





Betriebsanleitung zu Multi-Cooker

Valentine[®]

SWISS MADE

Gültig für Modelle:

	VMC-3 E MULTI-COOKER VMC-3 Einbaumodell	3N400/415 V~	
		3N230 V~	
		1N240 V~	

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 folgenden Direktiven entsprechen :

Niederspannungsdirektive 2014/35/UE
EMV Direktive 2014/30/UE
ROHS Direktive 2011/65/UE
Lebensmittelkontakt 1935/2004/CE
WEEE 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

Inhaltsverzeichnis

Seite:

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

Exklusive Vorteile Ihres Valentine Multi-Cookers:

Wasserbad entspricht GASTRONORM GN 1/1	⇒ Sie verwenden als Kocheinsatz bereits Vorhandene GN-Behälter
Sehr tiefes Wasserbad aus 1 Stück gezogen	⇒ Einfache Reinigung ⇒ Salzwasserbeständig
Drehbare Heizung	⇒ Vereinfacht die Reinigung des Wasserbads
Vielseitige Anwendungen	⇒ Kochen, Sieden, Erhitzen ⇒ Dämpfen, Regenerieren, Warmhalten
Stufenlose Temperatur-Regelung von 40 - 105°C	⇒ 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 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 Leistungsschild übereinstimmen.
- ♦ In jedem Fall muss der VMC über das Anschlusskabel mit einer Schutz Erde 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 Ablasshahn G3/4" [2] vorsehen
Ablauf : Rohr 60mm mit AG3/4"

Ablaufmöglichkeiten

Ablaufkessel unter dem Hahn (Notlösung, nicht zu empfehlen)
Anschluss an Kanalisation
Rohr > G3/4"
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
Valentine[®] Fabrique SA <small>SWISS MADE</small>		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

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 3/4"
- [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

Ausstattung des Steuergehäuses



- [2] Schalter 2 Position 0-1
- [3] Sicherheitsthermostat
- [8] Arbeitsthermostat 40-105°
- [2a / 8a / 3a] Kontrolllampe

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
Erloschen = Die gewünschte Temperatur ist erreicht
- [3] Rückstellknopf des Sicherheits-thermostaten Bei Fehler des Arbeitsthermostaten oder Überhitzung wird Stromzufuhr unterbrochen
- [3a] Roter Kontrolllampe Leuchtet bei Störung

ACHTUNG <i>Wenn das Problem weiterhin besteht siehe Seite 7</i>	Um den Sicherheitsthermostat wiedereinzuschalten [3]
	➤ Den Hauptschalter auf Null [2] stellen
	➤ Das Heizelement abkühlen lassen [5]
	➤ 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 Schalttafelausschnitt klemmen oder Bauelemente direkt in Ihre Schalttafel montieren.

Warnung : Die Abdichtung des Gehäuses respektieren !

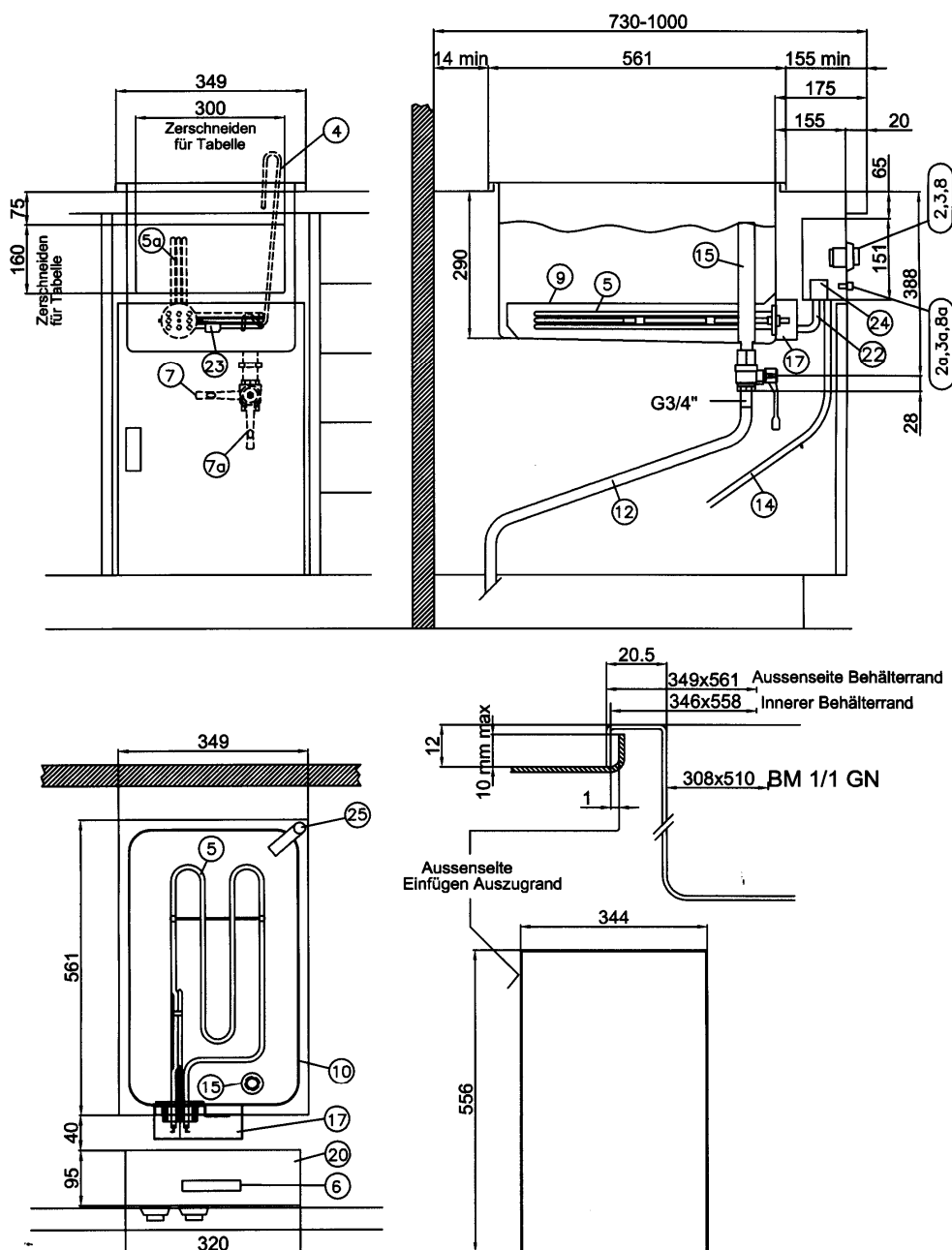
Zubehör für den Behälter

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	Sicherheits thermostat	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				



Gebruuchsanleitung

Wasser einfüllen

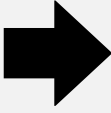
Wassermenge je nach Anwendung :

- ♦ 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:	◇ Bis Marke "MAX" (ca. 35 Liter) ◇ Für kleine Mengen Wasserstand reduzieren
Dämpfen:	◇ Bis Marke "VAP" einfüllen ◇ Sobald sich der Wasserstand infolge Verdampfung bis zur Marke "MIN" reduziert unbedingt nachfüllen sonst können die Heizkörper durchbrennen
Bain-Marie kochen:	◇ Wasserstand der Tiefe und dem Inhalt der GN-Behälter anpassen

Betrieb, kochen

Hauptschalter [2] drehen auf 1	⇒ Stellung 0 Ausgeschaltet Stellung 1 Apparat in Funktion, farblose Lampe leuchtet [2a]
Thermostatkopf [8] auf gewünschte Temperatur drehen zwischen 40 und 105 °C	⇒ Gelbe Lampe [8a] leuchtet auf sobald das Gerät heizt und schaltet aus wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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	<ul style="list-style-type: none"> Kein Strom 	◇ Sicherungen, Stecker und Steckdose kontrollieren
Der Multi-Cooker heizt nicht mehr und die rote Lampe leuchtet auf	<ul style="list-style-type: none"> Sicherheitsthermostat hat ausgeschaltet 	◇ Siehe Seite 6
Der Multi-Cooker heizt nicht schnell genug	<ul style="list-style-type: none"> Es fehlt eine Phase von dreien an der Stromzuleitung 	◇ Sicherungen kontrollieren
Die farblose Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	<ul style="list-style-type: none"> Glimmlampe defekt Fehlt eine Phase von dreien an der Stromzuleitung 	◇ Glimmlampe wechseln ◇ Sicherungen kontrollieren
Die gelbe Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	<ul style="list-style-type: none"> Glimmlampe defekt 	◇ Glimmlampe wechseln

Komplexe Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Hilfsmittel
Die Signallampen leuchten aber der Multi-Cooker heizt nicht mehr	<ul style="list-style-type: none"> Heizkörper defekt 	◇ Rufen Sie die Servicestelle
Der Multi-Cooker heizt nicht genug	<ul style="list-style-type: none"> Unterbruch einer Phase Heizkörper defekt 	
Die Sicherungen brennen durch beim Einschalten	<ul style="list-style-type: none"> Kurzschluss 	
Die farblose Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	<ul style="list-style-type: none"> Hauptschalter defekt 	
Die orange Signallampe leuchtet nicht auf oder flackert	<ul style="list-style-type: none"> Thermostat defekt 	

Ersatzteile

Nur Original-Ersatzteile benützen. Bei Bestellung von Ersatzteilen neben Apparat 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)						Art. Nr.	Schema-Kode	Technische Daten	Hersteller
VMC-3 Turbo									
VMC-3									
Spannung		3N400	3N230	1N240	3N400				
[2]	Schalter ON / OFF				1	0718	S1	4-polig 25A	EGO
[2]	Schalter ON / OFF	1	1	1		0719	S1	4.polig 10A	EGO
[8]	Arbeitsthermostat	1	1	1	1	3769-03	S2	Dreiphasig	EGO
[3]	Sicherheitsthermostat	1	1	1	1	3761-04	S3	Dreiphasig	EGO
[23]	Microswitch	1	1	1	1	3772-57	S4	250V 16A	
[2a]	Farblose Kontrolllampe	1	1	1	1	6324	H1	230V	ISC
[8a]	Orange Kontrolllampe	1	1	1	1	6325	H2	230V	ISC
[3a]	Rote Kontrolllampe	1	1	1	1	6327	H5	230V	ISC
[19]	Schalter Schaltschütz	1	1	1	1	6282-11	K1	3x25A	
Heizkörper									
[5]	Kit Heizkörper VMC-3 230 V 6.6kW	1	1	1		3772-20	R1, R2, R3		IRCA
	Kit Heizkörper VMC-3 230 V 10 kW				1	3773-20	R1, R2, R3		IRCA
Verschiedenes									
[18]	Knopf für Thermostat, Schalter	2	2	2	2	0712-02			EGO
[7]	Kugel-Ablaufhahn	1	1	1	1	3782		G3/4"	

Wichtig: Bei Anforderung des Kundendienstes unbedingt angeben

Apparatetyp, Apparat-Nummer, Volt, Ampere, Kilowatt

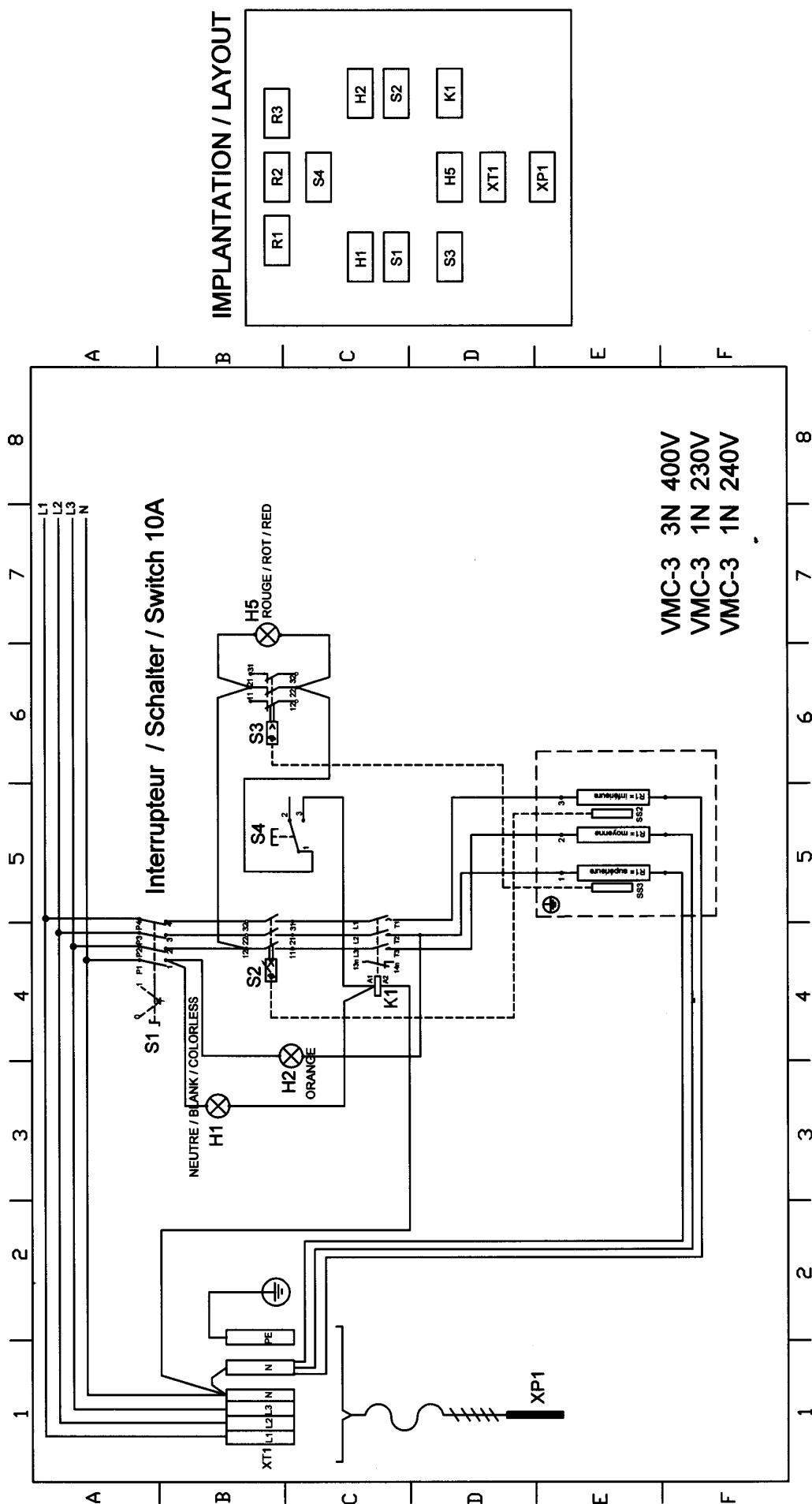
Diese Angaben sind auf dem Typenschild des Apparates.

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

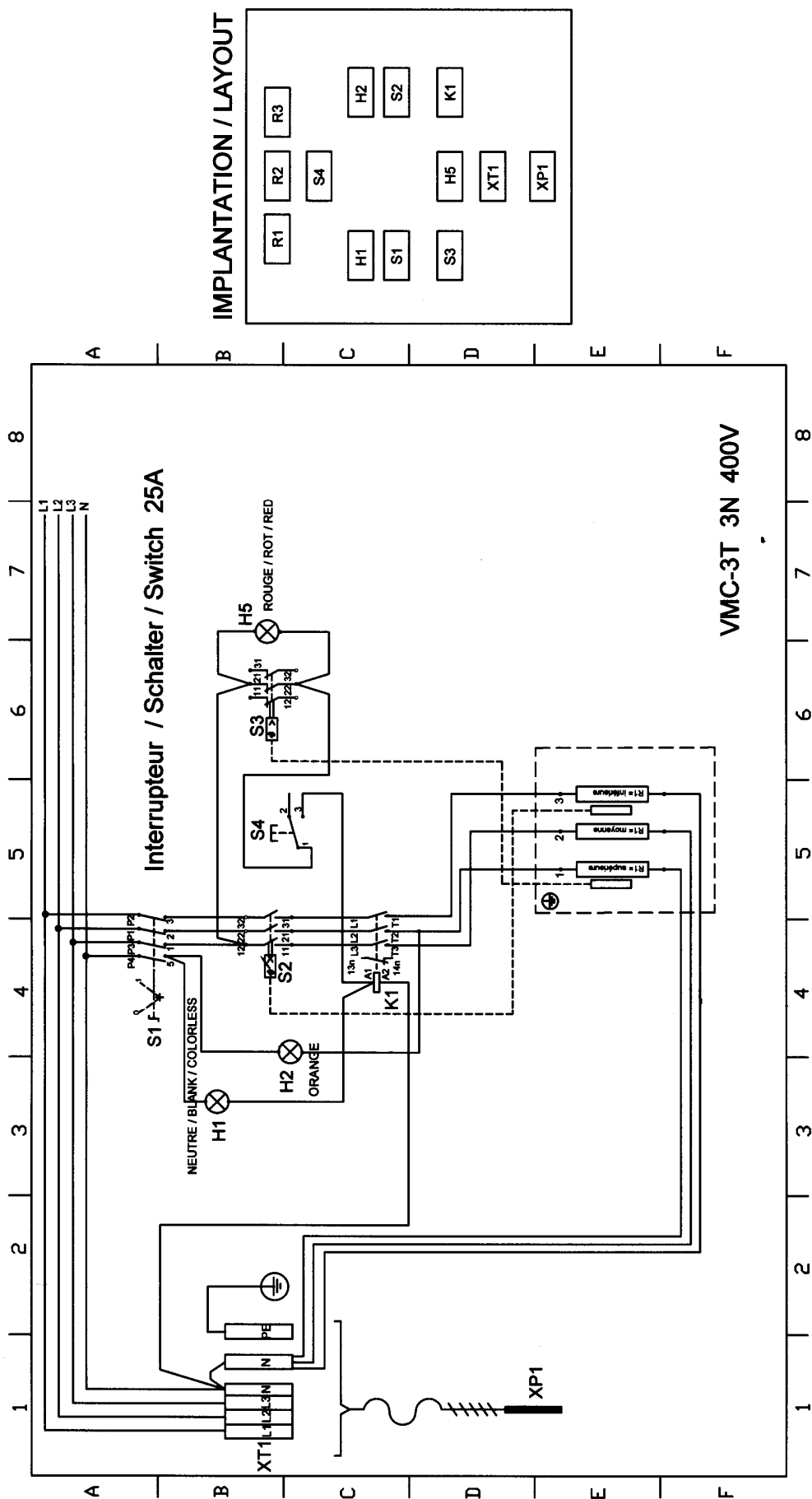
Sie können auch eine Kopie der nächsten Seite ausfüllen und uns per Fax senden

Service – oder Ersatzteilbestellung :
Dieses Blatt kopieren, vollständig ausfüllen, an Valentine faxen
(telefonische Missverständnisse müssen nicht sein...)

Ihre Angaben	Firma
	Adresse
	Telefon
	Fax
	E-Mail
	Kontaktperson
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 Turbo



IMPLANTATION / LAYOUT

