Tischfriteusen Serie TF

Betriebsanleitung zu Friteusen

gültig für Modelle

CE	TF7 ○	TF7 T ○	TF 77 ○	230V ○
	TF10 ○	TF13 ○	MAXI 5 ○	400V ○

Ihre Servicestelle:

Konformitäts-Erklärung

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

bestätigt, dass die oben genannten Produkte nach folgenden Direktiven und Normen gebaut wurden :

Niederspannungsdirektive	2006/95/CE
EMV Direktive	2004/108/CE
ROHS Direktive	2002/95/CE
Lebensmittelkontakt	2004/1935/CE

Anwendbare Normen	IEC 60335-1 :2013 (ed.5.1)
	IEC 60337-2-37 :2011 (ed.5.2
	EN 60335-1 :2012 ;+A11
	EN 60335-2-37+ A1:200
	EN 60335-2-37+A11 :2012
EMC	CISPR 14-1 (ed.5);am1 ;am2
	CISPR 14-2 (ed.1);am1 ;am2
	EN 55014-1 :2006 ;am1 ;am2 2011
	EN 55014-2 :1997 ;am1 ;am2 2008
	IEC61000-3-2 :2014 (ed.4)
	IEC61000-3-3 :2013 (ed.3)
	IEC62233 :2008

Romanel-sur-Morges, Januar 2015

Valentine Fabrique SA

B. Paris
Verwaltungsrat

Inhaltsverzeichnis

Seite

Wichtige Hinweise 3
Warnung 3
Restgefahren 3
Periodische Kontrollen 4
Technische Angaben 4

Installation 5
Wichtige Vorsichtmassnahmen 5

Friteusenbeschreibung 5
Sicherheitsthermostat 6
Sicherheitsschalter 6

Gebrauchsanleitung 6
Oel einfüllen 6
Betrieb, Fritieren 6

Unterhalt der Friteuse 7
Reinigung 7
Oelwechsel 8

Reparaturen 9
Ersatzteile 9
Schaltschema 10-12
Kundendienst 13

Warnung:
Die Angaben dieser Betriebsanleitung können jederzeit geändert werden. Die Firma Valentine Fabrique SA kann für Fehler in dieser Anleitung und ihre Folgeschäden nicht belangt werden.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen für den Kauf dieser Valentine Tischfriteuse. Sie verfügen jetzt über ein Produkt bester Qualität, bekannt, einfach und verlässlich.
Folgende Betriebsanleitung ist ausgerichtet auf die **CE** und internationale Bestimmungen sowie die neue Produktehaftpflicht.

Exklusive Vorteile Ihrer Tischfriteuse Valentine :

Gehäuse	⇒ Aus Edelstahl ⇒ Ganz waschbar in der Maschine oder mit der Brause
Ölbad	⇒ Gastronorm GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1 ⇒ Herausnehmbar ⇒ Leicht zu reinigen

Wichtige Hinweise

Warnung

Vor dem Gebrauch der Friteuse sind Sie verpflichtet:

⇒ **folgende Betriebsanleitung zu studieren und strikt zu befolgen**
⇒ **das Bedienungspersonal zu instruieren und auf die Restgefahren aufmerksam zu machen**

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

Restgefahren

- Heisses Oel verursacht schwere Verbrennungen. Vermeiden Sie daher jeglichen direkten Kontakt mit dem heissen Oel
- Passen Sie auf sich beim Aufmachen des Entleerungshahnes nicht zu verbrennen
- Das Backgut vor dem Fritieren gut abtropfen. Nie Wasser oder Eis in das heisse Oel geben sonst entstehen Oelspritzer und die Ueberschwemmung der Wanne
- Das Gesicht nicht dem Oelbad nähern wenn Speisen getaucht werden
- Vorsicht vor Dampfschwaden und heissen Oelspritzern
- Nie andere Gegenstände als Speisen in das Oelbad fallen lassen, z. B. Gaspatronen, geschlossene Büchsen, etc., letztere explodieren und verursachen starke Oelspritzer
- Die Friteuse darf nicht ohne Aufsicht betrieben werden. Bei heftiger Rauchentwicklung sofort abstellen (Schalter auf « 0 »)
- Das Oelniveau darf nicht unter die Oelstandsmarke "MIN" absinken. Bei zu niedrigen Oelstand besteht Brandgefahr
- Wenn die Friteuse brennt, nie mit Wasser löschen. Es ist empfohlen in der Nähe der Friteuse einen Feuerlöscher oder eine Feuerlöschdecke zu installieren

Periodische Kontrollen:

- Die Funktion des Arbeitsthermostates und des Sicherheitsthermostates regelmässig kontrollieren lassen

Technische Angaben

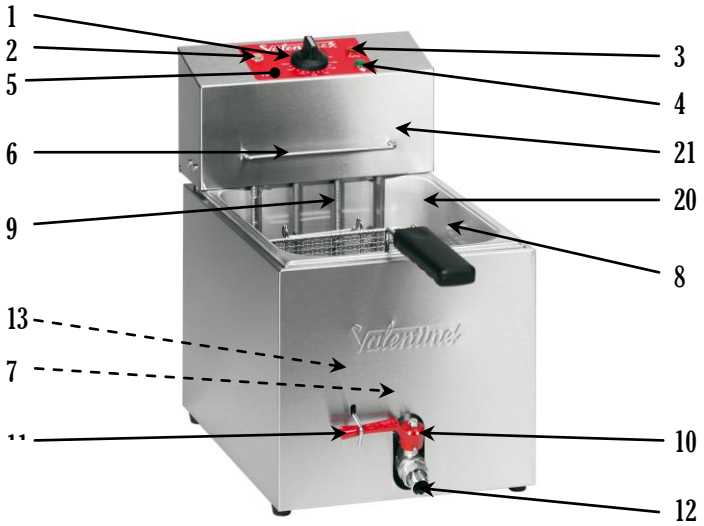
Technische Angaben **Spannung**	**Modell** **[V]**	**TF7** **1x400**	**TF7** **1N230**	**TF7T** **1x400**	**TF10** **3N400**	**TF13** **3N400**	**TF77** **2x1N230**	**TF77T** **2x1N400**	**MAXI-5** **1N230**
Leistung	[kW]	3.6	3.6	4.6	6.9	6.9	2x 3.6	2x 4.6	3
Strom	[A]	9	15.6	11.5	10	10	2x 9	2x 11.5	13
Frequenz	[Hz]	50 – 60							
Inhalt in Liter		7	7	7	10	13	2x 7	2x 7	4
Leistung tiefgekühlte Friten	kg/St	7 - 9	7 - 9	10 - 12	14 - 16	14 - 18	14 -18	20 - 24	6 -8
Leistung nicht tiefgek. Friten	kg/St	8 - 11	8 - 11	10 - 15	14 - 20	15 - 20	16 - 22	20 - 25	7 - 10
Breite		280			360	560			280
Tiefe		415							
Höhe vom Oelbad / Schaltkasten		265 / 420							
Bruttogewicht	kg	10	10	10	12	15	18	18	9
Arbeitsthermostat / Sicherheitsthermostat		1 / 1							
Schutzgrad		IPX4							

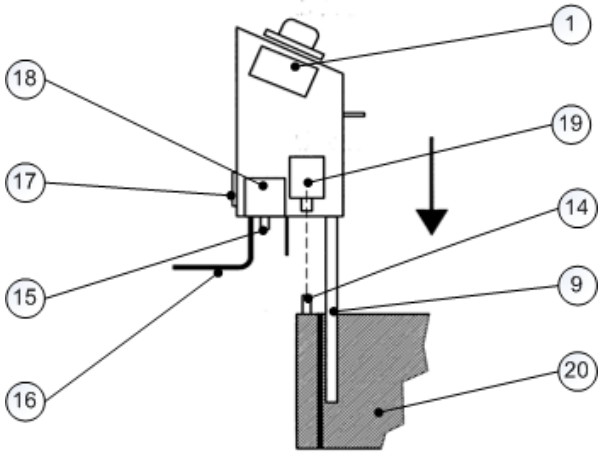
Installation

Wichtige Vorsichtsmassnahmen:

- Die Daten Ihres Stromnetzes (Spannung, Strom, Absicherung) müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild [17] der Friteuse übereinstimmen (Das Leistungsschild ist auf dem Rücken des Schaltkastens [21] befestigt)
- In jedem Fall muss die Friteuse über das Anschlusskabel [16] mit einer Schutzerde verbunden sein. VALENTINE-Friteusen sind mit einem flexiblen Kabel von 1,5 m Länge ausgerüstet.
- Leiterfarben: Braun Schwarz Grau Schutzerde gelb / grün Nulleiter: blau
- Bevor der Anschluss an das Stromnetz erfolgt, den Schalter - Thermostat [1] auf « 0 » stellen. Nie ohne Oel heizen. Beim Zubereiten von Pommes-Frites entsteht viel Wasserdampf. Ein guter Dampfabzug wird dringend empfohlen

Friteusenbeschreibung





1 Schalter – Thermostat
2 Farblose Signallampe
3 Orange Signallampe
4 Grüne Signallampe
5 Schild
6 Korbhaken
7 Arbeitsthermostatfühler
8 Oelstandmarke
9 Heizkörper
10 Oelhahn*
11 Oelhahnssicherheit*
** Ausser Modell Maxi-5*

12 Ablauf*
13 Sicherheitsthermostatfühler
14 Leitungstift
15 Roter Sicherheitsthermostat – Rückstellknopf
16 Anschlusskabel
17 Leistungsschild
18 Sicherheitsthermostat
19 Sicherheitsschalter
20 Oelbad
21 Schaltkasten

Sicherheitsthermostat:

Der eigenbruchsichere Sicherheitsthermostat ist im Heizkörper-Schaltkasten auf der Rückseite der Friteuse eingebaut. Der rote Rückstell-Knopf [15] befindet sich unter dem Kasten.

Der Sicherheitsthermostat schaltet aus:

* wenn Oeltemperatur über 230 °C
* wenn Kapillarrohr beschädigt
* wenn Temperatur unter 0 °C sinkt

Ebenfalls bei unsachgemässen Gebrauch

* beim Aufheizen ohne Oel oder wenn der Oelstand zu niedrig ist
* wenn Sie das Oel ablassen, bevor Sie die Friteuse ausschalten
* wenn der Heizkörper nicht richtig im Oelbad liegt
* wenn man einen Fettblock direkt auf dem Heizkörper schmilzt

Sicherheitsthermostat einschalten:
- **Friteuse abstellen** (Schalter - Thermostat [1] auf « 0 »)
- **Friteuse abkühlen lassen** (zur Beschleunigen der Abkühlung Heizkörper heben und auf dem Deckel stellen). Solange der Thermostatfühler [13] am Heizkörper nicht abgekühlt ist, kann nicht eingeschaltet werden
- **Fest auf roten Rückstellknopf [15] drücken** (man hört ein Einschalt « Klick »)

Sicherheitsschalter:

Sobald der Heizkörper mehr als 5 mm gehoben wird unterbricht der Sicherheitsschalter [19] die Stromzufuhr

Der Heizkörperkasten muss auf dem Oelbad aufliegen, die 2 am Gehäuse befestigten Bolzen [14] dringen von unten in den Schaltkasten

Gebrauchsanleitung

Oel einfüllen:

Erdnussöl einfüllen bis zur Oelstandsmarke « max » [[8]	⇒Tierische Fette oder in kaltem Zustand erstarrende Pflanzenfette sind für die Friteuse nicht empfohlen. Wenn unbedingt Fett verwendet wird, muss letzteres in einer Pfanne geschmolzen werden. Nie starre Fettklötze auf dem Heizkörper schmelzen

Nach jedem Gebrauch das fehlende Oel ersetzen. Bei zu niedrigem Oelstand sinkt die Leistung und das Oel wird überhitzt.

Betrieb, Fritieren:

Hauptschalter – Thermostat [1] auf die gewünschte Temperatur (zum Beispiel 180 °C) drehen	⇒ Die farblose Signallampe [2] leuchtet auf ⇒ Die orange Signallampe [3] leuchtet auf
Sobald die grüne Signallampe [4] aufleuchtet, Korb mit Backgut ins Oel tauchen ** Das Modell Maxi-5 hat keine grüne Signallampe*	⇒ Korb direkt auf den Heizkörper stellen
Am Ende der Backzeit (siehe nachkommende Tabelle) Korb leicht heben und innerhalb vom Oelbad waagerecht rütteln	⇒Korb am Korbhaken [6] aufhängen ⇒Backgut abtropfen lassen
Nach jedem Service, Hauptschalter - Ther-	⇒ Oelbad zudecken

mostat [1] auf « 0 » drehen	

Wenn viele Frites gebacken werden kann sich am Oelbad-Boden Feuchtigkeit ansammeln. Um einem Überschäumen vorzubeugen müssen nach jedem Service ca. 1 – 2 Liter Oel abgelassen und ins heisse Oel zurückgeschüttelt werden.

Wie Oel sparen

* Die Friteuse nicht während Stunden vor oder nach dem Service heizen (Die Aufheizzeit beträgt ca. 5 Minuten).
  ➔ Hohe Temperaturen zerstören das Oel, nicht die Speisen!
* Oeltemperatur auf 180 °C beschränken statt 200 °C
  ➔ Oel-Lebensdauer wird um ca. 40 % verlängert!

Nach jedem Service Oel durch ein Mikrofilter (sep. Zubehör) giessen. Er hält auch mikroskopische Abfälle zurück und kann zahlreiche Male gebraucht werden.

Kochtabelle

Temp.	Backgut	Minuten
190 °C	Pommes frites tiefgekühlt	3 (1+1)
160 °C	Vorbacken roher Frites	4 – 6
190 °C	Fertigbacken, blanchieren Frites	2 – 3
170 °C	Schnitzel	3
170 °C	Pouletschenkel tiefgekühlt	6 – 8
180 °C	Fisch	2 – 4

Unterhalt der Friteuse

Reinigung

Apparat abschalten	⇒ Stecker vom Netz wegnehmen
Hauptschalter - Thermostat [1] auf « 0 » drehen. Warten bis das Oel nicht mehr heiss ist. Oelbad [20] leeren	⇒ Oel ablassen ⇒ **Gefahr von Verbrennungen** wenn das Oel heiss ist
Kochendes Wasser mit Entfettungsmittel (Soda) in das Oelbad giessen bis zur Oelstandsmarke "MAX".	⇒ 10 bis 30 Minuten wirken lassen ⇒ Oelbad und Heizkörperspiralen [9] mit einer Stielbürste reinigen, ⇒ Thermostatfühler [7 und 13] nicht mit scharfen Gegenständen beschädigen
Schaltkasten herausnehmen	⇒ **Vorsicht: Schaltkasten nicht mit einer Wasserstrahl reinigen! (IEC 60335-2-37)**
Oelbadboden mit der Bürste reinigen oder ganzes Oelbad in der Spülmaschine tun	⇒ Nach der Reinigung mit heissem Wasser gut spülen. Reinigungsmittelrückstände verderben das frische Oel, das Sie einfüllen ⇒ Oelbad und Heizkörper mit trockenem Tuch sauberwischen
Oelbad wieder im Gehäuse setzen	⇒ Achtung : Hahngriff muss in Stellung "offen" sein
Oelhahn [10] schliessen, neues Oel einfüllen bis Niveau «MAX» [8]	⇒ Der Heizkörper muss auf dem Oelbad aufliegen, die 2 Bolzen [14] des Gehäuses dringen in den Schalkasten
Nach Gebrauch Oelbad zudecken	⇒ Licht und Luft verderben das Oel

Oelwechsel

Eine sorgfältige Reinigung der Friteuse im Zusammenhang mit dem Oelwechsel wird dringend empfohlen. Sobald das Oel braun wird und Rauch entwickelt (nach ca. 50 bis 80 Betriebsstunden), muss es gewechselt werden. Nie heisses Oel wechseln!

Es ist verboten, Altoel in den Ablauf zu giessen.

Altoel unbedingt dem Entsorgungsdienst abgeben.

Reparaturen:

Störung	Mögliche Ursache	Hilfsmittel
Die Friteuse heizt nicht mehr	• Kein Strom • Sicherheitsthermostat hat ausgeschaltet	◊ Sicherungen, Stecker und Steckdose kontrollieren ◊ Fest auf roten Rückstellknopf drücken [15]
Die Friteuse heizt nicht genug	• Es fehlt eine Phase • Element defekt	◊ Sicherungen kontrollieren ◊ Rufen Sie die Servicestelle
Eine der Kontrollampen leuchtet nicht auf oder blinkt	• Kontrollampe defekt • Es fehlt eine Phase	◊ Kontrollampe ersetzen ◊ Sicherungen kontrollieren
Die Signallampen leuchten aber die Friteuse heizt nicht	• Heizkörper oder Thermostat defekt	◊ Rufen Sie die Servicestelle
Die Sicherungen brennen durch beim Einschalten	• Feuchtigkeit oder schlechte Isolation im elektrischen Stromkreis	◊ Rufen Sie die Servicestelle

Ersatzteile

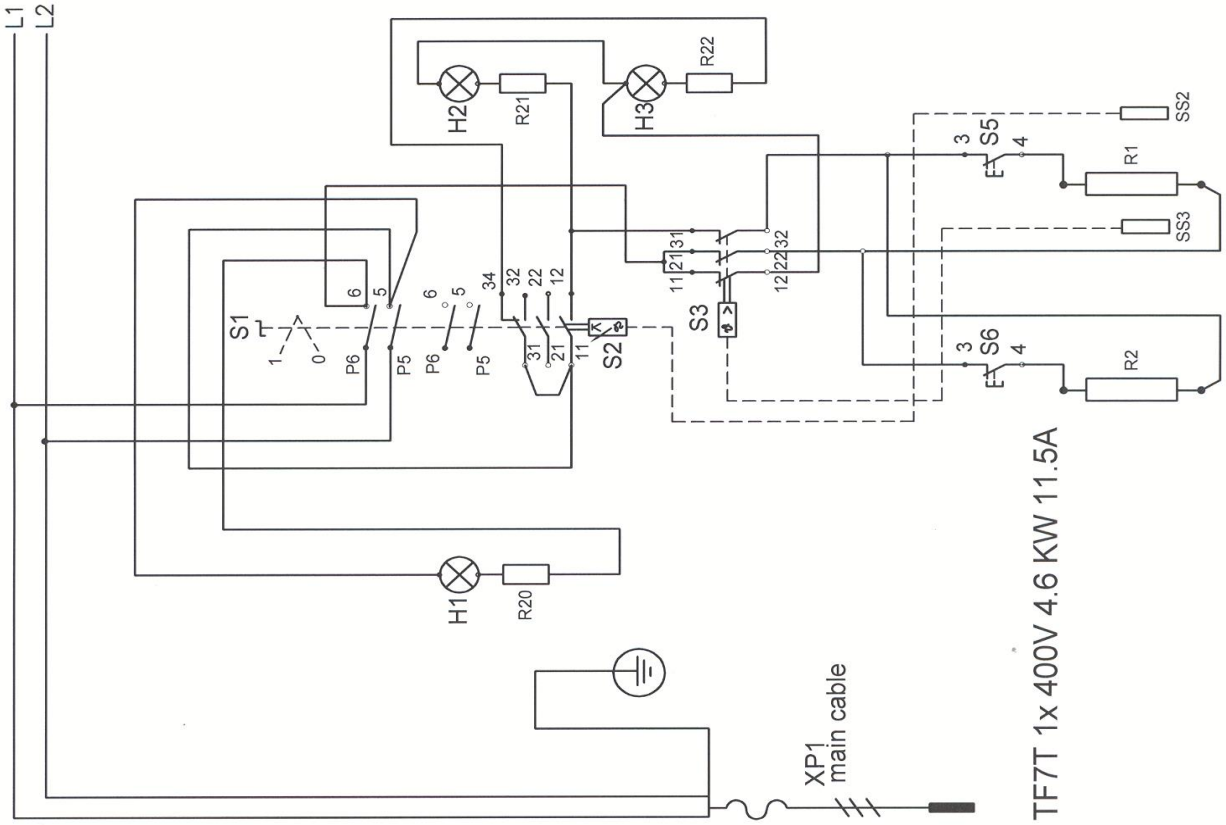
Rep.	Bezeichnung	TF7	TF77	TF7T	TF77T	TF10	TF13	Maxi 5	Valentine Art. Nr.	Schema-Kode	Technische Daten
[2]	Farblose Signallampe	1	2	1	2	1	1	1	6324	H1	230V
[3]	Orange Signallampe	1	2	1	2	1	1	1	6325	H2	230V
[4]	Grüne Signallampe	1	2	1	2	1	1		6326	H3	230 V
[1]	Arbeitsthermostat							1	A5040-02	S1+S2	1P 16A 400V
[1]	Arbeitsthermostat	1	2	1	2	1			A0040-01	S1+S2	3P 16A 400V
[1]	Arbeitsthermostat						1		A0040-13	S1+S2	3P 16A 400V
[18]	Sicherheitsthermostat							1	A5040-03	S3	16A 400V
[18]	Sicherheitsthermostat	1	2	1	2	1	1		0705-04	S3	3P 16A 400V
[19]	Sicherheitsschalter	2	4	2	4	2	2		6321	S5, S6	1P 16A 250V
[1]	Knopf	1	2	1	2	1	1	1	2694		
[10]	Entleerungshahn	1	2	1	2	1	1		5137		
Rep.	**Heizkörper**	**TF7**	**TF77**	**TF7T**	**TF77T**	**TF10**	**TF13**	**Maxi 5**	**Valentine Art. Nr.**	**Schema-Kode**	**Technische Daten**
	Heizkörper Maxi-5							1	A5030-01	R1, R2, R3	230V 3000W
	Heizkörper TF 7 230V	1	2						A1030-02	R1, R2, R3	230V 3600W
	Heizkörper TF 10 + TF 13					3	3		A1030-01	R1, R2, R3	230V 2300W
	Heizkörper TF 7 400V	1	2						A1030-03	R1, R2, R3	400V 3600W
	Heizkörper TF 7T			2	4				A3030-01	R1, R2, R3	400V 2300W
	Körbe										
	Korb TF7 und Maxi 5	1	2	1	2			1	A1080-02		220/235/108
	Korb TF10					1			A3080-02		305/235/108
	Korb TF13						1		A4080-02		440/235/108

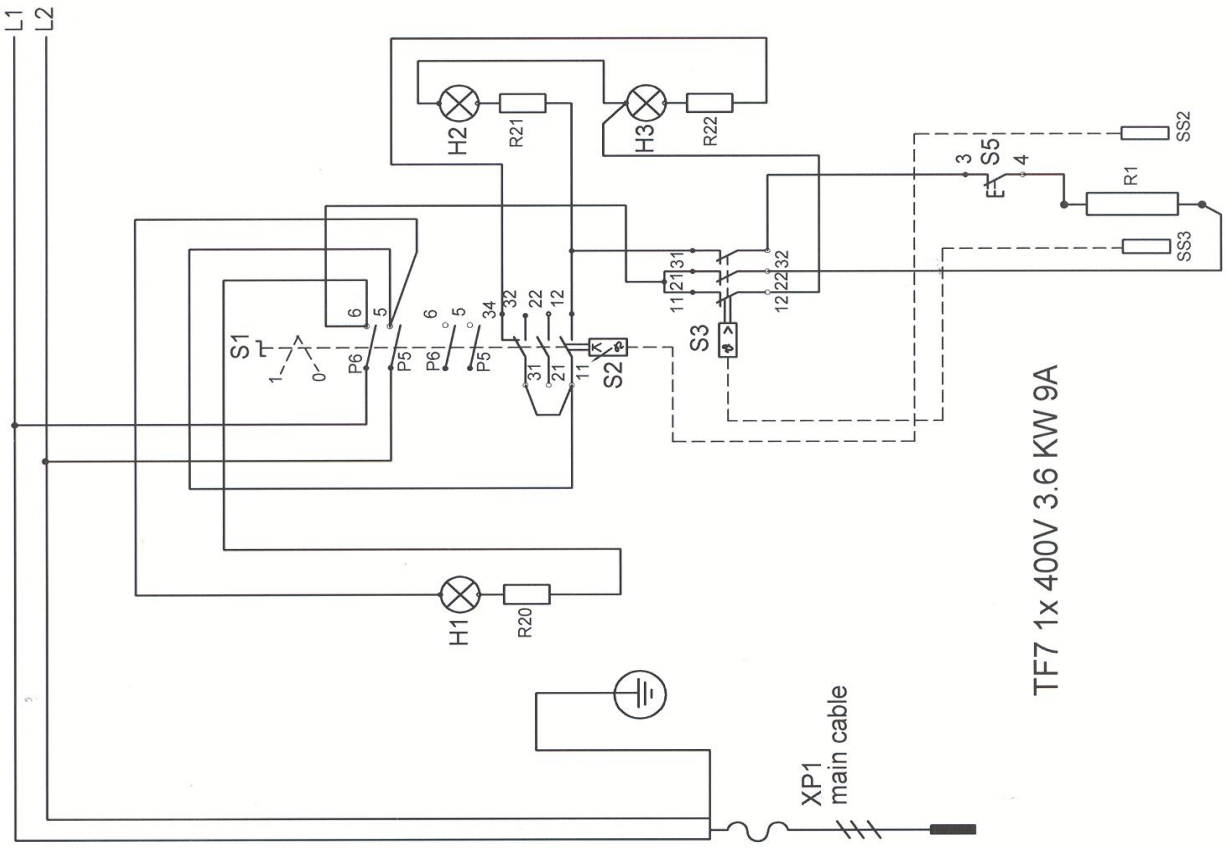
Nur Original-Ersatzteile benützen. Bei Bestellung von Ersatzteilen neben Apparate-Nummer auch Artikel-Nummer laut Tabelle angeben

Sowie

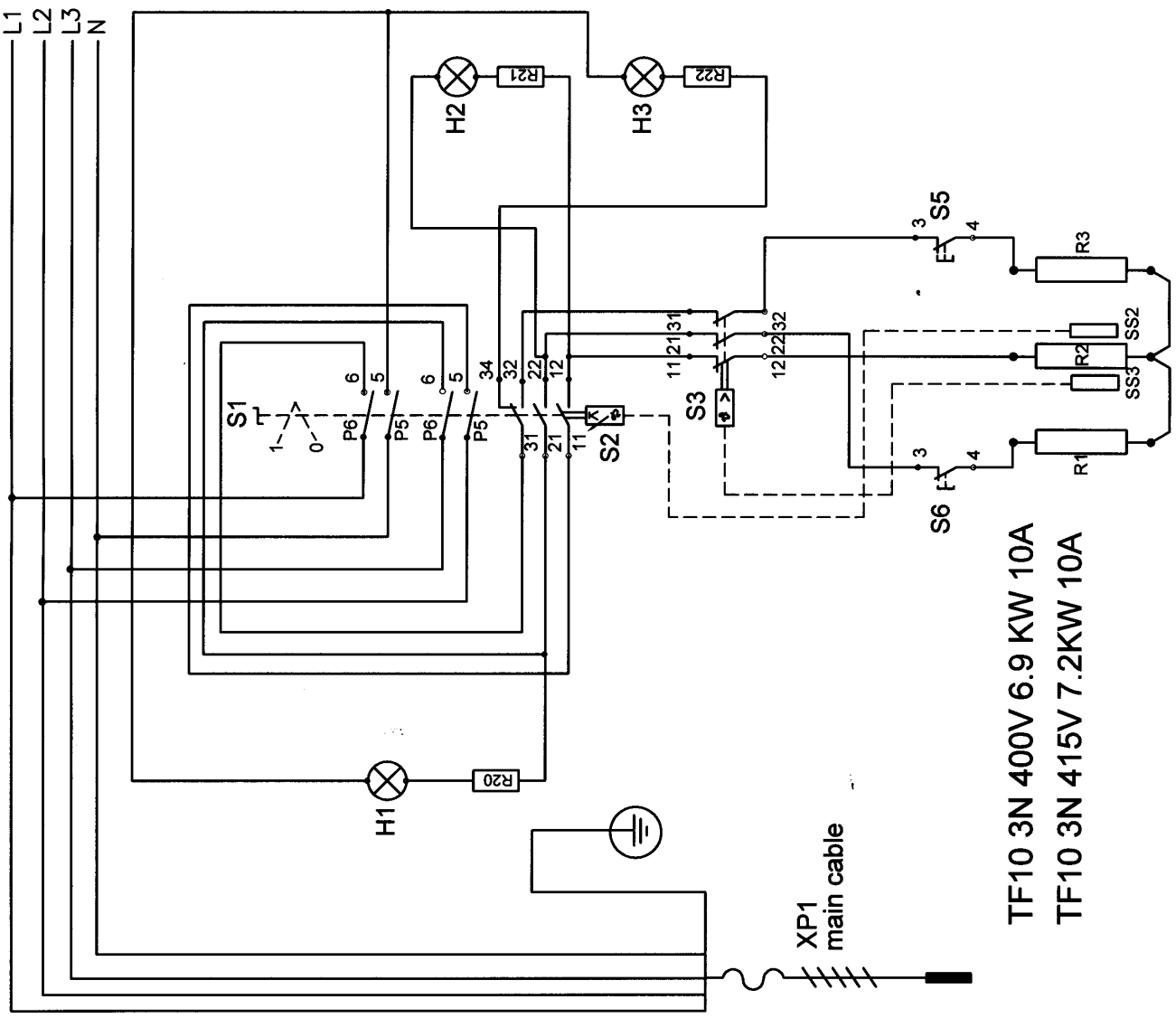
Diese Angaben befinden sich am Apparat

Friteuse Typ	**Typ**
Serien-Nummer	**Nr**
Spannung, Strom und Leistung	

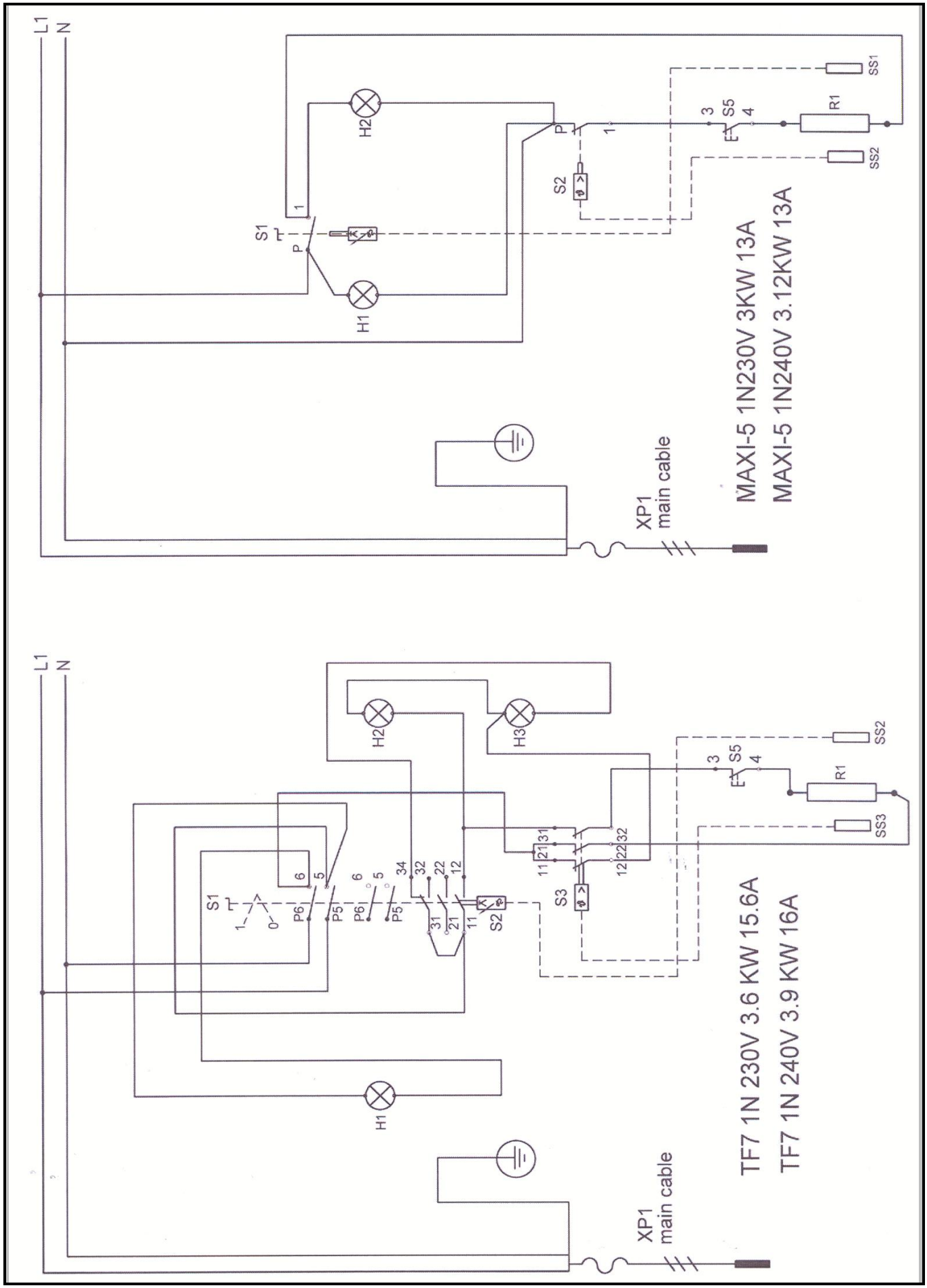




Date de création: 01.02.07	Date de modif 18.07.2011	
Valentine	Doc. No.: F-TF/MAXI 5	**Seite No.: 10**



Date de création: 01.02.07	Date de modif 18.07.2011	
Valentine®	Doc. No.: F-TF/MAXI 5	**Seite No.: 11**



Date de création: 01.02.07	Date de modif 18.07.2011	
Valentine	Doc. No.: F-TF/MAXI 5	**Seite No.: 12**

Kundendienst

Service – oder Ersatzteilbestellung :
Dieses Blatt kopieren, vollständig ausfüllen und faxen

Ihre Angaben	Firma Adresse Telefon Fax email Kontaktperson
Ihr Apparat	Typ Apparatenummer Spannung (V) Strom (A) Leistung (kW) mit der Angaben auf dem Apparat ergänzen
Ihr Bedarf	Ersatzteiliste (siehe Seite 9) Defekter Apparat (siehe Seite 8)
Ihre Kontaktstelle	Servicestelle / Verkaufer (siehe Seite 1)