Valentine
SWISS MADE

Friteuse à zone froide TF3
Manuel d'utilisation

Kaltzonenfriteuse TF3
Bedienungsanleitung

Cold-zone fryer TF3
User manual

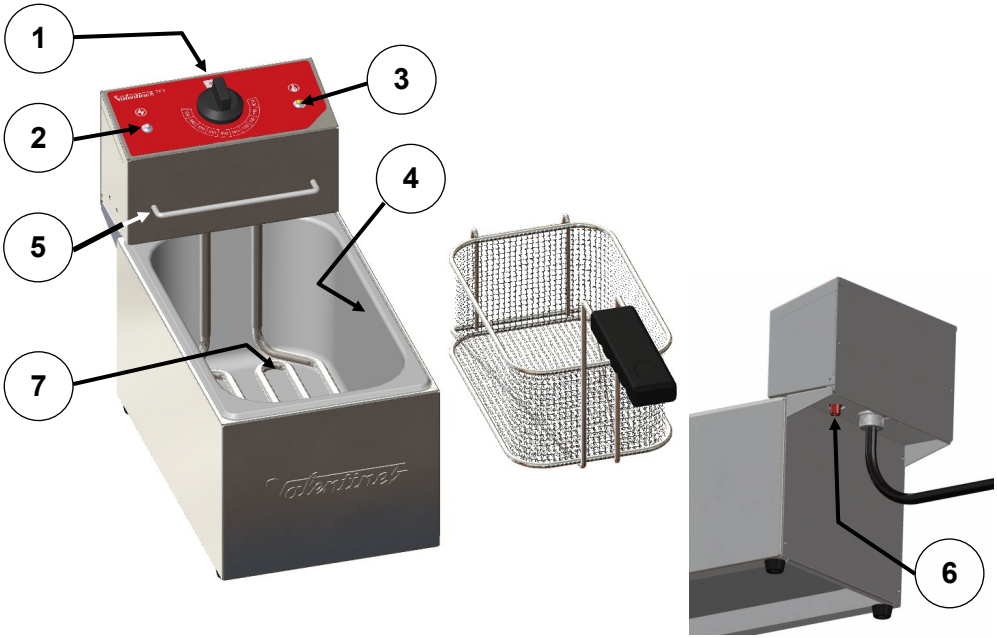
Freidoras TF3
Instrucciones



Ed. 02/2021
Manuel original/Originalbetriebsanleitung /Original manual
©Valentine Fabrique SA,2021

Valentine
SWISS MADE

Description de l'appareil
Gerätebeschreibung
Description of the appliance
Descripción del aparato



1	Interrupteur-thermostat	Thermostatschalter	Switch and Thermostat	Interruptor-termostato
2	Témoin de marche (blanc)	Kontrolleuchte Betrieb (weiss)	Control lamp for power (white)	Piloto blanco
3	Témoin de chauffe (jaune)	Kontrolleuchte Heizen (gelb)	Control lamp for heating (yellow)	Piloto naranja
4	Indication de niveau min-max	Ölstand-Markierung min-max	Oil level mark min-max	Nivel de aceite min-max
5	Crochet pour panier	Haken für Frittierkorb	Basket suspension bracket	Estribo de fijación para la cesta
6	Bouton de réarmement du thermostat de sécurité	Rückstellknopf des Sicherheitsthermostats	Reset button for safety thermostat	Botón rearme del termostato de seguridad
7	Corps de chauffe	Heizkörper	Heating element	Resistencia

Instructions en français P.4
Anleitung auf Deutsch P.9
Instructions in English P.14
Instrucciones en español P.19
Caractéristiques et pièces de rechange P.23
Technische Daten und Ersatzteile P.23
Specifications and spare parts P.23
Caracteristicas y piezas de recambio P.23

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:

Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire, tel que les cuisines dans les magasins, bureaux, fermes et chambres d'hôtes. Il n'est pas conçu pour la friture en restaurants, hôtels ou les cantines de collectivités.



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.
Les enfants de plus de 8 ans ne peuvent utiliser l'appareil que sous la supervision d'un adulte. La maintenance et l'installation ne peux pas être effectuée par une enfant.



Disposer l'appareil sur un surface plane et stable pour éviter tout débordement de l'huile chaude pendant l'utilisation.
Attention à la vapeur et aux projections d'huile lors de la cuisson.



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.



Ne jamais mettre d'objets autres que des aliments dans l'huile, tels que récipients fermés, etc., qui pourraient risquer d'exploser et provoquer des 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.
En cas de feu, ne jamais éteindre avec de l'eau.



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.

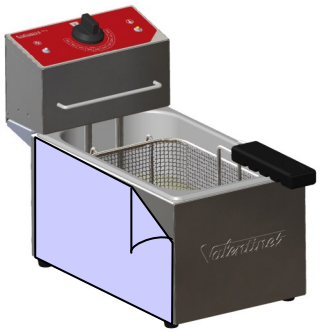
Il est strictement proscrit de faire fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.



Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Conservez-le pour une référence ultérieure.
Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse info@valentine.ch

La maison Valentine Fabrique SA se dégage de toute responsabilité pour les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation de la friteuse ou par un non respect des instructions de service.

Mise en service



- Ôter les feuilles de protection en plastique, éventuellement présentes.
- Nettoyer la cuve et le corps de chauffe [8] avec de l'eau chaude savonneuse, et bien sécher.

➔ voir chapitre "entretien"

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 le goujon prévu à cet effet soit bien engagé dans le boîtier.



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

Remplir la cuve avec de l'huile jusqu'à la marque « MAX » [4].

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 le 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

Mise en marche Tourner le bouton de l'interrupteur-thermostat [1] sur la température désirée par exemple 180 °C	➔ Le signal blanc [2] s'allume ➔ Le signal jaune [3] s'allume
Dès que le signal jaune [3] s'éteint, plonger le panier dans l'huile	➔ Poser le panier directement sur le corps de chauffe
A la fin du temps de cuisson (voir tabelle ci-après), soulever le panier et le secouer légèrement dans la cuve	➔ Suspendre le panier au crochet pour panier [5] ➔ 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. Ceci peut provoquer la formation de bulles de vapeur ou un débordement. Changer régulièrement votre huile pour prévenir un débordement.

Tabelle de cuisson

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

Pour un meilleur résultat



- Si vous utilisez de pommes frites surgelées, Laissez-les dégeler environ 1 heure et épongez-les dans un linge avant de frire. Ceci éliminera l'excès d'eau et les frites n'en seront que meilleures !
- Evitez les trop grosses portions. Si vous servez de nombreux convives, précuisez vos frites surgelées 2-3 minutes par portions, puis finissez par 1 minute supplémentaire, toujours par portions, vous pourrez servir le tout en 1 fois !

Changement d'huile et entretien

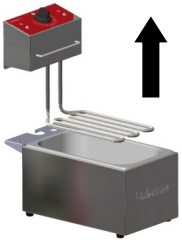
Un nettoyage soigneux de la friteuse lors du changement d'huile est vivement recommandé. L'huile doit être remplacée dès qu'elle prend une couleur brune ou lorsque vous remarquez une accumulation d'eau et/ou de résidus au fond de la cuve. Ne jamais changer l'huile quand elle est encore trop chaude.

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

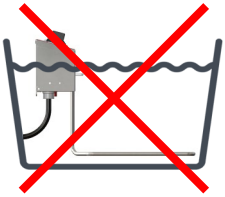
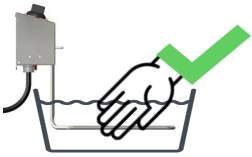





Mettre l'interrupteur [1] sur « 0 ». Attendre que l'huile ait assez refroidi.



Débrancher la friteuse et retirer le boîtier de corps de chauffe.
Ne pas plonger le boitier dans un liquide, seules les spires du corps de chauffe peuvent être immergées pour nettoyage, par exemple dans un bac ou une casserole.

Nettoyer le corps de chauffe avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce.

Ne jamais utiliser de brosses ou objet métallique, vous risquez d'abîmer le corps de chauffe ou les thermostats.

Vider l'huile, éliminez ou récupérez là pour une utilisation ultérieur.

Dans ce cas, veuillez à éliminer le dernier 1/2 l d'huile dans lequel les résidus se seront accumulés (zone froide).




Cet appareil est démontable, la cuve peut être retirée du châssis,
Cuve, châssis et panier peuvent être lavés en machine.

Après le nettoyage, bien rincer la cuve et le corps de chauffe à l'eau chaude et sécher proprement, les restes de détergent et d'eau sont très nuisibles pour l'huile fraîche que vous allez remettre dans la friteuse.

Remettre les pièces et couvercle en place. Ne remplissez votre friteuse avec de l'huile fraiche qu'au dernier moment.

Problèmes et dérangements

Les friteuses Valentine TF3 sont équipées d'un thermostat de sécurité. Ces thermostats de sécurité sont placés dans le boîtier du corps de chauffe à l'arrière de la friteuse. Le bouton rouge de réarmement dépasse sous le boîtier [6]

Il se déclenche quand la température de l'huile dépasse environ 230 °C, respectivement en cas d'absence d'huile.

Pour le réenclencher:

- **Arrêter la friteuse** (Interrupteur- thermostat [1] en pos. « 0 ») **et la débrancher**
- **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 fixé au corps de chauffe n'est pas refroidi, vous ne pouvez pas réenclencher le thermostat de sécurité
- **Presser fortement sur le bouton rouge** (on entend le « clic » d'enclenchement)

Problème	Cause probable	Action
Aucun témoin de s'allume, la friteuse ne chauffe pas	• Pas de courant • Boîtier mal mis en place	• Vérifier soigneusement vos fusibles, la fiche et la prise • Vérifier la bonne position du boîtier
Le témoin blanc de marche s'allume, mais pas le témoin jaune de chauffe	• Thermostat de sécurité a déclenché	• Le réarmer (voir ci-dessus)
Les signaux sont allumés mais la friteuse ne chauffe pas	• Corps de chauffe défectueux ou thermostat défectueux	• Appeler le service après-vente
Autre dérangement		• Appeler le service après-vente