

**FR Friteuse THE CORE
Fiche de sécurité**

Scanner le QR code ci-dessous
pour télécharger le mode d'emploi.

**DE THE CORE Fritteuse
Sicherheitsanleitung**

Scannen Sie den untenstehenden QR code
um die Gebrauchsanweisung herunterzuladen.

**EN THE CORE Fryer
Safety manual**

Scan the QR code below to
download the user manual.

**ES Freidoras THE CORE
Seguridad**

Escanea el código QR a continuación
para descargar el manual de usuario.



**www.valentine.ch
info@valentine.ch**

Bienvenue — Sécurité

Nous vous félicitons pour l'achat d'une friteuse Valentine, un produit de haute qualité renommé dans le monde depuis plus de 70 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, tel 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.

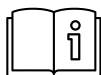
Ne jamais mettre d'objets autres que des aliments dans l'huile, tels que récipients fermés, etc., sinon risque d'**explosion** avec projections d'huile brûlante. Le niveau d'huile ne doit jamais être plus haut que la marque «MAX», ni plus bas que la marque «MIN». Attention au risque d'incendie en cas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



Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Tous les documents techniques sont disponibles en format numérique, accessibles [ici](#) ou via le code QR situé sur le produit.

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.



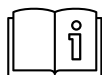
Ölspritzer und Überlaufen des Beckens!
Vorsicht vor Dampf und heissen Ölspritzern beim Kochen. Niemals andere Gegenstände als Lebensmittel in das Öl geben, wie etwa geschlossene Behälter usw., ansonsten besteht **Explosionsgefahr** mit verspritzten von brennend, heissem Öl. Der Ölstand darf nie höher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

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.

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

Welcome — Security

Congratulations for purchasing a Valentine fryer, a high quality product known worldwide for over 70 years. By following the basic rules described in this manual, the product will provide high-level performance for many years.

Warning:

Make sure that the device is connected by a qualified person according to applicable standards. This device is designed for professional use such as in restaurants, hotel kitchens or community canteens. It is not designed for mass frying in industrial food production.

	Do not leave the fryer unattended! Make sure that children do not have access to the device and that users are properly trained. See HSE information sheet CIS # 21
	Hot oil causes severe burns. Avoid all direct contact with the casing. Ensure that your face is not near the hot oil tank when food is immersed in it. Thoroughly drain the food before frying. Never allow water or ice to come into contact with the hot oil.
	Oil splashes and tank overflow! Beware of clouds of steam and hot oil splashes during cooking. Never allow anything but food to enter the oil tank, e.g. sealed containers etc., as there is a risk of explosion that will cause considerable hot oil splashes. The oil level must never be above the «MAX» oil level mark or below the «MIN» oil level mark. Be aware of fire risk, if the oil level is too low.
 	Old oil or frequently used grease is more easily ignited. In case of fire, never extinguish with water. It is recommended to install the correct type of fire extinguisher near the fryer and to have a fire blanket available.
	The fryer must be disconnected from mains in case of maintenance for example with tools or replacement of parts. Do not use the device if the power cable is defective. The cable must be replaced immediately by a qualified service technician from your official dealer.
	Please read this manual carefully before installation and commissioning. All technical documents are available in digital format, accessible either here or via the QR code placed on the product.

Valentine Fabrique SA does not accept any liability for damage caused by improper operation of the fryer or failure to adhere to these operating instructions.

Bienvenida — Seguridad

Le agradecemos la compra de una freidora Valentine, un producto de alta calidad conocido en el mundo desde hace más de 70 años. Este producto le ofrecerá un gran rendimiento durante muchos años si respeta algunas reglas básicas que se describen a continuación.

Advertencias:

Asegúrese de que la conexión del aparato la ha realizado una persona cualificada y según las normas en vigor. Este aparato ha sido diseñado para uso profesional, como en las cocinas de restaurantes, hoteles o comedores colectivos. No ha sido diseñado para la fritura en masa en la fabricación alimentaria industrial.

	¡No la deje funcionando sin vigilancia! Los niños no deben acceder al aparato y los usuarios deben ser instruidos convenientemente.
	El aceite caliente provoca quemaduras graves. Evite totalmente cualquier contacto directo con el cuerpo. No acerque la cara a la cuba del aceite cuando eche 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! No introduzca nunca objetos que no sean alimentos en el aceite, tales como recipientes cerrados, etc., ya que 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 ignífuga.
	Los aparatos deben estar desconectados de la red eléctrica cuando se vayan a utilizar herramientas o durante el cambio de piezas. No utilice el aparato, si el cable de alimentación está defectuoso. En tal caso, un técnico cualificado del servicio posventa, de su distribuidor oficial, deberá sustituir el cable.
	Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de la instalación y puesta en marcha. Todos los documentos técnicos están disponibles en formato digital, accesibles aquí o a través del código QR colocado en el producto.

La casa Valentine Fabrique SA declina cualquier responsabilidad por los daños ocasionados por una utilización incorrecta de la freidora o por un incumplimiento de las instrucciones de servicio.

FR

Déclaration de conformité

Nous, fabricant:

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
1122 Romanel-sur-Morges
Switzerland
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 CEM: 2014/30/UE
- Contact alimentaire: 1935/2004/CE
- Directive ROHS: 2011/65/UE
- Directive WEEE: 2012/19/UE
- Directive Machines: 2006/42/EG

Normes applicables:

- 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,
01 janvier 2025
Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
CEO

DE

Konformitäts- erklärung

Wir, der Hersteller:

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
1122 Romanel-sur-Morges
Switzerland
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
- ROHS Richtlinie: 2011/65/UE
- Lebensmittelkontakt: 1935/2004/CE
- WEEE Richtlinie: 2012/19/UE
- 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,
01 Januar 2025
Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
CEO

EN

Declaration of conformity

We, manufacturer:

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

hereby declare that these products comply with the following directives and standards:

- Low voltage directive: 2014/35/UE
- EMC directive: 2014/30/EU
- ROHS directive: 2011/65/UE
- Food contact: 1935/2004/CE
- WEEE directive: 2012/19/UE
- Machines directive: 2006/42/EG

Applicable standards:

- 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,
01 January 2025
Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
CEO

ES

Declaración de conformidad

Nosotros, el fabricante:

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

declaramos que estos productos cumplen las siguientes directivas y normas:

- Directiva de Baja Tensión: 2014/35/UE
- Directiva CEM: 2014/30/UE
- Contacto alimentario: 1935/2004/CE
- Directiva ROHS: 2011/65/UE
- Directiva WEEE: 2012/19/UE
- Directiva máquina: 2006/42/EG

Normas aplicables:

- 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,
01 Enero 2025
Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
CEO