FR

Valentine Fabrique SA
valentine.ch

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

+41 21 637 37 40
info@valentine.ch

Valentine®
SWISS MADE

Mode d'emploi
Friteuse
THE CORE



Ed. 01/2025 Mode d'emploi original
©Valentine Fabrique SA,2025

Bienvenue — Sécurité

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

Avertissements:
Assurez vous que le raccordement de l'appareil a été effectué par une personne qualifiée et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est conçu pour un usage professionnel, 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.



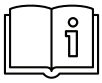
Projections d'huile et débordement de la cuve !
Attention à la vapeur et aux projections d'huile lors de la cuisson.
Ne jamais mettre d'objets autres que des aliments dans l'huile, tels que récipients fermés, etc., sinon risque d'**explosion** avec projections d'huile brûlante. Le niveau d'huile ne doit 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.

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

3

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

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 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.



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

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



Préchauffage (Mode MELT)

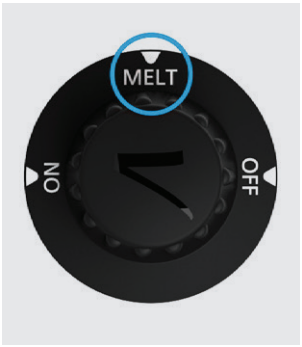
En cas d'utilisation de graisse solide (p.ex. graisse de boeuf), la fonction MELT doit impérativement être utilisée pour faire fondre la graisse afin d'éviter une brûlure de la graisse et/ou une surchauffe du corps de chauffe.

1

- Tournez l'interrupteur principal sur MELT.
- La LED s'allume et clignote en jaune ou vert selon la température de consigne.

2

Réglez le thermostat en choisissant de préférence une température de préchauffage modérée, p.ex 130°C.





Frire

1

- Tournez l'interrupteur principal sur ON.
- La LED s'allume en jaune ou vert suivant la consigne de température.

2

- Réglez le thermostat à la température de friture souhaitée.
- Le témoin jaune signale que l'appareil chauffe.

3

Le témoin vert signale que la température est atteinte pour la cuisson, plongez le panier.



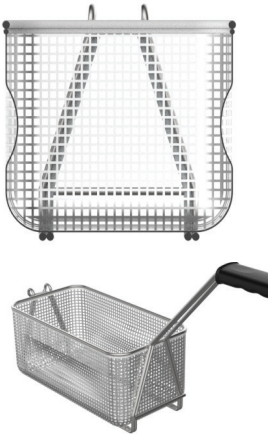




Utilisation des paniers

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 OFF.

La filtration à chaud est possible. Toutefois, nous recommandons de laisser refroidir l'huile jusqu'à 60 °C afin de réduire le risque de brûlure.



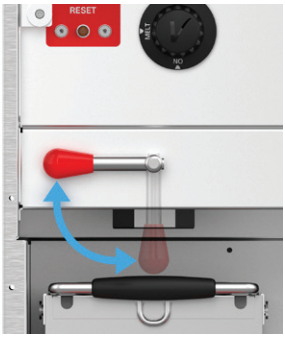
1

Vérifiez que le filtre métalique est bien disposé sur le récipient de vidange.



2

- Ouvrez le robinet de vidange rouge (derrière la porte), et refermez le après écoulement complet de l'huile.
- Vérifiez que le robinet soit correctement fermé après l'écoulement!



3

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

4

Si vous disposez d'un filtre microfibre, positionnez le sur votre cuve et versez l'huile dedans.

5

Lavez le filtre métallique à l'eau chaude savonneuse.

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

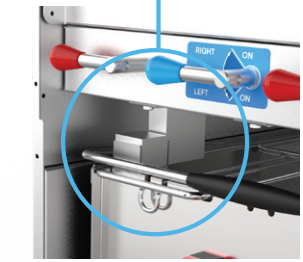
Option pompe: Activation de la pompe

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



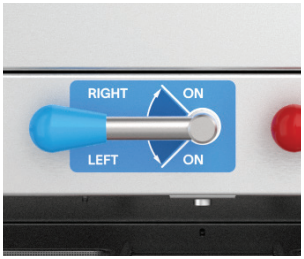
1

Engagez complètement le récipient, puis filtrez l'huile par gravité comme indiqué en page 6.



2

Sur les modèles CORE 2200 et 2525, utilisez la poignée bleue pour sélectionner la cuve à remplir: LEFT à gauche, RIGHT à droit



3

Appuyez une fois sur le bouton PUMP. L'huile filtrée est renvoyée dans la cuve sélectionnée selon un cycle préprogrammé.



3

Pour interrompre le renvoi d'huile, appuyez à nouveau sur PUMP. Après interruption ou fin du cycle, un nouvel appui sur PUMP démarre un nouveau cycle..

4

Vérifiez le niveau d'huile dans la cuve avant de remettre la friteuse en marche.

✓

Une fois la filtration terminée, votre friteuse est de nouveau prête à l'emploi!

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 OFF.



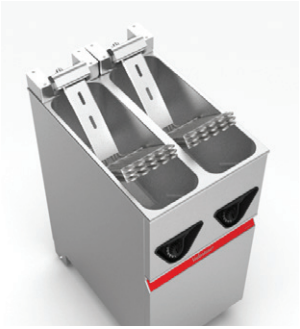
1

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



- Afin de débloquer le cran, montez le corps de chauffe jusqu'à sont angle maximum
  Ne jamais abaisser de force le corps de chauffe sans débloquer le cran!
- Nettoyage avec dégraissants alcalins:
  Des agents dégraissants alcalins (par ex. Pastigras) peuvent être utilisés dans les friteuses CORE. Pour un nettoyage à chaud, sans ébullition, positionnez le thermostat a 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 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.

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°C la sécurité peut aussi se déclencher.

Remise en marche (RESET) 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 appuyez sur le bouton rouge à gauche de l'interrupteur.



Problèmes et dérangements

PROBLÈMES	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 MELT	· Mettre l'interrupteur principal sur ON 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
AUTRES DÉRANGEMENTS		CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE DE VOTRE REVENDEUR, OU DIRECTEMENT VALENTINE FABRIQUE SA

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
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 Septembre 2026
Valentine Fabrique S.A.

Y. Moret
CTO & Head of Supply Chain

Valentines®
SWISS MADE