

**Valentine<sup>®</sup>**

SWISS MADE

## **Cuiseur à pâtes Liguria**

*Mode d'emploi*

## **Pastacooker Liguria**

*Instruction manual*

## **Pastakocher Liguria**

*Bedienungsanleitung*







- F** Prenez connaissance d'abord des consignes de sécurité au § 1, page 6. Lisez le manuel attentivement avant de mettre l'appareil en service et conservez-le pour référence ultérieure.
- D** Nehmen Sie zuerst von den Sicherheitsvorschriften im § 1, Seite 14 Kenntnis. Lesen Sie diese Anleitung gründlich vor Inbetriebnahme des Gerätes. Für weiter Informationen aufbewahren.
- E** Take notice first of the security rules in § 1, page 22. Carefully read this manual before setting up and starting the device. Please keep for future reference.

Vous pouvez télécharger le [mode d'emploi](#) avec ce QR-code.

You can download the [user manual](#) with the following QR-code.

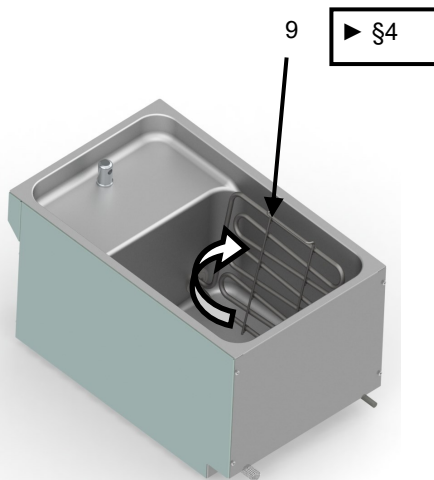
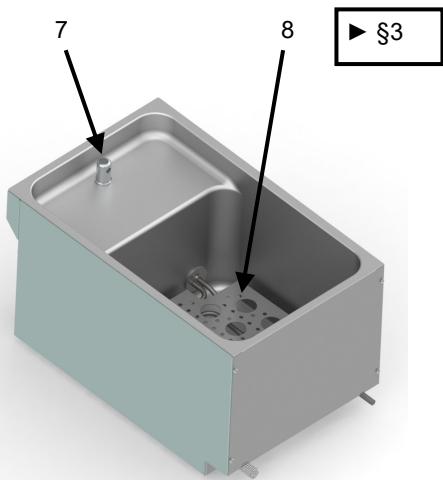
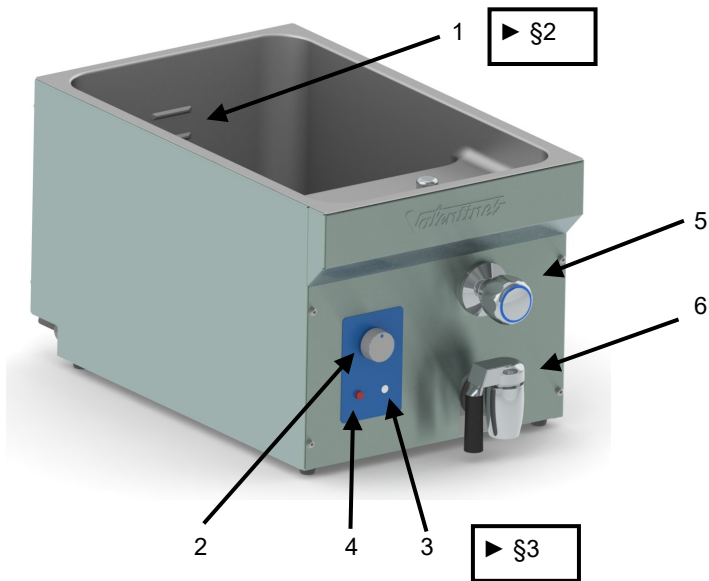
Sie können die [Kurzanleitung](#) mit diesem QR-Kode herunterladen.

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



Scan me

# Vue d'ensemble – Überblick – Overview



4 bar typ. (max 10bar)  
 400kPa typ (max 1000kpa)  
 58 Psi typ (max 145Psi)  
 Max 60°C

▶ §2

## Vue d'ensemble – Überblick – Overview



L'équipement supplémentaire comme les paniers peut différer de la représentation du manuel.

Zusätzliche Ausrüstungen wie Körbe können von den Bildern der Anleitung abweichen.

Accessories like baskets might be different from illustration in the manual.

1	Niveau de remplissage min-max	Füllstand Markierung min-max	Level mark min-max
2	Régulateur de chauffage	Heizregler	Heating regulator
3	Témoin lumineux	Kontroll-Leuchte	Control lamp
4	Bouton reset	Reset Knopf	Reset button
5	Robinet d'arrivée d'eau	Wasser Zulaufhahn	Water feed tap
6	Robinet de vidange pivotant	Drehbarer Entleerungshahn	Pivoting drain valve
7	Buse de remplissage	Einlaufdüse	Filling spout
8	Protection du corps de chauffe	Heizkörper Abdeckung	Heater cover
9	Corps de chauffe pivotant	Schwenkbarer Heizkörper	Tilttable heater

## 1. Bienvenue - Sécurité

Nous vous félicitons pour l'achat d'un cuiseur Valentine, un produit de haute qualité renommée dans le monde depuis plus de 65 ans.

Ce produit vous offrira une haute performance pendant de nombreuses années en respectant quelques règles de base décrites dans ce manuel.

Assurez-vous que le raccordement de l'appareil a été effectué par une personne qualifiée et conformément aux normes en vigueur. Référez-vous au schéma électrique fourni dans ce manuel pour plus de détails.

Cet appareil est conçu pour un usage professionnel, tels que dans les cuisines de restaurants, ou les cantines de collectivités. Il n'est pas conçu pour la cuisson en masse dans la fabrication alimentaire industrielle.



Les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique pendant une intervention avec des outils ou lors du remplacement de pièces. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation présente un défaut. Le câble doit alors immédiatement être remplacé par une personne qualifiée du service après-vente, respectivement par Valentine Fabrique SA ou votre revendeur officiel.



**Ne pas faire fonctionner sans surveillance!**

**Veillez à ce que les enfants n'accèdent pas à l'appareil et que les usagers soient convenablement instruits.**



**Cet appareil est exclusivement destiné à chauffer de l'eau. Attention à la vapeur et aux projections lors de la cuisson.**

Ne jamais mettre d'objets tels que récipients fermés, etc. sinon risque **d'explosion** avec projections importantes d'eau brûlante.



Lorsque le câble d'alimentation est débranché, il doit être clairement visible pour l'opérateur, depuis toute position, que ce câble reste débranché pendant l'intervention.



**Ne pas utiliser de jet d'eau ou vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil !**

**La maison Valentine Fabrique SA se dégage de toute responsabilité pour les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par un non respect des instructions de service.**

## 2. Installation, raccordement et remplissage

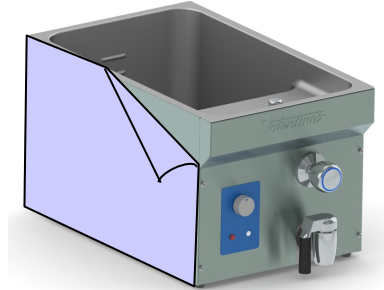


Ôter les feuilles de protection en plastique.

Disposer l'appareil sur un support plat, horizontal et stable.



Le sol autour de l'appareil peut être très glissant ! Portez des chaussures adéquates pour ce type d'environnement.



### Raccordement électrique :

L'appareil doit être muni d'une fiche adéquate pour être séparé du réseau électrique en cas de besoin.

Caractéristiques techniques ► section 6 à la fin du manuel

### Raccordement d'eau :

*Note : le raccordement au circuit d'eau est facultatif.*

Le tuyau est muni d'un raccord femelle 1/2" standard. Au besoin, un adaptateur pour raccord 3/4" est disponible sur demande auprès de Valentine (art. XD018).

La pression de service recommandée est de 4 bar, mais ne doit en aucun cas dépasser 10 bar.



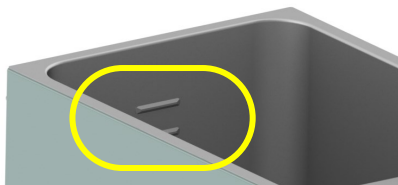
Le tuyau d'amenée d'eau est équipé d'un raccord anti-retour. Celui-ci ne doit jamais être ôté. Le cas échéant il doit être remplacé par une pièce d'origine (disponible chez Valentine), ou par un composant équivalent conforme aux directives locales sur les installations sanitaires.



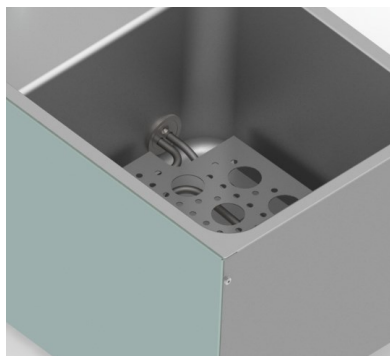
### Remplissage :

Avant la première utilisation, nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement. Vérifiez que la vanne de vidange soit bien fermée avant d'ajouter de l'eau.

Le niveau d'eau doit se situer entre les deux marques min-max. Au besoin utilisez le robinet de remplissage pour compenser la perte d'eau durant la cuisson.



### 3. Utilisation



Les paniers doivent toujours reposer sur la tôle perforée prévue à cet effet.

Ne jamais poser les paniers directement à même le corps de chauffe, cela pourrait l'abîmer.

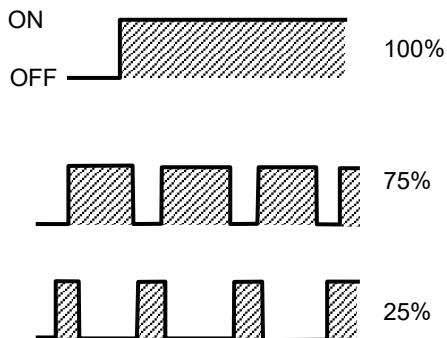
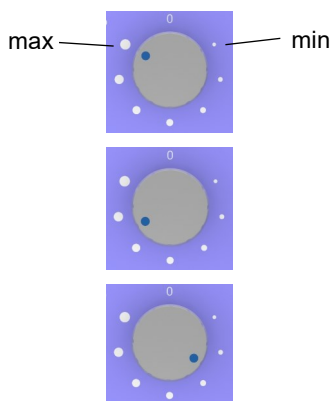
#### Réglage du chauffage :

La puissance de chauffage peut être réglée en continu à l'aide du bouton [2]. Le réglage se fait par une variation de puissance, ce qui permet un réglage même lorsque l'eau atteint sa température d'ébullition.

Le bouton [2] peut être tourné à gauche comme à droite.

#### Fonctionnement du régulateur :

Le régulateur fournit des impulsions. Celles-ci sont d'autant plus longues à mesure que le bouton est tourné vers la droite (+). Au maximum, il travaille en continu.





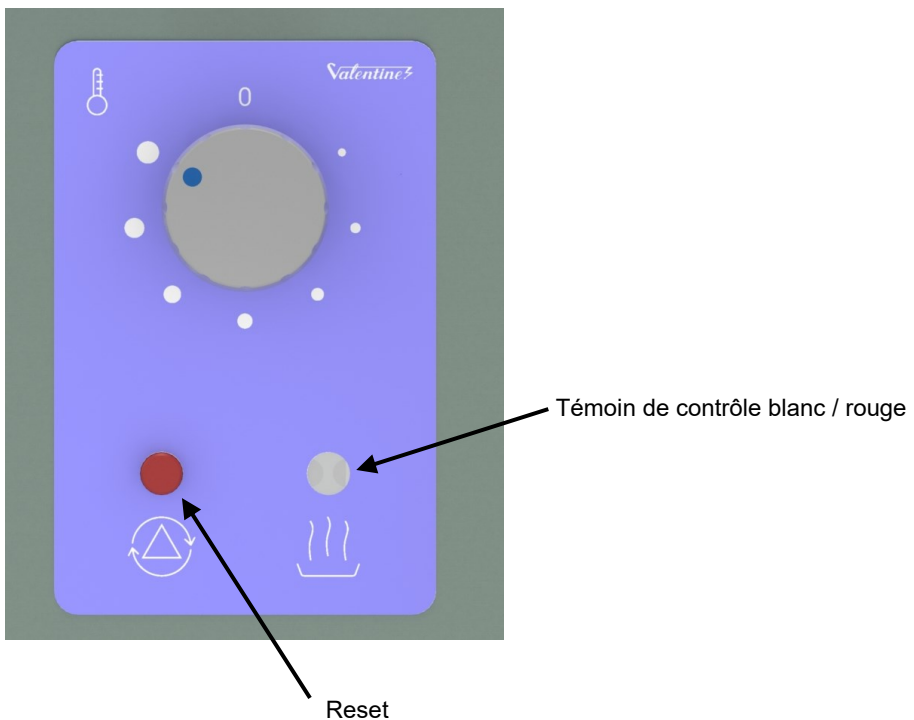
## Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité pour le corps de chauffe. En cas de surchauffe (p.ex. suite à un manque d'eau) le thermostat de sécurité se déclenche et arrête le chauffage. (De même, si la température de la pièce tombe en dessous de zéro, le thermostat de sécurité peut se déclencher aussi.)

En fonctionnement normal, le témoin lumineux s'affiche en blanc dès que le bouton de commande est tourné et que l'appareil chauffe.

Si le témoin s'allume en rouge, le thermostat a déclenché. Le thermostat peut être réarmé en appuyant fermement sur le bouton « reset »

**Avant de le réarmer, laisser refroidir l'appareil au moins 5 minutes et vérifier que la cuve soit remplie !**



## 4. Nettoyage et entretien



Vidanger le cuiseur après chaque utilisation. Pour ce faire, tourner le levier du robinet de vidange en direction de l'avant. (A noter qu'un robinet neuf est plus difficile à tourner, ceci est normal)



Nettoyer régulièrement la cuve et le corps de chauffe pour éliminer les saletés et les dépôts de calcaire. Un fort dépôt de calcaire va entraver l'efficacité de l'appareil et risque de diminuer la durée de vie du corps de chauffe.

Pour accéder au corps de chauffe, retirer la tôle de protection. Le corps de chauffe peut être pivoté pour accéder au fond de la cuve.



**Toujours repositionner le corps de chauffe et sa tôle de protection avant de remettre l'appareil en service**

En cas de dépôt de calcaire résistant, l'appareil peut être détartré moyennant un produit de détartrage usuel pour ménage.

L'appareil est entièrement construit en acier inoxydable de haute qualité. Pour nettoyer les surfaces extérieures, utiliser de préférence un chiffon avec de l'eau et du détergent.




## 5. Conseils pour la cuisson

### Economies d'énergie :

- L'utilisation du couvercle pendant la phase de chauffage de l'appareil permet de réduire les pertes et de raccourcir le temps de chauffe.
- En cas d'interruption de la cuisson, si l'eau doit rester chaude, réduire la puissance à environ 75 %, ce qui évitera les pertes par ébullition et l'eau conservera sa température.

### Remplissage des paniers :

Valentine propose divers paniers compatibles avec votre appareil. Un remplissage adéquat permet une cuisson optimale de vos denrées.

Modèle	Nombre maximum de paniers	Remplissage recommandé (*)
Art. 3789-21 	4	Max 500g de pâtes sèches, soit env. 5 portions
Art. 3951-01 	7	Max 250g de pâtes sèches, soit env. 2-3 portions
Art. 3786-21 	2  Note : peut recevoir 3x 3951-01	Max env 1-1.5 kg de pâtes sèches

*\*Le remplissage peut dépendre de la forme des pâtes*

## Déclaration de conformité Liguria

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



*déclarons que ces produits sont conformes aux directives et normes suivantes:*

Directive Basse Tension	2014/35/UE
Directive CEM	2014/30/UE
Contact alimentaire	1935/2004/CE
Directive ROHS	2011/65/UE
Directive WEEE	2012/19/UE

Normes applicables	EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
	EN 55014-2:15
	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-47+A1+A11
	EN 61000-3-11:00
	EN 61000-3-12:11
	EN 61770:09+A11:18
EN 62233:08	

Romanel-sur-Morges, 04 mars 2022

Valentine Fabrique S.A

C. Paris  
CEO



## 1. Willkommen - Sicherheit

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines Valentine Kochers, eines der hochwertigen Produkte die seit über 65 Jahren weltweiten Ruf geniessen.

Dieses Produkt wird Ihnen viele Jahre lang eine hohe Leistung bieten, wenn Sie einige Grundregeln, die in dieser Anleitung beschrieben sind, befolgen.

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss des Gerätes durch eine hierzu qualifizierte Person und gemäss den geltenden Normen erfolgt ist. Beziehen Sie sich auf den in dieser Anleitung aufgeführten Schaltplan.

Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Verwendung vorgesehen, wie in den Küchen von Restaurants, Hotels oder Gemeinschaftskantinen. Es ist nicht für das Kochen in grossen Mengen in der industriellen Nahrungsmittelherstellung bestimmt.



Die Geräte müssen während eines Eingriffs mit Werkzeugen oder bei der Ersetzung von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel einen Defekt aufweist. Das Kabel muss dann sofort durch eine hierzu qualifizierte Person des Kundendienstes, beziehungsweise durch Valentine Fabrique SA oder Ihren offiziellen Händler ersetzt werden.



**Nicht ohne Aufsicht funktionieren lassen!**

**Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht in die Gerätenähe kommen und die Benutzer richtig ausgebildet worden sind.**



**Dieses Gerät dient ausschliesslich zum Heizen von Wasser. Achten Sie auf heissen Dampf oder Wasser Spritzer während dem Kochen.**

Geben Sie niemals andere Gegenstände als Speisen in das Wasser, wie geschlossene Behälter usw., sonst besteht **Explosionsgefahr** mit starkem Ausbruch von heissem Wasser.



Wir das Gerät vom Netz getrennt, so muss für den Benutzer aus allen Lagen sichtbar sein, dass das Gerät während dem Eingriff getrennt bleibt.



**Keinen Wasserstrahl oder Druckdampf zum Reinigen des Gerätes verwenden!**

**Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemässen Betrieb und durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.**

## 2. Installation, Anschluss & Füllen

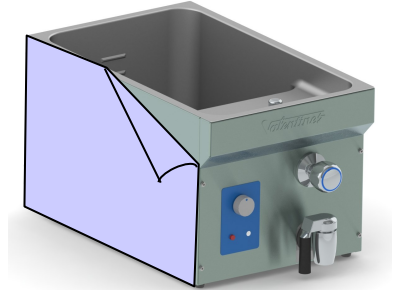


Entfernen Sie die eventuell vorhandenen Schutzfolien aus Kunststoff

Stellen Sie das Geräte auf einen flachen und stabilen Untergrund.



Der Boden um das Gerät kann sehr rutschig werden. Tragen Sie passendes Schuhwerk für solche Umgebungen.



### Stromanschluss :

Das Gerät muss mit einem passenden Stecker ausgerüstet werden um ggf. vom Netz getrennt zu werden.

Technische Daten ► Abschnitt 6 am Ende dieser Anleitung.

### Wasseranschluss :

*NB: der Wasseranschluss ist fakultativ*

Der Schlauch ist mit einem 1/2" Anschluss versehen. Falls notwendig gibt es bei Valentine auf Anfrage einen Adapter für 3/4" (art. XD018).

Der empfohlene Betriebsdruck beträgt 4 bar, darf aber 10 bar nie überschreiten.



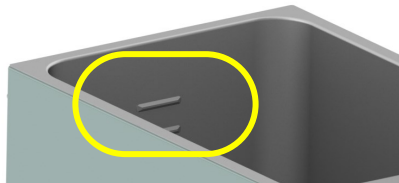
Der Wasser Speiseschlauch ist mit einem Rücklaufventil ausgerüstet. Dieses darf nie entfernt werden. Gegebenenfalls muss das Ventil durch ein Originalteil (bei Valentine verfügbar), oder durch ein gleichwertiges, den lokalen Normen für Sanitäranlagen entsprechendes, Bauteil ersetzt werden.



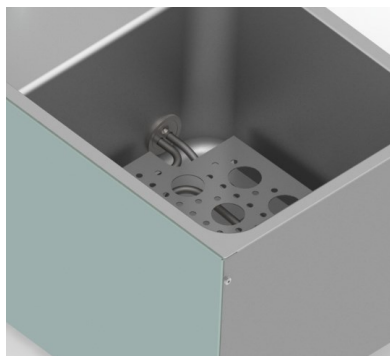
### Füllen :

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie das Becken mit warmem Seifenwasser und spülen Sie gut. Prüfen Sie dass der Entleerungshahn gut geschlossen ist bevor sie das Gerät füllen.

Der Wasserspiegel muss sich zwischen den beiden min-max Markierungen befinden. Wenn nötig, öffnen Sie etwas den Einlauf Hahn um den Wasserverlust beim Kochen zu kompensieren.



### 3. Betrieb



Körbe müssen immer auf dem vorgesehenen Lochblech ruhen.

Niemals die Körbe direkt auf die Heizung stellen, das könnte letztere beschädigen.

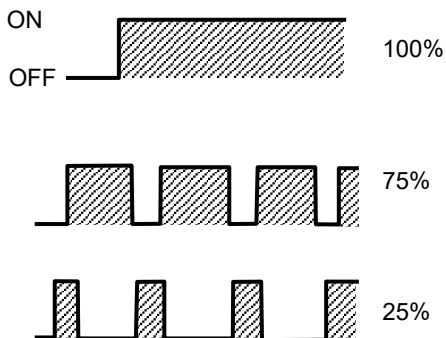
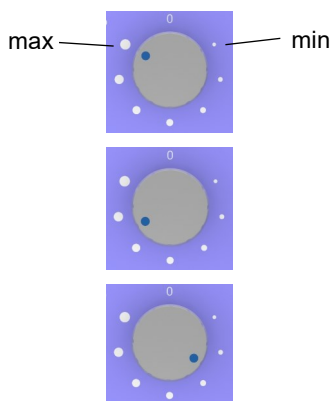
#### Einstellung der Heizung :

Die Heizleistung kann stufenlos mit dem Knopf [2] eingestellt werden. Die Regelung erfolgt mittels einer Anpassung der Leistung, und ermöglicht somit eine Einstellung auch wenn das Wasser die Siedetemperatur erreicht hat.

Der Knopf [2] kann wahlweise nach rechts oder links gedreht werden.

#### Funktionsweise des Reglers :

Der Regler liefert Impulse. Diese werden länger wenn der Regler weiter nach rechts (+) gedreht wird. Auf Maximum arbeitet er ununterbrochen.





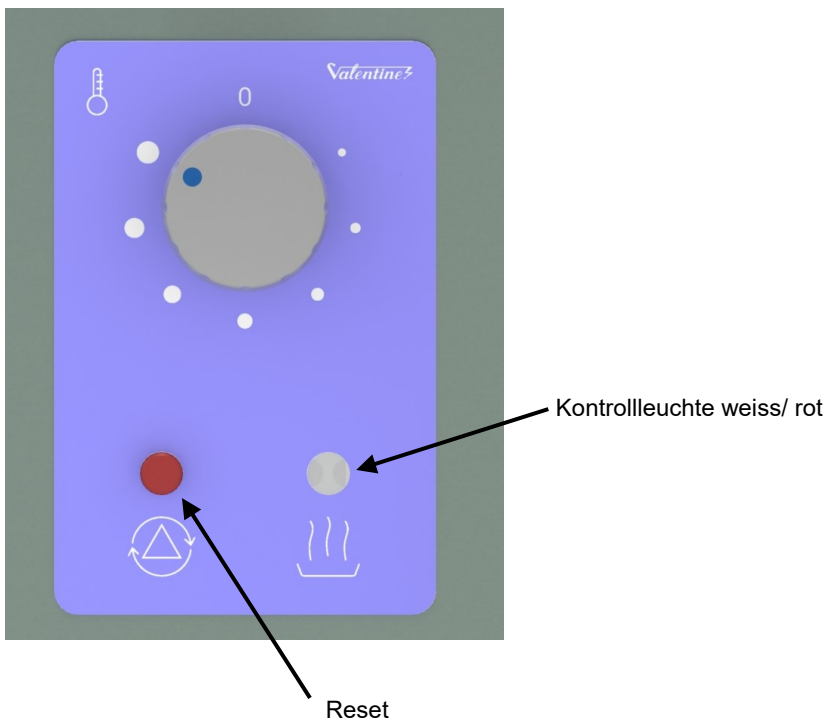
## Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat für die Heizung ausgerüstet. Bei Überhitzung (z.B. wegen mangelndem Wasser), schaltet dieser Thermostat die Heizung aus (auch wenn die Raumtemperatur unter null fällt, kann der Thermostat auch ausschalten).

In normalem Betrieb leuchtet die Kontrolllampe weiss sobald der Regler gedreht wird und das Gerät heizt.

Wenn die leuchte Rot ist, so hat der Sicherheitsthermostat ausgeschaltet. Der Thermostat kann durch festes Drücken auf den « Reset » Knopf wieder eingeschaltet werden

**Bevor Sie den Thermostat wieder einschalten, warten Sie mindestens 5 Minuten und prüfen Sie ob das Becken mit Wasser gefüllt ist !**



## 4. Reinigung und Pflege



Entleeren Sie den Kocher nach jedem Gebrauch. Drehen Sie dazu den Hebel des Entleerungshahn nach vorn. (Bei neuen Geräten ist der Hahn etwas schwieriger zu drehen, das ist normal)



Reinigen Sie regelmässig das Becken und die Heizung, um Überreste und Kalkablagerungen zu entfernen. Eine starke Kalkablagerungen beeinträchtigt die Wirksamkeit des Gerätes und kann die Lebensdauer der Heizung reduzieren.

Um an die Heizung zu gelangen, entfernen Sie das Schutzblech. Die Heizung kann geschwenkt werden um an den Boden des Becken zu gelangen.



**Heizung und das Schutzblech immer wieder in Arbeitsposition bringen bevor das Gerät betrieben wird.**

Bei hartnäckiger Kalkablagerung kann das Gerät mit einem handelsüblichen Kalkentferner gereinigt werden.

Das Gerät besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl. Zur Reinigung der Aussenflächen nehmen Sie am besten ein Tuch mit Seifenwasser




## 5. Ratschläge für das Kochen

### Energie Einsparungen :

- Die Verwendung des Deckels während dem Vorheizen verringert die Energieverluste und reduziert die Heiz-Zeit.
- Bei Unterbruch der Arbeit, falls das Wasser heiss bleiben soll, reduzieren Sie die Leistung auf ca. 75%. Somit vermeidet man Verluste durch kochen und das Wasser behält die Temperatur.

### Füllung der Körbe :

Valentine bietet verschieden Körbe an, die mit Ihrem Gerät kompatibel sind. Eine korrekte Füllung ermöglicht ein optimales Kochen Ihrer Speisen.

Modell	Max. Anzahl Körbe	Empfohlene Füllung (*)
Art. 3789-21 	4	Max 500g trockene Teigwaren, ca. 5 Portionen
Art. 3951-01 	7	Max 250 trockene Teigwaren, ca. 2-3 Portionen
Art. 3786-21 	2  NB: kann je 3x 3951-01 tragen	Max ca. 1-1.5 kg trockene Teigwaren.

*\*Die Füllung kann je nach Form der Teigwaren abweichen.*

## Konformitätserklärung Liguria

Wir, der Hersteller

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



erklären, dass diese Produkte folgenden Richtlinien und Normen entsprechen:

Niederspannungsrichtlinie	2014/35/UE
EMV-Richtlinie	2014/30/UE
Lebensmittelkontakt	1935/2004/CE
RoHS-Richtlinie	2011/65/UE
WEEE-Richtlinie	2012/19/UE

Normen	EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
	EN 55014-2:15
	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-47+A1+A11
	EN 61000-3-11:00
	EN 61000-3-12:11
	EN 61770:09+A11:18
EN 62233:08	

Romanel-sur-Morges, 04 März 2022

Valentine Fabrique S.A

C. Paris  
CEO



## 1. Welcome - Safety

Congratulations on your purchase of a Valentine cooker, a product of the best quality well known in Europe for over 65 years.

This product will work optimally for many years if you respect a few basic rules outlined in this manual.

Make sure the appliance is connected by a qualified person in accordance with current standards. Refer to the wiring diagram provided in this manual for further details. This appliance is designed for professional use, such as in the kitchens of restaurants, hotels and community centre canteens. It is not designed for cooking in bulk in industrial food production processes.



The appliance must be disconnected from mains in case of maintenance e.g. with tools or replacement of parts. Do not use the device if the power cable is defective. A defective cable must be replaced immediately by a qualified service engineer, Valentine Fabrique SA or your official dealer.



**Do not leave the appliance unattended!**

**Make sure that children do not have access to the device and that all users are properly trained.**

**For UK only : See HSE information sheet CIS # 21**



**This appliance shall only be used to heat water. Beware of hot steam and splashes during cooking.** Never allow anything else but food to enter the tank, e.g. sealed containers etc., as there is a risk of **explosion** that will cause considerable hot water projections.



When the power supply cable is unplugged, it must be clearly visible for the operator from any location around the appliance that the power supply remains unplugged.



**Do not use water or steam pressure jets to clean the device!**

**Valentine Fabrique SA and Valentine Equipment Ltd accept no liability for damages caused through improper operation of the cooker and failure to adhere to these operating instructions.**

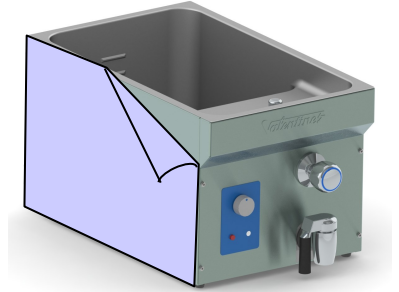
## 2. Commissioning and filling



Remove the protective plastic sheets.  
Place the cooker onto a stable and flat support.



Floor around the device can get slippery ! Wear adequate shoes for this type of environment.



### Electrical connection :

The appliance shall be equipped with an adequate plug in order to be separated from mains if required.

Technical data ► section 6 at the end of this manual.

### Water connection :

*Note : water connection is non-mandatory*

The pipe is equipped with a 1/2" female standard fitting. If required, a 3/4" adapter is available from Valentine (art. XD018).

Recommended working pressure is 4 bar, but must not exceed 10 bar.



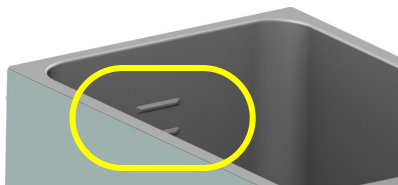
The inlet pipe is fitted with a backflow preventer. This must never be removed. If required, it must be replaced by an original spare part (available from Valentine) or by an equivalent component, compliant to local regulations for water supply.



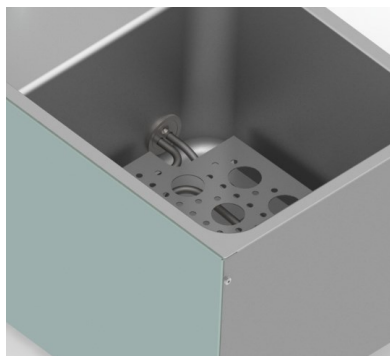
### Filling :

Before first use, clean the pan with hot water and soap then rinse well. Check that drain valve is closed before filling with water.

Water level must remain between the two marks min-max. If needed, use the water feed tap to compensate the water lost during boiling.



### 3. Operation



Baskets must always rest on the perforated plate.

Never put the baskets directly onto the heater, it could be damaged.

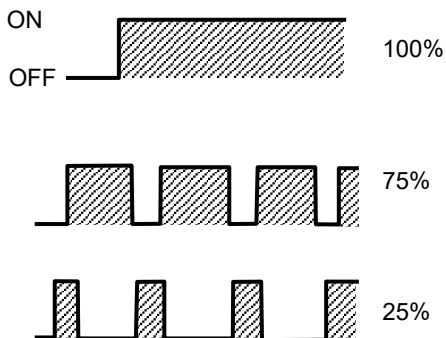
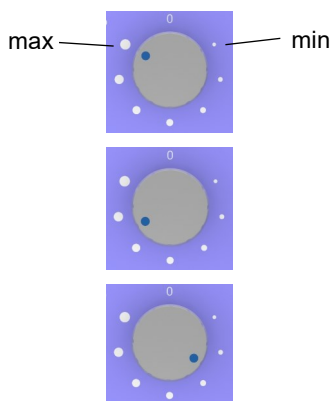
#### Heating control :

The heating power can be adjusted continuously with the knob [2]. The regulation is made through variation of power, which allows the controls to operate even when the water has reached the boiling point.

The knob [2] can be rotated left or right.

#### Working principle of the regulator :

The regulator delivers impulses. These impulses get longer the more the knob is rotated to the right (+). At maximum, the regulator delivers power continuously.



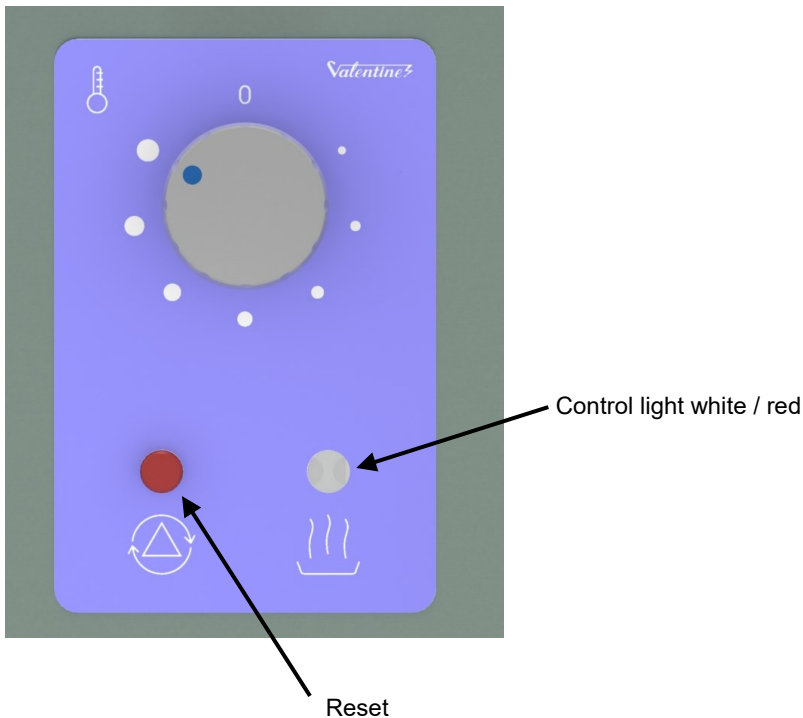


## Safety thermostat

The appliance is equipped with a safety thermostat for the heater. In case of overheating (e.g. because of lack of water) the safety thermostat will be released and switch off the heater. (Also if the room temperature drops below zero, the thermostat may also be released)

During normal operation, the control light appears white as soon as the control knob is turned on and the appliance is heating. If the light turns red, then the safety thermostat has switched. The thermostat can be reset by pushing firmly onto the « reset » knob.

**Before resetting, wait at least 5 minutes for the device to cool down and check that the pan is filled !**



## 4. Cleaning and maintenance



Drain the cooker after every use. To do so, rotate the lever of the drain valve to the front. (When the appliance is new, the drain valve requires more force to rotate, this is normal)



Regularly clean the pan and the heater to remove residues and scale. Thick scale deposits will affect the appliance's efficiency and may reduce lifetime of the heater.

To access the heater, remove the perforate protection plate. The heater can be tilted to reach the bottom of the pan.



**Always put the heater and its protection plate back into position before switching on the cooker.**

In case of persistent scale deposit, the cooker can be cleaned using common household scale remover.

The appliance is completely made out of high quality stainless steel. To clean the exterior surfaces, use preferably a cloth with water and detergent.




## 5. Recommendations for cooking

### Energy saving :

- Use of the lid during preheating reduces losses and thus accelerates the heating time.
- If operation is paused and the water must be kept warm, reduce power to about 75%. This will avoid losses caused by boiling, and the water will remain hot.

### Filling of baskets :

Valentine offers various baskets compatible with this cooker. Adequate filling will allow best cooking of the food.

Model	Maximum number of baskets	Recommended filling (*)
Art. 3789-21 	4	Max 500g of dried pasta, approx. 5 servings
Art. 3951-01 	7	Max 250g of dried pasta, approx. 2-3 servings
Art. 3786-21 	2  Note : each can hold 3x 3951-01	Max ca. 1-1.5 kg of dried pasta

*\*Filling depends on the shape of the pasta*

## Declaration of conformity Liguria

*We manufacturer*

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



hereby declare that these products comply with the following directives and standards:

Low voltage directive	2014/35/UE
EMC directive	2014/30/UE
Food contact	1935/2004/CE
ROHS directive	2011/65/UE
WEEE directive	2012/19/UE

Applicable standards	EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11
	EN 55014-2:15
	EN 60335-1:12 + A11:14
	EN 60335-2-47+A1+A11
	EN 61000-3-11:00
	EN 61000-3-12:11
	EN 61770:09+A11:18
	EN 62233:08

Romanel-sur-Morges, 04 March 2022

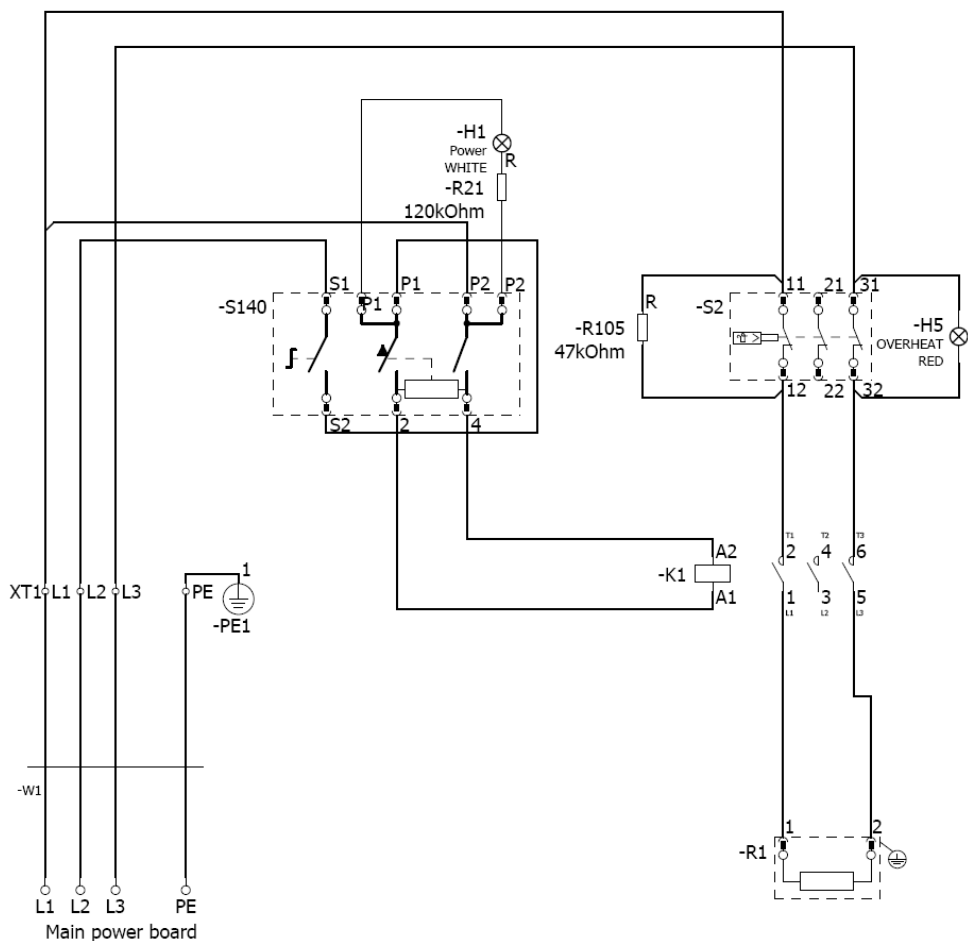
Valentine Fabrique S.A

C. Paris  
CEO

## 6. Caractéristiques techniques — Technische Daten — Technical data

Type / Typ	LIG 400V 4.5kW
Poids à vide, max. Leergewicht, max. Weight, empty, max. Peso en vacío, máx.	15kg
Volume d'eau maximal Maximaler Wasserinhalt Maximum water volume	20L
Charge maximale de cuisson (pâtes sèches) Maximale zu kochende Charge (trockene Teigwaren) Maximum batch load (dry pasta)	2kg
Consommation / valeur minimale du coupe circuit Stromaufnahme / minimale Absicherung Consumption / minimum circuit breaker value Consumo / valor mínimo del disyuntor	11.3A / 16A
Courant de déf aut pour coupe circuit Fehlerstrom für Schutzschalter Fault current value for Breaker Interruptor diferencial	30mA
Pression acoustique pondérée Bewerteter Schalldruckpegel Weighted sound pressure level Presión acústica ponderada	< 70 dB(A)

## Schéma électrique / Schaltplan / Wiring diagram







Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E

CH - 1122 Romanel-sur-Morges

T +41 21 637 37 40  
F +41 21 637 37 41  
[info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
[www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)

