

FR

Valentine[®]

SWISS MADE

Mode d'emploi

Friteuse

THE CORE SMART

+41 21 637 37 40
info@valentine.ch

Z.I. Moulin du Choc E
CH-1122 Romanel-sur-Morges

Valentine Fabrique SA
valentine.ch

Ed. 11/2025 Mode d'emploi original
©Valentine Fabrique SA, 2025

Valentine[®]



Bienvenue — Sécurité

2

Nous vous félicitons pour l'achat d'une friteuse Valentine, un produit de haute qualité renommé dans le monde depuis plus de 70 ans. Ce produit vous offrira une haute performance pendant de nombreuses années en respectant quelques règles de base décrites dans ce manuel.

Avertissements:

Assurez vous que le raccordement de l'appareil a été effectué par une personne qualifiée et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est conçu pour un usage professionnel, 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. Évitez absolument tout contact direct avec le corps. Ne pas approcher le visage du bain d'huile chaud lorsque vous introduisez des aliments. Bien égoutter les aliments avant de les frire. Ne jamais mettre de l'eau ou de la glace dans l'huile.



**Projections d'huile et débordement de la cuve !
Attention à la vapeur et aux projections d'huile lors de la cuisson.**

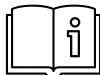
Ne jamais mettre d'objets autres que des aliments dans l'huile, tels que récipients fermés, etc., sinon risque d'**explosion** avec projections d'huile brûlante. Le niveau d'huile ne doit jamais être plus haut que la marque «MAX», ni plus bas que la marque «MIN». Attention au risque d'incendie en cas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



De la vieille huile ou graisse très utilisée s'enflamme plus rapidement.
**En cas de feu, ne jamais éteindre avec de l'eau.
Il est recommandé d'installer un extincteur à proximité de la friteuse et d'avoir à disposition une couverture anti-feu.**



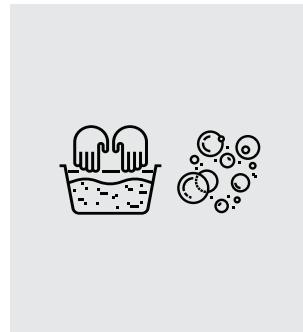
Les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique pendant une intervention avec des outils ou lors du remplacement de pièces.
Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation présente un défaut. Le câble doit alors immédiatement être remplacé par une personne qualifiée du service après vente, respectivement par Valentine Fabrique SA ou votre revendeur officiel.



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

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



1

Ôtez les feuilles de protection en plastique.

2

Réglez la hauteur de la friteuse à 850 ou 900 mm en dévissant les 2 vis en dessus des roues.

3

Utilisez la vis de réglage fin pour assurer que la friteuse soit parfaitement de niveau.



Modèles avec pompe:

Avant la mise en service, retirer le bouchon de la pipette d'huile.



Les friteuses étroites (200 et 250 mm) doivent être placées entre d'autres appareils, meubles ou ancrées à un mur afin de prévenir tout risque de basculement.



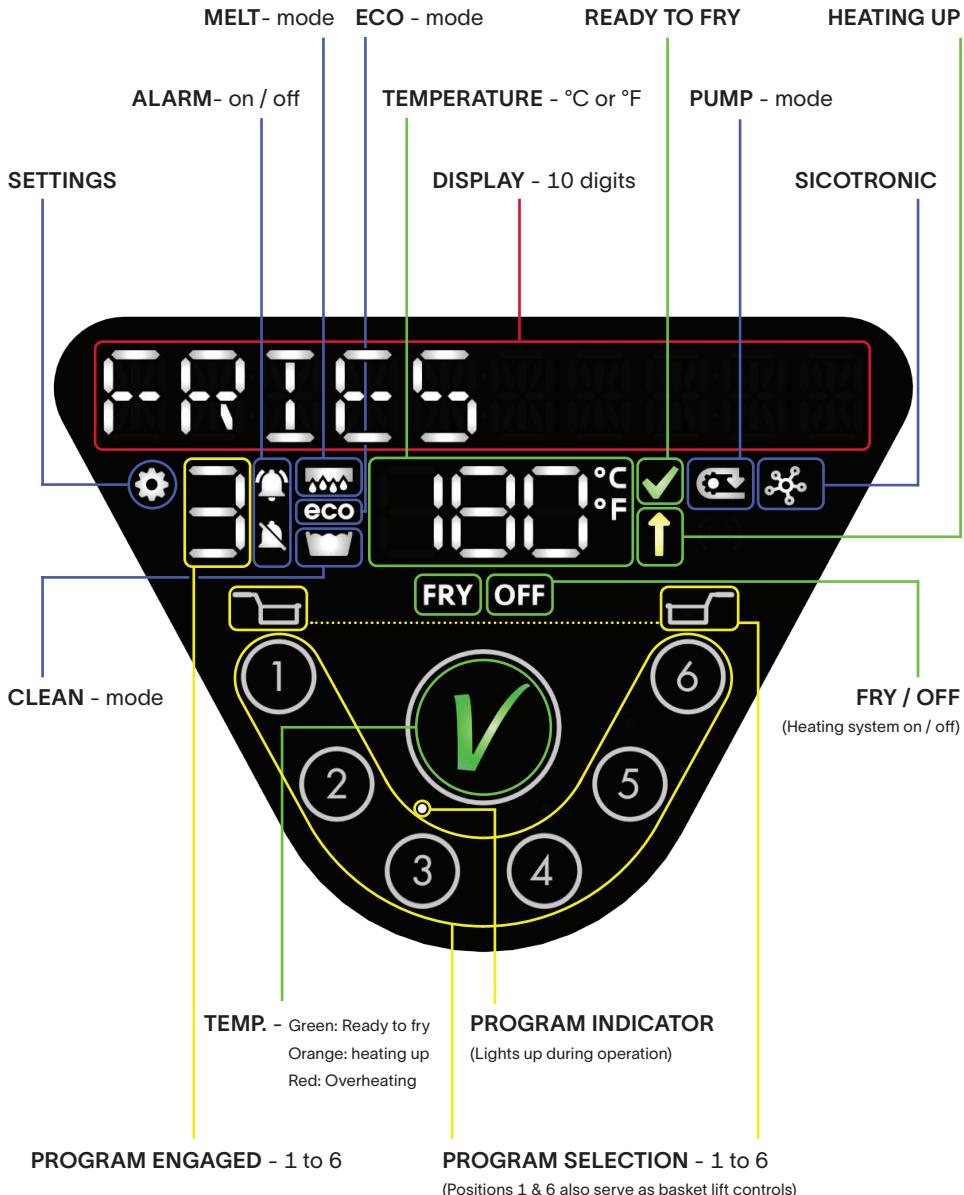
L'appareil doit être installé de manière à ce qu'il ne soit pas exposé à de l'eau et que des projections d'eau ne puissent pas pénétrer dans la cuve lors de l'utilisation.



Les friteuses 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.

Comprendre les indicateurs de l'écran

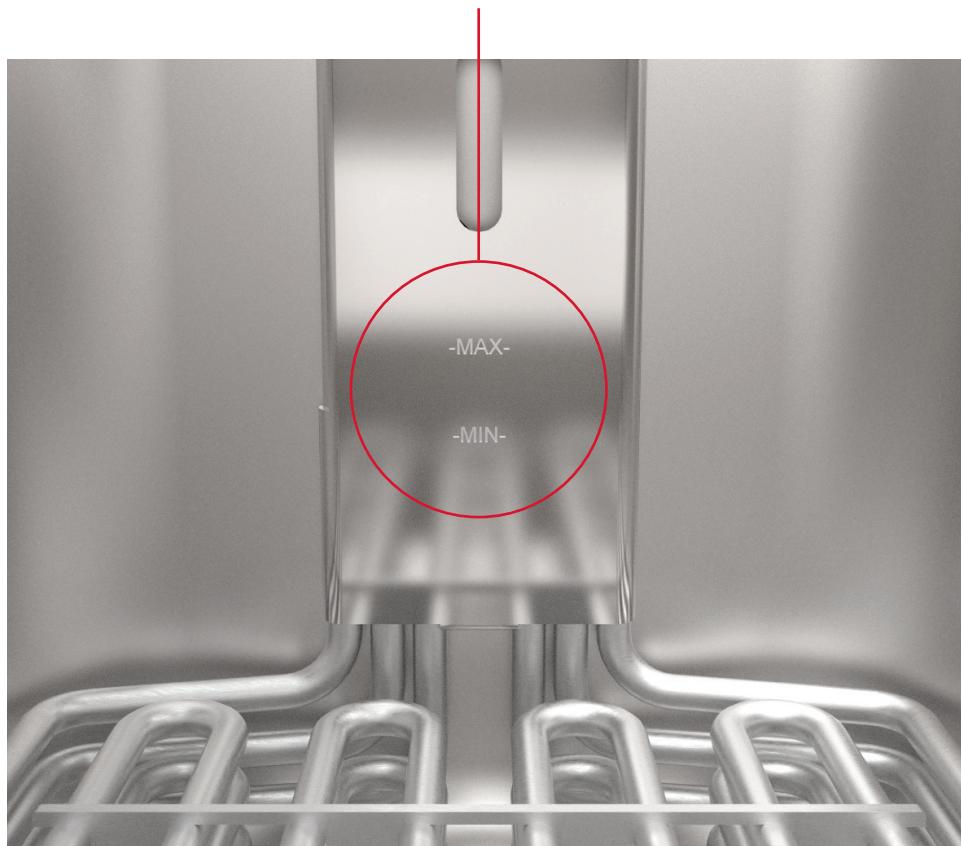
Symboles et voyants : affichage des fonctions actives, options sélectionnées, état de la température, durée des programmes, phases du cycle et alertes système.



Remplissage de la friteuse



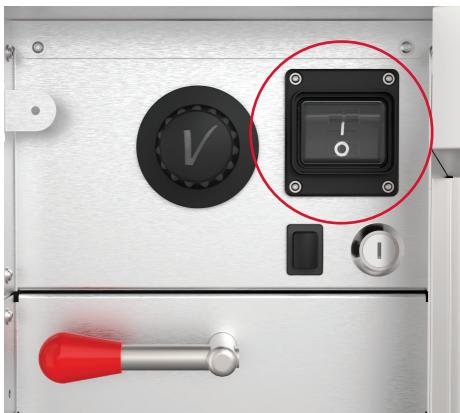
Respecter les limites **MIN-MAX** lors du remplissage de la cuve.



Guide de démarrage rapide

1

Allumer l'alimentation principale (derrière la porte).



2

L'écran s'allume en mode CUSTOM.

Lorsque le corps de chauffe est éteint, la température affichée correspond à la température effective de l'huile.



3

Pour démarrer la chauffe de l'huile, appuyez sur le bouton rotatif (situé derrière la porte).



4

- Une fois le chauffe activée, appuyez et maintenez le bouton rotatif pendant 3 secondes pour régler le temps et la température de cuisson. (Lorsque la fonction de chauffe "FRY" est activée, l'écran affiche la température de cuisson cible.)



5

- Pour activer le système de levage, appuyez sur 1 (gauche) ou 6 (droite) sur l'écran.
- Une fois activé, le panier s'abaissera lorsque la température de cuisson sera atteinte.
- Pour abaisser les paniers avant que la température de cuisson soit atteinte, appuyez deux fois sur le bouton dans les 5 secondes.

6

Pour arrêter la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton rotatif (situé derrière la porte).



Programmes de cuisson (1 à 6)

1

Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur 1 à 6. Les noms des programmes, le temps et la température de cuisson sont prédéfinis mais peuvent être ajustés dans les réglages. (voir exemple ci-dessous : Programme 3 « FRIES »)



2

- Appuyez et maintenez le programme sélectionné pendant 2 secondes.

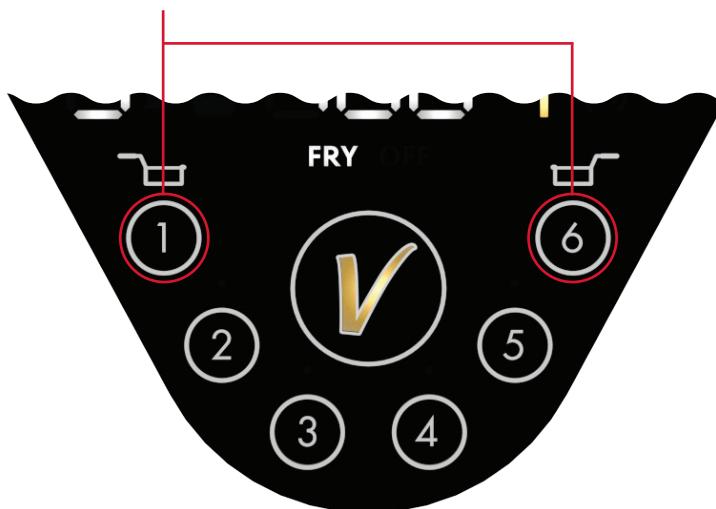


- Ou appuyez une fois sur le bouton rotatif pour démarrer le cycle de cuisson.



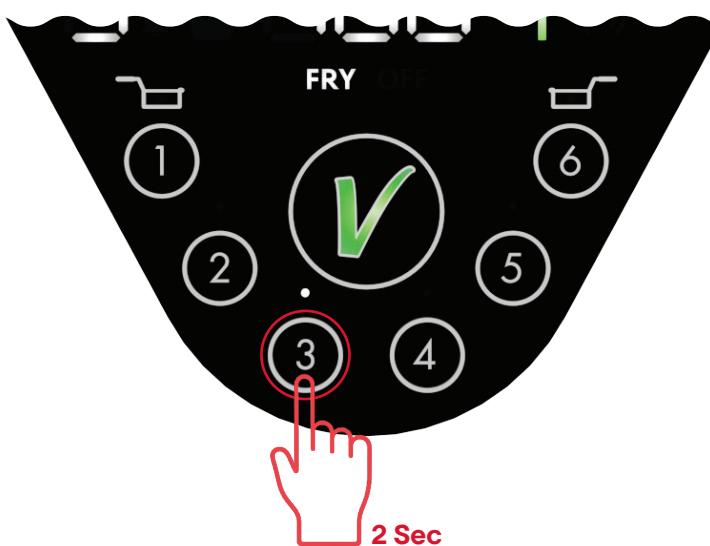
3

- Pour activer le système de levage, appuyez sur 1 (gauche) ou 6 (droite) sur l'écran tactile.
- Une fois activé, le panier s'abaissera automatiquement lorsque la température de cuisson sera atteinte.
- Pour abaisser les paniers avant que la température de cuisson ne soit atteinte, appuyez deux fois sur le bouton dans un délai de 5 secondes.



4

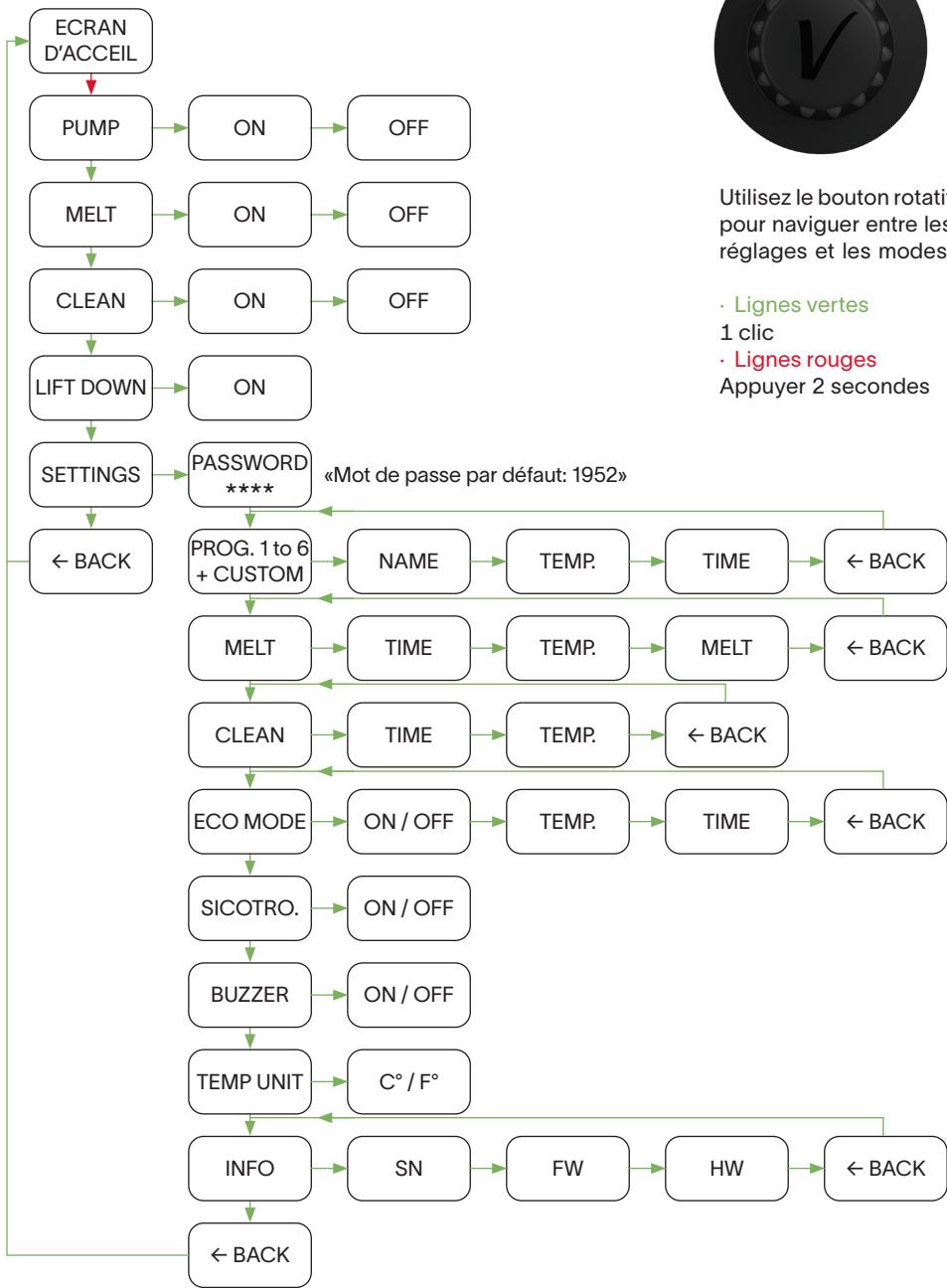
- Pour arrêter le système de chauffe, maintenez le numéro du programme actif enfoncé pendant 2 secondes ou appuyez sur le bouton rotatif.



Modes et réglages

11

Appui long (2 secondes) pour revenir à l'écran d'accueil.

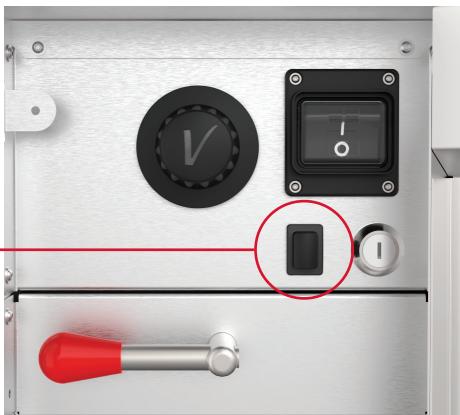


Coupure de sécurité PEC

12

Les friteuses CORE SMART sont équipées d'un PEC de sécurité pour chaque cuve. En cas de surchauffe, il arrête le chauffage et affiche: **Errr Secu A**.

Si le PEC ne peut pas être réinitialisé, éteindre la machine, attendre que l'huile refroidisse, puis la rallumer.



Test du système de sécurité

Chauffez l'huile à 190 °C. Puis tournez la clé et maintenez-la en position jusqu'à ce que la température atteigne 230 °C (comme indiqué à l'écran).

L'alarme se déclenche à cette température. Éteignez la machine et attendez que l'huile refroidisse.



Vidange et filtration manuelles

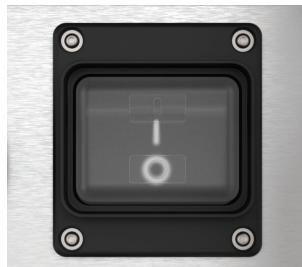
13



Avant d'effectuer la procédure de nettoyage, l'appareil doit impérativement être arrêté avec l'interrupteur principal sur **OFF**.



Filtrez l'huile lorsqu'elle est encore chaude, mais laissez-la refroidir à 60 °C, ou attendez au moins 5 minutes afin d'éviter tout risque de brûlure.



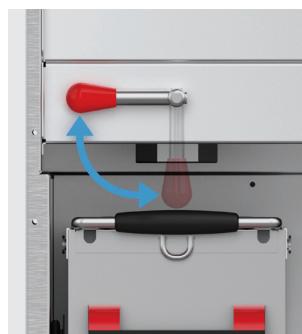
1

- Vérifiez que le filtre métallique est bien placé sur le récipient de vidange.



2

- Ouvrez la vanne de vidange rouge (située derrière la porte) et refermez-la une fois que l'huile est complètement écoulée.
- Vérifiez que la vanne est bien fermée après la vidange !



3

- Remettez l'huile filtrée dans la cuve ou procédez d'abord au nettoyage de la cuve et de l'élément chauffant (voir section suivante).

4

- Si vous disposez d'un microfiltre, placez-le sur la cuve et versez-y l'huile.

5

- Lavez le filtre métallique à l'eau chaude savonneuse.



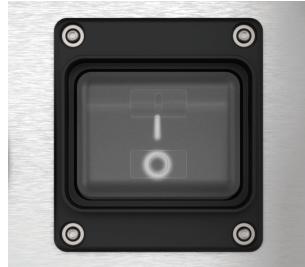
Respectez les consignes locales pour l'élimination des huiles usagées.

Nettoyage — Cuve et corps de chauffe

14



Avant d'effectuer la procédure de nettoyage, l'appareil doit impérativement être arrêté avec l'interrupteur principal sur **OFF**.



1

Les corps de chauffe sont abaissés, en position d'utilisation.



2

Les corps de chauffe sont relevés à un angle de 45° degrés pour faciliter l'égouttage.



3

Les corps de chauffe sont relevés 90° degrés en position nettoyage



Nettoyage avec dégraissants alcalins:

- Des dégraissants alcalins (par ex. Pastigras) peuvent être utilisés dans les friteuses CORE. Pour un nettoyage à chaud sans ébullition, voir page 11 : MODE CLEAN.
- 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 nettoyés correctement. La couche de calamine noire diminue la performance de chauffage et cause la détérioration du corps de chauffe.

Un manque d'entretien ne peut pas être traité sous garantie.

Utilisation des paniers

15

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



Un panier déformé n'est pas remplacé sous garantie



Problèmes et dérangements

PROBLÈMES	CAUSE PROBABLE	ACTION
· ERROR SICO	· Sicotronic empêche le démarrage de la friteuse	· Vérifier câblage / module Sicotronic ou le désactiver
· ERR NO OIL	· Niveau d'huile insuffisant	· Ajouter de l'huile
· ERR SECU A	· Oil temperature detected too high	· Laisser refroidir puis réarmer le PEC
· ERR SECU D	· Protection circuit fault	· Return to service
· HEAT U OPN	· Corps de chauffe relevé	· Repositionner le corps de chauffe
· ERR CART 0 / 1	· Cartouches non réactives	· Redémarrer la machine
· ECO MODE	· Eco mode actif	· Allez dans les paramètres et désactivez-le.
· 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

AUTRES DÉRANGEMENTS

CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE

Déclaration de conformité

16

Nous, fabricant:

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

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

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

Normes applicables:

EN 55014-1:17 + A11:20
EN IEC 55014-1:21
EN 55014-2:97 + AC:97 + A1:01 + A2:08
EN IEC 55014:2:21
EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17 + A1:19 +
A14:19 + A15:21 + A16:23
EN 60335-2-37:02 + A1:08 + A11:12 + A12:16
EN 61000-3-2:18 + AMD1:20 + AMD2:24
EN 61000-3-2:19 + A1:21 + A2:24
EN 61000-3-3:13 + A1:19 + A2:21 + AC:22
EN 61000-3-12:11 + AMD1:21
EN 61000-3-11:17
EN 62233:08 + AC:08

Romanel-sur-Morges, 01 novembre 2025
Valentine Fabrique S.A.

J. Paris

Directeur Innovation, Recherche et Développement

