



**GAS SQUARE
KETTLES**

**INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
INSTRUCTIE VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK
NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI**



BIQ 90/100-200 G, BIQ 90/100-200 G AWF, BIQ 90/140-300 G, BIQ 90/140-300 G AWF



www.rmgastro.com





CONTENT

Declaration of a standards conformity	3
Instruction for use	16
Cleaning and maintenance	20



INHALT

Die Normenübereinstimmungsdeklaration	23
Gebrauchsanweisung	37
Die Reinigung und Instandhaltung	41



CONTENU

Déclaration de conformité	44
Mode d'emploi	57
Nettoyage et entretien	61



INHOUD

De verklaring van overeenstemming met de normen	64
Gebruiksaanwijzing	79
Reiniging en onderhoud	83



OBSAH

Prohlášení o souladu s normami	90
Návod k použití	104
Čistění a údržba	108

DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2016/426/EU, 2014/30/EU, 2014/35/EU standards, rule nr. 22/1997 sb., nr. 258/2000 sb., nr. 258/200 sb., nr. 118/2016 sb., 117/2016 sb. and with relevant government orders. Instalation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due to wrong instalation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance is set only for skilled use and must be operated by qualified persons only. Parts set and secured by the producer or accredited person must not be rebuilt by user.

TECHNICAL DATA

Label with technical data is placed on the back side of the device. Study the electrical diagram of connection and all following information before instalation.

Typ	BIQ 90/100-200 G	BIQ 90/100-200 G AWF	BIQ 90/140-300 G	BIQ 90/140-300 G AWF
Dimension (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Weight	193 kg	193 kg	250 kg	250 kg
Power G	24 kW		40 kW	
Power E	23 W			
Voltage	230 V/N			
Current on the phase of the supply conductor	0,1 A			
Current N on the supply wire	0,1 A			
Recommended supply wire	3G x 1,5			
Recommended circuit breaker	10 A			
Total volume	200 l		300 l	
Working volume	183 l		280 l	
Volume of water in the intermediate casing	31 l		47 l	
Heating time*	91 min		93 min	
Water connection „W“	1 / 2“			
Water connection duplicator „WD“	1 / 2“			
Gas connection „G“	3 / 4“			
Max. water pressure	6 bar			
Working pressure	0,4 – 0,5 bar			
IP protection	IPX4			
Power input of the ignition burner	0,25 kW			

*Measured time to reach 100 °C with initial water temperature in the vessel and duplicator at 17 °C and with the lid closed!

Parts that have been set by the manufacturer or service technician during installation must not be re-set by the operator.

The maximum and reduced rated heat input in kW is related to the Hi of the gas used.

If the product is connected to LPG, the gas cylinder must be in a sufficiently ventilated room.

Table of gases for which the product is intended

Version	Product categories	Connection overpressures [mbar]	Used gas	Country of destination
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR	

PACKING AND DEVICE CHECK

The device leaves our stocks properly packed with appropriate symbols and labels. There are also appropriate instructions for use. In case the packing shows bad handling or damage, it must be reclaimed at transporter immediately by writing and signing of a damage protocol.

Important notice:

-This product is only intended for use inside.

Never use the appliance if it has a damaged supply cable or plug, if it is not working correctly, has fallen to the ground and been damaged or fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service in order to verify that it is safe and works correctly.

- only for professional use
- this instructing guide must be read properly and carefully because it contains important information about safety elements, installation, use
- these recommendations refer to this product
- this product corresponds with valid standards
- this guide must be properly deposited for future use
- keep the children away from manipulation with the product
- when selling or moving the product to another place it is necessary to make yourself sure that the staff or the professional service has got acquainted with control and installation instructions from enclosed guide
- only authorised person can operate the product
- it can not be switched on without supervision
- we recommend to have the product checked by professional service min. once a year
- only original spare parts can be used for repairs
- the product can not be cleaned by the water jet or pressure shower
- by damage or break down disconnect all the feeders (water, gas, electricity) and call professional service
- producer refuses any responsibility in case of damages caused by wrong installation, by disobeying of above mentioned recommendations or by other use etc.

PLACEMENT

The device must be installed in well ventilated room what is necessary for regulation of the function of the device (technician must go by valid standard (EN...)). If the device is situated close to the wall or if it is in contact with the furniture walls, these walls must resist the temperatures ranging to 90°C. Installation, setting, putting into operation must be done by qualified person who is competent for this and according to the valid standards.

Wrap up the device and check whether it was not damaged during transport. Settle the device on horizontal surface (max imbalance 2°). Settle the device under the fume hood to eliminate water steam and bad smell. The device can be installed separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept. It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat isolation of combustible parts. Safety measures from the standpoint of the fire protection according to EN 061008čl. 21:

The components of the appliance provided by the manufacturer or its representative must not be reconfigured by the person installing the product.

TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION

Important:

The manufacturer does not provide warranty for defects caused by improper use, failure to instructions contained in the attached instructions for use and mistreatment of the appliances.

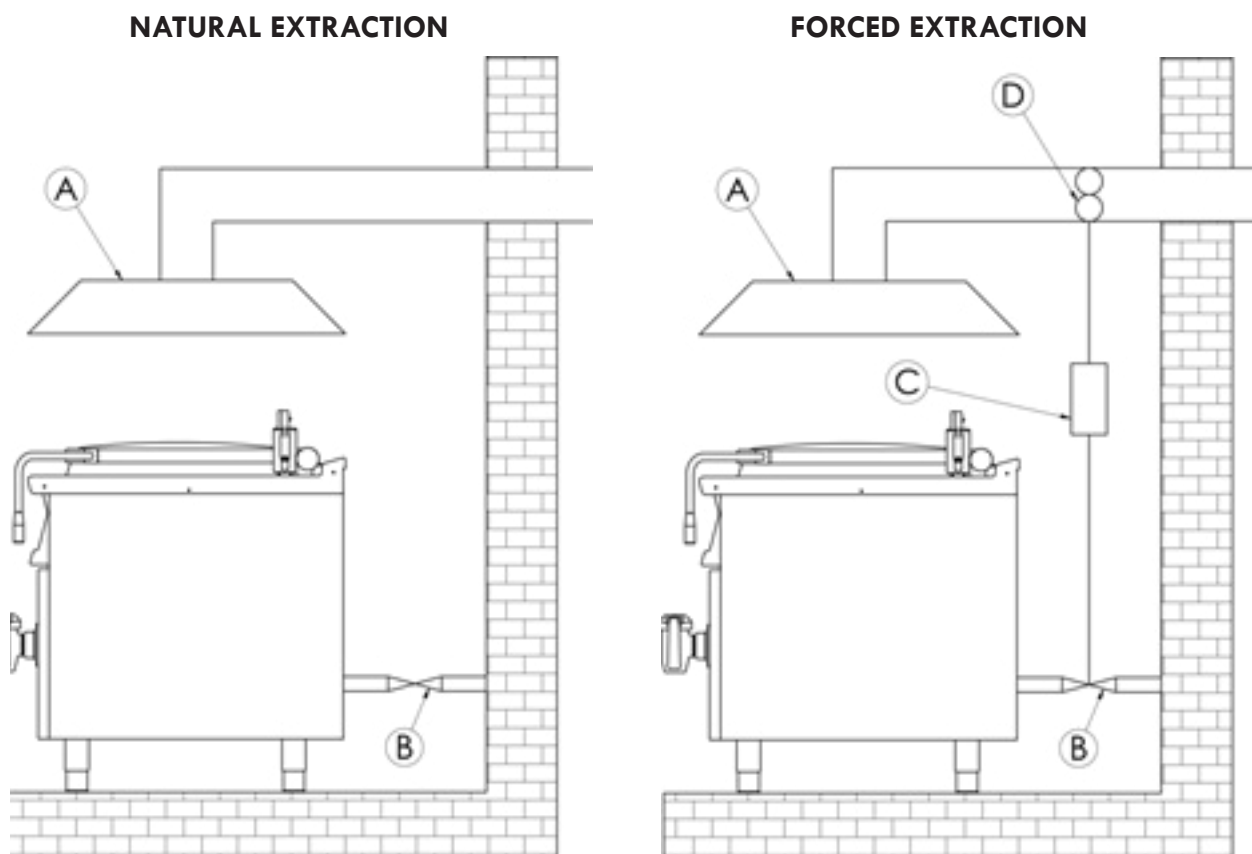
Installation, adjustment and repair of appliances for kitchens, as well as their removal because of possible damage to the gas can be carried out only under a maintenance contract, this contract may be signed with an authorized dealer, and must be complied with regulations and technical standards and regulations regarding the installation, power supply, gas connection and health & safety system.

These instructions are intended for the qualified technician who must perform the installation, put it into operation and test the appliance.

Any activity as settings, placement, rebalancing etc, must be made only when is device disconnected from electricity. If it is necessary to have the device connected to the electricity you must keep the highest attention to avoid any injuries.

DEVICE INSTALATION

CHIMNEY DESIGN FOR AN APPLIANCE –TYPE A



Outlet hood with natural extraction (A). Flue gas provides a natural chimney draft.

Outlet hood without natural extraction. Flue gas is secured by a fan (D) (forced extraction). In this case, it is necessary to secure the connection with a gas feeder (B) to turn off the gas supply in case of failure.

SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO EN 061008 ČL. 21

- only adults can operate the device
- device must be safely used in common surroundings according to EN 332000-4-462; EN 332000-4-42. You must switch the gas device off under the circumstances leading: to the danger of the temporary rise of the combustion gas or steam or during works when there is a big possibility of rise of the temporary fire danger or explosion (for example: to stick linoleum, PVC etc.).
- before you start to instal the device you must get the licence for connection to the gas feeder from the gasworks
- device must be placed so as to stand or hang on the noncombustible surface which is on each side 10 cm larger than the device. No subjects from combustible materials can be placed directly on the device or in distance which is shorter than safety distance (the shortest distance is 50 cm in the direction of the heat emission and 10 cm in other directions).- safety distances from various materials of different degree of combustion and information about the degree of comb. of common building materials - see chart:

Chart:

Combustion degree of building materials classified according to the combustion degree of materials and products (EN 730823)

A noncombustible	granit, sandstone, concretes,bricks, ceramic wallfacing tiles, plaster
B uneasily combustible	akumine, heraklite, lihnos, itavere
C1 hardly combustible	leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper formica
C2 middle combustible	fibreboards, solodure, cork boards, rubber,floor-coverings
C3 easily combustible	wood-fibreboards, polystyrene,polyurethane, PVC

Devices must be instalated in a safe way. When instaling you must respect corresponding project, safety and hygienic orders according to:

- EN 061008 fire protection of local devices and sources of heat
- EN 332000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) surrounding for electric devices ČSN EN 1775 Gas supplying
- Gas fi ttings in the buildings - the highest operational pressure < 5 bar - operation demands
- § 10 law nr. 185/2001 Sb. about waste

WATER CONNECTION

The hot and cold water supply is connected using supply hoses with G1/2 thread. Make the connection after removing the front panel. The water supply must be fitted with independent closures, which are easily accessibly and in reach of the device. The device also includes back-pressure valves. Water for filling the duplicator are must be softened – max 5° on the German water hardness scale.

The supplied water pressure must range from of 50 - 300 kPa.

The connection must comply with EN 1717 and with valid national water management regulations.


CONNECTION OF THE ELECTRIC CABLE TO THE ELECTRICITY

Installation of electric feeder - This feeder must be separately protected by a safety fuse according to the specific electric stream which depends on the wattage of the installed device. Check the wattage on the label at the back of the device. Connect the device directly to the electricity but you must put the switch between the device and electric net. The switch must be placed in min. distance 3 mm between the particular contacts according to the standards and loading. The feeder of grounding (yellow-green) cannot be interrupted by this switch. In every case feeding cable must be placed so that no point of the cable will reach the temperature which is 50°C higher than the temperature of the surrounding. Before connecting the device check that:

- safety fuse of the feeder and inner mains can stand the loading of the device (see label of the matrix)
- mains are equipped with effective grounding according to standards (ČSN) and conditions given by law
- socket or switch of the feed is well accessible from device

We refuse any responsibility in case of not respecting above mentioned rules. Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“.

Maintenance: We recommend to have the device checked once a year by the professional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

-  -Do not insert the power cable plug into the el. socket and do not pull it out of the el. socket with wet hands or by pulling on the cable!
-Do not use extension cables or power strips.

PIPE FOR GAS CONNECTION

It must first determine if the appliance is made for the same type of gas that will be used and thus conforms to the indications on the label the type of gas to be used.

The conversion of gas pan to another type of gas you need to check if it corresponds to the type of gas bearing, which is recommended in this guide.

Connecting the appliance to the gas distribution must be towable to a steel or copper tube complying with applicable national requirements. This must be controlled on regular basis and changed if needed. Every appliance must be equipped with shut-off valve and quick shut-off valve. Quick shut-off valve must be freely accessible and within reach of the device. After installation, is necessary to check whether there is a gas leak. To find a gas leak you can use soapy water or spray for gas leak detection.

Do not use corrosive substances!! All our appliances are carefully controlled. Gas type, pressure and of the categories listed named on the technical information plate.

Liquid gas connection:

Pressure for liquid gas connection must be 28 or 30 mbar for propane/butane and 37 mbar for propane. It is necessary to check the technical label ,gauge the pressure and check the parameters of the nozzle is installed with the required parameters of the nozzle according to the manufacturer's. If the pressure is lower than 25mbar or higher than 37 mbar, THE APPLIANCE SHALL NOT TO BE CONNECTED.

Gas Connection:

Pressure for methane connection must be 18 or 20 mbar. It is necessary to check the technical label ,gauge the pressure and check the parameters of the nozzle is installed with the required parameters of the nozzle according to the manufacturer's. If the gas pressure is lower than 15mbar or higher than 22,5 mbar, THE APPLIANCE SHALL NOT TO BE CONNECTED.

CHECKING HEAT OUTPUT

The appliances must be checked to verify their heat output:

The heat output is identified on the label or you can find it in these instructions.

First of all you must verify that the appliance is manufactured for the same type of gas that will be used and consequently that the identification on the label complies with the type of gas that will be used.

For modification of the boiler for use of another type of gas you must check that the type of identified gas complies with the gas recommended in this handbook.

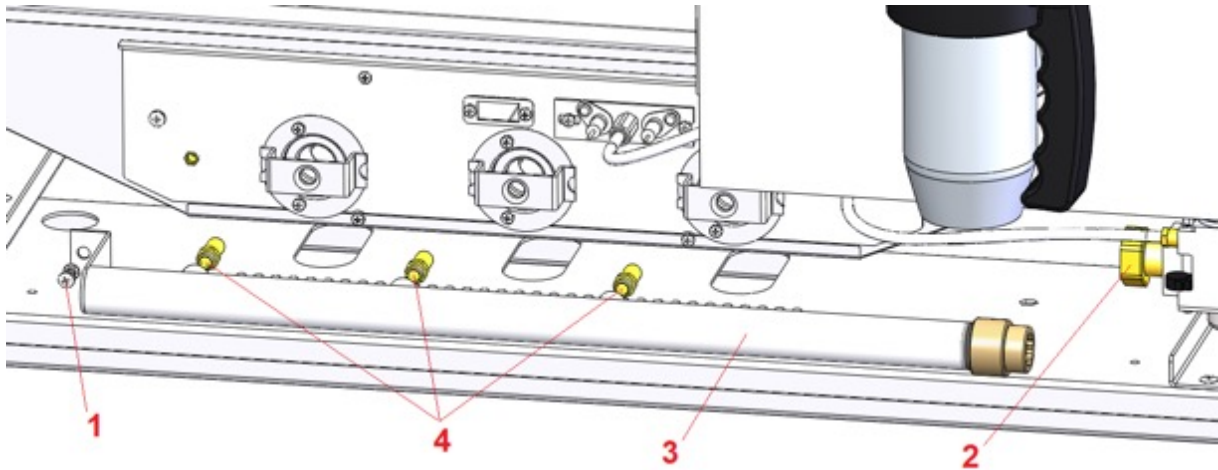
Pressure is measured using a pressure gauge of the required sensitivity. The pressure gauge is connected to the appropriate site, the screw with the airtight closure must be removed and the pressure gauge connected. After the measurements have been taken the screw must be replaced and checked for leakage.

Replacing nozzles

Main burner nozzles

To replace the main burner nozzles, proceed as follows:

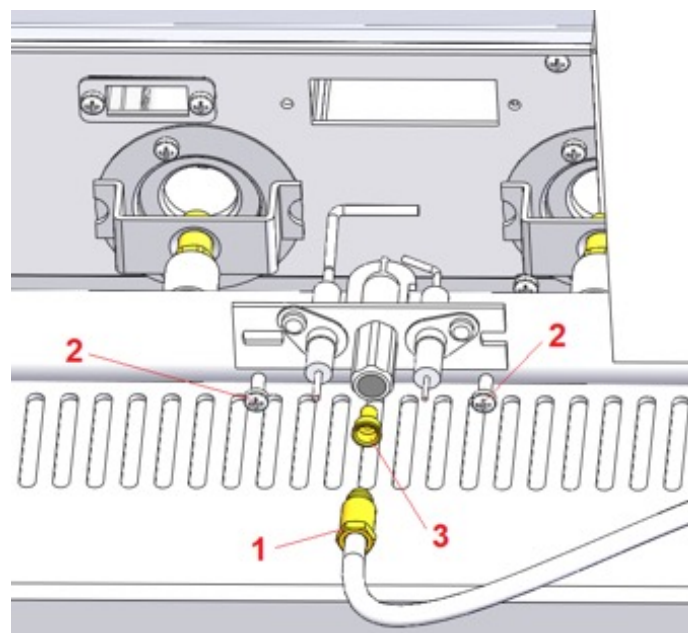
- Remove the manifold bolt on the left (1) and loosen the union nut (2) at the gas valve on the right. Be careful not to lose the flat gasket located in the valve screw (2)!
- Remove the manifold pipe (3).
- Remove and replace the nozzles (4). 90/100 boilers have three nozzles, while 90/140 size boilers have five nozzles.
- Reverse the procedure to reassemble.



Pilot burner nozzle

To replace the pilot burner nozzle, proceed as follows:

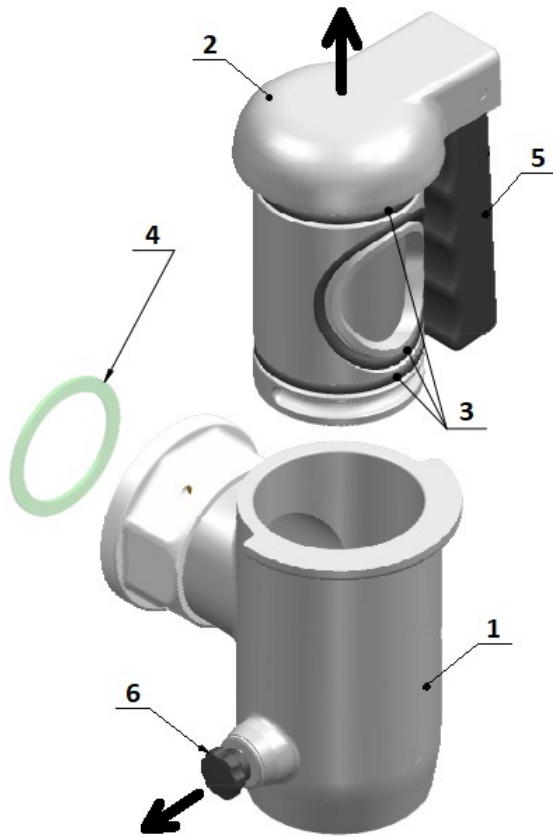
- Loosen and remove the pilot burner inlet flexitube (1).
- Remove the pilot burner screws (2) and pull the pilot burner out of the chamber (watch the electrode cables).
- Remove the nozzle (3) and replace.
- Reverse the procedure to reassemble. Pay attention to the orientation of the pilot burner.



Information on the parts of square boilers

Food outlet valve

The food outlet valve is used to drain the food from the boiler vessel. The bottom edge of the valve is located at a minimum height of 280 mm (or higher, depending on the height setting of the appliance legs).



Valve installation

Before installing the valve, insert the flat gasket (4) into the groove in the union nut. Then fit the valve onto the 2" boiler outlet pipe and tighten. When tightening, hold the valve so that it does not rotate and stays upright.

Using the valve

To drain food, grasp the handle (5), lift it to a horizontal position and turn clockwise (turn slowly - full opening is half a turn).

To close the valve, turn the handle back counterclockwise. In the closed position, the handle (5) can be lowered back down to the vertical position.

Beware of scalding from possible hot food! The metal parts of the valve may also be hot!

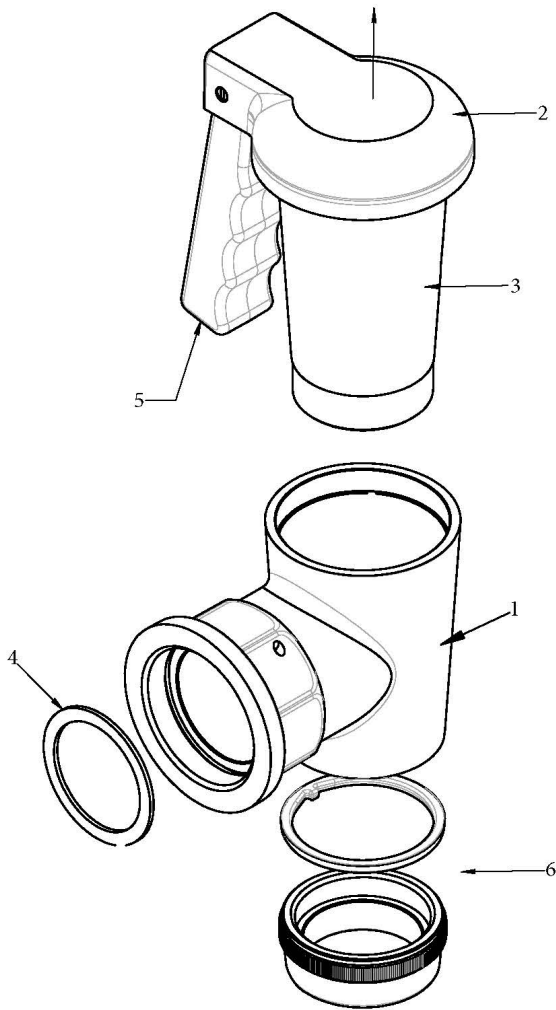
Maintenance of the valve

Maintenance of the valve should be carried out after each use (daily). Maintenance is carried out as follows:

- 1) First, make sure there is no liquid (food) residue in the container.
- 2) Open the valve.
- 3) Pull the pin (6) in the direction indicated and remove the valve insert (2) upwards and out of the body (1).
- 4) Clean all parts of the valve. In particular, it is necessary to lubricate the O-rings (3) with food grade petroleum jelly.
- 5) Insert the insert (2) back into the valve body (in the open position). Pull the pin (6) up again to fit into the groove in the insert.
- 6) Close the valve.

Food outlet valve - Conical

The food outlet valve is used to drain the food from the boiler vessel. The bottom edge of the valve is located at a minimum height of 280 mm (or higher, depending on the height setting of the appliance legs).



Valve installation

Before installing the valve, insert the flat gasket (4) into the groove in the union nut. Then fit the valve onto the 2" boiler outlet pipe and tighten. When tightening, hold the valve so that it does not rotate and stays upright.

Using the valve

To drain food, grasp the handle (5), lift it to a horizontal position and turn clockwise (turn slowly - full opening is half a turn).

To close the valve, turn the handle back counterclockwise. In the closed position, the handle (5) can be lowered back down to the vertical position.

Beware of scalding from possible hot food! The metal parts of the valve may also be hot!

Maintenance of the valve

Maintenance of the valve should be carried out after each use (daily). Maintenance is carried out as follows:

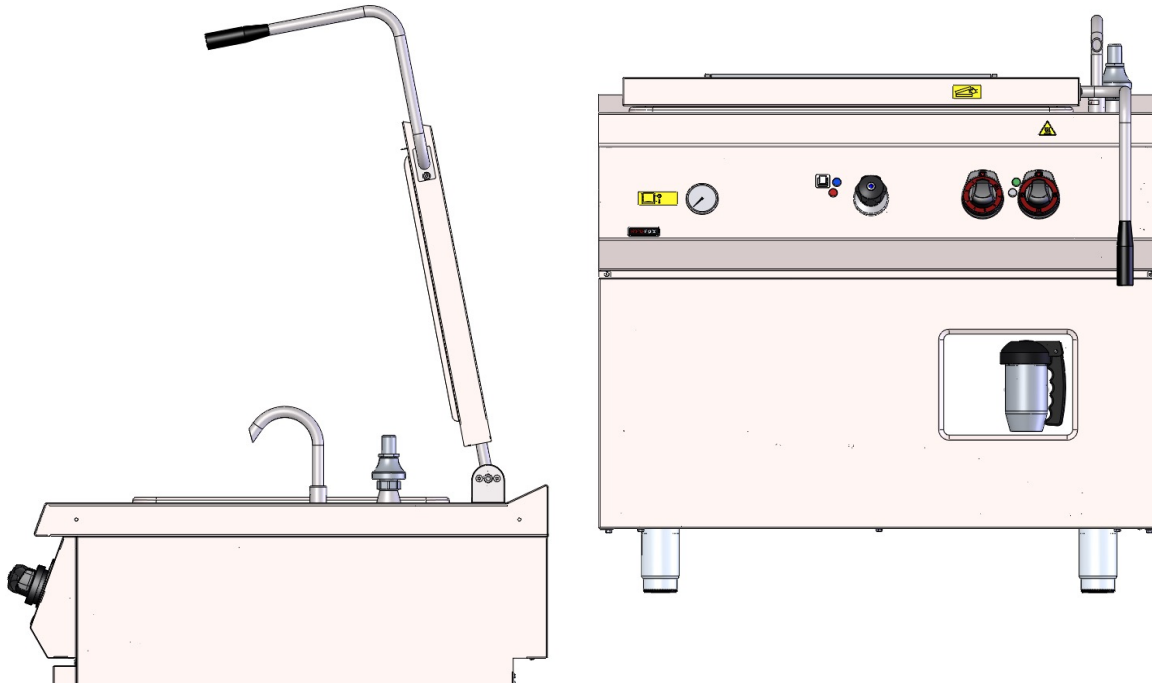
- 1) First, make sure there is no residual liquid (food) in the container.
- 2) Open the valve.
- 3) Unscrew the locking nut (6) and remove the valve insert (2) upwards and outwards from the body (1).
- 4) Clean all parts of the valve. In particular, it is necessary to lubricate the sealing surface (3) with food grade petroleum jelly.
- 5) Insert the insert (2) back into the valve body (in the open position). Screw on the locking nut (6).
- 6) Close the valve.

Boiler lid

The hinge of the lid is fitted with a spring to help relieve its weight. However, the lid is not adjustable and is only held open in the upper position (open at an angle of approx. 80°)!

The handle is positioned and curved to the right outside the cooking vessel to prevent scalding from rising steam when opening the lid during cooking. However, it is still advisable to use caution when opening the lid during operation.

The lid must be closed when cooking! Otherwise, too much heat escapes and the heating time is significantly prolonged.



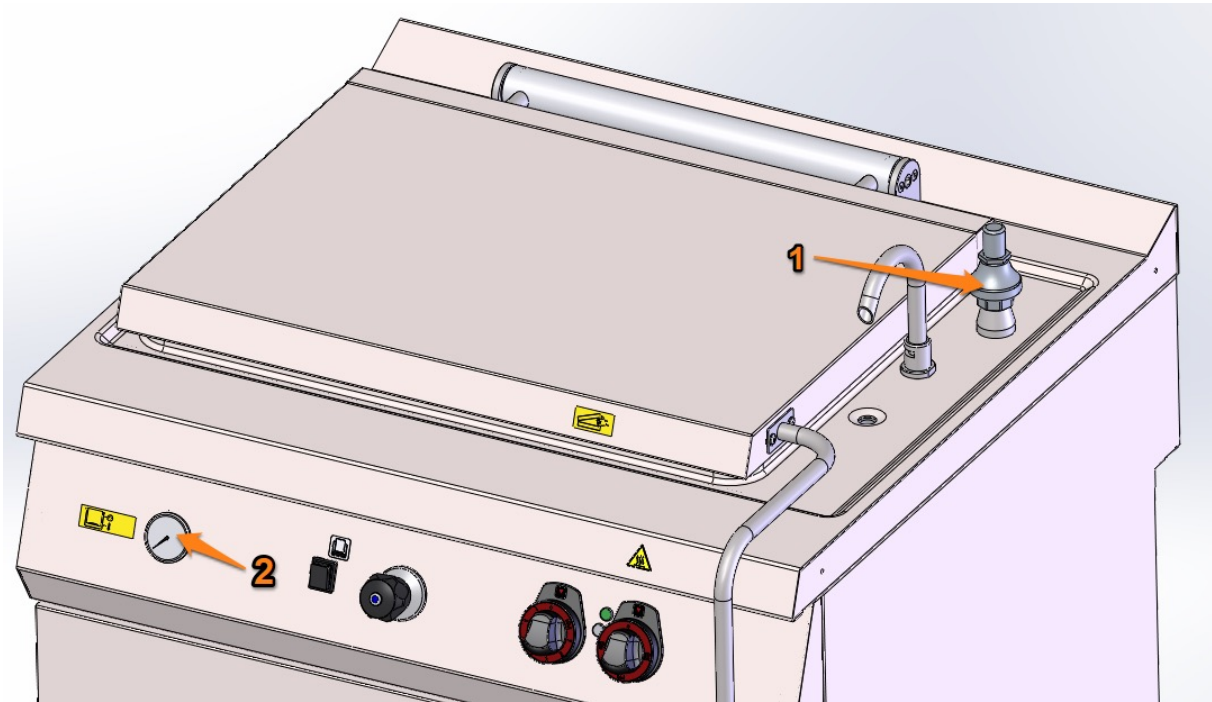
Working pressure

The boiler is equipped with a pressure switch which limits the working pressure to 0.45 bar +/- 10%. The pressure regulator is superior to all controls and will interrupt heating whenever this pressure should be exceeded. Heating is restored after the pressure drops.

The boiler is also equipped with a safety relief valve (1), calibrated to a pressure of 0.5 bar + 10%. In the event of a failure of the pressure relief valve, the safety valve will release steam and prevent dangerous pressure values.

The pressure readings in the duplicator can be monitored on the pressure gauge (2) located on the front panel of the unit.

Since the water in the duplicator is heated at the same time as the water in the container (food), steam formation and pressure build-up in the duplicator does not actually occur until the food in the container is approximately 80 °C.

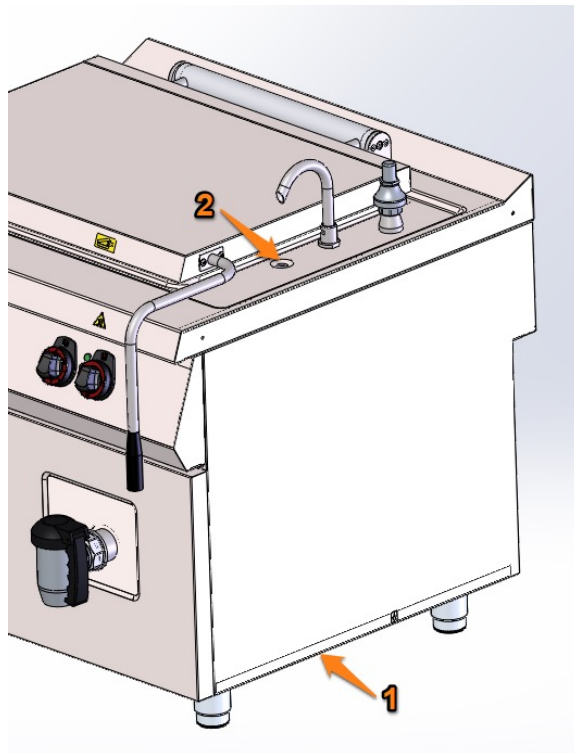


Duplicator venting

The boiler is equipped with an automatic venting valve. When the boiling process starts, the excess air is gradually expelled by the steam. When sufficient warm air (and steam) starts to escape through the vent valve, it closes automatically. Only then does the pressure in the duplicator begin to rise. There is no need for the operator to worry about the venting.

After the boiler has finished cooking, the vent valve opens again as the boiler cools down, letting air into the duplicator and preventing a vacuum from building up.

Any condensate that may escape from the vent valve is discharged into the drain pipe (1) together with the drain from the worktop (2).



INSTRUCTION FOR USE

Filling the duplicator

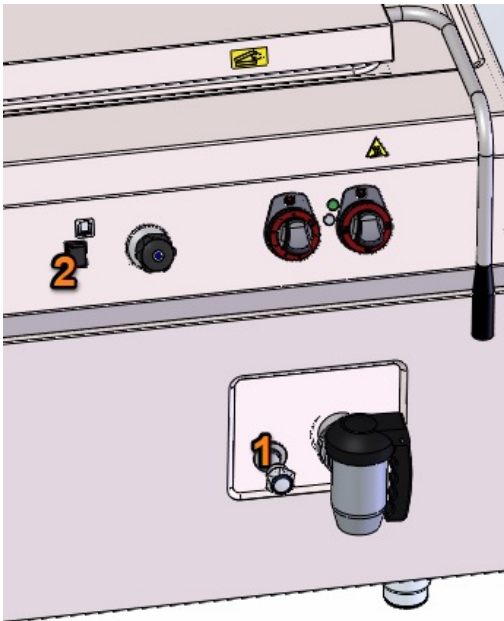
Semi-automatic (basic version)

The basic version of the device is equipped with semi-automatic duplicator filling. An overflow cock (1) flows from the front of the duplicator intermediate chamber. A rocker switch for filling (2) is located on the front panel. For correct operation, the water level in the intermediate tank must be checked and topped up regularly.



The procedure for refilling the intermediate tank is as follows:

Open the overflow tap (1), if no water is flowing out, press and hold the cradle fill switch (2). Hold the switch until a thin stream of water begins to flow out of the overflow tap. At this point, release the cradle switch and close the overflow tap.

Note: The semi-automatic filling system is equipped with a thermostat to prevent water from filling the hot duplicator. The priming is inactive when the temperature is above 60°C.



The AWF version boilers are equipped with an automatic duplicator filling system. In this version, the level monitoring and refilling is carried out automatically, even during operation.

The automatic filling system is active whenever the power switch knob is in the position  , or  .

The blue indicator light (1) is used to signal the operation of the automatic refilling. It lights up when the water is being filled.

Filling water for cooking

Water filling handle

The handle (3) is rotatable by 90° and care must be taken to prevent it from colliding with the boiler lid (1) when opening and closing the lid. There is a hole in the worktop below the filling arm for draining water from the top plate moulding area (5).

Water filler tap

The tap (2) is located on the front panel near the controls. Turning the tap releases cold water into the filling arm (3).

Level lines in the vessel

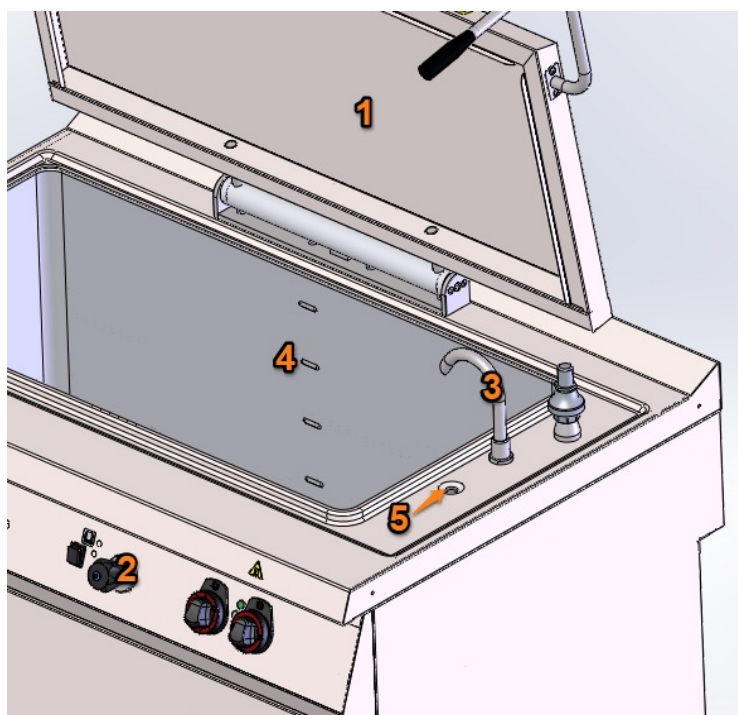
The level lines (4) are moulded on the back of the container and indicate the volume of food in the container. The lines indicate the volume:

Mark (order from the bottom)	BIQ 90/100-200 E (AWF) [l]	BIQ 90/140-300 E (AWF) [l]
Mark 1	60	70
Mark 2	120	140
Mark 3	183	210
Mark 4	-	280

Filling water into the container


Raise the boiler lid (1) to the upper position. Turn the water filling arm (3) towards the vessel. Turn the filling tap (2) and fill the desired amount of water, then close the tap (2). Turn the filling handle (3) away from the container so that it does not collide with the lid (1). Close the lid (1).

Note: Filling the full volume of water takes approximately 20 min for 90/100-200 boilers and 30 min for 90/140-300 boilers, depending on the water pressure in the water line.



Use, putting into operation

Before starting to cook, it is first necessary to check the water level in the duplicator by opening the overflow tap. If no water is coming out, it is necessary to let the water out by holding the rocker switch. When water starts to flow, close the overflow tap. Note: For AWF versions, skip this step.

Operate the appliance by switching the power selector knob to position . In this position, the green light will illuminate to indicate the appliance is switched on (the boiler is not yet heating). Note: If the boiler is in the AWF version, the intermediate tank filling will be activated at the same time (and if the level in the duplicator is not reached, the water will also be added). Turning the controller knob to positions 1 - MAX will switch on the gas heating system. The burner heating condition is indicated by an orange indicator light.

To achieve the fastest boil-up, the lid must be closed and the regulator set to MAX. Even at maximum output, the pressure regulation by the pressure switch is still active. Therefore, the heater may cycle when the operating pressure is reached.

- To maximize the life of the duplicator, it is imperative that the correct water level is maintained in the intermediate jacket to prevent overheating and cracking.

- If the pressure switch fails and the pressure is greater than 0.5 bar +10%, the relief valve located on the top plate will open and release the steam.

- Heat transfer is most effective when the full capacity of the cooking vessel is used, or up to a maximum of the next groove (210 l for the 90/140-300 and 120 l for the 90/100-200). At lower fill, heat loss increases and cooking performance is reduced.


- To achieve the most efficient boiling of food, the lid must be closed.


Control elements

Power selection knob

The knob (1) switches the appliance off/on. The switch has four positions:

Position 0 - the appliance is switched off.

Position  - only the duplicator filling is active - in the basic, semi-automatic version it is possible to fill water into the duplicator using the button on the front panel. For the AWF version, the automatic duplicator filling system is active.

Position  - this position is found twice on the knob. The duplicator filling and heating system is active. The pilot burner is automatically ignited. The ignition of the main burners is then achieved by the controller knob (2).

Regulator knob

The output can be further fine-tuned by means of the control knob (2) when:



Position 0 - heating system off. Only the pilot burner burns.

Positions 1 to 7 - control between 10 and 70% of the power. Regulation is by cycling (switching on/off) the burners at different intervals.

MAX position - 100% of output. This means that the main burners heat continuously (except when switched off by the preset due to reaching the working pressure).

Green indicator light

The green indicator light (3) indicates that the device is switched on. The light turns green when the power switch

knob is switched to the  , or  . When the green light comes on, the automatic water supply to the intermediate tank is activated (AWF version) and the water starts to flow in case of low water level.


White (orange) indicator light

The white light (4) indicates the status of the heating system. The light is always orange when the main burners are heating.

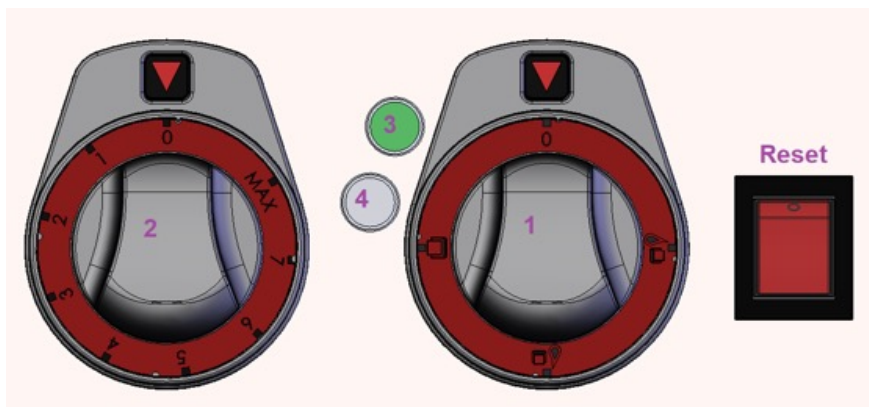
Reset button

If the pilot burner fails to light within a 10 second time interval, the gas supply is shut off and the reset button lights up orange. Pressing and releasing the button will start a new ignition attempt.

Regulation

To set full power, switch the power switch knob (1) to the  and at the same time set the fine control knob (2) to the MAX position. Full power is used to bring the food to the boil as quickly as possible.

To maintain the food temperature at approximately 95 °C (recommended temperature for pulling broth) - bring the food to a boil first and then turn the fine control knob (2) to level 3 (level may vary depending on the amount of food being cooked).



Error status light

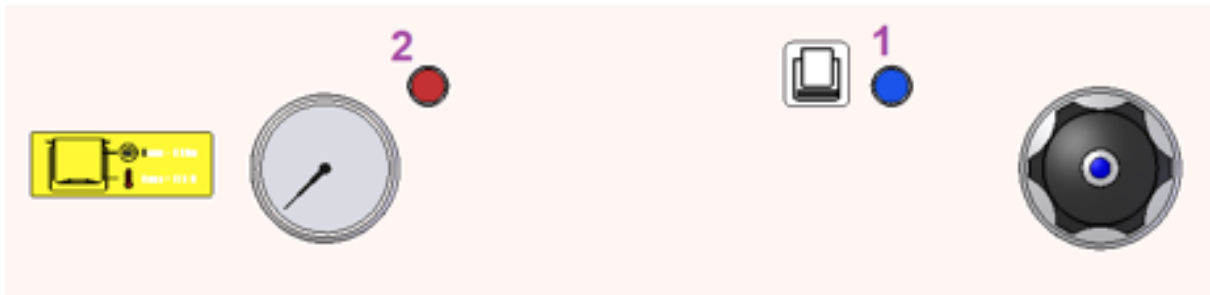
The red light (2), located next to the pressure gauge, indicates fault conditions of the device.

A red indicator light that remains lit independently for a long time indicates an elevated temperature in the equipment cabinet and thus a risk of overheating of the electronics.

In AWF versions with automatic filling, it also indicates an emergency condition where the water in the duplicator has dropped below a critical level. In an emergency condition, the heater is blocked to prevent the duplicator from overheating. The heating is automatically unblocked when the water level reaches at least the minimum level again.

A red light combined with a blue light indicates insufficient water in the duplicator and a possible failure of one of the components of the filling system.

If the red light comes on, call for service as soon as possible!



CLEANING AND MAINTENANCE

It is recommended to have the unit rechecked by a professional service technician at least once a year. Any work on the instrument must only be carried out by a qualified person who is authorised to do so.

WARNING!

The device must not be cleaned with direct or pressurized water. Clean the device daily. Daily maintenance prolongs the life and efficiency of the equipment. Always disconnect the main power supply to the equipment before starting cleaning. Wash stainless steel parts with a damp cloth and detergent free of coarse particles and wipe dry. Do not use abrasive or corrosive cleaning agents.

Attention! Before using the appliance, the protective film must be removed from the entire surface and then washed well with water and dish detergent, then wiped with a damp cloth.

NOTICE

The warranty covers all consumable parts subject to normal wear and tear (rubber seals, bulbs, glass and plastic parts, etc.). The warranty also does not cover the equipment if the installation is not carried out in accordance with the instructions - by an authorised person according to the relevant standards and if the equipment has been tampered with (tampering with internal equipment, etc.) or operated by untrained personnel and in contravention of the instructions for use, and the warranty does not cover damage caused by natural influences or other external intervention. **Inspection by a service organisation 2 times a year is required.**

At the end of its useful life, take the transport packaging and equipment for collection, in accordance with the regulations on waste and hazardous waste management.

Troubleshooting

Defect	Possible cause	Recommended solution
Pilot burner won't light	After long periods of inactivity, shutdown and when first connected, the gas supply may be aerated	Try the ignition cycle several times in succession to refill the pipe with gas
The pilot burner goes out during cycling and is reignited after each cycle	Low inlet gas pressure; clogged pilot burner	Check inlet gas pressure; check pilot cleanliness - clean
The kettle takes a long time to heat up	Open lid	Always cook with the lid closed
	Cooking too little food	Cook larger volumes - small quantities are not effective
	The duplicator is overcrowded	Drain water from the duplicator to the correct level
(basic version) water cannot be filled into the duplicator	Water supply (WD) is closed	Secure the water supply
	The boiler is too hot	Wait - the thermostat prevents the water from filling at temperatures above 60 °C
(AWF version) no water is pumped into the duplicator	Water supply (WD) is closed	Secure the water supply
	Filling solenoid not working	Call for service - replacement required
(AWF version) water gushes from the waste pipe or from the safety valve	Duplicator overflow occurred	Switch off the equipment and call for service - level sensors must be cleaned
		Switch off the device and call for service - it is necessary to adjust the sensitivity of the sensors
(AWF version) the red indicator light is on together with the blue one. Heater function blocked	Boiling of water due to non-functional filling	Check the water supply (WD)
		Call for service - filling system failure
(All versions) The red indicator light is on. The heater is working.	Increased temperature in the switchboard	Call for service - cooling fan fault
No pressure builds up in the duplicator	The duplicator isn't hot yet	Wait - the pressure only starts to rise at a food temperature of approx. 80 °C
	Defective / damaged vent valve	Call for service - replacement required
	Crack in the duplicator	Call for service - repair required
Safety valve releases steam	Too high pressure - non-functioning pressure switch	Call for service - replacement required

Recommended spare parts

Name of parts	Order code	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Filling solenoid	401590410	
Filling switch	401500553	(standard version)
Working level relay	402520121	(version AWF)
Emergency level relay	402520120	(version AWF)
Level sensor	402520122	(version AWF)
Switch red illuminated	401500552	
Burner automation	404050416	

DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2009/142/ES, 2014/30/ES, 2014/35/ES dem Gesetz Nr. 22/1997 sb., nr. 258/2000 sb., nr. 38/2001 sb., nr. 616/2006 sb., 17/2003 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

Typ	BIQ 90/100-200 G	BIQ 90/100-200 G AWF	BIQ 90/140-300 G	BIQ 90/140-300 G AWF
Dimensionen (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Gewicht	193 kg	193 kg	250 kg	250 kg
Leistungsaufnahme G	24 kW		40 kW	
Leistungsaufnahme E	23 W			
Spannung	230 V/N			
Strom auf der Phase des Versorgungsleiters	0,1 A			
Strom N auf dem Versorgungsleiter	0,1 A			
Empfohlener Leitungsdraht	3G x 1,5			
Empfohlener Schutzschalter	10 A			
Gesamtvolumen	200 l		300 l	
Arbeitsvolumen	183 l		280 l	
Wasservolumen im Zwischengehäuse	31 l		47 l	
Heizzeit*	91 min		93 min	
Wasseranschluss „W“	1 / 2“			
Wasseranschluss-Duplikator „WD“	1 / 2“			
Gasanschluss „G“	3 / 4“			
Max. Wasserdruck	6 bar			
Arbeitsdruck	0,4 – 0,5 bar			
IP-Schutz	IPX4			
Leistungsaufnahme des Zündbrenners	0,25 kW			

*Gemessene Zeit bis zum Erreichen von 100 °C bei einer anfänglichen Wassertemperatur im Behälter und Duplikator von 17 °C und bei geschlossenem Deckel!

Die maximale und reduzierte Nennwärmeleistung in kW hängt mit dem Hi des verwendeten Gases zusammen.

Wenn das Gerät an Flüssiggas angeschlossen ist, muss sich die Gasflasche in einem ausreichend belüfteten Raum befinden.

Tabelle der Gase, für die das Produkt bestimmt ist.

Version	Produktkategorien	Anschlussdrücke [mbar]	Gebrauchtes Gas	Bestimmungsland
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

Wichtige Hinweise

-Das Erzeugnis ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt.

Verwenden Sie den Verbraucher nie, wenn die Speisezuleitung oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig arbeitet, ist auf den Boden gefallen und hat sich beschädigt oder ist ins Wasser gefallen. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher zu einem Fach-Kundendienst zur Überprüfung seiner Sicherheit und richtiger Funktion.

- Nur für professionellen Verbrauch geeignet
- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsm Manipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet werden
- Das Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an
- Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

DIE PLATZIERUNG

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 90°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie , ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND REGELUNG

Wichtig:

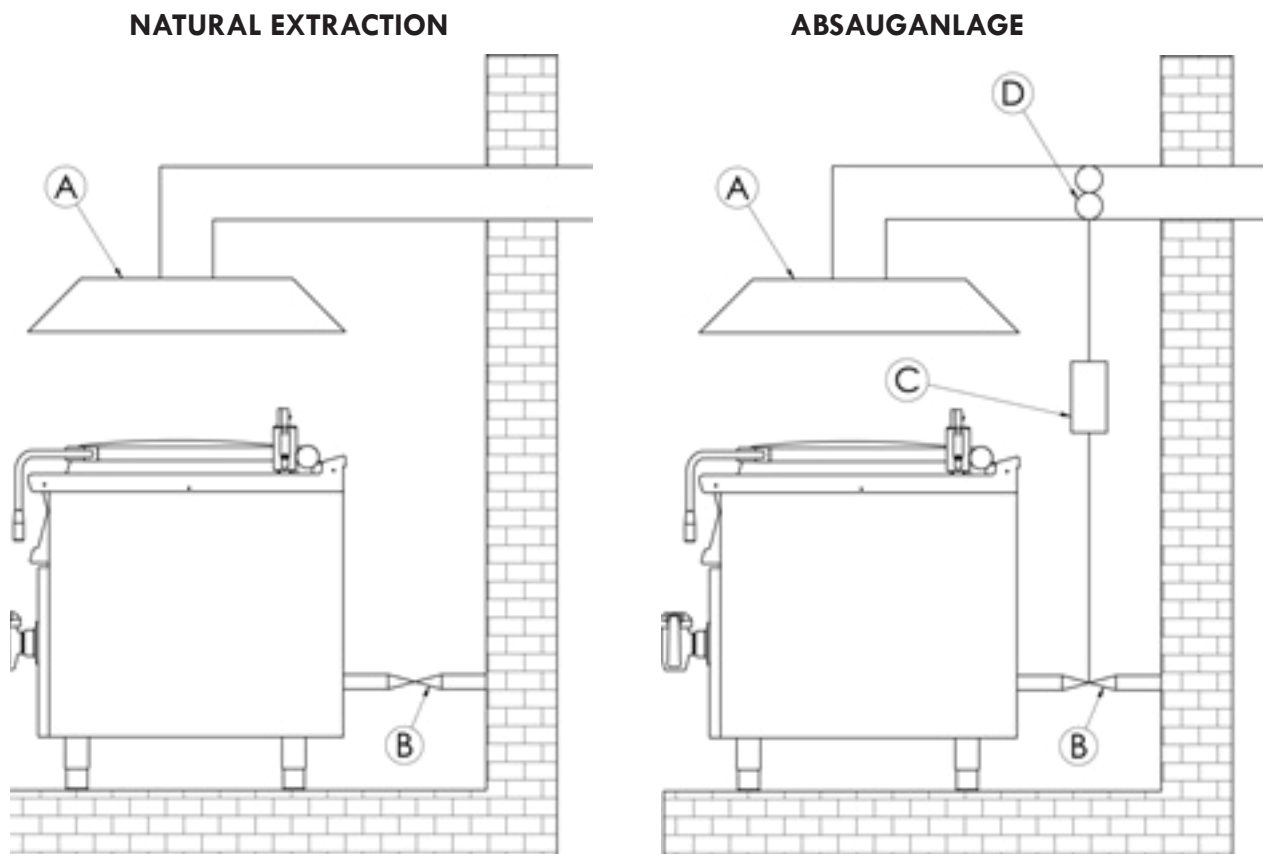
Zur Benützung AUSSCHLIEßLICH nur für spezialisierte Techniker
Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein.

Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

KAMIN-DESIGN FÜR EIN GERÄT VOM TYP A



Outlet Kapuze mit natürlichen Extraktion (A). Rauchgas sorgt für einen natürlichen Kaminzug.

Outlet Haube ohne natürliche Extraktion. Rauchgas wird durch einen Ventilator (D) (erzwungene Extraktion) gesichert. In diesem Fall ist es erforderlich, die Verbindung mit einer Gaszuführung (B), um die Gaszufuhr bei Ausfall zu sichern.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21

Die Einrichtungsbedienungen dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN 332000-4-482; EN 332000-4-42 verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so platzieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngra

Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfasernplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierenbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten eingestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) Umgebung für elektrische Geräte
- Gasversorgung -Gasleitungen in Gebäuden - Höchste Verkehrsdruck ≤ 5 BarVerkehrsansprüche,
- § 10 des Gesetzes Nr.185/2001 Sb., der Abfälle betrifft.

ROHR FÜR GASANSCHLÜSSEN

Es muss zuerst feststellen, ob das Gerät für die gleiche Art von Gas, das verwendet werden soll, wird und entspricht damit den auf dem Etikett die Art des Gases verwendet werden.

Die Umwandlung von Gas Pflanze auf eine andere Gasart müssen Sie überprüfen, ob es auf die Art der Gas-Lager, die in diesem Handbuch empfohlen wird, entspricht.

Anschließen des Gerätes an die Gasversorgung muss Anhängelast auf einer Stahl-oder Kupferrohr Beachtung der geltenden nationalen Anforderungen. Dies muss regelmäßig kontrolliert werden und bei Bedarf geändert. Jedes Gerät muss mit Absperrventil und schnelle Absperrventil ausgestattet sein. Schnell-Absperrventil muss frei zugänglich sein und innerhalb der Reichweite des Gerätes. Nach der Installation ist zu prüfen, ob es ein Gas austritt. Um ein Gasleck Sie Seifenwasser oder Spray zur Lecksuche können zu finden.

Verwenden Sie keine ätzenden Stoffen! Alle unsere Geräte werden sorgfältig kontrolliert. Gasart, Druck und der Kategorien auf der technischen Informationen Platte benannt.

Flüssiggas-Anschluss:

Der Druck für Flüssiggas-Verbindung muss 28 oder 30 mbar für Propan / Butan und 37 mbar für Propan sein. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Ist der Druck niedriger als 25mbar oder höher als 37 mbar, darf das Gerät nicht ANZUSCHLIESSEN.

Gas-Anschluss:

Der Druck für die Methan-Anschluss muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Wenn der Gasdruck niedriger ist als 15 mbar oder höher als 22,5 mbar, darf das Gerät nicht ANZUSCHLIESSEN.

DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an.

Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

WIR VERZICHTEN AUF JEGLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHTEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTER GRUNDSÄTZE.

Es ist notwendig die Schutzfolie vor der ersten Benützung zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.



-Führen Sie den Stecker der Speisezuleitung in die el. Steckdose und ziehen ihn aus der el. Steckdose mit nassen Händen und durch Ziehen der Speisezuleitung nicht!

-Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Kombisteckdosen.

WARM - UND KALTWASSERANSCHLUSS

Der Anschluss an das Warm- und Kaltwasser erfolgt über Zuführschläuche mit Gewinde G1/2. Der Anschluss wird nach dem Abnehmen der vorderen Platte vorgenommen. Die Wasserzufuhr muss mit unabhängigen Verschlüssen versetzt werden, die frei zugänglich sind und die sich in der Reichweite der Einrichtung befinden. Einen Bestandteil der Einrichtung bilden Rückschlagventile.

Das Wasser zur Füllung des Duplikatorsraumes muss enthärtet sein – max 5° der deutschen Skala für die Wasserhärte. Der zugeführte Wasserdruck muss im Bereich 50 – 300 kPa liegen. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit der EN 1717 und den gültigen nationalen Vorschriften für die Wasserwirtschaft ausgeführt werden.

WÄRMELEISTUNGSPRÜFUNG

Die Verbrauchsgeräte müssen kontrolliert werden, um ihre Wärmeleistung zu überprüfen: Zuerst ist zu überprüfen, ob das Verbrauchsgerät für dieselbe Gassorte hergestellt wurde, die eingesetzt wird, also ob die Gassortebezeichnung auf dem Schild der eingesetzten Gassorte entspricht.

Zur Umstellung des Kessels auf eine andere Gassorte ist zu prüfen, ob die gekennzeichnete Gassorte der in diesem Handbuch empfohlenen Gassorte entspricht.

Der Druck wird mit einem Druckmesser mit erforderlicher Empfindlichkeit gemessen. Der Druckmesser wird an die entsprechende Stelle angeschlossen, es ist deshalb notwendig, die Schraube mit dem luftdichten Verschluss abzuschrauben und den Druckmesser anzuschließen. Nach der Beendigung der Messung ist die Schraube zurück zu schrauben und ihre Dichtheit zu überprüfen.

MASSNAHMEN ZUR UMSTELLUNG UND INSTALLATION AUF EINE ANDERE GASSORTE

Unsere Verbrauchsgeräte sind für das Erdgas zertifiziert und reguliert (siehe Typschild). Eine Umstellung oder Umrüstung auf eine andere Gassorte muss nur von einem berechtigten Techniker ausgeführt werden. Düsen für unterschiedliche Gassorten befinden sich in einem zum Kessel beigepackten Beutel und sind in Hundertsteln von mm gekennzeichnet (Tabelle mit technischen Brennerdaten).

Düsen austauschen

Es ist erforderlich, wie folgt zu verfahren: Bauen Sie die vordere Platte ab und demontieren Sie den Düsenhalter. Darauf tauschen Sie die Düsen nach der Tabelle mit den technischen Brennerdaten aus. Bauen den Düsenhalter wieder zurück und stellen Sie den Überdruck an der Düse auf entsprechende Werte für die gegebene Gassorte ein. Dies erfolgt so, dass Sie die Schraube am Kontrollüberdruckpunkt an der Düse ausschrauben (Abb. 4, Position 1) und daran das Manometer anschließen. Danach setzen Sie das Gerät auf maximale Leistung in Betrieb, mit dem Schlüssel 10 mm wird der Überdruck durch das Anziehen der Mutter erhöht und durch das Lösen reduziert. Nach seiner Einstellung auf den vorgeschriebenen Wert wird in die Spar-Betriebsart umgeschaltet. Mit dem Schlüssel halten Sie die Mutter gegen Verdrehung und mit dem Kreuzschlitz-Schraubendreher stellen Sie den Überdruck an der Düse auf den vorgeschriebenen Wert ein. Danach schrauben Sie die Schraube zurück und überprüfen Sie ihre Dichtheit.

Wichtig:

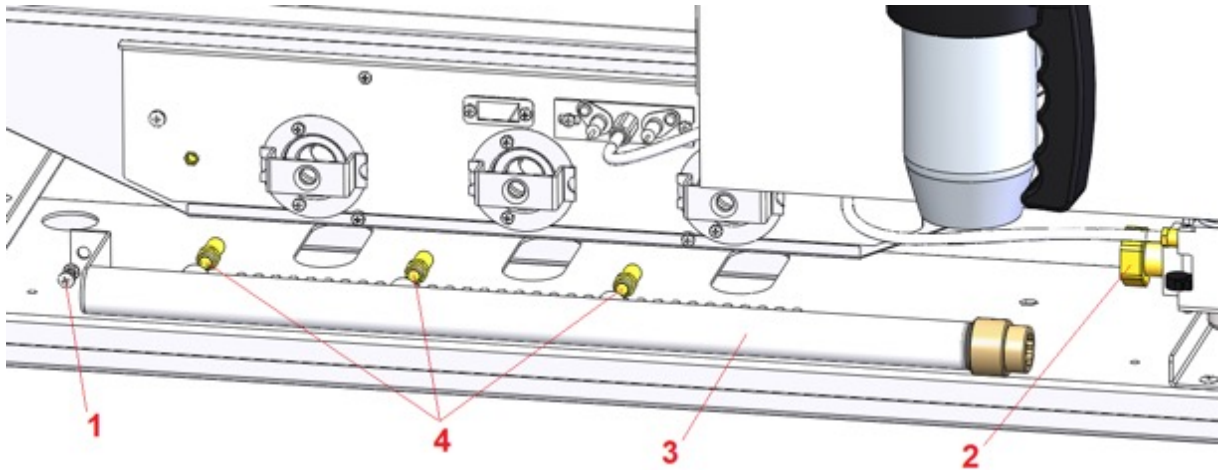
Nachdem die Umstellung des Verbrauchsgerätes

Auswechseln der Düsen

Hauptbrennerdüsen

Zum Auswechseln der Hauptbrennerdüsen gehen Sie wie folgt vor:

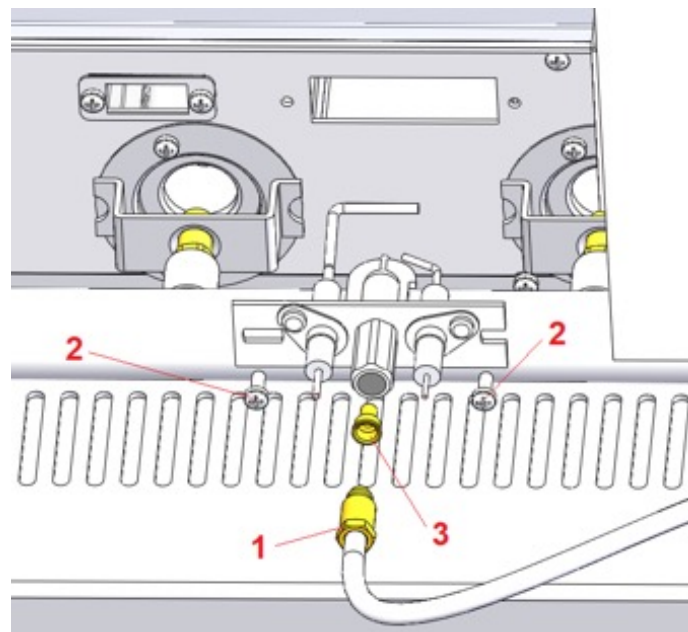
- Entfernen Sie die Verteilerschraube auf der linken Seite (1) und lösen Sie die Überwurfmutter (2) am Gasventil auf der rechten Seite. Achten Sie darauf, dass Sie die Flachdichtung in der Ventilschraube (2) nicht verlieren!
- Das Krümmerrohr (3) entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Düsen (4). Kessel der Größe 90/100 haben drei Düsen, während Kessel der Größe 90/140 fünf Düsen haben.



Zündbrennerdüse

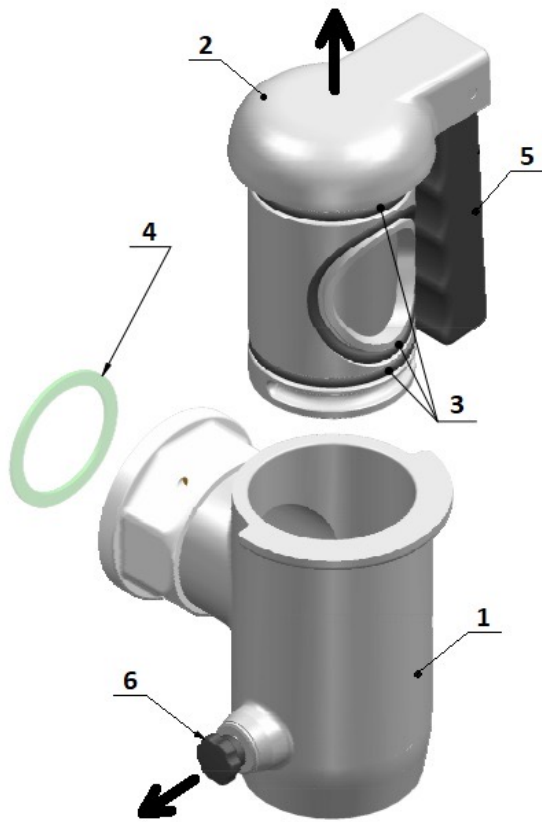
Um die Zündbrennerdüse zu ersetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen und entfernen Sie das Flexrohr (1) des Zündbrennereingangs.
- Entfernen Sie die Schrauben des Zündbrenners (2) und ziehen Sie den Zündbrenner aus der Kammer heraus (achten Sie auf die Elektrodenkabel).
- Die Düse (3) entfernen und wieder einsetzen.
- Zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Achten Sie auf die Ausrichtung des Zündbrenners.



Informationen über die Teile eines quadratischen Heizkessels Lebensmittelauslassventil

Das Ablassventil dient zum Ablassen der Speisen aus dem Kessel. Die Unterkante des Ventils befindet sich in einer Mindesthöhe von 280 mm (oder höher, je nach Höheneinstellung der Füße des Geräts).



Einbau des Ventils

Vor der Montage des Ventils ist die Flachdichtung (4) in die Nut der Überwurfmutter einzusetzen. Setzen Sie dann das Ventil auf das 2-Zoll-Kesselauslassrohr und ziehen Sie es fest. Halten Sie das Ventil beim Festziehen so, dass es sich nicht dreht und aufrecht steht.

Verwendung des Ventils

Um die Lebensmittel freizugeben, fassen Sie den Griff (5), heben Sie ihn in eine horizontale Position und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (langsam drehen - die volle Öffnung entspricht einer halben Umdrehung).

Um das Ventil zu schließen, drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn zurück. In der geschlossenen Stellung kann der Griff (5) wieder in die senkrechte Position abgesenkt werden.

Vorsicht vor Verbrühungen durch mögliche heiße Speisen! Auch die Metallteile des Ventils können heiß sein!

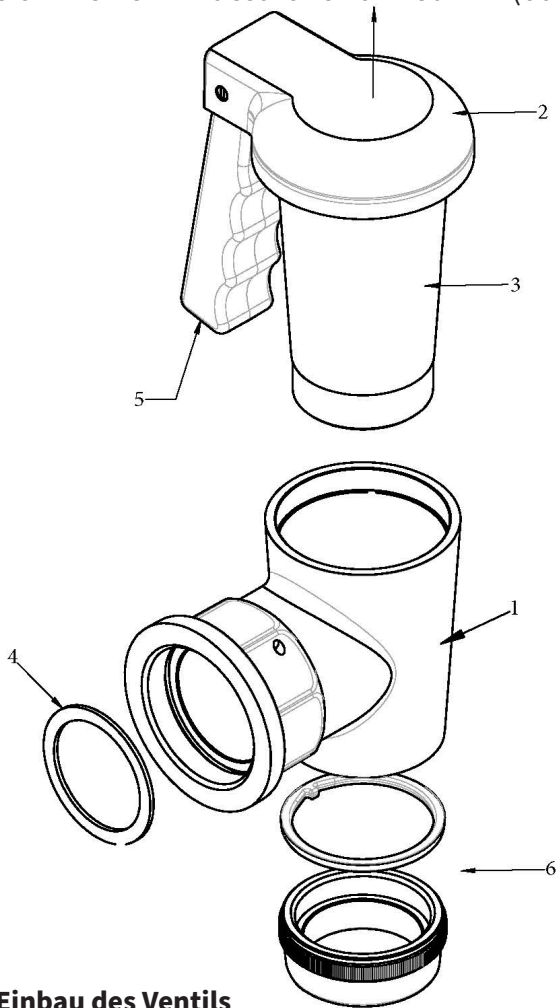
Wartung der Ventile

Die Wartung des Ventils sollte nach jedem Gebrauch (täglich) durchgeführt werden. Die Wartung wird wie folgt durchgeführt:

- 1) Vergewissern Sie sich zunächst, dass sich keine Flüssigkeitsreste (Lebensmittel) im Behälter befinden.
- 2) Öffnen Sie das Ventil.
- 3) Ziehen Sie den Stift (6) in die angegebene Richtung und entfernen Sie den Ventileinsatz (2) nach oben und aus dem Gehäuse (1).
- 4) Reinigen Sie alle Teile des Ventils. Insbesondere müssen die O-Ringe (3) mit lebensmittelechter Vaseline geschmiert werden.
- 5) Setzen Sie den Einsatz (2) wieder in das Ventilgehäuse ein (in geöffneter Stellung). Ziehen Sie den Stift (6) wieder nach oben, damit er in die Nut des Einsatzes passt.
- 6) Schließen Sie das Ventil.

Lebensmittelauslassventil - Konisch

Das Ablassventil dient zum Ablassen der Speisen aus dem Kessel. Die Unterkante des Ventils befindet sich in einer Mindesthöhe von 280 mm (oder höher, je nach Höheneinstellung der FüÙe des Geräts).



Einbau des Ventils

Vor der Montage des Ventils ist die Flachdichtung (4) in die Nut der Überwurfmutter einzusetzen. Setzen Sie dann das Ventil auf das 2-Zoll-Kesselauslassrohr und ziehen Sie es fest. Halten Sie das Ventil beim Festziehen so, dass es sich nicht dreht und aufrecht steht.

Verwendung des Ventils

Um die Lebensmittel freizugeben, fassen Sie den Griff (5), heben Sie ihn in eine horizontale Position und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (langsam drehen - die volle Öffnung entspricht einer halben Umdrehung).

Um das Ventil zu schließen, drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn zurück. In der geschlossenen Stellung kann der Griff (5) wieder in die senkrechte Position abgesenkt werden.

Vorsicht vor Verbrühungen durch mögliche heiÙe Speisen! Auch die Metallteile des Ventils können heiÙ sein!

Wartung der Ventile

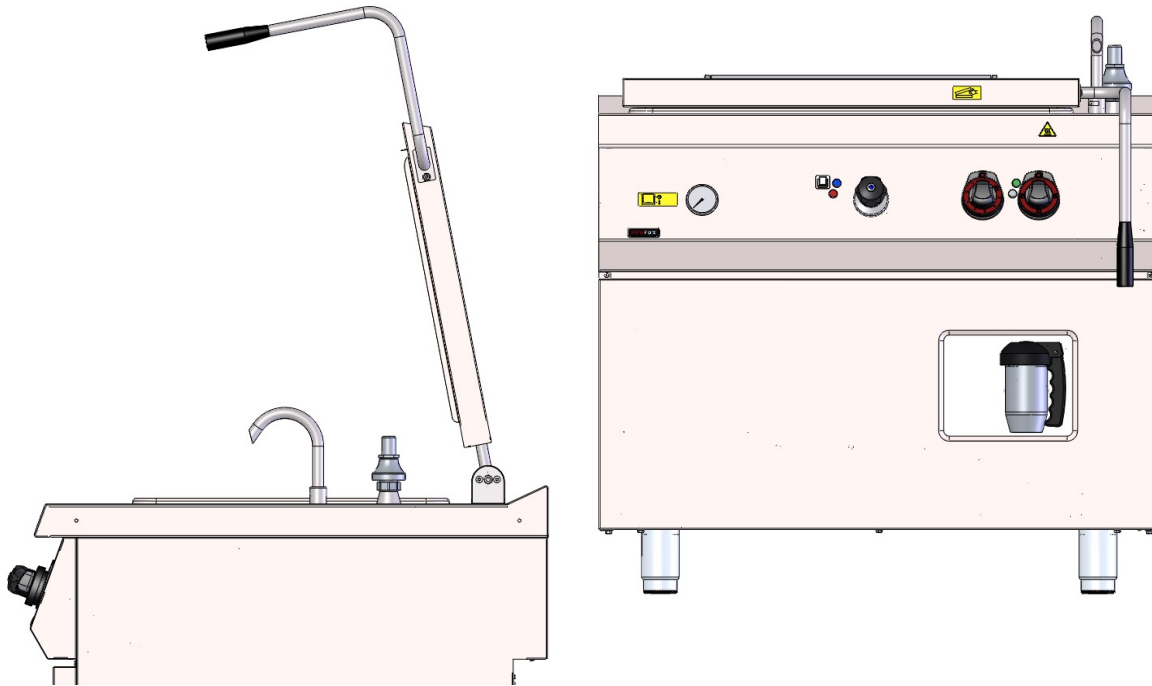
Die Wartung des Ventils sollte nach jedem Gebrauch (täglich) durchgeführt werden. Die Wartung wird wie folgt durchgeführt:

- 1) Vergewissern Sie sich zunächst, dass sich keine Flüssigkeitsreste (Lebensmittel) im Behälter befinden.
- 2) Öffnen Sie das Ventil.
- 3) Die Sicherungsmutter (6) abschrauben und den Ventileinsatz (2) nach oben und nach außen aus dem Gehäuse (1) herausnehmen.
- 4) Reinigen Sie alle Teile des Ventils. Insbesondere ist es erforderlich, die Dichtungsfläche (3) mit lebensmittelechter Vaseline zu schmieren.
- 5) Setzen Sie den Einsatz (2) wieder in das Ventilgehäuse ein (in geöffneter Stellung). Schrauben Sie die Sicherungsmutter (6) auf.
- 6) Schließen Sie das Ventil.

Kesseldeckel

Das Scharnier des Deckels ist mit einer Feder ausgestattet, die das Gewicht des Deckels verringert. Der Deckel ist jedoch nicht verstellbar und wird nur in der oberen Position (ca. 80° geöffnet) offen gehalten! Der Griff ist außerhalb des Kochgefäßes angebracht und nach rechts gebogen, um Verbrühungen durch aufsteigenden Dampf beim Öffnen des Deckels während des Kochens zu vermeiden. Dennoch ist es ratsam, beim Öffnen des Deckels während des Betriebs Vorsicht walten zu lassen.

Der Deckel muss beim Kochen geschlossen sein! Andernfalls entweicht zu viel Wärme und die Heizzeit verlängert sich erheblich.



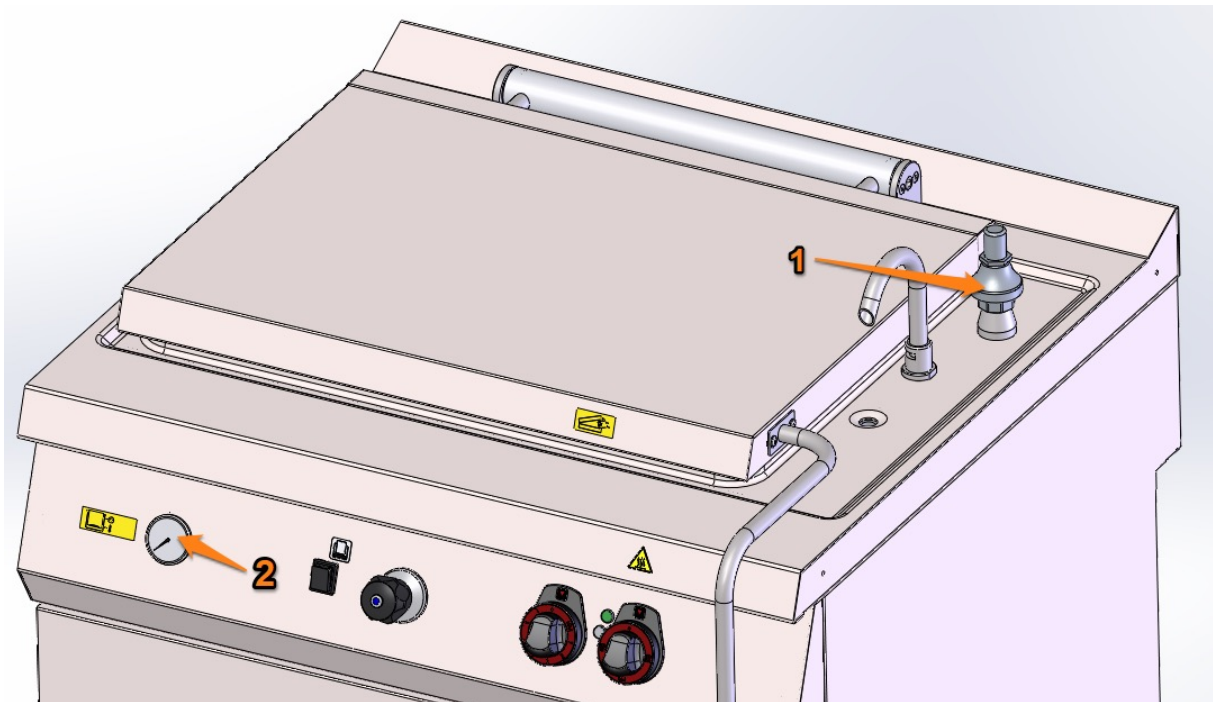
Arbeitsdruck

Der Kessel ist mit einem Druckschalter ausgestattet, der den Betriebsdruck auf 0,45 bar +/- 10% begrenzt. Der Druckregler ist allen Reglern übergeordnet und unterbricht die Heizung, wenn dieser Druck überschritten wird. Nach dem Druckabfall wird die Heizung wieder eingeschaltet.

Der Kessel ist außerdem mit einem Sicherheitsventil (1) ausgestattet, das auf einen Druck von 0,5 bar + 10 % geeicht ist. Im Falle eines Versagens des Überdruckventils lässt das Sicherheitsventil Dampf ab und verhindert gefährliche Druckwerte.

Die Druckwerte im Kopiergerät können am Manometer (2) auf der Vorderseite des Geräts abgelesen werden.

Da das Wasser im Duplikator gleichzeitig mit dem Wasser im Behälter (Lebensmittel) erhitzt wird, kommt es erst dann zur Dampfbildung und zum Druckaufbau im Duplikator, wenn das Lebensmittel im Behälter etwa 80 °C erreicht hat.

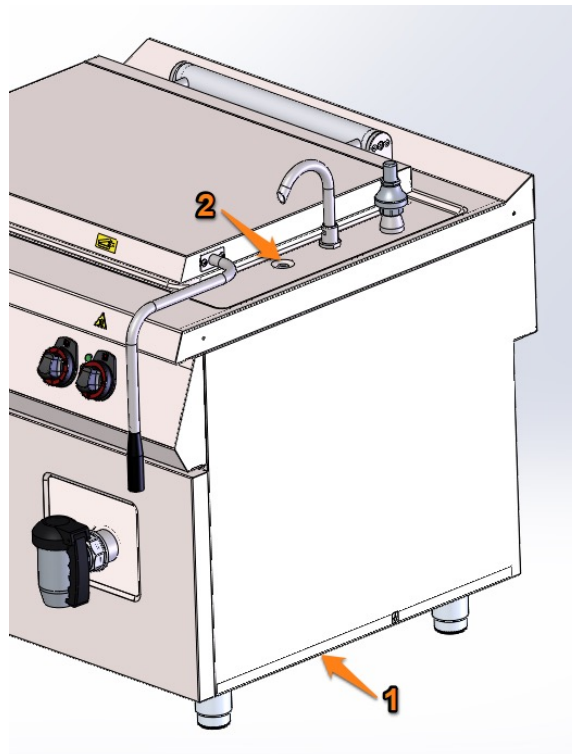


Entlüftung des Vervielfältigers

Der Heizkessel ist mit einem automatischen Entlüftungsventil ausgestattet. Wenn der Kessel zu kochen beginnt, wird die überschüssige Luft allmählich durch den Dampf verdrängt. Wenn genügend warme Luft (und Dampf) durch das Entlüftungsventil entweicht, schließt es sich automatisch. Erst dann beginnt der Druck im Vervielfältiger zu steigen. Der Bediener muss sich nicht um die Entlüftung kümmern.

Nach Beendigung des Kochvorgangs öffnet sich das Entlüftungsventil beim Abkühlen des Kessels wieder, so dass Luft in den Vervielfältiger eindringen kann und sich kein Vakuum bildet.

Eventuell aus dem Entlüftungsventil austretendes Kondensat wird zusammen mit dem Arbeitsplattenabfluss (2) in das Abflussrohr (1) abgeleitet.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Füllen des Vervielfältigers

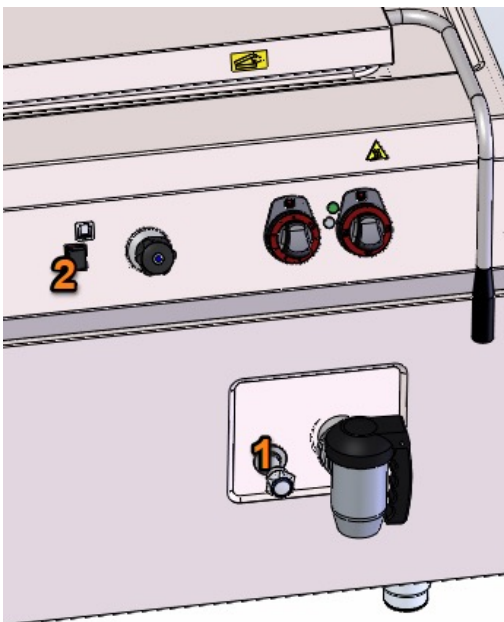
Halbautomatisch (Basisversion)

Die Basisversion des Geräts ist mit einer halbautomatischen Duplikatorbefüllung ausgestattet. An der Vorderseite des Zwischengehäuses des Vervielfältigers befindet sich ein Überlaufhahn (1). Auf der Vorderseite befindet sich ein Kippschalter zum Befüllen (2). Für einen einwandfreien Betrieb muss der Wasserstand im Zwischentank regelmäßig kontrolliert und nachgefüllt werden.

Das Nachfüllen des Zwischentanks erfolgt wie folgt:



Öffnen Sie den Überlaufhahn (1), wenn kein Wasser herausfließt, drücken Sie den Füllschalter (2) und halten Sie ihn gedrückt, bis ein dünner Wasserstrahl aus dem Überlaufhahn zu fließen beginnt. Lassen Sie nun den Schalter der Halterung los und schließen Sie den Überlaufhahn.

Hinweis: Das halbautomatische Füllsystem ist mit einem Thermostat ausgestattet, um zu verhindern, dass Wasser in den Heißvervielfältiger gelangt. Bei einer Temperatur von über 60°C ist das Priming nicht aktiv.



Automatisch (AWF-Version)

Die Heizkessel der AWF-Version sind mit einem automatischen Duplikator-Füllsystem ausgestattet. Bei dieser Version erfolgt die Füllstandsüberwachung und Nachfüllung automatisch, auch während des Betriebs.

Das automatische Befüllsystem ist immer dann aktiv, wenn der Netzschalter in der Stellung , oder  .

Die blaue Kontrollleuchte (1) signalisiert den Betrieb der automatischen Nachfüllung. Sie leuchtet auf, wenn das Wasser nachgefüllt wird.

Einfüllen von Wasser zum Kochen

Griff zum Einfüllen von Wasser

Der Griff (3) ist um 90° drehbar und es ist darauf zu achten, dass er beim Öffnen und Schließen des Deckels nicht mit dem Kesseldeckel (1) kollidiert. Unter dem Einfüllarm befindet sich ein Loch in der Arbeitsplatte, durch das das Wasser aus dem Bereich der oberen Platte (5) abfließen kann.

Wassereinfüllstutzen

Der Wasserhahn (2) befindet sich auf der Vorderseite des Geräts in der Nähe der Bedienelemente. Durch Drehen des Wasserhahns fließt kaltes Wasser in den Füllarm (3).

Niveaulinien im Behälter

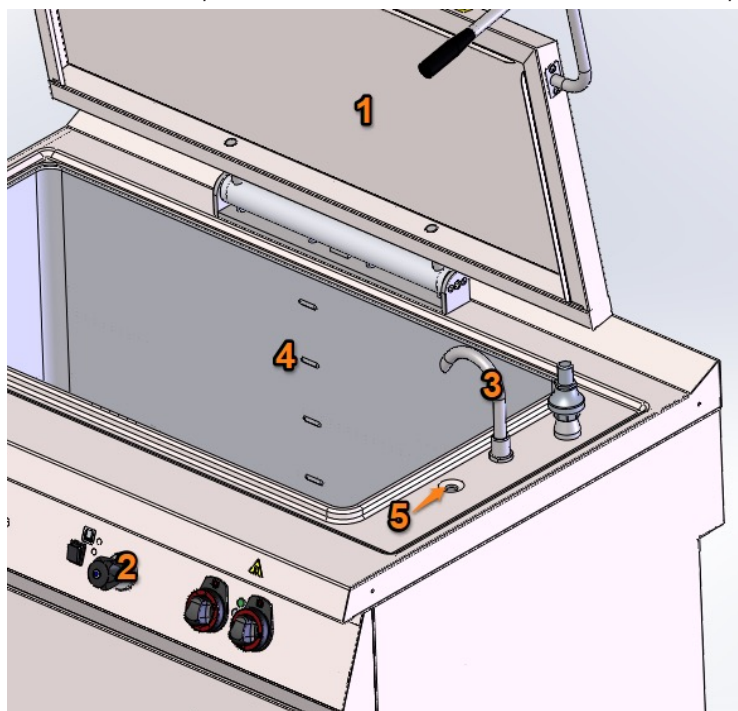
Die Füllstandslinien (4) sind auf der Rückseite des Behälters eingegossen und zeigen das Volumen der Lebensmittel im Behälter an. Die Linien geben das Volumen an:

Kennzeichen (Bestellung von unten)	BIQ 90/100-200 E (AWF) [l]	BIQ 90/140-300 E (AWF) [l]
Kennzeichen 1	60	70
Kennzeichen 2	120	140
Kennzeichen 3	183	210
Kennzeichen 4	-	280

Einfüllen von Wasser in den Behälter


Heben Sie den Kesseldeckel (1) in die obere Position. Drehen Sie den Wassereinfüllarm (3) in Richtung des Gefäßes. Drehen Sie den Einfüllhahn (2) und füllen Sie die gewünschte Wassermenge ein, dann schließen Sie den Hahn (2). Drehen Sie den Füllgriff (3) vom Behälter weg, damit er nicht mit dem Deckel (1) kollidiert. Schließen Sie den Deckel (1).

Hinweis: Das Füllen des vollen Wasservolumens dauert je nach Wasserdruck in der Wasserleitung ca. 20 Minuten bei 90/100-200 Kesseln und 30 Minuten bei 90/140-300 Kesseln.



Nutzung, Inbetriebnahme

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, müssen Sie zunächst den Wasserstand im Verdoppler durch Öffnen des Überlaufhahns überprüfen. Wenn kein Wasser aus dem Duplikator austritt, muss das Wasser durch Halten des Kippschalters abgelassen werden. Wenn das Wasser zu fließen beginnt, schließen Sie den Überlaufhahn. Hinweis: Bei AWF-Versionen können Sie diesen Schritt überspringen.

Das Gerät wird gestartet, indem der Netzwahlschalter auf die Position . In dieser Position leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist (der Heizkessel heizt noch nicht). Hinweis: Wenn der Kessel in der AWF-Version ist, wird gleichzeitig die Zwischenbehälterfüllung aktiviert (und wenn der Füllstand im Duplikator nicht erreicht wird, wird auch das Wasser nachgefüllt). Durch Drehen des Reglers auf die Positionen 1 - MAX wird das Gasheizsystem eingeschaltet. Der Heizzustand des Brenners wird durch eine orangefarbene Kontrollleuchte angezeigt. Um die schnellste Aufkochzeit zu erreichen, muss der Deckel geschlossen und der Regler auf MAX gestellt werden. Auch bei maximaler Leistung ist die Druckregelung durch den Druckschalter noch aktiv. Daher kann das Heizgerät zyklisch arbeiten, wenn der Betriebsdruck erreicht ist.

- Um die Lebensdauer des Vervielfältigers zu maximieren, ist es unbedingt erforderlich, den richtigen Wasserstand im Zwischenmantel aufrechtzuerhalten, um Überhitzung und Rissbildung zu vermeiden.

- Wenn der Druckschalter ausfällt und der Druck größer als 0,5 bar +10% ist, öffnet sich das Überdruckventil auf der oberen Platte und lässt den Dampf ab.


- Die Wärmeübertragung ist am effektivsten, wenn das volle Fassungsvermögen des Kochgefäßes genutzt wird, oder bis maximal zur nächsten Rille (210 l für den 90/140-300 und 120 l für den 90/100-200). Bei geringerer Befüllung steigt der Wärmeverlust und die Kochleistung nimmt ab.


- Um ein möglichst effizientes Kochen der Speisen zu erreichen, muss der Deckel geschlossen sein.

Kontrolliert

Leistungswahlknopf

Der Drehknopf (1) schaltet das Gerät aus/ein. Der Schalter hat vier Positionen:
Stellung 0 - das Gerät ist ausgeschaltet.

Standort  - nur die Duplikatorbefüllung ist aktiv - in der halbautomatischen Grundversion ist es möglich, über die Taste an der Frontplatte Wasser in den Duplikator zu füllen. Bei der AWF-Version ist das automatische Duplikator-Füllsystem aktiv.

Standort  - diese Position ist zweimal auf dem Drehknopf zu finden. Das Füll- und Heizsystem des Vervielfältigers ist aktiv. Der Zündbrenner wird automatisch gezündet. Die Zündung der Hauptbrenner erfolgt dann über den Drehknopf (2) des Reglers.

Knopf des Reglers

Der Ausgang kann mit dem Drehknopf (2) noch feiner eingestellt werden, wenn:



Stellung 0 - Heizungsanlage ausgeschaltet. Nur der Zündbrenner brennt.

Positionen 1 bis 7 - Steuerung zwischen 10 und 70 % Leistung. Die Regelung erfolgt durch zyklisches Ein- und Ausschalten der Brenner in unterschiedlichen Intervallen.

MAX-Position - 100% der Leistung. Das bedeutet, dass die Hauptbrenner ununterbrochen heizen (außer bei Abschaltung durch die Voreinstellung wegen Erreichen des Arbeitsdrucks).

Grüne Kontrollleuchte

Das grüne Licht (3) zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Das Licht leuchtet grün, wenn der Netz-

schalterknopf auf die Position , oder . Wenn das grüne Licht leuchtet, wird die automatische Wasserzufuhr zum Zwischentank aktiviert (AWF-Version) und das Wasser beginnt bei niedrigem Wasserstand zu fließen.


Weißes (orangefarbenes) Licht

Die weiße Leuchte (4) zeigt den Zustand des Heizsystems an. Das Licht leuchtet immer orange, wenn die Hauptbrenner heizen.

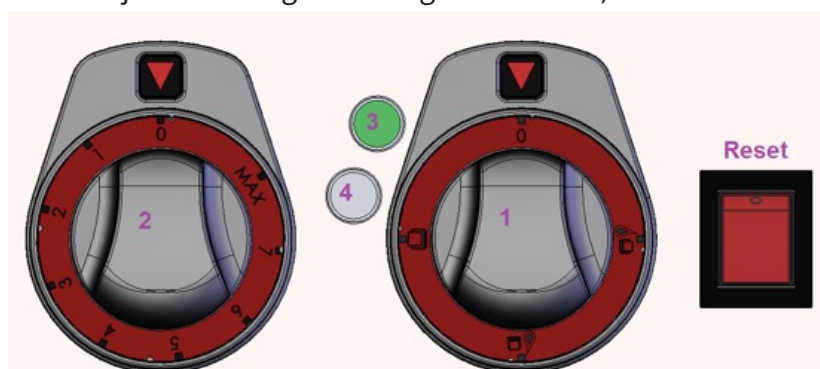
Reset-Taste

Wenn der Zündbrenner nicht innerhalb eines Zeitintervalls von 10 Sekunden zündet, wird die Gaszufuhr abgeschaltet und die Rückstelltaste leuchtet orange. Durch Drücken und Loslassen der Taste wird ein neuer Zündversuch gestartet.

Verordnung

Um die volle Leistung einzustellen, schalten Sie den Netzschalterknopf (1) auf die Position  und stellen Sie gleichzeitig den Feineinstellknopf (2) auf die Position MAX. Die volle Leistung wird genutzt, um das Essen so schnell wie möglich zum Kochen zu bringen.

Um die Temperatur des Garguts auf ca. 95 °C zu halten (empfohlene Temperatur für das Ziehen von Brühe) - bringen Sie das Gargut zunächst zum Kochen und ziehen Sie dann den Feineinstellknopf (2) auf Stufe 3 herunter (die Stufe kann je nach Menge des Garguts variieren).



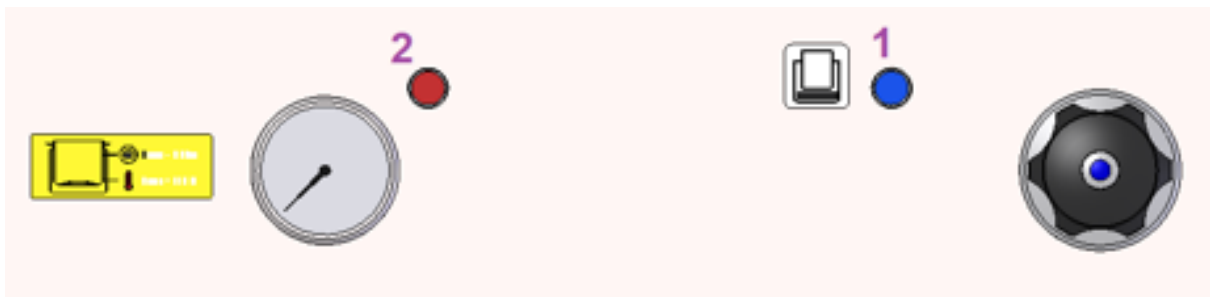
Fehlerstatusleuchte

Die rote Kontrollleuchte (2), die sich neben dem Manometer befindet, zeigt Fehlerzustände des Geräts an. Eine rote Kontrollleuchte, die über einen längeren Zeitraum selbstständig leuchtet, weist auf eine erhöhte Temperatur im Geräteschrank und damit auf die Gefahr einer Überhitzung der Elektronik hin.

Bei AWF-Versionen mit automatischer Befüllung zeigt sie außerdem einen Notfall an, bei dem der Wasserstand im Duplikator unter ein kritisches Niveau gesunken ist. Im Notfall wird die Heizung blockiert, um eine Überhitzung des Vervielfältigers zu verhindern. Die Heizung wird automatisch entsperrt, wenn der Wasserstand wieder mindestens den Mindeststand erreicht.

Eine rote Leuchte in Kombination mit einer blauen Leuchte zeigt an, dass nicht genügend Wasser im Duplikator vorhanden ist und dass möglicherweise eine der Komponenten des Füllsystems defekt ist.

Wenn das rote Licht aufleuchtet, rufen Sie so schnell wie möglich den Kundendienst!



REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem professionellen Servicetechniker überprüfen zu lassen. Alle Arbeiten an dem Gerät dürfen nur von einer qualifizierten und dazu befugten Person durchgeführt werden.

WARNUNG!

Das Gerät darf nicht mit direktem oder unter Druck stehendem Wasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Die tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz der Geräte. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Waschen Sie Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem von groben Partikeln befreiten Reinigungsmittel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel

Achtung! Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie die Schutzfolie von der gesamten Oberfläche entfernen und dann mit Wasser und Spülmittel gut abwaschen und mit einem feuchten Tuch abwischen.

HINWEIS

Die Garantie erstreckt sich auf alle Verschleißteile, die einer normalen Abnutzung unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Die Garantie erstreckt sich auch nicht auf die Geräte, wenn sie nicht gemäß den Anweisungen installiert wurden - von autorisiertem Personal gemäß den einschlägigen Normen - und wenn die Geräte manipuliert wurden (Manipulationen an internen Geräten usw.) oder von nicht geschultem Personal und entgegen der Gebrauchsanweisung betrieben wurden, und die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch natürliche Einflüsse oder andere äußere Eingriffe verursacht wurden. **Obligatorische Inspektion durch eine Serviceorganisation 2 Mal pro Jahr.**

Transportverpackungen und Altgeräte gemäß den Vorschriften für Abfälle und gefährliche Abfälle zur Sammlung bringen.

Störung	Mögliche Ursache	Empfohlene Lösung
Zündbrenner zündet nicht	Nach längerem Stillstand, beim Abschalten und beim erstmaligen Anschluss kann das Gasverteilungssystem belüftet werden	Versuchen Sie den Zündzyklus mehrmals hintereinander, um das Rohr mit Gas zu füllen.
Der Zündbrenner erlischt während des Zyklus und wird nach jedem Zyklus neu gezündet	Niedriger Gaseingangsdruck; verstopfter Zündbrenner	Gaseingangsdruck prüfen; Sauberkeit der Zündflamme prüfen - sauber
Der Heizkessel braucht lange zum Aufheizen	Deckel öffnen	Kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel
	Zu wenig Essen kochen	Kochen Sie größere Mengen - kleine Mengen sind nicht wirksam
	Der Vervielfältiger ist überfüllt	Wasser aus dem Vervielfältigungsgerät bis zum richtigen Stand ablassen
(Basisversion) Wasser kann nicht in den Vervielfältiger eingefüllt werden	Wasserversorgung (WD) ist geschlossen	Sicherstellung der Wasserversorgung
	Der Heizkessel ist zu heiß	Warten - der Thermostat verhindert, dass sich das Wasser bei Temperaturen über 60 °C füllt
(AWF-Version) wird kein Wasser in den Vervielfältiger gepumpt	Wasserversorgung (WD) ist geschlossen	Sicherstellung der Wasserversorgung
	Das Füllmagnetventil funktioniert nicht	Service anrufen - Austausch erforderlich
(AWF-Version) Wasser sprudelt aus der Abwasserleitung oder aus dem Sicherheitsventil	Überlauf des Vervielfältigers auftreten	Gerät ausschalten und Service rufen - Füllstandssensoren müssen gereinigt werden
		Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an - es ist notwendig, die Empfindlichkeit der Sensoren einzustellen
(AWF-Version) leuchtet die rote Kontrollleuchte zusammen mit der blauen. Heizungsfunktion blockiert	Kochen von Wasser aufgrund einer nicht funktionierenden Füllung	Überprüfen Sie die Wasserversorgung (WD)
		Ruf nach Service - Ausfall des Füllsystems
(Alle Versionen) Die rote Kontrollleuchte leuchtet. Die Heizung funktioniert.	Erhöhte Temperatur in der Schalttafel	Service anrufen - Störung des Kühlgebläses
Es baut sich kein Druck im Vervielfältigungsgerät auf	Der Vervielfältiger ist noch nicht in Betrieb	Warten - der Druck steigt erst bei einer Lebensmitteltemperatur von ca. 80 °C an
	Defektes / beschädigtes Entlüftungsventil	Service anrufen - Austausch erforderlich
	Riss im Vervielfältiger	Service anrufen - Reparatur erforderlich
Sicherheitsventil lässt Dampf ab	Zu hoher Druck - nicht funktionierender Druckschalter	Service anrufen - Austausch erforderlich

Teileliste für den Austausch

Titel der Folge	Bestellnummer	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Füllen des Magneten	401590410	
Schalter zum Füllen	401500553	(Grundversion)
Arbeitspegelrelais	402520121	(Version AWF)
Notstandsrelais	402520120	(Version AWF)
Füllstandssensor	402520122	(Version AWF)
Schalter leuchtet rot	401500552	
Brenner-Automatisierung	404050416	

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2009/142/ES, 2014/30/ES, 2014/35/ES à la loi n° 22/1997 sb., 258/2000 sb., 258/2000 sb., 616/2006 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

Typ	BIQ 90/100-200 G	BIQ 90/100-200 G AWF	BIQ 90/140-300 G	BIQ 90/140-300 G AWF
Dimensions (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Poids	193 kg	193 kg	250 kg	250 kg
Entrée de puissance G	24 kW		40 kW	
Entrée de puissance E	23 W			
Voltage	230 V/N			
Courant sur la phase du conducteur d'alimentation	0,1 A			
Courant N sur le conducteur d'alimentation	0,1 A			
Fil conducteur recommandé	3G x 1,5			
Disjoncteur recommandé	10 A			
Volume total	200 l		300 l	
Volume de travail	183 l		280 l	
Volume d'eau dans le tubage intermédiaire	31 l		47 l	
Temps de chauffage*	91 min		93 min	
Raccordement d'eau „W“	1 / 2“			
Duplicateur de raccordement d'eau „WD“.	1 / 2“			
Raccordement du gaz „G“	3 / 4“			
Pression d'eau max.	6 bar			
Pression de travail	0,4 - 0,5 bar			
Protection IP	IPX4			
Puissance absorbée du brûleur d'allumage	0,25 kW			

*Temps mesuré pour atteindre 100 °C avec une température initiale de l'eau dans la cuve et le duplicateur à 17 °C et avec le couvercle fermé !

L'apport calorifique nominal maximum et réduit en kW est lié au Hi du gaz utilisé.

Si le produit est raccordé au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans une pièce suffisamment ventilée.

Tableau des gaz pour lesquels le produit est destiné

Version	Catégories de produits	Pressions de connexion [mbar]	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

Recommandation importante:

-Le produit est destiné uniquement à un usage intérieur.

N'utilisez jamais cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé ou immergé. Dans ce cas, retournez cet appareil au centre service autorisé pour examen.

- Pour usage professionnel seulement
- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présent notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation , etc

LA LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois , celui-ci doit résister à la chaleur de 90°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT

Important:

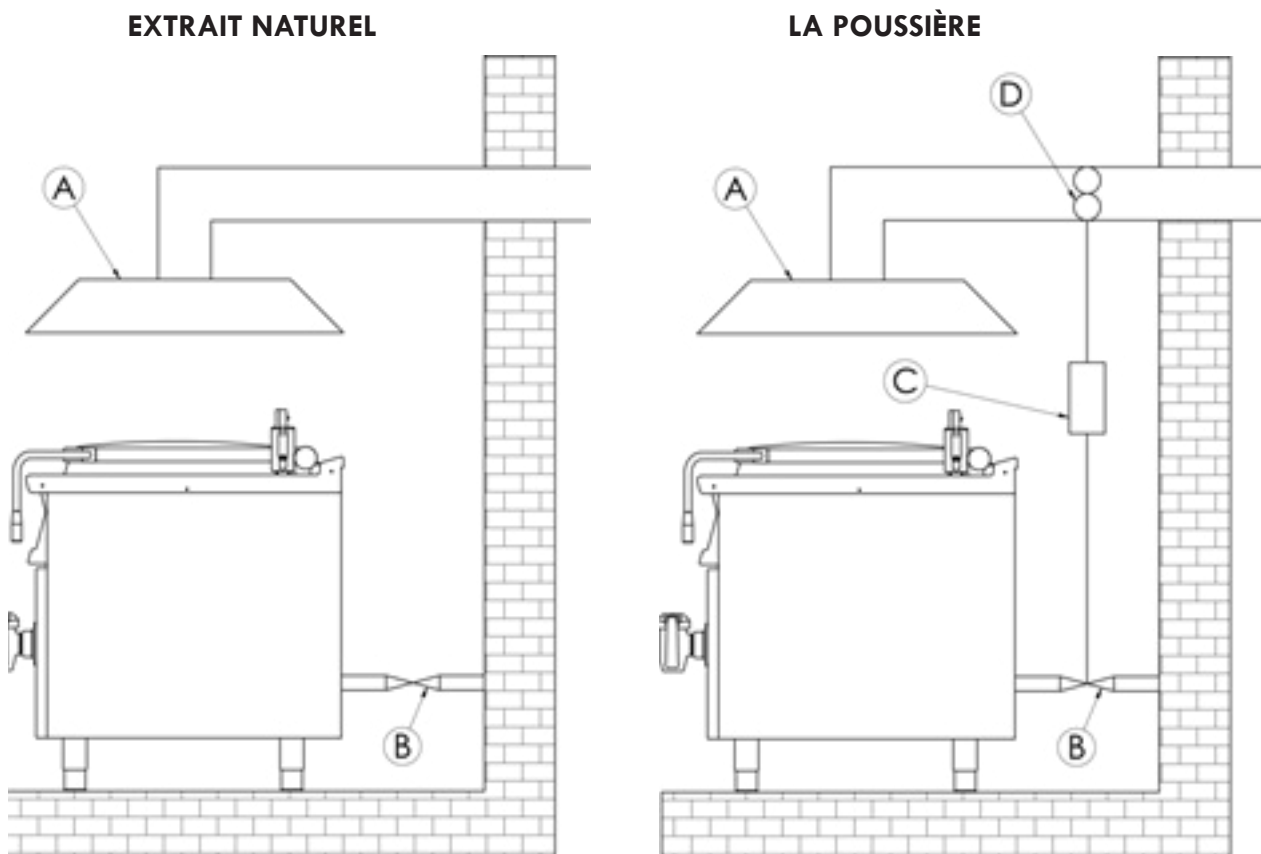
Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

CHEMINÉE POUR LA CONCEPTION D'UN DISPOSITIF DE TYPE A



Hotte aspirante avec extraction naturelle (A). Gaz de combustion fournit un tirage de la cheminée naturelle.

Bouchon à la sortie sans extraction naturelle. Des gaz de combustion est assurée par un ventilateur (D) (extraction forcée). Dans ce cas il faut assurer la connexion avec une alimentation en gaz (B) à l'alimentation en gaz en cas de défaillance.

MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-4-482; 332000-4-42
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethène, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) le milieu pour les appareil électriques

TUYAU D'AMENÉE DU GAZ

Il faut d'abord déterminer si l'appareil est fait pour le même type de gaz qui sera utilisé et est donc conforme aux indications figurant sur l'étiquette du type de gaz utilisé.

La conversion de la poêle à gaz à un autre type de gaz, vous devez vérifier si elle correspond au type de palier à gaz, ce qui est recommandé dans ce guide.

Connexion de l'appareil à la distribution de gaz doit être tractable à un tube d'acier ou de cuivre se conformer aux exigences applicables nationales. Ce doit être contrôlée sur une base régulière et changé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet d'arrêt et rapide robinet d'arrêt. Rapide robinet d'arrêt doit être librement accessible et à portée de main de l'appareil. Après l'installation, est nécessaire pour vérifier s'il ya une fuite de gaz. Pour trouver une fuite de gaz, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse ou un spray pour la détection de fuite de gaz.

Ne pas utiliser de substances corrosives! Tous nos appareils sont soigneusement contrôlés. Type de gaz, la pression et des catégories énumérées le nom figure sur la plaque de l'information technique.

Raccordement au gaz liquide:

La pression de gaz pour le raccordement de liquide doit être 28 ou 30 mbar pour le propane / butane et 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression est inférieure à 25mbar ou supérieure à 37 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

Raccordement au gaz:

Pression pour la connexion du méthane doit être 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression du gaz est inférieure à 15mbar ou supérieur à 22,5 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant rénonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

Avant la première utilisation, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

Entretien:

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.



- N'introduisez pas la fiche du cordon dans la prise de courant et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique si vos mains sont mouillées ou en tirant sur le cordon électrique !
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent être contrôlés pour vérifier leur puissance thermique :

La puissance thermique est indiquée sur la plaque ou vous pouvez la trouver dans le présent mode d'emploi

Il faut tout d'abord vérifier si l'appareil a été fabriqué pour le type de gaz qui sera utilisé et donc si l'indication sur la plaque correspond au type de gaz qui sera utilisé.

Pour la transformation de la chaudière à un autre type de gaz, il faut contrôler si le type de gaz indiqué correspond à celui qui est recommandé dans le présent manuel.

La pression est mesurée à l'aide d'un manomètre à sensibilité requise. Le manomètre est branché sur son point de destination – il faut dévisser la vis avec fermeture étanche et brancher le manomètre. A l'issue de la mesure, il faut revisser la vis et contrôler son étanchéité.

MESURES POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglés pour le gaz naturel (voir plaque). La transformation ou l'adaptation à un autre type de gaz ne doit être réalisée que par un technicien autorisé. Les buses pour les différents types de gaz se trouvent dans le petit sac joint à l'appareil et elles sont indiquées en centièmes de mm (tableau des données techniques des brûleurs).

Important :

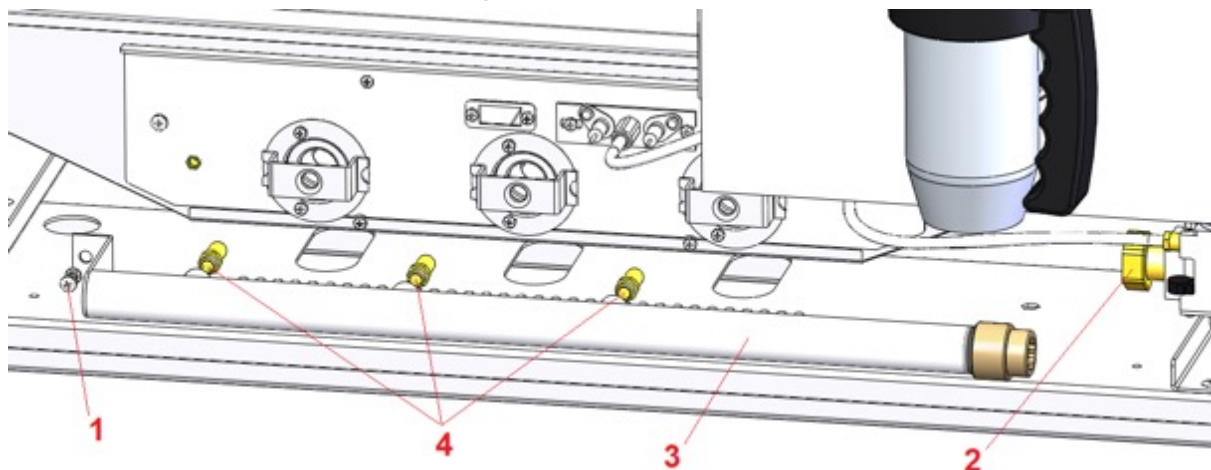
Après la réalisation du réglage de l'appareil à un autre type de gaz, il est indispensable d'indiquer la modification du gaz sur la plaque de l'appareil.

Remplacement des buses

Buses du brûleur principal

Pour remplacer les buses du brûleur principal, procédez comme suit :

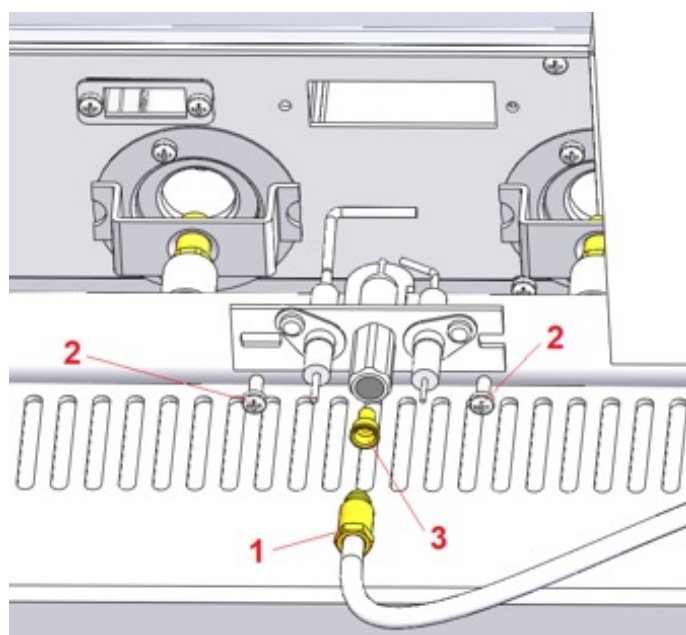
- Retirez le boulon du collecteur situé à gauche (1) et desserrez l'écrou-raccord (2) de la vanne de gaz située à droite. Faites attention à ne pas perdre le joint plat situé dans la vis de la valve (2) !
- Retirez le tuyau du collecteur (3).
- Retirez et remplacez les buses (4). Les chaudières 90/100 ont trois buses, tandis que les chaudières 90/140 ont cinq buses.
- Inversez la procédure pour le réassemblage.



Buse du brûleur pilote

Pour remplacer la buse du brûleur de la veilleuse, procédez comme suit :

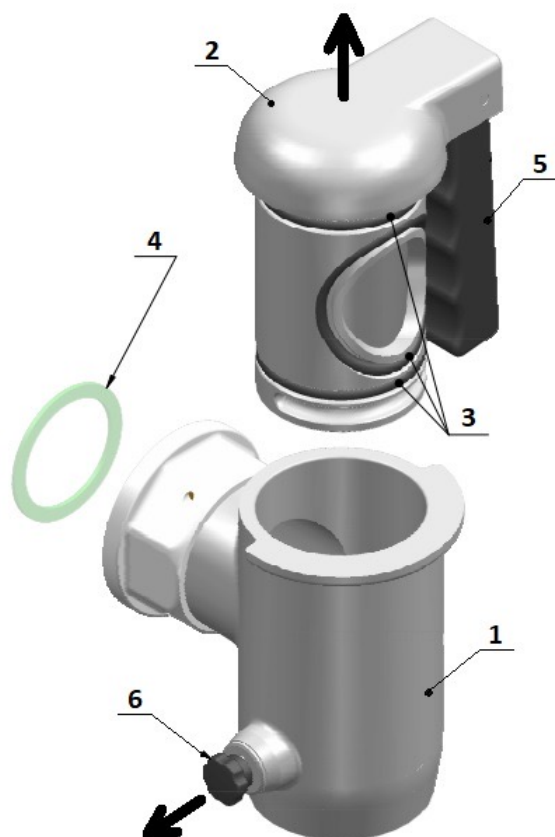
- Desserrez et retirez le tube flexible d'entrée du brûleur de la veilleuse (1).
- Retirez les vis du brûleur pilote (2) et sortez le brûleur pilote de la chambre (attention aux câbles des électrodes).
- Retirez la buse (3) et remplacez-la.
- Inversez la procédure pour le réassemblage. Faites attention à l'orientation du brûleur pilote.



Informations sur les pièces des chaudières carrées

Valve de sortie des aliments

La vanne de vidange est utilisée pour évacuer les aliments de la cuve de la chaudière. Le bord inférieur de la valve est situé à une hauteur minimale de 280 mm (ou plus, selon le réglage de la hauteur des pieds de l'appareil).



Installation des vannes

Avant d'installer la vanne, insérez le joint plat (4) dans la rainure de l'écrou-raccord. Installez ensuite la vanne sur le tuyau de sortie de la chaudière de 2" et serrez. Lors du serrage, tenez la valve de manière à ce qu'elle ne tourne pas et reste en position verticale.

Utilisation de la valve

Pour égoutter les aliments, saisissez la poignée (5), soulevez-la en position horizontale et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (tournez lentement - une ouverture complète correspond à un demi-tour).

Pour fermer la vanne, tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En position fermée, la poignée (5) peut être abaissée jusqu'à la position verticale.

Attention aux brûlures causées par les aliments chauds ! Les parties métalliques de la valve peuvent également être chaudes !

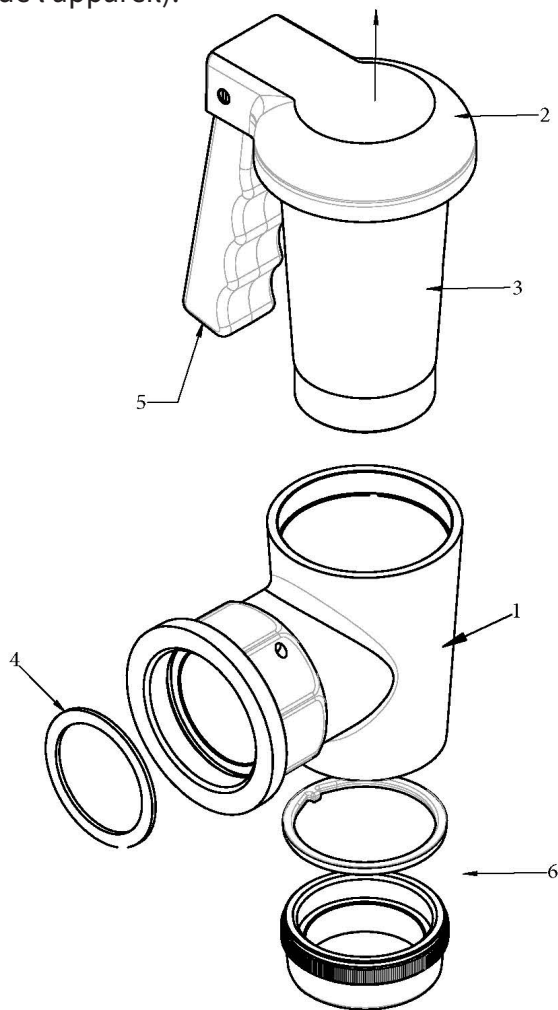
Entretien de la valve

L'entretien de la vanne doit être effectué après chaque utilisation (quotidiennement). L'entretien s'effectue comme suit :

- 1) Tout d'abord, assurez-vous qu'il n'y a pas de résidu de liquide (nourriture) dans le récipient.
- 2) Ouvrez la valve.
- 3) Tirer la goupille (6) dans le sens indiqué et retirer l'insert de la vanne (2) vers le haut et hors du corps (1).
- 4) Nettoyez toutes les parties de la valve. En particulier, il est nécessaire de lubrifier les joints toriques (3) avec de la vaseline de qualité alimentaire.
- 5) Remettre l'insert (2) dans le corps de la vanne (en position ouverte). Tirez à nouveau la goupille (6) vers le haut pour l'insérer dans la rainure de l'insert.
- 6) Fermez la valve.

Valve de sortie des aliments - Conique

La vanne de vidange est utilisée pour évacuer les aliments de la cuve de la chaudière. Le bord inférieur de la valve est situé à une hauteur minimale de 280 mm (ou plus, selon le réglage de la hauteur des pieds de l'appareil).



Installation des vannes

Avant d'installer la vanne, insérez le joint plat (4) dans la rainure de l'écrou-raccord. Installez ensuite la vanne sur le tuyau de sortie de la chaudière de 2" et serrez. Lors du serrage, tenez la valve de manière à ce qu'elle ne tourne pas et reste en position verticale.

Utilisation de la valve

Pour égoutter les aliments, saisissez la poignée (5), soulevez-la en position horizontale et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (tournez lentement - une ouverture complète correspond à un demi-tour).

Pour fermer la vanne, tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En position fermée, la poignée (5) peut être abaissée jusqu'à la position verticale.

Attention aux brûlures causées par les aliments chauds ! Les parties métalliques de la valve peuvent également être chaudes !

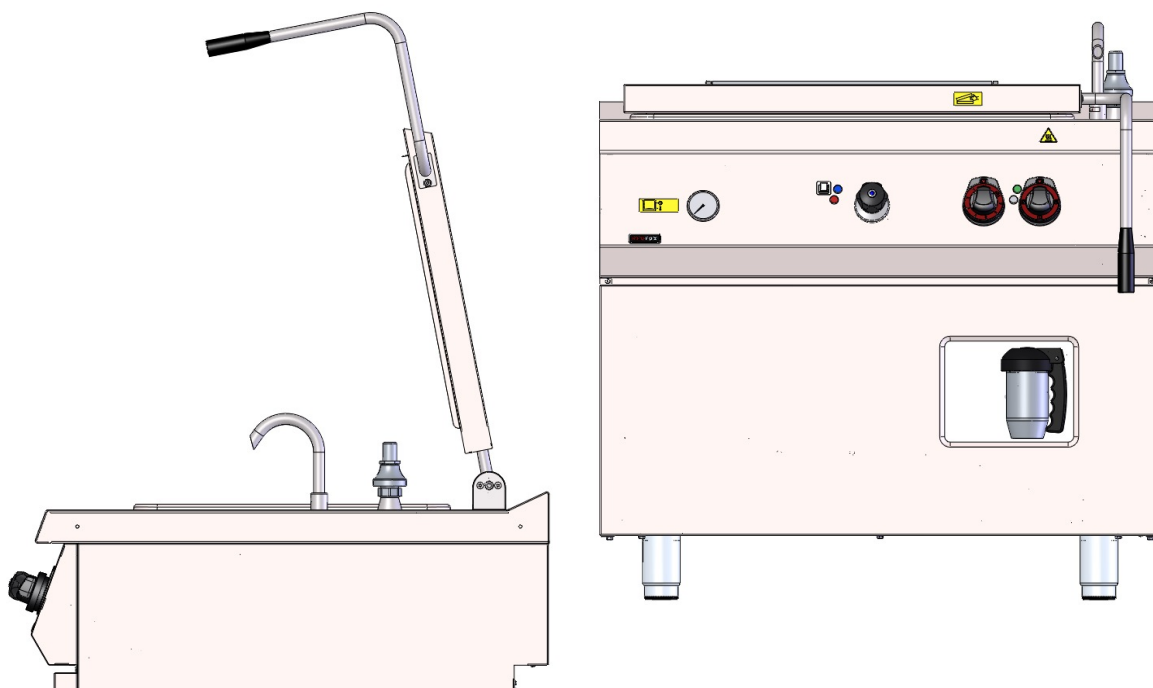
Entretien de la valve

L'entretien de la vanne doit être effectué après chaque utilisation (quotidiennement). L'entretien s'effectue comme suit :

- 1) Tout d'abord, assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide résiduel (nourriture) dans le récipient.
- 2) Ouvrez la valve.
- 3) Dévisser l'écrou de blocage (6) et retirer l'insert de la vanne (2) vers le haut et vers l'extérieur du corps (1).
- 4) Nettoyez toutes les parties de la valve. En particulier, il est nécessaire de lubrifier la surface d'étanchéité (3) avec de la vaseline de qualité alimentaire.
- 5) Remettre l'insert (2) dans le corps de la vanne (en position ouverte). Vissez l'écrou de blocage (6).
- 6) Fermez la valve.

Couvercle de chaudière

La charnière du couvercle est équipée d'un ressort qui permet de réduire le poids du couvercle. Le couvercle n'est toutefois pas réglable et n'est maintenu ouvert qu'en position haute (ouvert à environ 80°) ! La poignée est placée à l'extérieur du récipient de cuisson et est courbée vers la droite afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur montante lors de l'ouverture du couvercle pendant la cuisson. Il est néanmoins conseillé de faire preuve de prudence lors de l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement. Le couvercle doit être fermé pendant la cuisson ! Dans le cas contraire, trop de chaleur s'échappe et le temps de chauffage se prolonge considérablement.



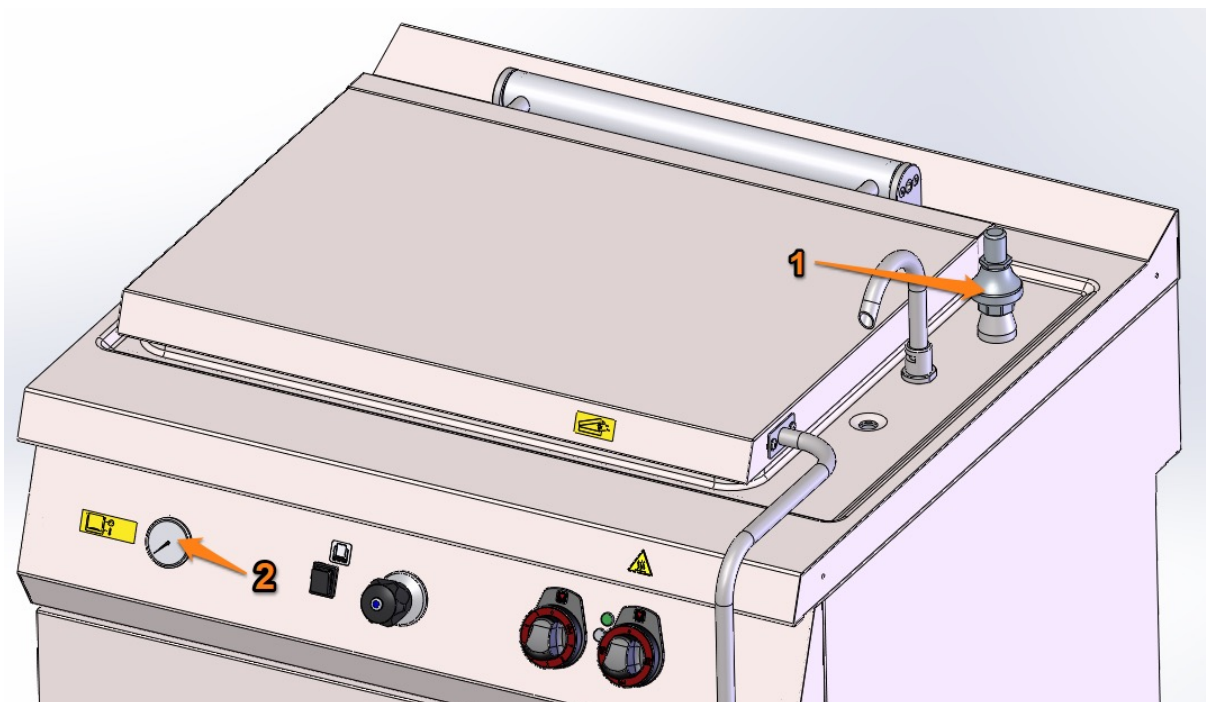
Pression de travail

La chaudière est équipée d'un pressostat qui limite la pression de service à 0,45 bar +/- 10%. Le pressostat est prioritaire sur tous les régulateurs et interrompt le chauffage lorsque cette pression est dépassée. Une fois la pression retombée, le chauffage est remis en marche.

La chaudière est également équipée d'une soupape de sécurité (1) étalonnée à une pression de 0,5 bar + 10%. En cas de défaillance de la soupape de surpression, la soupape de sécurité laisse échapper de la vapeur et évite des valeurs de pression dangereuses.

Les valeurs de pression dans le duplicateur peuvent être lues sur le manomètre (2) situé à l'avant de l'appareil.

Étant donné que l'eau du duplicateur est chauffée en même temps que l'eau du récipient (aliment), la formation de vapeur et la montée en pression dans le duplicateur ne se produisent que lorsque l'aliment dans le récipient atteint environ 80 °C.

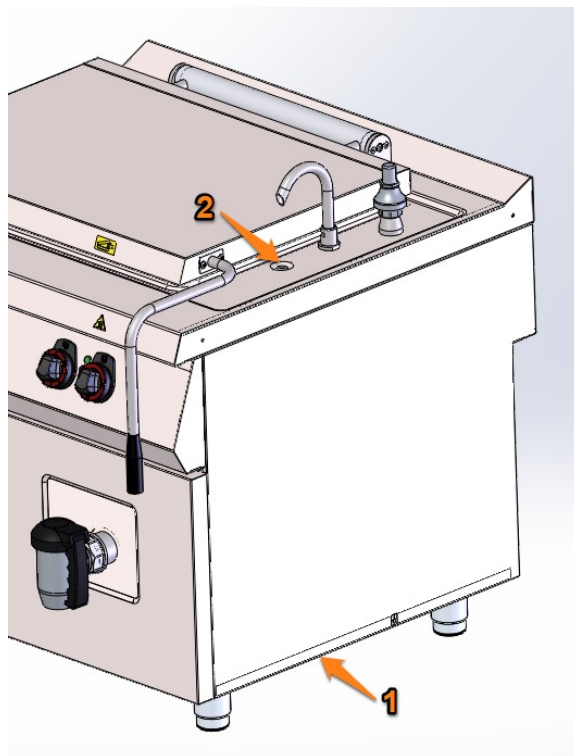


Purge d'air du duplicateur

La chaudière est équipée d'une soupape de purge automatique. Lorsque la chaudière commence à bouillir, l'air en excès est progressivement chassé par la vapeur. Lorsque suffisamment d'air chaud (et de vapeur) s'échappe par la soupape de purge, celle-ci se ferme automatiquement. Ce n'est qu'à ce moment-là que la pression dans le multiplicateur commence à augmenter. L'opérateur n'a pas à s'occuper de la purge.

Une fois la cuisson terminée, la soupape de purge s'ouvre à nouveau lorsque la cuve refroidit, ce qui permet à l'air de pénétrer dans le duplicateur et d'éviter la formation d'un vide.

L'éventuel condensat qui s'échappe de la soupape de purge est évacué avec l'écoulement du plan de travail (2) dans le tuyau d'évacuation (1).



MODE D'EMPLOI

Remplir le duplicateur

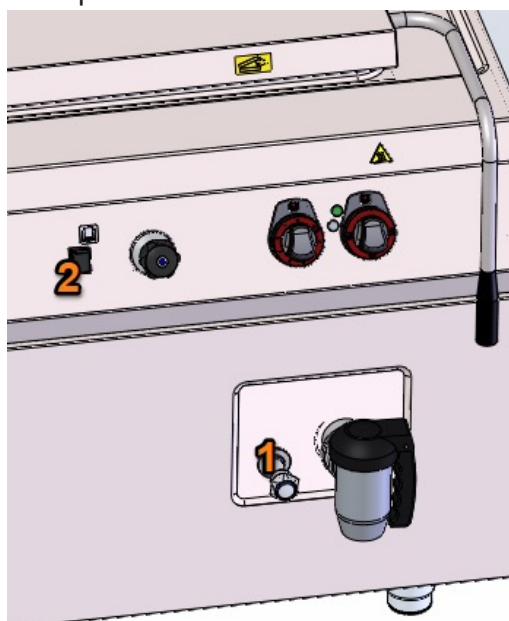
Semi-automatique (version de base)

La version de base du duplicateur est équipée d'un système de remplissage semi-automatique du duplicateur. Un robinet de trop-plein (1) se trouve sur la face avant du boîtier intermédiaire du duplicateur. Sur la face avant se trouve un interrupteur à bascule pour le remplissage (2). Pour un fonctionnement correct, le niveau d'eau dans le réservoir intermédiaire doit être contrôlé et complété régulièrement.

Le remplissage du réservoir intermédiaire s'effectue comme suit :

Ouvrez le robinet de trop-plein (1) lorsque l'eau ne s'écoule pas, appuyez sur l'interrupteur de remplissage (2) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un mince filet d'eau commence à s'écouler du robinet de trop-plein. Relâchez alors l'interrupteur du support et fermez le robinet de trop-plein.

Remarque : le système de remplissage semi-automatique est équipé d'un thermostat afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans le multiplicateur de chaleur. Si la température est supérieure à 60°C, l'amorçage n'est pas actif.



Automatique (version AWF)

Les chaudières de la version AWF sont équipées d'un système de remplissage automatique par duplicateurs. Sur cette version, le contrôle du niveau et le remplissage se font automatiquement, même pendant le fonctionnement.

Le système de remplissage automatique est toujours actif lorsque l'interrupteur d'alimentation est en position , ou .

Le voyant de contrôle bleu (1) signale le fonctionnement du remplissage automatique. Il s'allume lorsque l'eau est rajoutée.

Remplissage d'eau pour l'ébullition

Poignée pour le remplissage d'eau

La poignée (3) peut être tournée de 90° et il faut veiller à ce qu'elle n'entre pas en collision avec le couvercle de la cuve (1) lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle. Sous le bras de remplissage se trouve un trou dans le plan de travail qui permet à l'eau de s'écouler de la zone de la plaque supérieure (5).

Manchon de remplissage d'eau

Le robinet d'eau (2) se trouve à l'avant de l'appareil, à proximité des commandes. En tournant le robinet, l'eau froide s'écoule dans le bras de remplissage (3).

Lignes de niveau dans le réservoir

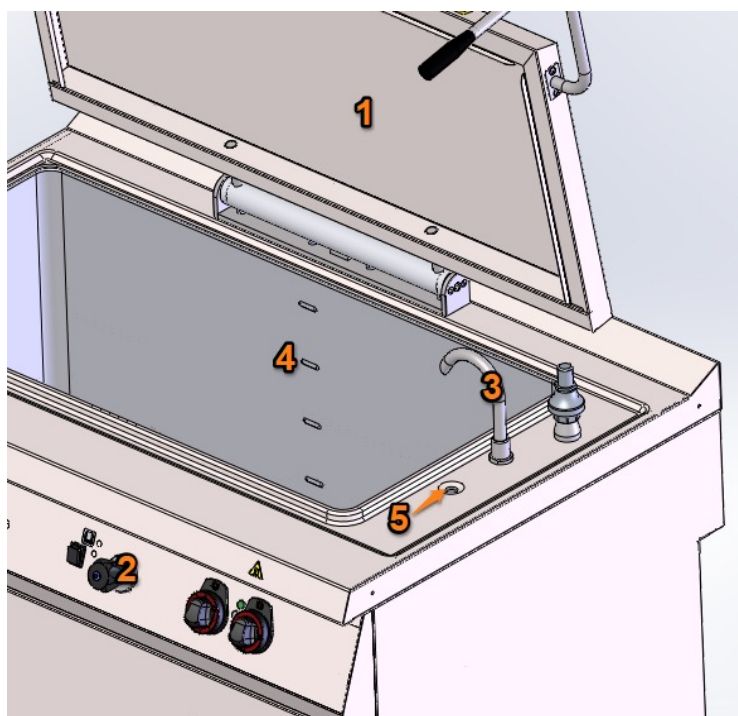
Les lignes de niveau (4) sont moulées à l'arrière du récipient et indiquent le volume des aliments dans le récipient. Les lignes indiquent le volume :

Numéro d'immatriculation (commande depuis le bas)	BIQ 90/100-200 E (AWF) [l]	BIQ 90/140-300 E (AWF) [l]
Numéro d'immatriculation 1	60	70
Numéro d'immatriculation 2	120	140
Numéro d'immatriculation 3	183	210
Numéro d'immatriculation 4	-	280

Verser de l'eau dans le récipient


Soulevez le couvercle de la cuve (1) en position haute. Tournez le bras de remplissage d'eau (3) vers le récipient. Tournez le robinet de remplissage (2) et remplissez la quantité d'eau souhaitée, puis fermez le robinet (2). Tournez le manche de remplissage (3) à l'opposé du récipient pour éviter qu'il n'entre en collision avec le couvercle (1). Fermez le couvercle (1).

Remarque : le remplissage du volume d'eau complet prend environ 20 minutes pour les chaudières 90/100-200 et 30 minutes pour les chaudières 90/140-300, en fonction de la pression de l'eau dans la conduite d'eau.



Utilisation, mise en service

Avant de commencer à cuisiner, il faut d'abord vérifier le niveau d'eau dans le duplicateur en ouvrant le robinet de trop-plein. Si l'eau ne s'écoule pas du duplicateur, vous devez vider l'eau en maintenant l'interrupteur à bascule. Lorsque l'eau commence à s'écouler, fermer le robinet de trop-plein. Remarque : pour les versions AWF, vous pouvez ignorer cette étape.

L'appareil démarre en plaçant le sélecteur de réseau sur la position . Dans cette position, le voyant vert s'allume, indiquant que l'appareil est en marche (la chaudière ne chauffe pas encore). Remarque : si la chaudière est en version AWF, le remplissage du réservoir intermédiaire est activé en même temps (et si le niveau dans le duplicateur n'est pas atteint, l'eau est également rajoutée). En tournant le régulateur sur les positions 1 - MAX, le système de chauffage au gaz est activé. L'état de chauffage du brûleur est indiqué par un témoin lumineux orange.

Pour obtenir le temps d'ébullition le plus rapide, il faut fermer le couvercle et placer le régulateur sur MAX. Même à la puissance maximale, la régulation de la pression par le pressostat est encore active. Par conséquent, le réchauffeur peut fonctionner de manière cyclique lorsque la pression de service est atteinte.


- Pour maximiser la durée de vie du multiplicateur, il est impératif de maintenir un niveau d'eau correct dans l'enveloppe intermédiaire afin d'éviter la surchauffe et la formation de fissures.
- Si le pressostat tombe en panne et que la pression est supérieure à 0,5 bar +10%, la soupape de surpression sur la plaque supérieure s'ouvre et laisse échapper la vapeur.
- Le transfert de chaleur est le plus efficace lorsque la capacité totale du récipient de cuisson est utilisée, ou au maximum jusqu'au sillon suivant (210 l pour le 90/140-300 et 120 l pour le 90/100-200). Si le récipient est moins rempli, la perte de chaleur augmente et la puissance de cuisson diminue.
- Pour que la cuisson des aliments soit la plus efficace possible, le couvercle doit être fermé.


Contrôles

Bouton de sélection de la puissance

Le bouton (1) permet d'éteindre et de mettre en marche l'appareil. L'interrupteur a quatre positions :

Position 0 - l'appareil est éteint.

Localisation  - seul le remplissage du duplicateur est actif - dans la version de base, semi-automatique, il est possible de remplir le duplicateur d'eau à l'aide du bouton situé sur le panneau avant. Pour la version AWF, le système de remplissage automatique du duplicateur est actif.

Localisation  - cette position se trouve deux fois sur le bouton. Le système de remplissage et de chauffage du duplicateur est actif. Le brûleur pilote s'allume automatiquement. L'allumage des brûleurs principaux est alors réalisé par le bouton de commande (2).

Bouton du régulateur

Le bouton de commande (2) permet d'affiner le réglage de la sortie :

Position 0 - système de chauffage éteint. Seul le brûleur pilote brûle.

Positions 1 à 7 - contrôle entre 10 et 70% de la puissance. La régulation se fait par le biais de cycles (allumage/extinction) des brûleurs à différents intervalles.

Position MAX - 100% de la sortie. Cela signifie que les brûleurs principaux chauffent en permanence (sauf lorsqu'ils sont éteints par le pré-réglage parce que la pression de service est atteinte).

Voyant lumineux vert

Le témoin lumineux vert (3) indique que l'appareil est sous tension. Le voyant devient vert lorsque le bouton de

l'interrupteur d'alimentation est mis sur la position , ou . Lorsque le voyant vert s'allume, l'alimentation automatique en eau du réservoir intermédiaire (version AWF) est activée et l'eau commence à couler en cas de faible niveau d'eau.


Témoin lumineux blanc (orange)

Le voyant blanc (4) indique l'état du système de chauffage. Le voyant est toujours orange lorsque les brûleurs principaux chauffent.

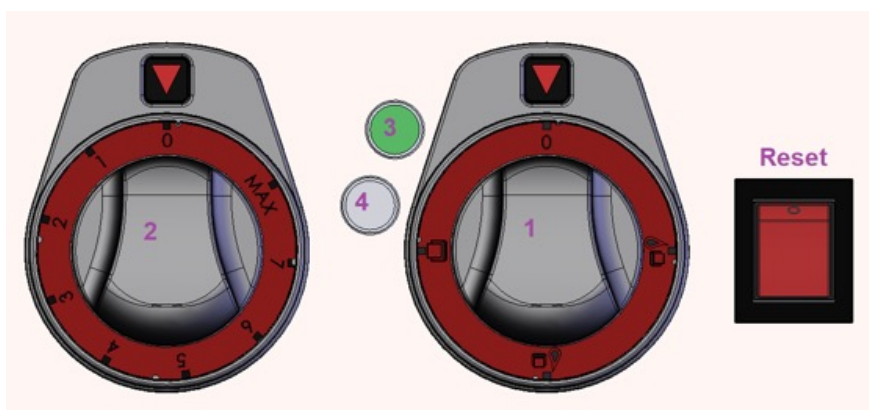
Bouton de réinitialisation

Si le brûleur de la veilleuse ne s'allume pas dans un intervalle de temps de 10 secondes, l'alimentation en gaz est coupée et le bouton de réinitialisation s'allume en orange. Le fait d'appuyer sur le bouton et de le relâcher permet de lancer une nouvelle tentative d'allumage.

Règlement

Pour régler la pleine puissance, mettez le bouton de l'interrupteur d'alimentation (1) sur la position  et en même temps, mettez le bouton de réglage fin (2) sur la position MAX. La pleine puissance est utilisée pour porter les aliments à ébullition le plus rapidement possible.

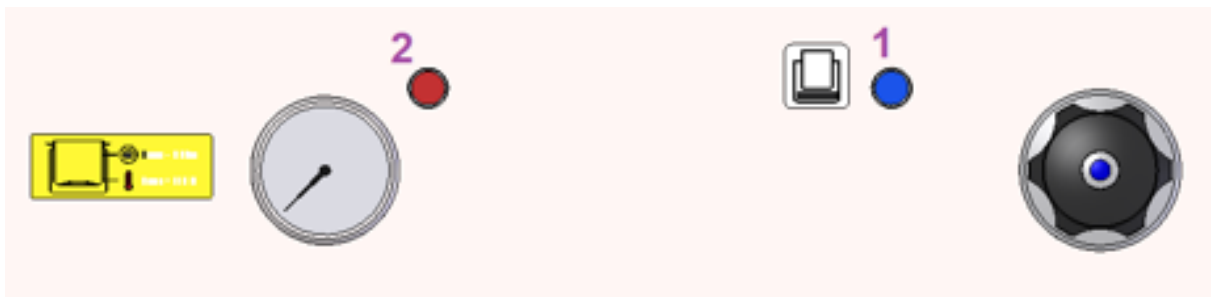
Pour maintenir la température des aliments à environ 95 °C (température recommandée pour le bouillon de traction) - portez d'abord les aliments à ébullition, puis tournez le bouton de réglage fin (2) sur le niveau 3 (le niveau peut varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire).



Voyant d'état d'erreur

Le voyant de contrôle rouge (2), situé à côté du manomètre, indique les états d'erreur de l'appareil. Un voyant lumineux rouge qui s'allume de manière autonome pendant une période prolongée indique une température élevée dans l'armoire de l'appareil et donc un risque de surchauffe de l'électronique. Sur les versions AWF à remplissage automatique, il indique également une urgence lorsque le niveau d'eau dans le duplicateur est descendu en dessous d'un niveau critique. En cas d'urgence, le chauffage est bloqué afin d'éviter une surchauffe du duplicateur. Le chauffage est automatiquement débloqué lorsque le niveau d'eau atteint à nouveau au moins le niveau minimum. Un voyant rouge combiné à un voyant bleu indique qu'il n'y a pas assez d'eau dans le duplicateur et qu'un des composants du système de remplissage est peut-être défectueux.

Si le voyant rouge s'allume, appelez le service après-vente le plus rapidement possible!



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par un technicien de service professionnel. Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par une personne qualifiée et habilitée à le faire.

AVERTISSEMENT!

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien permet de prolonger la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Débranchez toujours l'appareil avant de commencer le nettoyage. Lavez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un détergent débarrassé des grosses particules, puis essuyez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs.

Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, vous devez retirer le film de protection de toute la surface, puis bien le laver avec de l'eau et du liquide vaisselle et l'essuyer avec un chiffon humide.

REMARQUE

La garantie couvre toutes les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.) La garantie ne couvre pas non plus les appareils qui n'ont pas été installés conformément aux instructions - par du personnel autorisé conformément aux normes en vigueur - ni les appareils qui ont été manipulés (manipulation d'appareils internes, etc.) ou qui ont été utilisés par du personnel non formé et en violation du mode d'emploi, ni les dommages causés par des facteurs naturels ou d'autres interventions extérieures. **Inspection obligatoire par une organisation de service 2 fois par an.**

amener les emballages de transport et les appareils usagés à la collecte, conformément aux prescriptions relatives aux déchets et aux déchets dangereux.

Glitch	Cause possible	Solution recommandée
Le brûleur pilote ne s'allume pas	Après de longues périodes d'inactivité, d'arrêt et lors du premier raccordement, l'alimentation en gaz peut être aérée.	Essayez le cycle d'allumage plusieurs fois de suite pour remplir le tuyau de gaz.
Le brûleur pilote s'éteint pendant le cycle et est rallumé après chaque cycle.	Faible pression de gaz à l'entrée ; brûleur pilote obstrué	Vérifier la pression d'entrée du gaz ; vérifier la propreté de la veilleuse - nettoyer
La chaudière met beaucoup de temps à chauffer	Ouvrir le couvercle	Cuisinez toujours avec le couvercle fermé
	Cuisiner trop peu de nourriture	Cuisinez de plus grandes quantités - les petites quantités ne sont pas efficaces
	Le duplicateur est surchargé	Vidangez l'eau du duplicateur jusqu'au niveau correct.
(version de base) il n'est pas possible de remplir d'eau le duplicateur	L'alimentation en eau (WD) est fermée	Sécuriser l'approvisionnement en eau
	La chaudière est trop chaude	Attendre - le thermostat empêche le remplissage de l'eau à des températures supérieures à 60 °C
(version AWF) aucune eau n'est pompée dans le duplicateur	L'alimentation en eau (WD) est fermée	Zajistěte přívod vody
	Le solénoïde de remplissage ne fonctionne pas	Appel de service - remplacement nécessaire
(version AWF) l'eau jaillit du tuyau d'évacuation ou de la soupape de sécurité.	Le duplicateur a débordé	Arrêtez l'appareil et appelez le service après-vente - les capteurs de niveau doivent être nettoyés.
		Éteignez l'appareil et appelez le service après-vente - il est nécessaire de régler la sensibilité des capteurs.
(version AWF) le voyant rouge est allumé en même temps que le voyant bleu. Fonction de chauffage bloquée	Ébullition d'eau due à un remplissage non fonctionnel	Vérifier l'alimentation en eau (WD)
		Appel de service - défaillance du système de remplissage
(Toutes les versions) Le voyant rouge est allumé. Le chauffage fonctionne.	Augmentation de la température dans le tableau de distribution	Appel de service - défaut du ventilateur de refroidissement
Aucune pression ne s'accumule dans le duplicateur.	Le duplicateur n'est pas encore chaud	Attendez - la pression ne commence à monter qu'à partir d'une température d'environ 80 °C.
	Valve d'évent défectueuse / endommagée	Appel de service - remplacement nécessaire
	Fissure dans le duplicateur	Appel de service - réparation nécessaire
La soupape de sécurité libère la vapeur	Pression trop élevée - pressostat non fonctionnel	Appel de service - remplacement nécessaire

Liste de pièces pour le remplacement

Titre de l'épisode	Code de commande	
Présostat 0,45 bar	402512501	
Remplissage du solénoïde	401590410	
Interrupteur de remplissage	401500553	(version de base)
Relais de niveau de travail	402520121	(version AWF)
Relais de niveau d'urgence	402520120	(version AWF)
Capteur de niveau	402520122	(version AWF)
L'interrupteur est allumé en rouge	401500552	
Automatisation des brûleurs	404050416	

DE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING MET DE NORMEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten voldoen aan de basiseisen van de richtlijn 2016/426/EU, 2014/30/EU, 2014/35/EU verordening van de regering nr. 22/1997 Coll., nr. 258/2000 Coll., nr. 258/200 Coll., nr. 118/2016 Coll., nr. 117/2016 Coll.

Technische gegevens

Het typeplaatje met technische gegevens bevindt zich aan de zijkant of op de achterkant van het apparaat. Bestudeer het elektrische schema van het apparaat en alle onderstaande informatie, voordat u overgaat tot installatie van het apparaat.

Typ	BIQ 90/100-200 G	BIQ 90/100-200 G AWF	BIQ 90/140-300 G	BIQ 90/140-300 G AWF
Afmetingen (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Gewicht	193 kg	193 kg	250 kg	250 kg
Vermogen G	24 kW		40 kW	
Vermogen E	23 W			
Spanning	230 V/N			
Stroom op de fase van de voedingsgeleider	0,1 A			
Stroom N op de voedingsgeleider	0,1 A			
Aanbevolen looddraad	3G x 1,5			
Aanbevolen stroomonderbreker	10 A			
Totaal volume	200 l		300 l	
Werkvolume	183 l		280 l	
Volume van het water in de tussenmantel	31 l		47 l	
Opwarmtijd*	91 min		93 min	
Water aansluiting „W“	1 / 2“			
Water aansluiting duplicator „WD“	1 / 2“			
Gasaansluiting „G“	3 / 4“			
Max. waterdruk	6 bar			
Werkdruk	0,4 – 0,5 bar			
IP-bescherming	IPX4			
Opgenomen vermogen van de ontstekingsbrander	0,25 kW			

*Gemeten tijd om 100 °C te bereiken met de aanvankelijke watertemperatuur in de container en de duplicator op 17 °C en met het deksel gesloten!

De maximale en gereduceerde nominale warmte-inbreng in kW is gerelateerd aan de Hi van het gebruikte gas.

Als het product op LPG is aangesloten, moet de gasfles zich in een voldoende geventileerde ruimte bevinden.

Tabel van gassen waarvoor het product bestemd is

Versie	Product-categorieën	Aansluiting overdruk [mbar]	Gebruikt gas	Land van bestemming
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

Controle van de verpakking en het apparaat

Het apparaat verlaat ons magazijn in een verpakking die voldoet aan alle voorschriften en waarop zich de vereiste symbolen en markeringen bevinden. In de verpakking bevindt zich de overeenkomstige gebruiksaanwijzing. Indien de verpakking beschadigd is of wijst op onjuist transport, dient u dit onmiddellijk te reclameren bij de transporteur door middel van ondertekening van een schadeprotocol. Latere indiening van klachten wordt niet in aanmerking genomen.

Belangrijke aanwijzingen

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en nauwkeurig door, omdat zij belangrijke informatie bevat over veiligheidsvoorzieningen, installatie en gebruik van het apparaat.

- Het product is alleen bedoeld om binnenshuis te worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit als de stroomtoevoer of stekker beschadigd is, als het niet juist werkt, het op de grond is gevallen en beschadigd of in het water is gevallen. Breng in dergelijke gevallen het apparaat naar een gespecialiseerde service om te controleren of het apparaat veilig is en correct werkt.
- Deze aanbevelingen zijn van toepassing op dit product of productlijn.
- Deze handleiding moet zorgvuldig bewaard worden voor toekomstig gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet kunnen bedienen.
- Wanneer u hebt apparaat verkoopt of verplaatst, zorg er dan voor dat de persoon die het apparaat bedient of er de service van doet, bekend is met het gebruik en de installatie-instructies in de bijgevoegde handleiding.
- Het product mag uitsluitend worden bediend door een persoon die bekend is met deze gebruiksaanwijzingen.
- Het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht laten werken.
- Wij bevelen aan om het apparaat minimaal 2x per jaar een gespecialiseerde controle en onderhoudsbeurt te geven.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen bij eventuele reparatie of vervanging van onderdelen.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een waterstraal of een hogedrukreiniger.
- Bij storingen of wanneer het apparaat niet goed werkt alle leidingen (water, stroom, gas) afsluiten en contact opnemen met de geautoriseerde service.
- De producent is niet aansprakelijk voor storingen die zijn veroorzaakt door incorrecte installatie, het niet in acht nemen van bovengenoemde aanbevelingen, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming van het apparaat enz.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld. Elk ander gebruik is verboden en kan leiden tot gevaar of letsel
- Er moet worden gezorgd voor de strengste naleving van de brandbeveiligingsregels
- Tijdens en kort na het bedrijf zijn sommige delen van het apparaat heet
- Het is verboden om tijdens de werking andere delen van het apparaat aan te raken dan de hiervoor bedoelde bedieningselementen

Plaatsing

De volgende richtlijnen in overeenstemming met de normen TPG G 704 01, ČSN 127040 en ČSN 127010 moeten in acht worden genomen voor de juiste werking en opstelling van het apparaat.

Pak het apparaat uit een controleer of het tijdens het transport niet is beschadigd. Plaats het apparaat op een horizontale oppervlakte (de maximale oneffenheid mag maximaal 2° bedragen). Kleine oneffenheden kunnen worden opgevangen met de stelvoeten.

Als het apparaat zodanig geplaatst is dat het in contact komt met de wanden van het meubilair, dan moeten deze bestand zijn tegen temperatuur tot 60 °C. Installatie, afstelling en inbedrijfstelling moet door een gekwalificeerd persoon uitgevoerd worden die bevoegd is voor deze handelingen in overeenstemming met de toepasselijke normen.

Het apparaat kan afzonderlijk worden geïnstalleerd of in serie met door ons geproduceerde apparaten. Er moet een minimale afstand van 10 cm tot brandbare materialen aangehouden worden. In dit geval is het ook noodzakelijk de nodige aanpassingen uit te voeren om de warmte-isolatie van de brandbare onderdelen te waarborgen.

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd op een onbrandbare ondergrond of tegen een onbrandbare wand.

De kleinste vereiste luchtstroming vanuit de buitenruimte voor de apparaten van versie A ligt in het bereik van 5-20 m³/h, afhankelijk van het type apparaat. Het hangt af van de installatievoorschriften van het land van bestemming.

De door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger beveiligde onderdelen van het apparaat mag de persoon die de installatie van het product doet, niet wijzigen.

Installatie

Belangrijk:

De fabrikant verleent geen garantie voor storingen die zijn ontstaan als gevolg van oneigenlijk gebruik, het niet in acht nemen van de instructies in bijgevoegde gebruikershandleiding en verkeerde hantering van het apparaat.

Installatie-, aanpassings- en reparatiewerkzaamheden op het apparaat voor grote keukens, evenals hun demontage als gevolg van mogelijke schade aan de gastoevoer, kunnen alleen worden uitgevoerd op basis van een onderhoudscontract. Dit contract kan met een geautoriseerde verkoper afgesloten worden, met inachtneming van de technische voorschriften en normen en voorschriften betreffende installatie, elektrische toevoerleidingen, gasaansluiting en arbeidsveiligheid.

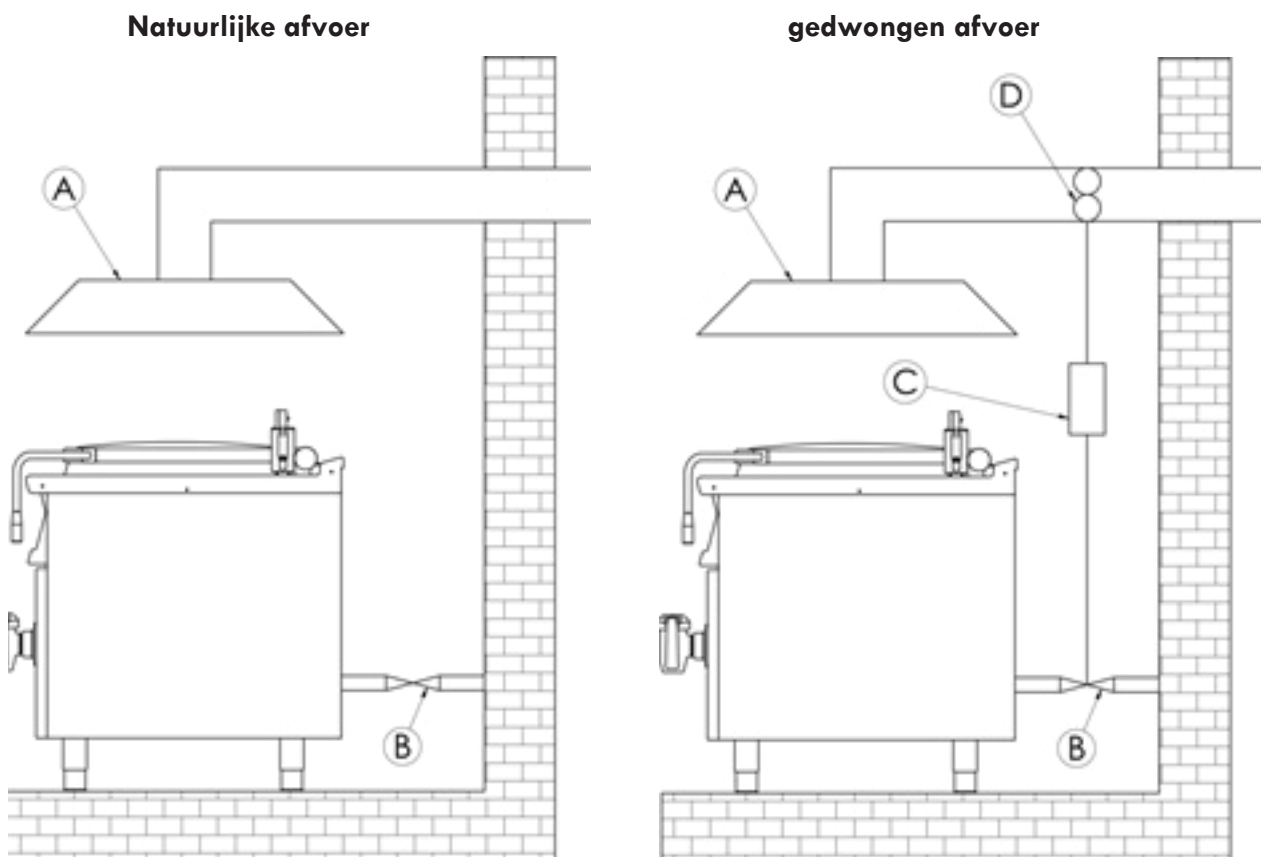
Technische instructies voor installatie en afstelling zijn **UITSLUITEND** bestemd om door gespecialiseerde technici te worden gebruikt.

De volgende instructies zijn bestemd voor een technicus die de juiste kwalificaties bezit voor de installatie, om te verzekeren dat hij alle handelingen op de juiste manier en in overeenstemming met de geldende normen kan uitvoeren.

Iedere handeling die te maken heeft met onder andere regulatie, moet worden uitgevoerd terwijl het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening. Indien het apparaat toch onder spanning moet staan, dient u de grootst mogelijke voorzichtigheid in acht te nemen.

Het type apparaat voor de uitvoering van afzuiging staat vermeld op het typeplaatje, dit zijn de apparaten van het type A1.

INSTRUCTIES VOOR HET UITVOEREN VAN GASAFVOER –TYPE A



Natuurlijke afvoer, gedwongen afvoer

De uitgang van de afzuigkap bevindt zich in een apart schoorsteenlichaam (A). Rookgasafvoer zorgt voor een natuurlijke trek van de schoorsteen.

De uitgang van de afzuigkap heeft geen natuurlijke afvoer. De rookgasafvoer wordt verzorgd door een ventilator (D), (gedwongen afvoer). In dit geval is het noodzakelijk om een aansluiting op de gastoevoer (B) te voorzien om de gastoevoer uit te schakelen bij een storing.

Veiligheidsvoorzieningen in verband met brandpreventie conform ČSN 061008 art. 21

- het apparaat mag uitsluitend door volwassenen bediend worden
- het apparaat kan veilig gebruikt worden in overeenstemming van de volgende normen:
ČSN 33 2000-4-482: Brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar
ČSN 33 2000-4-42: Bescherming tegen invloeden van warmte

- het apparaat moet zo worden geplaatst dat het stevig staat of hangt op een vuurbestendige ondergrond
Op of naast het apparaat mogen zich geen brandbare voorwerpen bevinden binnen de veilige afstand die voor het apparaat is vastgesteld (de kleinste afstand tot brandbare materialen bedraagt 10 cm).

Tabel: De mate van brandbaarheid van bouwmaterialen (ČSN 730823) weergegeven per substantie en product

Mate van brandbaarheid	Bouwmaterialen
A – niet brandbaar	Graniet, zandsteen, beton, baksteen, keramische bekleding, pleisterwerk
B – heel moeilijk brandbaar	Acuminiet, heracliet, lihnos, itaver
C1 – moeilijk brandbaar	Hout, loofhout, fineer, sirkoklit, verstevigd papier, umakart
C2 – gemiddeld brandbaar	Spaanplaat, solodur, kurkplaat, harde rubber, vloerbedekking
C3 – zeer brandbaar	Vezelplaat, polystyreen, polyurethaan, PVC

- Informatie over mate van brandbaarheid van gewone bouwmaterialen staan in de tabel hieronder. Installeer het apparaat op veilige wijze. Neem bij de installatie de voorschriften voor ontwerp, veiligheid en arbeidshygiëne in acht overeenkomstig:
 - ČSN 06 1008 brandveiligheid van lokale apparaten en warmtebronnen
 - ČSN 33 2000-4-482 brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar
 - ČSN 33 2000-4-42 bescherming tegen invloeden van warmte

De aansluiting van de gas slangaansluiting

Het aansluiten van het apparaat op de gasleiding moet via een stalen of koperen slang uitgevoerd worden die overeenkomt met de toepasselijke nationale vereisten. De buis moet regelmatig gecontroleerd worden en indien nodig, vervangen worden. Elk apparaat moet uitgerust zijn met een afsluiter en een snelafsluiter. De snelafsluiter moet vrij toegankelijk en binnen handbereik van het apparaat zijn. Na het voltooiën van de installatie moet gecontroleerd worden of er geen gaslek is. Om een eventueel gaslek op te sporen, kunt u een sopje of detectiespray gebruiken.

Gebruik geen stoffen die corrosie veroorzaken! Alle onze apparaten worden zorgvuldig gecontroleerd. Gastype, druk en aanduiding van de betreffende categorie zijn vermeld op het typeplaatje.

Aansluiting op vloeibaar gas:

De druk voor de aansluiting op vloeibaar gas moet 28 of 30 mbar voor propaan/butaan en 37 mbar voor propaan zijn. Het is noodzakelijk het plaatje te controleren, de druk te meten en te controleren of de parameters van de gebruikte sproeier overeenkomen met de gewenste parameters van de sproeier, overeenkomstig de eisen van de fabrikant. Als de druk lager is dan 25 mbar of hoger dan 37 mbar, **MAG HET APPARAAT NIET AANGESLOTEN WORDEN**. Aansluiting op aardgas: De druk voor de aansluiting op methaan moet 18 of 20 mbar zijn. Het is noodzakelijk het plaatje te controleren, de druk te meten en te controleren of de parameters van de gebruikte sproeier overeenkomen met de gewenste parameters van de sproeier, overeenkomstig de eisen van de fabrikant. Als de druk lager is dan 15 mbar of hoger dan 22,5 mbar, **MAG HET APPARAAT NIET AANGESLOTEN WORDEN**.

Aansluiting van de elektrische kabel op het elektriciteitsnet

De aansluiting op het elektriciteitsnet - de voedingskabel moet zelfstandig beveiligd worden. Namelijk door de toepassing van een zekering voor nominale stroom, afhankelijk van het aansluitvermogen van het geïnstalleerde apparaat. Controleer het aansluitvermogen van het apparaat op het typeplaatje dat zich op het achterpaneel (of zijkant) van het apparaat bevindt.

De aangesloten aardkabel moet langer zijn dan de andere kabels. Sluit het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan. Het is absoluut noodzakelijk om tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een schakelaar te monteren die minimaal 3 mm van het enkelvoudige contact is verwijderd en die voldoet aan de geldende normen en belastingen. De aardkabel (geelgroen) mag niet door deze schakelaar worden onderbroken. Als het apparaat bedoeld is voor aansluiting in het stopcontact, sluit dit aan op het elektriciteitsnet als het stopcontact van een overeenkomstige zekering voorzien is.

De voedingskabel moet dusdanig worden bevestigd, dat hij op geen enkel punt warmer kan worden dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur. Voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet moet u controleren of:

- de voedingszekering en de stroomverdeler de stroombelasting van het apparaat verdragen (zie het matrixplaatje),
- het distributiepaneel is uitgerust met een aarding volgens de normen (ČSN) en de wettelijke voorschriften
- het stopcontact of de schakelaar in de voeding goed bereikbaar zijn vanaf het apparaat
- elektrische voedingleiding naar het apparaat moet gemaakt zijn van oliebestendig materiaal

We zijn niet aansprakelijk wanneer deze normen en de bovengenoemde principes niet in acht worden genomen.

Maak voor het eerste gebruik het apparaat schoon, zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“. Het apparaat moet geaard worden met behulp van de schroef met een aardingsmarkering.

- Dit label geeft het aardingspunt van het apparaat aan
- Steek de stekker van de voedingskabel niet in het stopcontact en trek ze niet uit het stopcontact met natte handen en door aan de voedingskabel te trekken!
- Gebruik geen verlengsnoeren of blok contactdozen.
- Het aansluitpunt van het net moet maximaal de ondervermelde impedantie Z_{MAX} conform ČSN EN 61000-3-11:2001 hebben. $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ voor fasegeleiders en $0,028 + j 0,017 \Omega$ voor nulgeleider



- Dit label geeft het risico van een elektrische schok aan

Controle van de warmte-input

De apparaten moeten nagezien worden om hun warmte-input te controleren:

De warmte-input staat aangegeven op het plaatje of is te vinden in deze handleiding.

Er moet eerst gecontroleerd worden of het apparaat gemaakt is voor hetzelfde type gas dat gebruikt zal worden en dus conform is aan de aanduiding op het typeplaatje.

Bij het ombouwen naar een ander type gas moet u controleren of het type van het aangeduide gas overeenkomt met het type gas dat wordt aanbevolen in deze handleiding. De druk wordt gemeten met een manometer met de vereiste gevoeligheid.

De manometer moet op de betreffende plaats aangesloten worden, daarom is het nodig om de schroef met luchtdichte dop los te draaien en de manometer aan te sluiten. Na het voltooien van de meting moet de schroef terug vast gedraaid en op dichtheid gecontroleerd worden.

VOORZORGSMATREGELEN VOOR WIJZIGING EN AANSLUITING OP EEN ANDER TYPE GAS

Onze toestellen zijn gecertificeerd en gereguleerd voor aardgas (zie typeplaatje). Wijziging of aanpassing aan een ander type gas moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde technicus. De jets voor verschillende gassoorten zitten in de zak verpakt bij de ketel en zijn aangegeven in honderdsten van mm (tabel met technische brandergegevens).

Belangrijk:

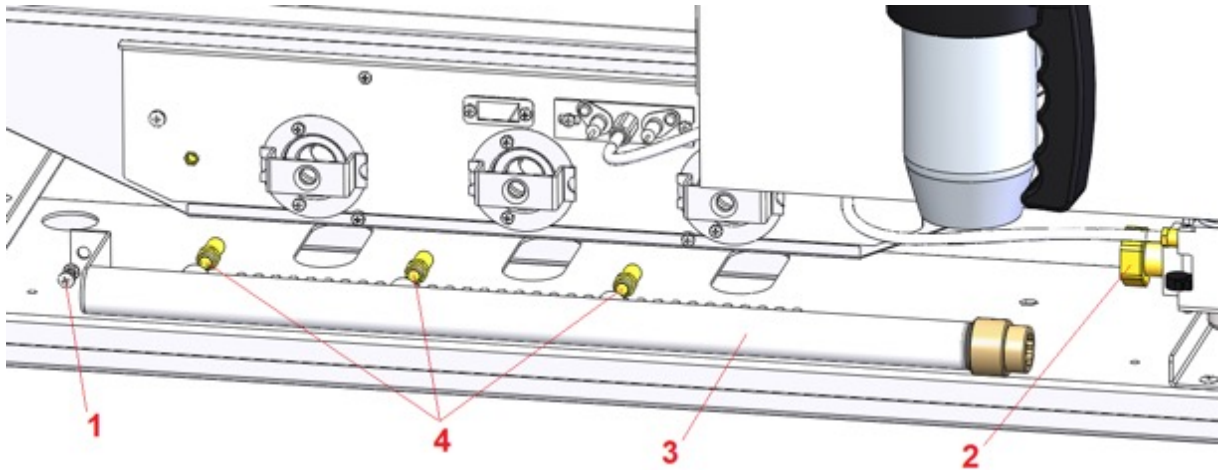
Nadat het toestel is aangepast aan een andere gassoort, dient deze wijziging op het toestellabel te worden aangegeven.

Vervangen van sproeiers

Hoofdbrander sproeiers

Ga als volgt te werk om de hoofdbrandermondstukken te vervangen:

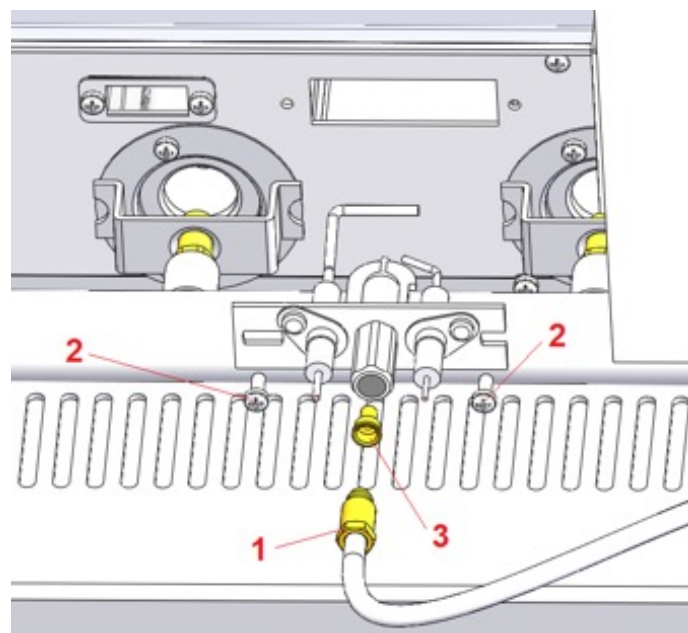
- Verwijder de spuitstukbout links (1) en draai de wartelmoer (2) op het gasblok rechts los. Let op dat u de platte pakking in de ventielschroef (2) niet verliest!
- Verwijder de spuitstukpijp (3).
- Verwijder en vervang de sproeiers (4). 90/100 ketels hebben drie sproeiers, terwijl 90/140 ketels vijf sproeiers hebben.
- Keer de procedure om bij het opnieuw monteren.



Stuurbrandermondstuk

Ga als volgt te werk om de waakvlam-sproeier te vervangen:

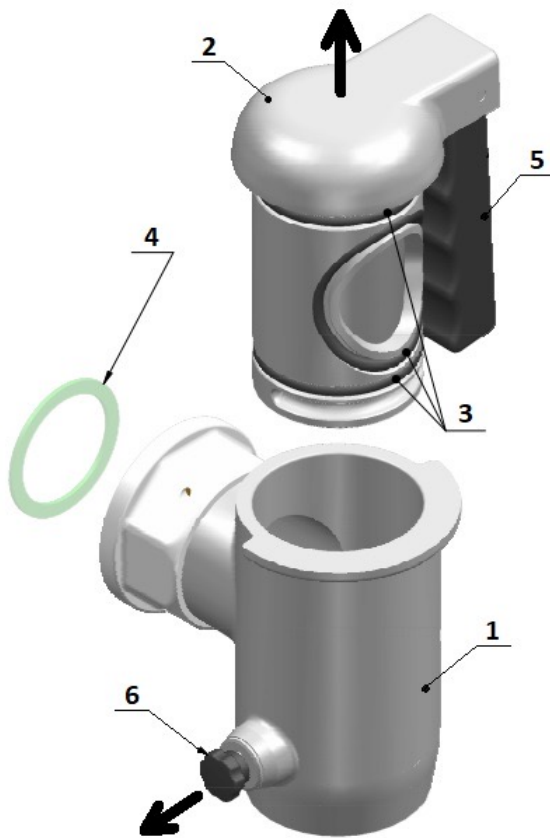
- Draai de waakvlam-inlaat flexitube (1) los en verwijder deze.
- Verwijder de waakvlamschroeven (2) en trek de waakvlambrander uit de kamer (let op de elektrodeka-bels).
- Verwijder het mondstuk (3) en plaats het terug.
- Keer de procedure om bij het weer in elkaar zetten. Let op de richting van de waakvlam.



Informatie over de onderdelen van vierkante ketels

Voedingsuitlaatklep

De aftapkraan wordt gebruikt om het voedsel uit het ketelvat af te tappen. De onderkant van de klep bevindt zich op een minimumhoogte van 280 mm (of hoger, afhankelijk van de hoogte-instelling van de poten van het toestel).



Klep installatie

Voordat de klep wordt geïnstalleerd, moet de platte pakking (4) in de groef van de wartelmoer worden geplaatst. Plaats vervolgens de klep op de 2" boileruitlaatpijp en draai hem vast. Houd het ventiel bij het aandraaien zo vast dat het niet draait en rechtop blijft staan.

Gebruik van de klep

Om voedsel af te tappen, pakt u de handgreep (5) vast, tilt u deze in horizontale positie en draait u met de wijzers van de klok mee (langzaam draaien - volledige opening is een halve slag).

Om de klep te sluiten, draait u de hendel terug tegen de wijzers van de klok in. In de gesloten stand kan de handgreep (5) weer tot in de verticale stand worden neergelaten.

Pas op voor verbranding door mogelijk heet eten! De metalen onderdelen van de klep kunnen ook heet zijn!

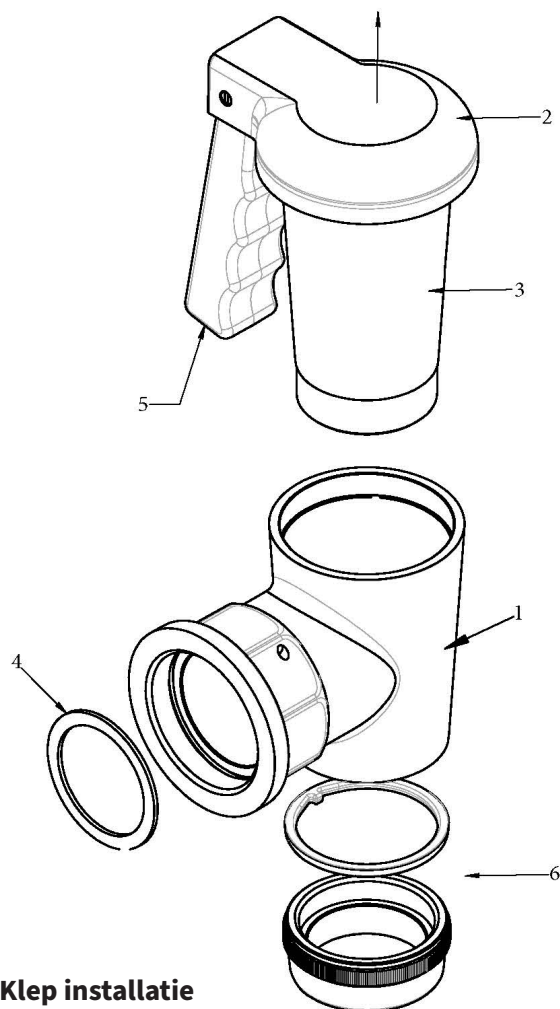
Onderhoud van de klep

Het onderhoud van de klep moet na elk gebruik (dagelijks) worden uitgevoerd. Het onderhoud wordt als volgt uitgevoerd:

- 1) Controleer eerst of er geen vloeibare (voedsel) resten in de container zitten.
- 2) Open de klep.
- 3) Trek de pen (6) in de aangegeven richting en verwijder het ventielinzetstuk (2) naar boven en uit het huis (1).
- 4) Reinig alle onderdelen van de klep. In het bijzonder moeten de O-ringen (3) worden gesmeerd met voor levensmiddelen geschikte vaseline.
- 5) Plaats het inzetstuk (2) terug in het ventielhuis (in de open positie). Trek de pen (6) weer omhoog zodat hij in de groef in het inzetstuk past.
- 6) Sluit de klep.

Voedingsuitlaatklep - Conisch

De aftapkraan wordt gebruikt om het voedsel uit het ketelvat af te tappen. De onderkant van de klep bevindt zich op een minimumhoogte van 280 mm (of hoger, afhankelijk van de hoogte-instelling van de poten van het toestel).



Klep installatie

Voordat de klep wordt geïnstalleerd, moet de platte pakking (4) in de groef van de wartelmoer worden geplaatst. Plaats vervolgens de klep op de 2" boileruitlaatpijp en draai hem vast. Houd het ventiel bij het aandraaien zo vast dat het niet draait en rechtop blijft staan.

Gebruik van de klep

Om voedsel af te tappen, pakt u de handgreep (5) vast, tilt u deze in horizontale positie en draait u met de wijzers van de klok mee (langzaam draaien - volledige opening is een halve slag).

Om de klep te sluiten, draait u de hendel terug tegen de wijzers van de klok in. In de gesloten stand kan de handgreep (5) weer tot in de verticale stand worden neergelaten.

Pas op voor verbranding door mogelijk heet eten! De metalen onderdelen van de klep kunnen ook heet zijn!

Onderhoud van de klep

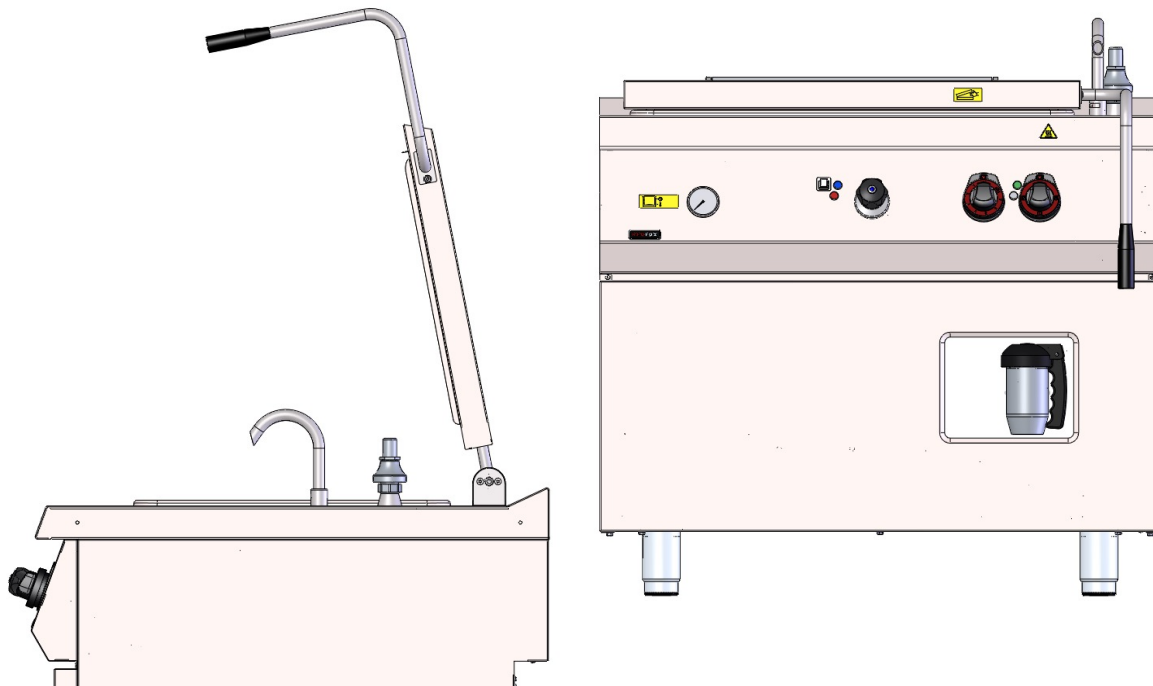
Het onderhoud van het ventiel moet na elk gebruik (dagelijks) worden uitgevoerd. Het onderhoud wordt als volgt uitgevoerd:

- 1) Controleer eerst of er geen restvloeistof (voedsel) in de container zit.
- 2) Open de klep.
- 3) Draai de borgmoer (6) los en verwijder het ventielinzetstuk (2) naar boven en naar buiten uit het huis (1).
- 4) Maak alle onderdelen van de klep schoon. Met name moet het afdichtingsoppervlak (3) worden ingesmeerd met vaseline van levensmiddelenkwaliteit.
- 5) Plaats het inzetstuk (2) terug in het ventielhuis (in de open positie). Schroef de borgmoer (6) erop.
- 6) Sluit de klep.

Ketelafdekking

Het scharnier van het deksel is voorzien van een veer om het gewicht van het deksel te verminderen. Het deksel is echter niet verstelbaar en wordt alleen in de bovenste stand opgehouden (open tot ca. 80°)! De handgreep bevindt zich aan de buitenkant van de kookpot en is naar rechts gebogen om brandwonden door opstijgende stoom te voorkomen bij het openen van het deksel tijdens het koken. Voorzichtigheid is echter geboden bij het openen van het deksel tijdens de werking.

Het deksel moet tijdens het koken gesloten zijn! Anders ontsnapt er te veel warmte en wordt de opwarmtijd aanzienlijk verlengd.



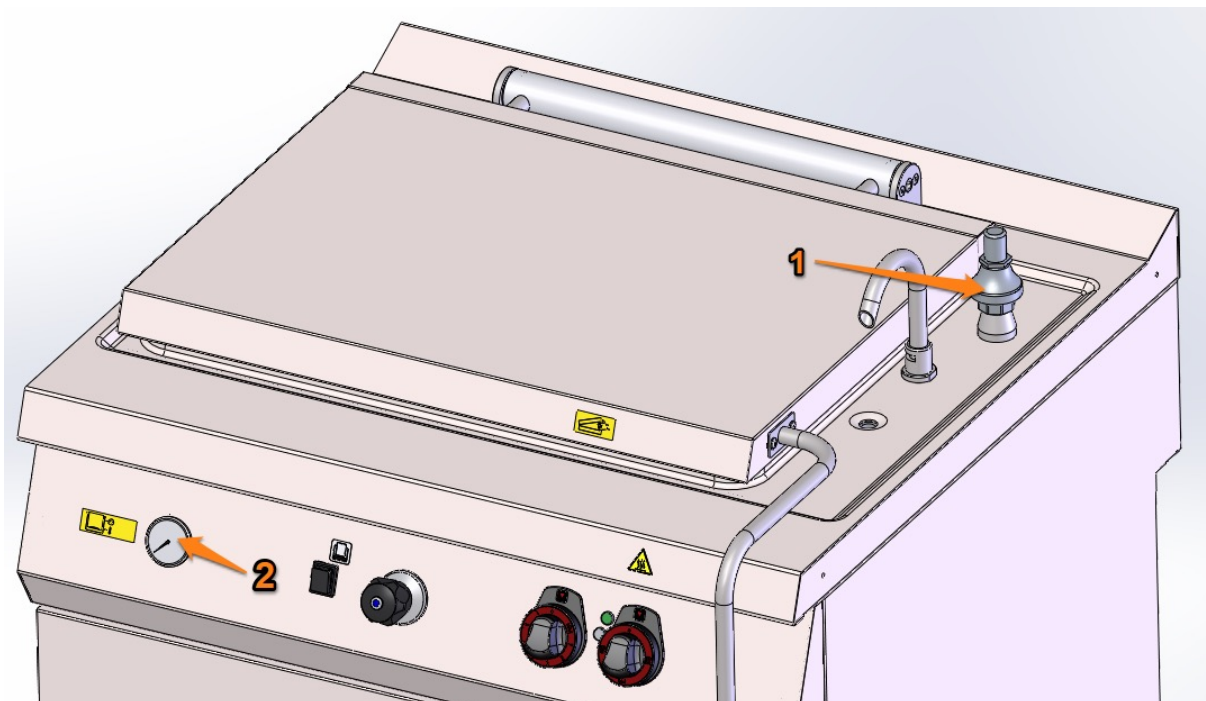
Werkdruk

De ketel is uitgerust met een drukschakelaar die de werkdruk beperkt tot 0,45 bar +/- 10%. De drukschakelaar overruled alle regelaars en stopt de verwarming wanneer deze druk wordt overschreden. Zodra de druk is verminderd, wordt de verwarming opnieuw opgestart.

De ketel is tevens voorzien van een veiligheidsklep (1) die gekalibreerd is op een druk van 0,5 bar + 10%. Als het overdrukventiel faalt, laat het veiligheidsventiel stoom ontsnappen en voorkomt het gevaarlijke drukwaarden.

De drukwaarden in de duplicator kunnen worden afgelezen op de manometer (2) aan de voorkant van het apparaat.

Aangezien het water in de duplicator samen met het water in de container (het voedsel) wordt verwarmd, treden stoomvorming en drukopbouw in de duplicator pas op wanneer het voedsel in de container ca. 80 °C bereikt.

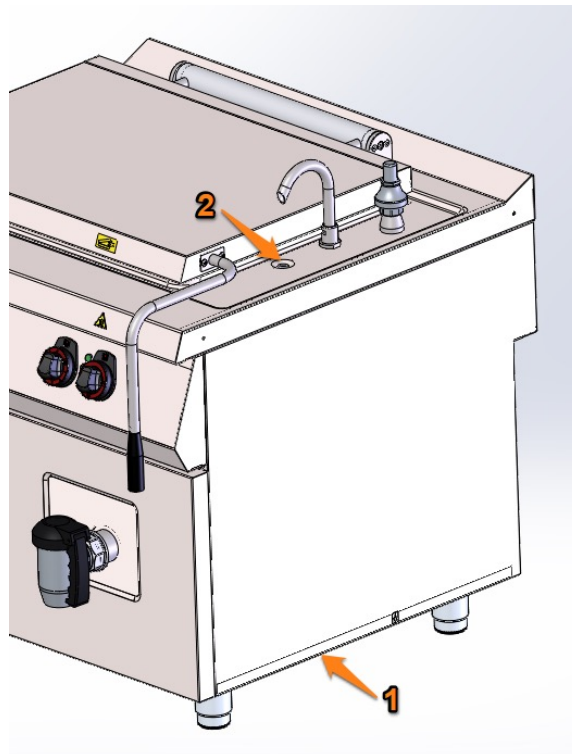


Duplicator luchtzuivering

De ketel is uitgerust met een automatische afblaasklep. Wanneer de ketel begint te koken, wordt de overtollige lucht geleidelijk door de stoom verdreven. Wanneer er voldoende hete lucht (en stoom) door de blowdownklep ontsnapt, sluit deze automatisch. Pas dan begint de druk in de vermenigvuldiger toe te nemen. De operator hoeft zich geen zorgen te maken over ontluchting.

Na het stoken gaat de ontluchtingsklep weer open wanneer het vat afkoelt, zodat er lucht in de duplicator kan komen en er geen vacuüm kan ontstaan.

Het condensaat dat uit het ontluchtingsventiel ontsnapt, wordt met de werkbladafvoer (2) afgevoerd in de afvoerbuis (1).



INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Vullen van de duplicator

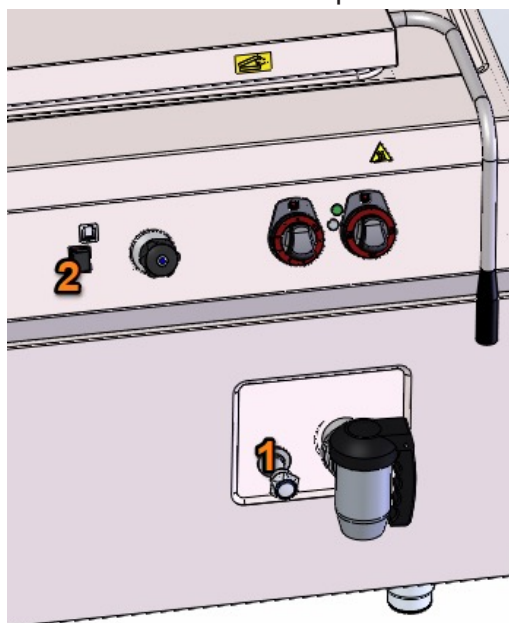
Semi-automatisch (basisversie)

De basisversie van de duplicator is uitgerust met een halfautomatisch duplicatorvulsysteem. Een overlooptentiel (1) bevindt zich aan de voorzijde van het tussenhuis van de duplicator. Een tuimelschakelaar voor het vullen (2) bevindt zich op het voorpaneel. Voor een goede werking moet het waterpeil in het tussenreservoir regelmatig worden gecontroleerd en bijgevoeld.

De tussentank wordt als volgt gevuld:


Open het overlooptentiel (1) wanneer er geen water stroomt, houd de vulschakelaar (2) ingedrukt totdat er een dun straaltje water uit het overlooptentiel begint te stromen. Laat vervolgens de schakelaar op de beugel los en sluit het overlooptentiel.

Opmerking: Het halfautomatische vulsysteem is voorzien van een thermostaat om te voorkomen dat er water in de warmtemultiplicator komt. Als de temperatuur hoger is dan 60°C, is de priming niet actief.



Automatisch (AWF-versie)

De ketels van de AWF-versie zijn uitgerust met een automatisch vulsysteem met duplo's. In deze versie gebeurt de niveaucontrole en het vullen automatisch, zelfs tijdens de werking.

Het automatisch vulsysteem is altijd actief als de aan/uit-schakelaar in stand  , of  .

Het blauwe controlelampje (1) geeft aan dat het automatisch vulsysteem werkt. Het licht op als er water wordt toegevoegd.

Vullen met water om te koken

Handvat voor watervulling

De handgreep (3) kan 90° worden gedraaid en er moet voor worden gezorgd dat deze bij het openen en sluiten van het deksel niet tegen het tankdeksel (1) botst. Onder de vularm bevindt zich een gat in het werkblad waardoor water kan weglopen uit het bovenste plaatgedeelte (5).

Watervulkoker

De waterkraan (2) bevindt zich aan de voorkant van het toestel, dicht bij de bedieningsorganen. Door aan de kraan te draaien, stroomt er koud water in de vularm (3).

Niveau leidingen in de tank

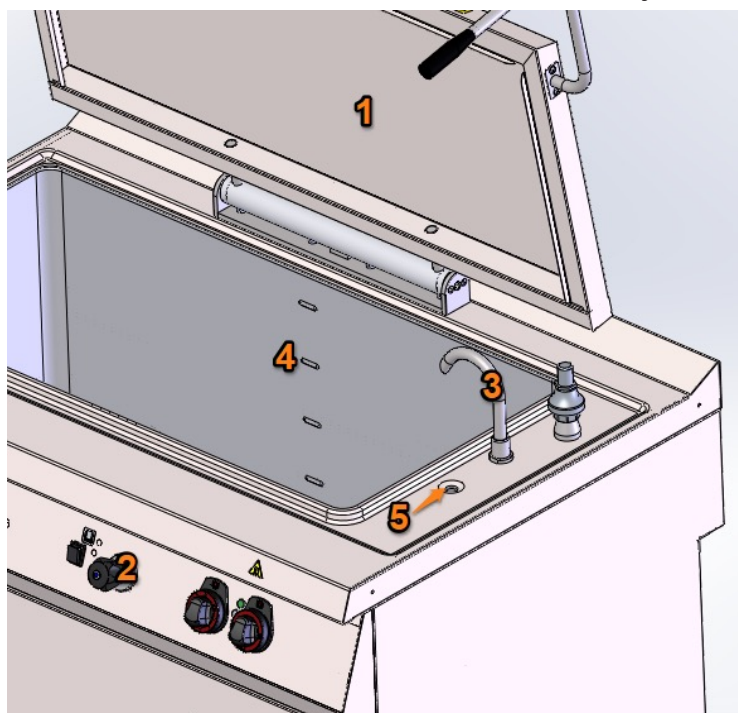
De niveaustrepen (4) zijn op de achterkant van de container gegoten en geven het volume van het voedsel in de container aan. De lijnen geven het volume aan:

Registratienummer (volgorde van beneden naar boven)	BIQ 90/100-200 E (AWF) [l]	BIQ 90/140-300 E (AWF) [l]
Registratienummer 1	60	70
Registratienummer 2	120	140
Registratienummer 3	183	210
Registratienummer 4	-	280

Giet water in de container

Til het tankdeksel (1) naar de bovenste positie. Draai de watervularm (3) in de richting van de container. Draai aan de vulkraan (2) en vul de gewenste hoeveelheid water, sluit vervolgens de kraan (2). Draai de vulgreep (3) weg van de container om te voorkomen dat deze tegen het deksel (1) stoot. Sluit het deksel (1).


Opmerking: Het vullen van het volledige watervolume duurt ongeveer 20 minuten voor 90/100-200 ketels en 30 minuten voor 90/140-300 ketels, afhankelijk van de waterdruk in de waterleiding.



Utilisation, mise en service

Voordat u begint te koken, moet u eerst het waterpeil in de duplicator controleren door de overloopkraan te openen. Als het water niet uit de duplicator stroomt, moet u het water legen door de tuimelschakelaar ingedrukt te houden. Wanneer het water begint te stromen, sluit u de overloopklep. Opmerking: Voor AWF versies kunt u deze stap overslaan.



Het apparaat start door de hoofdschakelaar op de stand . In deze stand gaat het groene lampje branden, ten teken dat het toestel in werking is (de ketel verwarmt nog niet). Opmerking: Als de ketel in de AWF-uitvoering is, wordt tegelijkertijd het vullen van het tussenreservoir geactiveerd (en als het niveau in de duplo niet wordt bereikt, wordt er ook water toegevoegd). Door de regelaar op stand 1 - MAX te zetten, wordt de gasverwarming geactiveerd. De verwarmingsstatus van de brander wordt aangegeven door een oranje lampje.

Om de snelste kooktijd te bereiken, sluit u het deksel en zet u de regelaar op MAX. Zelfs bij maximaal vermogen is de drukregeling door de drukschakelaar nog actief. Het verwarmingselement kan dus cyclisch in werking worden gesteld wanneer de bedrijfsdruk is bereikt.


- Om de levensduur van de versnellingsbak te maximaliseren, is het absoluut noodzakelijk het juiste waterpeil in de tussenbehuizing te handhaven om oververhitting en scheuren te voorkomen.
- Als de drukschakelaar defect raakt en de druk hoger is dan 0,5 bar +10%, gaat het overdrukventiel op de bovenplaat open en laat stoom ontsnappen.
- De warmteoverdracht is het meest effectief wanneer de volledige capaciteit van het kookvat wordt gebruikt, of hoogstens tot de volgende groef (210 l voor de 90/140-300 en 120 l voor de 90/100-200). Als het vat minder vol is, neemt het warmteverlies toe en neemt het kookvermogen af.
- Om ervoor te zorgen dat het voedsel zo efficiënt mogelijk wordt gekookt, moet het deksel gesloten zijn.


Controls

Vermogen selectieknop

De knop (1) schakelt het toestel uit/aan. De schakelaar heeft vier standen:

Stand 0 - het toestel is uitgeschakeld.

Positie  - alleen het vullen van de duplicator is actief - in de halfautomatische basisversie is het mogelijk water in de duplicator te vullen met de knop op het frontpaneel. Bij de AWF-versie is het automatisch vulsysteem van de duplicator actief.

Positie  - deze positie is tweemaal op de knop te vinden. Het vul- en verwarmingssysteem van de duplicator is actief. De waakvlam wordt automatisch ontstoken. De ontsteking van de hoofdbranders wordt dan bewerkstelligd door de regelknop (2).

Regelaarknop

De output kan verder worden afgesteld met de regelknop (2) wanneer:



Stand 0 - verwarmingssysteem uit. Alleen de waakvlam brandt.

Posities 1 tot 7 - regelen tussen 10 en 70% van het vermogen. De regeling gebeurt door de branders met verschillende tussenpozen te laten draaien (aan/uit te schakelen).

MAX-stand - 100% van het vermogen. Dit betekent dat de hoofdbranders continu verwarmen (behalve wanneer ze door de drukschakelaar worden uitgeschakeld omdat de bedrijfsdruk is bereikt).

Groen controlelampje

Het groene controlelampje (3) geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. Het lampje wordt groen wanneer de

aan/uit-knop in de stand , of . Als het groene lampje gaat branden, wordt de automatische watertoevoer naar het tussenreservoir geactiveerd (AWF-versie) en begint het water te stromen in geval van laag waterpeil.


Wit (oranje) licht

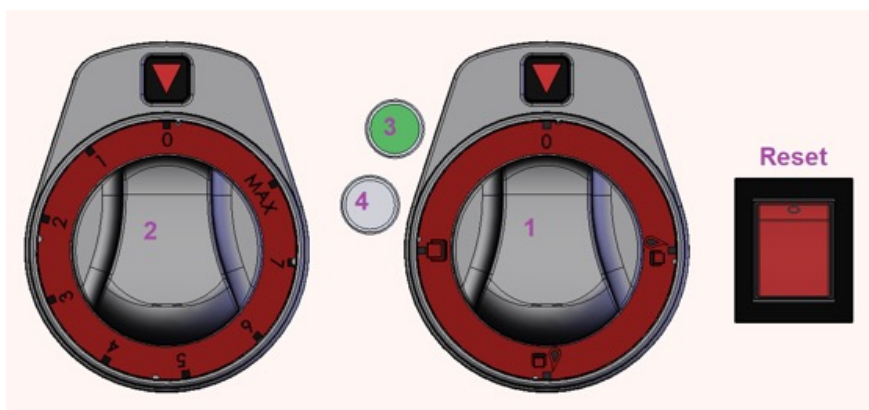
Het witte lampje (4) geeft de status van het verwarmingssysteem aan. Het licht is altijd oranje wanneer de hoofdbranders aan het verwarmen zijn.

Reset knop

Als de waakvlam niet binnen een tijdsinterval van 10 seconden aangaat, wordt de gastoevoer afgesloten en gaat de resetknop oranje branden. Als u de knop indrukt en weer loslaat, start u een nieuwe ontstekingspoging.

Verordening

Om het volledige vermogen in te stellen, zet u de aan/uit-knop (1) op de  en zet tegelijkertijd de fijnregelknop (2) op de MAX-stand. Het volle vermogen wordt gebruikt om het voedsel zo snel mogelijk aan de kook te brengen. Om de temperatuur van het voedsel op ongeveer 95 °C te houden (aanbevolen temperatuur voor bouillon trekken) - breng het voedsel eerst aan de kook en draai dan de fijne regelknop (2) naar niveau 3 (niveau kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt).



Fout status indicator

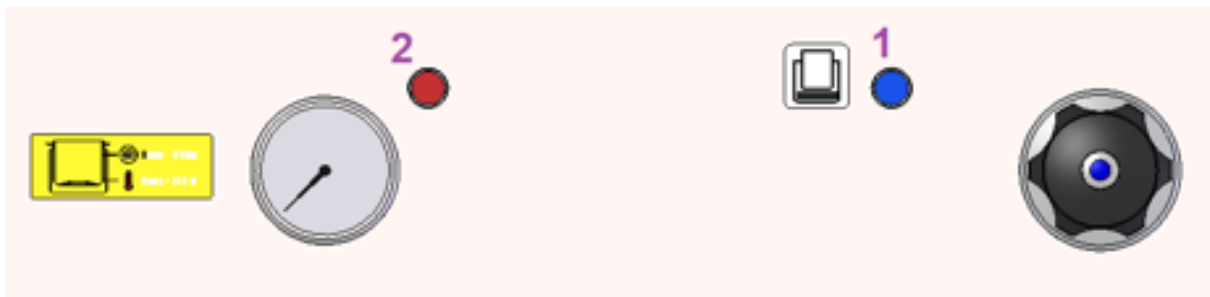
Het rode controle lampje (2) naast de manometer geeft de foutstatus van het toestel aan.

Een rood controlelampje dat gedurende langere tijd autonoom brandt, wijst op een hoge temperatuur in de kast van het toestel en dus op een risico van oververhitting van de elektronica.

Op de AWF-versies met automatische vulling geeft het ook een noodsituatie aan wanneer het waterpeil in de duplicator onder een kritisch niveau is gezakt. In noodgevallen wordt de verwarming geblokkeerd om te voorkomen dat de duplicator oververhit raakt. Het verwarmingselement wordt automatisch vrijgegeven wanneer het waterpeil weer ten minste het minimumpeil bereikt.

Een rood lampje in combinatie met een blauw lampje geeft aan dat er niet genoeg water in de duplicator zit en dat een van de onderdelen van het vulsysteem defect kan zijn.

Als het rode lampje gaat branden, bel dan zo snel mogelijk de servicedienst!



REINIGING EN ONDERHOUD

Het verdient aanbeveling het toestel ten minste eenmaal per jaar door een professionele onderhoudsmonteur te laten controleren. Alle werkzaamheden aan het toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en bevoegd persoon.

WAARSCHUWING!

Het apparaat mag niet met direct water of onder druk worden gereinigd. Maak het apparaat dagelijks schoon. Dagelijks onderhoud verlengt de levensduur en de efficiëntie van het toestel. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken. Was de roestvrijstalen onderdelen met een vochtige doek en een reinigingsmiddel dat geen grove deeltjes bevat, en wrijf ze daarna droog. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.

Voorzichtig! Voordat u het apparaat in gebruik neemt, moet u de beschermfolie van het gehele oppervlak verwijderen, het vervolgens grondig wassen met water en afwasmiddel en het afnemen met een vochtige doek.

OPMERKING

De garantie dekt alle onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn (rubberen afdichtingen, gloeilampen, glazen en plastic onderdelen, enz). De garantie dekt evenmin apparatuur die niet volgens de instructies is geïnstalleerd - door bevoegd personeel in overeenstemming met de geldende normen - of apparatuur waarmee is geknoeid (manipulatie van interne apparatuur, enz.) of die in strijd met de gebruiksaanwijzing door ongeschoold personeel is gebruikt, of schade die is veroorzaakt door natuurlijke factoren of andere externe ingrepen. **Verplichte inspectie door een dienstverlenende organisatie tweemaal per jaar.**

breng gebruikte transportverpakkingen en apparaten naar het inzamelpunt overeenkomstig de regelgeving inzake afval en gevaarlijk afval.

Problemen oplossen

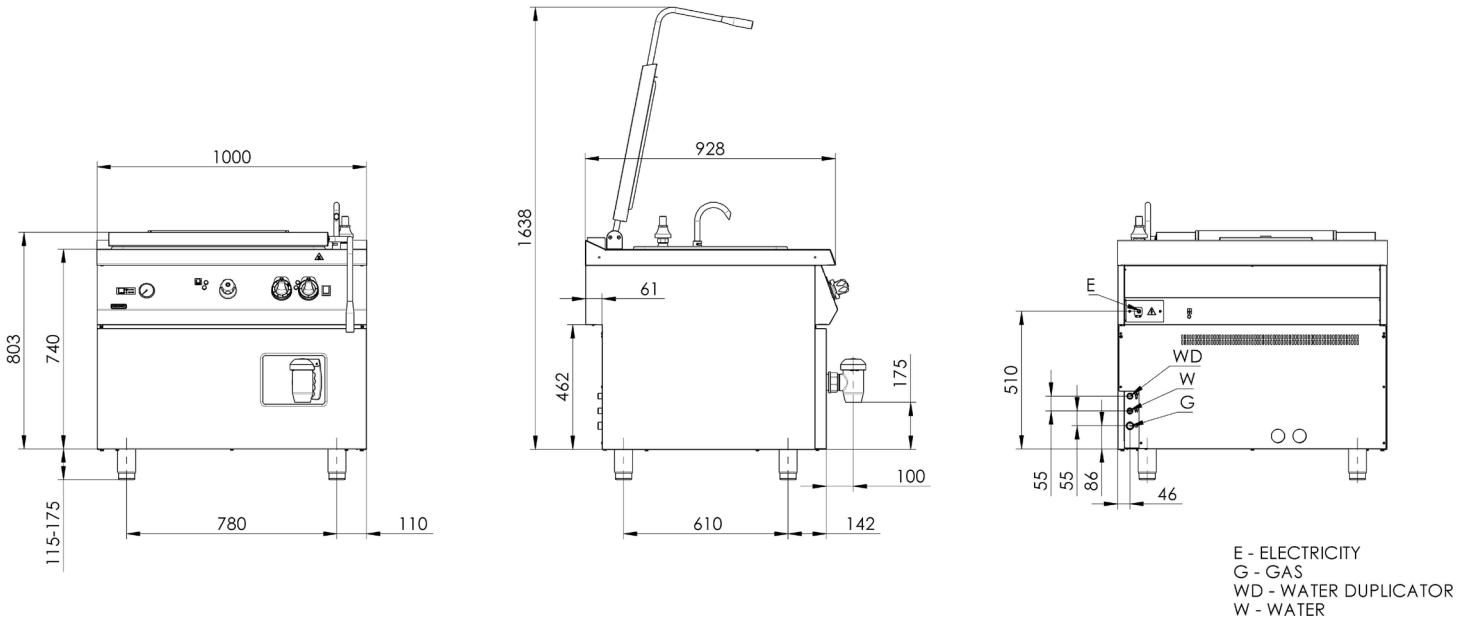
Glitch	Mogelijke oorzaak	Aanbevolen oplossing
Piloot brander wil niet branden	Na een lange periode van inactiviteit, uitschakeling en bij de eerste aansluiting mag het gasdistributiesysteem worden belucht	Probeer de ontstekingscyclus verschillende keren na elkaar om de pijp opnieuw met gas te vullen
De waakvlam gaat uit tijdens de cyclus en wordt na elke cyclus opnieuw ontstoken	Lage inlaatgasdruk; verstopte waakvlambrander	Controleer de inlaatgasdruk; controleer of de waakvlam schoon is - schoonmaken
De ketel heeft veel tijd nodig om op te warmen	Open deksel	Kook altijd met het deksel dicht
	Te weinig eten koken	Kook grotere hoeveelheden - kleine hoeveelheden zijn niet effectief
	De duplicator is overvol	Laat het water uit de duplicator tot het juiste niveau weglopen
(basisversie) water kan niet in de duplicator worden gedaan	Watervoorziening (WD) is gesloten	Beveilig de watervoorziening
	De ketel is te heet	Wacht - de thermostaat voorkomt dat het water zich vult bij temperaturen boven 60 °C
(AWF versie) er wordt geen water in de duplicator gepompt	Watervoorziening (WD) is gesloten	Beveilig de watervoorziening
	De vulsolenoid werkt niet	Bel voor service - vervanging vereist
(AWF-versie) er stroomt water uit de afvoerpijp of uit de veiligheidsklep	Duplicator overflow opgetreden	Schakel de apparatuur uit en bel voor service - niveausensoren moeten worden gereinigd
		Schakel het apparaat uit en bel voor service - het is nodig om de gevoeligheid van de sensoren aan te passen
(AWF-versie) brandt het rode controlelampje samen met het blauwe. Verwarmingsfunctie geblokkeerd	Kokend water door niet-functionele vulling	Controleer de watertoevoer (WD)
		Oproep voor service - storing in het vulsysteem
(Alle versies) Het rode indicatielampje brandt. De verwarming werkt.	Verhoogde temperatuur in het schakelbord	Oproep voor service - storing koelventilator
Er bouwt zich geen druk op in de duplicator	De duplicator is nog niet warm.	Wacht - de druk begint pas te stijgen bij een voedseltemperatuur van ca. 80 °C
	Defecte / beschadigde ontluchtingsklep	Bel voor service - vervanging vereist
	Scheur in de duplicator	Oproep voor service - reparatie vereist
Veiligheidsklep laat stoom ontsnappen	Te hoge druk - niet-functionerende drukschakelaar	Bel voor service - vervanging vereist

Onderdelenlijst voor vervanging

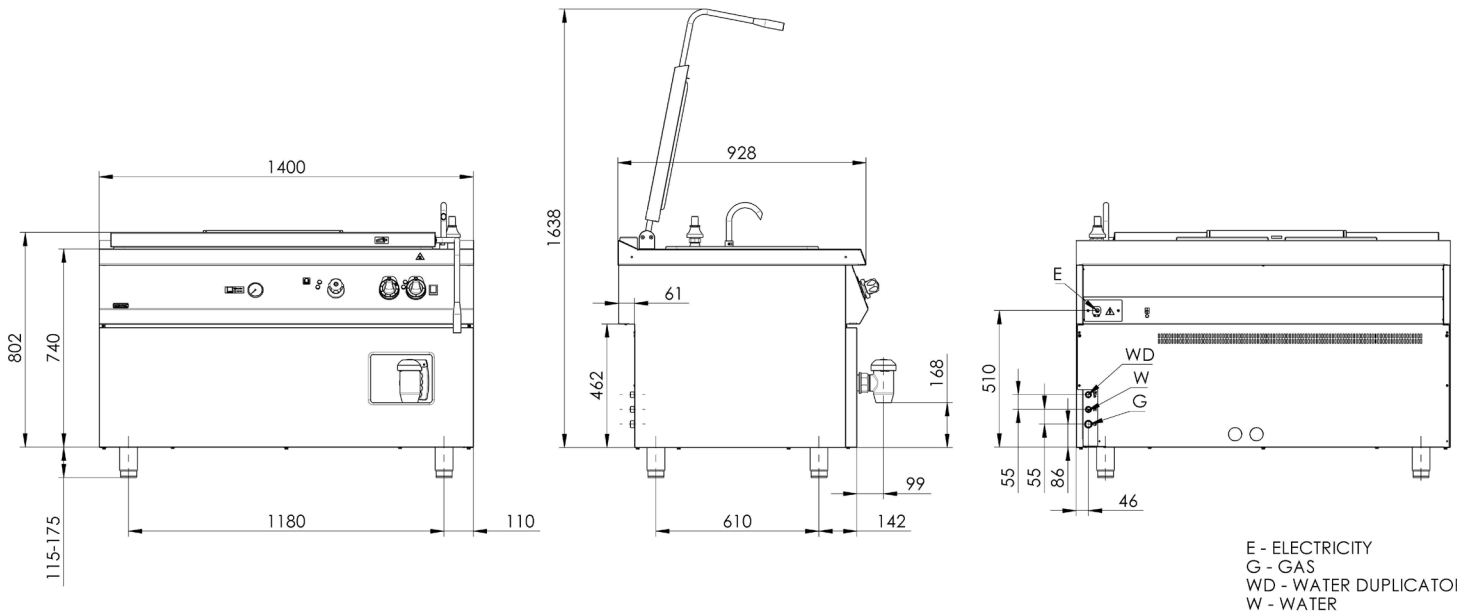
Titel van de aflevering	Bestelcode	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Solenoïde vullen	401590410	
Vullen schakelaar	401500553	(basisversie)
Werkniveau relais	402520121	(versie AWF)
Noodniveau relais	402520120	(versie AWF)
Niveausensor	402520122	(versie AWF)
Schakelaar rood verlicht	401500552	
Brander automatisering	404050416	

DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS

BIQ 90/100-200 G (AWF)

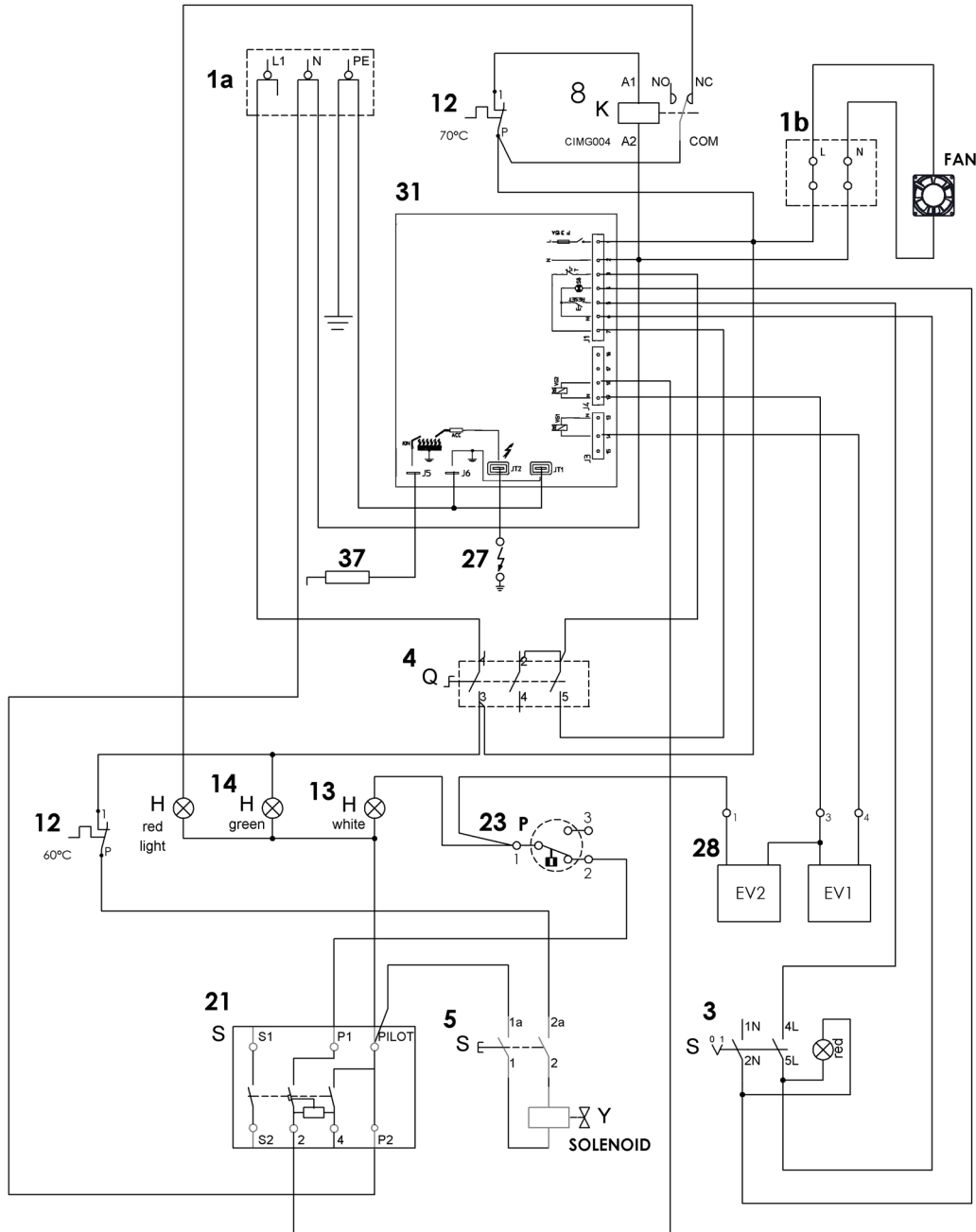


BIQ 90/140-300 G (AWF)

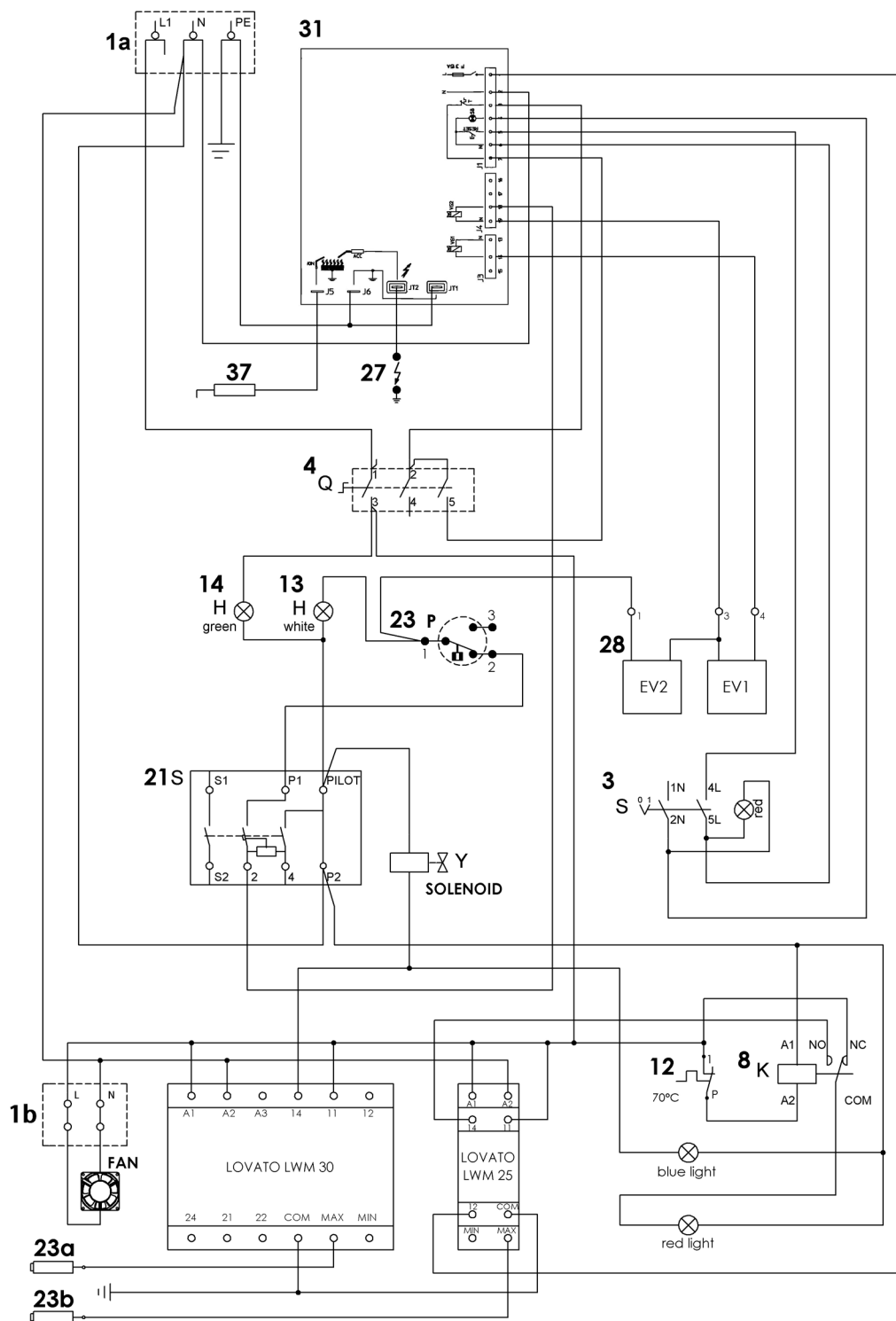


EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE

BIQ 90/100-200 G ; BIQ 90/140-300 G



BIQ 90/100-200 G AWF ; BIQ 90/140-300 G AWF



1- WORKSHEETS	17- HEATING ELEMENT
2- SOURCE O/I	18- HOT PLATE
3- SWITCH ILLUMINATED O/I	19- TRANSFORMER
4- ROTARY SWITCH	20- CONNECTOR
5- PUSH BUTTON SWITCH	21- RHEOSTAT
6- END SWITCH	22- THERMOCOUPLE
7- MICROSWITCH	23- SENZOR
8- RELE	24- RISE ENGINE
9- CONTACTS RELE	25- FAN MOTOR
10- TIMER	26- START-UP CAPACITOR
11- WORKING THERMOSTAT	27- SPARK PLUG
12- SAFETY THERMOSTAT	28- GAS VALVE (SIT)
13- ORANGE INDICATOR LIGHT	29- SOCKET
14- GREEN INDICATOR LIGHT	30- DIGITAL THERMOMETER
15- DIODA	31- CONTROL UNIT
16- INTERNAL LIGHTING	

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s nařízením 2016/426/EU, zákonem č.22/1997 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

Výrobce prohlašuje, že přístroje splňují základní požadavky směrnice 2014/35/EU (nařízení vlády č. 118/2016 Sb.) a požadavky směrnice 2014/30/EU (nařízení vlády č. 117/2016 Sb.).

Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

TECHNICKÁ DATA

Štítek s technickými údaji je umístěn na zadní části přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení a všechny následující informace.

Typ	BIQ 90/100-200 G	BIQ 90/100-200 G AWF	BIQ 90/140-300 G	BIQ 90/140-300 G AWF
Rozměry (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Hmotnost	193 kg	193 kg	250 kg	250 kg
Příkon G	24 kW		40 kW	
Příkon E	23 W			
Napětí	230 V/N			
Proud na fázi pří- vodního vodiče	0,1 A			
Proud N na přívod- ním vodiči	0,1 A			
Doporučený pří- vodní vodič	3G x 1,5			
Doporučený jistič	10 A			
Objem celkový	200 l		300 l	
Objem pracovní	183 l		280 l	
Objem vody v me- ziplášti	31 l		47 l	
Doba nahřívání*	91 min		93 min	
Připojení vody „W“	1 / 2“			
Připojení vody duplikátor „WD“	1 / 2“			
Připojení plynu „G“	3 / 4“			
Max. tlak vody	6 bar			
Pracovní tlak	0,4 – 0,5 bar			
IP krytí	IPX4			
Příkon zapalovací- ho hořáku	0,25 kW			

*měřena doba dosažení teploty 100 °C při počáteční teplotě vody v nádobě i v duplikátoru 17 °C a se zavřeným víkem!

Části, které byly nastaveny výrobcem, nebo servisním technikem při instalaci, nesmí být obsluhou přenastavovány.

Maximální a snížený jmenovitý tepelný příkon v kW je vztažený k Hi použitého plynu.

V případě připojení výrobku na LPG, musí být plynová láhev v dostatečně větraných místnostech.

Tabulka plynů, pro které je výrobek určen

Provedení	Kategorie výrobků	Připojovací přetlaky [mbar]	Použitý plyn	Země určení
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR	

KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

Důležité upozornění

Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.

- Výrobek je určen pouze k používání ve vnitřních prostorech.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce
- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek, nebo produktovou linii.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze obsluha, která se seznámila s tímto návodem k použití.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 1x ročně.
- Při eventuální opravě nebo výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.
- Přístroj se smí používat pouze k účelu, ke kterému je určený, jiné použití je zakázané a může vést ke vzniku nebezpečí či úrazu
- Musí být zajištěno nejvyšší dodržování pravidel protipožární ochrany
- Za provozu a krátce po něm jsou některé části spotřebiče horké
- Je zakázáno se během provozu dotýkat jiných částí spotřebiče, než ovládacích prvků k tomu určených

UMÍSTĚNÍ

Ke správné činnosti a umístění spotřebiče je nutné dodržet veškeré předepsané nařízení a zákony dané země.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°). Drobné nerovnosti lze vyrovnat regulovatelnými nožičkami.

Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých materiálů. V tomto případě je nutné zabezpečit odpovídající úpravy, aby byla zabezpečena tepelná izolace hořlavých částí.

Spotřebič se musí instalovat pouze na nehořlavém povrchu nebo u nehořlavé stěny.

Nejmenší požadovaný průtok vzduchu z venkovního prostoru pro spotřebiče v provedení A je v rozmezí 5-20 m³/h, dle typu spotřebiče. Zaleží na instalačních předpisech pro danou zemi určení.

Součásti spotřebiče zajištěné výrobcem, nebo jeho zástupcem nesmí pracovník provádějící instalaci výrobku přestavovat.

Zařízení musí být instalováno ve vhodně větraném prostředí.

INSTALACE



Důležité:

Výrobce neposkytuje žádnou záruku na závady, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nedodržování instrukcí obsažených v příloženém návodu k použití a špatným zacházením se spotřebiči.

Instalaci, úpravy a opravy spotřebičů pro velkokuchyně, tak jako i jejich demontáž z důvodu možného poškození přívodu plynu, mohou být prováděny pouze na základě smlouvy o údržbě, tato smlouva může být uzavřena s autorizovaným prodejcem, přičemž musí být dodržovány technické předpisy a normy a předpisy týkající se instalace, elektrického přívodu, plynové přípojky a bezpečnosti práce.

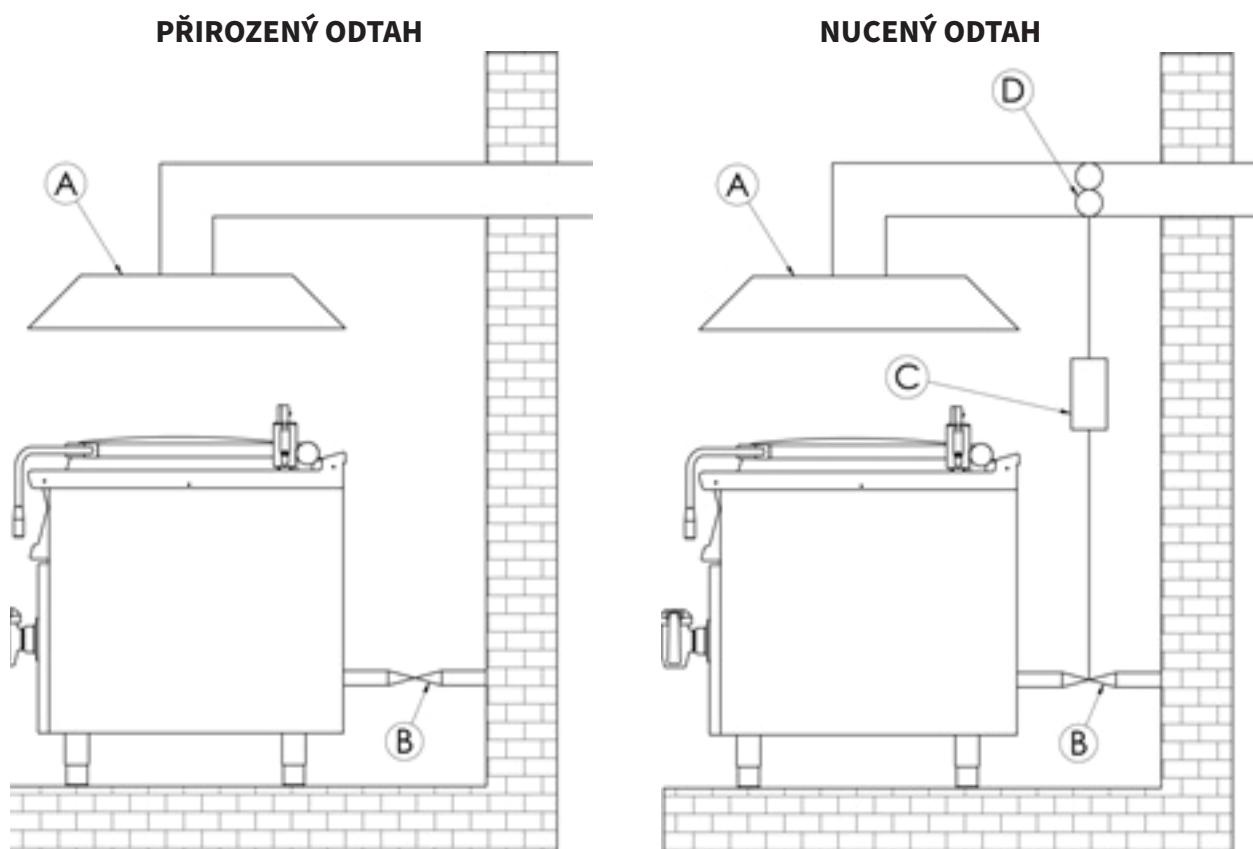
Technické instrukce pro instalaci a seřízení, k použití POUZE pro specializované techniky.

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je - li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.

Typ spotřebiče pro provedení odtahu je deklarován na typovém štítku, jedná se o spotřebiče typu A1.

NÁVOD NA PŘÍROZENÝ ODTAH PLYNU



Vyústění digestoře je do samostatného komínového tělesa (A). Odtah spalin zabezpečuje přirozený tah komínu.

Vyústění digestoře je bez přirozeného odtahu. Odtah spalin je zabezpečován pomocí ventilátoru (D), (nucený odtah). V tomto případě je nezbytné zabezpečit propojení s přívodem plynu (B) pro vypnutí přívodu plynu při výpadku.

KONTROLA TEPELNÉHO VÝKONU

Spotřebiče musí být zkontrolovány, aby se ověřil jejich tepelný příkon:

Tepelný výkon je označen na štítku nebo jej naleznete v tomto návodu.

Je nutné nejdříve ověřit, je-li spotřebič vyroben pro ten samý typ plynu, který bude používán a tudíž odpovídá-li označení na štítku typu plynu, který bude používán.

K přestavbě na jiný druh plynu je nutné zkontrolovat, odpovídá-li typ označeného plynu tomu, který je doporučen v této příručce.

Tlak se měří tlakoměrem o potřebné citlivosti. Tlakoměr se připojí na příslušné místo, je nutné proto odšroubovat šroub se vzduchotěsným uzávěrem a připojit tlakoměr. Po ukončení měření je nutné našroubovat šroub zpět a překontrolovat jeho těsnost.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY PODLE ČSN 061008 ČL. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v souladu s normami a zákony dané země.
- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti hmot a výrobků

Stupeň hořlavosti	Stavební hmoty
A - nehořlavé	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
B - nesnadno hořlavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 - těžce hořlavé	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
C2 - středně hořlavé	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
C3 - lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

• informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka výše. Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy a zákony dané země.

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ PŘIPOJOVACÍ HADICE

Plyn musí být připojen trubkou o maximální délce 1,5 metru z pozinkované oceli, mědi nebo ohebnou ocelovou hadicí a to v souladu s platnými normami dané země. Každý přístroj musí mít uzavíratelný kohout u přívodu, aby se dal snadno zastavit přívod plynu. Po instalaci přístroje musíme zkontrolovat případné úniky plynu. Nikdy nekontrolujte úniky otevřeným ohněm. Pro kontrolu úniku plynu je nutno použít materiály, které nezpůsobují korozi např. roztok mýdlové vody. Přístroje prošly důkladnou kontrolou u výrobce, údaje o druhu plynu, tlaku a typu přístroje jsou uvedeny na štítku s charakteristikami. Lahve na LPG musí být vybaveny regulátorem, který odpovídá přetlakům plynu na výrobním štítku zařízení v souladu s platnou legislativou dané země určení.

Připojení na kapalný plyn:

Tlak pro připojení na kapalný plyn musí být 28 nebo 30 mbar pro propan/butan a 37 mbar pro propan. Je nutné zkontrolovat štítek, změřit tlak a zkontrolovat parametry nainstalované trysky s požadovanými parametry trysky dle požadavků výrobce. Pokud je tlak nižší než 25 mbar nebo vyšší než 37 mbar **NESMÍ BÝT SPOTŘEBIČ PŘIPOJEN**

Připojení na zemní plyn:

Tlak při připojení na metan musí být 18 nebo 20 mbar. Je nutné zkontrolovat štítek, změřit tlak a zkontrolovat parametry nainstalované trysky s požadovanými parametry trysky dle požadavků výrobce. Pokud je tlak nižší než 15 mbar nebo vyšší než 22,5 mbar **NESMÍ BÝT SPOTŘEBIČ PŘIPOJEN**

PŘIPOJENÍ VODY

Připojení vody se provádí pomocí přívodních hadic se závitem G1/2. Přívod vody musí být osazen samostatnými uzávěry, které jsou volně přístupné a v dosahu zařízení. Součástí zařízení jsou zpětné ventily. Voda pro plnění prostoru duplikátoru musí být změkčená – max. 5° francouzské škály tvrdosti vody. Tlak přiváděné vody musí být v rozsahu 50 - 300 kPa.

Nikdy nepoužívejte zařízení, pokud je duplikátor bez vody! Hrozí poškození zařízení! Vodu v duplikátoru pravidelně kontrolujte a doplňujte.

Pokud dojde k vyvaření vody z duplikátoru během provozu u verzí bez automatického dopouštění vody, ihned vypněte kotel. Doplnění vody je možné až po vychladnutí kotle. V případě nedodržení této podmínky hrozí poškození duplikátoru!

PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉHO KABELU DO SÍTĚ

Instalace elektrického přívodu - tento přívod musí být samostatně jištěn. A to odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu instalovaného přístroje. Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku na zadním panelu (či boku) přístroje.

Připojený zemnicí vodič musí být delší než ostatní vodiče. Přístroj připojte přímo na síť, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3 mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí tímto spínačem být přerušen. Přístroj určený pro připojení do zásuvky, připojte do sítě pokud má zásuvka odpovídající jištění.

V každém případě přívodní kabel musí být umístěn tak, že v žádném bodě nedosáhne teploty o 50 stupňů vyšší než prostředí. Než bude spotřebič připojen do sítě, je nutné se nejprve ujistit, že:

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou proudové zatížení spotřebiče (viz štítek matrice)
- rozvod je vybaven účinným uzeměním podle norem a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče
- elektrický přívod do zařízení musí být z olejovzdorného materiálu

Vzdáváme se jakékoli zodpovědnosti v případě, že tyto normy nebudou respektovány a v případě porušení výše uvedených zásad.

Před prvním použitím musíte přístroj vyčistit viz. kapitola „čištění a údržba“. Spotřebič musí být uzemněn pomocí šroubu se značkou uzemnění.



- Tato etiketa označuje uzemňovací bod zařízení

- ⚠ - **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo sdružené zásuvky.**
- **Přípojný bod sítě musí mít maximálně níže uvedenou impedanci Z_{MAX} dle EN 61000-3-11:2001. Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 Ω pro fázové vodiče a 0,028 + j 0,017 Ω pro nulový vodič**

KONTROLA NASTAVENÍ PŘÍSTROJE NA DRUH PLYNU

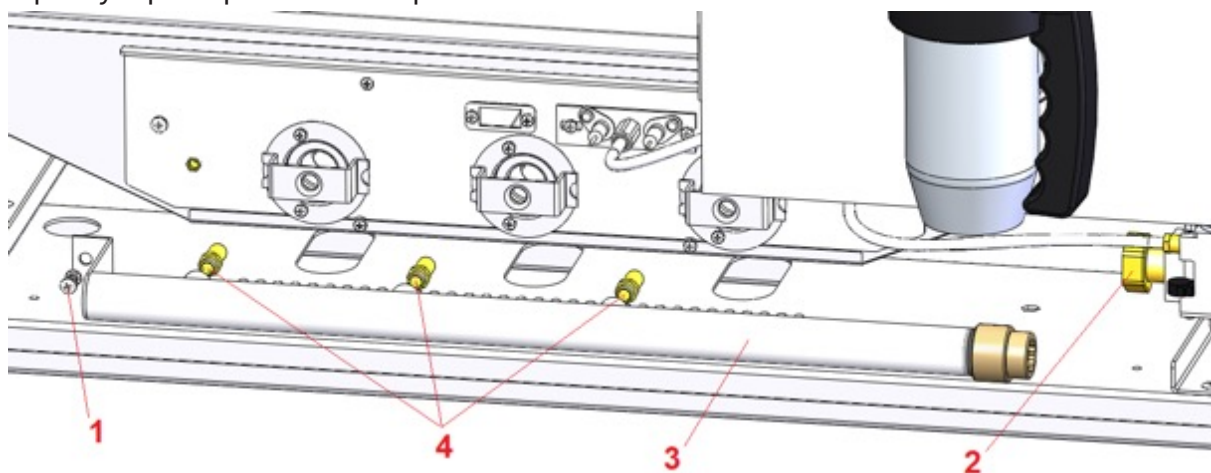
Naše spotřebiče jsou certifikovány a regulovány pro zemní plyn (viz. Typový štítek). Přestavba nebo přizpůsobení na jiný typ plynu musí být provedena pouze oprávněným technikem. Trysky na různé typy plynu jsou v sáčku, přibaleném ke kotli a jsou označeny v setinách mm (tabulka technických dat hořáků).

Výměna trysek

Trysky hlavních hořáků

Pro výměnu trysek hlavních hořáků postupujeme následujícím způsobem:

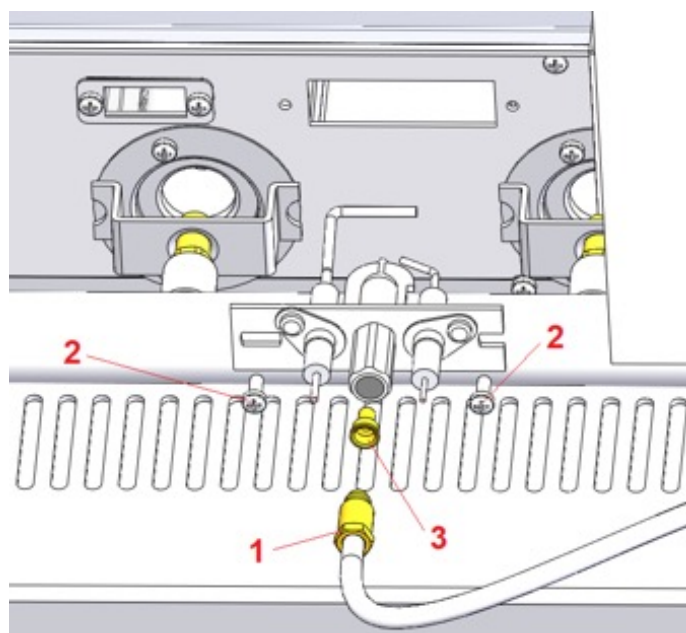
- Vyjmeme šroub rozvodné trubky vlevo (1) a povolíme převlečnou matici (2) u plynového ventilu vpravo. Pozor, abychom neztratili ploché těsnění, které se nachází ve šroubení ventilu (2)!
- Sundáme rozvodnou trubku (3).
- Demontujeme a vyměníme trysky (4). Kotle 90/100 mají tři trysky, zatímco u kotlů velikosti 90/140 je trysek pět.
- Opačným postupem složíme zpět.



Tryska pilotního hořáku

Pro výměnu trysky pilotního hořáku postupujeme následujícím způsobem:

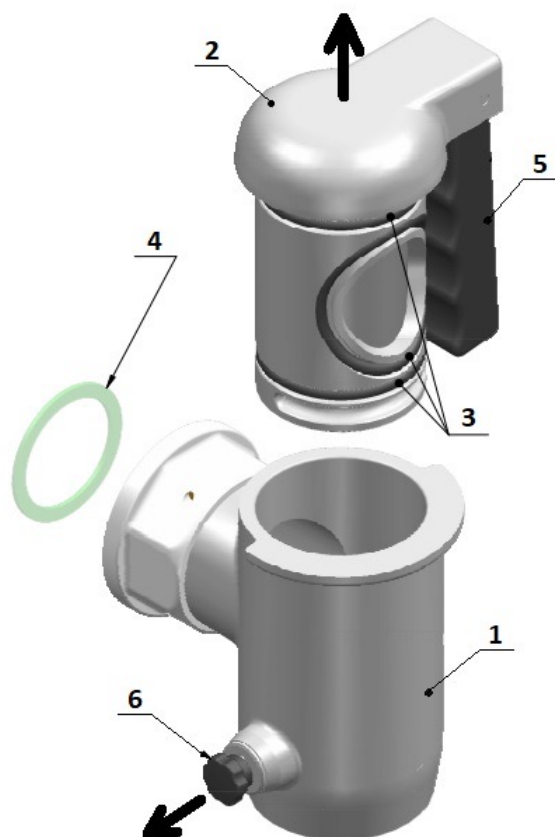
- Povolíme a vyjmeme flexitrubku přívodu pilotního hořáku (1).
- Vyjmeme šrouby pilotního hořáku (2) a vytáhneme pilotní hořák z komory (pozor na kabely elektrod).
- Vyklepneme trysku (3) a vyměníme.
- Opačným postupem složíme zpět. Pozor na orientaci pilotního hořáku.



Informace k částem hranatých kotlů

Výpustný ventil potraviny - kuželový

Výpustný ventil slouží k vypouštění potraviny z nádoby kotle. Spodní hrana ventilu se nachází v minimální výšce 280 mm (nebo výše, dle nastavení výšky nožiček zařízení).



Instalace ventilu

Před namontováním ventilu vložíme ploché těsnění (4) do drážky v převlečné matici. Potom nasadíme ventil na 2“ výpustní trubku kotle a utáhneme. Při utahování přidržujeme ventil tak, aby se nepotočil a zůstal ve svislé poloze.

Použití ventilu

Pro vypuštění potraviny uchopíme rukojeť (5), zdvihneme ji do vodorovné polohy a otočíme po směru hodinových ručiček (otáčíme pozvolna – plné otevření je půl otáčky).

Pro uzavření ventilu otočíme rukojetí zpět proti směru hodinových ručiček. V uzavřené poloze můžeme rukojeť (5) spustit zpět dolů do svislé polohy.

Pozor na opaření případnou horkou potravinou! Kovové části ventilu mohou být také horké!

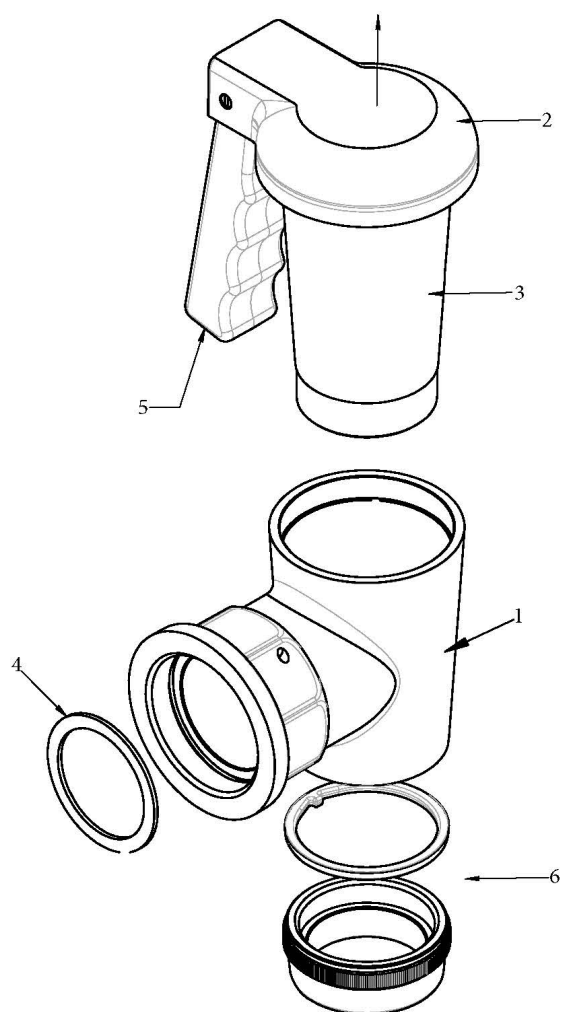
Údržba ventilu

Údržba ventilu by měla být prováděna po každém použití (denně). Údržba se provádí následujícím způsobem:

- 1) Nejprve se ujistíme, že v nádobě nejsou zbytky kapaliny (potraviny).
- 2) Otevřeme ventil.
- 3) Povytneme kolík (6) v naznačeném směru a vyjmeme vložku ventilu (2) směrem vzhůru a ven z těla (1).
- 4) Vyčistíme všechny části ventilu. Zejména je nutné namazat O-kroužky (3) potravinářskou vazelínou.
- 5) Vložku (2) vsuneme zpět do těla ventilu (v otevřené poloze). Opět povytáhneme kolík (6), aby zapadl do drážky ve vložce.
- 6) Zavřeme ventil.

Výpustný ventil potraviny - kónický

Výpustný ventil slouží k vypouštění potraviny z nádoby kotle. Spodní hrana ventilu se nachází v minimální výšce 280 mm (nebo výše, dle nastavení výšky nožiček zařízení).



Instalace ventilu

Před namontováním ventilu vložíme ploché těsnění (4) do drážky v převlečné matici. Potom nasadíme ventil na 2“ výpustní trubku kotle a utáhneme. Při utahování přidržíme ventil tak, aby se nepootočil a zůstal ve svislé poloze.

Použití ventilu

Pro vypuštění potraviny uchopíme rukojeť (5), zdvihneme ji do vodorovné polohy a otočíme po směru hodinových ručiček (otáčíme pozvolna – plné otevření je půl otáčky).

Pro uzavření ventilu otočíme rukojetí zpět proti směru hodinových ručiček. V uzavřené poloze můžeme rukojeť (5) spustit zpět dolů do svislé polohy.

Pozor na opaření případnou horkou potravinou! Kovové části ventilu mohou být také horké!

Údržba ventilu

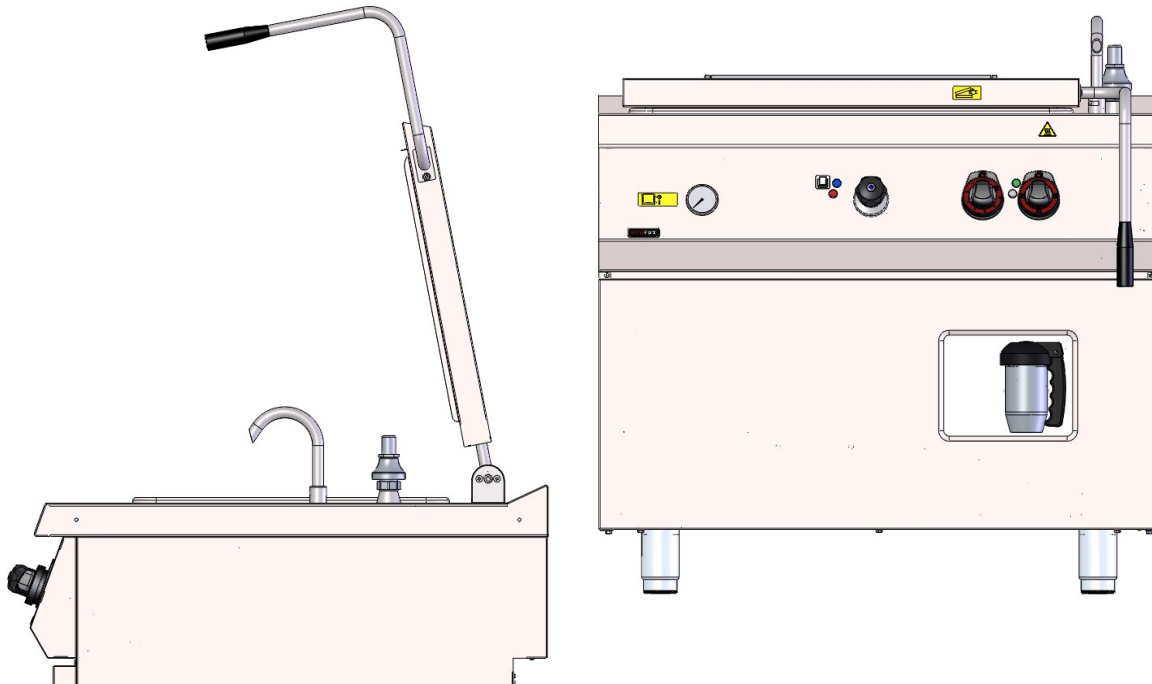
Údržba ventilu by měla být prováděna po každém použití (denně). Údržba se provádí následujícím způsobem:

- 1) Nejprve se ujistíme, že v nádobě nejsou zbytky kapaliny (potraviny).
- 2) Otevřeme ventil.
- 3) Odšroubujeme pojistnou matici (6) a vyjmeme vložku ventilu (2) směrem vzhůru a ven z těla (1).
- 4) Vycistíme všechny části ventilu. Zejména je nutné namazat těsnicí plochu (3) potravinářskou vazelínou.
- 5) Vložku (2) vsuneme zpět do těla ventilu (v otevřené poloze). Našroubujeme pojistnou matici (6).
- 6) Zavřeme ventil.

Víko kotle

Pant víka je opatřen pružinou, která pomáhá nadlehčovat jeho tíhu. Víko ale není polohovatelné a drží otevřené jen v horní poloze (otevřeno v úhlu cca 80°)!

Madlo je umístěné a vyhnuté vpravo mimo varnou nádobu tak, aby nedošlo k opaření stoupající párou při otvírání víka během vaření. I přesto je však doporučeno si při otvírání víka za provozu počínat obezřetně. Při vaření je nutné mít víko zavřené! V opačném případě uniká příliš mnoho tepla a doba nahřívání se výrazně prodlužuje.



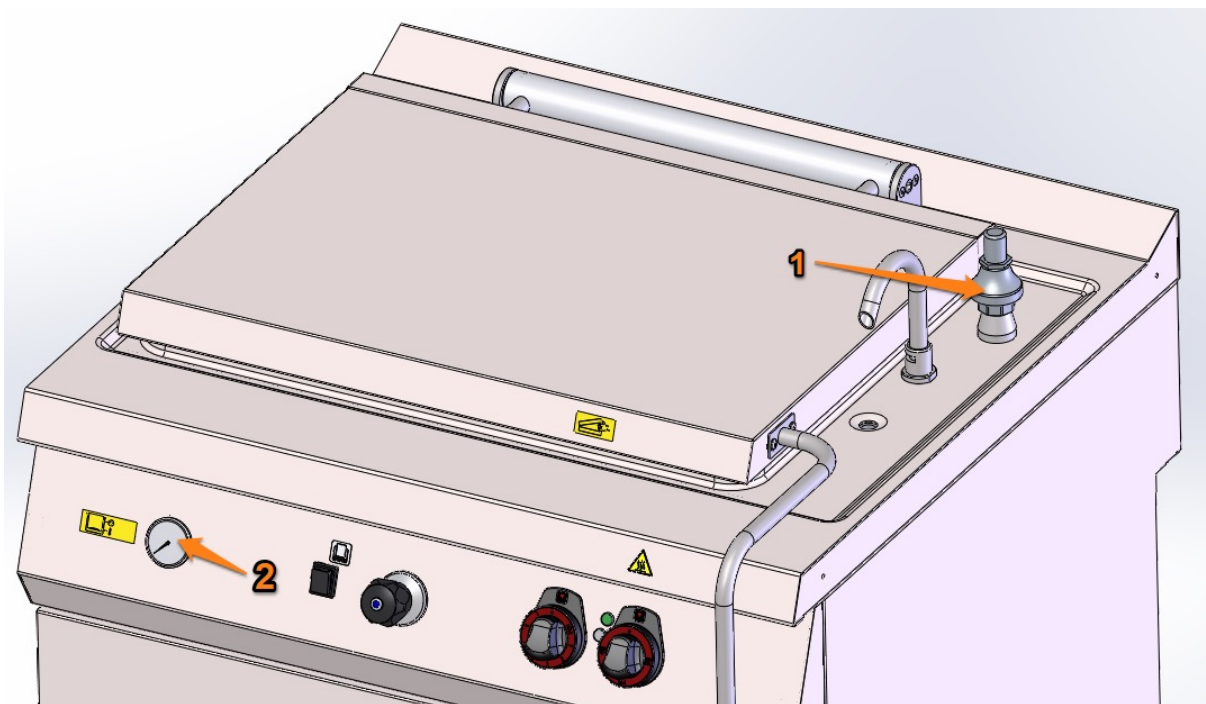
Pracovní tlak

Kotel je v základní výbavě osazen presostatem, který omezuje pracovní tlak na 0,45 bar +/- 10%. Presostat je nadřazen veškeré regulaci a vypne topná tělesa vždy, když by tento tlak měl být překročen. Topení je po poklesu tlaku znovu obnoveno.

Kotel je dále vybaven bezpečnostním pojistným ventilem (1), kalibrovaným na tlak 0,5 bar + 10%. Při případném selhání presostatu pojistný ventil upustí páru a zamezí vzniku nebezpečných hodnot tlaku.

Hodnoty tlaku v duplikátoru lze sledovat na manometru (2), umístěném na čelním panelu zařízení.

Jelikož se voda v meziplášti ohřívá zároveň s vodou v nádobě (potravinou), dochází reálně k tvorbě páry a nárůstu tlaku v meziplášti až když má potravina v nádobě přibližně 80 °C.

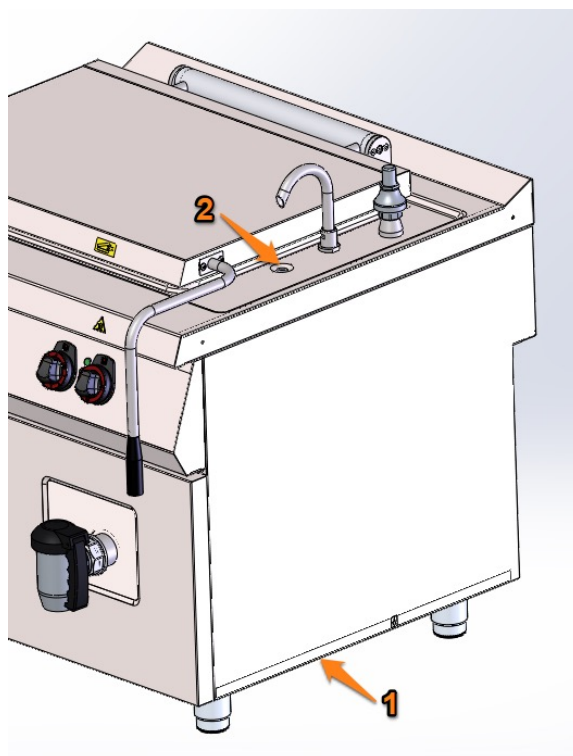


Odvzdušňování duplikátoru

Kotel je vybaven automatickým odvzdušňovacím ventilem. Při náběhu do varu je přebytečný vzduch vytlačován postupně vznikající párou. V momentě, kdy začne skrz odvzdušňovací ventil unikat dostatečně teplý vzduch (a pára), dojde k jeho automatickému uzavření. Teprve poté začne v duplikátoru stoupat tlak. Ze strany obsluhy tak není potřeba se o odvzdušnění jakkoliv starat.

Po ukončení vaření se při chladnutí kotle odvzdušňovací ventil opět otevře, vpustí vzduch dovnitř duplikátoru a zamezí tak vzniku podtlaku.

Kondenzát, který může unikat z odvzdušňovacího ventilu je sveden do odpadní trubky (1) společně s odtokem z pracovní desky (2).




NÁVOD K POUŽITÍ


Ovládací prvky

Knoflík volby výkonu

Knoflíkem (1) se spotřebič vypíná / zapíná. Přepínač má čtyři polohy:

Poloha 0 - zařízení je vypnuté

Poloha  - aktivní je pouze napouštění duplikátoru - u základní, poloautomatické verze je možné napouštět vodu do duplikátoru pomocí tlačítka na čelním panelu. Pokud jde o zařízení ve verzi AWF, je aktivní systém automatického napouštění duplikátoru.

Poloha  - tato poloha se na knoflíku nachází dvakrát. Napouštění duplikátoru i topná soustava je aktivní. Dojde k automatickému zapálení pilotního hořáku. Zapálení hlavních hořáků je pak docíleno knoflíkem regulátoru (2).

Knoflík regulátoru



Výkon lze dále jemně regulovat pomocí regulačního knoflíku (2) kdy:

Poloha 0 - topný systém vypnut. Hoří pouze pilotní hořák.

Polohy 1 až 7 - regulace v rozmezí 10 – 70 % výkonu. Regulace probíhá formou cyklování (zapínání/vypínání) hořáků v různě dlouhých intervalech.

Poloha MAX - 100 % výkonu. Tzn. že hlavní hořáky topí nepřetržitě (s výjimkou vypnutí presostatem z důvodu dosažení prac. tlaku).

Zelená kontrolka

Zelená kontrolka (3) signalizuje zapnuté zařízení. Kontrolka se zeleně rozsvítí po přepnutí knoflíku přepínače výkonu do polohy , nebo . Po rozsvícení zelené kontrolky se zároveň aktivuje automatické dopouštění vody do mezipláště (u zařízení ve verzi AWF) a v případě nízké hladiny vody se voda začne dopouštět.


Bílá (oranžová) kontrolka

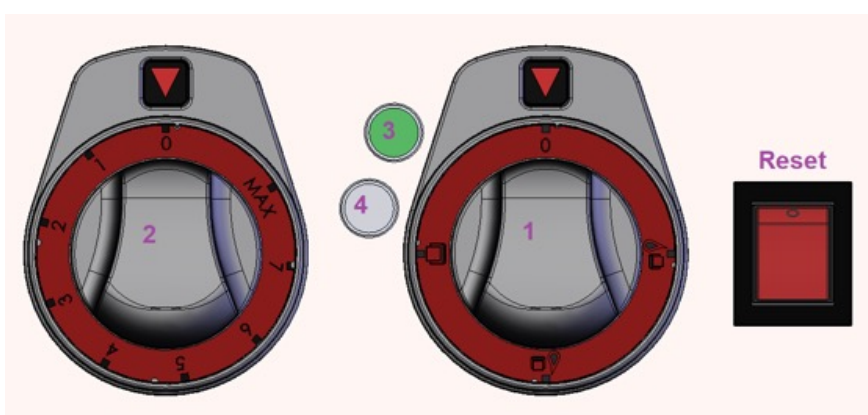
Bílá kontrolka (4) signalizuje stav topného systému. Kontrolka oranžově svítí vždy ve chvíli, kdy hlavní hořáky topí.

Tlačítko Reset

Pokud se nepodaří zapálit pilotní hořák v časovém intervalu 10 sekund, je uzavřen přívod plynu a tlačítko reset se rozsvítí oranžově. Stiskem a uvolněním tlačítka započne nový pokus o zapálení.

Regulace

Pro nastavení plného výkonu přepneme knoflík přepínače výkonu (1) do polohy  a zároveň knoflík jemné regulace (2) do polohy MAX. Plný výkon slouží k nejrychlejšímu přivedení potraviny k varu. Pro udržování teploty potraviny cca na 95 °C (doporučená teplota pro tažení vývaru) – přivedeme nejprve potravinu k varu a poté stáhneme knoflík jemné regulace (2) na stupeň 3 (stupeň se může lišit v závislosti na množství vařené potraviny).



Napouštění duplikátoru

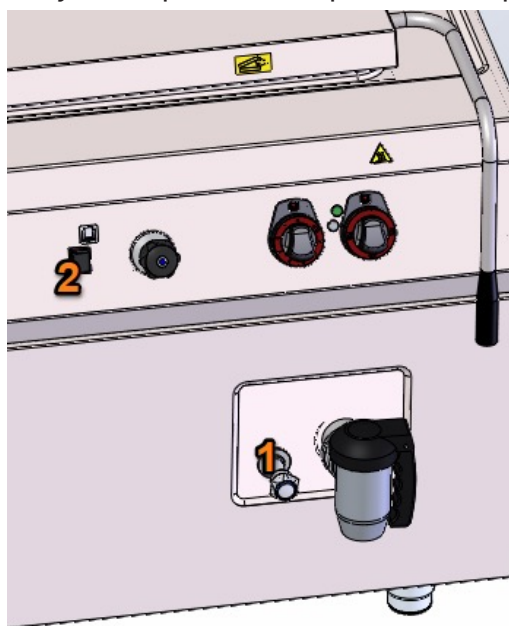
Poloautomatické (základní verze)

Základní verze zařízení je vybavena poloautomatickým napouštěním duplikátoru. Z přední části mezipláště duplikátoru ústí přepadový kohout (1). Na čelním panelu se nachází kolébkový přepínač napouštění (2). Pro správnou funkci je nutné denně před spuštěním přístroje kontrolovat a doplňovat hladinu vody v meziplášti.

Postup pro doplnění vody do mezipláště je následující:



Otevřeme kohout přepadu (1), pokud z něj nevytéká žádná voda, stiskneme a držíme kolébkový přepínač napouštění (2). Přepínač držíme tak dlouho, dokud nezačne z přepadového kohoutu vytékat tenký proud vody. V tu chvíli uvolníme kolébkový přepínač a uzavřeme kohout přepadu.

Upozornění: Poloautomatický systém napouštění je vybaven termostatem, který zabraňuje napouštění vody do rozpáleného duplikátoru. Napouštění je neaktivní při teplotě nad 60°C.

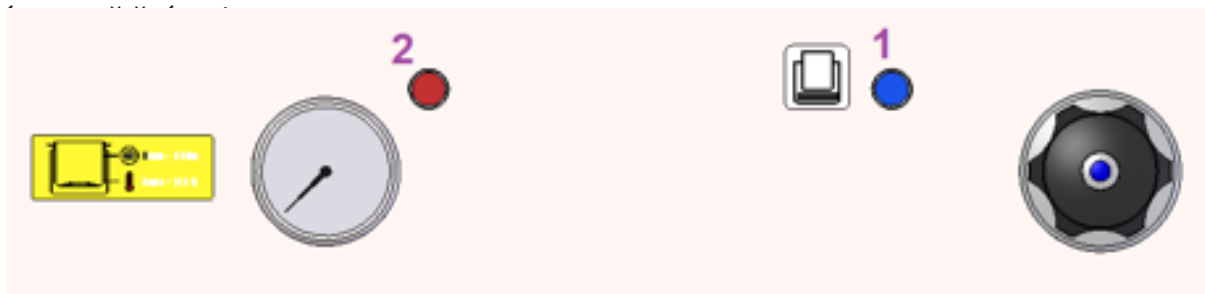


Automatické (verze AWF)

Kotle ve verzi AWF jsou vybaveny systémem automatického napouštění duplikátoru. V této verzi probíhá hlídání hladiny i její doplňování samočinně, a to i za provozu.

Systém automatického napouštění je aktivní kdykoliv je knoflík přepínače výkonu v poloze , nebo .

K signalizaci činnosti automatického dopouštění slouží modrá kontrolka (1). Rozsvítí se ve chvíli, kdy



Napouštění vody na vaření

Ramínko napouštění vody

Ramínko (3) je otočné o 90° a je nutné dohlédnout, aby nedocházelo k jeho kolizi s víkem kotle (1) při otevírání a zavírání víka. V pracovní desce pod napouštěcím ramínkem se nachází otvor pro odvod vody z prostoru prolisu vrchní desky (5).

Kohout napouštění vody do nádoby

Kohout (2) je umístěn na čelním panelu v blízkosti ovládacích prvků. Otáčením kohoutu dojde k puštění studené vody do napouštěcího ramínka (3).

Rysky hladiny v nádobě

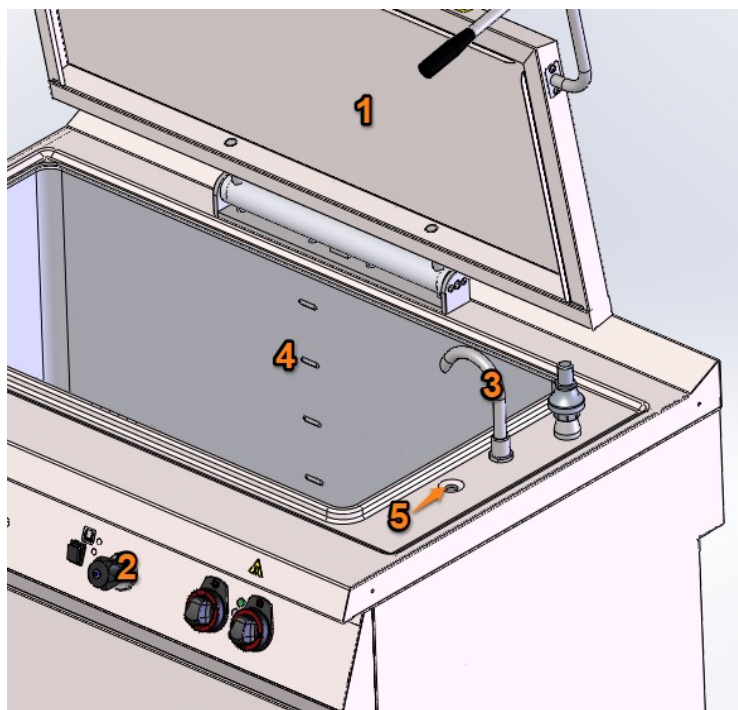
Rysky hladiny (4) jsou vylisovány na zadní stěně nádoby a značí objem potravin v nádobě. Rysky označují objem:

Ryska (pořadí ode dna)	BIQ 90/100-200 E (AWF) [l]	BIQ 90/140-300 E (AWF) [l]
Ryska 1	60	70
Ryska 2	120	140
Ryska 3	183	210
Ryska 4	-	280

Napuštění vody do nádoby


Zvedneme víko kotle (1) do horní polohy. Natočíme ramínko napouštění vody (3) směrem do nádoby. Otočíme napouštěcím kohoutem (2) a napustíme požadované množství vody (je nezbytné kontrolovat napouštění aby nedošlo k přetečení), poté uzavřeme kohout (2). Napouštěcí ramínko (3) otočíme mimo nádobu tak, aby nedošlo ke kolizi s víkem (1). Uzavřeme víko (1).

Pozn.: Napouštění plného objemu vody trvá v závislosti na tlaku vody ve vodovodním řádu přibližně 20 min u kotlů 90/100-200 a 30 min u kotlů 90/140-300.



Použití, uvedení do provozu

Před započítím vaření je nejprve nutné zkontrolovat hladinu vody v duplikátoru otevřením přepadového kohoutu. Pokud z něj nevytéká voda, je nutné vodu dopustit držením kolébkového spínače. V momentě, kdy začne voda vytékat, kohout přepadu zavřeme. Pozn.: U verzí AWF tento krok vynecháme.

Zařízení uvedeme do provozu přepnutím knoflíku volby výkonu do polohy . V této poloze se rozsvítí zelená kontrolka, která značí zapnuté zařízení (kotel zatím netopí). Pozn.: Pokud je kotel ve verzi AWF, dojde zároveň k aktivaci napouštění mezipláště (a pokud není dosažena hladina v duplikátoru, dojde i k dopuštění vody). Otočením knoflíku regulátoru do poloh 1 - MAX dojde k sepnutí plynového ohřevného systému. Stav, kdy hořáky topí, je signalizován oranžovou kontrolkou.

Pro dosažení nejrychlejšího náběhu do varu je nutné mít zavřené víko a nastavený regulátor na hodnotu MAX. I na maximální výkon je stále aktivní regulace tlaku presostatem. Může tedy docházet k cyklování topení při dosažení pracovního tlaku.

- Pro maximální životnost duplikátoru je nutné, aby byla udržována správná hladina vody v meziplášti a nedocházelo k jeho přehřátí a popraskání.

- Při selhání tlakového spínače a při tlaku větším než 0,5 bar +10 % dojde k otevření pojistného ventilu umístěného na vrchní desce a odpuštění páry.

- Přenos tepla je nejefektivnější při využití plné kapacity varné nádoby, nebo nejvýše po další rysku (210 l u kotlů 90/140-300 a 120 l u 90/100-200). Při nižším zaplnění se zvyšují tepelné ztráty a snižuje se varný výkon.

- Pro nejefektivnější dosažení varu potravin je nutné mít zavřené víko.

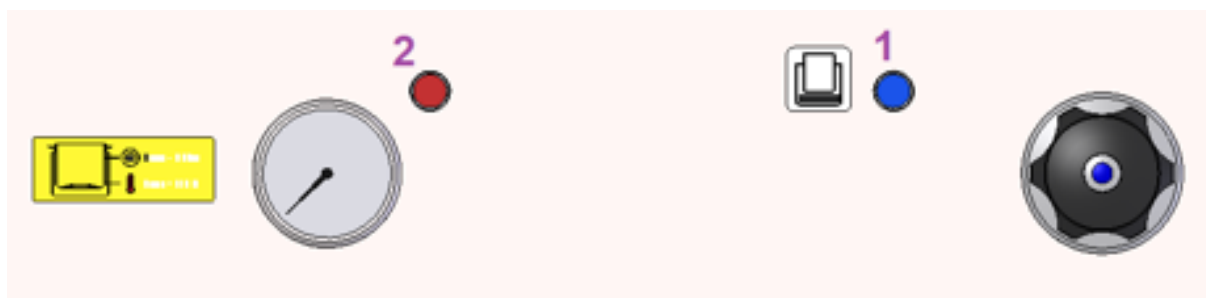
Kontrolka chybového stavu

Červená kontrolka (2), umístěná vedle manometru signalizuje chybové stavy zařízení.

Dlouhodobě samostatně svítící červená kontrolka značí zvýšenou teplotu v rozvaděči zařízení a tím riziko přehřátí elektroniky.

U verzí AWF s automatickým napouštěním navíc signalizuje i havarijný stav, kdy došlo k poklesu vody v duplikátoru pod kritickou hladinu. V havarijním stavu je blokováno topení, aby se zamezilo přehřátí duplikátoru. Topení je automaticky odblokováno, pokud voda opět dosáhne alespoň minimální hladiny. Svítící červená kontrolka v kombinaci s modrou, značí nedostatek vody v duplikátoru a možnou poruchu některé z komponent systému napouštění.

V případě, že se červená kontrolka rozsvítí, přivolejte co nejdříve servis!



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Doporučuje se nechat přístroj alespoň jednou ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovým to úkonům oprávnění.

POZOR!

Zařízení se nesmí čistit přímou nebo tlakovou vodou. Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Před započatím čištění se přesvědčte, jestli jste odpojili zařízení od elektrického proudu. Vždy vypněte hlavní přívod k zařízení. Nerezové části omyjte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částic a vytřete do sucha. Nepoužívejte abrasivní nebo korosivní čisticí prostředky.

Jak postupovat v případě poruchy?

Vypněte elektrický (plynový) přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

UPOZORNĚNÍ

Záruka se navztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení atd.) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem. **Nutná kontrola servisní organizací 1 x ročně.**

Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru, dle předpisů o nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem.

Odstraňování závad

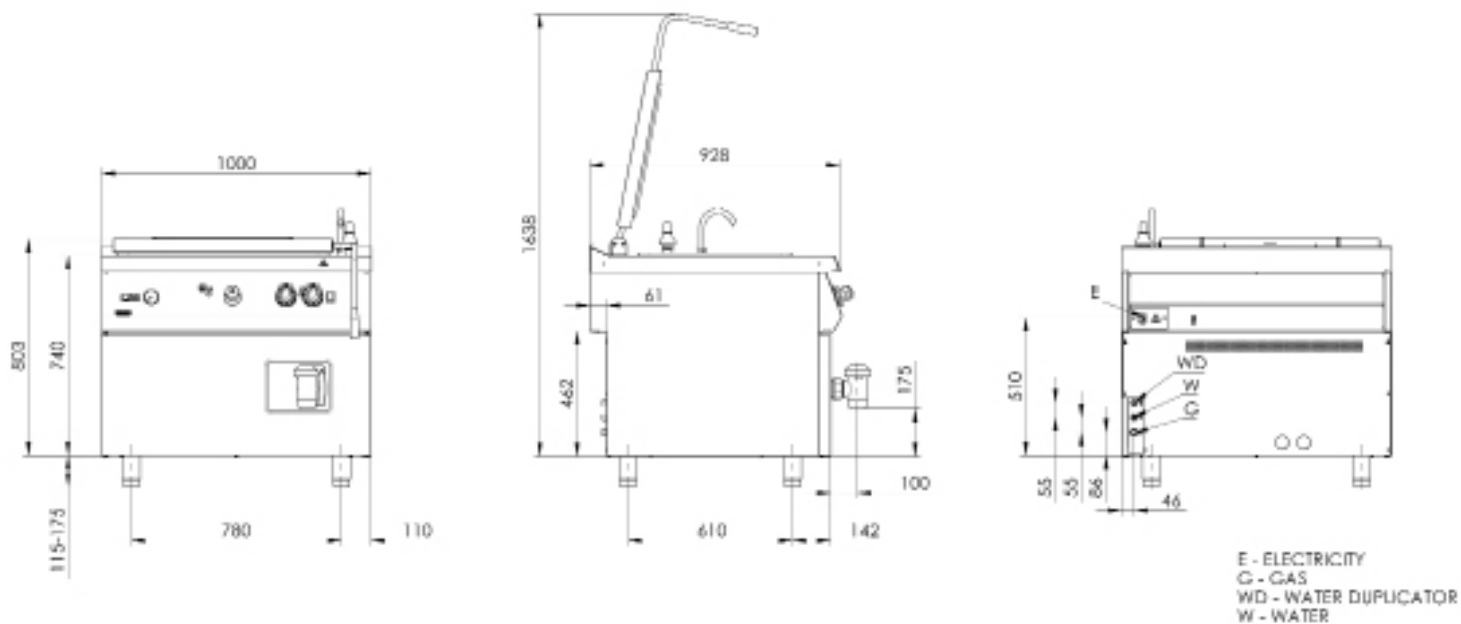
Závada	Možná příčina	Doporučené řešení
Pilotní hořák nechce zapálit	Po dlouhé nečinnosti, odstávce a při prvním připojení může být rozvod plynu zavzdušněný	Zkuste zapalovací cyklus několikrát po sobě, aby se potrubí znovu naplnilo plynem
Pilotní hořák během cyklování zhasíná a je po každém cyklu znovu zapalován	Malý vstupní tlak plynu; zanesený pilotní hořák	Zkontrolujte vstupní tlak plynu; zkontrolujte čistotu pilotu - vyčistěte
Kotel se dlouho natápí	Otevřené víko	Vařte vždy se zavřeným víkem
	Vaření příliš malého množství potravin	Vařte větší objemy – malé množství není efektivní
	Duplikátor je přeplněný	Odpusťte vodu z duplikátoru na správnou úroveň
(základní verze) nelze napustit vodu do duplikátoru	Přívod vody (WD) je uzavřen	Zajistěte přívod vody
	Kotel je příliš horký	Vyčkejte – termostat zabraňuje napouštění vody při teplotě nad 60 °C
(verze AWF) nenapouští se voda do duplikátoru	Přívod vody (WD) je uzavřen	Zajistěte přívod vody
	Solenoid napouštění nefunguje	Přivolejte servis – nutná výměna
(verze AWF) z odpadní trubky, nebo z pojistného ventilu tryská voda	Došlo k přeplnění duplikátoru	Vypněte zařízení a přivolejte servis – nutné vyčistit hladinová čidla
		Vypněte zařízení a přivolejte servis – nutné upravit citlivost čidel
(verze AWF) svítí červená kontrolka spolu s modrou. Zablokovaná funkce topení	Vyvaření vody v důsledku nefunkčního napouštění	Zkontrolujte přívod vody (WD)
		Přivolejte servis – závada systému napouštění
(Všechny verze) svítí červená kontrolka. Topení pracuje.	Zvýšená teplota v rozvaděči	Přivolejte servis – závada chladičového ventilátoru
V duplikátoru nevzniká tlak	Duplikátor ještě není natopený	Vyčkejte – tlak začíná růst až při teplotě potravin cca 80 °C
	Vadný / poškozený odvzdušňovací ventil	Přivolejte servis – nutná výměna
	Prasklina v duplikátoru	Přivolejte servis – nutná oprava
Pojistný ventil upouští páru	Příliš vysoký tlak - nefunkční presostat	Přivolejte servis – nutná výměna

Seznam dílů pro výměnu

Název dílu	Objednací kód	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Solenoid napouštění	401590410	
Spínač napouštění	401500553	(základní verze)
Relé hladinové pracovní	402520121	(verze AWF)
Relé hladinové havarijní	402520120	(verze AWF)
Čidlo hladinové	402520122	(verze AWF)
Spínač červený prosvětlený	401500552	
Automatika hořáků	404050416	

ROZMĚROVÝ NÁČRTEK S PŘÍPOJNÝMI BODY

BIQ 90/100-200 G (AWF)



BIQ 90/140-300 G (AWF)

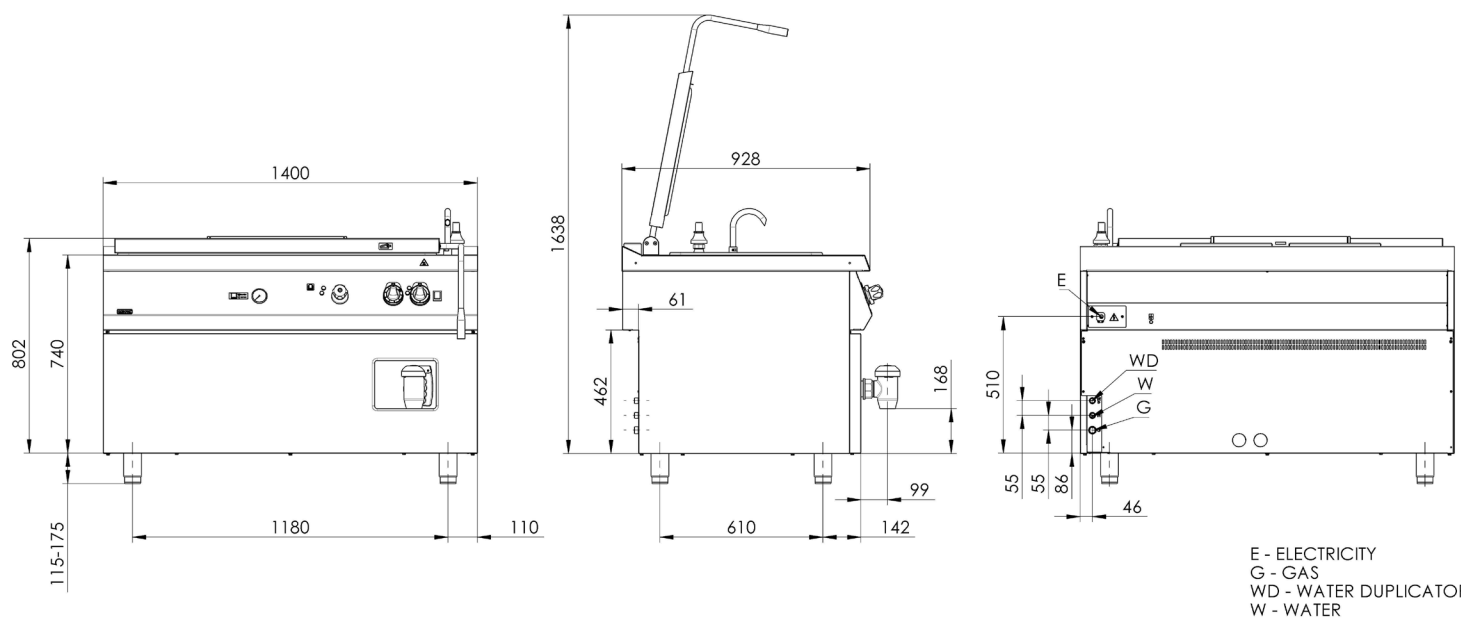
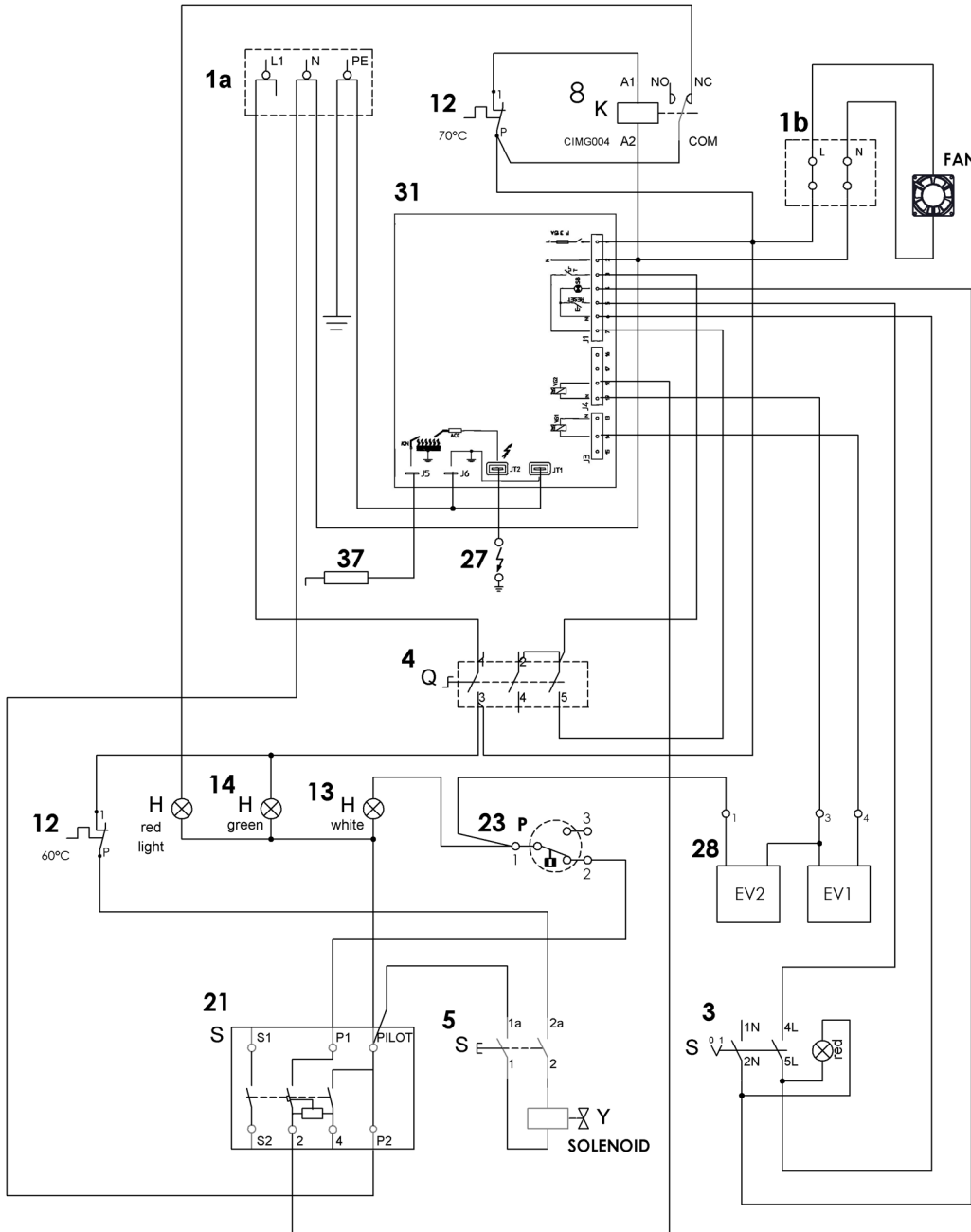
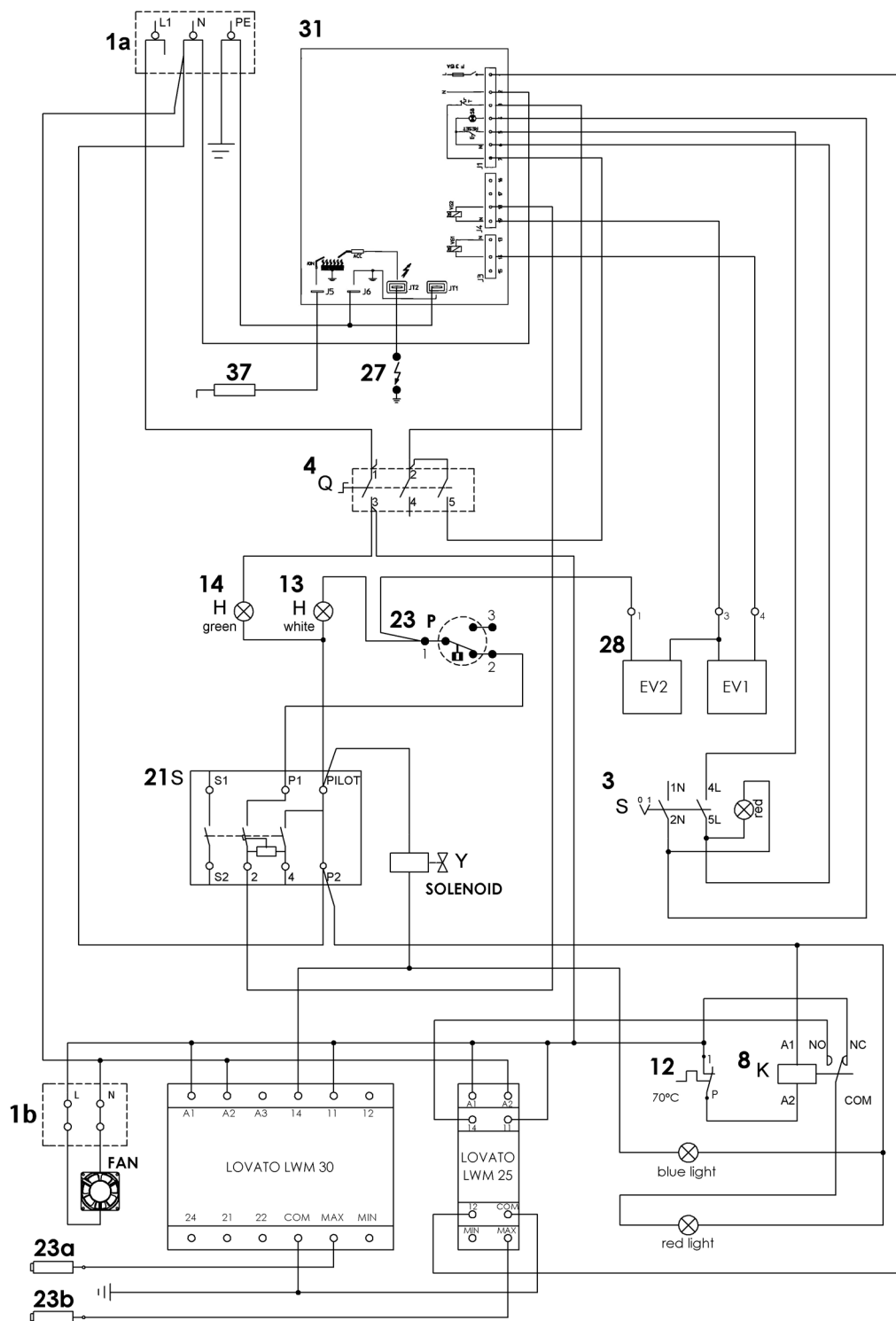


SCHÉMA ZAPOJENÍ

BIQ 90/100-200 G ; BIQ 90/140-300 G



BIQ 90/100-200 G AWF ; BIQ 90/140-300 G AWF



1- SVORKOVNICE	17- TOPNÉ TĚLESO
2- VYPÍNAČ O/I	18- PLOTÝNKA
3- VYPÍNAČ PROSVĚTLENÝ O/I	19- TRANSFORMÁTOR
4- PŘEPÍNAČ OTOČNÝ	20- POJISTKA
5- TLAČÍTKOVÝ SPÍNAČ	21- RHEOSTAT
6- KONCOVÝ SPÍNAČ	22- TERMOČLÁNEK
7- MIKROSPÍNAČ	23- ČIDLO
8- RELÉ	24- MOTOR ZDVIHU
9- KONTAKTY RELÉ	25- MOTOR VENTILÁTROU
10- ČASOVÝ SPÍNAČ	26- KONDENZÁTOR ROZBĚHOVÝ
11- TERMOSTAT PRACOVNÍ	27- ZAPALOVACÍ SVÍČKA
12- TERMOSTAT POJISTNÝ	28- PLYNOVÝ VENTIL (SIT)
13- KONTROLKA ORANŽOVÁ	29- ZÁSUVKA
14- KONTROLKA ZELENÁ	30- DIGITÁLNÍ TEPLMĚR
15- DIODA	31- ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA
16- VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ	

List of service organizations:

CZ: RM GASTRO CZ s. r. o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl