

Valentine[®]

SWISS MADE

Friteuse à zone froide TF3

Manuel d'utilisation

Kaltzonenfriteuse TF3

Bedienungsanleitung

Cold-zone fryer TF3

User manual

Freidoras TF3

Instrucciones



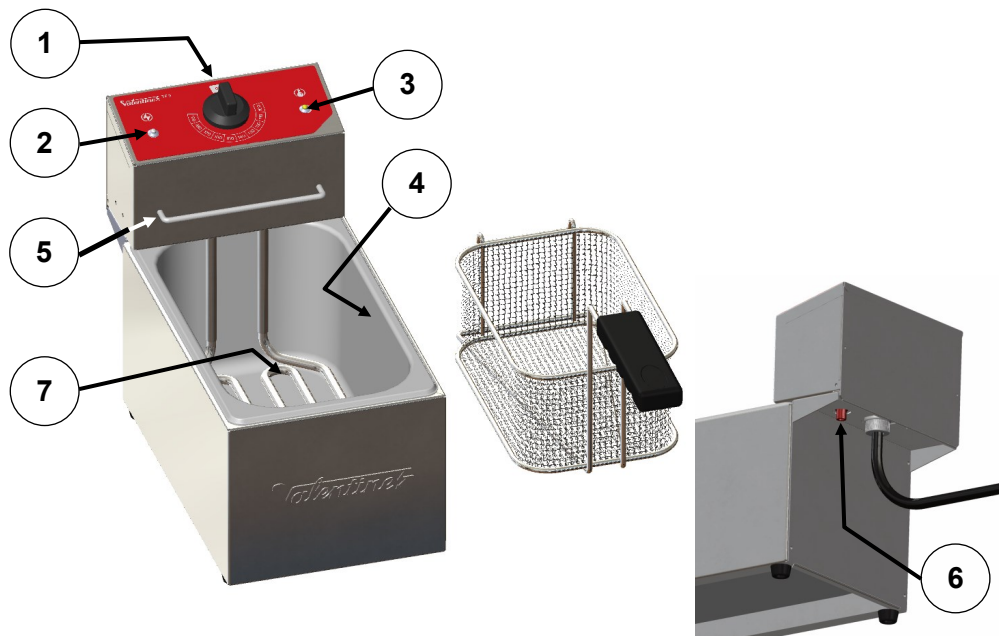
Ed. 03/2022

Manuel original/Originalbetriebsanleitung /Original manual

©Valentine Fabrique SA,2022



Description de l'appareil
Gerätebeschreibung
Description of the appliance
Descripción del aparato



1	Interrupteur-thermostat	Thermostatschalter	Switch and Thermostat	Interruptor-termostato							
2	Témoin de marche (blanc)	Kontrolleuchte (weiss)	Betrieb Control lamp for power (white)	Piloto blanco							
3	Témoin de chauffe (jaune)	Kontrolleuchte (gelb)	Heizen Control lamp for heating (yellow)	Piloto naranja							
4	Indication de niveau min-max	Ölstand-Markierung min-max	Oil level mark min-max	Nivel de aceite min-max							
5	Crochet pour panier	Haken für Frittierkorb	Basket suspension bracket	Estribo de fijación para la cesta							
6	Bouton de réarmement du thermostat de sécurité	Rückstellknopf des Sicherheitsthermostats	Reset button for safety thermostat	Botón rearme del termostato de seguridad							
7	Corps de chauffe	Heizkörper	Heating element	Resistencia							
Instructions en français		P.4	Anleitung auf Deutsch		P.9	Instructions in English		P.14	Instrucciones en español		P.19
Caractéristiques et pièces de rechange		P.23	Technische Daten und Ersatzteile		P.23	Specifications and spare parts		P.23	Características y piezas de recambio		P.23

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:

Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire, tel que les cuisines dans les magasins, bureaux, fermes et chambres d'hôtes. Il n'est pas conçu pour la friture en restaurants, hôtels ou les cantines de collectivités.



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.

Les enfants de plus de 8 ans ne peuvent utiliser l'appareil que sous la supervision d'un adulte. La maintenance et l'installation ne peut pas être effectuée par un enfant.



Disposer l'appareil sur une surface plane et stable pour éviter tout débordement de l'huile chaude pendant l'utilisation.

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

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.



Ne jamais mettre d'objets autres que des aliments dans l'huile, tels que récipients fermés, etc., qui pourraient risquer d'exploser et provoquer des 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.

En cas de feu, ne jamais éteindre avec de l'eau.



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.

Il est strictement proscriit de faire fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

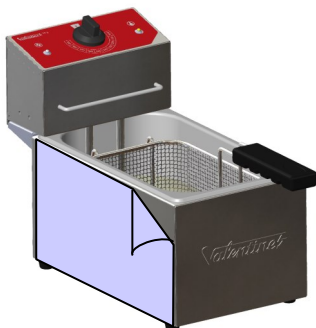


Veillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Conservez-le pour une référence ultérieure.

Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse 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.

Mise en service



- Ôter les feuilles de protection en plastique, éventuellement présentes.
- Nettoyer la cuve et le corps de chauffe [8] avec de l'eau chaude savonneuse, et bien sécher.

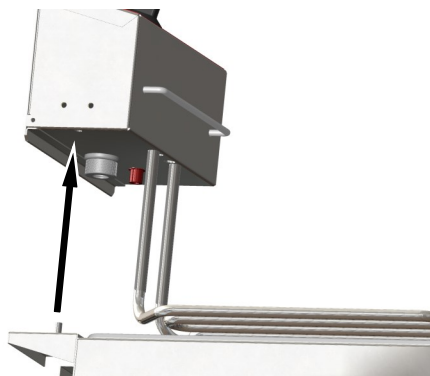
→ voir chapitre "entretien"



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 le goujon prévu à cet effet soit bien engagé dans le boîtier.



Précautions importantes :

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

Remplir la cuve avec de l'huile jusqu'à la marque « MAX » [4].

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 le 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

Mise en marche Tourner le bouton de l'interrupteur-thermostat [1] sur la température désirée par exemple 180 °C	→ Le signal blanc [2] s'allume → Le signal jaune [3] s'allume
Dès que le signal jaune [3] s'éteint, plonger le panier dans l'huile	→ Poser le panier directement sur le corps de chauffe
A la fin du temps de cuisson (voir table ci-après), soulever le panier et le secouer légèrement dans la cuve	→ Suspendre le panier au crochet pour panier [5] → Laisser l'huile s'égoutter
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. Ceci peut provoquer la formation de bulles de vapeur ou un débordement. Changer régulièrement votre huile pour prévenir un débordement.

Tabelle de cuisson

Temp.	Aliments	Minutes
180 °C	Pommes frites congelées	3 - 4
160 °C	Blanchir frites crues	4 - 6
190 °C	Dorer frites blanchies	2 - 3
180 °C	Nuggets de poulet	6 - 8
170 °C	Poissons	2 - 4

Pour un meilleur résultat



- Si vous utilisez de pommes frites surgelées, Laissez-les décongeler environ 1 heure et épongez-les dans un linge avant de frire. Ceci éliminera l'excès d'eau et les frites n'en seront que meilleures !
- Evitez les trop grosses portions. Si vous servez de nombreux convives, précuisez vos frites surgelées 2-3 minutes par portions, puis finissez par 1 minute supplémentaire, toujours par portions, vous pourrez servir le tout en 1 fois !

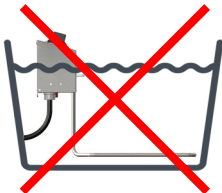
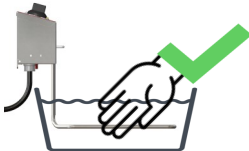
Changement d'huile et entretien



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 ou lorsque vous remarquez une accumulation d'eau et/ou de résidus au fond de la cuve. 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.
	Débrancher la friteuse et retirer le boîtier de corps de chauffe. Ne pas plonger le boîtier dans un liquide, seules les spires du corps de chauffe peuvent être immergées pour nettoyage, par exemple dans un bac ou une casserole.
 	Nettoyer le corps de chauffe avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce. Ne jamais utiliser de brosses ou objet métallique, vous risquez d'abîmer le corps de chauffe ou les thermostats.
 	Vider l'huile, éliminez ou récupérez là pour une utilisation ultérieur. Dans ce cas, veuillez à éliminer le dernier 1/2 l d'huile dans lequel les résidus se seront accumulés (zone froide). Cet appareil est démontable, la cuve peut être retirée du châssis, Cuve, châssis et panier peuvent être lavés en machine.
	Après le nettoyage, bien rincer la cuve et le corps de chauffe à l'eau chaude et sécher proprement, les restes de détergent et d'eau sont très nuisibles pour l'huile fraîche que vous allez remettre dans la friteuse. Remettre les pièces et couvercle en place. Ne remplissez votre friteuse avec de l'huile fraîche qu'au dernier moment.

Problèmes et dérangements

Les friteuses Valentine TF3 sont équipées d'un thermostat de sécurité. Ces thermostats de sécurité sont placés dans le boîtier du corps de chauffe à l'arrière de la friteuse. Le bouton rouge de réarmement dépasse sous le boîtier [6]

Il se déclenche quand la température de l'huile dépasse environ 230 °C, respectivement en cas d'absence d'huile.

Pour le réenclencher:

- **Arrêter la friteuse** (Interrupteur- thermostat [1] en pos. « 0 ») **et la débrancher**
- **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 fixé au corps de chauffe n'est pas refroidi, vous ne pouvez pas réenclencher le thermostat de sécurité
- **Presser fortement sur le bouton rouge** (on entend le « clic » d'enclenchement)

Problème	Cause probable	Action
Aucun témoin de s'allume, la friteuse ne chauffe pas	• Pas de courant • Boîtier mal mis en place	• Vérifier soigneusement vos fusibles, la fiche et la prise • Vérifier la bonne position du boîtier
Le témoin blanc de marche s'allume, mais pas le témoin jaune de chauffe	• Thermostat de sécurité a déclenché	• Le réarmer (voir ci-dessus)
Les signaux sont allumés mais la friteuse ne chauffe pas	• Corps de chauffe défectueux ou thermostat défectueux	• Appeler le service après-vente
Autre dérangement		• Appeler le service après-vente

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 puissance

Composant	TF3—2.3 kW	TF3—3kW	Code article	Caractéristiques
LED blanc	1	1	B0060-01	230V
LED jaune	1	1	B0060-02	230V
Thermostat de travail	1	1	A0040-14	1P 16A 230V
Thermostat de sécurité	1	1	A0040-51	1P 16A 230V
Bouton	1	1	A0090-10	
Corps de chauffe				
Corps de chauffe TF3 230V	1		A0330-01	230V 2300W
Corps de chauffe TF3 230V		1	A0330-02	230V 3000W
Paniers				
Panier TF3	1	1	A5580-02	155/235/108

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:

Dieses Gerät ist für einen Heimgebrauch, z.B. Küchen in Gästezimmer, Büros. o.ä. vorgesehen. Es ist nicht geeignet für Braten in Restaurants, Hotels oder Gemeinschaftskantinen.

Nicht ohne Aufsicht funktionieren lassen!

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



Kinder älter als 8 Jahre dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Die Inbetriebnahme und Wartung darf nicht von einem Kind durchgeführt werden.



Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Fläche, um jeglichen Überlauf heissen Öles bei der Bedienung zu vermeiden.



Achtung auf Dampf und heisse Ölspritzer während dem Braten

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.



Geben Sie niemals andere Gegenstände als Speisen in das Öl, wie geschlossene Behälter usw., diese könnten explodieren und eine Ausstoss von heissem Öl verursachen.



Der Ölstand darf nie höher als die Marke "MAX" und tiefer als die Marke "MIN" sein. Achtung auf Brandgefahr bei zu tiefem Ölstand.

Im Brandfall niemals mit Wasser löschen.



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.

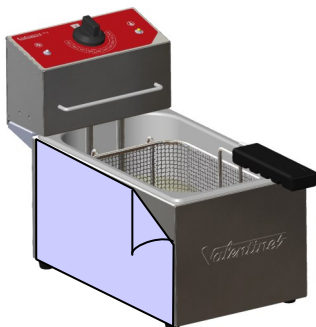
Es ist strikt Verboten dieses Gerät mittels einer Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung zu betreiben.



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.

Inbetriebnahme



- Entfernen Sie die eventuell vorhandenen Schutzfolien aus Kunststoff.
- Reinigen Sie das Becken und die Heizung [8] mit heissem Seifenwasser, dann gut nachtrocknen.

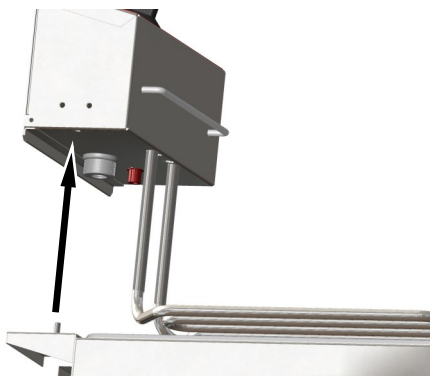
→ Siehe Kapitel "Wartung"



Sicherheitsschalter:

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

Überprüfen, dass das Gehäuse des Heizkörpers richtig auf dem Rand des Beckens sitzt und dass der Druckstift korrekt in das Gehäuse hineingeführt wird.



Wichtige Vorsichtsmassnahmen:

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

Das Becken bis zur Marke « MAX » des Ölstandes [4] 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 zuerst 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 sich die Ergiebigkeit und das Öl wird übererhitzt.

Braten

Inbetriebnahme	
Den Knopf des Thermostatschalters [1] auf die gewünschte Temperatur drehen, zum Beispiel 180 °C	→ Die weisse Signalleuchte [2] leuchtet → Die gelbe Signalleuchte [3] leuchtet
Sobald die gelbe Signalleuchte [3] erlischt 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 [5] 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 Beckenboden sammeln. Das kann zu Blasenbildung oder Überlaufen führen. Erneuern Sie das Öl regelmässig um ein Überlaufen zu vermeiden.

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

Für ein besseres Ergebnis



- Falls Sie tiefgefrorene Pommes-Frites verwenden, so lassen Sie diese ca. 1 Stunde auftauen und trocknen Sie diese in einem Tuch. So wird das überschüssige Wasser entfernt und die Frites werden besser !
- Vermeiden Sie zu grosse Portionen. Wenn Sie viele Gäste haben, Braten Sie die gefrorenen Frites 2-3 Minuten in Portionen vor, und abschliessend 1 Minute zusätzlich, immer in Portionen. Somit können alles in einmal servieren !

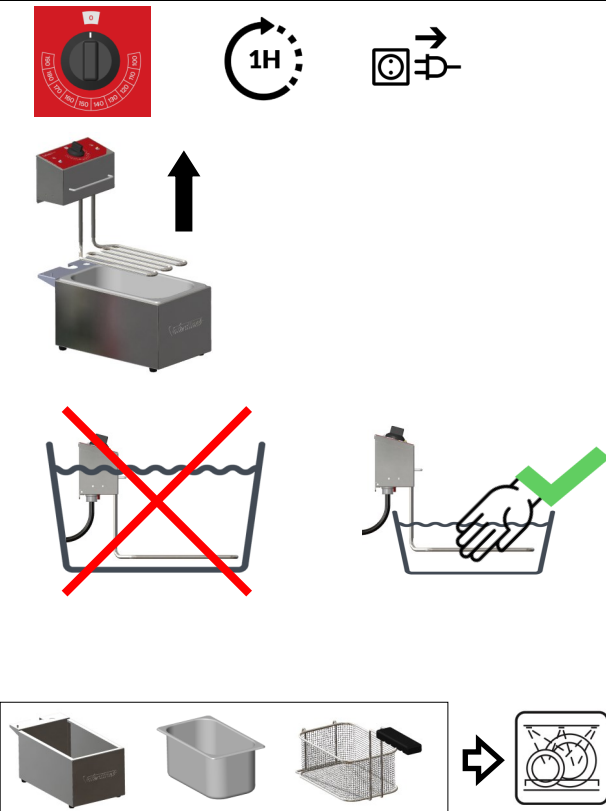
Ölwechsel und Wartung



Eine sorgfältige Reinigung der Fritteuse beim Ölwechsel wird stark empfohlen. Das Öl muss ersetzt werden, sobald es eine braune Farbe annimmt oder wenn sich Wasser und/oder Überreste am Boden des Beckens häufen. Das Öl niemals wechseln, wenn es noch zu heiss ist.



Befolgen Sie die lokalen Richtlinien über die Entsorgung von Altölen!

 	Den Schalter [1] auf « 0 » stellen. Warten, bis das Öl genügend abgekühlt ist. Den Netzstecker trennen und das Heizkörpergehäuse abnehmen. Das Gehäuse nicht in eine Flüssigkeit tauchen. Nur die Heizwendel dürfen zur Reinigung eingetaucht werden, z.B. In eine Schale oder einen Topf. Die Heizung mit heissem Seifenwasser und einer sanften Bürste reinigen. Niemals eine metallische Bürste oder Gegenstand verwenden. Sie könnten damit die Heizung oder die Thermostate beschädigen. Das Öl entleeren, entsorgen oder für einen weiteren Gebrauch aufbewahren. In diesem Fall entsorgen Sie den letzten 1/2 Liter in dem sich die Überreste angesammelt haben (kalte Zone) . Dieses Gerät ist zerlegbar, das Becken kann aus dem Rahmen herausgenommen werden, Becken und Rahmen können im Geschirrspüler gereinigt werden. Nach der Reinigung das Becken gründlich mit heissem Wasser spülen und gut trocknen. Reinigungsmittelrückstände sind sehr schädlich für das frische Öl, mit dem Sie die Fritteuse wieder befüllen werden. Elemente und Deckel der Fritteuse zusammenlegen. Füllen Sie Ihre Fritteuse mit frischem Öl nur im letzten Moment.
--	---

Probleme und Störungen

Die Valentine TF3 Fritteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet. Dieser Sicherheitsthermostat ist im Heizkörpergehäuse auf der Rückseite der Fritteuse angebracht. Der rote Rückstellknopf [6] ragt unter dem Gehäuse heraus.

Er löst aus wenn die Temperatur des Öles 230°C überschreitet, bzw. wenn kein Öl vorhanden ist.

Um Ihn wieder einzuschalten:

- **Die Fritteuse abstellen** (Thermostatschalter [1] auf Pos. « 0 ») und **Netzstecker trennen**
- **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 nicht abgekühlt ist, können Sie den Sicherheitsthermostat nicht wieder einschalten
- **Stark auf den roten Knopf drücken** (der « Klick-Ton » beim Einschalten ist zu hören)

Problem	Mögliche Ursache	Massnahme
Die Fritteuse heizt nicht	• Kein Strom • Gehäuse schlecht aufgesetzt	• Überprüfen Sie sorgfältig Ihre Sicherungen, den Stecker und die Steckdose • Überprüfen Sie die richtige Position des Gehäuses
Die weisse Signalleuchte (Betrieb) leuchtet aber nicht die Gelbe (Heizen)	• Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	• Zurückstellen (siehe oben)
Beide Signale leuchten, aber die Fritteuse heizt nicht	• Heizkörper oder Thermostat defekt	• Wenden Sie sich an den Kundendienst
Andere Störung		• Wenden Sie sich an den Kundendienst

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 Leistung

Composant	TF3—2.3 kW	TF3—3kW	Code article	Caractéristiques
Neutrale Signalleuchte	1	1	B0060-01	230V
Orangefarbene Signalleuchte	1	1	B0060-02	230V
Arbeitsthermostat	1	1	A0040-14	1P 16A 230V
Sicherheitsthermostat	1	1	A0040-51	1P 16A 230V
Knopf	1	1	A0090-10	
Corps de chauffe				
Heizkörper TF3 230V	1		A0330-01	230V 2300W
Heizkörper TF3 230V		1	A0330-02	230V 3000W
Paniers				
Frittierkorb TF3	1	1	A5580-02	155/235/108

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:

This appliance is designed for domestic use, such as in the kitchens in offices, shops, farms or guest houses. It is not designed for frying in restaurants, hotels and community centre canteens.



Do not operate unattended!

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

Children older than 8 may only use this appliance if supervised by an adult. Installation and maintenance cannot be performed by children.



Install the appliance on a flat and stable surface to avoid any hot oil spillage during use.

Beware of vapour and hot oil projections during frying.



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.



Never put anything other than food into the oil pan, e.g. sealed containers, etc. otherwise these may explode and project out burning hot oil.

The oil level must never go above the "MAX" level or drop below the "MIN" level. If the oil level is too low there is a fire risk.

In case of fire, never extinguish with water.



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.

It is strictly prohibited to use a timer-switch or any kind of separate remote control to operate this appliance.

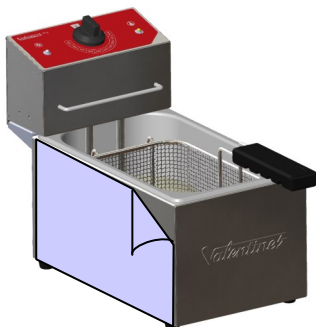


Please read this manual carefully before installing and commissioning the appliance. Keep it for future reference.

This manual is also available electronically at info@valentine.ch

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

Commissioning



- Remove all remaining protective plastic sheets.
- Clean the tank and heater [8] with warm, soapy water then dry well.

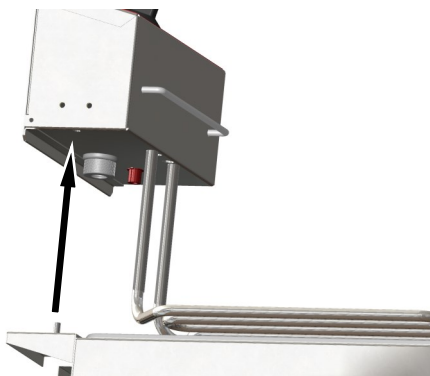
→ see section "maintenance"



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 properly on the edge of the tank and that the pin attached to the chassis goes into the housing.



Important safeguards:

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

Pour oil into the tank up to the «MAX» level mark [4].

It is not advisable to use animal and vegetable fats that solidify. If the use of such 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

Starting	
Turn the knob of the switch thermostat [1] to the required temperature, for example 180 °C	→ The white control lamp [2] lights up → The yellow lamp [3] lights up
As soon as the yellow lamp [3] goes off, immerse 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 gently in the tank	→ Hang the basket in the suspension bracket for the basket [5] → Allow the oil to drain off
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 potato fries, water will accumulate in the bottom of the tank. This can lead to bubbles and vapour producing oil surges. Regularly change the oil to prevent such surges.

Cooking table		
Temp.	Food to be fried	Minutes
180 °C	Frozen French fries	3 - 4
160 °C	Blanching raw fries	4 - 6
190 °C	Final frying blanched fries	2 - 3
180 °C	Chicken nuggets	6 - 8
170 °C	Fish	2 - 4

For best results



- If you are using frozen fries, let them thaw for about 1 hour and dry them in a towel before frying. This will eliminate excess water and the fries will only taste better !
- Avoid large portions. If you need to serve many guests, pre-cook your frozen fries 2-3 minutes per portion, then finish with a final cooking for 1 extra minute, always in portions. You can then serve the entire quantity all at once.

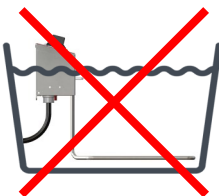
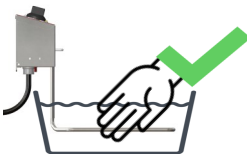
Changing the oil and maintenance



It is highly recommended that you thoroughly clean the fryer when you change the oil. Oil must be changed as soon as it turns brown or when you notice an accumulation of water and/or residues on the bottom of the tank. Never change the oil when it is still hot.



Follow the local guidelines for the disposal of waste oil!

 	Set switch [1] onto « 0 ». Wait until the oil has cooled down.
	Unplug the fryer and remove the heater housing. Do not immerse the housing in any liquid, only the heater coils can be dipped into a basin or a pot for cleaning.
 	Clean the heater with hot soapy water and a smooth brush. Never use a metallic brush or object, you could damage the heater or the thermostats.
 	Drain the oil, discard or keep it for further use. In this case make sure to discard the last 1/2 l of oil in which the residues have accumulated (cold zone).
 	This appliance can be taken apart, the tank can be removed from the chassis. Tank, chassis and basket can be cleaned in a dishwasher.
	After cleaning, rinse well the tank and heater with hot water and dry properly. Residues of detergent are very detrimental to the fresh oil.
	Put all parts together and cover with the lid. Fill with fresh oil only at the last moment

Troubleshooting

Valentine TF3 fryers are fitted with a safety thermostat. These safety thermostats are placed in the heater housing at the back of the fryer. The red reset button [6] is apparent underneath the housing.

It is triggered when the oil temperature exceeds 230°C or in case there is no oil in the fryer

To reset the thermostat:

- **Stop the fryer** (thermostat switch [1] to Pos. "0") **and unplug the appliance**
- **Allow the fryer to cool down** (to speed this process up lift the heating element and place it on the lid). As long as the thermostat bulb attached to the heater is hot, you cannot reset the safety thermostat
- **Press down firmly on the red button** (until you hear the « click »)

Problem	Probable cause	Action
No control lamp is lit, the fryer is not heating.	• No power • Housing not properly in place	• Carefully check the fuses, plug and socket • Check that the housing is in the correct position
The white power lamp is lit, but not the yellow for heating	• Safety thermostat has been activated	• Reset it (see above)
The control lamp are lit but the fryer does not heat up	• Heating element or the thermostat is defective	• Call the after-sales service
Other malfunctioning		• Call the after-sales service team

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. Power

Composant	TF3—2.3 kW	TF3—3kW	Code article	Caractéristiques
Neutral control lamp	1	1	B0060-01	230V
Orange control lamp	1	1	B0060-02	230V
Working thermostat	1	1	A0040-14	1P 16A 230V
Safety thermostat	1	1	A0040-51	1P 16A 230V
Button	1	1	A0090-10	
Corps de chauffe				
Heating element TF3 230V	1		A0330-01	230V 2300W
Heating element TF3 230V		1	A0330-02	230V 3000W
Paniers				
Basket TF3	1	1	A5580-02	155/235/108

Bienvenidos - 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:

Este aparato está concebido para uso doméstico o similar, como tiendas, burós, habitaciones de hotel. No está previsto para la fritura en las cocinas de restaurantes, hoteles o comedores colectivos.



¡No deje funcionando la freidora sin vigilancia!

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

Los menores no pueden utilizar este aparato sin la supervisión de un adulto. No dejar maniobrar ni instalar por niños.



Disponer el aparato en una superficie plana y estable para evitar el desbordamiento del aceite caliente durante la utilización.

¡Cuidado con el vapor y las salpicaduras de aceite durante la cocción!

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.



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.

En caso de fuego, no intente nunca apagarlo con agua.



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.

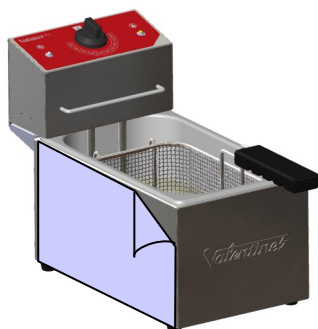
Totalmente prohibido hacer funcionar el aparato con una minutería externa o de un sistema de mando a distancia separado.



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.

Puesta en servicio



- Retire la protección plástica eventualmente presente.
- Limpie el tanque y la resistencia con agua caliente con jabón y secar bien

→ Ver capítulo "Mantenimiento"



Interruptor de seguridad:

Cuando la resistencia se levanta más de 5 mm, el interruptor de seguridad se activa y corta la corriente.

Verificar que la caja de la resistencia reposa en el borde del tanque y el eje previsto para esta función está en el interior.



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.

Llene el tanque con aceite hasta la marca «MAX» del nivel de aceite [4]

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

Encendido Gire el botón del interruptor-termostato [1] a la temperatura deseada, por ejemplo 180 °C	→ Se enciende el piloto blanco [2] → Se enciende el piloto amarillo [3]
Cuando el piloto amarillo se apague sumergir la cesta en el aceite	→ Coloque la cesta directamente sobre el elemento calentador
Al final del tiempo de cocción (véase la tabla siguiente), levante ligeramente la cesta y sacúdala horizontalmente dentro de la cuba.	→ Fije la cesta al estribo de fijación para la cesta [5] → Deje escurrir el aceite
Después de cada servicio, gire el interruptor-termostato [1] a la posición «0»	→ Tape la freidora con la tapa suministrada con el aparato.



Si prepara grandes cantidades de fritas, se acumulará agua en el fondo de la cuba. Esto puede provocar la formación de burbujas de vapor o un desbordamiento. Cambiar regularmente el aceite para prevenirlo.

Tabla de cocción		
Temp.	Aliments	Minutes
180 °C	Patatas fritas congeladas	3 - 4
160 °C	Blanquear patatas fritas crudas	4 - 6
190 °C	Dorar patatas fritas escaldadas	2 - 3
180 °C	Nuggets de pollo	6 - 8
170 °C	Pescados	2 - 4

Pour un meilleur résultat



- Si utiliza fritas congeladas, dejar descongelar alrededor de 1 hora y secar antes de freír. Así eliminaremos el exceso de agua y las fritas serán mucho mejores !
- Evite porciones demasiado grandes. Si tiene muchos invitados, precocine las fritas congeladas 2 o 3 minutos en porciones y al momento de servir acabar de freír 1 minuto suplementario cada porción, así podrá servir todo de una vez!

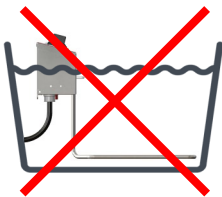
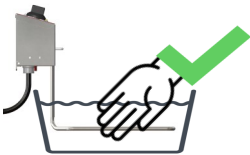
Cambio de aceite y mantenimiento



Es muy recomendable limpiar cuidadosamente la freidora cuando se procede al cambio de aceite. El aceite debe cambiarse cuando tenga calor marrón o cuando haya acumulación de agua o residuos en el fondo del tanque .
 No cambie nunca el aceite mientras está demasiado caliente.



Siga las directivas locales para la eliminación de aceites usados!

  	Ponga el interruptor [1] en «0». Espere hasta que el aceite se enfríe.
	Desenchufar la freidora y retirar la caja de la resistencia. No sumergir la caja en líquido, sólo la resistencia para su limpieza en una cacerola o una bandeja
 	Limpiar la resistencia con agua caliente con jabón y un cepillo suave, nunca cepillos u objetos metálicos, pueden dañar los termostados o la resistencia.
	Vaciar el aceite, eliminarlo o recuperarlo para otra utilización. En este caso eliminar el último 1/2 litro de aceite en el que se acumulan todos los residuos (zona fría) Aparato desmontable, el tanque puede ser separado del chasis. El tanque, chasis y la cesta se pueden lavar en un lavavajillas
	Después de la limpieza, enjuagar bien con agua caliente y secar bien. Cuidado con los restos de agua y detergente, son muy dañinos con el nuevo aceite de la freidora. Volver a montar todas las piezas y la tapa en su lugar. Rellenar con aceite en el momento de utilización de la freidora.

Problemas y averías

La freidoras Valentine TF3 están equipadas con un termostato de seguridad para cada tanque. Estos termostatos de seguridad se encuentran en la caja del calentador en la parte trasera de la freidora. El botón rojo de rearme [6] sobresale debajo de la caja.

Se desactiva cuando la temperatura supera los 230 °C y en caso de ausencia de aceite.

Para reactivarlo:

- **Apagar la freidora** (interruptor-termostato [1] en pos. «0») y desenchufarla
- **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 fijado a la caja del calentador no se enfríe, usted no podrá reactivar el termostato de seguridad.
- **Presione con fuerza el botón rojo** (se debe oír un «clic» de engatillado)

Problema	Causa probable	Acción
Ningún piloto se enciende. La freidora no calienta	• No hay corriente • Caja mal colocada	• Verifique los fusibles de su instalación eléctrica, la clavija y la toma de corriente • Verifique la posición correcta de la caja
El piloto blanco de funcionamiento se enciende pero no el amarillo	• El termostato de seguridad se ha desactivado	• Reactivar el termostato (véase arriba)
Los pilotos se encienden pero la freidora no calienta	• Calentador defectuoso o termostato defectuoso	• Contacte el servicio posventa
Otra avería		• Contacte el servicio posventa

Caractéristiques techniques et pièces détachées **Technische Daten und Ersatzteile** **Technical specifications and spare parts** **Características técnicas**

Raccordement	Anschluss	Mains connection	Conexión	230V 50/60Hz
Puissance / cou- rant max Modèle CH Modèle EU	Leistung / Strom max CH Modell EU Modell	Power / Current max CH model EU model	Potencia / Cor- riente max Modelo CH Modelo EU	2.3kW / 10A 3kW / 13A
Contenance	Inhalt	Capacity	Contenido	3l
Largeur	Breite	Width	Anchura	200mm
Profondeur	Tiefe	Depth	Profundidad	390mm
Hauteur	Höhe	Height	Altura	180/310mm
Poids net	Nettogewicht	Net weight	Peso neto	6.2kg
Thermostat de travail / sécurité	Arbeitsthermostat / Sicherheits- thermostat	Operating / safety thermostat	Termostato de trabajo / seguridad	1 / 1
Indice de protec- tion	Schutzgrad	Protection rating	Grado de protec- ción	IPX3
Pression acous- tique pondérée	Bewerteter Schalldruckpegel	Weighted sound pressure	Presión acústica ponderada	< 70 dB(A)

Témoin blanc	Kontrolleuchte weiss	Control lamp white	Piloto blanco	B0060-01
Témoin jaune	Kontrolleuchte gelb	Control lamp yellow	Piloto naranja	B0060-02
Thermostat de travail	Arbeitsthermostat	Operating thermos- tat	Termostato de trabajo	A0040-14SA
Thermostat de sécurité	Sicherheits- thermostat	Safety thermostat	Termostato de seguridad	A0040-51SA
Bouton	Knebel	Knob	Mando	A0090-10SA
Corps de chauffe	Heizkörper	Heating element	Resistencia	CH (2300W) A0330-01SA EU (3000W) A0330-02SA
Panier	Korb	Basket	Cesta	A5580-02

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 potencia

Composant	TF3—2.3 kW	TF3—3kW	Code article	Caractéristiques
Piloto neutro	1	1	B0060-01	230V
Piloto naranja	1	1	B0060-02	230V
Termostato de trabajo	1	1	A0040-14	1P 16A 230V
Termostato de seguridad	1	1	A0040-51	1P 16A 230V
Botón	1	1	A0090-10	
Corps de chauffe				
Calentador TF3 230V	1		A0330-01	230V 2300W
Calentador TF3 230V		1	A0330-02	230V 3000W
Paniers				
Cesta TF3	1	1	A5580-02	155/235/108

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
Mail : info@valentine.ch
Internet : www.valentine.ch



déclarons que ces produits sont conformes aux directives et normes suivantes:

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	EN 60335-1 :2013 (ed.5.1)+ A14 2019 EN 60335-2-13 :2010 + 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, septembre 2020

Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
Administrateur

Konformitätserklärung

Wir, der Hersteller

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
CH - 1122 Romanel-sur-Morges
Tel.: +41 21 637 37 40
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/UE
Normen	EN 60335-1 :2013 (ed.5.1)+ A14 2019 EN 60335-2-13 :2010 + A11 2012
EMV	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, September 2020

Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
Verwaltungsrat

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
 E-mail : info@valentine.ch
 Website : www.valentine.ch



confirms that the above-mentioned products comply with 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	EN 60335-1 :2013 (ed.5.1)+ A14 2019
	EN 60335-2-13 :2010 + 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, September 2020

Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
 Administrator

Declaración de conformidad

Nosotros, fabricante

Valentine Fabrique SA
 Z.I. Moulin du Choc E
 CH - 1122 Romanel-sur-Morges
 Tel.: +41 21 637 37 40
 Correo electrónico: info@valentine.ch
 Internet: 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	EN 60335-1 :2013 (ed.5.1)+ A14 2019 EN 60335-2-13 :2010 + 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, septiembre de 2020

Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
 Gerente



Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E

CH - 1122 Romanel-sur-Morges

T +41 21 637 37 40
info@valentine.ch
www.valentine.ch

