

## 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.

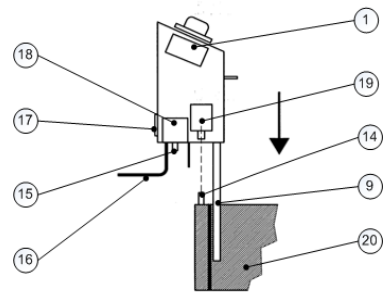
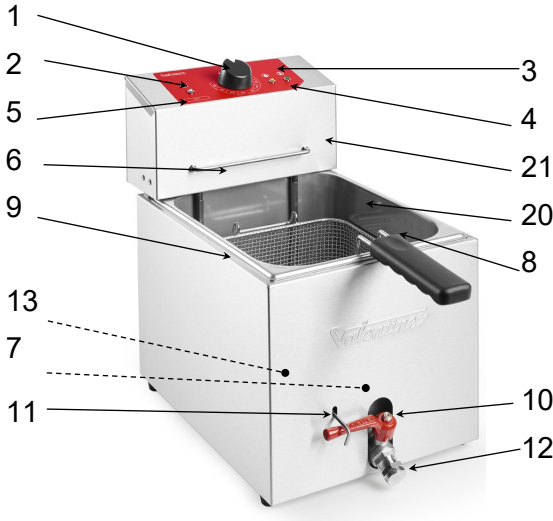


Veillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Conservez le pour référence ultérieure.

Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse [info@valentine.ch](mailto: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.**

## Description de l'appareil



- |     |                             |     |                                                  |
|-----|-----------------------------|-----|--------------------------------------------------|
| 1.  | Interrupteur-thermostat     | 12. | Bouchon                                          |
| 2.  | Signal blanc                | 13. | Bulbe thermostat de sécurité                     |
| 3.  | Signal jaune                | 14. | Téton poussoir                                   |
| 4.  | Signal vert                 | 15. | Bouton rouge = réarmement thermostat de sécurité |
| 5.  | Cadran                      | 16. | Câble de raccordement                            |
| 6.  | Crochet pour panier         | 17. | Plaquette d'identification                       |
| 7.  | Bulbe thermostat de travail | 18. | Thermostat de sécurité                           |
| 8.  | Niveau d'huile              | 19. | Interrupteur de sécurité                         |
| 9.  | Corps de chauffe            | 20. | Cuve                                             |
| 10. | Robinet                     | 21. | Boîtier de corps de chauffe                      |
| 11. | Sécurité robinet            |     |                                                  |

## Mise en service



- ◆ Ôtez les feuilles de protection en plastique éventuellement présentes.
- ◆ La tension, le courant et la puissance doivent correspondre aux indications mentionnées sur la plaquette d'identification [17] au dos du boîtier de corps de chauffe [21] de l'appareil.
- ◆ Dans tous les cas, la friteuse doit être raccordée à la terre de sécurité par le câble de raccordement [16].
- ◆ Nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse, ensuite bien sécher. Vérifiez que le robinet de vidange soit bien fermé avant le remplissage.



### Précautions importantes :

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



### Interrupteur de sécurité:

**Dès que le corps de chauffe est soulevé de plus de 5 mm, l'interrupteur de sécurité se déclenche et coupe le courant.**

**Vérifier que le boîtier du corps de chauffe repose bien sur le bord de la cuve et que les 2 tiges [14] fixées au châssis pénètrent dans le boîtier.**

### Remplissage d'huile:

Remplir la cuve avec de l'huile jusqu'à la marque « MAX » du niveau d'huile [8].

Les graisses animales et végétales se figeant à froid ne sont pas recommandées. Si l'utilisation de la graisse ne peut pas être évitée, il y a lieu de la fondre dans une casserole. Ne jamais fondre des blocs de graisse durs sur les corps de chauffe.



Après chaque utilisation, il faut compléter l'huile manquante. Avec un niveau trop bas, le rendement diminue et l'huile est surchauffée.

## Cuisson

|                                                                                                                              |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mise en marche</b><br>Tourner le bouton de l'interrupteur-thermostat [1] sur la température désirée par exemple 180 °C    | → Le signal blanc [2] s'allume<br>→ Le signal jaune [3] s'allume                 |
| Dès que le signal vert [4] s'allume, plonger le panier dans l'huile                                                          | → Poser le panier directement sur le corps de chauffe                            |
| A la fin du temps de cuisson (voir table ci-après), soulever légèrement le panier et le secouer horizontalement dans la cuve | → Suspendre le panier au crochet pour panier [6]<br>→ Laisser l'huile s'égoutter |
| Après chaque service, tourner l'interrupteur-thermostat [1] sur la position « 0 »                                            | → Couvrir la friteuse avec le couvercle livré avec l'appareil                    |



Si vous faites beaucoup de frites, de l'eau va s'accumuler au fond de la cuve. Pour prévenir un débordement, il faut, régulièrement, vidanger environ 1 à 2 litres pour éliminer cette eau.

### Tabelle de cuisson

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



### Comment économiser de l'huile:

Ne pas laisser fonctionner la friteuse avant ou après le service (le temps de chauffe n'est que de 5 minutes). **La haute température dégrade l'huile même sans aliments!** Travailler à température modérée (180° C au lieu du max) **prolonge de la durée de vie de l'huile d'environ 40 % !**

Après chaque service, passer l'huile au travers d'un microfiltre (disponible en option). Ce dernier retient même les déchets microscopiques et peut être réutilisé une multitude de fois.

## Changement d'huile et entretien

### Changement de l'huile

Un nettoyage soigneux de la friteuse lors du changement d'huile est vivement recommandé. L'huile doit être remplacée dès qu'elle prend une couleur brune et se met à fumer (après environ 50 à 80 heures d'utilisation). Ne jamais changer l'huile quand elle est encore trop chaude.



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

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mettre l'interrupteur [1] sur « 0 ». Attendre que l'huile ait assez refroidi. Vider la cuve [20] et fermer le robinet [10]                                          | → Faire écouler l'huile                                                                                                                                                                                     |
| Verser de l'eau bouillante avec un détergent (soude par exemple) dans la cuve jusqu'à env. 5 cm au dessus de la marque du niveau d'huile [8] (1-2 fois par semaine) | → Laisser agir 10 à 30 minutes, laver la cuve et la spirale du corps de chauffe [9] avec une brosse (non métallique). Ne pas endommager les bulbes du thermostat [13] avec des outils tranchants ou pointus |
| Enlever le boîtier de corps de chauffe .                                                                                                                            | → Ne pas plonger le boîtier dans un liquide                                                                                                                                                                 |
| Nettoyer aussi le fond de la cuve. Vidanger l'eau                                                                                                                   | → Après le nettoyage, bien rincer la cuve à l'eau chaude, les restants de détergent sont très nuisibles pour l'huile fraîche que vous allez remettre dans la friteuse                                       |
| Ces appareils sont démontables, la cuve peut être retirée du châssis<br><br>Replacer la cuve dans le châssis                                                        | → Cuves et châssis peuvent être lavés en machine<br><br>→ Pour ce faire le robinet doit être en position « ouvert »     |
| Fermer le robinet [10] et mettre de l'huile fraîche dans la cuve jusqu'au niveau «MAX» [8]                                                                          | → Remettre le boîtier du corps de chauffe, correctement engagé sur les 2 tétons-poussoirs [14]                                                                                                              |
| Après utilisation, couvrir la friteuse avec son couvercle                                                                                                           | → La lumière nuit à la qualité de l'huile                                                                                                                                                                   |



**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. Ces thermostats de sécurité sont placés dans le boîtier du corps de chauffe à l'arrière de la friteuse. Le bouton rouge de réarmement [15] dépasse sous le boîtier.

Il se déclenche:

- quand la température de l'huile dépasse 230 °C
- quand le tube capillaire est endommagé
- quand la température tombe au-dessous de zéro °C

ou lors d'un emploi non conforme:

- lorsque l'on chauffe sans huile ou que le niveau de l'huile est trop bas
- lorsque la vidange est faite sans déclencher l'interrupteur
- lorsque l'on fond un bloc de graisse directement sur le corps de chauffe

### Pour le réenclencher:

- **Arrêter la friteuse** (Interrupteur- thermostat [1] en pos. « 0 »)
- **Laisser refroidir** la friteuse (pour accélérer le refroidissement, soulever le corps de chauffe et le poser sur le couvercle). Tant que le bulbe du thermostat [13] fixé au corps de chauffe n'est pas refroidi, vous ne pouvez pas réenclencher le thermostat de sécurité
- **Presser fortement sur le bouton rouge** [15] (on entend le « clic » d'enclenchement)

## Problèmes et dérangements

| Problème                                                 | Cause probable                                                                                                                                       | Action                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse ne chauffe pas                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de courant</li> <li>• Thermostat de sécurité a déclenché</li> <li>• Boîtier mal mis en place</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier soigneusement vos fusibles, la fiche et la prise</li> <li>• Le réarmer (voir ci-dessus)</li> <li>• Vérifier la bonne position du boîtier</li> </ul> |
| La friteuse ne chauffe pas suffisamment                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il manque une phase</li> <li>• Corps de chauffe défectueux</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier vos fusibles</li> <li>• Appeler le service après-vente</li> </ul>                                                                                   |
| Le signal ne s'allume pas ou clignote                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Signal défectueux</li> <li>• Il manque une phase</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Changer le signal</li> <li>• Vérifier vos fusibles</li> </ul>                                                                                                |
| Les signaux sont allumés mais la friteuse ne chauffe pas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corps de chauffe défectueux ou thermostat défectueux</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appeler le service après-vente</li> </ul>                                                                                                                    |
| Autre dérangement                                        |                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appeler le service après-vente</li> </ul>                                                                                                                    |

## Caractéristiques techniques

| Caractéristiques<br>Modèle:                 | TF7<br>1x400   | TF7<br>1N230 | TF7T<br>1x400 | TF10<br>3N400 | TF13<br>3N400 | TF77<br>2x<br>1N230 | TF77T<br>2x<br>1N400 | TF55<br>3x400 | TF55<br>2x<br>1N230 | TF5<br>1x400 | TF5<br>1N230    |
|---------------------------------------------|----------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------------|----------------------|---------------|---------------------|--------------|-----------------|
| Tension [V] :                               |                |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |
| Puissance<br>[kW]                           | 3.6            | 3.6          | 4.6           | 6.9           | 6.9           | 2x 3.6              | 2x 4.6               | 7.2           | 2x 3.6<br>(UK 3.0)  | 3.6          | 3.6<br>(UK 3.0) |
| Courant<br>[A]                              | 9              | 15.6         | 11.5          | 10            | 10            | 2x<br>15.6          | 2x<br>11.5           | 16            | 2x 16<br>(UK 13)    | 9            | 16<br>(UK 13)   |
| Fréquence<br>[Hz]                           | 50 – 60        |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |
| Contenance en litres                        | 7              | 7            | 7             | 10            | 13            | 2x 7                | 2x 7                 | 2x 5          | 2x 5                | 5            | 5               |
| Rendement<br>frites<br>congelées<br>[kg/h]  | 7 - 9          | 7 - 9        | 10 - 12       | 14 - 16       | 14 - 18       | 14 - 18             | 20 - 24              | 14-18         | 14-18               | 7-9          | 7-9             |
| Rendement<br>frites<br>non congelées [kg/h] | 8 - 11         | 8 - 11       | 10 - 15       | 14 - 20       | 15 - 20       | 16 - 22             | 20 - 25              | 16-22         | 16-22               | 8-11         | 8-11            |
| Largeur                                     | 280            |              | 360           |               | 560           |                     | 425                  |               | 213                 |              |                 |
| Profondeur                                  | 415            |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |
| Hauteur cuve / boîtier                      | 265 / 420      |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |
| Poids net [kg]                              | 10             | 10           | 10            | 12            | 15            | 18                  | 18                   | 15            | 15                  | 9            | 9               |
| Thermostat de travail / sécurité            | 1 / 1 par cuve |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |
| Indice d'étanchéité                         | IPX3           |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |
| Pression acoustique pondérée                | < 70 dB(A)     |              |               |               |               |                     |                      |               |                     |              |                 |

## Pièces de rechange

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Pour toute commande de pièces détachées, prière d'indiquer, en plus du numéro d'article de la liste ci-dessous:

1. le type de friteuse
  2. le numéro de série
  3. la tension, le courant et la puissance
- (\*) sélectionner selon le voltage du modèle

| Pos                             | Composant                | TF7 | TF77 | TF7T | TF77T | TF10 | TF13 | TF55 | TF5 | Code ar-<br>ticle | Code<br>schéma | Caractéris-<br>tiques |
|---------------------------------|--------------------------|-----|------|------|-------|------|------|------|-----|-------------------|----------------|-----------------------|
| [2]                             | Signal blanc             | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | B0060-01          | H1             | 230V                  |
| [3]                             | Signal jaune             | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | B0060-02          | H2             | 230V                  |
| [4]                             | Signal vert              | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | B0060-04          | H3             | 230 V                 |
| [1]                             | Thermostat de travail    | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    |      | 2    | 1   | A0040-01          | S1+S2          | 3P 16A 400V           |
| [1]                             | Thermostat de travail    |     |      |      |       |      | 1    |      |     | A0040-13          | S1+S2          | 3P 16A 400V           |
| [18]                            | Thermostat de sécurité   | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | A0040-50          | S3             | 3P 16A 400V           |
| [19]                            | Interrupteur de sécurité | 2   | 4    | 2    | 4     | 2    | 2    | 4    | 1   | 6321              | S5, S6         | 1P 16A 250V           |
| [1]                             | Bouton                   | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | A0090-10          |                |                       |
| [10]                            | Robinet de vidange       | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | A0070-04          |                |                       |
| [12]                            | Bouchon de robinet       | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | A0070-05          |                |                       |
| [12]                            | Joint de bouchon         | 1   | 2    | 1    | 2     | 1    | 1    | 2    | 1   | A0070-06          |                |                       |
| <b>Corps de chauffe</b>         |                          |     |      |      |       |      |      |      |     |                   |                |                       |
| Corps de chauffe TF7 230V       |                          | 1   | 2    |      |       |      |      |      |     | A1030-02          | R1,R2,R3       | 230V 3600W            |
| Corps de chauffe TF 10 + TF13   |                          |     |      |      |       | 3    | 3    |      |     | A1030-01          | R1,R2,R3       | 230V 2300W            |
| Corps de chauffe TF7 400V       |                          | 1   | 2    |      |       |      |      |      |     | A1030-03          | R1,R2,R3       | 400V 3600W            |
| Corps de chauffe TF7T           |                          |     |      | 2    | 4     |      |      |      |     | A3030-01          | R1,R2,R3       | 400V 2300W            |
| Corps de chauffe TF55 230V      |                          |     |      |      |       |      |      | 2*   | 1*  | A1030-04          | R1,R2,R3       | 230V 3600W            |
| Corps de chauffe TF55 400V      |                          |     |      |      |       |      |      | 2*   | 1*  | A1030-05          | R1,R2,R3       | 400V 3600W            |
| Corps de chauffe TF55 230V (UK) |                          |     |      |      |       |      |      | 2*   | 1*  | A1030-06          | R1,R2,R3       | 230V 3000W            |
| <b>Paniers</b>                  |                          |     |      |      |       |      |      |      |     |                   |                |                       |
| Panier TF7                      |                          | 1   | 2    | 1    | 2     |      |      |      |     | A1080-02          |                | 220/235/108           |
| Panier TF10                     |                          |     |      |      |       | 1    |      |      |     | A3080-02          |                | 305/235/108           |
| Panier TF13                     |                          |     |      |      |       |      | 1    |      |     | A4080-02          |                | 440/235/108           |
| Panier TF55                     |                          |     |      |      |       |      |      | 2    | 1   | A5580-02          |                | 155/235/108           |

**Schémas électriques : voir à la fin du présent manuel**

## 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](mailto:info@valentine.ch)  
Internet : [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)



*déclarons que ces produits sont conformes aux directives et normes sui-*

*vantes:*

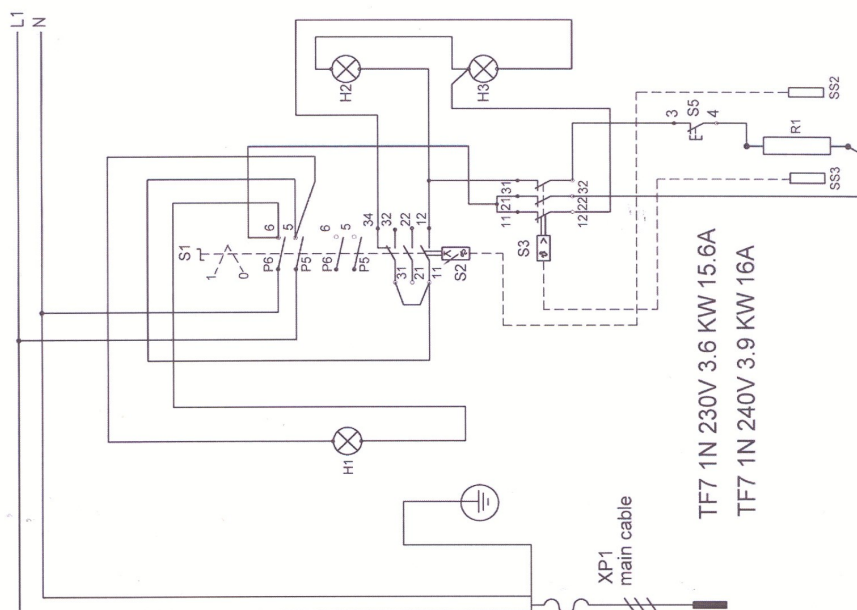
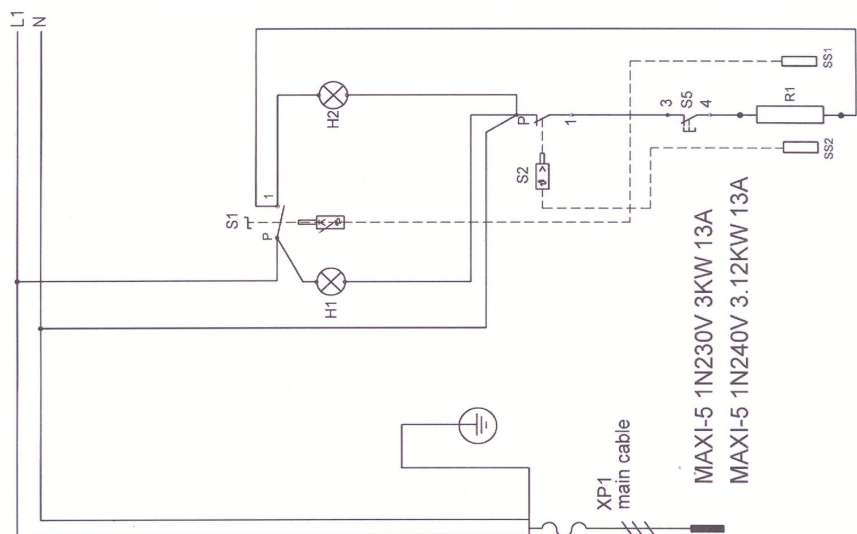
|                         |                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Directive Basse Tension | 2014/35/UE                                                                                                                                                                                                 |
| Directive EMC           | 2014/30/UE                                                                                                                                                                                                 |
| Directive ROHS          | 2011/65/UE                                                                                                                                                                                                 |
| Contact alimentaire     | 1935/2004/CE                                                                                                                                                                                               |
| Directive WEEE :        | 2012/19/UE                                                                                                                                                                                                 |
| Normes                  | IEC 60335-1 :2013 (ed.5.1)+am2 2016<br>IEC 60335-2-37 :2017<br>EN 60335-1 :2012 ;+A11<br>EN 60335-2-37+ A1:2008<br>EN 60335-2-37+A11 :2012                                                                 |
| EMC                     | CISPR 14-1 (ed.5);am1 ;am2<br>CISPR 14-2 (ed.1);am1 ;am2<br>EN 55014-1 :2006 ;am1 ;am2 2011<br>EN 55014-2 :1997 ;am1 ;am2 2008<br>IEC61000-3-2 :2014 (ed.4)<br>IEC61000-3-3 :2013 (ed.3)<br>IEC62233 :2008 |

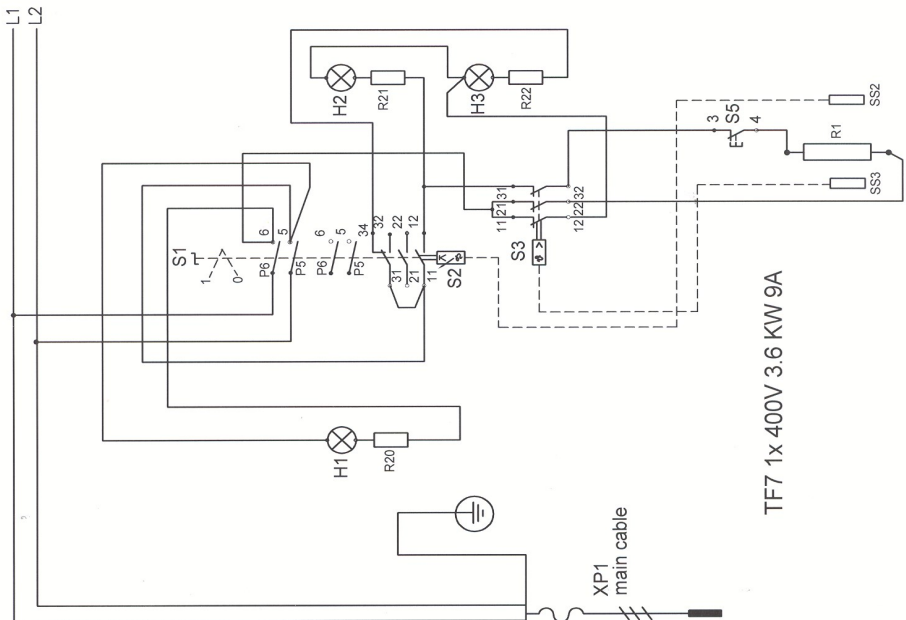
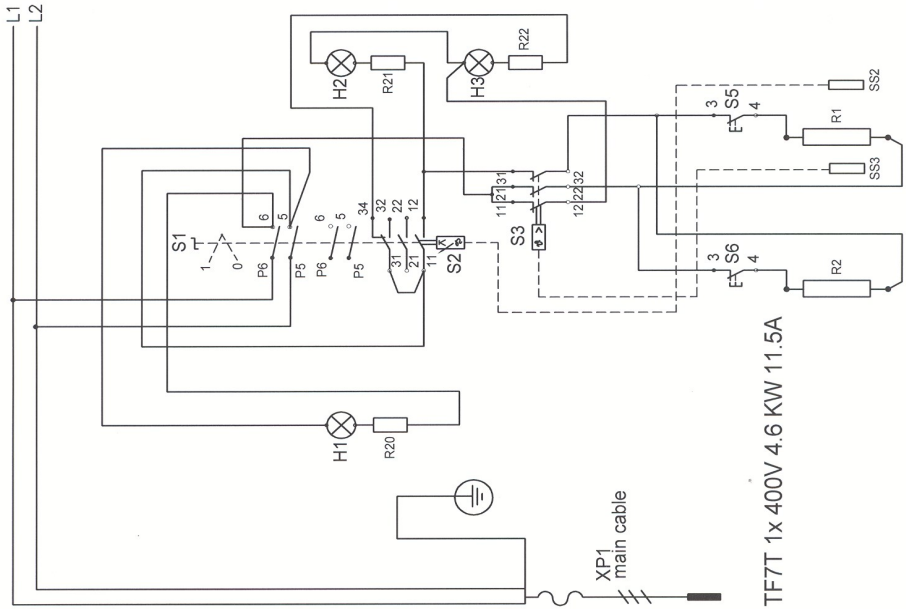
Romanel-sur-Morges, juillet 2021

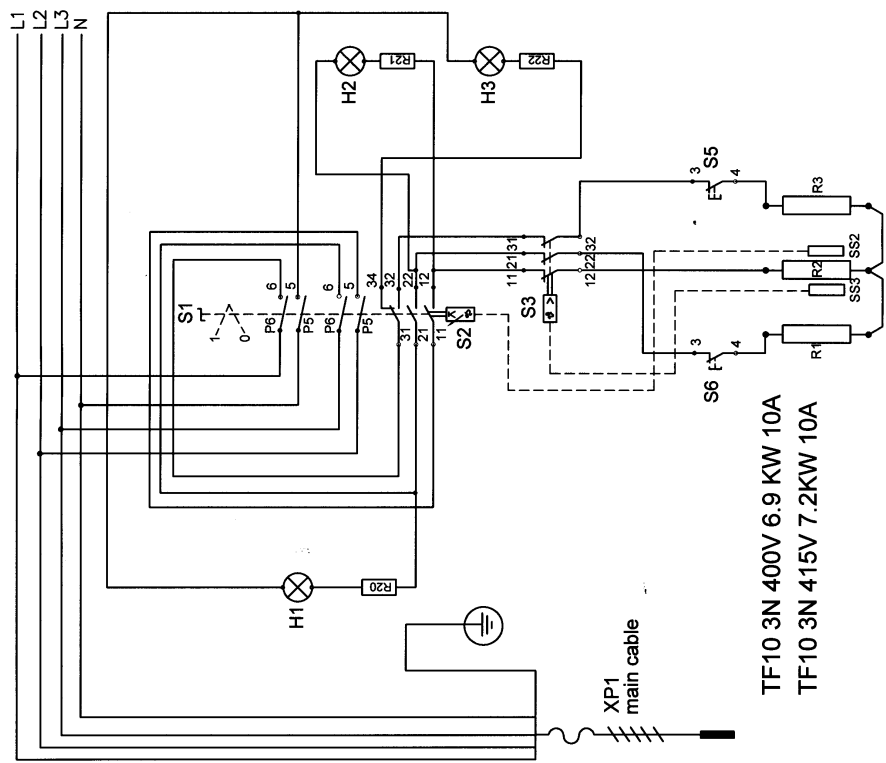
Valentine Fabrique S.A.

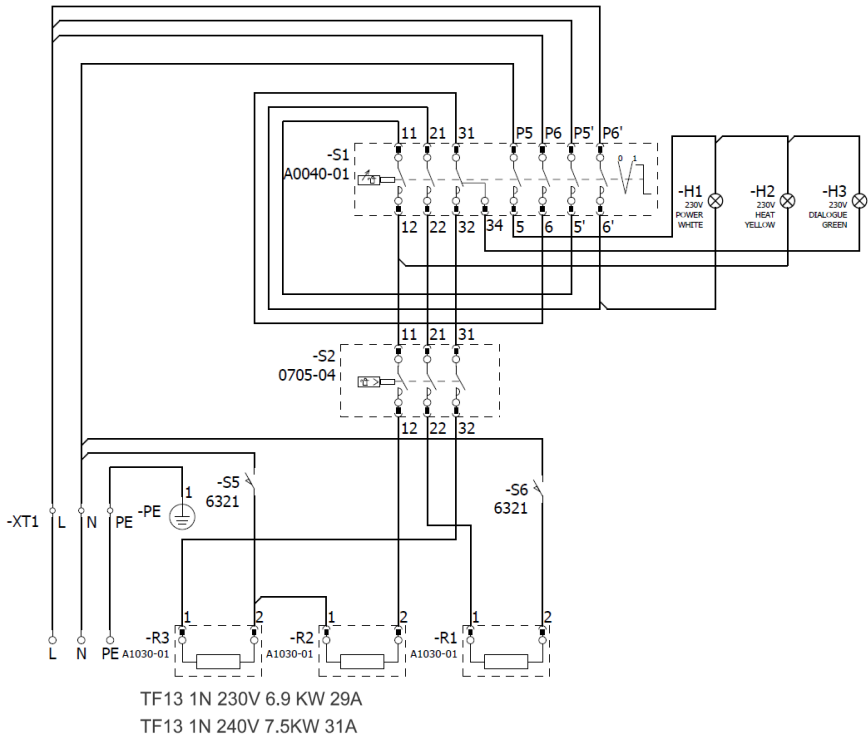
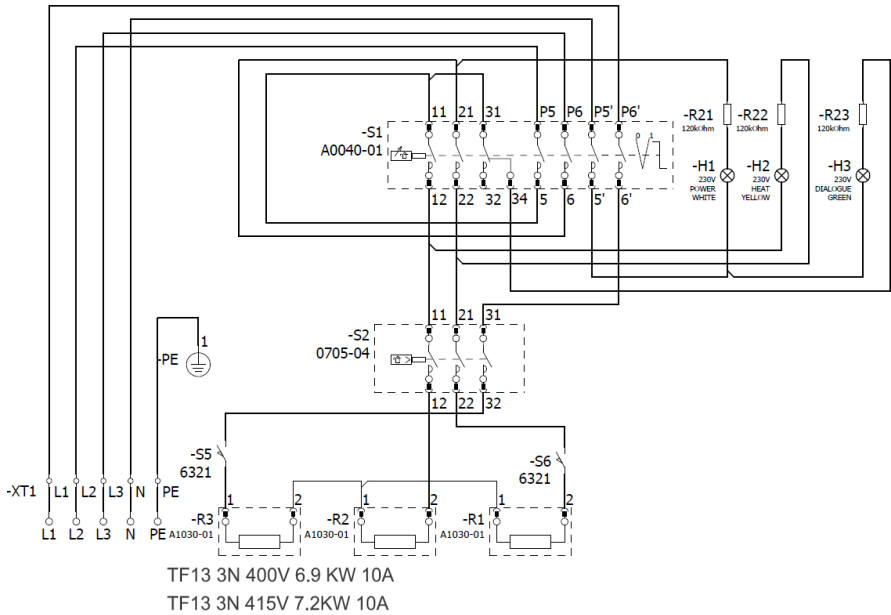
C. Paris  
Administrateur

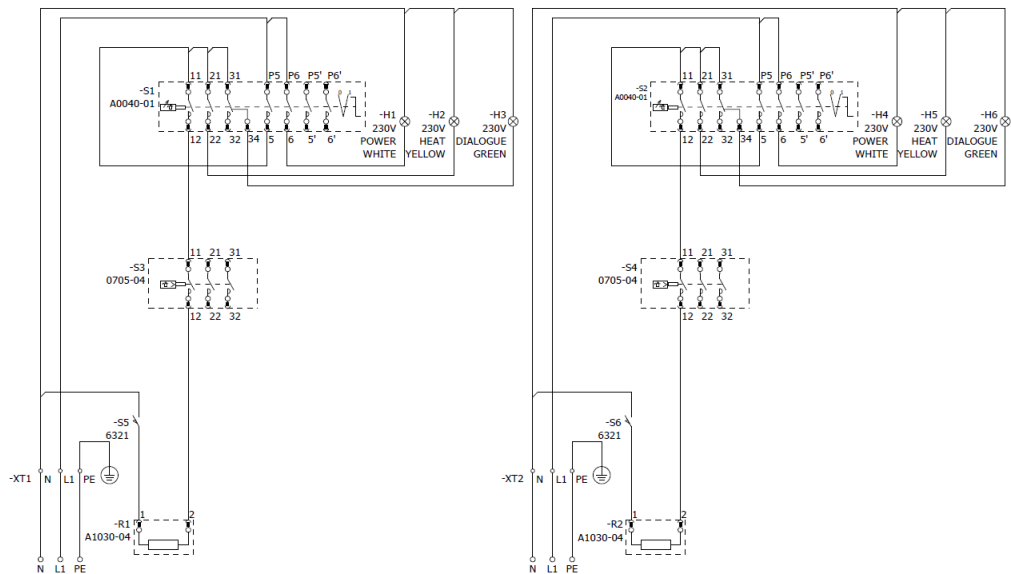
## Schémas électriques TF/Schalpläne TF Wiring diagramm TF/Esquemas electricos TF



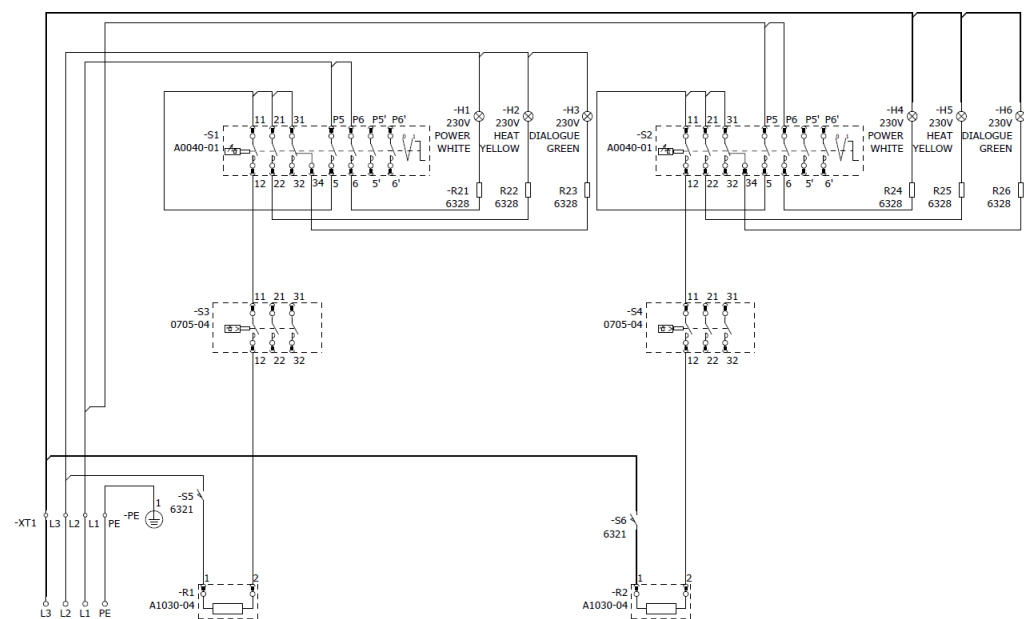








TF5/55 (1x/2x) 1N230V (1x/2x) 3.6kW (1x/2x)16A



TF5 2x400V 3.6kW 9A / TF55 3x400V 7.2kW 16A





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](mailto:info@valentine.ch)  
[www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)

Ed. 01/2023  
Manuel original/Originalbetriebsanleitung /Original manual  
©Valentine Fabrique SA,2023

