

# Betriebsanleitung zu Multi-Cooker

**Valentine's®**  
+ SWISS MADE

Gültig für Modelle:

	<b>VMC-3 E</b>	3N400/415 V~	<input type="radio"/>
	MULTI-COOKER VMC-3	3N230 V~	<input type="radio"/>
	Einbaumodell	1N240 V~	<input type="radio"/>

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](mailto:info@valentine.ch) Internet: [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)

bestätigt dass die oben genannten Produkte folgenden Direktiven entsprechen :

Niederspannungsdirektive  
EMV Direktive  
ROHS Direktive  
Lebensmittelkontakt  
WEEE

2014/35/UE  
2014/30/UE  
2011/65/UE  
1935/2004/CE  
2012/19/UE

Anwendbare Normen

IEC 60335-1:2013 (ed.5.1) +am2 2016  
IEC 60335-2-47:2002 (ed.4.0)

EN 60335-1:2012;+A11

IEC 60335-2-50 2017 (ed.4.2)

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, den 15. Juni 2017

Valentine Fabrique S.A.

B. Paris  
Verwaltungsrat

Date de création: 10.04.07	Date de modif 26.08.2021 MM	
<b>Valentine's® Fabrique SA</b>	Doc. No.: D-VMC-3-ENC	Page: 15 / 40

# Inhaltsverzeichnis

Seite:

<i>Wichtige Hinweise</i>	17
<i>Warnung</i>	17
<i>Restgefahren</i>	17
<i>Periodische Kontrollen</i>	17
<i>Technische Angaben</i>	18
<i>Installation</i>	18
<i>Wichtige Vorsichtsmassnahmen</i>	18
<i>Entleerung Anschluss</i>	18
<i>Beschreibung des Apparates</i>	18
<i>Beschreibung der Funktionen</i>	20
<i>Gebrauchsanleitung</i>	22
<i>Wasser einfüllen</i>	22
<i>Betrieb, kochen</i>	22
<i>Entleeren des Wasserbehälters</i>	22
<i>Entleeren des Wasserbehälters</i>	22
<i>Unterhalt vom Multi-Cooker, Reinigung</i>	22
<i>Reparaturen</i>	23
<i>Einfache Störungen</i>	23
<i>Komplexe Störungen</i>	23
<i>Ersatzteile</i>	24
<i>Kundendienst</i>	25
<i>Schaltschema VMC-3</i>	26
<i>Schaltschema VMC-3 Turbo</i>	27

## 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 geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen für den Kauf des Valentine Multi-Cookers, ein Produkt hoher Qualität, praktisch, einfach zu bedienen, dauerhaft.

Folgende Betriebsanleitung ist ausgerichtet auf die **CE** und internationale Bestimmungen sowie die neue Produkthaftpflicht.

### **Exklusive Vorteile Ihres Valentine Multi-Cookers:**

<b>Wasserbad entspricht GASTRONORM GN 1/1</b>	⇒ Sie verwenden als Kocheinsatz bereits vorhandene GN-Behälter
<b>Sehr tiefes Wasserbad aus 1 Stück gezogen</b>	⇒ Einfache Reinigung ⇒ Salzwasserbeständig
<b>Drehbare Heizung</b>	⇒ Vereinfacht die Reinigung des Wasserbads
<b>Vielseitige Anwendungen</b>	⇒ Kochen, Sieden, Erhitzen ⇒ Dämpfen, Regenerieren, Warmhalten
<b>Stufenlose Temperatur-Regelung von 40 - 105°C</b>	⇒ Immer die richtige Temperatur für Würste, Cremen, etc

## **Wichtige Hinweise**

### **Warnung**

Vor dem Gebrauch des Multi-Cookers 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**



- Das heiße Wasser im Behälter sowie der Wasserdampf können schwere Verbrennungen verursachen  
Vermeiden Sie daher jeglichen direkten Kontakt mit dem heißen Wasser und dem Dampf
- Beim Abheben des Deckels vorerst den Hinterteil heben damit der Dampf nach hinten austritt
- Heizkörper nicht berühren bevor der Apparat ausgeschaltet und abgekühlt ist

### **Periodische Kontrollen**

- ♦ Die Funktion des Apparates und die elektrische Isolation jährlich kontrollieren lassen

## Technische Angaben

Modell		VMC-3			VMC-3 Turbo
Spannung	V	3N400	3N230	1N240	3N400
Leistung	KW	6.6	6.6	7.2	10
Anschluss	A	9.5	28.7	30	14.45
Frequenz	Hz		50/60		
Inhalt in Liter	L		35-40		
Hauptschalter			1		
Arbeitsthermostat	40-105°C			1	
Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher				1	
Schutzgrad			IP X4		
Behälter	mm		510 / 308 / 310		
Ablaufhahn			G $\frac{3}{4}$ "		

## Installation

### Wichtige Vorsichtsmassnahmen

- ◆ Der Käufer muss den VMC durch einen konzessionierten Elektriker nach örtlichen Vorschriften und auf seine Kosten installieren lassen.
- ◆ Die Spannung, die Frequenz und der Strom müssen mit den Angaben auf dem Leistungs-Schild übereinstimmen.
- ◆ In jedem Fall muss der VMC über das Anschlusskabel mit einer Schutzerde verbunden sein. VALENTINE Multi-Cooker sind mit einem flexiblen Kabel von 1,9 m Länge ausgerüstet.
- ◆ Leiterfarben:  
**Schutzerde : gelb / grün      Nulleiter : blau**
- ◆ Vor dem Anschluss an den Strom Hauptschalter [2] auf « 0 » stellen.
- ◆ Nie ohne Wasser heizen, die Heizkörper können bei Trockengang durchbrennen.
- ◆ Vor dem Einschalten muss der Wasserstand im Minimum bis zur Marke "MIN" reichen und im Maximum bis zur Marke "MAX".

### Entleerung Anschluss

Einen Zugang zum Ablässhahn G $\frac{3}{4}$ " [2] vorsehen  
Ablauf : Rohr 60mm mit AG3/4"

### Ablaufmöglichkeiten

Ablaufkessel unter dem Hahn (Notlösung, nicht zu empfehlen)  
Anschluss an Kanalisation  
Rohr > G $\frac{3}{4}$ "  
Schlauch Ø 25mm innen

Bei Anschluss an die Kanalisation kann mit dem Überlauf-Standrohr [15] der Wasserstand konstant gehalten werden.

## Kundendienst

Der Anschluss-Schutz [17] darf nicht entfernt werden.

## Beschreibung des Apparates

### Hauptdimensionen

Date de création: 11.04.07	Edition 24.06.2022	Date de modif 26.08.2021 MM	Version A	Fichier VMC-3-ENC_E_A déf.doc
<b>Valentine®</b> SWISS MADE	Fabrique SA	Doc. No.: VMC-3-ENC_E	Page No.:	18 / 40

## Behälter

Äußerer Wannenrand nach unten gebogen 349 x 561 mm.

## Einbau

Ausschnitt in der Arbeitsfläche, die Außendimensionen vom hinauf gebogenen Kragen 344 x 556 mm.

## Plazieren auf der Arbeitsfläche

Im Sinn der Tiefe: (sehen Sie Zeichnung anbei)

Abstand von vorne, Minimum 155 mm um das Steuergehäuse zu montieren

Abstand von hinten, Minimum 14 mm zur Reinigung der Arbeitsfläche

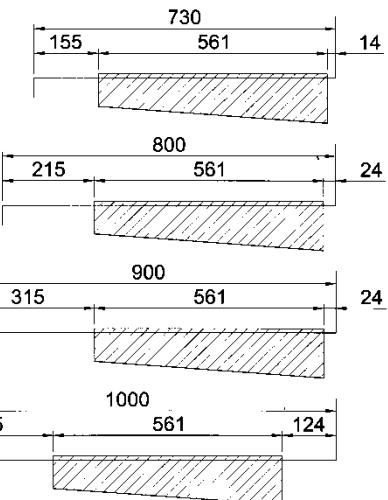
*Vorsicht, Tiefe minimal des Arbeitsplans 730 für des Anschlusskastens zu benutzen*

Tiefe 730 ex.155 + 561 + 14 mm  
Tiefe 800 ex.215 + 561 + 24 mm  
900 ex.315 + 561 + 24 mm  
1000 ex.315 + 561 + 124

mm

Festmachen der Wanne:

Dichtung (Silicon, Sicaflex, usw.) zwischen den Ausschnittkragen der Arbeitsfläche und den Wannenrand kleben.



## Beschreibung der Elemente



Einbaumaterial

[20] Steuergehäuse mobil

[10] Wanne

[17] Heizkörperschutzblech

[7] Kugelhahn ¾"

[26] Schutzschlauch

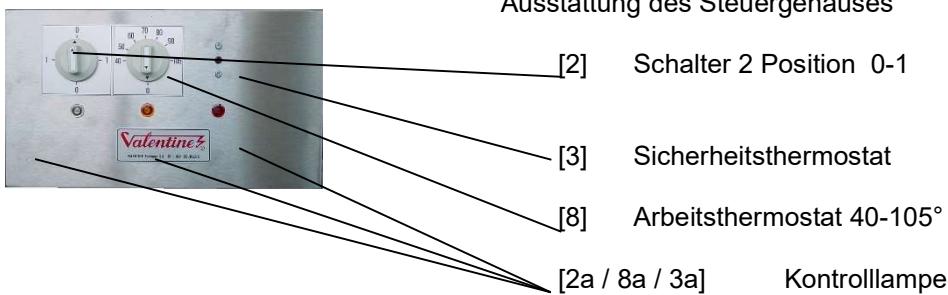
[14] Anschluss Kabel  
Bestimmung der Arbeitsfläche



Ausschnitt in der Arbeitsfläche mit Kragen nach oben

Ausschnitt in Frontblech. Das Steuergehäuse ist von hinten anzubringen

sh. Zeichnung Seite 7



### Beschreibung der Funktionen

- |                                                |                                                                                        |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| [2] Hauptschalter                              |                                                                                        |
| [2a] Farblose Kontrolllampe                    | Leuchtet, wenn Apparat unter Spannung ist                                              |
| [8] Arbeitsthermostat                          | Regelt Wassertemperatur zwischen 40°C und 105°C                                        |
| [8a] Gelbe Kontrolllampe                       | Leuchtet, wenn der Apparat heizt<br>Erloschen = Die gewünschte Temperatur ist erreicht |
| [3] Rückstellknopf des Sicherheitsthermostaten | Bei Fehler des Arbeitsthermostaten oder Überhitzung wird Stromzufuhr unterbrochen      |
| [3a] Roter Kontrolllampe                       | Leuchtet bei Störung                                                                   |

<b>ACHTUNG</b>	Um den Sicherheitsthermostat wiedereinzuschalten [3]
	➤ Den Hauptschalter auf Null [2] stellen
	➤ Das Heizelement abkühlen lassen [5]
<i>Wenn das Problem weiterhin besteht siehe Seite 7</i>	➤ Den Knopf drücken [3]
	➤ Den Hauptschalter auf eins stellen [2]
	➤ Die rote Kontrolllampe darf nicht wieder leuchten [3a]

### Einbau des Steuergehäuses :

Entweder Steuergehäuse von hinten her auf Ihren Schaltaufschlitz klemmen oder Bauelemente direkt in Ihre Schaltafel montieren.

Warnung : Die Abdichtung des Gehäuses respektieren !

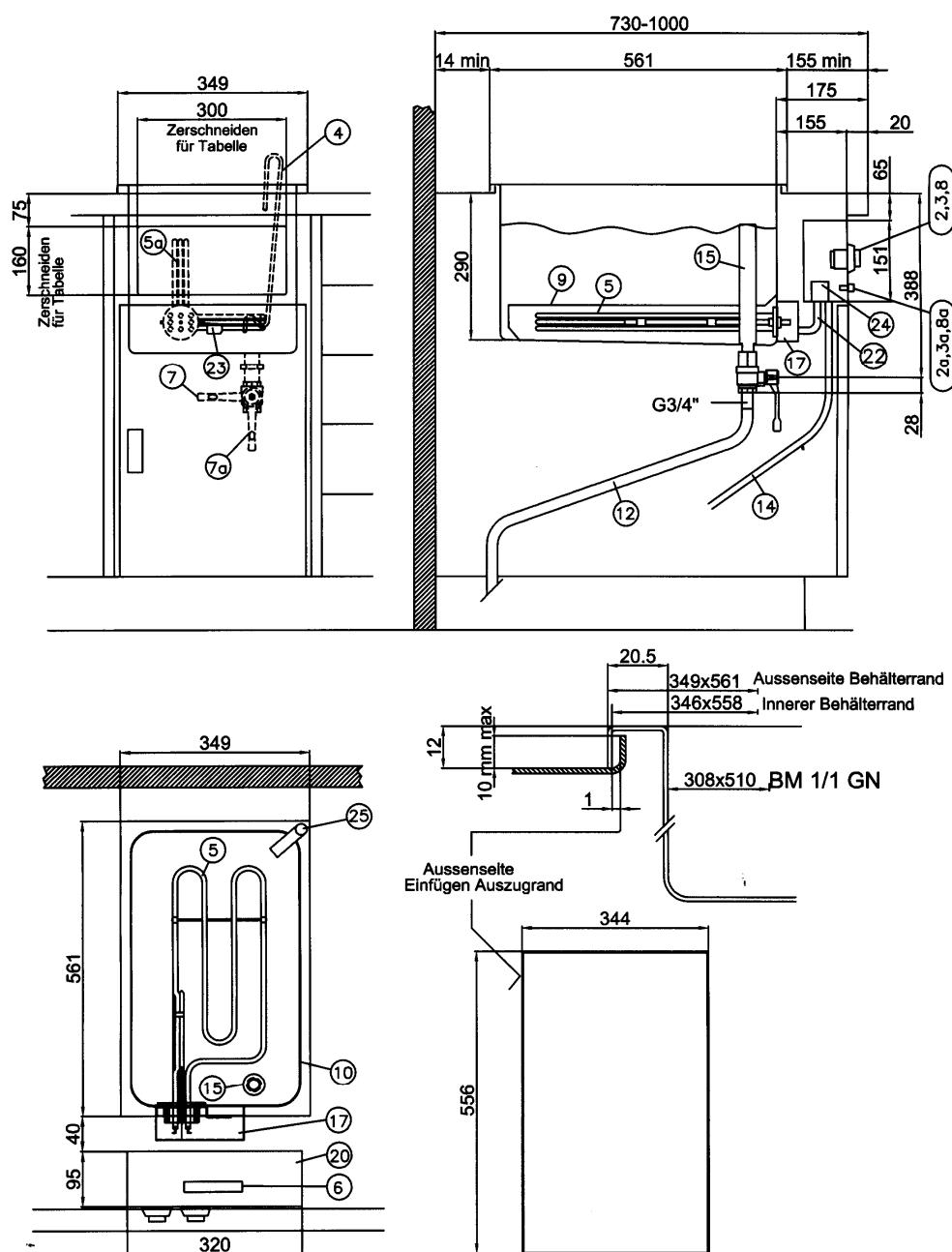
### Zubehör für den Behälter

Der Multi-Cooker VMC-3 wird ohne Zubehör geliefert

Je nach der Benutzung, bestellen Sie bitte das Zubehör gemäss Liste

## Identifikation der Hauptelemente

Rep.	Beschreibung	Rep.	Beschreibung	Rep.	Beschreibung
2	Schalter	8	Thermostat 40-105°C	20	Schalttafel
2a	Farbelose Kontrolllampe	8a	Gelbe Kontrolllampe	22	Verbindungshülle
3	Sicherheitsthermostat	9	Schutzblech auf Heizung	23	Microswitch
3a	Rote Kontrolllampe	10	Wasserbad 310	24	Schalter
4	Haken zum Hochklappen der Heizung	12	Absatz	25	Wasserhahn (Option)
5	Heizung in Arbeitsstellung	14	Anschlusskabel		
5a	Heizung in Reinigungsstellung	15	Überlauf – Standrohr		
6	Typenschild	17	Anschluss Schutz		
7	Kugelhahn G3/4" Geschlossen				
7a	Kugelhahn G3/4" offen				



# Gebrauchsanleitung

## Wasser einfüllen

Wassermenge je nach Anwendung :

- ◆ Nie eine Handvoll Salz in den leeren Apparat werfen, sondern das Salz ins Kochende Wasser einstreuen, verteilt über die ganze Fläche.
- ◆ Eine starke Konzentration von Salzkristallen kann sogar beim Spezialstahl Korrosion erzeugen.
- ◆ Es ist nicht zulässig das Wasser mehrere Tage im Behälter zu lassen sogar wenn es sich um einen "court-bouillon" handelt!

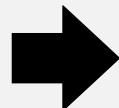
Kochen, erhitzen, pochieren und Beuteln regenerieren:	<ul style="list-style-type: none"><li>◊ Bis Marke "MAX" (ca. 35 Liter)</li><li>◊ Für kleine Mengen Wasserstand reduzieren</li></ul>
Dämpfen:	<ul style="list-style-type: none"><li>◊ Bis Marke "VAP" einfüllen</li><li>◊ Sobald sich der Wasserstand infolge Verdampfung bis zur Marke "MIN" reduziert unbedingt nachfüllen sonst können die Heizkörper durchbrennen</li></ul>
Bain-Marie kochen:	<ul style="list-style-type: none"><li>◊ Wasserstand der Tiefe und dem Inhalt der GN-Behälter anpassen</li></ul>

## Betrieb, kochen

Hauptschalter [2] drehen auf 1	<ul style="list-style-type: none"><li>⇒ Stellung 0 Ausgeschaltet</li><li>Stellung 1 Apparat in Funktion, farblose Lampe leuchtet [2a]</li></ul>
Thermostatkopf [8] auf gewünschte Temperatur drehen zwischen 40 und 105 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>⇒ Gelbe Lampe [8a] leuchtet auf sobald das Gerät heizt und schaltet aus wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.</li></ul>

## Achtung:

Beim Kochen von Hartteigwaren muss das Wasser stark sieden, daher Thermostat auf das Maximum drehen bis zum Anschlag. In dieser Stellung schaltet er jedoch nie aus



Sobald der Kochvorgang beendet ist, Thermostat auf 90° zurück drehen

## Entleeren des Wasserbehälters

### Entleeren des Wasserbehälters

Nach dem Service, oder wenigstens einmal pro Tag muss der Wasserbehälter unbedingt ganz entleert und gereinigt werden.

- Hauptschalter auf Null stellen !
- Griff [7] des Entleerungshahns nach unten drehen zum öffnen
- Bodenblech über Heizkörper herausnehmen
- Benutzen Sie den Haken [4] um das Heizelement hoch zu klappen in [5a]
- Behälterboden mit Stielbürste reinigen

Es ist nicht zulässig das Wasser mehrere Tage im Behälter zu lassen, auch wenn es sich um einen "court-bouillon" handelt!

## Unterhalt vom Multi-Cooker, Reinigung

Außer einer peinlichen Reinigung des Wasserbehälters erfordert der VMC-3 keinen Unterhalt. Nicht überkochen lassen, kein Wasser auf die Schalttafel spritzen, nur mit feuchten Lappen abwischen.

Beim Reinigen, die am Heizkörper befestigten Thermostat-Fühler nicht mit spitzen Gegenständen wie Messer usw. beschädigen. Kalk auflösen mit Putzessigzugabe ins lauwarme Wasser. Wegen der Stärke mit weicher Bürste nachhelfen.

## Reparaturen

### Einfache Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Hilfsmittel
Der Multi-Cooker heizt nicht mehr	• Kein Strom	◊ Sicherungen, Stecker und Steckdose kontrollieren
Der Multi-Cooker heizt nicht mehr und die rote Lampe leuchtet auf	• Sicherheitsthermostat hat ausgeschaltet	◊ Siehe Seite 6
Der Multi-Cooker heizt nicht schnell genug	• Es fehlt eine Phase von dreien an der Stromzuleitung	◊ Sicherungen kontrollieren
Die farblose Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	• Glimmlampe defekt • Fehlt eine Phase von dreien an der Stromzuleitung	◊ Glimmlampe wechseln ◊ Sicherungen kontrollieren
Die gelbe Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	• Glimmlampe defekt	◊ Glimmlampe wechseln

### Komplexe Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Hilfsmittel
Die Signallampen leuchten aber der Multi-Cooker heizt nicht mehr	• Heizkörper defekt	◊ Rufen Sie die Servicestelle
Der Multi-Cooker heizt nicht genug	• Unterbruch einer Phase • Heizkörper defekt	
Die Sicherungen brennen durch beim Einschalten	• Kurzschluss	
Die farblose Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	• Hauptschalter defekt	
Die orange Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	• Thermostat defekt	

## **Ersatzteile**

Nur Original-Ersatzteile benützen. Bei Bestellung von Ersatzteilen neben Apparate No auch Artikel No laut Tabelle angeben :

Diese Angaben befinden sich am Apparat

Multi-Cooker Typ	Typ
Serien-Nummer	No
Spannung, Strom und Leistung	U, I, P

Bezeichnung (LPGEN-01 \ LP-VMC-3)							
VMC-3 Turbo							
VMC-3							
	Spannung	3N400	3N230	1N240	3N400	Art. Nr.	Schema-Kode
[2]	Schalter ON / OFF				1	0718	S1
[2]	Schalter ON / OFF	1	1	1		0719	S1
[8]	Arbeitsthermostat	1	1	1	1	3769-03	S2
[3]	Sicherheitsthermostat	1	1	1	1	3761-04	S3
[23]	Microswitch	1	1	1	1	3772-57	S4
[2a]	Farblose Kontrolllampe	1	1	1	1	6324	H1
[8a]	Orange Kontrolllampe	1	1	1	1	6325	H2
[3a]	Rote Kontrolllampe	1	1	1	1	6327	H5
[19]	Schalter Schaltschütz	1	1	1	1	6282-11	K1
Heizkörper							
[5]	Kit Heizkörper VMC-3 230 V 6.6kW	1	1	1		3772-20	R1, R2, R3
	Kit Heizkörper VMC-3 230 V 10 kW				1	3773-20	R1, R2, R3
Verschiedenes							
[18]	Knopf für Thermostat, Schalter	2	2	2	2	0712-02	
[7]	Kugel-Ablaufhahn	1	1	1	1	3782	G3/4"

**Wichtig:** Bei Anforderung des Kundendienstes unbedingt angeben

**Apparatetyp, Apparat-Nummer, Volt, Ampere, Kilowatt**

Diese Angaben sind auf dem Typenschild des Apparates.

Mit genauen Angaben spart der Monteur Zeit, der Kunde entsprechend Geld

**Sie können auch eine Kopie der nächsten Seite ausfüllen und uns per Fax senden**

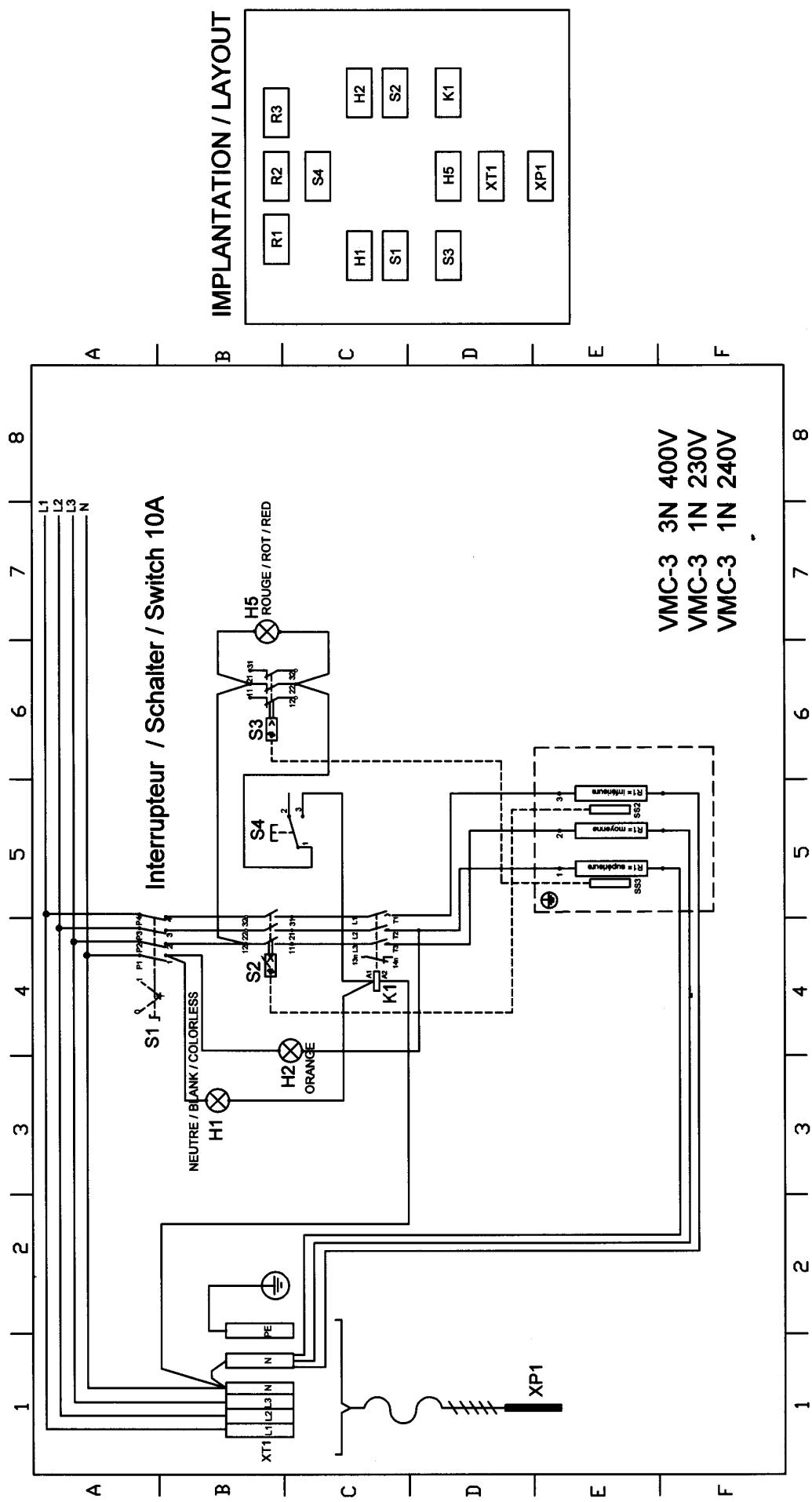
**Kundendienst**

Service – oder Ersatzteilbestellung :

**Dieses Blatt kopieren, vollständig ausfüllen, an Valentine faxen  
(telephonische Missverständnisse müssen nicht sein...)**

Ihre Angaben	Firma			
	Adresse		Telefon	
			Fax	
	Kontaktperson		E-Mail	
Ihr Apparat	Typ			
	Serien-Nummer			
	Spannung	Strom	Leistung	
Ihr Wunsch	Ersatzteile (Siehe Seite 10)			
Unser Kontakt	Verkäufer, Apparat gekauft bei (Siehe Seite 1)			
	Datum			

# Schaltschema VMC-3



# Schaltschema VMC-3 Turbo

