

Friteuses EVO

Guide de prise en main rapide

p 3-26

Computer

p 13-23

Minuterie électronique

p 24

EVO Fritteusen

Kurzanleitung

p 28-51

Computer

p 38-48

Elektronischer Timer

p 49

EVO Fryer

Quick start guide

p 53-83

Computer

p 63-73

Electrical Timer

p 74

Freidoras EVO

Guía de manejo rápido

p 85-95

Minutero electronico

p. 96



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:

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, tels 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. Evitez 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 Valentine Fabrique SA ou votre revendeur officiel.



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

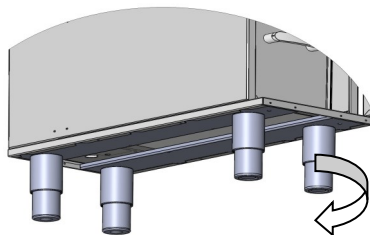
Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse info@valentine.ch

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

Avant la première mise en service



Ôtez les feuilles de protection en plastique



Réglez les pieds afin que la friteuse soit stable et en position verticale

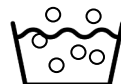


L'appareil doit être installé de manière qu'il ne soit pas exposé à de l'eau et que des projections d'eau ne puissent pas pénétrer dans la cuve lors de l'utilisation.



Les friteuses étroites (200, 250mm), doivent impérativement être bloquées entre d'autres appareils ou meubles, ou être fixées à un mur, pour éviter tout risque de basculement.

Nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse (possibilité de faire chauffer de l'eau avec le thermostat à 95°, ensuite bien sécher. Vérifier que le robinet de vidange soit bien fermé avant le remplissage.



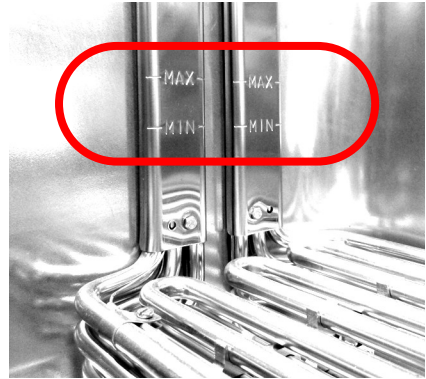
Les friteuses Valentine sont équipées d'une borne d'équipotentialité, située à l'arrière de l'appareil, à proximité des sorties de câbles. Ces bornes sont accessibles par le dessous de l'appareil, sans l'ouvrir.



Remplissage de la friteuse



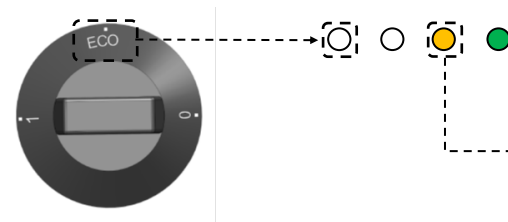
Respectez les limites MIN-MAX lors du remplissage de la cuve



Préchauffage

Réduisez la consommation d'énergie et le vieillissement prématuré de l'huile.

Préchauffez à puissance réduite avec la fonction « ECO »



Le témoin jaune indique que l'appareil chauffe

Réglez le thermostat (situé derrière la porte de l'appareil) en choisissant de préférence une température de préchauffage modérée, p.ex 130°C

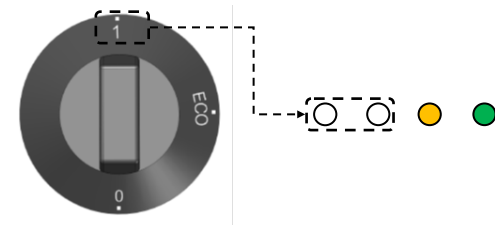


En cas d'utilisation de graisse solide (p.ex. graisse de bœuf), la fonction « ECO » doit impérativement être utilisée pour faire fondre la graisse et ainsi éviter une brûlure de la graisse et/ou une surchauffe du corps de chauffe.

Dans le cas d'une friteuse à commande électronique, veuillez vous référer au manuel additionnel spécifique en ce qui concerne la fonction de fusion de la graisse.

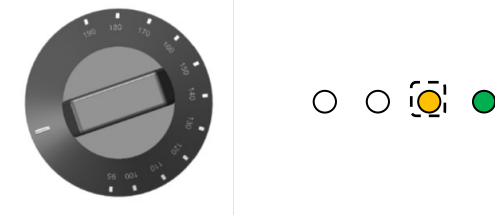
Frيره

- A) Tournez l'interrupteur principal sur « 1 »
 Les deux témoins blancs s'allument

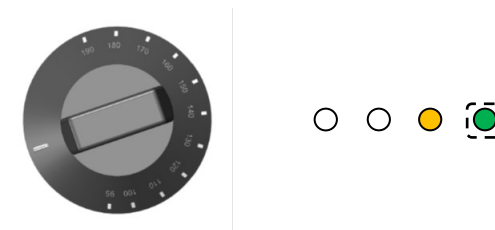


- B) Réglez le thermostat (situé derrière la porte de l'appareil) à la température de friture souhaitée

Le témoin jaune signale que l'appareil chauffe



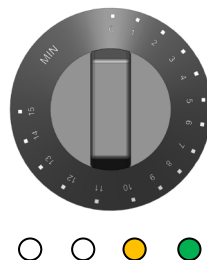
- C) Le témoin vert signale que la température est atteinte pour la cuisson, plongez le panier



Minuterie

Pour régler la minuterie, tournez le bouton de celle-ci dans le sens horaire.

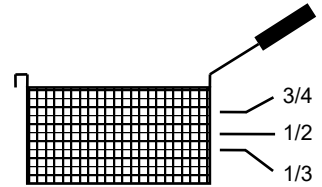
La minuterie standard est uniquement sonore et n'interrompt pas la cuisson !



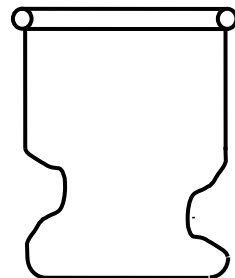
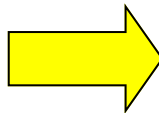
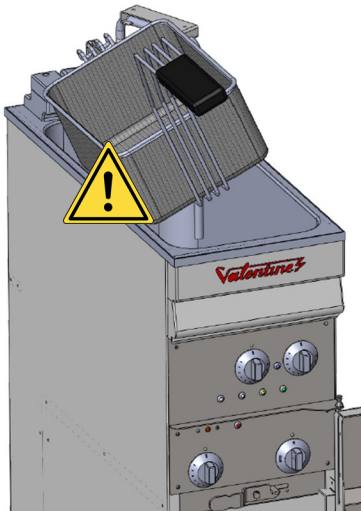
Utilisation optimale des paniers

La qualité de la cuisson dépend largement du remplissage du panier. Evitez des charges trop importantes en particulier avec les aliments congelés. Voici quelques valeurs indicatives

Temp. °C	Aliments	Minutes	Charge
180	pommes frites congelées	3 (1+1)	-1/3-
160	blanchir frites crues	4 - 6	-3/4-
180	dorer frites blanchies	2 - 3	-1/3-
170	tranches de viande panées	3	-1/2-
170	cuisse de poulet conge-	6 - 8	-1/2-
180	poissons	2 - 4	-1/2-



Ne pas taper le panier contre le bord latéral de la cuve pour égoutter !

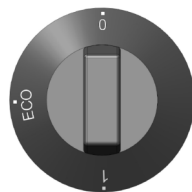


Un panier déformé n'est pas remplacé sous garantie !

Vidange et filtration

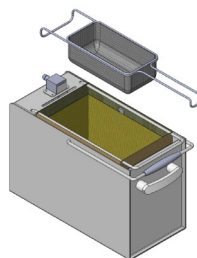


Avant d'effectuer la procédure de filtrage, l'appareil doit impérativement être arrêté avec l'interrupteur principal sur « 0 »



Filtrez à chaud, mais laissez refroidir l'huile jusqu'à 60°C ou au minimum 5 minutes pour éviter tout risque de brûlure

A) Vérifiez que le filtre est bien disposé sur le récipient de vidange



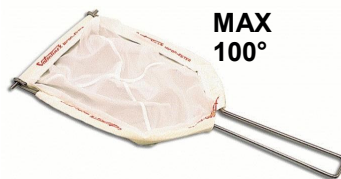
B) Ouvrez le robinet de vidange rouge (derrière la porte), et refermez – le après écoulement complet de l'huile.

Vérifiez que le robinet soit proprement verrouillé après l'écoulement !



C) Remettez l'huile filtrée dans la cuve ou procédez préalablement au nettoyage de la cuve et du corps de chauffe (voir paragraphe suivant)

D) Si vous disposez d'un microfiltre, positionnez le sur votre cuve et versez l'huile dedans. Attention la température de l'huile ne doit pas dépasser 100°.(voir ci-contre)



E) Lavez le filtre métallique à l'eau chaude savonneuse

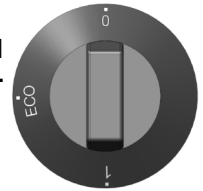


Suivez les directives locales quant à l'élimination des huiles usagées !

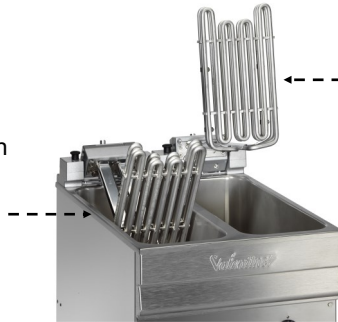
Nettoyage - Cuve et corps de chauffe



Avant d'effectuer la procédure de nettoyage, l'appareil doit impérativement être arrêté avec l'interrupteur principal sur « 0 »



Corps de chauffe en position égouttage

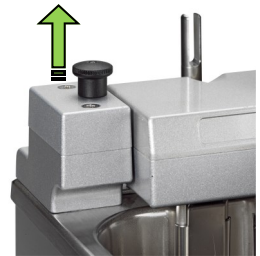


Corps de chauffe en position nettoyage

Les corps de chauffe restent bloqués une fois levés dans la position souhaitée. Pour les abaisser, soulevez le bouton de déblocage tout en retenant le corps de chauffe à l'aide du crochet se situant à l'intérieur de la porte.

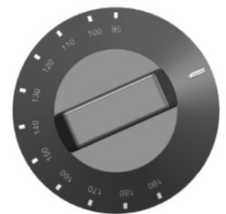


Ne jamais abaisser de force le corps de chauffe sans le débloquer à l'aide du bouton prévu à cet effet !



Nettoyage avec dégraissants alcalins:

Des agents dégraissants alcalins (par ex. Pastigras) peuvent être utilisés dans les friteuses EVO. Pour un nettoyage à chaud, sans ébullition, positionnez le thermostat à 95°C.



Terminez le nettoyage avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et vidangez proprement. Bien sécher la cuve et le corps de chauffe avant de remettre de l'huile



Les corps-de-chauffe doivent être nettoyé correctement. La couche de calamine noir diminue la performance de chauffage et cause la détérioration du corps-de-chauffe. Un manque d'entretien ne peut pas être traité sous garantie.



Ne pas utiliser de jet d'eau ou vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil !

Thermostat de sécurité

Toutes les friteuses Valentine sont équipées d'un thermostat de sécurité pour chaque cuve. En cas de surchauffe, par exemple par manque d'huile, celui-ci va se déclencher et arrêter l'appareil. De même, si la température ambiante est en dessous de 0° la sécurité peut aussi se déclencher.

Remise en marche du thermostat de sécurité :
 Le thermostat de sécurité est logé derrière la porte.
 Le voyant rouge est allumé lorsque le thermostat s'est déclenché.
 Pour la remise en marche appuyer sur le bouton rouge à gauche du voyant (voir encadré)



Problèmes et dérangements

Problème	Cause probable	Action
Une cuve ne chauffe pas	Thermostat de sécurité déclenché	Remise en marche, voir ci-dessus
La friteuse ne chauffe pas assez	Interrupteur principal resté sur position ECO	Mettre l'interrupteur principal sur (1) pour frire (voir p. 5)
Formation excessive de mousse	Présence d'eau dans les aliments ou dans l'appareil	Aliments trop humides Nettoyer la friteuse
Cuisson pas optimale, trop d'huile absorbée	Paniers trop chargés Température de cuisson pas optimale	Réduire les portions Adapter la température ou le cycle de cuisson

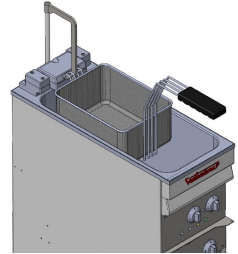
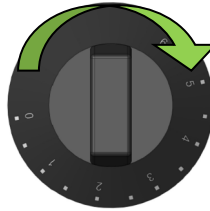
Autre dérangement

Contactez le service après-vente de votre revendeur, ou directement Valentine fabrique SA

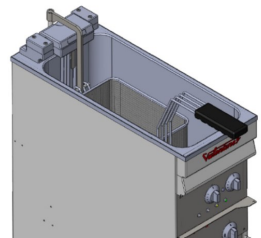
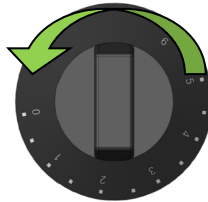
Levage automatique (option)

Réglez la minuterie en tournant le bouton dans le sens horaire.

Le panier descend automatiquement.



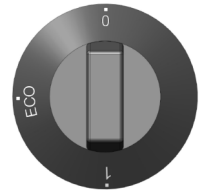
Le panier se lève automatiquement après écoulement du temps. Le programme peut être interrompu en tout temps en tournant le bouton dans le sens contraire des horaires.



Filtration avec pompe (option)

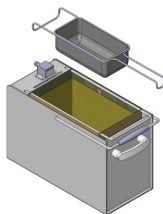


Avant d'effectuer la procédure de nettoyage, l'appareil doit impérativement être arrêté avec l'interrupteur principal sur « 0 »



Filtrez à chaud, mais laissez refroidir l'huile jusqu'à 60°C environ pour éviter tout risque de brûlure

A) Vérifiez que le filtre et le microfiltre sont bien superposés sur le récipient de vidange. Attention la température de l'huile ne doit pas dépasser 100°

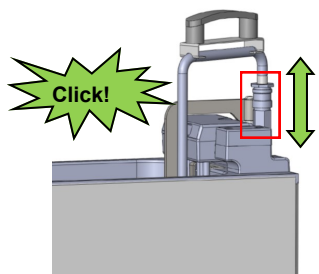


B) Ouvrez le robinet de vidange rouge (derrière la porte), et refermez-le après écoulement complet de l'huile.

Vérifiez que le robinet soit proprement verrouillé après l'écoulement !



C) Raccordez la pipette de remplissage sur le raccord prévu à cet effet



D) Actionnez la pompe avec la minuterie située derrière la porte (devant si friteuse EVO250), la lumière bleue s'allume! La pompe s'arrête après écoulement du temps. Le programme peut être interrompu en tout temps en tournant le bouton dans le sens antihoraire.

E) **Après arrêt de la pompe,** Retirez la pipette en poussant la bague moulée vers le bas.

F) Lavez le filtre et le microfiltre en le retournant sous de l'eau chaude.



Ne jamais mettre en route la pompe sans avoir préalablement raccordé la pipette. La fermeture automatique du raccord risque de provoquer un endommagement de la pompe !



Ne jamais retirer la pipette avant arrêt complet de la pompe, risque de projections brûlantes !



Suivez les directives locales quant à l'élimination des huiles usagées !



Les circuits de pompage doivent impérativement être rincés régulièrement avec de l'huile propre, afin d'éviter le collage de la pompe. Une réparation suite à un manque d'entretien ne peut pas être traitée sous garantie.

Nettoyage des friteuses avec pompe

Procédez comme indiqué à la page 9.

Toutefois, dans le cas de friteuses avec pompe, ne pas faire circuler le produit de nettoyage dans le circuit de la pompe. Au besoin, purgez le circuit avec un peu d'huile propre.

Friteuses EVO Computer

Manuel additionnel



Mise en marche

- Ouvrir la porte pour accéder à l'interrupteur principal.
- Tourner ce dernier en position « 1 », le témoin blanc s'allume.



Note : contrairement à une machine conventionnelle, la position « ECO » est absente de l'interrupteur principal. Cette fonction étant assurée par le régulateur électronique.

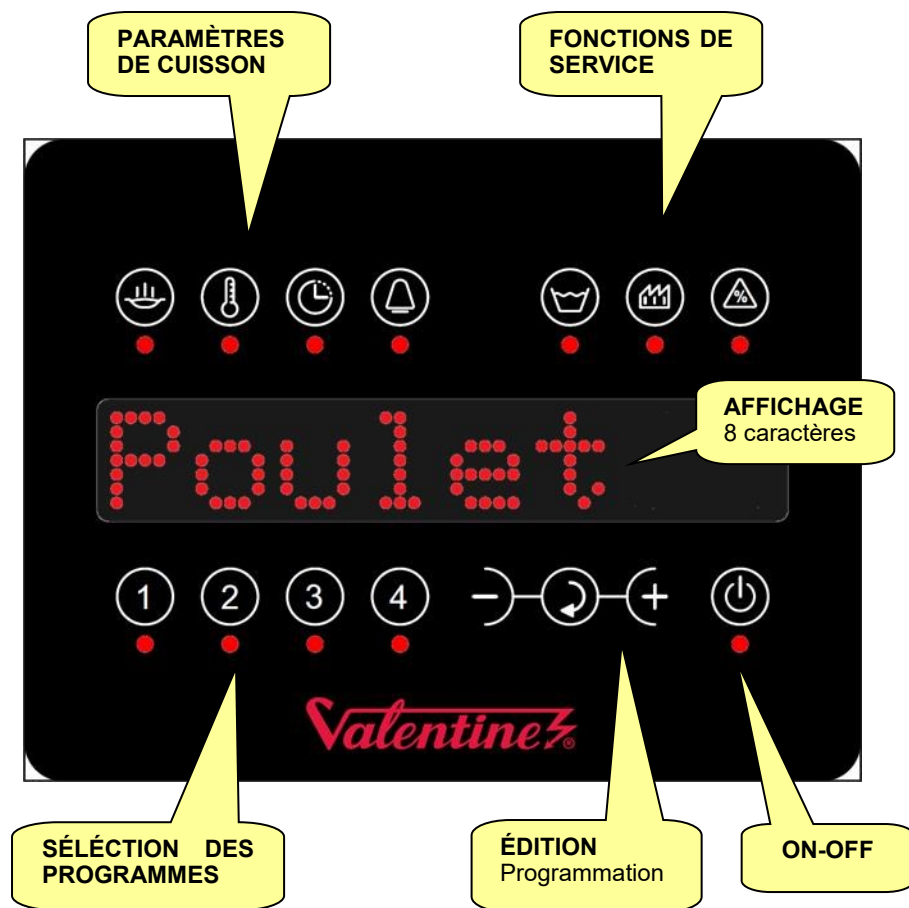
Pour plus de détails au sujet de la fonction « fondre », veuillez vous reporter à la section « Réglages des modes de fonctionnement » à partir de la page 9.



Modification de la langue

Au cas où il serait nécessaire de modifier la langue d'affichage du régulateur de cuisson, veuillez vous reporter à la section « Réglages des modes de fonctionnement » à partir de la page 9.

Présentation du computer



Nettoyage



Utiliser **exclusivement de l'eau savonneuse** pour le nettoyage de la surface du computer. Ne jamais utiliser d'autres produits agressifs, abrasifs, alcalins, ou solvants, au risque de détériorer l'appareil !

Fonctions essentielles

Utilisation de base courante lorsque le régulateur est déjà programmé

Touche	Fonction	Affichage/Alarme
	ON-OFF A la mise en marche, le régulateur sélectionne, par défaut, la température la plus basse parmi les 4 programmes.	Au premier enclenchement, le computer affiche « CCV-4 », suivi du numéro de version. Affichage du produit
① ② ③ ④	Première pression : Choix du programme. La friteuse chauffe à la température programmée.	Le voyant rouge sous le programme sélectionné s'allume. L'affichage indique le mets programmé (voir ci-après)
	Deuxième pression : Démarrage du programme. La minuterie démarre et le panier plonge. Si la température n'est pas encore atteinte, le démarrage sera retardé.	Le voyant rouge sous le programme sélectionné clignote.
	Troisième pression : Démarrage du programme. La minuterie démarre et le panier plonge. Même si la température n'est pas encore atteinte.	Le voyant rouge sous le programme sélectionné clignote.
	Arrêt automatique d'un programme: Dès que le temps de cuisson est terminé, le panier remonte automatiquement.	L'alarme sonore retentit, appuyer à nouveau pour l'arrêter, le voyant cesse de clignoter.
	Arrêt manuel d'un programme: actionner la touche du programme correspondant pendant quelques secondes, le panier remonte.	voyant rouge cesse de clignoter quand le programme est interrompu et il n'y a pas d'alarme.
	Standby: En cas d'inactivité supérieure à 30min (aucune touche activée) le régulateur passe en mode standby. La température de l'huile est alors réglée à 140° par défaut.	« standby »

Affichage (touches paramètres de cuisson)

L'affichage peut être librement modifié en cours de cuisson

	Touche produit Affiche le nom du produit correspondant au programme sélectionné. (En cours d'exécution ou à l'arrêt)				
	<table><tr><td>Touche</td><td>température</td><td>de</td><td>cuisson</td></tr></table> Mode normal : Affiche sur la gauche la température de consigne du programme sélectionné (en cours d'exécution ou à l'arrêt) <i>Exemple :</i> 180°C Mode fondre (« Melt », voir aussi paragraphe spécifique dans ce manuel) : Affiche sur la gauche la température de consigne du programme sélectionné ; sur la droite "melt" est affiché <i>Exemple :</i> 180°melt Une 2ème pression de cette touche affiche sur la droite la température mesurée en temps réel <i>Exemple :</i> 180°C125 (180°C de consigne, 125°C mesuré) L'état du corps de chauffe est affiché via le 5ème digit Si le corps de chauffe est à l'état ON, le "C" (degrés) est remplacé par une flèche vers le haut <i>Exemple :</i> 180^125 Si le corps de chauffe est à l'état OFF le "C" (degrés) est affiché <i>Exemple :</i> 180°C125	Touche	température	de	cuisson
Touche	température	de	cuisson		
	Touche minuterie Si le programme est à l'arrêt, on affiche la durée de cuisson du programme sélectionné. Si le programme est en cours d'exécution, le temps de cuisson restant est affiché en temps réel.				
	Touche sonnerie Permet d'activer ou désactiver l'alarme sonore qui indique la fin d'une cuisson automatique. Voyant rouge dessous = OFF → alarme sonore désactivé. Voyant rouge dessous = ON → alarme sonore activé. Cette touche peut être utilisée à tout instant.				

Modification de la luminosité de l'affichage

	Utiliser les touches « + » et « - » pour faire varier la luminosité de l'affichage
--	--

Programmation

Accès à la programmation

	Sélectionner le programme à modifier
	Appuyer une fois sur cette touche, l'affichage indique « Pass ? » Entrer le code « 1-2-3-4 » et valider avec « enter » L'affichage indique brièvement « P user ». Le témoin sous la touche reste allumé, indiquant que le mode programmation est actif. Appuyer à nouveau sur la touche pour quitter à tout moment le mode programmation.

Edition du programme

	Les touches « + » et « - » servent à régler les paramètres, la touche centrale « enter » permet de valider les valeurs.
	Paramètre produit : Utiliser les touches d'édition pour choisir le produit souhaité. Les produits sont classés par ordre alphabétique. La touche "+" permet d'avancer dans la liste des produits; la touche "-" permet de reculer dans la liste des produits. Dès que le produit est choisi, utiliser la touche "enter" pour le mémoriser. Si la touche enter n'est pas activée, la valeur n'est pas mémorisée (l'ancienne valeur est conservée).
	Paramètre température: Utiliser les touches d'édition pour choisir la valeur. Si la valeur choisie correspond à la valeur par défaut d'usine, un "D" apparaît à droite de l'affichage. Dès que la température est choisie, utiliser la touche "enter" pour la mémoriser. Si la touche "enter" n'est pas activée, la valeur n'est pas mémorisée (l'ancienne valeur est conservée).
	Paramètre minuterie: Utiliser les touches d'édition pour choisir la valeur des secondes. Dès que la durée en secondes est choisie, presser la touche "enter" pour la mémoriser et passer à l'édition des minutes. Utiliser les touches d'édition pour choisir les minutes. Dès que la durée en minutes est choisie, presser la touche "enter" pour la mémoriser. Si la touche "enter" n'est pas activée, la valeur n'est pas mémorisée (l'ancienne valeur est conservée).

Mode « fondre »



Si de la graisse (plutôt que de l'huile) doit être utilisée pour la friture, il convient d'activer le mode fondre. Le mode fondre doit impérativement être utilisé dans ce cas pour éviter de brûler la graisse sur le corps de chauffe trop chaud.

Dans le mode fondre, l'appareil va préchauffer modérément jusqu'à atteindre la température de consigne la plus basse programmée. Un fois ce seuil atteint, l'appareil chauffe à pleine puissance.

Il est recommandé de prévoir une température de consigne réduite pour la phase fondre pour éviter que ce cycle ne soit trop long (p.ex. 140°C). L'affichage indique « fondre » pendant cette phase.

Activation du mode « fondre »



Appuyer une fois sur la touche « paramètres », l'affichage indique « **Pass ?** » Entrer le code « **1-2-3-1** » et valider avec « enter »

L'affichage indique brièvement « **P user 2** ».



Utiliser la touche « produit » pour choisir « fondre » dans la liste des modes de fonctionnement



Presser « enter » pour modifier le mode. Avec les touches -/+ on peut sélectionner oui/non (yes / no) pour activer ou désactiver le mode. Presser à nouveau « enter » pour sauvegarder le réglage



Appuyer sur la touche « paramètres » pour quitter le réglage

Réglages des modes de fonctionnement



Attention !

Les fonctions décrites ici affectent sensiblement le fonctionnement de l'appareil. Lisez attentivement la section suivante avant de modifier les paramètres qui y sont décrits. Ces modifications doivent uniquement être effectuées par un usager averti, au besoin avec l'assistance du SAV.

Choix des langues

Le régulateur peut être configuré dans les langues suivantes :

- Français (par défaut)
- Anglais
- Allemand
- Italien
- Espagnol

Sélection de la langue

	Appuyer une fois sur la touche « paramètres », l'affichage indique « Pass ? » Entrer le code « 1-2-3-1 » et valider avec « enter » L'affichage indique brièvement « P user 2 ».
	Utiliser la touche « produit » pour choisir « langue » dans la liste des modes de fonctionnement
	Presser « enter » pour modifier le mode. Avec les touches -/+ on peut sélectionner la langue de l'utilisateur. Presser à nouveau « enter » pour sauvegarder le réglage.
	Le régulateur va automatiquement redémarrer pour activer la langue choisie

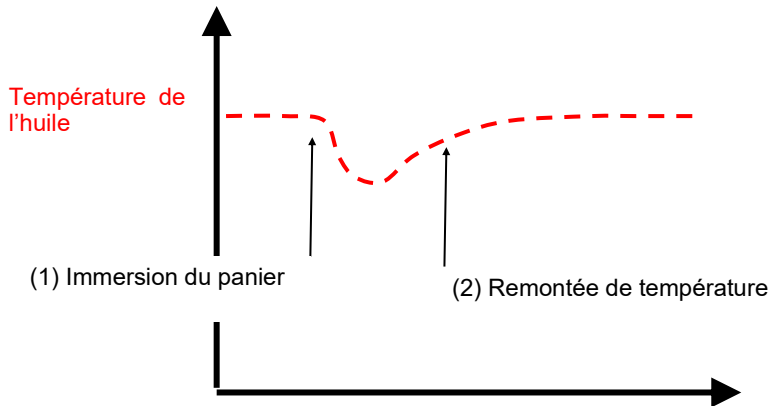
Fonctions de service

Touche	Fonction	Affichage/Alarme
	Nettoyage (eau+additif de nettoyage) Première pression : Choix du programme. La friteuse va chauffer à la température de nettoyage = 90° Deuxième pression : Démarrage du programme. La minuterie démarre et/ou le panier plonge. La durée du programme est préréglée à 10min	Le voyant rouge sous la touche sélectionnée s'allume. L'affichage indique « nettoyage » Le voyant rouge sous le programme sélectionné clignote
	Accès aux paramètres UTILISATEUR ou aux paramètres d'USINE. Pour pouvoir accéder et modifier ces paramètres il est nécessaire d'avoir les mots de passe correspondants.	« Pass ? »
	Inactif	

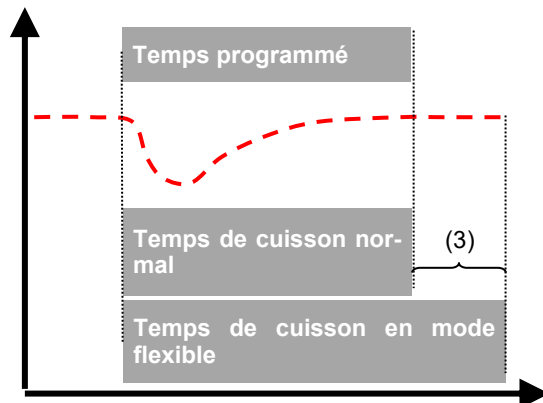
Mode de cuisson flexible

Le mode de cuisson flexible est conçu pour offrir une meilleure régularité de cuisson des aliments, même avec des charges de paniers et températures de denrées variables.

Lors de toute cuisson, la température de l'huile va d'abord s'abaisser un peu lorsque le panier est plongé (1) :



Le début de la cuisson est donc légèrement retardé, avant la remontée en température de l'huile. Le système de cuisson flexible corrige le temps programmé pour compenser cet effet (3):



Activation du mode « cuisson flexible »



Le mode de cuisson est réglé sur « flexible » par défaut »



Appuyer une fois sur la touche « paramètres », l'affichage indique « **Pass ?** » Entrer le code « **1-2-3-1** » et valider avec « enter »

L'affichage indique brièvement « **P user 2** ».



Utiliser la touche « produit » pour choisir « cuisson » dans la liste des modes de fonctionnement



Presser « enter » pour modifier le mode. Avec les touches -/+ on peut sélectionner « normal » ou « flexible ». Presser à nouveau « enter » pour sauvegarder le réglage.



Appuyer sur la touche « paramètres » pour quitter le réglage

Réglage du standby

Ce mode permet de déterminer la température de standby et le temps avant son enclenchement



Appuyer une fois sur la touche « paramètres », l'affichage indique « **Pass ?** » Entrer le code « **1-2-3-1** » et valider avec « enter »

L'affichage indique brièvement « **P user 2** ».



Utiliser la touche « produit » pour choisir « Temp. stb » (température) ou « Decl. stb » (temps avant standby) dans la liste des modes de fonctionnement.



Presser « enter » pour modifier le mode. Avec les touches -/+ on peut modifier les valeurs. Presser à nouveau « enter » pour sauvegarder le réglage.



Appuyer sur la touche « paramètres » pour quitter le réglage

Paramètres par défaut et spécifications

Paramètre d'usine		
Fonction	Paramètre	Valeur par défaut
Langue de l'affichage	Langue	Français
Cuisson flexible	Cuisson	oui
Fondre, si usage de graisse	Fondre	non
Température du standby	Temp.stb	140°
Durée avant déclenchement en standby	Décl. stb	30 min
Programme de nettoyage		90°C, 10 min
Température minimale		60°
Température maximale		190°
Résolution	± 1°	
Réglages de durées	0...59min + 0...59sec	
Nombre d'aliments à choix	37	

Minuterie électronique

Manuel additionnel

La minuterie électronique est pourvue d'un compte à rebours avec une fonction simple START/STOP.

Dans l'état de départ, le temps restant (consigne) est affiché. Ce temps peut être modifié à l'aide des touches HAUT/BAS. Avec START/STOP la minuterie démarre et le temps restant est affiché.

Quand le temps est écoulé l'affichage clignote et l'alarme retentit durant quelques secondes. Une nouvelle pression sur START/STOP permet de quitter le signal de fin et va remettre la minuterie dans son état de départ.

Une fois la minuterie démarrée, le programme peut être interrompu et réinitialisé avec la touche START/STOP.



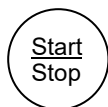
Touche HAUT

Appuyer sur cette touche pour augmenter le temps



Touche BAS

Appuyer sur cette touche pour diminuer le temps



Touche START/STOP

Cette touche permet de démarrer ou interrompre le minuteur. Une pression permet aussi de quitter le signal sonore de fin.



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

Caractéristiques techniques

Type	EVO200-xxx	EVO250-xxx	EVO2200-xxx	EVO400-xxx	EVO2525-xxx	EVO600-xxx
Poids max. à vide Kg	38	43	68	63	73	81
Remplissage max Kg huile ou graisse	7.6	9.9	2x7.6	16.7	2x9.9	25.8
Pression acous- tique pondérée	< 70 dB(A)					

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
Fax: +41 21 637 37 41
Mail : info@valentine.ch
Internet : www.valentine.ch



*déclarons que ces produits sont conformes aux directives et normes
vantes:*

sui-

Directive Basse Tension :	2014/35/UE
Directive CEM :	2014/30/EU
Contact alimentaire	1935/2004/CE
Directive ROHS :	2011/65/UE
Directive WEEE :	2012/19/UE
Directive Machines	2006/42/EG
OEEE	OEEE RS 730.02

Normes applicables:	EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
	EN 55014-2:15
	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12
	EN 61000-3-11:00
	EN 61000-3-12:11
	EN 62233:08

Romanel-sur-Morges, 01 janvier 2024

Valentine Fabrique S.A.

J. Paris
Directeur R&D

Willkommen - Sicherheit

Wir gratulieren Ihnen für den Kauf einer Valentine Friteuse, ein Produkt bester Qualität seit über 60 Jahren in der ganzen Welt.

Dieses Produkt wird Ihnen während vielen Jahren eine hohe Leistung anbieten wenn Sie einige in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Regeln respektieren.

Wichtige Hinweise:

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss durch eine qualifizierte Person und den gültigen Normen ausgeführt wird. Dieses Gerät ist für beruflichen Gebrauch, Restaurantküchen, Hotels oder Gemeinschaftskantinen, aber nicht für Grossmengen Aufbereitung in der industriellen Nahrungsherstellung 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 daher jeglichen Kontakt mit dem Körper. Das Gesicht nicht dem Ölbad nähern wenn Speisen gebraten werden. Das Backgut vor dem Fritieren gut abtropfen lassen. Nie Wasser oder Eis ins das heisse Öl geben.



Ölspritzer und überlaufen des Becken !

Vorsicht vor Dampf und heissen Ölspritzern

Nie andere Gegenstände als Speisen ins Ölbad tauchen, zb. Gaspatronen, geschlossene Büchsen, usw. letztere **explodieren** und verursachen starke Ölspritzer. Das Ölniveau darf nicht unter die Ölstandsmarkierung "MIN" absinken. Bei zu niedrigem Ölstand besteht Brandgefahr.



Achtung: Altes resp. stark verbrauchtes Öl/Fett hat einen tieferen Flammpunkt und entzündet leichter. **Wenn die Friteuse brennt, nie mit Wasser löschen. Es ist empfohlen in der Nähe der Friteuse einen Feuerlöscher oder eine Feuerlöschdecke zu installieren.**



Das Gerät muss vom Netz getrennt werden bei Eingriffen zB. mit Werkzeugen oder beim Ersetzen von Bauteilen.

Die Friteuse nicht benutzen wenn das Kabel einen Fehler aufweist. Es muss sofort von einem Fachmann des Kundendienstes Valentine oder direkt von Ihrem offiziellen Verkäufer ersetzt werden.



Diese Anleitung vor Installation und Inbetriebnahme gründlich Lesen. Für weiter Informationen aufbewahren.

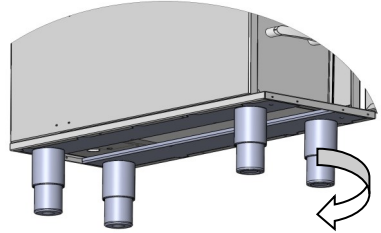
Diese Anleitung ist auch in elektronischem Format erhältlich, bei info@valentine.ch

Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemäßen Betrieb und durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.

Vor der ersten Inbetriebnahme



Entfernen Sie die blauen Schutzfolien



Zur Ausnivellierung die Stellschrauben unter den Füßen drehen



Das Gerät muss so installiert werden das es nicht mit Wasser in Kontakt kommt und dass keine Wasserspritzer während dem Gebrauch in das Becken treffen können.



Die schmalen Friteusen EVO200(T)-EVO250 (T) dürfen nicht frei aufgestellt werden (Kippgefahr). Sie müssen zwischen 2 Möbeln installiert oder seitlich befestigt werden.

Reinigen Sie die Becken mit warmem Seifenwasser (es ist möglich mit dem Thermostat das Wasser auf 95°Grad aufzuheizen) danach gut trocknen. Überprüfen dass der Ablasshahn gut geschlossen ist bevor die Fritteuse gefüllt wird,



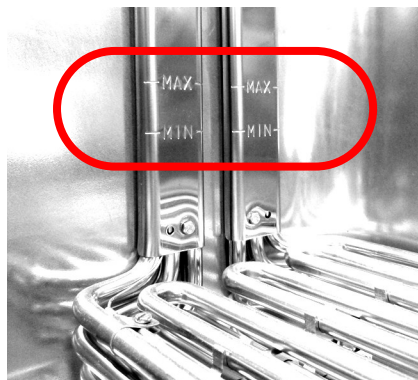
Valentine Friteusen sind mit einem Anschluss für Potentialausgleich ausgerüstet. Dieser Anschluss befindet sich hinten am Gerät, in der Nähe des Anschlusskabels. Der Anschluss ist von unten erreichbar, ohne das Gerät zu öffnen.



Füllen der Friteuse



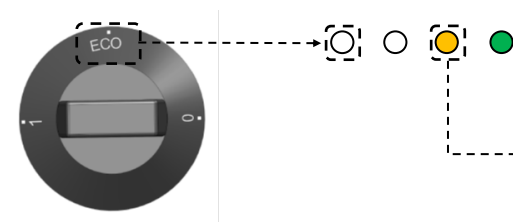
Beachten Sie unbedingt die Grenzwerte MIN –MAX beim Füllen der Wanne.



Vorheizen

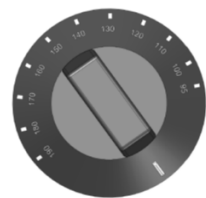
Reduzieren Sie den Energieverbrauch und das vorzeitige Altern des Öles.

Heizen Sie mit der Funktion reduzierte Leistung « ECO »



Die gelbe Leuchte bedeutet, dass die Friteuse heizt

Regeln Sie den Thermostat (hinter der Tür der Friteuse) in dem Sie eine niedrige Vorheiztemperatur z.B. 130°C einstellen.

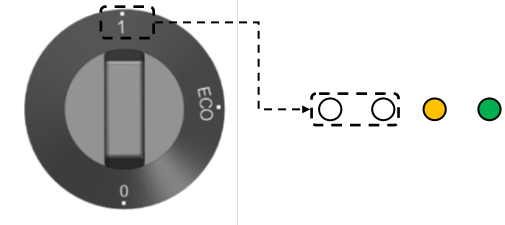


Falls Fett benutzt wird (z.B. Rinderfett), muss die Funktion " ECO " unbedingt eingeschaltet werden um das Fett zu schmelzen und somit eine Verbrennung des Fettes und/oder das Überhitzen des Heizkörpers zu vermeiden.

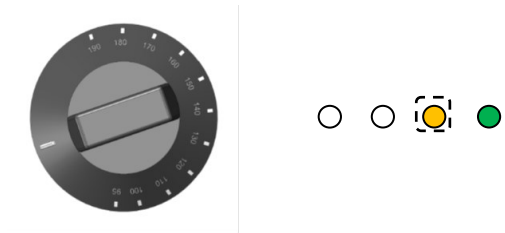
Im Falle einer Friteuse mit Computersteuerung, beziehen Sie sich auf die spezifische Zusatzanleitung was das Schmelzen betrifft.

Backen

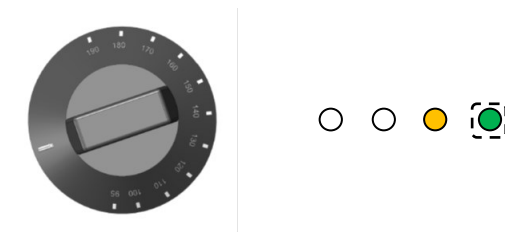
- A) Drehen Sie den Hauptschalter auf « 1 »
 Die beiden weissen Signallampen leuchten



- B) Regeln Sie den Thermostat (hinter der Türe der Friteuse) auf die gewünschte Temperatur.
 Die gelbe Leuchte zeigt dass die Friteuse heizt.



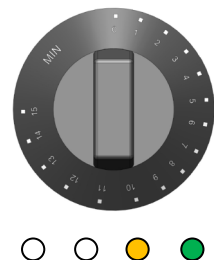
- C) Die grüne Leuchte meldet dass das Gerät zum Backen bereit ist, den Korb ins Öl tauchen



Timer

Um die Zeitschaltuhr einzustellen drehen Sie den Knopf in Uhrzeigersinn.

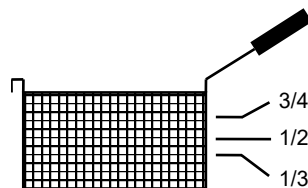
Die Standardzeitschaltuhr ist nur akustisch und unterbricht das Kochen nicht!



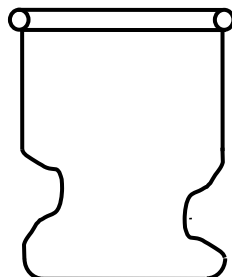
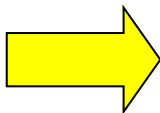
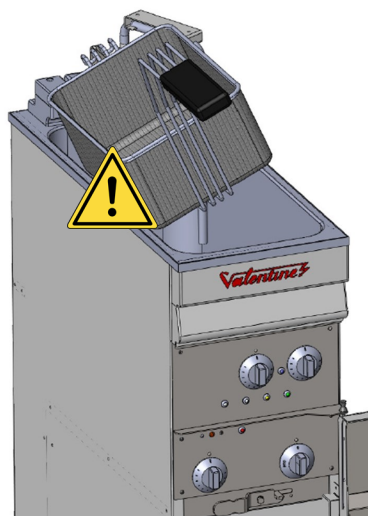
Optimale Benutzung der Fritierkörbe

Die Qualität des Fritieren hängt wesentlich von der Korbfüllung ab. Überfüllen Sie nie den Fritierkorb, vor allem mit tiefgekühltem Backgut. Füllstufen laut Tabelle beachten.

Temp. °C	Backgut	Minuten	Korbfüllhöhe
180	Pommes Frites tiefgekühlt	3 (1+1)	-1/3-
160	Vorbacken roher Frites	4 - 6	-3/4-
180	Fertigbacken, blanchierter Frites	2 - 3	-1/3-
170	Schnitzel, Koteletten	3	-1/2-
170	Pouletschenkel tiefgekühlt	6 - 8	-1/2-
180	Fisch	2 - 4	-1/2-



Den Korb nicht seitlich gegen den Rand Schlagen um das Öl abzutropfen !

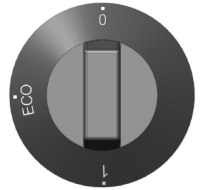


Seitlich beschädigte Körbe werden nicht unter Garantie ersetzt !

Entleerung und Filtrierung

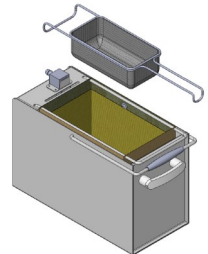


Bevor Sie das Öl filtrieren muss die Friteuse unbedingt ausgeschaltet werden durch Drehen des Hauptschalters auf « 0 »



Das Öl noch warm filtrieren, jedoch bis etwa 60°, oder mindestens 5 Minuten abkühlen lassen um Verbrennungen zu vermeiden

A) Sicherstellen, dass der Filter auf dem Ablasskessel liegt.



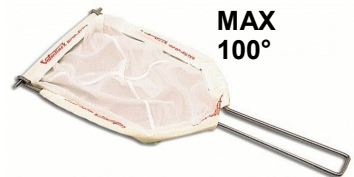
B) Öffnen Sie den roten Ölablasshahnen (hinter der Tür), und schließen Sie ihn sobald das Öl vollständig entleert wurde.

Kontrollieren Sie danach, dass der Ölhahn korrekt verriegelt ist !



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

D) Wenn Sie einen Mikrofilter besitzen, legen Sie diesen auf das Becken und füllen das Öl wieder ein. Achtung die Öltemperatur darf 100° nicht überschreiten.



E) Waschen Sie den Metallfilter mit warmem Seifenwasser.

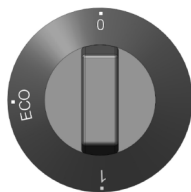


Folgen Sie den örtlichen Richtlinien bezüglich der Entsorgung gebrauchter Öle !

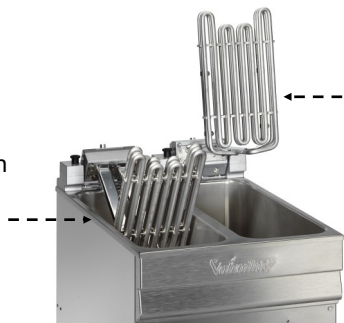
Reinigung - Becken und Heizkörper



Bevor Sie das Gerät reinigen muss die Friteuse unbedingt ausgeschaltet werden durch drehen des Hauptschalters



Heizkörper in Position
Abtropfen

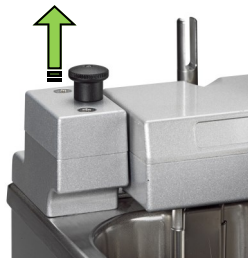


Heizkörper in Position Reini-
gung

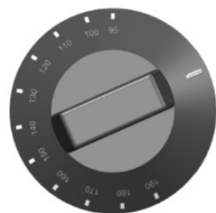
Der Heizkörper rastet in der gewünschten Position. Um ihn zu senken heben Sie den Entriegelungsknopf hoch, während Sie den Heizkörper zurückhalten, mit Hilfe des geeigneten Hakens (befindet sich innerhalb der Tür)



Niemals mit Kraft den Heizkörper senken ohne den Entriegelungsknopf zu lösen !



Reinigung mit alkalischen Entfettungsmitteln :
 Alkalische Entfettungsmittel (wie z.B. Pastigras) können für die Friteusen EVO benutzt werden. Für eine Warmreinigung, ohne zu Kochen, positionieren Sie den Thermostat auf 95°C.



Beenden Sie die Reinigung mit warmem Seifenwasser und spülen Sie danach. Trocknen Sie das Becken und den Heizkörper gründlich bevor Sie wieder Öl einfüllen.



Die Heizkörper müssen ordnungsgemäß gereinigt werden. Die schwarze Kohlenstoffschicht verringert die Heizleistung und führt zu einer Verschlechterung der Heizkörper. Schlechter Unterhalt kann nicht im Garantie durchgeführt werden.



Niemals das Gerät mit Wasser oder Dampf unter Druck reinigen !

Sicherheitsthermostat

Alle Valentine Friteusen werden mit einem Sicherheitsthermostat für jede Wanne ausgerüstet. Bei Überhitzung, z.B. bei Ölmangel wird dieser ausgelöst und stellt das Gerät ab. Auch bei niedrigen Raumtemperaturen unter 0° Grad, kann sich der Sicherheitsthermostat auslösen.

Rückstellen des Sicherheitsthermostats :
 Der Sicherheitsthermostat befindet sich hinter der Türe. Die rote Signallampe leuchtet wenn der Sicherheitsthermostat ausgelöst wurde. Für die Rückstellung muss der rote Knopf links von roten Leuchte gedrückt werden (siehe Bild)



Probleme und Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Aktion
Ein Becken heizt nicht	Sicherheitsthermostat ausgelöst	ist Rückstellen (siehe oben)
Die Friteuse heizt nicht genug	Hauptschalter ist auf Position ECO	Hauptschalter auf Position (1) zum backen (siehe Seite 5)
Übermässige Schaumbildung	Wasser im Gerät oder im Nahrungsmittel	Zu feuchtes Nahrungsmittel Friteuse reinigen
Nicht optimales Backgut zu fettig	Überfüllte Körbe Kochtemperatur ist nicht optimal	Kleinere Portionen frittieren Temperatur oder Kochzyklus anpassen

Andere Störungen

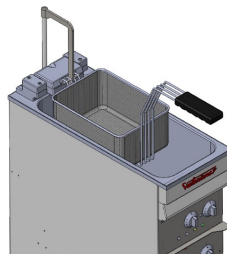
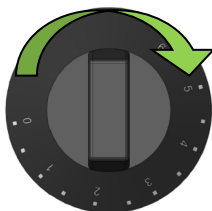
Kontaktieren Sie Ihre Servicestelle,

oder direkt Valentine Fabrique SA

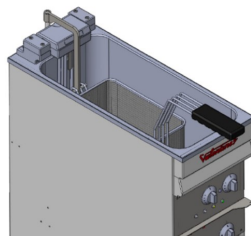
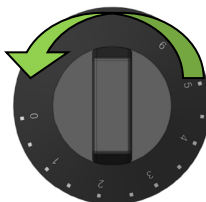
Korbhebeautomatik (Option)

Stellen Sie die Zeit ein in dem Sie den Knopf in Uhrzeigersinn drehen.

Der Korb senkt sich automatisch.



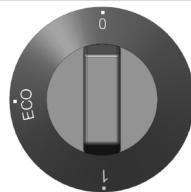
Der Korb kommt nach der eingestellten Zeit automatisch hoch. Das Programm kann jederzeit unterbrochen werden indem Sie den Knopf zurück drehen.



Filtrieren mit Pumpe (Option)

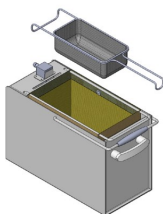


Bevor Sie das Gerät reinigen muss die Friteuse unbedingt ausgeschaltet werden durch drehen des Hauptschalters



Das Öl noch warm filtrieren, jedoch bis etwa 60° abkühlen lassen um Verbrennungen zu vermeiden

A) Prüfen Sie, dass Metall- und Mikrofilter richtig übereinander auf dem Ablasskessel liegen. Achtung die Öltemperatur darf 100° nicht überschreiten.

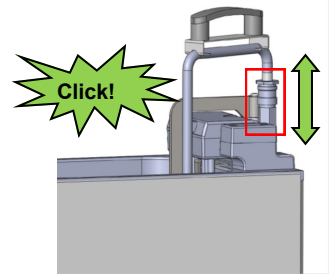


B) Öffnen Sie den roten Ölablasshahnen (hinter der Tür), und schliessen Sie ihn sobald das Öl vollständig entleert wurde.

Kontrollieren Sie danach, dass der Ölhahn korrekt verriegelt ist!



C) Stecken Sie das Füllrohr in die vorgesehene Schnellkupplung



D) Betätigen Sie die Pumpe mit dem Timer hinter der Tür (vorne bei Modell EVO 250), das blaue Signal leuchtet! Die Pumpe stellt automatisch nach eingestellter Zeit ab. Das Programm kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie den Knopf zurückdrehen.

E) Nach dem Abstellen der Pumpe,

Entfernen Sie das Füllrohr, durch Herunterdrücken des Ringes an der Schnellkupplung

F) Metallfilter und Mikrofilter unter warmem Wasser auswaschen



Nie die Pumpe in Gang setzen bevor das Füllrohr angeschlossen ist. Der automatische Verschluss der Kupplung könnte die Pumpe beschädigen !



Niemals das Füllrohr vor komplettem Stillstand der Pumpe Lösen, heiße Ölspritzer möglich!



Folgen Sie den örtlichen Richtlinien bezüglich der Entsorgung gebrauchter Öle !



Der Pumpenkreislauf muss regelmäßig mit sauberem Öl gespült werden, um ein Anhaften der Pumpe zu verhindern. Reparaturen aufgrund mangelndem Unterhalt können nicht in Garantie durchgeführt werden.

Reinigung der Friteuse mit Pumpe

Gleich vorgehensweise wie auf Seite 22 beschrieben.

Bei Reinigung der Friteuse mit Pumpe KEINE Reinigungsprodukte durch die Pumpe fließen lassen. Bei Bedarf den Pumpenkreislauf mit etwas frischem Öl spülen.

EVO Computer Fritteusen

Zusatzanleitung



Inbetriebnahme

- Öffnen Sie die Tür um zum Hauptschalter zu gelangen
- Drehen Sie den Knopf auf Position « 1 », das weisse Signal leuchtet auf.



Vermerk: gegenüber einer konventionellen Maschine gibt es bei Computer Fritteuse keine « ECO » Position auf dem Hauptschalter. Diese Funktion wird durch den elektronischen Regler übernommen.

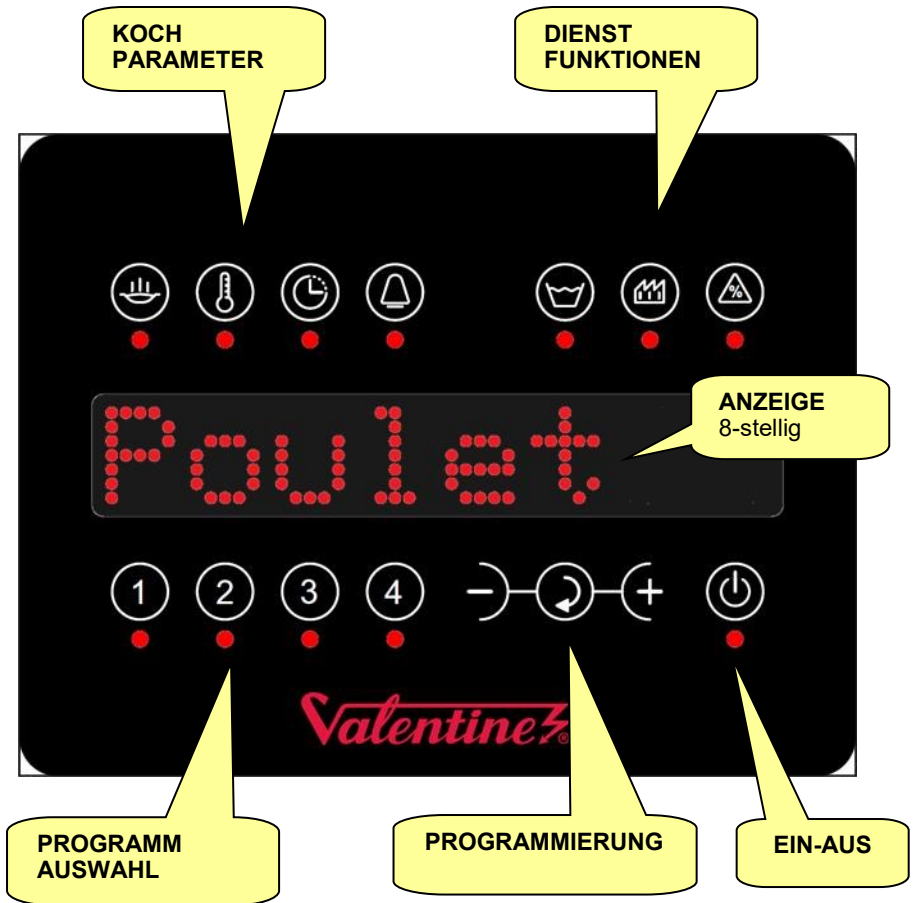
Für weitere Erklärungen betreffend der Funktion « Schmelzen » siehe bitte Abschnitt « Einstellung der Betriebsarten » ab Seite 20.



Änderung der Sprache

Falls es notwendig wäre die Sprache der Anzeige des Computers zu ändern, siehe bitte Abschnitt « Einstellung der Betriebsarten » ab Seite 20.

Computer Darstellung



Reinigung



Für die Reinigung des Computers **ausschliesslich Seifenwasser** verwenden. Setzen Sie niemals aggressive, scheuernde, alkalische oder Lösungsmittelhaltige Produkte ein, sonst kann das Gerät beschädigt werden !

Haupt-Funktionen

Üblicher Gebrauch wenn der Computer schon programmiert ist

Taste	Funktion	Anzeige/Alarm
	EIN - AUS Beim Einschalten wird der Regler automatisch das Programm wählen, welches die niedrigste Temperatur hat.	Nach dem Einschalten zeigt der Computer « CCV-4 » an, gefolgt von der Versionsnummer Anzeige der Produkte
① ② ③ ④	Erstes Drücken : Wahl des Programmes 1-4. Die Fritteuse wird auf die programmierte Temperatur heizen.	Die rote Leuchte unter dem gewählten Programm leuchtet auf. Die Anzeige gibt das gewählte Produkt an (siehe unten)
	Zweites Drücken : Start des Programmes. Der Timer startet, und der Frittierkorb taucht . Wenn die Temperatur noch nicht erreicht ist, wird der Start verzögert .	Die rote Leuchte unter dem ausgewählten Programm blinkt .
	Drittes Drücken: Sofortiger Start des Programmes. Der Timer startet, und der Frittierkorb taucht Selbst wenn die Temperatur noch nicht erreicht ist.	Die rote Leuchte unter dem ausgewählten Programm blinkt .
	Automatische Abschaltung eines Programmes: Sobald die Kochzeit abgelaufen ist , geht der Frittierkorb automatisch hinauf.	Der Buzzer ertönt, drücken sie erneut um abzuschalten, die Leuchte hört auf zu blinken.
	Manuelle Abschaltung eines Programmes: die Taste des entsprechenden Programm während einigen Sekunden drücken, der Frittierkorb kommt hinauf.	Die rote Leuchte hört auf zu blinken wenn das Programm unterbrochen ist und es ertönt kein Buzzer.
	Standby: Bleibt das Gerät über 30 Min nicht in Betrieb (keine Taste aktiviert), geht der Regler in den standby Modus . Die Temperatur des Öls wird dann automatisch auf 140° reguliert .	« standby »

Anzeige (Parameter Tasten)

Die Anzeige kann während dem Kochen frei geändert werden



PRODUKT-Taste

Zeigt den Namen des gewählten Produktes an (während dem Kochen oder bei Programm stop)



TEMPERATUR-Taste

Normale Anzeige :

Zeigt links die Solltemperatur des ausgewählten Programmes.
Beispiel: 180°C

Schmelzmodus (siehe auch spezifischer Abschnitt in diesem Handbuch) :

Zeigt links die Solltemperatur des ausgewählten Programmes an; rechts wird "Schmelzen" angezeigt.
Beispiel: 180°C Schm

Eine 2. Betätigung dieser Taste zeigt rechts die augenblicklich gemessene Ist-Temperatur an. *Beispiel: 180°C 125 (180°C Solltemperatur, 125°C gemessen)*

Der Zustand des Heizkörpers wird über die 5. Ziffer angezeigt.

Ist der Heizkörper eingeschaltet, wird "C" (Grad) durch einen nach oben zeigenden Pfeil ersetzt.

Beispiel: 180°^125

Ist der Heizkörper ausgeschaltet, wird "C" (Grad) angezeigt.

Beispiel: 180°C 125



TIMER-Taste

Wenn das Programm nicht läuft wird die programmierte Bratzeit des ausgewählten Programmes angezeigt.

Wenn ein Programm läuft, wird die verbleibende Bratdauer in Echtzeit angezeigt.



BUZZER-Taste

Ermöglicht die Aktivierung oder Deaktivierung des Alarmsignals, welches das Ende eines automatischen Bratvorganges meldet.

Untere rote Leuchte = AUS → Alarmsignal deaktiviert

Untere rote Leuchte = EIN → Alarmsignal aktiviert

Diese Taste kann jederzeit verwendet werden.

Helligkeit der Anzeige ändern



Benützen Sie die Tasten « + » und « - » um die Helligkeit der Anzeige zu ändern

Dienstfunktionen

Taste	Funktion	Anzeige/Alarm
	Reinigung (Wasser und Reinigungsprodukt) Erstes Drücken : Programmauswahl. Die Fritteuse heizt auf die Reinigungstemperatur = 90° Zweites Drücken: Programm beginnt. Der Timer startet und/oder der Frittierkorb taucht. Reinigungszeit= 10 Minuten	Die rote Leuchte unter der gewählten Taste leuchtet auf. Die Anzeige meldet: « Reinigung » Die rote Leuchte unter dem gewählten Programm blinkt.
	PARAMETER Taste BENUTZER- & WERKSPARAMETER. Um auf diese Parameter zugreifen und sie ändern zu können ist es erforderlich, über die entsprechenden Passwörter zu verfügen.	« Pass ? »
	Inaktiv	

Programmierung

Zugang zur Programmierung

	Das zu ändernde Programm auswählen
	Drücken Sie einmal auf diese Taste, die Anzeige meldet « Pass ? » Passwort eingeben « 1-2-3-4 » mit der Taste « Enter » bestätigen Die Anzeige meldet kurz « P user ». Die Kontrolllampe unter der Taste leuchtet ununterbrochen und zeigt an, dass die Programmierungsphase aktiv ist. Erneut auf die Taste drücken um die Programmierung zu verlassen.

Programme bearbeiten

	Die Tasten « + » und « - » dienen dazu die Parameter einzustellen, die zentrale Taste «Enter» dient zur Speicherung der Werte.
	Produkt Parameter : Verwenden Sie die Einstelltasten um das gewünschte Produkt auszuwählen. Die Produkte sind in alphabetischer Reihenfolge geordnet. Die Taste "+" ermöglicht es, in der Produktliste vorwärts zu gehen, die Taste "-" rückwärts. Sobald das Produkt gewählt ist, verwenden sie die Taste «Enter» , um es zu speichern. Wenn die Taste «Enter» nicht betätigt wird, so wird der Wert nicht gespeichert (der alte Wert wird beibehalten).
	Temperatur Parameter: Verwenden Sie die Einstelltasten um den Wert einzustellen. Wenn der gewählte Wert dem werkseitig eingestellten Wert entspricht, erscheint ein "D" (Default) rechts in der Anzeige. Sobald die Temperatur gewählt wurde, drücken Sie die Taste «Enter» um sie zu speichern. Wenn die Taste «Enter» nicht betätigt wird, so wird der Wert nicht gespeichert (der alte Wert wird beibehalten).
	Timer Parameter: Verwenden Sie die Einstelltasten , um den Wert der Sekunden zu wählen. Sobald die Dauer der Sekunden gewählt ist, drücken Sie auf die Taste «Enter» um sie zu speichern, und gehen Sie dann zum Einstellen der Minuten über. Verwenden Sie die Einstelltasten, um den Wert der Minuten zu wählen. Sobald die Dauer der Minuten gewählt wurde, drücken Sie auf die Taste «Enter» um diese zu Speichern. Wenn die Taste «Enter» nicht betätigt wird, so wird der Wert nicht gespeichert (der alte Wert wird beibehalten).

Einstellung der Betriebsarten



Achtung !

Die hier beschriebenen Funktionen beeinflussen deutlich die Funktionalität des Gerätes. Lesen Sie aufmerksam die kommenden Angaben bevor Sie die Parameter die dort beschrieben werden, ändern. Diese Änderungen dürfen nur von einem erfahrenen Benutzer durchgeführt werden, bei Bedarf mit der Unterstützung des Kundendienstes.

Verfügbare Sprachen

Der Regler kann in folgenden Sprachen eingestellt werden :

- Französisch (Werkseinstellung)
- Englisch
- Deutsch
- Italienisch
- Spanisch

Sprachauswahl

	Drücken Sie einmal auf die Taste « Parameter », die Anzeige meldet « Pass ? » Geben Sie den Code « 1-2-3-1 » ein und bestätigen Sie diesen mit « Enter » Die Anzeige meldet kurz « P user 2 ».
	Benützen Sie die Taste « Produkt » um auf « Sprache » in der Liste der Betriebsarten zu gelangen.
	Drücken Sie « Enter » um die Sprache zu ändern. Mit den Tasten -/+ kann man die Benutzersprache auswählen. Drücken Sie erneut auf « Enter » um die Einstellungen zu speichern.
	Der Regler wird automatisch neu starten, um die ausgewählte Sprache zu aktivieren.

Betrieb mit « Schmelzen »



Falls Fett anstatt Öl zum frittieren verwendet werden soll, so muss die Funktion « schmelzen » unbedingt aktiviert werden um das Fett zu schmelzen und somit eine Verbrennung des Fettes und/oder das Überhitzen des Heizkörpers zu vermeiden.

Im Schmelzbetrieb wird das Gerät mit reduzierter Leistung vorheizen bis die programmierte niedrigste Solltemperatur erreicht ist. Erst dann heizt das Gerät in voller Leistung.

Es wird empfohlen, für die Schmelzphase eine niedrigere Solltemperatur vorzusehen, um zu vermeiden, dass dieser Zyklus zu lang dauert (z.B. 140°C).

Die Anzeige meldet «schmelzen» während dieser Phase.

« Schmelzen » aktivieren



Drücken Sie einmal auf die Taste « Parameter », die Anzeige meldet « **Pass ?** » Geben Sie den Code « **1-2-3-1** » ein und bestätigen Sie diesen mit « Enter »

Die Anzeige meldet kurz « **P user 2** ».



Benützen Sie die Taste « Produkt » um auf « Schmelzen » in der Liste der Betriebsarten zu gelangen.



Drücken Sie « Enter » um die Methode zu ändern. Mit den Tasten +/- kann man Yes/no auswählen. Drucken Sie erneut auf « Enter » um die Einstellungen zu speichern.

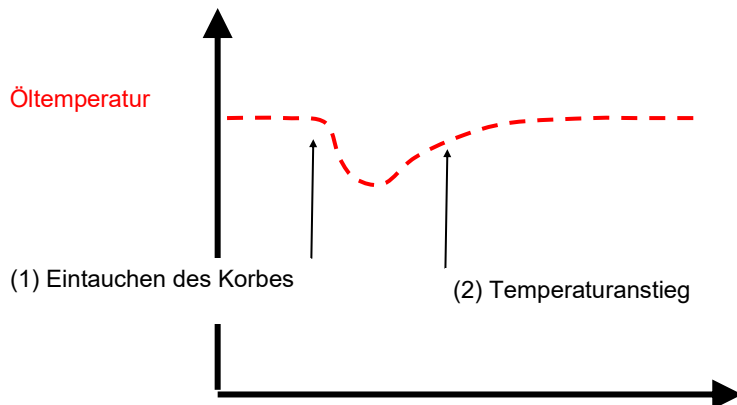


Drücken Sie auf die Taste « Parameter » um die Einstellungsebene zu verlassen.

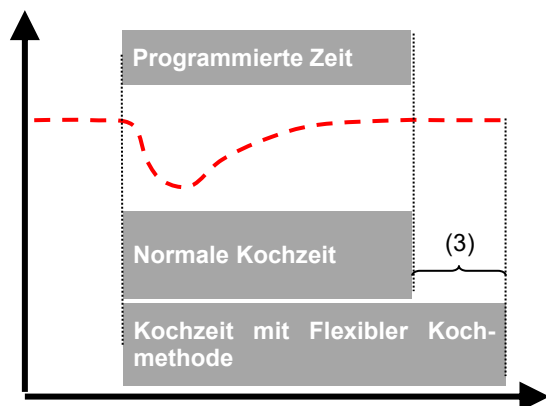
Flexible Kochmethode

Die flexible Kochmethode ist vorgesehen, um eine bessere Regelmässigkeit des Kochens der Nahrungsmittel zu erreichen, sogar mit veränderlichen Frittierkorb Füllungen und Temperaturen.

Bei jedem Kochen fällt die Temperatur des Öls zuerst ein wenig , wenn der Frittierkorb eingetaucht wird (1) :



Der Beginn des Kochens wird also leicht verzögert , bis zum Wiederanstieg der Temperatur des Öls. Das flexible Kochsystem verlängert die programmierte Zeit, um diesen Effekt zu kompensieren (3):



« Flexibles Kochen » aktivieren



Die Kochmethode ist standardmässig auf « flexibel » eingestellt



Drücken Sie einmal auf die Taste « Parameter », die Anzeige meldet « **Pass ?** ». Geben Sie den Code « **1-2-3-1** » ein und bestätigen Sie diesen mit « Enter »

Die Anzeige meldet kurz « **P user 2** ».



Benützen Sie die Taste « Produkt » um auf « Kochen » in der Liste der Betriebsarten zu gelangen.



Drücken Sie « Enter » um die Methode zu ändern. Mit den Tasten -/+ kann man normal/flexibel auswählen. Drücken Sie erneut auf « Enter » um die Einstellungen zu speichern.



Drücken Sie auf die Taste « Parameter » um die Einstellungsebene zu verlassen.

Standby einstellen

Die Zeit vor dem Einschalten des Standby sowie die Temperatur können hier eingestellt werden



Drücken Sie einmal auf die Taste « Parameter », die Anzeige meldet « **Pass ?** ». Geben Sie den Code « **1-2-3-1** » ein und bestätigen Sie diesen mit « Enter »

Die Anzeige meldet kurz « **P user 2** ».



Benützen Sie die Taste « Produkt » um auf « Temp. stb » (Temperatur) oder « Decl. stb » (Zeit vor Standby) in der Liste der Betriebsarten zu gelangen



Drücken Sie « Enter » um die Parameter zu ändern. Mit den Tasten -/+ kann man die Werte ändern. Drücken Sie erneut auf « Enter » um die Einstellungen zu speichern



Drücken Sie auf die Taste « Parameter » um die Einstellungsebene zu verlassen.

Werkseinstellungen und Spezifikationen

Werkseinstellungen		
Funktion	Parameter	Werkseinstellung
Sprache der Anzeige	Sprache	Französisch
Flexibles Kochen	Kochen	Ja
Schmelzen, wenn Fettge- brauch	Schmelzen	Nein
Standby Temperatur	Temp.stb	140°
Dauer vor Schalten in Stand- by	Decl. stb	30 Min
Reinigungsprogramm		90°C, 10 min
Minimale Temperatur		60°
Maximale Temperatur		190°
Genauigkeit	± 1°	
Zeiteinstellungen	0...59min + 0...59sec	
Anzahl der Gerichte in Nah- rungsmittel-Auswahl	37	

Elektronischer Timer

Zusatzanleitung

Der elektronische Timer verfügt über eine Ablaufuhr mit einfacher START/STOP Funktion.

Im Grundzustand wird die Ablaufzeit (Sollwert) angezeigt. Diese kann mit der AUF- oder AB-Taste verstellt werden. Mit der START/STOP-Taste wird der Zeitablauf gestartet, und die Restzeit angezeigt.

Am Ende blinkt die Anzeige und der Summer ertönt für einige Sekunden. Durch erneutes Drücken der START/STOP-Taste kann das Endsignal quittiert werden und der Timer nimmt seinen Grundzustand wieder an (Anzeige der eingestellten Ablaufzeit).

Wenn der Timer einmal gestartet wurde, kann er mit der START/STOP-Taste wieder abgebrochen und in den Grundzustand gebracht werden.



Taste AUF

Durch Drücken dieser Taste wird die Zeit verlängert



Taste AB

Durch Drücken dieser Taste wird die Zeit reduziert



Taste START/STOP

Mit dieser Taste wird der Zeitablauf gestartet oder abgebrochen. Durch Drücken der Taste kann auch der Summer quittiert werden.



Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemäßen Betrieb und durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.

Technische Daten

Typ	EVO200-xxx	EVO250-xxx	EVO2200-xxx	EVO400-xxx	EVO2525-xxx	EVO600-xxx
Max Leergewicht Kg	38	43	68	63	73	81
Max Menge Öl oder Fett Kg	7.6	9.9	2x7.6	16.7	2x9.9	25.8
Bewerteter Schall- druckpegel	< 70 dB(A)					

Konformitätserklärung

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



Bestätigt, dass die oben genannten Produkte 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
OEEE	OEEE RS 730.02

Anwendbare Normen:	EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
	EN 55014-2:15
	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12
	EN 61000-3-11:00
	EN 61000-3-12:11
	EN 62233:08

Romanel-sur-Morges, 01 janvier 2024

Valentine Fabrique S.A.

J. Paris
R&D Manager

Welcome- Security

Congratulations on purchasing a Valentine fryer, a high quality product known worldwide for over 60 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 restaurant or 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 should never be above the "MAX" oil level mark or below the "MIN" oil level mark. If the oil level is too low there is a fire risk.



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 engineer i.e. by Valentine Equipment Ltd or your official dealer.



Carefully read this manual before setting up and starting the fryer. Please keep for future reference.

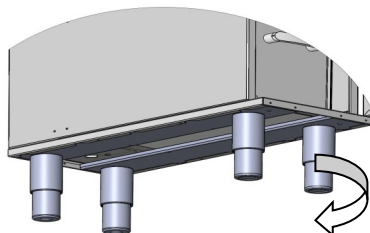
This manual is also available in electronic format, at info@valentine.ch

Valentine Fabrique SA and Valentine Equipment Ltd accept no liability for damage caused through improper operation of the fryer and failure to adhere these operating instructions.

Installation



Remove the protective plastic sheets



Adjust the feet so that the fryer is level, stable and in an upright position

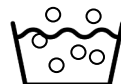


Fryer must be installed in such a way that it is not exposed to water and that no water splash can get into the pan while in use.



Slimline fryers (200, 250 mm) must be installed between other devices or units of furniture, or they must be attached to a wall in order to avoid risk of tipping over.

Clean the tank with hot soapy water (it is possible to heat water with the thermostat set at 95°), then dry the pan thoroughly. Make sure that the drain valve is closed before filling the tank.



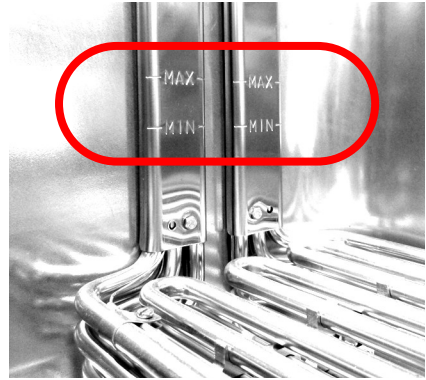
Valentine fryers are equipped with an earthing terminal placed in the back of the device, near the cable outlets. These terminals are accessible from the bottom of the device, without opening it .



Filling the fryer



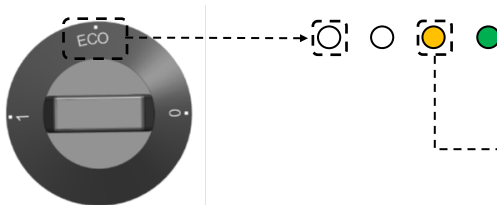
Respect the MAX-MIN level marks while filling the tank.



Preheating

Reduce energy consumption and premature aging of the oil.

Preheat with reduced power using the “ECO” function.



The yellow lamp indicates that the device is heating.

Set the thermostat (located behind the door of the device) by choosing preferably a moderate preheating temperature, e.g. 130°C.

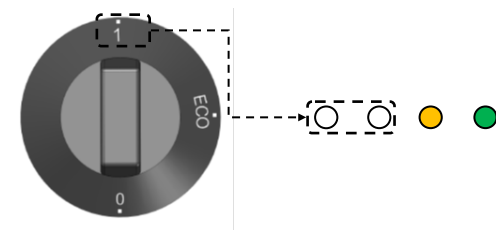


Solid fat (e.g. beef tallow) must be melted using the “ECO” function in order to avoid burning of the fat and/or overheating the heating element.

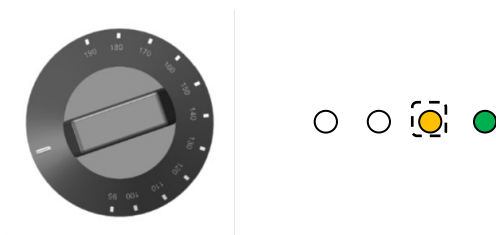
In case of a fryer with computer, please refer to the specific additional manual concerning the process of melting.

Frying

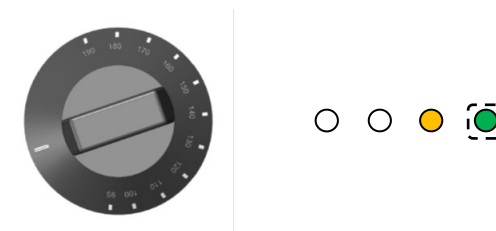
- A) Turn the main switch to "1".
 The two white lamps illuminate.



- B) Set the thermostat (located behind the door of the device) to the desired temperature.
 The yellow lamp indicates that the device is heating.

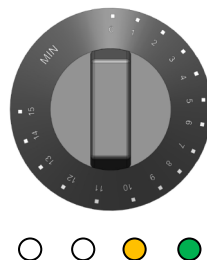


- C) The green lamp indicates that the cooking temperature is reached. The fryer is ready for use



Timer

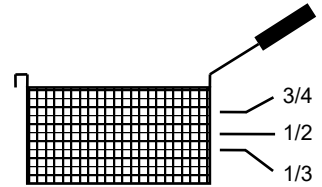
- To set the timer, turn the knob clockwise.
 The standard timer is audio only and has no electro mechanical function



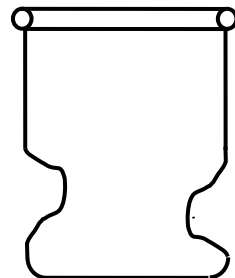
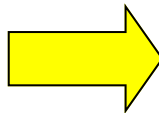
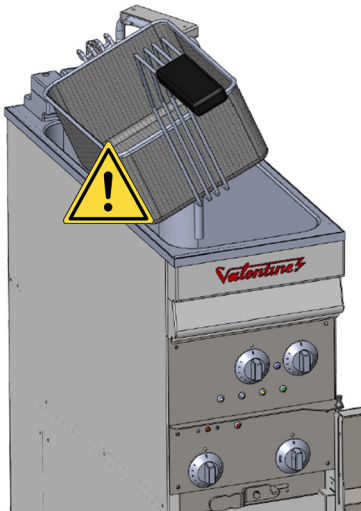
Best use of the baskets

Cooking quality depends largely on the filling of the basket. Avoid excessive loads especially with frozen food. Here are some indicative values

Temp. °C	Food	Minutes	Load
180	Frozen chips	3 (1+1)	-1/3-
160	Blanching raw chips	4 - 6	-3/4-
180	2nd cooking of pre-blanched chips	2 - 3	-1/3-
170	Schnitzel	3	-1/2-
170	Frozen chicken drumsticks	6 - 8	-1/2-
180	Fish	2 - 4	-1/2-



Do not knock the basket against the side edge of the tank!

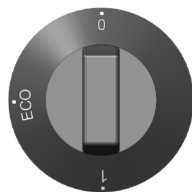


Do not knock the basket against the side edge of the tank!

Drain and filtration

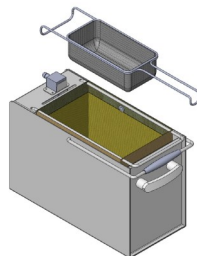


Before performing the filtering procedure the device must be stopped with the main switch to “0” position.



Filter hot oil but let it cool to 60°C, at least 5 minutes, to avoid risk of burns. See health and safety catering sheet #17

A) Check that the filter is placed over the oil bucket



B) Release the drain-valve safety catch to open the red drain valve (behind the door), and close once all oil has passed through the filter.

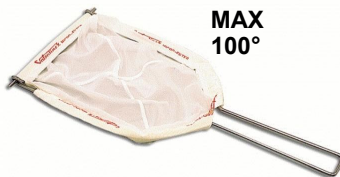
Check that the valve is properly locked after draining!



C) Replace the filtered oil back into the tank or first clean the tank and heating element (see next paragraph)

D) If you have a microfilter, place it on your tank and pour the oil into it. N.B: the oil temperature must not exceed 100° (see opposite)

E) Clean the microfilter with hot soapy water.

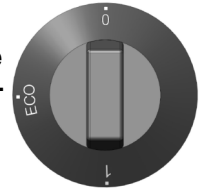


Follow local regulations regarding the disposal of waste oil!

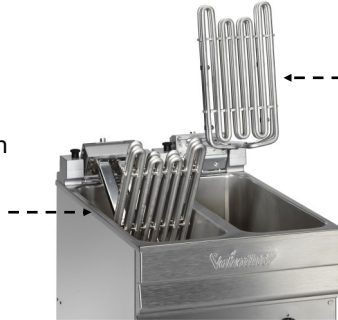
Cleaning – Tank and heating element



Before performing the cleaning procedure the device must be switched off with the main switch to “0” position.

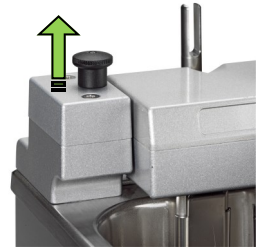


Heating element in drain position



Heating element in cleaning position

The heating elements are locked once raised into the appropriate position. To lower, lift the release button while holding the heating element using the hook located inside the door.



Never force the heating element down without using the release button!

Cleaning with alkaline degreaser:

Alkaline degreasing agents (e.g. Pastigras) may be used in the EVO fryers. For hot cleaning without boiling, turn down the thermostat to 95° C.



Finish cleaning with hot soapy water, rinse and drain properly. Wipe the tank and heating element dry before adding oil.



The heating elements must be cleaned properly. The black carbon layer decreases the heating performance and causes deterioration of the heating element. Lack of maintenance cannot be treated under warranty.



Do not use water or steam pressure jets to clean the device!

Safety thermostat

All Valentine fryers are equipped with one safety thermostat for each element. In case of overheating, e.g. due to low oil level, the safety thermostat is activated and stops the fryer from working. Similarly, if room temperature drops below 0°, the safety thermostat may also be activated.

Resetting the safety thermostat:

The safety thermostat is located behind the door. The red lamp lights up when the safety thermostat is activated. Make sure the pan has the correct level of oil before resetting safety thermostat.



Problems and troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
Fryer is not heating	Safety thermostat has activated	Reset (see above)
The fryer is not heating sufficiently	Main switch has remained on "ECO"	Turn knob to (1) for frying (see p. 5)
Excessive foaming	Presence of water in oil,	Food is too wet Change oil
Food product too Greasy, excess oil absorption	Overloaded baskets	Reduce portions
	Correct temperature not selected	Select correct temperature and time for the food that is to be cooked.

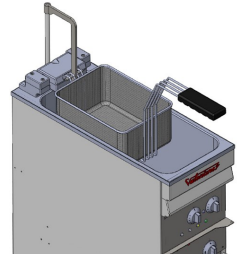
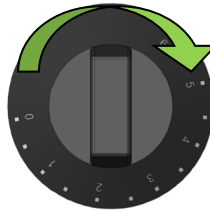
Other problems

Contact your dealer's customer service department, or Valentine directly

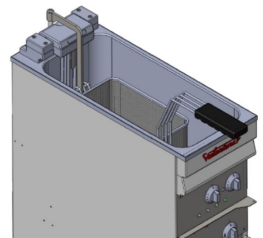
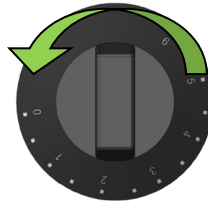
Automatic lift (optional)

Set the timer by turning the knob clockwise.

The basket lowers automatically.



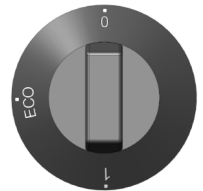
The basket rises automatically after the indicated time. The program can be stopped at all times by turning the knob counter-clockwise.



Filtration pump (optional)

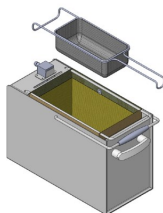


Before performing the cleaning procedure the device must be stopped with the main switch to "0" position.



Filter hot oil, but let it cool to 60°C to avoid risk of burns

A) Check that the filter and microfilter are placed on the oil bucket N.B: the oil temperature must not exceed 100°.

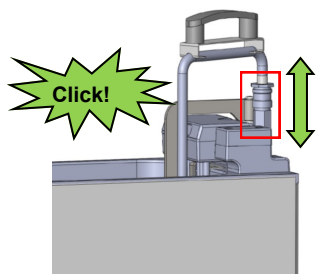


B) Open the red drain valve (behind the door), and close once all oil has flowed through the primary filter.

Check that the tap is properly locked after draining!



C) Connect the discharge pipe to the outlet pipe provided for this purpose



D) Operate the pump with the timer located behind the door (in front of the door for EVO250 fryer). The blue lamp is lit and the pump stops after the indicated time. The program can be stopped at all times by turning the knob counter-clockwise.

E) After stopping the pump

Remove the discharge pipe by pushing the knurled ring down.

WARNING

KNURLED RING MAYBE HOT

F) Clean the filter and micro-filter with warm water



Never turn on the pump without first connecting the discharge pipe. Do not disconnect the discharge pipe when the pump is running it could damage the pump!



Never remove the discharge pipe before the pump has stopped, as there is risk of hot splashes!



Follow local regulations regarding the disposal of waste oil!



The pumping circuits must be rinsed regularly with clean oil, in order to prevent sticking of the pump. Repair due to lack of maintenance cannot be processed under warranty.

Cleaning of fryers with pump

Follow the instructions on page 35.

However, do not circulate cleaning products in the pump circuit. If necessary, drain the system with some clean oil.

EVO Computer Fryer

Additional manual



Commissioning

- Open the door to access the main switch.
- Turn the switch to position "1". The white indicator light lights up.



Note: Unlike a conventional machine, there is no "ECO" position on the main switch, as this function is performed by the electronic controller.

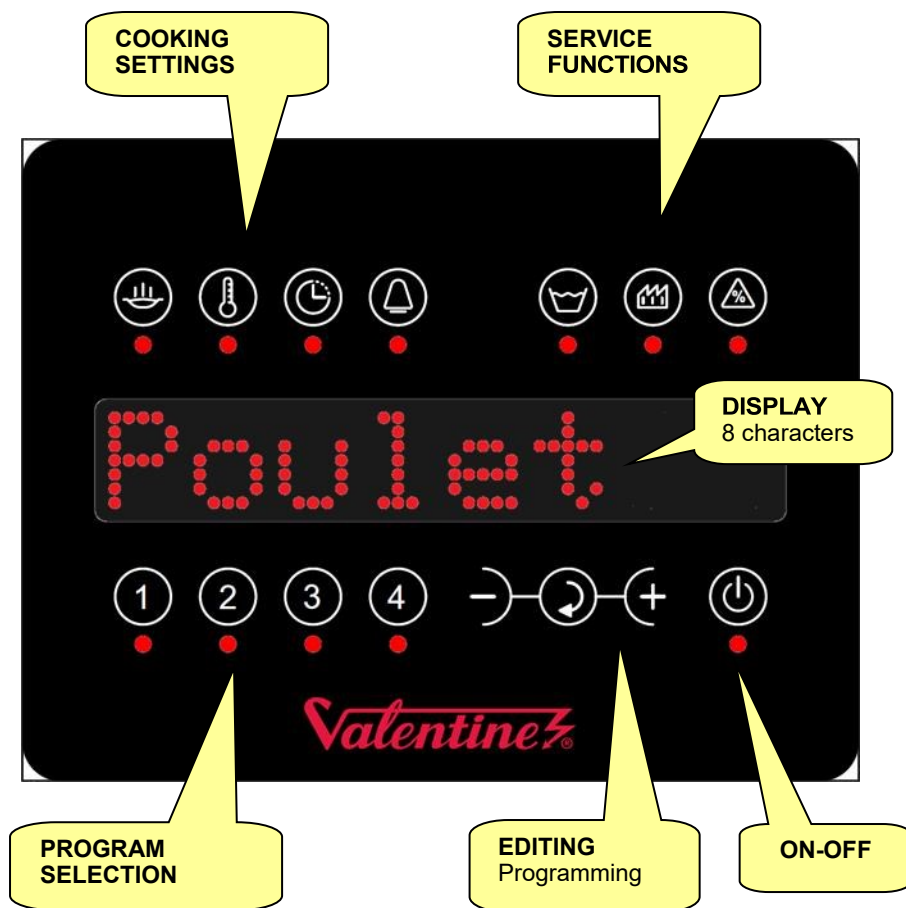
For more details about the "melt" function, refer to the "Setting Operating Modes" section, starting from page 31.



Changing Language

To change the cooking regulator display language, refer to the "Setting Operating Modes" section, starting from page 31.

Presentation of the Computer



Cleaning



Use **only soap and water** to clean the computer. Never use aggressive, abrasive, alkaline or solvent containing products. This could damage the computer !

Essential Functions

Normal basic use when the controller is already programmed

Key	Function	Display/Alarm
	ON-OFF At switch-on, the controller automatically selects from the 4 available options the program with the lowest temperature.	At first switch-on, the computer displays "CCV-4" followed by the version number Product display
	First press: Choice of program. The fryer will heat to the programmed temperature.	The red indicator light under the selected program lights up. The display shows the programmed food type (see
	Second press: The program starts. The timer starts and the basket dips. If the temperature has not yet been reached, the start will be delayed.	The red indicator light under the selected program flashes.
	Third press: The program starts. The timer starts and the basket dips even if the temperature has not yet been reached.	The red indicator light under the selected program flashes.
	Automatic program shutdown: When the cooking time is completed, the basket returns up automatically.	The alarm beeps. Press again to stop beeping. The indicator light stops flashing.
	Manual program shutdown: Press the selected program button. The basket rises.	The red indicator light stops flashing when the program is interrupted and there is no alarm.
	Standby: After more than 30min of inactivity (no key pressed), the controller goes into standby mode. The oil temperature is set to 140°C.	" standby "

Display (cooking setting keys)

The display can be changed freely during cooking



Product key

Displays the product name for the selected program (when running or stopped).



Cooking temperature key

Normal mode:

Displays on the left the set temperature of the selected program (when running or stopped).

Example: 180°C

Melt mode (see also the specific section in this manual):

Displays on the left the set temperature of the selected program; "melt" is displayed on the right.

Example: 180° melt

A 2nd press of this key displays on the right the temperature measured in real time.

Example: 180°C125 (180°C set, 125°C measured)

The state of the heating element is displayed via the fifth digit. If the heater is in the ON state, "C" (degrees) is replaced by an up arrow.

Example: 180°^125

If the heater is in the OFF state, "C" (degrees) is displayed.

Example: 180°C125



Timer key

If the program is stopped, the cooking time of the selected program is displayed.

If a program is running, the remaining cooking time is displayed in real time.



Beeper alarm key

Enables or disables the beeper alarm that indicates the end of an automatic cooking sequence.

Red indicator light below = OFF → disables beeper alarm.

Red indicator light below = ON → enables beeper alarm.

This key can be used at any time.

Changing display brightness



Use the "+" and "-" keys to vary display brightness

Service Functions

Key	Function	Display/Alarm
	Cleaning (water + cleaning additive) First press: Choice of program. The fryer is heated up to the cleaning temperature = 90°. Second press: The program starts. The timer starts and/or the basket dips. The program time is pre-set to 10min.	The red indicator light under the selected key lights up. The display reads " cleaning " The red indicator light under the selected program flashes.
	Access to settings USER or FACTORY settings. To access and modify these settings you must have the proper passwords.	" Pass ? "
	Inactive	

Programming

Access to programming

	Select the program to modify.
	Press this key once. The display reads "Pass ?" Enter the code "1-2-3-4" and confirm with "enter". The display briefly reads "P user". The indicator lights under the key remain lit. This indicates that the programming mode is active. Press the key again to exit the programming mode at any time.

Editing the program

	The "+" and "-" keys are used to adjust the settings. The central "enter" key is used to confirm values.
	Product setting: Use the editing keys to select the desired product. Products are listed alphabetically. The "+" key is used to move forward in the list of products; the "-" key is used to move backward in the list of products. Once the product has been selected, use the "enter" key to store it. If the enter key is not used, the value will not be stored (the old value is retained).
	Temperature setting: Use the editing keys to select the value. If the value selected is the factory Default value, a "D" appears to the right of the display. Once the temperature has been selected, use the "enter" key to store it. If the "enter" key is not used, the value will not be stored (the old value is retained).
	Timer setting: Use the editing keys to select the time in seconds. Once the time in seconds has been selected, use the "enter" key to store it and move on to edit the time in minutes. Use the edit button to select the time in minutes. Once the time in minutes has been selected, use the "enter" key to store it. If the "enter" key is not used, the value will not be stored (the old value is retained).

Setting Operating Modes



Warning!

The functions described here significantly affect the operation of the device. Carefully read the following section before changing the settings described. These changes should be made only by an expert user, with the assistance of our After-Sales Service if necessary.

Choice of languages

The controller can be configured in the following languages:

- French (default)
- English
- German
- Italian
- Spanish

Selecting the language

	Press the "settings" key once. The display reads "Pass ?". Enter the code "1-2-3-1" and confirm with "enter". The display briefly reads "P user 2".
	Use the "product" key to select "language" in the list of operating modes.
	Press "enter" to change the mode. Using the -/+ buttons you can select the user's language. Press "enter" again to save the setting.
	The controller will automatically reboot to activate the selected language.

"Melt" mode



If fat is used for frying instead of oil, you should activate the melt mode. The melt mode must be used imperatively in this case to avoid burning the fat on the heater, which is too hot.

In the melt mode, the device will pre-heat moderately until the lowest programmed set temperature is reached. Once this threshold has been reached, the device heats at full power.

It is recommended to use a reduced set temperature (e.g. 140°C) for the melt phase to ensure that this cycle is not too long. The display reads "melt" during this phase.

Activating the "melt" mode



Press the "settings" key once. The display reads "**Pass ?**". Enter the code "1-2-3-1" and confirm with "enter".

The display briefly shows "**P user 2**".



Use the "product" key to choose "melt" in the list of operating modes.



Press "enter" to change the mode. Using the -/+ keys you can select yes/no to activate or deactivate the mode. Press "enter" again to save

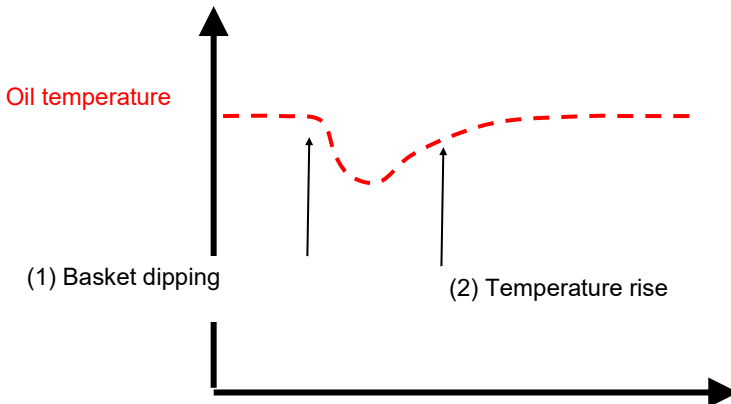


Press the "settings" key to exit the settings mode.

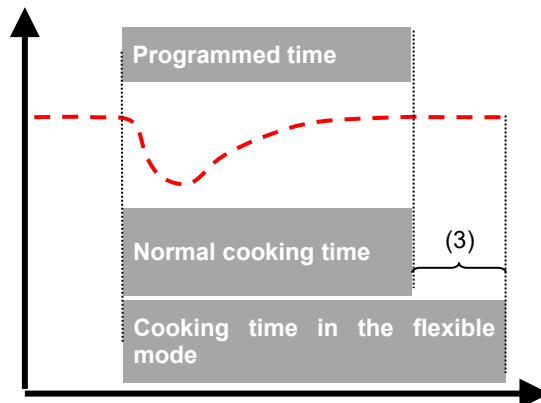
« Flexible cooking » mode

The flexible cooking mode is designed to ensure greater regularity of food cooking, even with variable basket loads and ingredient temperatures.

During cooking, the oil temperature will first drop slightly when the basket is dipped (1):



Start of cooking is therefore slightly delayed before the oil temperature rises. The flexible cooking system corrects the programmed time to offset this effect (3):



Activating the "flexible cooking" mode



The cooking mode is set to "flexible" by default



Press the "settings" button once. The display reads "**Pass ?**".
 Enter the code "**1-2-3-1**" and confirm with "enter".

The display briefly reads "**P user 2**".



Use the "product" key to choose "cooking" in the list of modes.



Press "enter" to change the mode. Using the -/+ keys you can select "normal" or flexible. Press "enter" again to save the setting.



Press the "settings" key to exit settings.

Setting standby

This mode is used to determine the standby temperature and the time before switch on.



Press the "settings" button once. The display reads "**Pass ?**".
 Enter the code "**1-2-3-1**" and confirm with "enter".

The display briefly reads "**P user 2**".



Use the "product" key to choose "Temp.stb " (standby temperature) or "Decl.stb" (time before standby) in the list of operating modes.



Press "enter" to change the mode. Using the -/+ keys you can change the values. Press "enter" again to save the setting.



Press the "settings" key to exit settings.

Default Settings and Specifications

Factory setting		
Function	Setting	Default value
Display language	Language	French
Flexible cooking	Cooking	Yes
Melt, if fat is used	Melt	No
Standby temperature	Temp.stb	140°
Time before switch on in standby	Decl.stb	30 min
Cleaning program		90°C, 10 min
Minimum temperature		60°
Maximum temperature		190°
Resolution	± 1°	
Cooking time settings	0...59min + 0...59sec	
Number of food choices	37	

Electronic Timer

Additional manual

The electronic timer is a countdown type timer with a simple START/STOP function.

In initial mode it shows the pre-set time. This can be changed using the UP / DOWN buttons. The countdown is initiated with the START/STOP button and remaining time is displayed.

When the program is finished the timer blinks and an acoustic alarm sounds for a few seconds. Another push on the START/STOP button will clear the end signal and the timer will be reset into the initial mode (pre-set time displayed).

Once the timer has been started it can be stopped and reinitiated any time using the START/STOP button



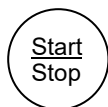
UP button

Pressing this button will increase time



DOWN button

Pressing this button will reduce time



START/STOP button

Pressing this button will start or stop the countdown. Pressing will also clear the alarm sound.



Valentine Fabrique SA and Valentine Equipment Ltd accept no liability for damage caused through improper operation of the appliance and failure to adhere these operating instructions.

Technical data

Type	EVO200-xxx	EVO250-xxx	EVO2200-xxx	EVO400-xxx	EVO2525-xxx	EVO600-xxx
Max weight, empty Kg	38	43	68	63	73	81
Max oil or grease load, Kg	7.6	9.9	2x7.6	16.7	2x9.9	25.8
weighted sound pressure level	< 70 dB(A)					

Declaration of conformity

We manufacturer

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



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/UE2
Machines directive:	2006/42/EG
OEEE	OEEE RS 730.02

Applicable standards :	EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
	EN 55014-2:15
	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12
	EN 61000-3-11:00
	EN 61000-3-12:11
	EN 62233:08

Romanel-sur-Morges, 01.01.2024

Valentine Fabrique S.A.

J

J. Paris
R&D Manager

HSE information sheet - UK only



Safety during emptying and cleaning of fryers

Introduction

This information sheet advises on safety during emptying and cleaning of fryers. It includes guidance on manual emptying and cleaning, and on fryers with automated or semi-automated filtering (using enclosed portable filtering units).

Automated and semi-automated filtering processes avoid the need for the operator to come into contact with hot oil, significantly reducing the risks. This enables filtering to take place safely even while the oil is at normal cooking temperature. In any case, most automated or semi-automated systems require an oil temperature of at least 100 °C for the filtering process to work effectively.

Hazards

Hazards connected with emptying and cleaning fryers include:

- fire;
- burns from hot oil;
- contact with hot surfaces;
- fumes from boiling cleaning chemicals and the danger of the chemicals overflowing;
- eye injuries from splashes;
- slips from oil spillage; and
- strains and sprains from lifting and moving
- containers of oil.

Manual emptying and filtering of fryers should only be carried out when the oil has been cooled to 40 °C.

If a 24-hour service is offered and the appliance is

required continuously, there are two safe options:

- use more than one fryer and clean them in rotation;
- use an automated filtering system or semi-automated portable filtering unit that removes the hot oil direct from the fryer, filters the oil and holds it safely

Key messages

Burns from hot oil can be very serious. Oil takes only

6-7 minutes to heat up but can take 6-7 hours to cool

down again (ie 60 times slower).

Whichever type of fryer is used, it is essential that:

- staff are trained in safe procedures for emptying and cleaning;
- staff are provided with suitable protective equipment, where required by the risk assessment, eg eye protection, heat-resistant gloves, aprons;
- the fryer must be well maintained and any attachments used must be suitable for their purpose, as recommended by the manufacturer;
- any oil spillages must be cleaned up immediately, ensuring floor areas around equipment are completely clean and dry to avoid slip risks.

When to empty and clean

Most catering establishments are closed overnight for at least eight hours. For fire safety and economy, fat fryers must be switched off when unattended. It is best practice for manual oil filtering and cleaning to be carried out as a **first task of the day** rather than as part of the closing-down procedure.

These, together with your own risk assessment, will determine the need for suitable protective equipment. If there is still a risk from contact with hot surfaces or oil splashing, you may require eye protection, a protective apron and/or heat-resistant gloves/gauntlets.

Automated and semi-automated filtering

Automated filtering systems

An automated system consists of an inbuilt oil filtration

system. The oil is drained into an enclosed reservoir and an electric pump circulates it through a filter system and internal pipe work back into the fryer. Since this process is enclosed within the equipment, the operator does not come into contact with hot oil, greatly reducing any risk.

Portable oil filtering units (semi-automated)

These units are not part of the fryer but sit alongside it. The operator attaches an extension pipe to the fryer and the hot oil is drained into an **enclosed** container within the portable unit. The oil is then filtered as above and returned to the fryer.

If you have a fryer with an automated oil draining system or a portable oil filtering unit, you should refer to the manufacturer's guidelines for draining/filtering temperatures and safe operational requirements.

Other

precautions

Make sure the design of the drain-off tap prevents it being turned on accidentally:

- mark the tap clearly that it should not be touched;
- place warning signs near the tap;
- if possible, remove the tap handle when the fryer is switched on.

Manual oil filtering

This involves the operator draining the oil from the fryer, through a filter, into a suitable drain bucket or container and manually lifting it back into the fryer. Rules for draining oil safely and in the correct sequence can be based on the following guidelines:

- Turn off the appliance, and turn off the power supply at the wall socket for electric, and the on/off control for gas.
- Allow the oil to cool, ideally for at least six hours, and check the temperature using a suitable probe thermometer before draining. Do not drain if the temperature is above 40 °C.
- Follow any manufacturers instructions and use the correct equipment (eg a detachable spout for the type of fryer being emptied), making sure any equipment required is brought to the fryer before the process starts.
- Depending on the type of fryer, oil will be drained by drain valve, removable spout, lifting container or by tilting.
- If the oil is too cold to drain easily, reheat it briefly and agitate with the fryer basket (for no more than one minute). Switch the appliance off and check the temperature (using a suitable probe thermometer) before emptying.
- Using a filter, run the oil into a suitable metal holding or heat-resistant hard plastic container. These containers will generally need carrying handles and a cover or lid. Before moving, make sure that the lid or cover is secure.
- Make sure that the container is empty and big enough to take the volume of oil being drained at any time.
- When large volumes of oil are being drained, it is safer to drain off in smaller amounts. This avoids overfilling the container and will reduce the chance of spillages when it is moved. Smaller amounts will also be easier to carry.

Cleaning procedure

This section may apply to all types of fryers:

- Turn off the appliance, and turn off the power supply at the wall socket for electric and the on/off control for gas.
- Make sure suitable protective equipment is worn, including eye protection (if appropriate).
- Check that other activities will not be put at risk by the cleaning activity.
- Check that the oil has been thoroughly drained and that there are no spillages that may cause slipping.
- Remove loose debris from the internal surfaces.
- Thoroughly wash all internal and external surfaces with suitable cleaning chemicals and check for any leaks.
- For stubborn residues, fill the fryer with your recommended cleaning agents and leave or simmer according to instructions.
- Do not leave the fryer unattended or allow it to boil as this may cause the fryer to cascade liquid onto the floor, causing additional scalding and slipping hazards.
- Drain the appliance and rinse thoroughly with plenty of water.
- Dry all internal surfaces and make sure there is no water left in the fryer.
- Check the drain valve is closed and working properly then refill and switch on as required.

- Place the container in a safe place where it cannot be contaminated with chemicals, water or foreign bodies. Place the container on top of a drip tray to avoid any floor contamination.
- Do not dispose of waste oil down the drain. Disposal must comply with environmental legislation.
- Clean up any spillages **immediately**.
- Make sure floor areas around equipment are completely clean and dry to avoid slip risks (see also *Preventing slips and trips in kitchens and food service* Catering Information Sheet CAIS6(rev1) HSE Books 2005).
- When refilling the fryer with oil, some help may be required if the oil container is too large or heavy for one member of staff. Where possible use smaller containers.
- Do not overfill the fryer. Follow the manufacturer's guidelines.
- Clean up any spillages **immediately**.
- Make sure floor areas around the equipment are completely clean and dry to avoid slip risks.

Training

This section may apply to all types of fryers:

- Only staff who have been trained in safe use of the cleaning chemicals and cleaning procedures for the fryer should be allowed to do this task.
- Staff should be trained in the reporting procedures if they find the equipment to be faulty.
- Staff should be made aware of the reasons for use of suitable protective equipment, ie gloves, eye protection.
- Risk assessments should be completed for hazardous chemicals and staff should be made aware of the correct procedures for the use of cleaning chemicals. Safety data sheets should be available to staff.
- A short, written procedure can act as a reminder to staff for both draining and cleaning operations.

Further reading

Preventing slips and trips in kitchens and food service Catering Information Sheet CAIS6(rev1)
HSE Books 2005

Planning for health and safety when selecting and using catering equipment and workplaces
Catering Information Sheet CAIS9 HSE Books 1997

Maintenance priorities in catering Catering Information Sheet CAIS12 HSE Books 2000

Manual handling in the catering industry Catering Information Sheet CAIS13 HSE Books 2000

Safe use of cleaning chemicals in the hospitality industry Catering Information Sheet CAIS22
HSE Books 2003

While every effort has been made to ensure the accuracy of the references listed in this publication, their future availability cannot be guaranteed.

Further

information

HSE priced and free publications are available by mail order from HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 2WA Tel: 01787 881165 Fax: 01787 313995 Website: www.hsebooks.co.uk (HSE priced publications are also available from bookshops and free leaflets can be downloaded from HSE's website: www.hse.gov.uk.)

HSE's catering and hospitality industry website: www.hse.gov.uk/catering

For information about health and safety ring HSE's Infoline Tel: 0845 345 0055 Fax: 0845 408 9566 Textphone: 0845 408 9577 e-mail: hse.infoline@natbrit.com or write to HSE Information Services, Caerphilly Business Park, Caerphilly CF83 3GG.

This leaflet contains notes on good practice which are not compulsory but which you may find helpful in considering what you need to do.

© *Crown copyright* This publication may be freely reproduced, except for advertising, endorsement or commercial purposes. First published 09/05. Please acknowledge the source as HSE.

WEEE DISPOSAL PROCEDURE

Our reference number is

WEE/FA0067TX

As a company that has embraced the WEEE ruling we will endeavour to recycle fryers when ever possible, putting them back into the market. This we feel is more in keeping with the spirit of the WEEE directive

If the Valentine fryer is replacing another fryer of similar design that was sold before 13th August 2005 then please ring 01189571344 to arrange a collection, please tell us your invoice number from us to you.

If the fryer was sold after 13th August 2005 please ring 01189571344 to arrange a collection.

You have 28 days to inform us of a required collection.

After this date the responsibility lies with the owner or distributor.

Please note we are only obliged to dispose of complete fryers.

Fryers that have any parts missing are not covered for collection by the legislation.

Valentine Equipment Ltd has also joined a government approved WEEE disposal company. Please see over for disposal of goods exert from terms & conditions, The address follows.

Comply Direct
The Water Mill Park
Broughton Mill Skipton

11.1 The Company shall be responsible for arranging the collection, treatment, disposal and recovery of any goods produced on or after 13 August 2005 and provided by the company to the buyer, along with any other historic goods or equipment which the business end user proposes to discard ("the end of life equipment"), and in the case of historic goods or equipment (whether produced by the company or an alternative producer) which shall be replaced by new goods and which fall within the meaning of electrical and electronic equipment under regulation 2 of the waste electrical and electronic equipment

regulation 2006 (" the Weee regulations "), save as these obligations are modified and varied below.

11.2 The buyer agrees that at the point of delivery of any goods to a business end it will collect any end of life equipment and transport this to the buyers bulking location.

11.3 Any historic goods or equipment must only be collected by the buyer where the business end user is replacing these with identical or equivalent goods produced by the company on a one for one basis. The company reserves the right to refuse to collect historic goods or equipment, which it does not consider to be equivalent to the replacement goods.

11.4 The buyer must, prior to collection from its bulking location, verify that any end of life equipment collected from a business end user is the responsibility of the company under the WEEE regulations.

11.5 For the purposes of verification under clause 11.4 the buyer must contact the company by facsimile within 28 days of the date of the buyers invoice for the goods to the business end user and provide a copy of the companies invoice for the goods to the buyer and the buyers invoice to the business end user, along with any invoices relating to the end of life equipment, where available. All invoices must clearly state the date of purchase.

11.6 (In the event that the buyer fails to verify the companies obligations for the end of life equipment as provided for in clause 11.5 above the buyer agrees to indemnify the company for any costs and penalties incurred by or imposed on the company as a result of any non compliance by the company with the WEEE regulations and/or additional costs incurred to meet the requirements for disposal in respect of the end of life equipment.

11.7 The company warrants that either it or its nominated producer compliance scheme will dispose of the end of life equipment in an environmentally sound manner and in accordance with the WEEE regulations.

11.8 The company shall use its reasonable endeavors to ensure that the end of life equipment is considered for re use as whole appliances before considering disposal of the end of life equipment as waste.

11.9 All costs associated with the disposal, collection, treatment and recovery of the end of life equipment from the point of collection by the company or its nominated producer compliance scheme from the buyers bulking location to an approved authorized treatment facility onwards shall be paid by the company except where no verification as required by clause 11.5 exists.

11.10 The buyer warrants that it shall keep records for a minimum of four years after the date of disposal relating to collection of the end of life equipment and shall make copies thereof available for the company in order for it to discharge any obligations it may have under the WEEE regulations

11.11 The buyer agrees that the goods will be sold to business end users and used solely for professional, commercial, or business purposes and that the end of life equipment is therefore properly classified as non-household electrical and electronic waste for the purpose of the WEEE regulations.

Bienvenida - Seguridad

Le agradecemos la compra de una freidora Valentine, un producto de alta calidad conocido en el mundo desde hace más de 60 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.



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 postventa, de Valentine Fabrique SA o bien de su distribuidor oficial, deberá sustituir el cable.



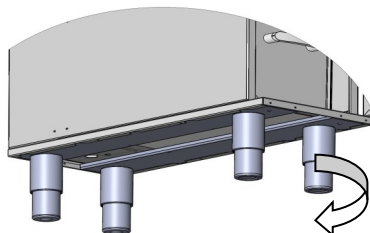
Lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Consérvelo para referencia futura. El manual está disponible también en formato electrónico en la dirección info@valentine.ch

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.

Antes de la primera utilización



Retire las hojas de protección de plástico.



Ajuste las patas para que la freidora esté estable y en posición vertical.

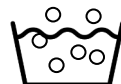


El aparato debe instalarse de tal manera que no esté expuesto al agua y que las posibles salpicaduras de agua no puedan penetrar en la cuba durante su utilización.



Las freidoras estrechas (200, 250 mm), deben bloquearse necesariamente entre otros aparatos o muebles, o fijarse a una pared, para evitar cualquier riesgo de balanceo.

Limpie la cuba con agua caliente y jabón (si es posible, calentando agua con el termostato a 95°); y a continuación, searla. Comprobar que el grifo de vaciado esté bien cerrado antes de llenar la freidora.



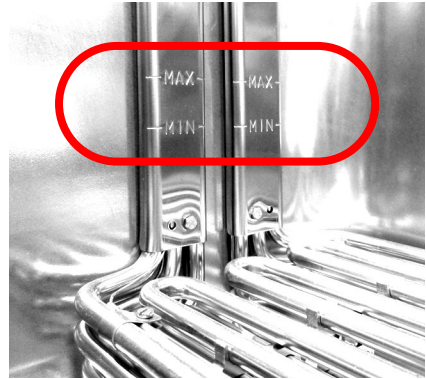
Las freidoras Valentine están provistas de un terminal equipotencial situado en la parte posterior del aparato, cerca de las salidas de cables. Se puede acceder a estos terminales por la parte inferior del aparato, sin necesidad de abrir-



Llenado de la freidora



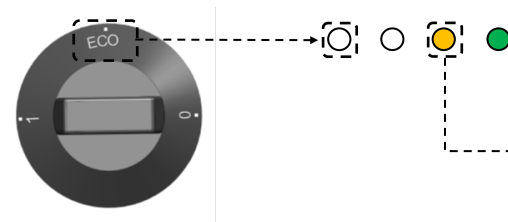
Respete los límites MIN-MAX durante el llenado de la cuba.



Precalentamiento

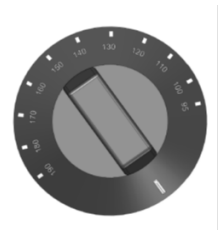
Reduzca el consumo de energía y el envejecimiento prematuro del aceite.

Precaliente a potencia reducida con la función «ECO».



El piloto amarillo indica que el aparato está calentando.

Ajuste el termostato (situado en la parte posterior del aparato) seleccionando preferentemente una temperatura de precalentamiento moderada, por ejemplo 130°C.

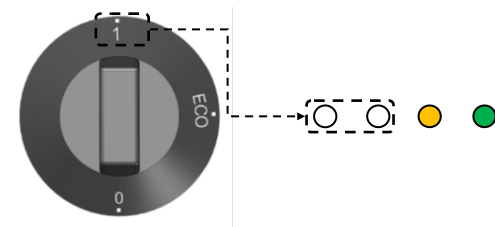


En caso de utilización de grasa sólida (por ej. grasa de buey), la función «ECO» debe utilizarse obligatoriamente para que se derrita la grasa y así evitar que la grasa se queme y/o un sobrecalentamiento del elemento calentador.

En el caso de una freidora con control electrónico, debe consultarse el manual adicional específico para la función de fusión de la grasa.

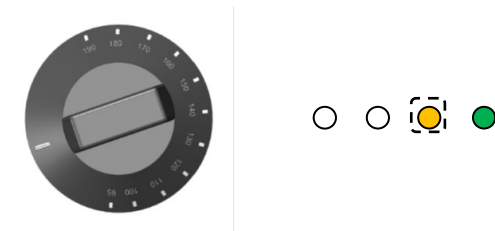
Freír

A) Gire el interruptor principal a la pos. «1». Los dos pilotos blancos se encenderán.

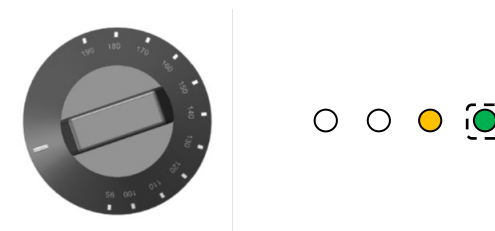


B) Ajuste el termostato (situado detrás de la puerta del aparato) a la temperatura de fritura deseada.

El piloto amarillo indica que el aparato está calentando.



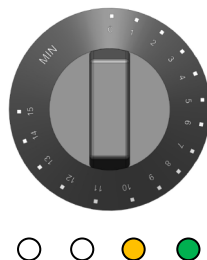
C) El piloto verde indica que se ha alcanzado la temperatura para la cocción; sumerja la cesta.



Temporizador

Para ajustar el temporizador, gire el botón del mismo en el sentido de las agujas del reloj.

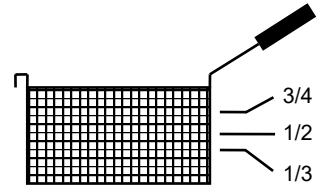
El temporizador de serie es únicamente sonoro y no interrumpe la cocción.



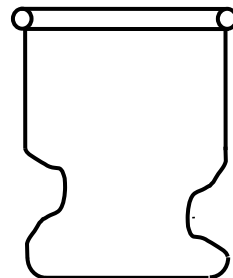
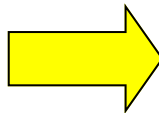
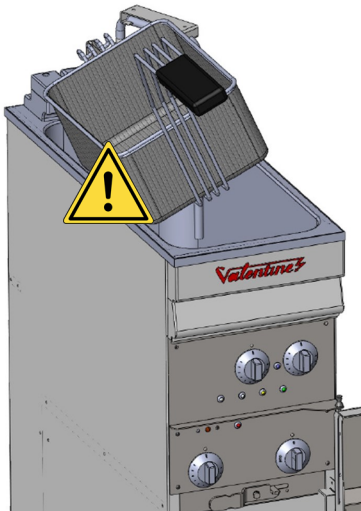
Utilización óptima de la cesta

La calidad de la cocción depende, en gran medida, del llenado de la cesta. Evite cargarla demasiado, especialmente si son alimentos congelados. Le mostramos algunos valores indicativos:

Temp. °C	Aliments	Minutes	Charge
180	patatas fritas congeladas	3 (1+1)	-1/3-
160	blanquear patatas crudas	4 - 6	-3/4-
180	dorar patatas fritas escal-dadas	2 - 3	-1/3-
170	filetes de carne empanados	3	-1/2-
170	muslos de pollo congela-dos	6 - 8	-1/2-
180	pescado	2 - 4	-1/2-



¡No golpear la cesta contra el borde lateral de la cuba para escurrir!

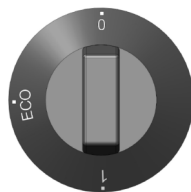


¡Una cesta deformada no se sustituye durante la garantía!

Vaciado y filtración

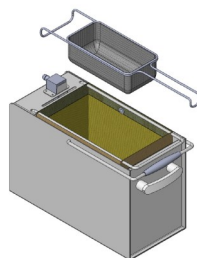


Para realizar el proceso de filtrado, el aparato debe estar necesariamente apagado con el interruptor principal en pos. «0».



Filtre en caliente, pero deje enfriar el aceite hasta 60°C para evitar cualquier riesgo de quemadura.

A) Compruebe que el filtro esté bien colocado sobre el recipiente de vaciado.



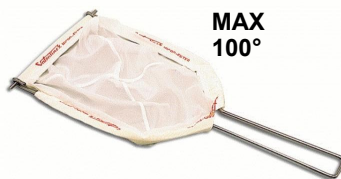
B) Abra el grifo rojo de vaciado (en la parte posterior de la puerta), y ciérrelo después de que haya salido todo el aceite.

Compruebe que el grifo esté adecuadamente cerrado después del vaciado.



C) Vierta de nuevo el aceite filtrado en la cuba o proceda previamente a la limpieza de la cuba y del elemento calentador (ver párrafo siguiente).

D) Si dispone de un microfiltro, colóquelo sobre la cuba y vierta el aceite dentro. Atención, la temperatura del aceite no debe sobrepasar los 100° (ver al lado).



E) Lave el filtro metálico con agua caliente y jabón.

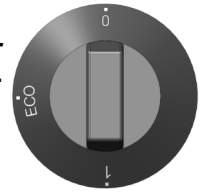


Siga las directivas locales en cuanto a la eliminación de aceites usados

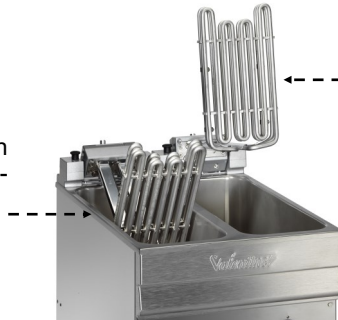
Limpieza – Cuba y elemento calentador



Antes de realizar el proceso de limpieza, el aparato debe estar necesariamente apagado con el interruptor principal en pos. «0».



Elemento calentador en posición de escurrimiento.

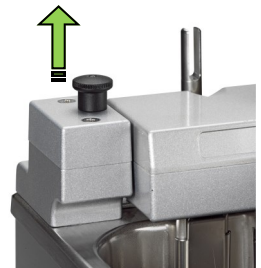


Elemento calentador en posición de limpieza.

Los elementos calentadores permanecen bloqueados una vez alzados a la posición deseada. Para bajarlos, retire el botón de desbloqueo sujetando el elemento calefactor con el gancho situado en la parte interior de la puerta.

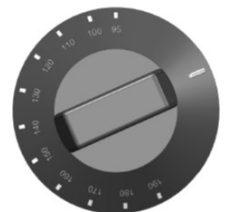


No baje nunca forzando el elemento calentador sin desbloquearlo con el botón previsto a tal efecto.



Limpieza con desengrasantes alcalinos:

Se pueden utilizar agentes desengrasantes alcalinos (por ej. Pastillas desengrasantes) en las freidoras EVO. Para una limpieza en caliente, sin ebullición, coloque el termostato a 95°C.



Termine la limpieza con agua caliente y jabón, aclare y vacíe adecuadamente.

Seque bien la cuba y el elemento calentador antes de volver a echar el aceite.



¡No utilice chorro de agua ni vapor a presión para limpiar el aparato!

Termostato de seguridad

Todas las freidoras Valentine están equipadas con un termostato de seguridad para cada cuba. En caso de sobrecalentamiento, por ejemplo por falta de aceite, el termostato se activa y apaga el aparato. Además, si la temperatura ambiente está por debajo de 0°, el termostato de seguridad puede activarse también.

Para la puesta en marcha, presione el botón rojo situado a la izquierda del piloto (ver recuadro ...).



Problemas y averías

Problema	Causa probable	Acción
Una cuba no calienta.	Termostato de seguridad activado.	Puesta en marcha, ver más arriba.
La freidora no calienta suficiente.	Interruptor principal permanece en posición ECO.	Poner el interruptor principal en (1) para freír (ver p. 5).
Formación excesiva de espuma.	Presencia de agua en los alimentos o en el aparato.	Alimentos demasiado húmedos. Limpiar la freidora.
Cocción no óptima, demasiado aceite absorbido.	Cestas demasiado cargadas. Temperatura de cocción no óptima.	Reducir las porciones. Adaptar la temperatura o el ciclo de cocción.

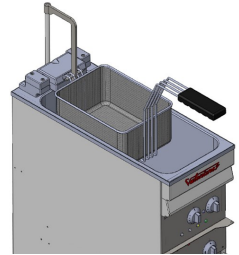
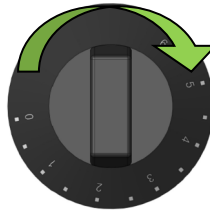
Otras averías

Contacte con el servicio post-venta de su distribuidor, o directamente con Valentine fabrique SA

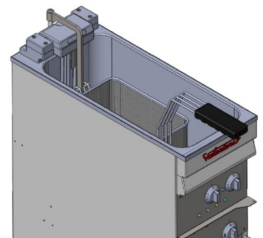
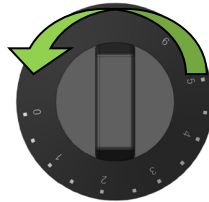
Elevación automática (opcional)

Ajuste el temporizador girando el botón en el sentido de las agujas del reloj.

La cesta baja automáticamente.



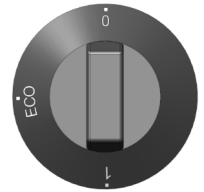
La cesta sube automáticamente después de transcurrido el tiempo ajustado. El programa puede interrumpirse en cualquier momento girando el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj.



Filtración con bomba (opcional)

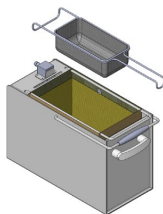


Antes de realizar el proceso de limpieza, el aparato debe estar necesariamente apagado con el interruptor principal en la pos. «0».



Filtre en caliente, pero deje enfriar el aceite hasta 60°C aproximadamente, para evitar cualquier riesgo de quemaduras.

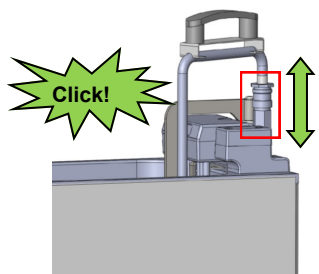
A) Compruebe que el filtro y el microfiltro estén bien superpuestos en el recipiente de vaciado. Atención, la temperatura del aceite no debe sobrepasar los 100°



B) Abra el grifo rojo de vaciado (en la parte posterior de la puerta), y ciérrelo después de que haya salido todo el aceite. Compruebe que el grifo esté adecuadamente cerrado después del vaciado.



C) Conecte la pipeta de llenado al racor previsto a este efecto.



D) Accione la bomba con el temporizador situado en la parte posterior de la puerta (delante si la freidora es EVO250), el piloto azul se encenderá. La bomba se parará después de transcurrido el tiempo ajustado. El programa puede interrumpirse en cualquier momento girando el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj.

E) **Después de pararse la bomba:**

Retire la pipeta presionando el anillo moleteado hacia abajo.

F) Lave el filtro y el microfiltro dándoles la vuelta bajo el agua caliente.



No ponga nunca en funcionamiento la bomba sin haber conectado previamente la pipeta. ¡El cierre automático del racor puede dañar la bomba!



¡No retire nunca la pipeta antes de haberse parado la bomba por completo, podrían producirse salpicaduras que podrían causar quemaduras!



Siga las directrices locales referentes a la eliminación de aceites usados.

Limpieza de las freidoras con bomba

Proceda según lo indicado en la página 9.

No obstante, en el caso de freidoras con bomba, no deje que circule el producto de limpieza por el circuito de la bomba. Si fuera necesario, purgue el circuito con un poco de aceite limpio.

Caractéristiques techniques

Tipo	EVO200-xxx	EVO250-xxx	EVO2200-xxx	EVO400-xxx	EVO2525-xxx	EVO600-xxx
Peso máx. en vacío Kg	38	43	68	63	73	81
Llenado máx. Kg de aceite o grasa	7.6	9.9	2x7.6	16.7	2x9.9	25.8
Presión acústica ponderada	< 70 dB(A)					

Minutero electronico

Descripción de funciones



Por favor, lea este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Conservar para futuras referencias.

El manual también está disponible electrónicamente en info@valentine.ch

El temporizador electrónico está equipado con una cuenta atrás con una simple función START / STOP.

En el estado inicial, se muestra el tiempo restante (set). Este tiempo puede ser cambiado usando las teclas ARRIBA / ABAJO. Con iniciar / detener el temporizador se inicia y se muestra el tiempo restante.

Cuando el tiempo se ha acabado la pantalla parpadea y suena la alarma durante unos segundos. Un presionar START / STOP, que permite quittance la señal de fin y el temporizador se restablecerá a su estado original.

Una vez marcha el cronómetro, el programa se puede detener y reiniciar con el botón START / STOP.



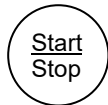
tecla UP

Pulsar este botón para aumentar el tiempo



ABAJO

Pulsar este botón para disminuir el tiempo



Botón START / STOP

Este botón inicia o detiene el temporizador. La presión también permite que el sonido quittance señal el fin.



La casa Valentine Fabrique SA no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el mal uso de la freidora o un incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento

Declaración de conformidad

Nosotros, el fabricante

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



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 maquiná: 2006/42/EG
OEEE OEEE RS 730.02

Normas aplicables: EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
EN 55014-2:15
EN 60335-1:12 + A11:14
EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12
EN 61000-3-11:00
EN 61000-3-12:11
EN 62233:08

Romanel-sur-Morges, 01.01.2024

Valentine Fabrique S.A.

C. Paris
CEO



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

