

Instrucciones Freidoras



Validas para modelos: EVOLUTION -COMPUTER

| | |
|----------------------|-----------------------|
| EVO-VC200 (T) | EVO-VC2200 (T) |
| EVO-VC250 (T) | EVO-VC2525 (T) |
| EVO-VC400 (T) | EVO-VC600 |



Distribuidor:

Advertencia:

Las informaciones contenidas en este modo de empleo pueden ser objeto de modificaciones sin previo-aviso. Las empresas VALENTINE y ROMAGSA no podrán ser consideradas responsables de errores contenidos en este documento, ni de los daños resultantes habidos por el uso de este último.

Le felicitamos por la compra de una freidora VALENTINE, un producto de alta calidad, con renombre en Europa desde hace 50 años.

Las instrucciones adjuntas tienen en cuenta las nuevas leyes concernientes a la responsabilidad de los productos así como normas de seguridad **CE** e internacionales.

1. Observaciones importantes

1.1 Advertencias:

Antes de utilizar la freidora, Usted debe:

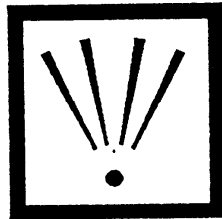
= Estudiar y hacer respetar rigurosamente estas instrucciones.

= Informar al personal sobre la utilización correcta de la freidora y de estar atento a los peligros residuales.

Las empresas VALENTINE y ROMAGSA, se desligan de toda responsabilidad de los daños ocasionados por una mala utilización de la freidora o por no respetar las instrucciones de servicio.

1.2 Peligros residuales

El aceite caliente provoca quemaduras graves



Evite hasta el más mínimo contacto con su cuerpo.

.Hay que escurrir bien los alimentos antes de freírlos.

.Jamás echar agua o hielo en el aceite.Esto provoca salpicaduras de aceite y el desbordamiento de la cuba.

. No acercar la cara al aceite caliente cuando introducimos los alimentos.

. Cuidado con el vapor y las salpicaduras de aceite.

. No introducir ningún otro objeto más que alimentos en el aceite, latas cerradas, etc., por el riesgo de explosión con salpicaduras

de aceite caliente.

. La freidora no se deberá poner en marcha sin vigilancia. Si sale humo, pararla (interruptor pos. "0").

. El nivel de aceite no estará nunca más bajo que la marca "MIN" Con un nivel muy bajo (a ras de resistencia) el aceite puede

Inflamarse.

. ¡Atención! El aceite o la grasa viejos o muy utilizados se inflaman más rapidamente. Pueden tambien desbordarse al sumergir los alimentos.

. En caso de fuego, jamás probar a apagarlo con agua. Se recomienda instalar un extintor en las proximidades de la freidora.

Las freidoras VALENTINE respetan las normas de seguridad más estrictas. Están equipadas con **termostatos de seguridad positiva**. ¡Los daños importantes quedan así excluidos!.

1.2 Controles periódicos

Controlar regularmente el buen funcionamiento del termostato regulable, así como el termostato de seguridad.

2. Especificaciones técnicas

| Modelo | Pot | Amp | Hz | Cable | Litros | Computer | Sonda | Term. segu | Carga cesta | Ipx | Dimen. |
|--------------------|------|-----|-------|-------|----------------|----------|-------|------------|-------------|-------|-------------|
| EVO-VC2200 | 14.4 | 20 | 50-60 | 5x2.5 | 2x 7-8 | 2 | 2 | 2 | 2x1.25 | IP X5 | 40x60x85/90 |
| EVO-VC2200T | 22 | 32 | 50-60 | 5x4 | 2x 7-8 | 2 | 2 | 2 | 2x1.25 | IP X5 | 40x60x85/90 |
| EVO-VC250 | 7.2 | 10 | 50-60 | 5x1.5 | 9-10 | 1 | 1 | 1 | 1.25 | IP X5 | 25x60x85/90 |
| EVO-VC250T | 11 | 16 | 50-60 | 5x1.5 | 9-10 | 1 | 1 | 1 | 1.25 | IP X5 | 25x60x85/90 |
| EVO-VC2525 | 14.4 | 20 | 50-60 | 5x2.5 | 2x 9-10 | 2 | 2 | 2 | 2x1.25 | IP X5 | 50x60x85/90 |
| EVO-VC2525T | 22 | 32 | 50-60 | 5x4 | 2x 9-10 | 2 | 2 | 2 | 2x1.25 | IP X5 | 50x60x85/90 |
| EVO-VC400 | 14.4 | 20 | 50-60 | 5x2.5 | 15-18 | 1 | 1 | 2 | 2.5 | IP X5 | 40x60x85/90 |
| EVO-VC400T | 22 | 32 | 50-60 | 5x4 | 15-18 | 1 | 1 | 2 | 2.5 | IP X5 | 40x60x85/90 |
| EVO-VC600 | 21.6 | 32 | 50-60 | 5x4 | 25-28 | 1 | 1 | 3 | 3.125 | IP X5 | 60x60x85/90 |

3. Instalación

Depositar la freidora sobre el suelo, girar las patas para regular la altura. La freidora no debe colocarse sobre un material inflamable. Respetar las normas de seguridad locales.

Atención: Las freidoras estrechas EVO 200, 200 T, 250 y 250 T corren el riesgo de volcarse en caso de choque lateral. Deben colocarse entre 2 muebles o fijarse lateralmente.

3.1 Conexión eléctrica


La conexión y puesta en marcha de la freidora serán efectuadas por un concesionario oficial.

La tensión, la frecuencia así como el voltaje de la corriente deben corresponder a las indicaciones mencionadas en la plaqueta técnica de la freidora. Esta se encuentra en el interior de la puerta.

Respetar las prescripciones locales:

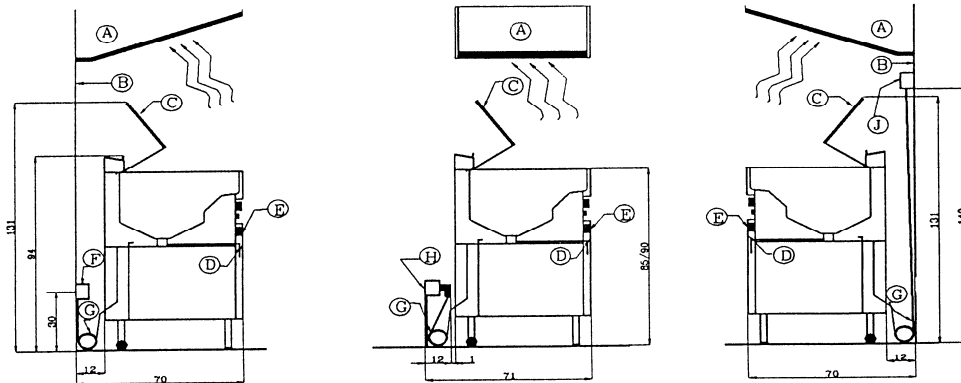
- Montar una clavija (enchufe) al cable de conexión. Toma de tierra = verde/amarillo.
- En caso de instalación directa sin enchufe, hay que instalar un interruptor mural con separación de todos los contactos (distancia de abertura: mínimo 3 mm.).

Antes de conectar la corriente, poner el interruptor (E) en "0". No calentar sin aceite.

- La freidora puede ser conectada a un sistema de  equipotencialidad

El tornillo de conexión se encuentra detrás de la chapa del fondo

3.2 Ejemplos de instalación



Durante la cocción (fritura) de patatas se desprende mucho vapor de agua. Por lo tanto es necesario tener una buena aspiración.

Fig. 1:Freidora contra la pared,

Fig. 2:Freidora en el centro

Fig.3:Freidora contra la pared

A – Aspiración

B – Muro o pared

C - Resistencia pivotante en

Posición de limpieza.

F - Enchufe mural

G – Cable de conexión 1,9 m

H – Poste de conexión

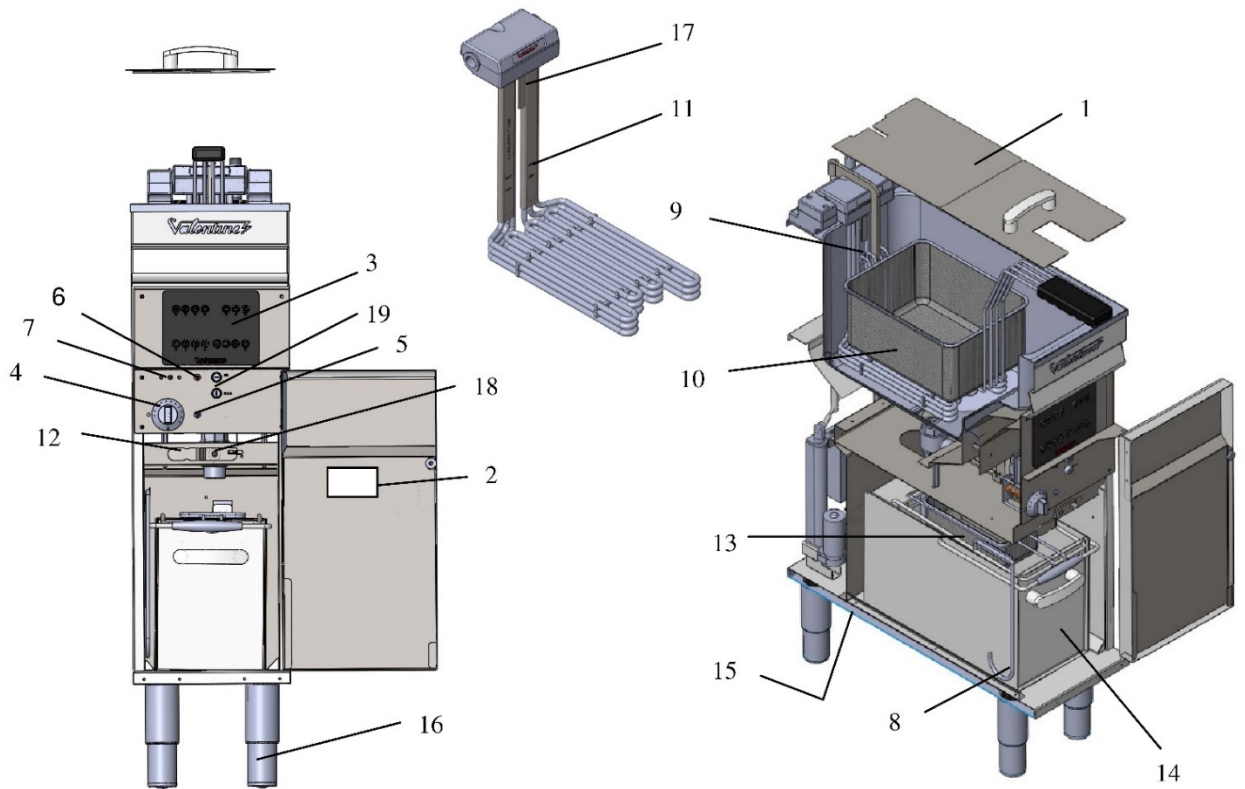
J – Caja de conexión con interruptor

3.3 Limpieza

Después de la limpieza del suelo y de las paredes, la freidora se desplaza hacia delante. Para ello el cable de conexión debe ser lo suficientemente largo.

Atención: Las freidoras estrechas V200, V200T, V250 y V250T corren el riesgo de volcar en caso de choque lateral. Deben ser colocadas entre dos muebles o fijadas lateralmente.

4 Detalle Freidoras Evolution-computer



1. Couverture (peut se ranger dans la porte)

11. Niveau d'huile MAX - MIN

- 1 Tapa (se puede guardar en la puerta)
- 2 Placa técnica
- 3 Panel valentine computer
- 4 Interruptor principal.
- 5 Señal blanca= interruptor
- 6 Señal roja. Termostato seguridad
- 7 Boton rearme termostato seguridad
- 8 Gancho para elevar cabezal
- 9 Gancho cesta
- 10 Cesta
- 11 Nivel aceite Max-Min
- 12 Empuñadura grifo
- 13 Filtro
- 14 Recipiente vaciado
- 15 Borne equipotencialidad
- 16 Pies regulables
- 17 ---
- 18 Gancho seguridad grifo vaciado
- 19 Fusible

5. Modo de empleo

5.1 Puesta en servicio

Quitar la tapa, doblarla y depositarla en el hueco habilitado en la puerta.
Llenar la cuba de aceite hasta la marca del nivel de aceite Max.

5.2 Conexión, fundir grasa y cocción.

Girar el interruptor principal a la posición 1.
La señal blanca se ilumina. La Computer indica OFF.

Encender la computer con el botón « ON/OFF »



La computer se enciende y alcanza automáticamente la temperatura de 160° C.

Escoger uno de los botones de producto y sumergir la cesta en el aceite.



Depositar la cesta directamente sobre la resistencia. La luz roja bajo el número se ilumina al primer click y parpadea al segundo (permite validar la elección).

Fijar: plato, temperatura, tiempo



Presionar una de las tres teclas correspondientes.



Adjuntar alarma al final de la cocción. (opcional).
Presionar la tecla de alarma. La luz roja de abajo se ilumina.

Alarma continua, presionar 3 seg. sobre la tecla de producto interrumpe la cocción a mitad del ciclo.

Después de cada servicio, hay que rellenar el aceite nuevamente. Con un nivel demasiado bajo el rendimiento disminuye y el aceite se sobrecalienta. Existe peligro de incendio si el nivel de aceite está por debajo de la marca "**MIN**".

No llenar demasiado las cestas. Respetar los niveles indicados. En caso contrario, el aceite se enfriará demasiado, la cocción será más larga y los alimentos se empapanarán de aceite.

| Temp. ° | Alimentos | Minutos | Nivel cesta |
|---------|---------------------------|-----------|-------------|
| 190 | Patatas fritas congeladas | 3 (1 + 1) | -1/3- |
| 160 | Blanquear patatas crudas | 4 - 6 | -3/4- |

| | | | |
|-----|-----------------------|-------|-------|
| 190 | Dorar patatas | 2 - 3 | -1/3- |
| 170 | Trozos carne rebozada | 3 | -1/2- |
| 180 | Pescados | 2 - 4 | -1/2- |

6 Definición de teclas

a) Tecla ON/OFF



Al primer ON después de la conexión aparece: CCV-4 Ver1.4 (nombre de la máquina y versión)

Observación :

Para poder ejecutar OFF, no puede haber ningún programa en funcionamiento.

b) Teclas de edición



Tecla - :

Modo normal : permite disminuir la luminosidad de los 8 dígitos matriciales.

Modo edición parámetros: permite disminuir un valor.

Tecla + :

Modo normal : permite aumentar la luminosidad de los 8 dígitos matriciales.

Modo edición parámetros; permite aumentar un valor .

Tecla enter :

Modo normal : tecla inactiva.

Modo edición parámetros: Permite memorizar la elección o el valor.

c) Teclas PROGRAMAS



Escoger un número de programa (de 1 a 4)

El led rojo de debajo de la tecla indica el programa seleccionado. Solo se puede seleccionar y ejecutar un programa a la vez. Para poder cambiar el programa no puede haber un programa ejecutándose

Segunda acción de la tecla: arranque de un programa:

2 posibilidades :

Caso No 1, la temperatura está ok ; la cesta desciende y el tiempo empieza a descontar.

Caso No 2, la temperatura no está ok. Esperamos a que se alcance y desciende la cesta.

Debemos de accionar una tercera vez la tecla para forzar el descenso de la misma. Si un programa se está ejecutando, la luz roja debajo de la tecla parpadea.

Parar un programa manualmente:

Para parar un programa en ejecución, accionar la tecla del programa correspondiente.

Al forzar la parada, la cesta asciende y no suena la alarma.

Parar un programa de forma automática:

En cuanto finaliza el tiempo de cocción, se activa la alarma sonora y la cesta asciende

automáticamente.

d) Tecla PRODUCTO



Muestra el nombre del producto para el programa seleccionado (ejecutándose o parado).

e) Tecla TEMPERATURA de cocción



Modo normal :

Muestra a la izquierda la temperatura consignada del programa seleccionado (ejecutándose o parado). Ejemplo: 180°C

Modo fundir) :

Muestra a la izquierda la temperatura consignada del programa seleccionado: en la derecha aparece "melt" . Ejemplo: 180°melt

Una segunda pulsación de esta tecla muestra a la derecha la temperatura en tiempo real. (180°C de consigna, 125°C medidos):180°C125

El estado de la resistencia se fija a través del 5digit.Si la resistencia esta en ON, la "C" (grados)se sustituye por una flecha hacia arriba.180°^125

Si la resistencia esta en OFF la "C" (grados) esta activada. Ejemplo:180°C125

f) Tecla TIMER de cocción



Si el programa está parado, fijamos la duración de la cocción del programa seleccionado. Si un programa está en ejecución aparece el tiempo restante de cocción.

g) Tecla BUZZER (Sonería)



Permite activar o desactivar la alarma sonora que indica el fin de una cocción automática. Luz rojo abajo = OFF →alarma sonora desactivada. Luz rojo abajo= ON →alarma sonora. Está tecla puede utilizarse en todo momento.

h) Tecla LIMPIEZA (hervir)



Programa de limpieza cuba (agua+producto). = 90°C Duración limpieza = 10 min

i) Tecla **PARAMETROS (Usuario & Fabrica)**



Regulación de parámetros de usuario o de fábrica. Para poder acceder y modificar estos parámetros es necesario disponer de las claves de paso.

j) Tecla porcentaje de particular polares (TPM)



Fijar el estado del aceite. (TPM %). Esta función necesita la presencia de un sensor específico, montado en la cuba y en contacto con el aceite.

Parámetros **USUARIO**

Définición de parámetros :

| Tecla | Elección | Valor fabrica | Comentarios |
|-------------|-----------------------------|---------------|----------------------------|
| Producto | 37 productos a elegir | | Para cada idioma |
| Temperatura | (60 ÷ 180)°C | | Résolución 1°C |
| Timer | (0 ÷ 59)min & (0 ÷ 59)sec | | |
| Alarme | no yes | yes | |
| Limpieza | - | 90°C ; 10 min | Programa especial limpieza |
| Parametros | - | - | Usuario o fábrica |
| Polares | no - | no | |

Procedimiento para modificar parámetros usuario :

Escoger el numero del programa en el que queremos modificar los parámetros. Accionar la tecla **PARAMETROS (USUARIO-FABRICA)**. Clave de paso: 1234(validar con la tecla "enter"). Elegir el parámetro a modificar.

Parametro **PRODUCTO**

Utilizar las teclas de edición para elegir el producto deseado. Los productos están clasificados por orden alfabético. La tecla "+" permite avanzar por la lista de productos. La tecla "-" permite retroceder en la lista. Una vez seleccionado el producto, utilizar la "enter" para memorizar. Si la tecla enter no se activa, el valor no se memoriza (se conserva el valor antiguo).

Parametro **TEMPERATURA**

Utilizar la teclas de edición para escoger el valor.

Si el valor elegido corresponde al valor por defecto de fábrica, un "D" aparece a la derecha del panel.

En cuanto se escoge la temperatura, utilizar la tecla "enter" para memorizarla. Si la tecla enter no se activa, el valor no se memoriza (se conserva el valor antiguo).

Parametro TIMER cocción

Utilizar las teclas de edición para escoger el valor en segundos. Una vez elegida la duración, utilizar la tecla enter para memorizarla y pasar a los minutos. Utilizar las teclas de edición para escoger el valor en minutos.

Una vez elegida la duración en minutos, utilizar la tecla “enter” para memorizarla. Si la tecla enter no se activa, el valor no se memoriza (se conserva el valor antiguo).

Régulación de la temperatura

En modo normal, al presionar ON, el sistema se regula sobre la temperatura más baja de los 4 programas,

Si el parámetro de fábrica Standby se configura en si: Después de un tiempo mínimo de inactividad, el sistema se pone en standby y regula una temperatura=Temp standby

Si escogemos el programa limpieza, el sistema regula a una temperatura=temp. limpieza 90 °.

7 COMO AHORRAR ACEITE

* No dejar funcionando la freidora antes o después del servicio (el tiempo de calentamiento es de solo 5-6 minutos). **La alta temperatura destruye el aceite, incluso sin alimentos.**

- Después de cada servicio, filtrar el aceite a través de un microfiltro (opcional). Éste retiene hasta los residuos microscópicos y puede ser reutilizado en multitud de ocasiones. Tiempo necesario: 1 minuto (comprendido la limpieza del filtro).

MANTENIMIENTO DEL ACEITE

Filtrar el aceite a una temperatura de unos 60 ° después de cada utilización,. Atención, peligro de quemaduras.

Abrir la puerta y girar el interruptor sobre la posición “0”. Girar hacia abajo la empuñadura roja del grifo de vaciado. El aceite pasa a través del filtro hacia el recipiente.

Quitar el filtro. Verter nuevamente el aceite filtrado sobre la cuba. Limpiar filtro y recipiente.

Después de su utilización coger la tapa de dentro de la puerta y tapar la freidora.

La cesta es en acero inox., y es conveniente lavarla una vez por semana.

MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA, CAMBIO Y RECUPERACION DEL ACEITE, LIMPIEZA

Es recomendable una limpieza cuidadosa de la freidora, así como un cambio regular del aceite. El aceite debe ser sustituido en el momento en que empieza a adquirir un color marrón y se evapora (después de unas 20 – 40 horas de funcionamiento, en función del aceite y su utilización).

Está prohibido el verter el aceite usado en el desagüe. Debe ponerse a disposición de los servicios de recuperación del mismo.

Para la limpieza de la freidora, abrir la puerta. Poner el interruptor en la posición "0". Elevar la resistencia a la posición "L". Dejar gotear el aceite y vaciar la cuba. Limpiar el recipiente y el filtro. No levantar completamente la resistencia, a fin de evitar que el aceite gotee a través del tubo hasta el cabezal de la resistencia.

Verter agua hirviendo con un detergente (sosa por ejemplo) una o dos veces por semana, hasta 5 cm., por debajo de la marca del nivel máximo de aceite. Dejar actuar 1 ó 2 horas. Lavar la cuba y la resistencia con un cepillo sin dañar los bulbos del termostato. A continuación levantar totalmente la resistencia y limpiar la cuba hasta el fondo. Después de la limpieza, aclarar bien la cuba con agua caliente, asegurándose que no queden restos de detergente.

Secar la cuba y la resistencia con un trapo seco. Cerrar el grifo y poner aceite limpio en la cuba hasta el nivel "MAX".

Una limpieza regular evita la formación de costras en la resistencia y la cuba.

Importante: Nunca debe limpiar la freidora con un chorro de agua o vapor