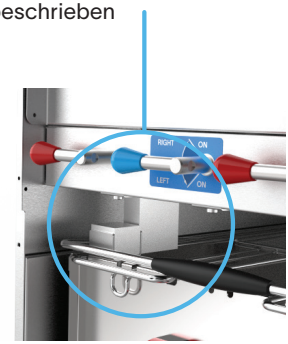
Pumpenoption: Aktivierung der Pumpe

Vor dem Pumpvorgang muss das Gerät mit dem Hauptschalter ausgeschaltet und auf OFF gestellt werden..



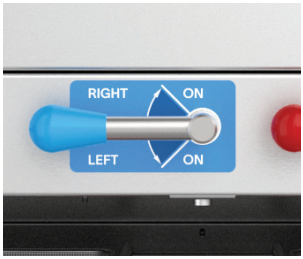
1

Ölbehälter vollständig einschieben und Öl filtern, wie auf Seite 6 beschrieben



2

Bei den Modellen CORE 2200 und 2525 mit dem blauen Griff den Tank auswählen: LEFT für den linken Tank, RIGHT für den rechten Tank.



3

PUMP-Taste einmal drücken. Das gefilterte Öl wird gemäß dem programmierten Zyklus in den gewählten Tank zurückgepumpt.



3

Zum Stoppen des Ölrücklaufs PUMP erneut drücken. Nach Unterbrechung oder Zyklusende startet ein weiterer Druck auf PUMP einen neuen Zyklus.

4

Vor dem Wiedereinschalten der Fritteuse den Ölstand im Becken prüfen.

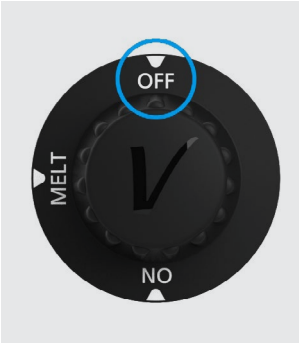
V

Nach Abschluss der Filtration ist die Fritteuse wieder einsatzbereit!

Folgen Sie den örtlichen Richlinien bezüglich der Entsorgung gebrauchter Öle.

Reinigung — Becken und Heizkörper

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



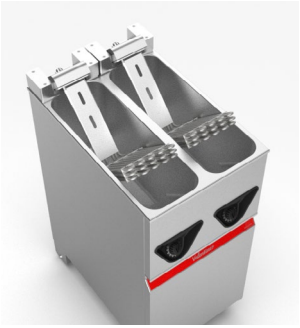
1

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.



- Der Heizkörper rastet automatisch in der gewünschten Position ein. Um ihn zu lösen, heben Sie den Heizkörper bis zum maximalen Winkel an.
  Senken Sie den Heikörper nie mit Gewalt ab, ohne die Arretierung zu lösen!
- Reinigung mit alkalischen Fettlösemitteln:
  Alkalische Fettlöser (z. B. Pastigras) können in CORE-Fritteusen verwendet werden. Für eine Warmeinigung, ohne zu Kochen, stellen Sie den Thermostat auf 95°C ein.
- Beenden Sie die Reinigung mit warmem Seifenwasser und spülen Sie gründlich nach. Trocknen Sie das Becken und den Heizkörper gut ab, bevor Sie wieder Öl einfüllen.
- Die Heizkörper müssen ordnungsgemäss gereinigt werden. Der schwarze Abbrand verringert die Heizleistung und verursacht eine Beschädigung des Heizkörpers.
  Bei mangelnder Wartung tritt die Garantie nicht in Kraft.

Sicherheitsthermostat

Alle Valentine Fritteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat für jedes Becken ausgestattet. Bei Überhitzung, z. B. durch Ölmangel, wird dieser ausgelöst und schaltet das Gerät ab. Auch bei Raumtemperaturen unter 0°C, kann der Sicherheitsmechanismus sich aktivieren.

Rückstellen (RESET) des Sicherheitsthermostats:
Der Sicherheitsthermostat befindet sich hinter der Tür. Die rote Signallampe leuchtet, wenn der Sicherheitsthermostat ausgelöst wurde. Zur Rückstellung drücken Sie den roten Knopf links neben dem Hauptschalter.



Probleme und Störungen

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
· Ein Becken heizt nicht	· Sicherheitsthermostat ausgelöst	· Rückstellen, siehe oben
· Die Fritteuse heizt nicht genug auf	· Hauptschalter ist auf Postition MELT	· Hauptschalter auf ON zum Frittieren stellen (siehe S. 5)
· Übermässige Schaumbildung	· Wasser in den Lebensmitteln oder im Gerät	· Zu feuchte Lebensmittel · Fritteuse reinigen
· Nicht optimal gekocht, Frittiergut zu fettig	· Überfüllte Körbe · Kochtemperatur ist nicht ideal	· Reduzieren Sie die Portionen · Die Temperatur oder den Kochzyklus anpassen
ANDERE STÖRUNGEN		KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENDIENST IHRES FACHHÄNDLERS ODER DIREKT VALENTINE FABRIQUE SA

Konformitätserklärung

Wir, der Hersteller:

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
CH - 1122 Romanel-sur-Morges
Tél.: +41 21 637 37 40
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. Oktober, 2026
Valentine Fabrique S.A.

J. Paris
Direktor für Innovation, Forschung und Entwicklung

Valentine®
SWISS MADE