

Instructions pour multicuiseurs



valable pour modèles de base

	VMC-3	3x400/415 V~	
	VMC-3 TURBO		
	MULTICUISEUR sur pieds MARINE		

Votre agent:

DECLARATION DE CONFORMITE

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

déclarons que ces produits sont conformes aux Directives et Normes suivantes:

Directive Basse Tension	2014/35/UE
Directive EMC	2014/30/UE
Directive ROHS	2011/65/UE
Contact alimentaire	1935/2004/CE
WEEE	2012/19/UE
Normes applicables	EC 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, 15 juin 2017

Valentine Fabrique SA

B. Paris
Administrateur

Table des matières

Page:

Remarques importantes	3
Avertissements	3
Dangers résiduels	3
Contrôles périodiques	3
Spécifications techniques	4
Installation	4
Précautions importantes d'installation	4
Raccordement de la vidange	4
Hauteur du VMC-3 MARINE	4
Fixation	4
Description de l'appareil	5
Identification des principaux éléments	5
Fixation au sol du VMC-3-MARINE	6
Description des fonctions	7
Mode d'emploi	7
Remplissage d'eau	7
Enclenchement, cuisson	7
Vidange du bain d'eau	8
Entretien du multicuiseur, nettoyage	8
Dépannage	8
Pannes simples	8
Pannes complexes	8
Pièces de rechange	8
Vous pouvez compléter et nous faxer une copie de la page suivante	9
Service après-vente	10
Schéma de raccordement VMC-3 MARINE	11

Avertissement:

Les informations contenues dans ce mode d'emploi peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. La maison Valentine Fabrique SA ne pourra être tenue responsable des erreurs contenues dans ce document, ni des dommages consécutifs ayant trait à l'usage de ce dernier.

Chère Cliente, Cher Client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce MULTICUISEUR VMC-3 MARINE Valentine. Vous possédez maintenant un produit de haute qualité, renommé, simple et fiable.

Les instructions ci-après tiennent compte des lois concernant la responsabilité du fait du produit, des directives européennes et des normes de sécurité internationales applicables.

Avantages uniques de votre multicuiseur Valentine:

Cuve aux dimensions GASTRONORM GN 1/1	⇒ Vous utiliserez les bacs GN que vous possédez déjà
Cuve très profonde emboutie d'une pièce	⇒ Facile à nettoyer ⇒ Résiste à l'eau salée
Corps de chauffe pivotant	⇒ Facilite l'accès au fond de la cuve ⇒ Remise en place simple
Fonctions multiples	⇒ Cuire, blanchir, pocher ⇒ Réchauffer, dégeler ⇒ Régénérer, cuire à la vapeur, etc
Thermostat réglable en continu de 40 à 105°C	⇒ Toujours la bonne température pour saucisses, crèmes, etc

Remarques importantes

Avertissements

Avant d'utiliser le multicuiseur, vous êtes tenu :

- ⇒ **d'étudier et faire respecter rigoureusement les instructions ci-après**
- ⇒ **d'informer le personnel sur l'utilisation correcte du multicuiseur et de le rendre attentif aux dangers résiduels**

La maison Valentine Fabrique SA se dégage de toute responsabilité pour les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation du multicuiseur et par un non respect des instructions de service.

Dangers résiduels



- L'eau chaude contenue dans la cuve ainsi que les vapeurs d'eau peuvent provoquer de graves brûlures. Evitez absolument tout contact direct avec votre corps
- Soulever d'abord la partie arrière du couvercle pour laisser échapper les vapeurs vers l'arrière
- Ne pas toucher le corps de chauffe avant que l'appareil soit déclenché et refroidi

Contrôles périodiques

- ♦ Faire contrôler le bon fonctionnement et l'isolation électrique de l'appareil au minimum une fois par année

Spécifications techniques

Modèle		VMC-3M		VMC-3M Turbo	
Tension	V	3x400	3x415	3x400	3x415
Puissance	KW	6.6	7.1	10	10.7
Raccordement	A	9.5	10	14.45	14.9
Féquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Contenance en litres	L	35-40	35-40	35-40	35-40
Interrupteur principal		1	1	1	1
Thermostat réglable 40-105°C		1	1	1	1
Thermostat de sécurité positive		1	1	1	1
Indice d'étanchéité		IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
Largeur	mm	350	350	350	350
Profondeur	mm	600	600	600	600
Hauteur standard avec pied de 100mm	mm	850	850	850	850
Réglage + 50 mm	mm	900	900	900	900
Poids (sans options)	kg	31	31	31	31
Tuyau de vidange		G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "
Robinet de vidange à bille		G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "

Installation

Précautions importantes d'installation

- ♦ L'acheteur est tenu de faire effectuer l'installation électrique à ses frais par un concessionnaire agréé et selon les prescriptions locales.
- ♦ La tension, la fréquence ainsi que le courant doivent correspondre aux indications mentionnées sur la plaquette signalétique du multicuiseur.
- ♦ Dans tous les cas, l'appareil doit être raccordé à la terre de sécurité par le câble de raccordement. Les appareils sont livrés avec un câble flexible d'une longueur de 1,9 m.
- ♦ L'appareil doit être raccordé à la borne d'équipotentialité [22] symbole 
- ♦ Couleur des conducteurs:
Terre : jaune / vert Neutre: bleu Pôles : brun, gris, noir
- ♦ Avant de brancher le courant, mettre l'interrupteur [2] sur « 0 ».
- ♦ Ne jamais enclencher le VMC-3 sans eau. Les corps de chauffe risquent de brûler.
- ♦ Avant l'enclenchement, il faut mettre de l'eau dans la cuve, au minimum jusqu'à la marque "MIN" et au maximum jusqu'à la marque "MAX" pour prévenir le débordement.

Raccordement de la vidange

Le tube de vidange fixé au robinet sort normalement à l'arrière du châssis [12]. Raccordement G3/4".

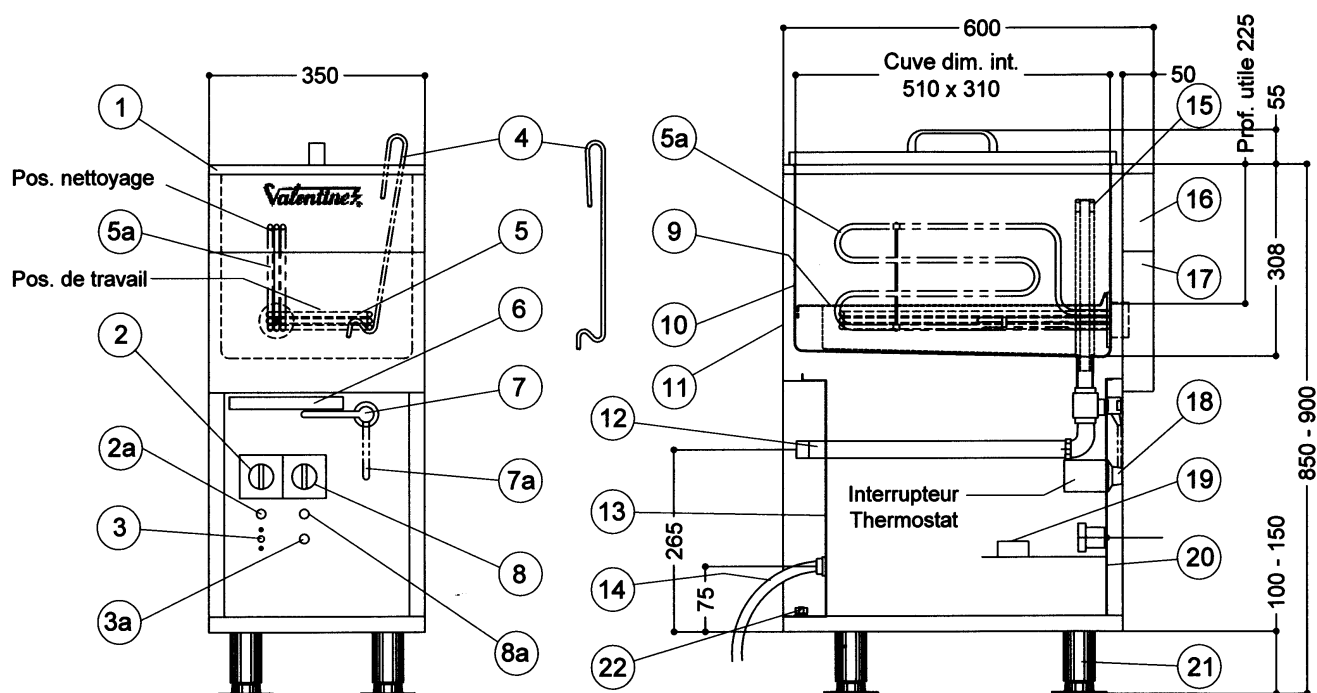
Hauteur du VMC-3 MARINE

La hauteur standard est de 850 mm. Le réglage des pieds MARINE [21] permet une hauteur de +50 mm.

Fixation

L'installateur se rapporte aux cotes de fixation précisées page 6/11. Les éléments de fixation sont de M8 au maximum.

Description de l'appareil

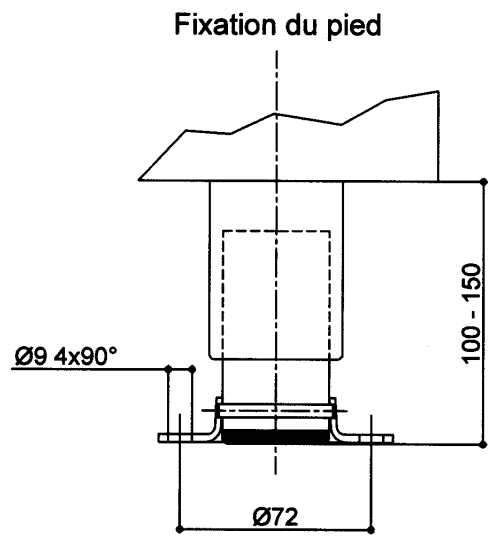
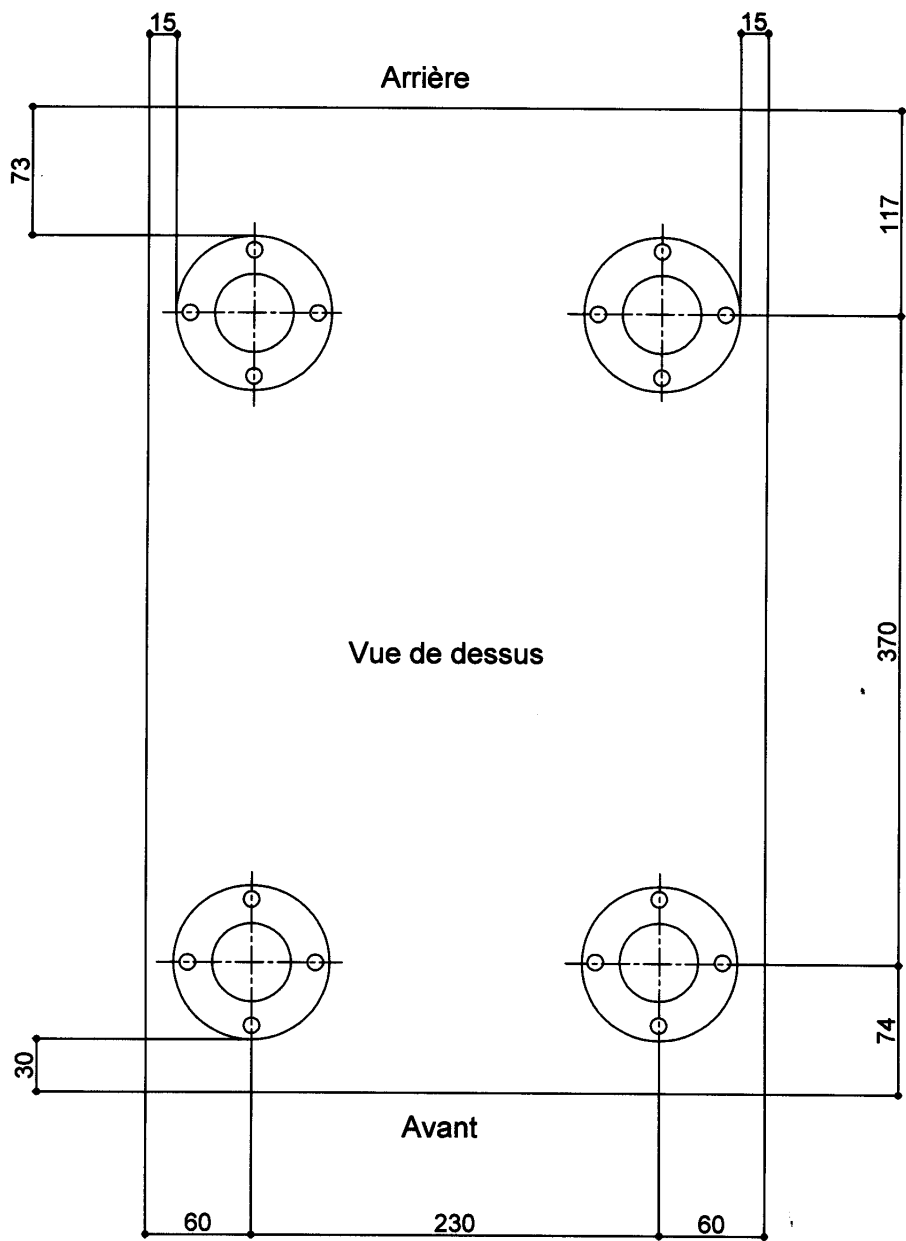


Identification des principaux éléments

Rep.	Description	Rep.	Description
1	Couvercle	11	Paroi arrière sup.
2	Interrupteur	12	Tube fileté G3/4 »
2a	Signal neutre	13	Caisson
3	Thermostat de sécurité	14	Câble de raccordement
3a	Signal rouge	15	Tube de trop-plein
4	Crochet pour lever le cdch	16	Fronton
5	Cdch Position de travail	17	Protection raccordement
5a	Cdch Position de nettoyage	18	Bouton
6	Plaquette d'identification	19	Contacteur
7	Robinet à bille G3/4 » Fermé	20	Tableau de commande
7a	Robinet à bille G3/4 » Ouvert	21	Pied télescop. MARINE 100/150 mm
8	Thermostat 40-105°C	22	Borne d'équipotentiel
8a	Signal orange	23	Microswitch
9	Tôle de protection cdch		
10	Cuve prof. 310		

Remarque : Cdch = corps de chauffe

Fixation au sol du VMC-3-MARINE



Description des fonctions

[2] Interrupteur principal	Fonction	Marche / Arrêt
[2a] Signal neutre	Allumé	Indique que l'appareil est sous tension
[8] Thermostat de travail	Réglage de la température de l'eau de la cuve entre 40°C et 105 °C	
[8a] Signal orange	Allumé	Indique que l'appareil est en cours de chauffage
	Eteint	La température voulue est atteinte
[3] Bouton du thermostat de sécurité	Coupe l'alimentation de l'appareil en cas de défaut thermostat de travail ou de surchauffe de celui-ci.	
[3a] Signal rouge	Eteint	Fonctions normales
	Allumé	Une anomalie est signalée

NOTA	Pour enclencher le thermostat de sécurité [3]
	➤ Mettre l'interrupteur principal [2] sur ARRET
	➤ Laisser refroidir le corps de chauffe [5]
	➤ Appuyer sur le bouton [3] rouge
Si le problème persiste voir page 8/11	➤ Mettre l'interrupteur [2] sur MARCHE
	➤ Le signal rouge [3] doit rester éteint

Mode d'emploi

Remplissage d'eau

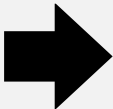
Remplissez d'eau la cuve suivant la méthode de cuisson :

- ◆ Ne jamais jeter une poignée de sel au fond de la cuve. La trop forte concentration de sel en combinaison avec le chlore de l'eau risque d'attaquer même l'inox spécial.
- ◆ Si vous travaillez avec de l'eau salée, il faut répandre le sel dans l'eau bouillante sur toute la surface.

Pour cuire, réchauffer, pocher et pour régénérer les sachets	◇ Jusqu'à la marque « MAX » (env. 35 litres) ◇ Pour de petites quantités d'aliments, réduire la quantité d'eau en rapport
Pour cuire à la vapeur :	◇ Remplir jusqu'à la marque « VAP » ◇ Dès que le niveau diminue jusqu'à la marque « MIN », il faut absolument rajouter de l'eau, sinon les corps de chauffe risquent d'être endommagés
Pour cuire au bain-marie :	◇ Adaptez le niveau de remplissage à la profondeur et au contenu des bacs GN. Toutefois, respectez toujours le niveau « MIN »

Enclenchement, cuisson

Tourner l'interrupteur [2] sur 1	⇒ Position 0 Appareil éteint ⇒ Position 1 Appareil en fonction Le signal neutre [2a] s'allume
Tourner le bouton du thermostat [8] sur la température désirée. Sélection entre 40 et 105 °C	⇒ Le signal orange [8a] s'allume dès que l'appareil chauffe. ⇒ Le signal s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.

Attention : Pour cuire des pâtes, l'eau doit fortement bouillir. En tournant le bouton du thermostat au maximum, ce dernier ne déclenchera pas		Avant de ressortir les pâtes « al dente » du bac, réduisez le thermostat à 90° par exemple
--	---	--

Vidange du bain d'eau

A la fin du service, ou au moins une fois par jour, il faut complètement vidanger la cuve.

- ☑ Retirer la tôle de protection du corps de chauffe [9].
- ☑ Pour vidanger, ouvrir le robinet en tournant la poignée [7] vers le bas.
- ☑ Utiliser le crochet [4] pour soulever le corps de chauffe et le positionner comme [5a].
- ☑ Nettoyer soigneusement la cuve et le fond.

Il n'est pas indiqué de laisser plusieurs jours la même eau dans la cuve, même s'il s'agit d'un court-bouillon !

Entretien du multicuiseur, nettoyage

A l'exception d'un nettoyage minutieux pour des raisons d'hygiène, le VMC-3 ne demande pas d'entretien. Evitez de faire déborder l'appareil. Ne giclez pas de l'eau dans les parties électriques, nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide uniquement.

Durant le nettoyage ne pas utiliser des objets tranchants (couteaux, fourchettes, etc).

Dépannage

Pannes simples

Pannes	Causes probables	Remèdes
Le multicuiseur ne chauffe pas	Pas de courant	◇ Vérifier soigneusement vos fusibles, la fiche et la prise
Le multicuiseur ne chauffe pas et le signal rouge est allumé	Le thermostat de sécurité a déclenché	◇ Voir NOTA page 7 / 11
Le multicuiseur ne chauffe pas suffisamment	Il manque une phase de l'alimentation électrique	◇ Vérifier vos fusibles
Le signal neutre ne s'allume pas ou clignote	- Signal défectueux - Il manque une phase de l'alimentation électrique	◇ Faire remplacer le signal ◇ Vérifier vos fusibles
Le signal orange ne s'allume pas ou clignote	Signal défectueux	◇ Faire remplacer le signal

Pannes complexes

Pannes	Causes probables	Remèdes
Les signaux lumineux sont allumés mais le multicuiseur ne chauffe pas	Corps de chauffe défectueux	◇ Appeler le service après-vente
Le multicuiseur ne chauffe pas suffisamment	- Rupture de phase - Elément défectueux	
Les fusibles sautent à l'enclenchement	Court-circuit	
Le signal neutre ne s'allume pas ou clignote	Interrupteur défectueux	
Le signal orange ne s'allume pas ou clignote	Thermostat défectueux	

Pièces de rechange

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Pour toute commande de pièces détachées, prière d'indiquer, en plus du numéro d'article selon la liste ci-dessous :

Date de création: 29.03.07  Fabrique SA SWISS MADE	Date de modif 26.08.2021 MM Doc. No.: VMC3-M	Page: 8 / 22
--	--	---------------------

**Vous trouverez ces indications
sur la plaquette de l'appareil.**

le type de multicuiseur	Type No U, I, P
le numéro de série	
la tension, le courant et la puissance	

Désignation (LPGEN-01\LP_VMC-3)									
VMC-3 M Turbo									
VMC-3 M									
Rep.	Description	Tensions	3X400	3X415	3X400	3X415	N° article	Code schéma	Caractéristique
[2]	Interrupteur ON / OFF				1	1	0718	S1	4 pôles 25A
[2]	Interrupteur ON / OFF		1	1			0719	S1	4 pôles 10A
[8]	Thermostat de travail		1	1	1	1	3769-03	S2	Triphasé
[3]	Thermostat à sécurité positive		1	1	1	1	3761-04	S3	Triphasé
[2a]	Signal neutre		1	1	1	1	6324	H1	230V
[8a]	Signal orange		1	1	1	1	6325	H2	230V
[3a]	Signal rouge		1	1	1	1	6327	H5	230V
[19]	Contacteur		1	1	1	1	6282-11	K1	3x25A
[23]	Microswitch		1	1	1	1	3772-57	S4	230V
Corps de chauffe									
[5]	Kit corps de chauffe VMC-3 230 V 6.6kW		1	1			3772-20	R1, R2, R3	
	Kit corps de chauffe VMC-3 230 V 10 kW				1	1	3773-20	R1, R2, R3	
Divers									
[18]	Bouton pr. Thermostat, interrupteur		2	2	2	2	0712-02		
[7]	Robinet de vidange à billes		1	1	1	1	3782		G3/4 »
[21]	Pied télescopique MARINE		4	4	4	4	3710-04		

Important: En appelant le service après-vente, prière d'indiquer:

**Le type de l'appareil, le numéro de série
la tension, le courant, la puissance.**

Vous trouverez ces indications sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Vous pouvez compléter et nous faxer une copie de la page suivante

Service après-vente

En cas de défectuosité ou de besoin de pièces détachées pour votre appareil
Complétez et transmettez cette page dûment remplie pour vous proposer un meilleur service.

Vos coordonnées	Raison sociale			
	Rue		Tél.	
	CP	Email		
	Ville		Fax	
	Personne de contact M / Mme			
Votre appareil	Type			
	No série			
	Tension	Courant	Puissance	
Votre besoin	Pièces détachées (voir page 8/11)			
	Rep	Désignation	Référence	Quantité
Notre contact	Agent / vendeur (voir page 1)			

Schéma de raccordement VMC-3 MARINE

