

Friteuses ALPINA

Mode d'emploi

3

ALPINA Fryer

Instruction manual

10

ALPINA Fritteusen

Bedienungsanleitung

17

Freidoras Alpina

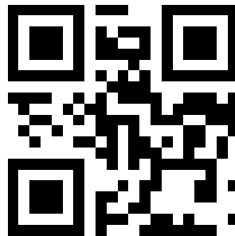
Guía de manejo

24



Sections du manuel

Bienvenue - Sécurité	1
Installation	2
Mise en route rapide	3
Résolution de problèmes	4
Déclaration de conformité	5
Vue d'ensemble	6
Réglage de hauteur	7
Changement d'huile et nettoyage	8
Commandes et affichages	9
Réglages et fonctions avancées	10
Caractéristiques techniques	11
<i>Toutes les instructions se réfèrent aux illustrations de "vue d'ensemble" en section 6</i>	



1. 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.



Veuillez 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

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, ou les cantines de collectivités. Il n'est pas conçu pour la friture en masse dans la fabrication alimentaire industrielle.



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.



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, afin d'éviter le foisonnement et ne pas dépasser la quantité maximale de friture (► section 11). Ne jamais laisser de l'eau ou de la glace entrer en contact avec l'huile chaude.



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 importantes d'huile brûlante. Le niveau d'huile ne doit jamais dépasser la marque "MAX" ou être en dessous de "MIN" (► section 3). Si le niveau d'huile est trop bas il y a risque de feu.

En cas d'utilisation de graisse solide, vérifier que la quantité corresponde au volume correct de liquide fondu. (► section 10 pour la procédure de fonte).

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.

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.

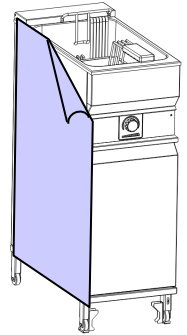
2. Installation



Ôtez les feuilles de protection en plastique.



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.
Le sol autour de l'appareil peut être très glissant ! Portez des chaussures adéquates pour ce type d'environnement.



La friteuse doit être disposée entre d'autres appareils ou mobiliers, ou elle doit être fixée au mur pour éviter un renversement.

Un accessoire de fixation mural est disponible sous ref. F3010-509. Suivez les instructions fournies avec cet accessoire.

Assurez-vous que l'appareil soit raccordé par une personne qualifiée, selon les normes en vigueur.

Référez-vous aux schéma électrique fourni avec chaque appareil pour plus de détails.

Si la friteuse est raccordée de façon permanente (sans fiche), alors l'installation doit comporter un dispositif pour déconnecter la friteuse de l'alimentation (déconnexion omnipolaire).



Assurez-vous que les câbles d'alimentation et de terre soient suffisamment longs si l'appareil doit être déplacé pour le nettoyage.

Lorsque le câble d'alimentation est débranché, il doit être clairement visible pour l'opérateur, depuis toute position, que ce câble reste débranché pendant l'intervention.



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.

3. Mise en route rapide

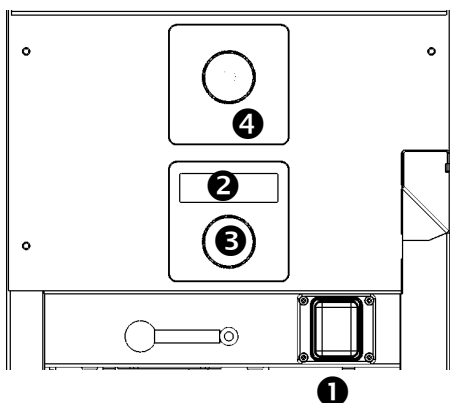
Avant la première utilisation, nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement. Vérifiez que la vanne de vidange soit bien fermée avant d'ajouter l'huile.



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



La graisse solide doit être fondue avec la fonction "MELT" (► section 10).



- Ouvrir la porte de la friteuse.
- Presser sur l'interrupteur principal [1] allumera la friteuse. [2] indiquera "ready" (pas de chauffage).
- Presser [3] pour activer le mode "fry". Tourner le bouton pour régler la température souhaitée.
- Lorsque l'affichage [4] est entièrement vert, la température réglée est atteinte et vous pouvez commencer à frire.
- Presser sur l'interrupteur principal [1] arrêtera complètement la friteuse.

Reférez-vous aux sections 9 et 10 pour plus de détails au sujet des organes de commandes.

4. Résolution de problèmes

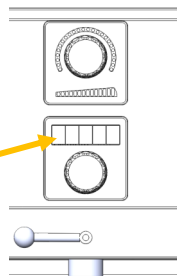
Problème	Cause possible	Action
La friteuse ne chauffe pas	Le thermostat de sécurité a déclenché	Réarmer (voir section suivante)
La friteuse ne chauffe pas suffisamment	La friteuse est en mode fondre ou en standby	Appuyer sur le bouton de contrôle de température pour activer le mode frire.
Foisonnement excessif	Présence d'eau dans l'huile	L'aliment est trop humide Changer l'huile Nettoyer la friteuse
Friture trop grasse, trop d'huile absorbée	Panier surchargé Réglage de température pas adapté	Réduire la portion Ajuster le temps et la température de cuisson pour l'aliment à frire

Dans certains cas l'affichage matriciel peut indiquer un message de service. Suivez les instructions ci-dessous.

Code affiché	Description - action
01	Surchauffe, le thermostat de sécurité a déclenché Réarmer le thermostat (voir section suivante). Appuyer sur le bouton inférieur pour quitter.
02	Sécurité du corps de chauffe (corps de chauffe levé) Abaisser le corps de chauffe en position de travail
04	<i>Seulement pour pompe :</i> Trop d'effort sur la pompe. Nettoyer le circuit de pompage et quitter.
08	<i>Seulement pour levage :</i> Trop de charge sur le levage. Réduire la charge, vérifier que le levage ne soit pas bloqué par un objet quelconque et quitter
10	Sonde de température défectueuse. Appeler le service
80	Erreur interne. Appeler le service
Si le problème ne peut être résolu ou si un autre code apparaît, veuillez appeler votre partenaire de service.	

Thermostat de sécurité

Toutes les friteuses Valentine sont équipées d'un thermostat de sécurité pour chaque corps de chauffe. En cas de surchauffe (p.ex. suite à un manque d'huile) le thermostat de sécurité se déclenche et arrête le chauffage. De même, si la température de la pièce tombe en dessous de zéro, le thermostat de sécurité peut se déclencher aussi. Si le thermostat de sécurité a déclenché, l'affichage indique le code "01".



Réarmement du thermostat de sécurité

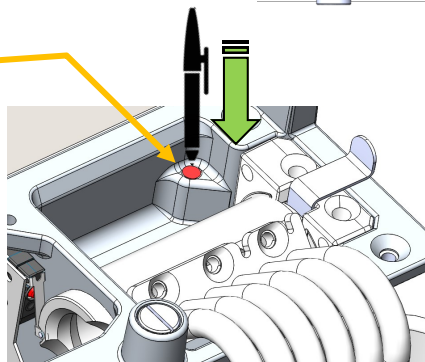
Le thermostat de sécurité est localisé derrière le corps de chauffe à proximité du ressort de blocage.



Utilisez un outils pointu, ou un stylo et **appuyez fermement** sur le bouton plat jusqu'à entendre le « click » du thermostat.

Le thermostat ne pourra pas être réarmé si la température est excessive.

Après réarmement, appuyez sur le bouton de commande inférieur pour quittance.



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 suivantes:

Directive Basse Tension :	2014/35/UE
Directive CEM :	2014/30/EU
Contact alimentaire	935/2004/CE
Directive ROHS :	2011/65/UE
Directive WEEE :	2012/19/UE
Directive Machines	2006/42/EG

Normes applicables:

EN 60335-1:12 + A11:14
EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12
EN 62233:08
CISPR 14-1:16
CISPR 14-2:15
IEC 61000-3-11:17
IEC 61000-3-12:11
IEC 61000-4-34:05 + A1:09
IEC 61000-6-2:16
EN 300 328 + 301 893

Romanel-sur-Morges, 27 mars 2018

Valentine Fabrique S.A

C. Paris
CEO

Manual sections

Welcome- Safety	1
Installation	2
Quick start	3
Troubleshooting.....	4
Declaration of conformity.....	5
Overview	6
Levelling	7
Oil change and cleaning.....	8
Controls and displays.....	9
Settings and advanced functions	10
Technical data	11

All Instructions refer to figures in “overview” , section 6



1. Welcome- Safety

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.



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

For digital version of this manual, please contact info@valentine.ch

Warning:

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



The fryer must be disconnected from mains in case of maintenance e.g. with tools or replacement of parts. Do not use the device if the power cable is defective. A defective cable must be replaced immediately by a qualified service engineer, Valentine Fabrique SA or your official dealer.



Do not leave the fryer unattended!

Make sure that children do not have access to the device and that all users are properly trained. *For UK only* : 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 immersing food. Thoroughly drain the food before frying to avoid surge boiling and do not exceed maximum batch volume (► section 11). Never allow water or ice to come into contact with the hot oil.



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" or below the "MIN" oil level mark (► section 3) . If the oil level is too low there is a fire risk.

When using solid fat, make sure the quantity corresponds to the correct melted volume. (► section 10 for the melt procedure).



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.**

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

2. Installation

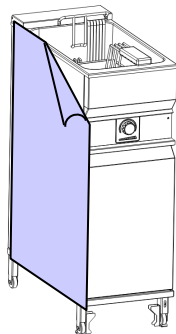


Remove the protective plastic sheets.



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.

Floor around fryer can get slippery ! Wear adequate shoes for this type of environment.



Fryer must be installed between other devices or units of furniture, or it must be attached to a wall in order to avoid risk of tipping over.

Attachment kit for fixing onto wall is available under ref. F3010-509. Follow Instructions supplied with this kit.

Make sure that the device is connected by a qualified person according to applicable standards.

Refer to the wiring diagram supplied with each fryer for further details

If the fryer is permanently connected to the power supply (no plug) then the fixed wiring must incorporate means to disconnect completely the fryer from the mains (all pole disconnection).



Make sure mains and earth cables are long enough if you are planning to move the fryer for cleaning.

If the power supply cable is unplugged, it must be clearly visible for the operator from any location around the fryer that the power supply remains unplugged.



Valentine fryers are equipped with an equipotentiality 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.

3. Quick start

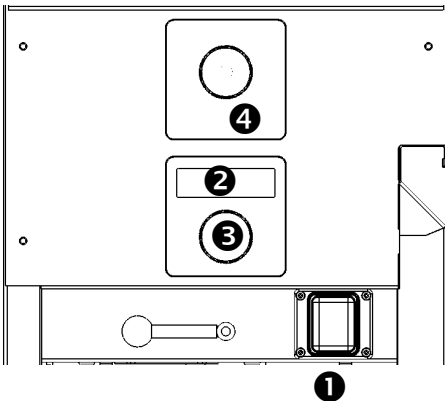
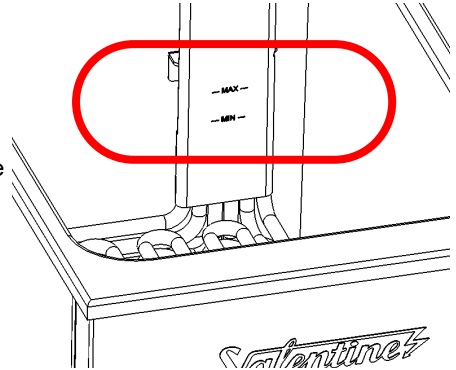
Before the first use, clean the tank with hot soapy water and dry thoroughly. Make sure that the drain valve is closed before filling the tank.



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



Solid fat must first be melted with the "MELT" function (► section 10).



- Open fryer door
- Pressing the main power switch [1] will turn ON the fryer. [2] will display "ready" (not heating).
- Press button [3] to activate "fry" mode. Turn button to set desired temperature.
- When display [4] is completely green, the desired temperature has been reached. You can start frying
- Pressing the main power switch [1] will turn OFF the fryer completely

Refer to sections 9 and 10 for more details about the controls

4. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
Fryer is not heating	Safety thermostat has switched off	Reset (see next section)
The fryer is not heating sufficiently	Fryer in melt mode or in standby	Push temperature control knob to activate frying mode
Excessive foaming	Presence of water in oil,	Food is too wet Change oil Clean the fryer
Food product too greasy, excess oil absorption	Overloaded baskets Incorrect temperature selection	Reduce portions Select correct temperature and time for the food that is to be cooked.

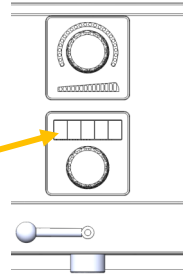
In certain cases the matrix display may show a service message. Follow instructions below :

Code on display	Description - action
01	Overheating, safety thermostat has switched off. Reset safety thermostat (see next section). Press lower knob to validate
02	Heater security (raised heater) Lower heater in frying position
04	<i>Only for pump :</i> Too much load on pump. Clean pump circuit and validate
08	<i>Only for lift :</i> Too much load on lift. Remove excessive load, verify that the lift is not blocked by any material and validate
10	Heater probe defective. Call service
80	Internal error. Call service
If the problem cannot be solved, or if any other code displays, please call you service partner	

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 switches off and stops the fryer from heating. Similarly, if room temperature drops below 0°, the safety thermostat may also be activated.

If safety thermostat is activated, the display will show message "01".



Resetting the safety thermostat:

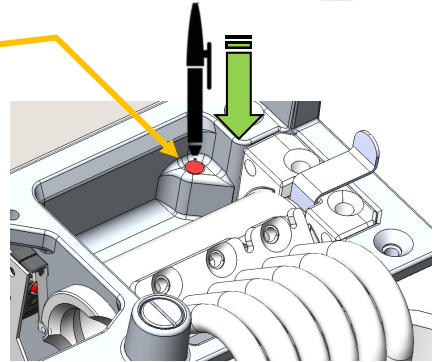
The safety thermostat reset is located behind the heater, next to the locking spring.

Use a pointed tool, or a pen, and **push firmly** on the flat knob, until you hear the « click » of the thermostat.



Thermostat will not reset if oil temperature is excessive.

After resetting, press on lower control knob to validate.



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
Food contact:	1935/2004/CE
ROHS directive :	2011/65/UE
WEEE directive :	2012/19/UE
Machines directive:	2006/42/EG
Applicable standards :	EN 60335-1:12 + A11:14 EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12 EN 62233:08 CISPR 14-1:16 CISPR 14-2:15 IEC 61000-3-11:17 IEC 61000-3-12:11 IEC 61000-4-34:05 + A1:09 IEC 61000-6-2:16 EN 300 328 + 301 893

Romanel-sur-Morges, 27 march 2018

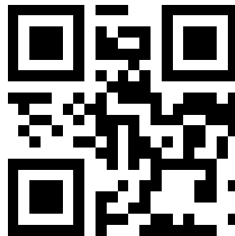
Valentine Fabrique S.A

C. Paris
CEO

Kapitel

Willkommen - Sicherheit	1
Installation	2
Schnellstartanleitung.....	3
Problembehebung.....	4
Konformitätserklärung.....	5
Überblick.....	6
Höheneinstellung	7
Ölwechsel und Reinigung	8
Bedienelemente und Anzeigen	9
Einstellung und weitere Funktionen.....	10
Technische Daten	11

Alle Anleitungen beziehen sich auf die Bilder "Überblick", Kapitel 6



1. 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.



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

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

Warnung:

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss durch eine qualifizierte Person gemäss den gültigen Normen ausgeführt wird. Dieses Gerät ist für beruflichen Gebrauch, Restaurantküchen, oder Gemeinschaftskantinen, aber nicht für Grossmengen-Aufbereitung in der industriellen Nahrungsherstellung bestimmt.



Das Gerät muss vom Netz getrennt werden bei Eingriffen, z.B. 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.

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 Frittieren gut abtropfen lassen, um Aufschäumen zu vermeiden. Maximale Beladung nicht überschreiten (► Abschnitt 11). Nie Wasser oder Eis ins das heisse Öl geben.



Vorsicht vor Dampf und heissen Ölspritzern.

Nie andere Gegenstände als Speisen ins Ölbad tauchen, z.B. geschlossene Büchsen, usw. letztere **explodieren** und verursachen starke Ölspritzer.

Der Ölspiegel darf nie über die "MAX" Marke oder unter der "MIN" Marke sein (► Abschnitt 3). Ist der Ölspiegel zu niedrig besteht Brandgefahr.

Bei Verwendung von festem Fett muss sichergestellt werden, dass die geschmolzene Menge dem korrekten Volumen entspricht. (► Abschnitt 10 für den Schmelzvorgang).



Altes resp. stark verbrauchtes Öl/Fett hat einen tieferen Flammpunkt und entzündet leichter.

Wenn die Friteuse brennt, niemals mit Wasser löschen. Es ist empfohlen in der Nähe der Friteuse einen Feuerlöscher oder eine Feuerlöschdecke zu installieren.



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

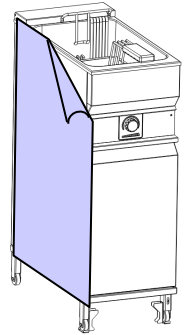
2. Installation



Entfernen Sie die blauen Schutzfolien.



Das Gerät muss so installiert werden, dass es nicht mit Wasser in Kontakt kommt und damit keine Wasserspritzer während dem Gebrauch in das Becken treffen können.
Der Boden um die Fritteuse kann sehr rutschig werden. Tragen Sie passendes Schuhwerk für solche Umgebungen.



Die Fritteuse muss zwischen anderen Geräten oder Möbeln aufgestellt werden, oder an der Wand befestigt, um ein Umkippen zu vermeiden.

Eine Befestigungseinheit ist unter Art.F3010-509 erhältlich. Folgen Sie den mit diesem Zubehör gelieferten Anweisungen.

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss durch eine qualifizierte Person und den gültigen Normen ausgeführt wird.

Für weitere Details, beziehen Sie sich auf den mit der Fritteuse gelieferten Schaltplan .

Wird das Gerät permanent an die Stromversorgung angeschlossen (also ohne Stecker), so muss die Anlage mit einem Hauptschalter versehen werden der die Fritteuse ganz vom Netz trennen kann (omnipolare Trennung).



Prüfen Sie dass Kabel und Erdleitungen lang genug sind, falls das Gerät zur Reinigung verschoben werden muss.

Wir das Gerät vom Netz getrennt, so muss für den Benutzer aus allen Lagen sichtbar sein , dass das Gerät während dem Eingriff getrennt bleibt.



Valentine Fritteusen 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.

3. Schnellstart

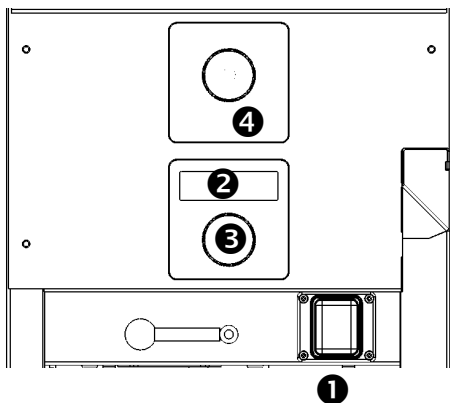
Vor dem ersten Gebrauch das Becken mit warmem Seifenwasser reinigen und dann gründlich trocknen. Achten Sie darauf das der Ölhahn gut geschlossen ist bevor Öl eingefüllt wird.



Beachten Sie unbedingt die Grenzwerte MIN –MAX beim Füllen des Beckens.



Festes Fett must zuerst mit der "MELT" Funktion geschmolzen werden (► Abschnitt 10).



- Fritteusen Tür öffnen
- Auf dem Hauptschalter [1] drücken schaltet die Fritteuse ein. Die Anzeige [2] meldet "ready" (keine Heizung).
- Auf knopf [3] drücken um den "fry" Modus zu aktivieren. Knopf drehen um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Wenn die Anzeige [4] komplett grün leuchtet ist die eingestellte Temperatur erreicht und es kann mit dem Frittieren begonnen werden.
- Auf dem Hauptschalter [1] drücken schaltet das Gerät komplett aus.

Beziehen Sie sich auf Abschnitte 9 und 10 für mehr Einzelheiten zu den Bedienungen

4. Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Massnahmen
Fritteuse heizt nicht	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Wieder einschalten (siehe nächsten Abschnitt)
Fritteuse heizt ungenügend	Fritteuse in Schmelz- oder Stand-by-Modus	Temperatur Knopf drücken um Frittier-Modus zu aktivieren
Übermässiges Aufschäumen	Wasser im Öl	Speise zu feucht Ölwechseln Fritteuse Reinigen
Speisen zu fettig, übermässige Ölaufnahme	Überfüllte Körbe Temperatureinstellung nicht Korrekt	Portion reduzieren Korrekte Temperatur und Zeit für die zu bratende Speise definieren

In bestimmten Fällen kann die Matrixanzeige eine Servicemeldung anzeigen. Folgen Sie den unten gelisteten Anweisungen

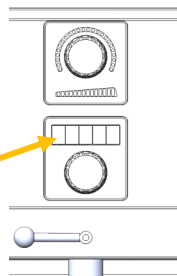
Code auf Anzeige	Beschreibung - Massnahmen
01	Überhitzung, Sicherheitsthermostat hat ausgelöst Sicherheitsthermostat wieder einschalten (siehe nächsten Abschnitt) Unterer Knopf drücken zum quittieren
02	Heizungssicherheit (Heizung hochgeklappt) Heizung nach unten in Arbeitsposition bringen
04	<i>Nur für Pumpe :</i> Pumpe zu stark belastet. Pumpenkreislauf reinigen und quittieren
08	<i>Nur für Korb-Lift :</i> Zuviel Last auf dem Lift. Überschüssige Last wegnehmen, prüfen das der Lift nicht durch irgendwelchen Fremdkörper blockiert ist und quittieren
10	Heizungsfühler defekt. Service bestellen
80	Interner Fehler. Service bestellen

Wenn das Problem nicht behoben werden kann, oder wenn ein anderer Fehlercode auftritt bestellen Sie bitte Ihren Service Partner.

Sicherheitsthermostat

Alle Valentine Fritteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat für jede Heizung ausgerüstet. Im Falle eines Überhitzens (z.B. wegen Öl Mangel) schaltet der Thermostat und stoppt die Heizung. Auch wenn die Raumtemperatur unter 0° fällt kann der Sicherheitsthermostat ansprechen.

Wenn der Sicherheitsthermostat ausgeschaltet hat ist auf der Anzeige die Meldung "01" ersichtlich



Sicherheitsthermostat zurückstellen :

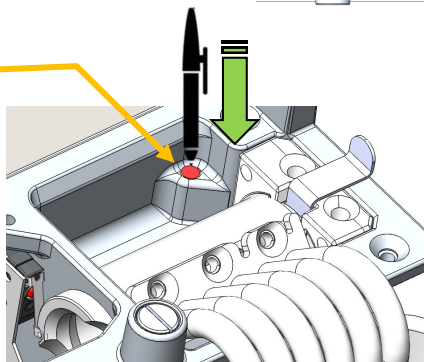
Der Sicherheitsthermostat befindet sich hinter der Heizung, neben der Heizungssperre.



Verwenden Sie ein spitzes Werkzeug oder ein Stift und **drücken Sie fest** auf den flachen Knopf bis Sie das « Click » vom Thermostat hören

Der Thermostat kann nicht zurückgestellt werden wenn die Temperatur zu hoch ist.

Drücken Sie nach dem Zurückstellen auf den unteren Bedienknopf um zu quittieren.



Konformitätserklärung

Wir, Hersteller

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



Bestätigen dass die oben genannten Produkte folgenden Richtlinien und Normen entsprechen:

Niederspannungsrichtlinie :	2014/35/UE
EMV Richtlinie :	2014/30/EU
Lebensmittelkontakt :	1935/2004/CE
ROHS Richtlinie :	2011/65/UE
WEEE Richtlinie:	2012/19/UE
MaschinenRichtlinie:	2006/42/EG

Anwendbare Normen:	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12
	EN 62233:08
	CISPR 14-1:16
	CISPR 14-2:15
	IEC 61000-3-11:17
	IEC 61000-3-12:11
	IEC 61000-4-34:05 + A1:09
	IEC 61000-6-2:16
	EN 300 328 + 301 893

Romanel-sur-Morges, 27 März 2018

Valentine Fabrique S.A

C. Paris
CEO

Capítulos del manual

Bienvenida - Seguridad	1
Instalación	2
Puesta en servicio rápida.....	3
Resolución de problemas	4
Declaración de conformidad.....	5
Vista de conjunto	6
Ajuste de la altura	7
Cambio de aceite y limpieza	8
Mandos e indicaciones.....	9
Ajustes y funciones avanzadas	10
Características técnicas	11
<i>Todas las instrucciones se refieren a las ilustraciones en “Vista de conjunto, en el capítulo 6</i>	



1. Bienvenida - Seguridad

Congratulaciones por la compra de una freidora Valentine, un producto de alta calidad, renombrado en todo el mundo desde hace más de 60 años.

Este producto le ofrecerá un alto rendimiento durante muchos años si respeta algunas reglas básicas que se describen a continuación.



Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de la instalación y puesta en servicio del aparato. Conserve este documento para consultarlo siempre que sea necesario. Este manual está disponible también en formato electrónico en la dirección info@valentine.ch

Advertencias

Asegúrese de que la conexión del aparato ha sido realizada por una persona cualificada y según las normas en vigor. Este aparato ha sido diseñado para el uso profesional, como en las cocinas de restaurantes, hoteles o comedores colectivos. No está previsto para la fritura a gran escala en la elaboración industrial de alimentos.



Los aparatos deben desconectarse de la alimentación eléctrica durante cualquier intervención con herramientas o para la sustitución de piezas. No utilice el aparato si el cable de alimentación está defectuoso. En este caso, el cable debe ser reemplazado de inmediato por una persona cualificada del servicio posventa o, respectivamente, por Valentine Fabrique SA o su distribuidor oficial.



¡No deje funcionando la freidora sin vigilancia!

Por favor, no permita que los niños accedan al aparato y procure que los usuarios sean instruidos convenientemente.



El aceite caliente causa graves quemaduras. Evite absolutamente cualquier contacto directo con el cuerpo. No acerque la cara al baño de aceite cuando introduce los alimentos. Escorra bien los alimentos antes de ponerlos a freír, para evitar un aumento del volumen y no exceda la cantidad máxima de fritura (► cap. 11). Evite en todo momento el contacto del agua o del hielo con el aceite caliente.



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

Introduzca en el aceite únicamente alimentos y nunca otros objetos, tales como recipientes cerrados, etc., a fin de evitar el riesgo de **explosión** con fuertes salpicaduras de aceite hirviendo. El nivel de aceite nunca debe superar la marca "MAX" ni quedar por debajo de "MIN" (► cap. 3). Riesgo de fuego si el nivel de aceite es demasiado bajo.

Si utiliza grasa sólida, verifique que la cantidad corresponda al volumen correcto de líquido (► cap. 10 para el procedimiento de derretir grasa).



El aceite usado o la grasa muy utilizada se inflaman rápidamente.

En caso de fuego, no intente nunca apagarlo con agua. Se recomienda instalar un extintor cerca de la freidora y tener a disposición una manta ignífuga.

La empresa Valentine Fabrique SA declina toda responsabilidad por los daños ocasionados por una utilización incorrecta de la freidora o por el incumplimiento de las instrucciones de servicio.

2. Instalación

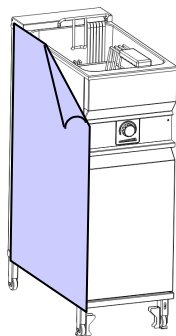


Retire las láminas plásticas de protección.



El aparato debe instalarse de forma que no quede expuesto al agua y que salpicaduras de agua no puedan penetrar en la cuba durante el uso.

El suelo alrededor del aparato puede ser muy resbaladizo. Use un calzado adecuado para este tipo de entorno.



La freidora debe instalarse entre otros aparatos o muebles o fijar a la pared para evitar que se vuelque.

Un accesorio para su fijación a la pared está disponible bajo la ref. F3010-509. Siga las instrucciones suministradas con este accesorio.

Asegúrese de que la conexión del aparato sea realizada por una persona cualificada según las normas en vigor.

Para más detalles, rogamos tener en cuenta el diagrama de conexión eléctrica suministrado con cada aparato.

Si la freidora está conectada de manera permanente (sin enchufe), la instalación debe tener un disyuntor (desconexión omnipolar).



Cerchiórese de que los cables de alimentación y de tierra sean suficientemente largos si es necesario desplazar el aparato para la limpieza.

Cuando el cable de alimentación esté desenchufado, el operador, desde cualquier posición, deberá poder ver si permanece desenchufado durante toda la intervención.



Las freidoras Valentine están equipadas con un borne equipotencial ubicado en la parte trasera del aparato, cerca de las salidas de los cables. Es posible acceder a estos bornes desde debajo del aparato, sin necesidad de abrirlo.

3. Puesta en servicio rápida

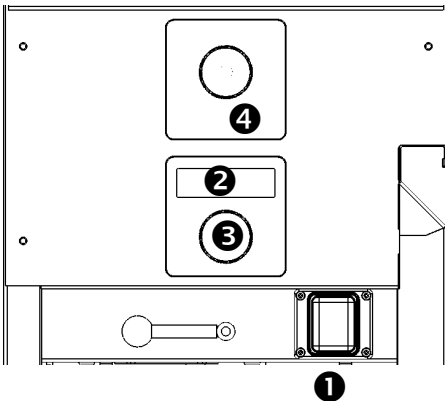
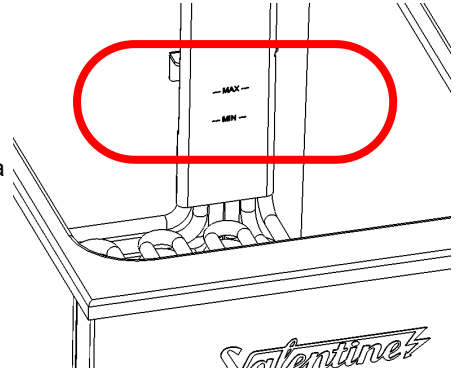
Antes del primer uso, se debe lavar la cuva con agua caliente y jabón y secarla cuidadosamente. Verifique, por favor, que la válvula de vaciado esté bien cerrada antes de agregar aceite.



Respete los límites MIN-MAX al rellenar la cuva.



La grasa sólida debe derretirse con la función "MELT" (► cap. 10).



- Abra la puerta de la freidora.
- Pulse el interruptor principal [1] para encender la freidora. [2] Aparece la indicación "ready" (no caliente).
- Pulse [3] para activar el modo "fry". Gire el botón para ajustar la temperatura deseada.
- Cuando la lámpara indicadora [4] está verde, es que se ha alcanzado la temperatura ajustada y usted puede empezar a freír.
- Pulse el interruptor principal [1] para apagar completamente la freidora.

En los capítulos 9 y 10 encontrará más detalles sobre los mandos

4. Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Acción
La freidora no calienta	El termostato de seguridad se ha disparado	Rearme el termostato (véase el cap. siguiente)
La freidora no calienta suficientemente	La freidora está en modo derretir o en standby	Pulse el botón de control de la temperatura para activar
Aumento excesivo de volumen	Hay agua en el aceite	Alimento demasiado húmedo. Cambiar el aceite. Limpiar la freidora
Exceso de grasa en la fritura, demasiada absorción de aceite	Cesta excesivamente cargada Ajuste de la temperatura no adaptado	Reducir la porción Ajustar el tiempo y la temperatura de cocción para el alimento que se desea freír

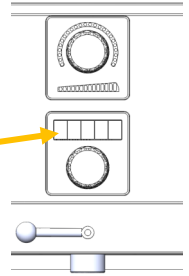
En algunos casos, en la pantalla de matriz puede aparecer un mensaje de servicio. Siga las instrucciones indicadas abajo.

Código indicado	Descripción - acción
01	Recalentamiento, el termostato de seguridad se ha disparado Rearmar el termostato (véase el cap. siguiente). Pulsar el botón inferior para confirmar.
02	Seguridad del elemento calentador (elemento calentador levantado) Bajar el elemento a la posición de trabajo
04	<i>Solamente para la bomba:</i> Demasiado esfuerzo sobre la bomba. Limpiar el circuito de bombeo y confirmar.
08	<i>Solo para el dispositivo elevador:</i> Demasiada carga sobre el dispositivo elevador. Reducir la carga, verificar que el dispositivo no está bloqueado por cualquier objeto y confirmar.
10	Sonda de temperatura defectuosa. Contacte con el servicio de asistencia
80	Error interno. Contacte con el servicio de asistencia

Si el problema no puede solucionarse o si aparece otro código, contacte por favor con el servicio de asistencia.

Termostato de seguridad

Todas las freidoras Valentine están equipadas con un termostato de seguridad para cada elemento calentador. En caso de recalentamiento (por ej. por falta de aceite), el termostato de seguridad se dispara y la freidora deja de calentar. El termostato de seguridad se dispara también si la temperatura de la pieza cae por debajo de cero. Si el termostato de seguridad se ha disparado, en la pantalla aparece el código "01".



Rearme del termostato de seguridad

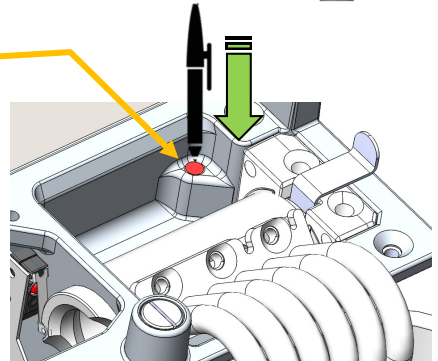
El termostato de seguridad se encuentra detrás del elemento calentador cerca del resorte de bloqueo.



Con ayuda de una herramienta puntiaguda o un bolígrafo, **presione firmemente** el botón plano hasta oír el «click» del termostato.

No será posible rearmar el termostato si la temperatura es demasiado alta.

Después de rearmar el termostato, pulse el botón de mando inferior para confirmar.



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/EU
Contacto alimentario :	1935/2004/CE
Directiva ROHS :	2011/65/UE
Directiva WEEE :	2012/19/UE
Directiva maquiná :	2006/42/EG
Normas aplicables:	EN 60335-1:12 + A11:14 EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12 EN 62233:08 CISPR 14-1:16 CISPR 14-2:15 IEC 61000-3-11:17 IEC 61000-3-12:11 IEC 61000-4-34:05 + A1:09 IEC 61000-6-2:16 EN 300 328 + 301 893

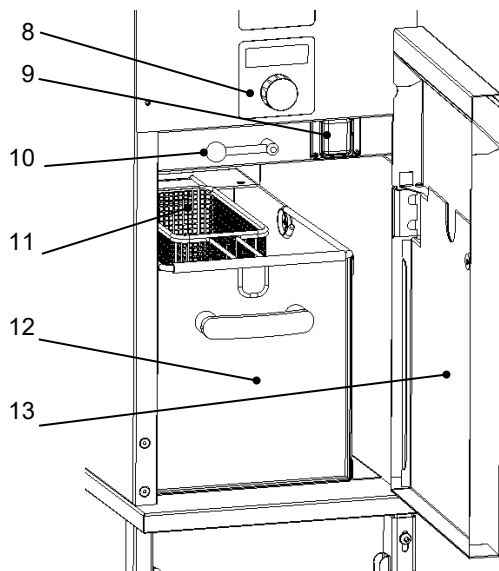
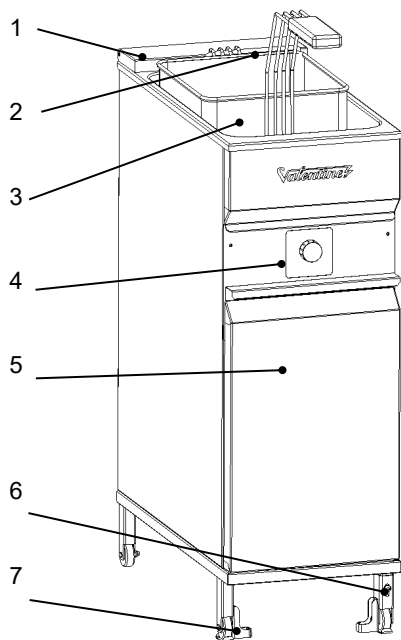
Romanel-sur-Morges, 27.3.2018

Valentine Fabrique S.A

C. Paris
CEO

6. Vue d'ensemble Overview

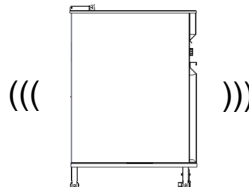
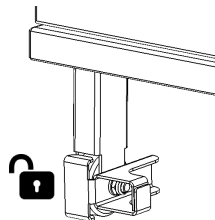
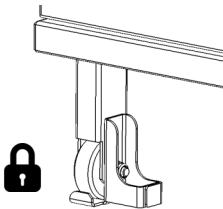
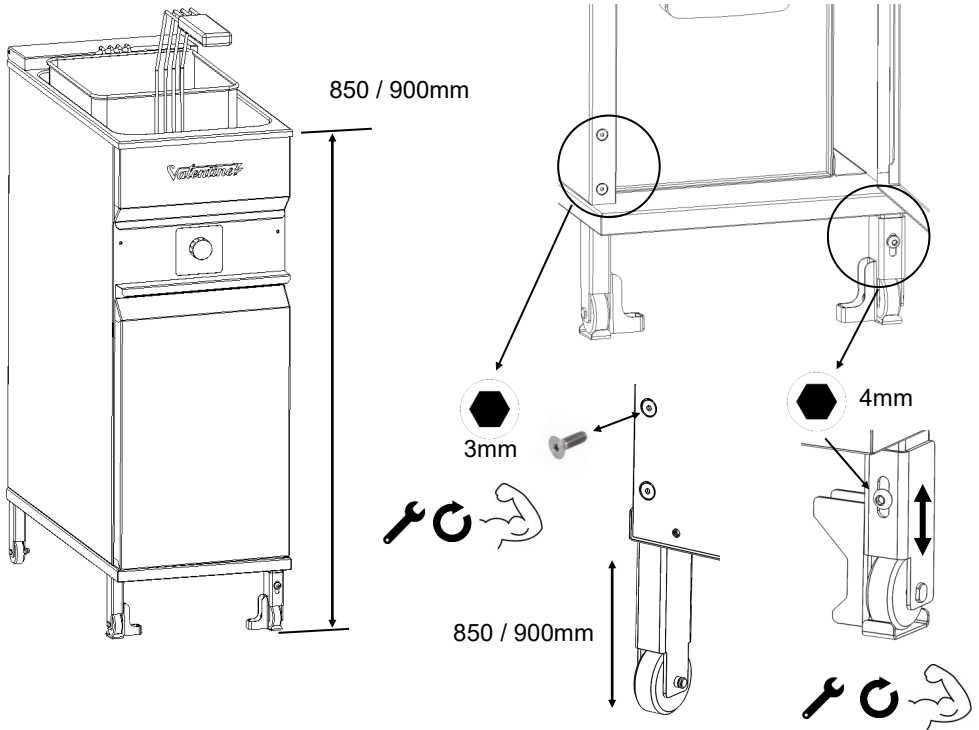
Überblick Vista de conjunto



1	Protection boîtier	Heater box cover	Schutz f. Gehäuse	Carcasa de protección
2	Support panier	Basket holder	Korbhalter	Soporte de la cesta
3	Panier	Basket	Korb	Cesta
4	Bouton minuterie et indicateurs visuels	Timer knob and visual indicators	Knopf f. Timer und Anzeigen	Botón del temporizador e indicadores
5	Porte	Door	Türe	Puerta
6	Pied ajustable	Adjustable leg	Einstellbarer Fuss	Pie ajustable
7	Blocage de roulette	Wheel lock	Rad Blockierung	Bloqueo de rueda
8	Commande principale (température)	Main control (temperature)	Hauptbedienung (Temperatur)	Mando principal (temperatura)
9	Interrupteur principal	Main switch	Hauptschalter	Interruptor principal
10	Robinet de vidange	Drain valve	Ablasshahn	Grifo de vaciado
11	Filtre	Filter	Filter	Filtro
12	Réceptient de vidange	Oil bucket	Ölbehälter	Recipiente de vaciado
13	Rangement pour couvercle	Storage space for lid	Fach für Deckel	Compartimiento para la tapa

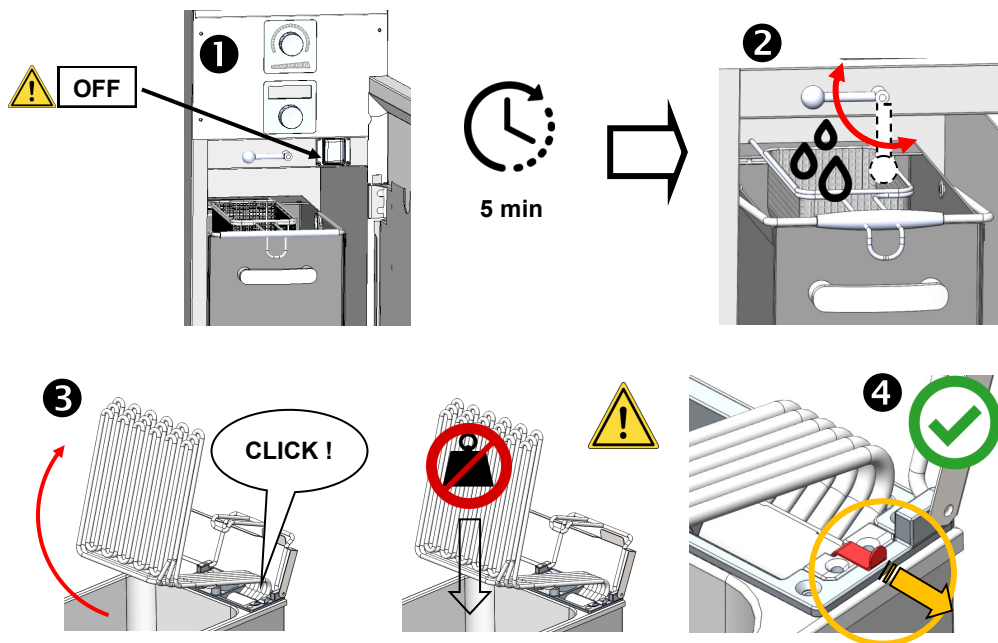
7. Réglage de hauteur Levelling

Höheneinstellung Ajuste de altura



8. Changement d'huile et nettoyage Oil change and cleaning

Ölwechsel und Reinigung Cambio de aceite y limpieza



L'usage de dégraissants alcalins est possible avec les friteuses ALPINA. Pour un nettoyage à chaud, utiliser le programme de lavage (► section 10). Rincer et vidanger, essuyer et sécher proprement la cuve et l'élément chauffant avant de remettre de l'huile.

Alkaline degreasing agents may be used in the ALPINA fryers. For hot cleaning, use the washing program (► section 10). Rinse and drain, wipe the tank and heating element dry properly before adding fresh oil.

Alkalische Reiniger können für die ALPINA Fritteusen verwendet werden. Zum heiss Reinigen das Waschprogramm benutzen (► Abschnitt 10). Gut spülen, dann Becken und Heizung gründlich trocknen bevor frisches Öl eingefüllt wird.

Para las freidoras ALPINA pueden usarse desengrasantes alcalinos. Para la limpieza en caliente, utilice el programa de lavado (► cap. 10). Enjuague, escurra y seque bien la cuva y el elemento calentador antes de volver a llenarla con aceite.



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

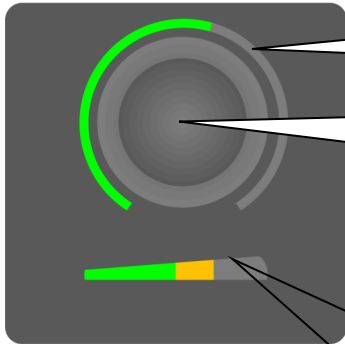
Do not use water or steam pressure jets to clean the device!

Niemals das Gerät mit Wasser oder Dampf unter Druck reinigen !

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

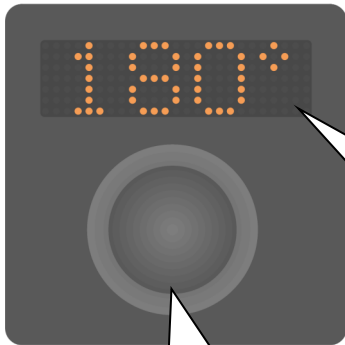
9. Commandes et affichages Controls and displays

Bedienelemente und Anzeigen Mandos e indicadores



Affichage de la minuterie
 Timer display
 Timer-Anzeige
 Indicación del temporizador

Bouton de minuterie et levage
 Timer and lift control knob
 Knopf für Timer und Korbheber
 Botón del temporizador y del dispositivo elevador de la cesta



Contrôle de température
 Temperature check
 Temperaturkontrolle
 Control de temperatura

Consigne / Set value / Sollwert / Valor prescrito

Temp.réelle / Real Temp. / Istwert / Temp. real

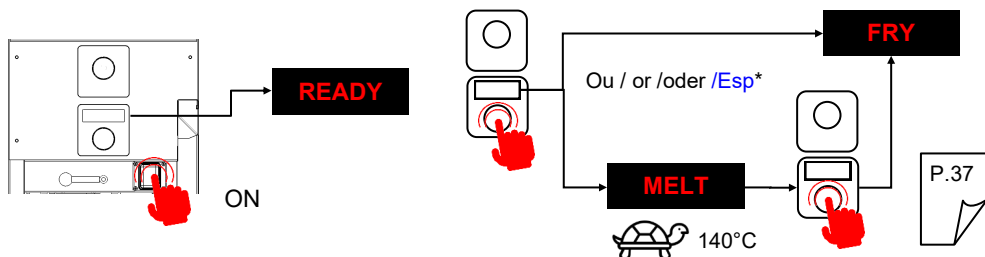
Refroid. / Cooling / Abkühlen / Enfriar

Affichage de la température, réglages et messages
 Display for temperature, settings and messages
 Anzeige für Temperatur, Einstellungen und Meldungen
 Indicación de la temperatura, ajustes y mensajes

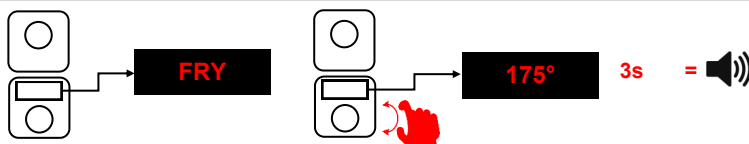
Bouton pour réglage de la température, navigation et sélection
 Knob for temperature setting, navigation and selection
 Knopf für Temperatureinstellung und Einstellungen
 Botón de ajuste de la temperatura, navegación y selección

10 Réglages et fonction avancées Settings and advanced functions Einstellung und weitere Funktionen Ajustes y funciones avanzadas.

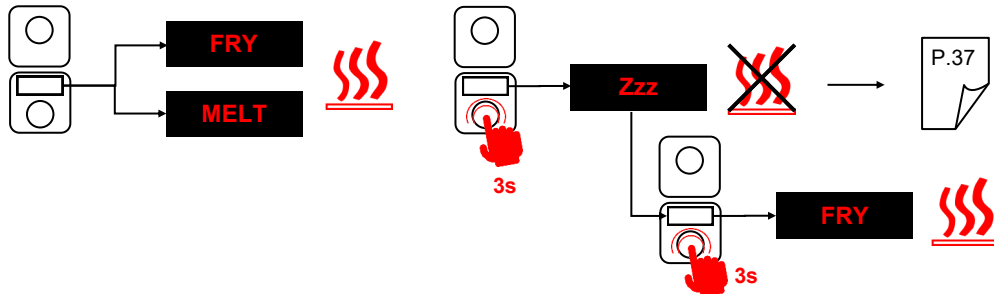
Mise en marche / Turning on / Einschalten / Encendido



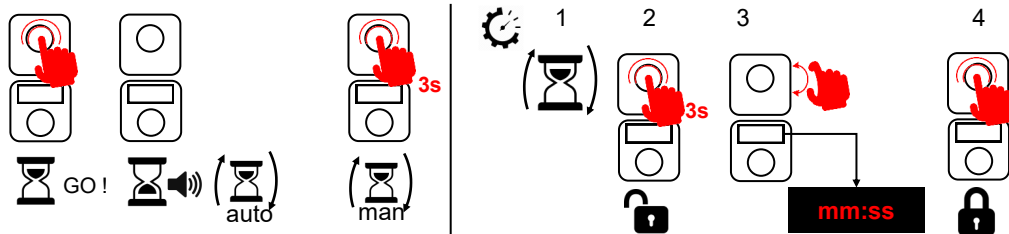
Réglage de température / Temperature setting / Temperatureinstellung Ajuste de la temperatura



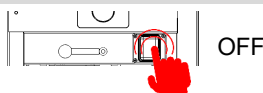
Arrêt chauffage - mode services / Heating stop - service mode Heizungsstop - Service modus / Interruptor del calentamiento - modo de servicio



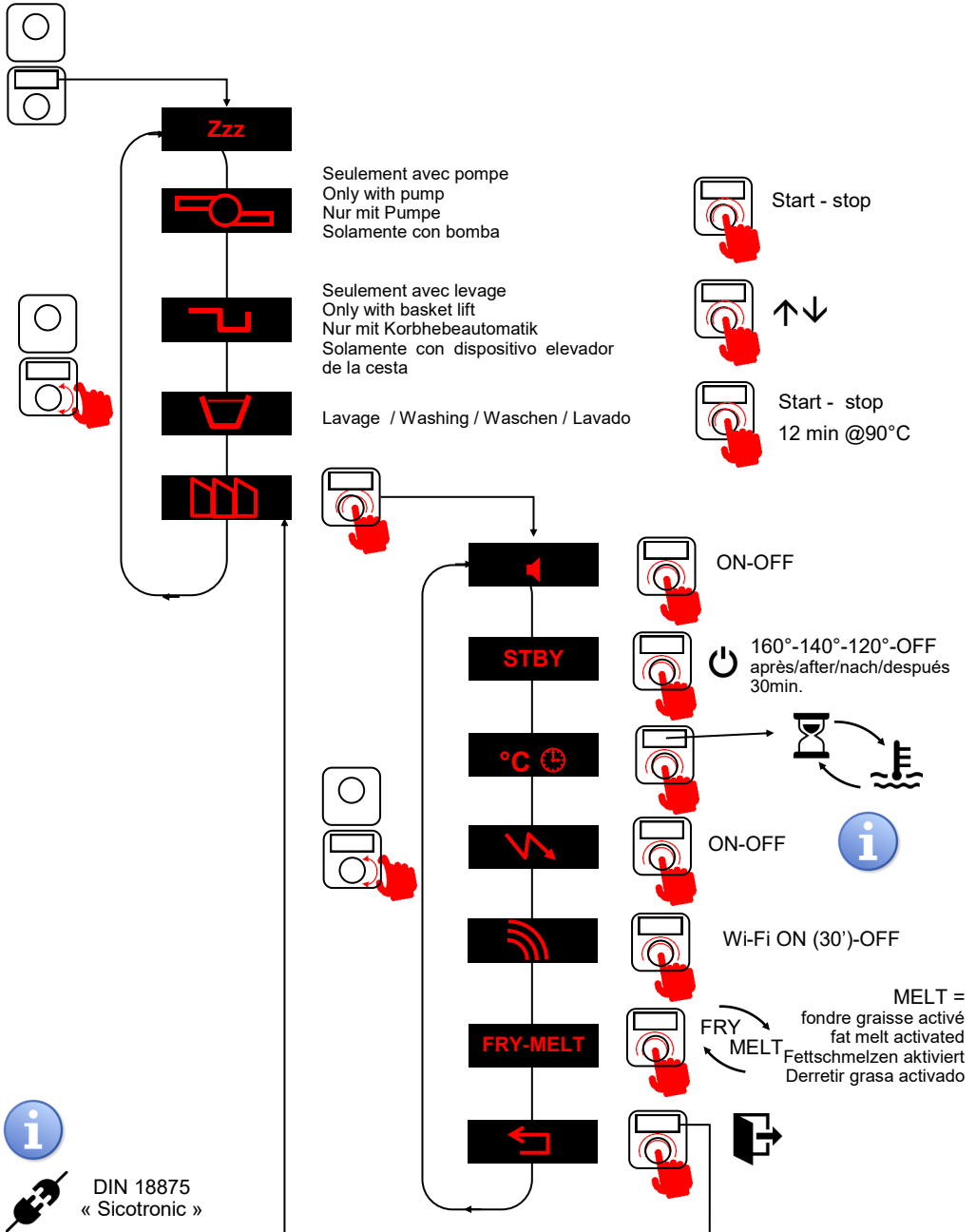
Timer



Arrêt / Turning off / Ausschalten / Encendido



Menu de service / Service menu / Service-Menü / Menú de servicio



11. Caractéristiques techniques Technical data

Technische Daten Características

Type / Typ	ALP 300 11kW	ALP 300 15kW
Poids à vide, max. Weight, empty, max. Leergewicht, max. Peso en vacío, máx.	44 kg	
Charge maximale d'huile ou de graisse Maximum oil or grease load Maximale Öl oder Fettmenge Carga máxima de aceite o grasa	12.5L / 11.5 kg	
Charge maximale de cuisson (pommes de terres frites) Maximum batch load (patatoe fries) Maximale zu bratende Charge (Pommes Frites) Carga máxima de cocción (patatas fritas)	2kg	
Consommation (valeur minimale du coupe circuit) Consumption (minimum circuit breaker value) Stromaufnahme (minimale Absicherung) Consumo (valor mínimo del disyuntor)	16A	25A
Courant de déf aut pour coupe circuit Fault current value for Breaker Fehlerstrom für Schutzschalter Interruptor diferencial	30mA	30mA
Pression acoustique pondérée weighted sound pressure level Bewerteter Schalldruckpegel Presión acústica ponderada	< 70 dB(A)	



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

