





# Betriebsanleitung zu Multi-Cooker

# Valentine<sup>®</sup>

SWISS MADE

Gültig für Modelle:

	<b>VMC-3</b>  MULTI-COOKER VMC-3  Grundmodell	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](mailto:info@valentine.ch) Internet: [www.valentine.ch](http://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

<b>Wichtige Hinweise</b>	<b>14</b>
<b>Warnung</b>	<b>14</b>
<b>Restgefahren</b>	<b>14</b>
<b>Periodische Kontrollen</b>	<b>14</b>
<b>Technische Angaben</b>	<b>15</b>
<b>Installation</b>	<b>15</b>
<b>Wichtige Vorsichtsmassnahmen</b>	<b>15</b>
<b>Entleerung Anschluss</b>	<b>15</b>
<b>VMC Höhe</b>	<b>15</b>
<b>Beschreibung des Apparates</b>	<b>16</b>
<b>Beschreibung der Funktionen</b>	<b>17</b>
<b>Gebrauchsanleitung</b>	<b>18</b>
<b>Wasser einfüllen</b>	<b>18</b>
<b>Betrieb, Kochen</b>	<b>18</b>
<b>Entleeren des Wasserbehälters</b>	<b>18</b>
<b>Unterhalt vom Multi-Cooker, Reinigung</b>	<b>18</b>
<b>Reparaturen</b>	<b>19</b>
<b>Einfache Störungen</b>	<b>19</b>
<b>Komplexe Störungen</b>	<b>19</b>
<b>Ersatzteile</b>	<b>20</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>21</b>
<b>Schaltschema VMC-3</b>	<b>22</b>
<b>Schaltschema VMC-3 Turbo</b>	<b>23</b>

## 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 der 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 Vorteil 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**
- ⇒ **Wenn die Höhe ist auf MAX er ist abraten um der Apparat zu bewegen, er kann umwerfen. Es ist beraten der Apparat auf dem Wand zu fixieren**

**Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemäßen 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	50/60	50/60	50/60
Inhalt in Liter	L	35-40	35-40	35-40	35-40
Hauptschalter		1	1	1	1
Arbeitsthermostat 40-105°C		1	1	1	1
Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher		1	1	1	1
Schutzgrad		IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
Breite	mm	350	350	350	350
Tiefe	mm	600	600	600	600
Höhe mit 100mm Füsse	mm	850	850	850	850
Einstellung + 50 mm	mm	900	900	900	900
Gewicht (ohne Optionen)	kg	31	31	31	31
Ablauf-Schlauch		G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "
Ablaufhahn		G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	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 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.

- ◆ Verbindung mit dem Potentialausgleich (der ganzen Küche) am Anschluss [22]



- ◆ 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".

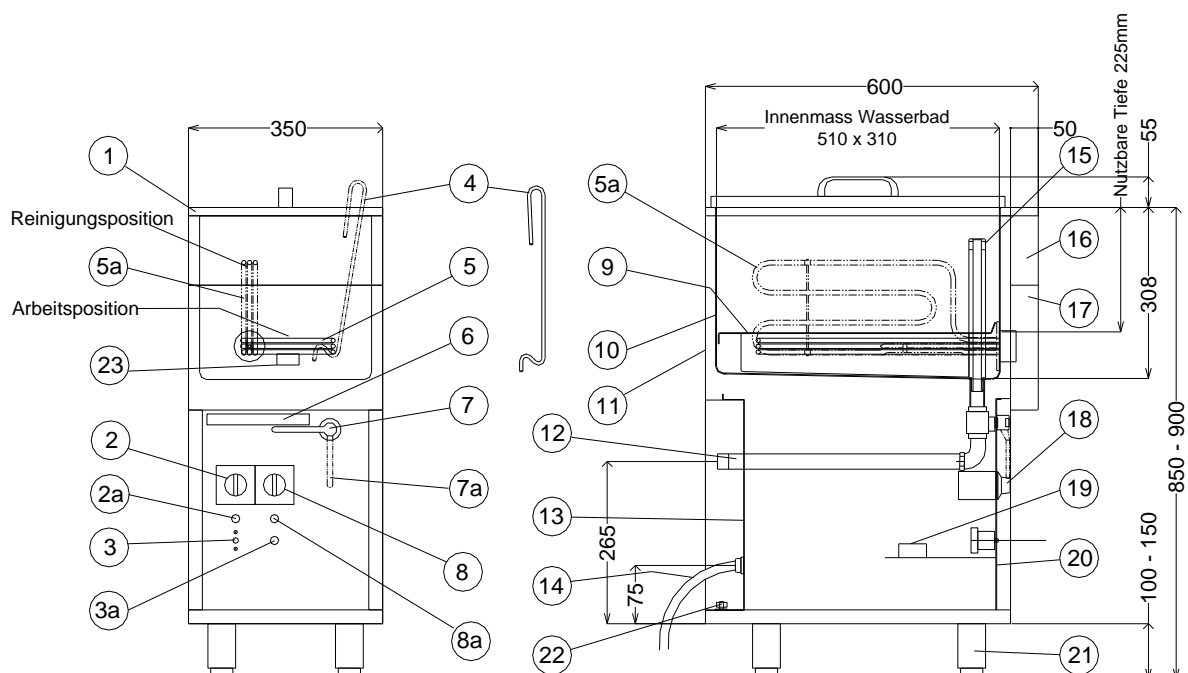
### Entleerung Anschluss

Am Entleerungshahn [7] : Die Leitung G3/4 verlässt das Gehäuse normalerweise durch die untere Rückwand [12].

### VMC Höhe

Die Standardhöhe ist 850 mm. Verstellung der Füsse [21] erlaubt eine Höhe bis zu 900mm.

## Beschreibung des Apparates



Rep.	Beschreibung	Artikel	Rep.	Beschreibung	Artikel
1	Deckel	3708-01	11	Rückwand oben	3720-03
2	Schalter	0718 / 0719	12	G3/4"	3794-03
2a	Farblose Kontrollampe	6324	13	Versenkte Rückwand	3706-03
3	Sicherheitsthermostat	3761-04	14	Anschlusskabel	
3a	Rote Kontrollampe	6327	15	Überlauf – Standrohr	3762-01
4	Haken zum Hochklappen der Heizung	3874	16	Frontplatte Oberteil	3703-03
5	Heizung in Arbeitsstellung		17	Anschluss - Schutz	3819-03
5a	Heizung in Reinigungsstellung		18	Drehgriff	0712-02
6	Typenschild		19	Schalter	6282-11
7	Kugelhahn G3/4" Geschlossen	3782	20	Schalttafel	3833-03
7a	Kugelhahn G3/4" offen		21	Fuss verstellbar 100/150 mm	3710-03
8	Thermostat 40-105°C	3769-03	22	Anschluss für Potential ausgleich	
8a	Gelbe Kontrollampe	6325	23	Microswitch	
9	Schutzblech auf Heizung	3713-03			
10	Wasserbad 510 x 310mm	3807-03			

## Beschreibung der Funktionen

- [7] Ablasshahn  
[2] Hauptschalter  
[2a] Farblose Kontrolllampe Leuchtet, wenn Apparat unter Spannung ist  
[8] Arbeitsthermostat Regelt Wassertemperatur zwischen 40°C und Kochen  
[8a] Gelbe Kontrolllampe Leuchtet, wenn der Apparat heizt  
Erloschen = Die gewünschte Temperatur ist erreicht  
[3] Rückstellknopf des Sicherheits-thermostaten Bei Fehler des Arthermostats oder Überhitzung wird er-Strozufuhr unterbrochen  
[3a] Rote Kontrolllampe Leuchtet bei Störung

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

# Gebrauchsanleitung

## Wasser einfüllen

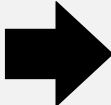
Wassermenge je nach Anwendung :

- ♦ 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 Beutel 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 [13a] leuchtet auf, sobald das Gerät heizt und schaltet aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

<b>Achtung:</b> 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

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.

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

## Komplexe Störungen

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



## Ersatzteile

Nur Original-Ersatzteile benützen. Bei Bestellung von Ersatzteilen neben Apparat-Nr auch Artikel-Nr 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 pôles 25A	EGO
[2]	Schalter ON / OFF	1	1	1		0719	S1	4 pôles 10A	EGO
[8]	Arbeitsthermostat	1	1	1	1	3769-03	S2	Triphasé	EGO
[3]	Sicherheitsthermostat	1	1	1	1	3761-04	S3	Triphasé	EGO
[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]	Schalterschütz	1	1	1	1	6281-11	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

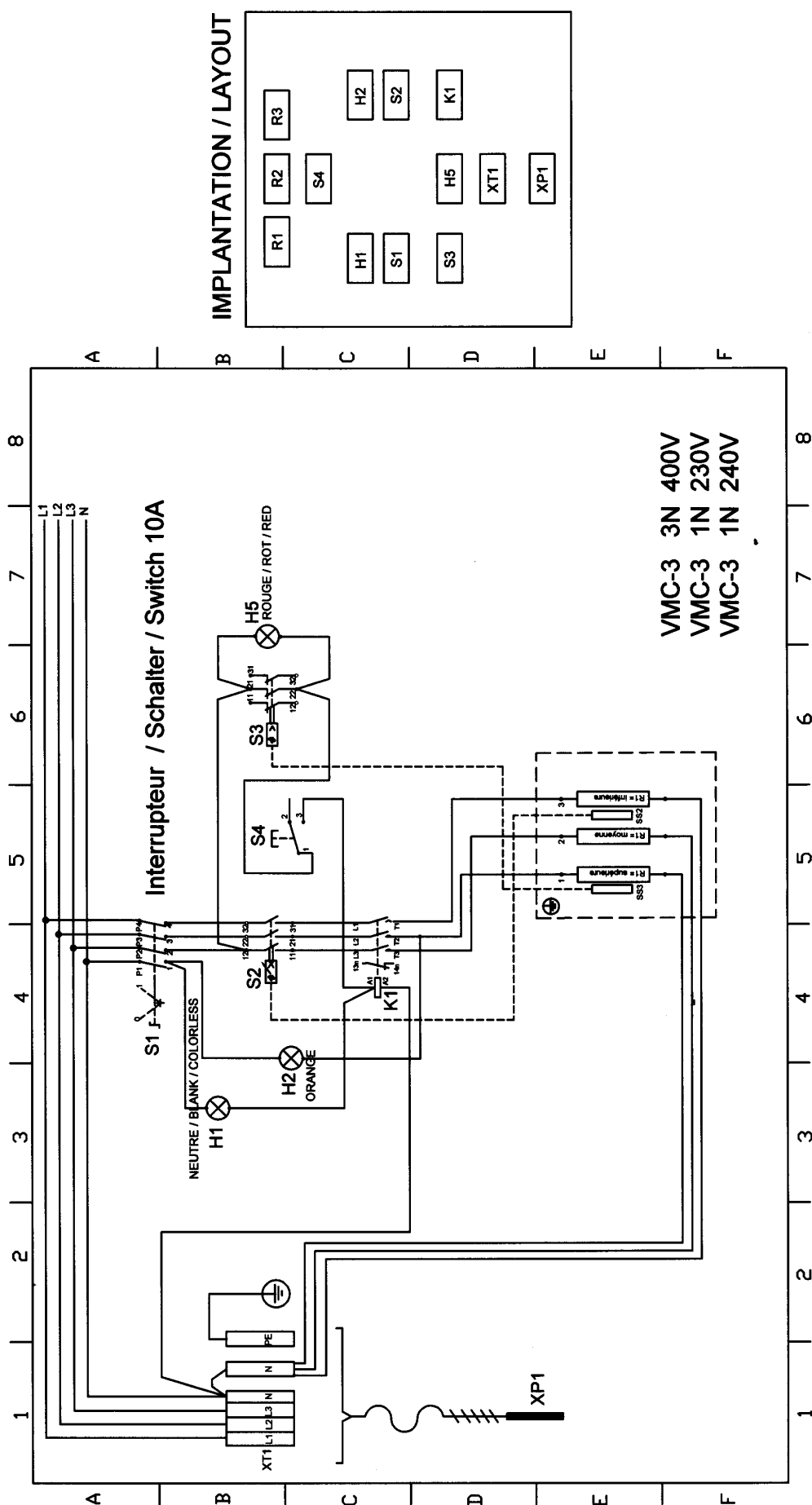
**Sie können auch eine Kopie der nächsten Seite ausfüllen und uns per Fax senden**

## Kundendienst

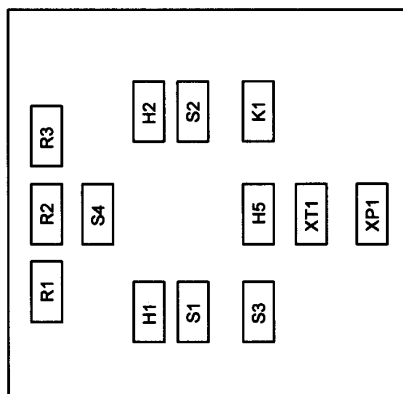
Service – oder Ersatzteilbestellung :  
**Dieses Blatt kopieren, vollständig ausfüllen, an Valentine faxen**  
**(telephonische Missverständnisse müssen nicht sein...)**

Ihre Angaben	Firma
	Adresse
	Telefon
	Fax
	email
	Kontaktperson
Ihr Apparat	Typ
	Serien-Nummer
	Spannung                      Strom                      Leistung
Ihr Wunsch	Ersatzteile (Siehe Seite 9)
Unser Kon- takt	Verkäufer, Apparat gekauft bei (Siehe Seite 1)
	Datum

# Schaltschema VMC-3



## IMPLANTATION / LAYOUT



# Schaltschema VMC-3 Turbo

