REDFOX®

Bedienungsanleitung



Gasgroßraumkessel indirekt 300 l 230 V / 1N
BIQ 90/140 300 G

2026-11-16

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3
2. TECHNISCHE DATEN 3
3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST 3
4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS 4
5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 4
6. INSTALLATION 5
7. ANLEITUNG ZUR AUSFÜHRUNG DER ABGASFÜHRUNG 6
8. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG 6
9. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES 6
10. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS 7
11. WASSERANSCHLUSS 7
12. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP 7
13. AUSTAUSCH DER DÜSEN 8
14. INFORMATIONEN ZU TEILEN DER ECKIGEN (RECHTECKIGEN) KESSEL 10
15. GEBRAUCHSANWEISUNG 14
16. REINIGUNG UND WARTUNG 18
17. STÖRUNGSBEHEBUNG 19

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
1400	900	900	250.00	0.023	230 V / 1N - 50 Hz

Gasleistungsaufnahme [KW]	Beckenvolumen [l]	Volumenkapazität des Behälters [l]	Nutzbares Volumen [l]	Bodendicke	Grobtiefe [MM]
40.000	300	300.00	280	2.50	1030

Bruttohöhe [MM]	Maximale Gerätetemperatur [° C]	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	Anzahl der Stromkontrollstadien	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]
1085	100	30	2	1.604	1.169

Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Dicke der Arbeitsplatte [MM]
260.00	1435	2.00

Die maximale und reduzierte Nennwärmeleistung in kW bezieht sich auf den Hi-Wert des verwendeten Gases. Bei Anschluss des Produkts an LPG muss die Gasflasche in ausreichend belüfteten Räumen aufgestellt werden.

3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	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
A1	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
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	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
A1	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen die folgenden Richtlinien gemäß den Normen TPG G 704 01, ČSN 127040 und ČSN 127010 eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Der minimale Luftdurchsatz aus dem Außenbereich für Geräte der Ausführung A muss je nach Gerätemodell im Bereich von 5–20 m³/h liegen. Die spezifischen Anforderungen richten sich nach den Installationsvorschriften des jeweiligen Ziellandes. Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden. Das Gerät muss in einer gut belüfteten Umgebung installiert werden.**

5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

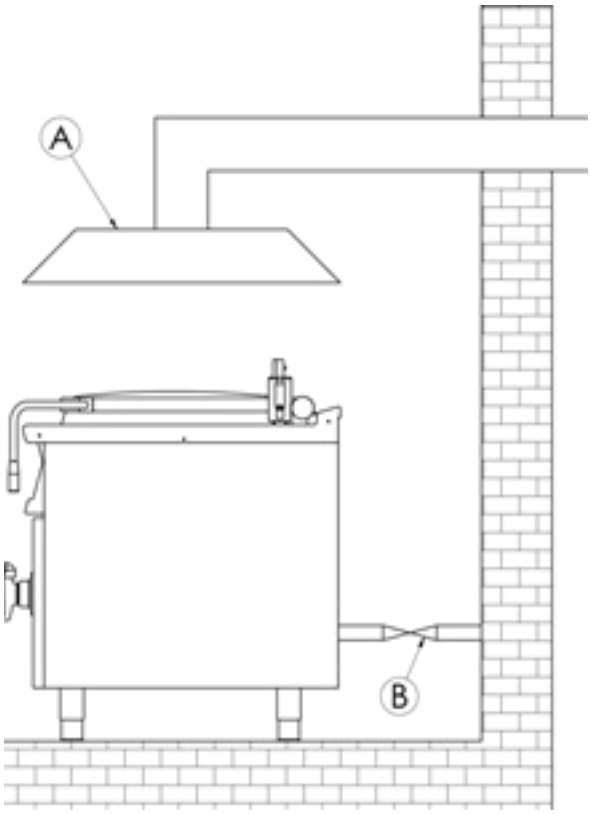
- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

6. INSTALLATION

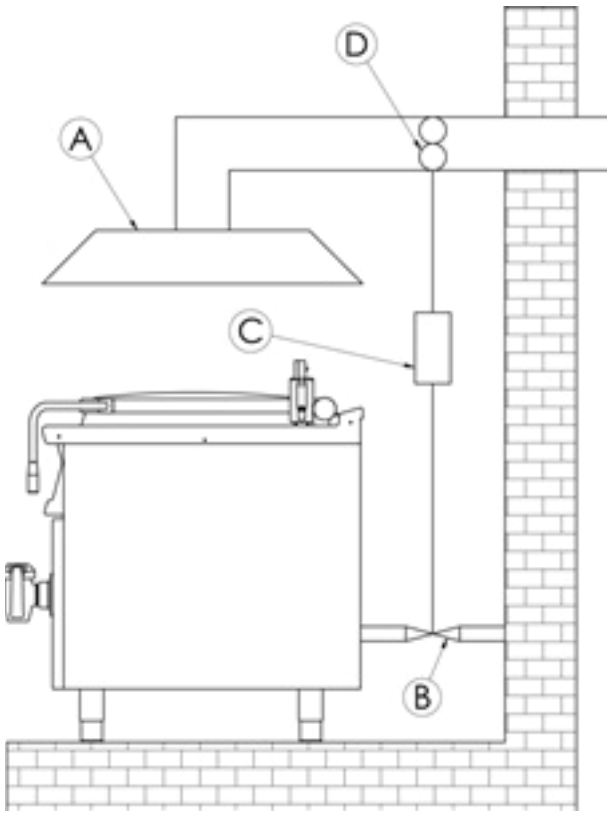
Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

7. ANLEITUNG ZUR AUSFÜHRUNG DER ABGASFÜHRUNG

NATÜRLICHER ZUG



ERZWUNGENEABGASFÜHRUNG



Der Abluftanschluss der Dunstabzugshaube ist an einen separaten Schornstein (A) angeschlossen. Die Abgasabführung erfolgt durch den natürlichen Schornsteinzug.

Der Abluftanschluss der Dunstabzugshaube verfügt über keinen natürlichen Zug. Die Abgasabführung erfolgt mithilfe eines Ventilators (D) (erzwungene Abgasführung). In diesem Fall muss eine Sicherheitsverriegelung mit der Gaszufuhr (B) vorgesehen werden, die bei einem Ausfall des Ventilators die Gaszufuhr unterbricht.

8. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen überprüft werden, um ihre Wärmeleistung zu verifizieren: Die Wärmeleistung ist auf dem Typenschild angegeben oder in dieser Anleitung zu finden. Es muss zuerst überprüft werden, ob das Gerät für den gleichen Gastyp hergestellt wurde, der verwendet wird, und ob die Angabe auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gastyp übereinstimmt. Für die Umrüstung auf eine andere Gasart muss überprüft werden, ob der angegebene Gastyp dem entspricht, der in diesem Handbuch empfohlen wird. Der Druck wird mit einem Manometer mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Das Manometer wird an der entsprechenden Stelle angeschlossen. Dafür muss die Schraube mit der luftdichten Dichtung abgeschraubt und das Manometer angeschlossen werden. Nach Abschluss der Messung ist die Schraube wieder festzuschrauben und ihre Dichtheit zu überprüfen.

9. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES

Der Gasanschluss muss mit einem Rohr von maximal 1,5 Metern Länge aus verzinktem Stahl, Kupfer oder einem flexiblen Stahlschlauch gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes erfolgen. Jedes Gerät muss über einen Absperrhahn am Anschluss verfügen, um die Gaszufuhr einfach unterbrechen zu können. Nach der Installation des Geräts muss überprüft werden, ob Gaslecks vorhanden sind. Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um Gaslecks zu überprüfen. Für die Kontrolle von Gaslecks müssen korrosionsfreie Materialien wie z. B. Seifenlauge verwendet werden. Die Geräte wurden vom Hersteller sorgfältig geprüft, und Angaben zu Gasart, Druck und Gerätetyp finden sich auf dem Typenschild. LPG-Flaschen müssen mit

einem Druckregler ausgestattet sein, der den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Gasüberdrücken und den geltenden Vorschriften des Bestimmungslandes entspricht.

10. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS

Der Anschluss des Geräts an die Gasleitung muss mit einem Stahl- oder Kupferschlauch erfolgen, der den geltenden nationalen Anforderungen entspricht. Dieser muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden. Jedes Gerät muss mit einem Absperrhahn und einem Schnellverschluss ausgestattet sein. Der Schnellverschluss muss frei zugänglich und in Reichweite des Geräts sein. Nach Abschluss der Installation ist zu prüfen, ob Gaslecks vorliegen. Für die Überprüfung verwenden wir Seifenlauge oder Lecksuchsprays. Korrosive Stoffe dürfen nicht verwendet werden! Alle unsere Geräte werden sorgfältig überprüft. Angaben zur Gasart, zum Druck und zur entsprechenden Kategorie sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Anschluss an Flüssiggas: Der Druck für den Anschluss an Flüssiggas muss 28 oder 30 mbar für Propan/Butan und 37 mbar für Propan betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 25 mbar oder über 37 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN. Anschluss an Erdgas: Der Druck für den Anschluss an Methan muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 15 mbar oder über 22,5 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.

11. WASSERANSCHLUSS

Der Wasseranschluss erfolgt über Zuleitungsschläuche mit einem G1/2-Gewinde. Die Wasserzufuhr muss mit separaten Absperrventilen ausgestattet sein, die frei zugänglich und in der Nähe des Geräts positioniert sind. Das Gerät enthält Rückschlagventile. Das Wasser zum Befüllen des Doppelraums muss enthärtet sein – maximal 5° auf der französischen Härteskala. Der Wasserdruck muss im Bereich von 50–300 kPa liegen.

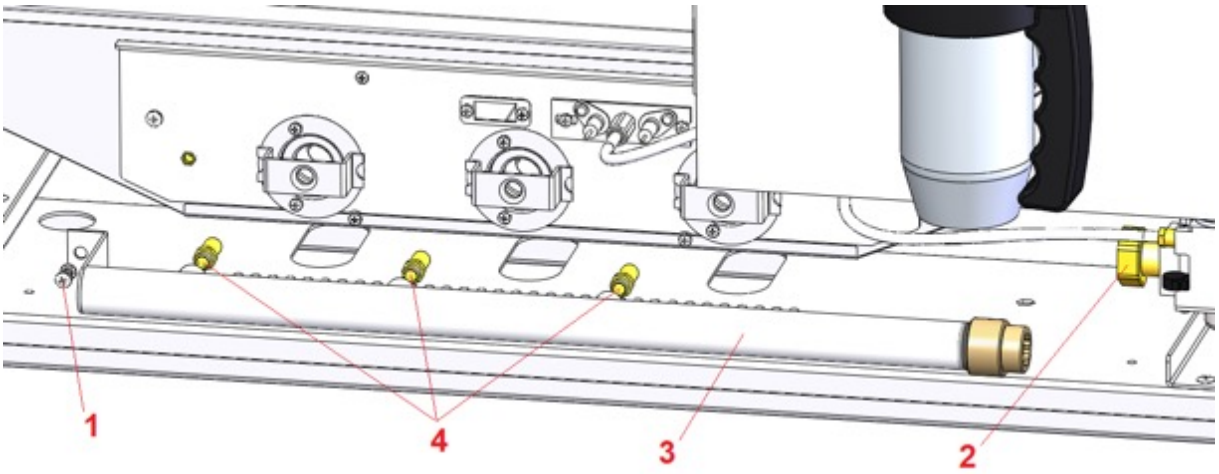
12. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP

Unsere Geräte sind für Erdgas zertifiziert und eingestellt (siehe Typenschild). Eine Umrüstung oder Anpassung auf einen anderen Gastyp darf ausschließlich von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für verschiedene Gastypen befinden sich in einem Beutel, der dem Gerät beiliegt, und sind in Hundertsteln von Millimetern gekennzeichnet (siehe Tabelle der technischen Daten).

13. AUSTAUSCH DER DÜSEN

Düsen der Hauptbrenner

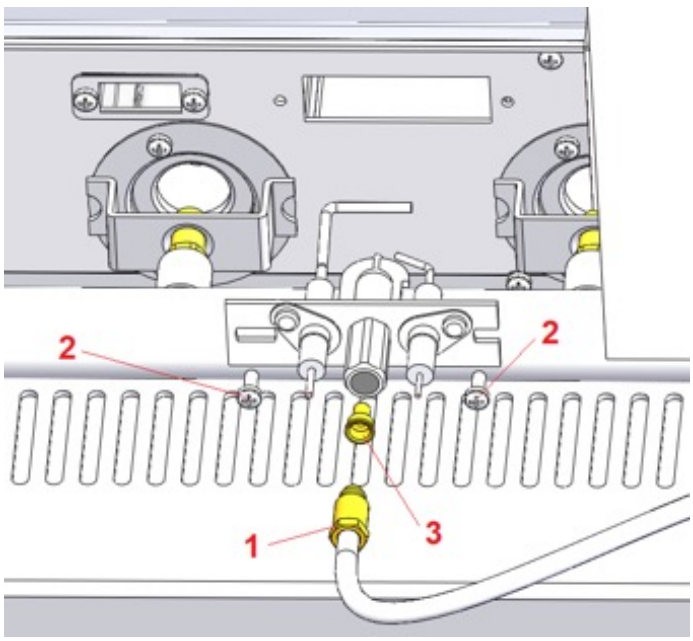
Zum Austausch der Düsen der Hauptbrenner gehen wir wie folgt vor:
Die Schraube des Verteilerrohrs links (1) entfernen und die Überwurfmutter (2) am Gasventil rechts lösen. Achtung, die flache Dichtung, die sich in der Verschraubung des Ventils (2) befindet, darf nicht verloren gehen!
Das Verteilerrohr (3) abnehmen.
Die Düsen (4) ausbauen und ersetzen. Kessel der Größe 90/100 haben drei Düsen, Kessel der Größe 90/140 dagegen fünf Düsen.
In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



Zünddüse (Düse des Pilotbrenners)

Zum Austausch der Düse des Pilotbrenners gehen wir wie folgt vor:

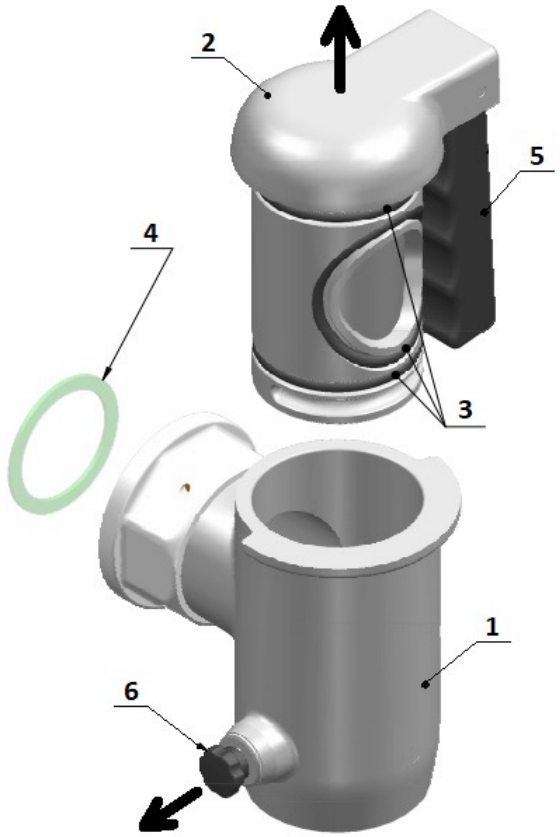
- Den Flexschlauch der Zufuhr zum Pilotbrenner (1) lösen und entfernen.
- Die Schrauben des Pilotbrenners (2) entfernen und den Pilotbrenner aus der Kammer herausziehen (Vorsicht mit den Elektrodenkabeln).
- Die Düse (3) ausklopfen und ersetzen.
- In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Auf die Ausrichtung des Pilotbrenners achten.



14. INFORMATIONEN ZU TEILEN DER ECKIGEN (RECHTECKIGEN) KESSEL

Ablassventil für Lebensmittel

Das Ablassventil dient zum Ablassen der Lebensmittel aus dem Kesselbehälter. Die Unterkante des Ventils befindet sich in einer Mindesthöhe von 280 mm (oder höher, je nach Einstellung der Gerätefüße).



Installation des Ventils

Vor der Montage des Ventils die flache Dichtung (4) in die Nut der Überwurfmutter einlegen. Anschließend das Ventil auf das 2”-Ablassrohr des Kessels aufsetzen und festziehen. Beim Festziehen das Ventil festhalten, damit es sich nicht mitdreht und in senkrechter Position bleibt.

Verwendung des Ventils

Zum Ablassen der Lebensmittel den Griff (5) fassen, in die waagerechte Position anheben und im Uhrzeigersinn drehen (langsam drehen – die volle Öffnung entspricht einer halben Umdrehung).

Zum Schließen des Ventils den Griff wieder gegen den Uhrzeigersinn drehen. In der geschlossenen Position kann der Griff (5) wieder nach unten in die senkrechte Position abgesenkt werden.

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

Wartung des Ventils

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

1) Zunächst sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeits- (Lebensmittel-) Reste im Behälter befinden.
2) Das Ventil öffnen.
3) Den Stift (6) in die angegebene Richtung herausziehen und den Ventileinsatz (2) nach oben und aus dem Gehäuse (1) herausnehmen.
4) Alle Teile des Ventils reinigen. Insbesondere müssen die O-Ringe (3) mit lebensmittelechtem Fett

gefettet werden.

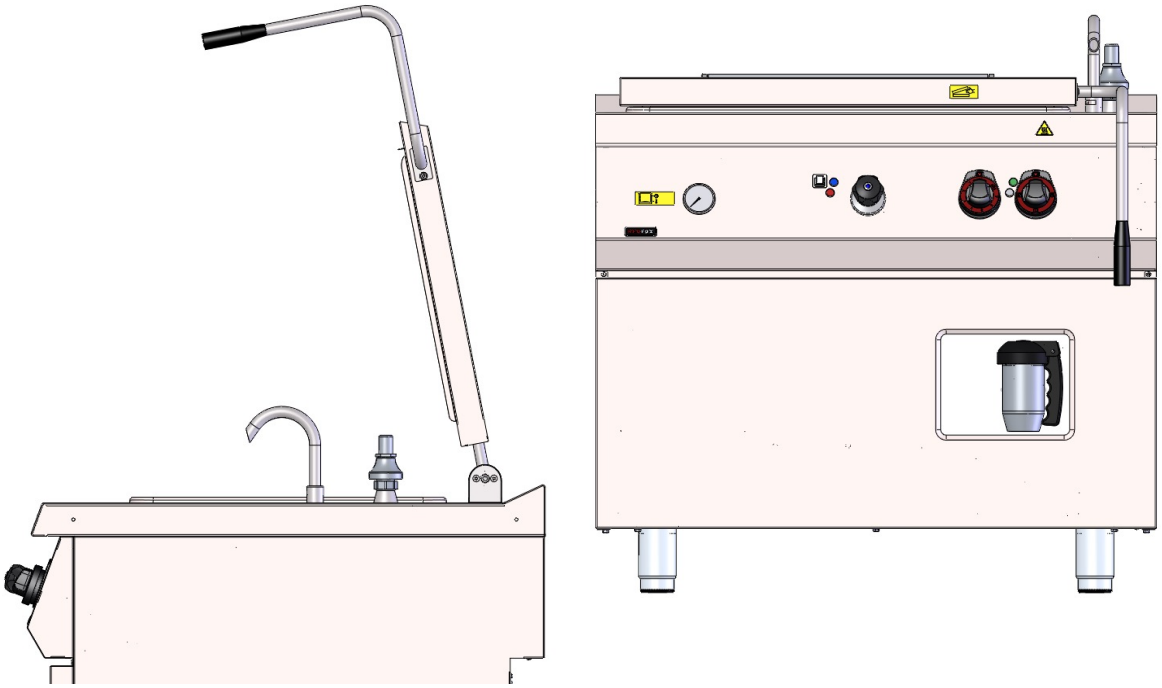
5) Den Einsatz (2) wieder in das Ventilgehäuse einsetzen (in geöffneter Position). Den Stift (6) erneut herausziehen, damit er in die Nut des Einsatzes einrastet.
6) Das Ventil schließen.

Kesseldeckel

Das Scharnier des Deckels ist mit einer Feder ausgestattet, die sein Gewicht abfedert. Der Deckel ist jedoch nicht in mehreren Positionen arretierbar und hält nur in der oberen Position (geöffnet in einem Winkel von ca. 80°)!

Der Griff ist nach rechts, außerhalb des Kochbehälters, positioniert und gebogen, damit es beim Öffnen des Deckels während des Kochens nicht zu Verbrühungen durch aufsteigenden Dampf kommt. Dennoch wird empfohlen, beim Öffnen des Deckels während des Betriebs vorsichtig vorzugehen.

Beim Kochen muss der Deckel geschlossen sein! Andernfalls entweicht zu viel Wärme und die Aufheizzeit verlängert sich erheblich.



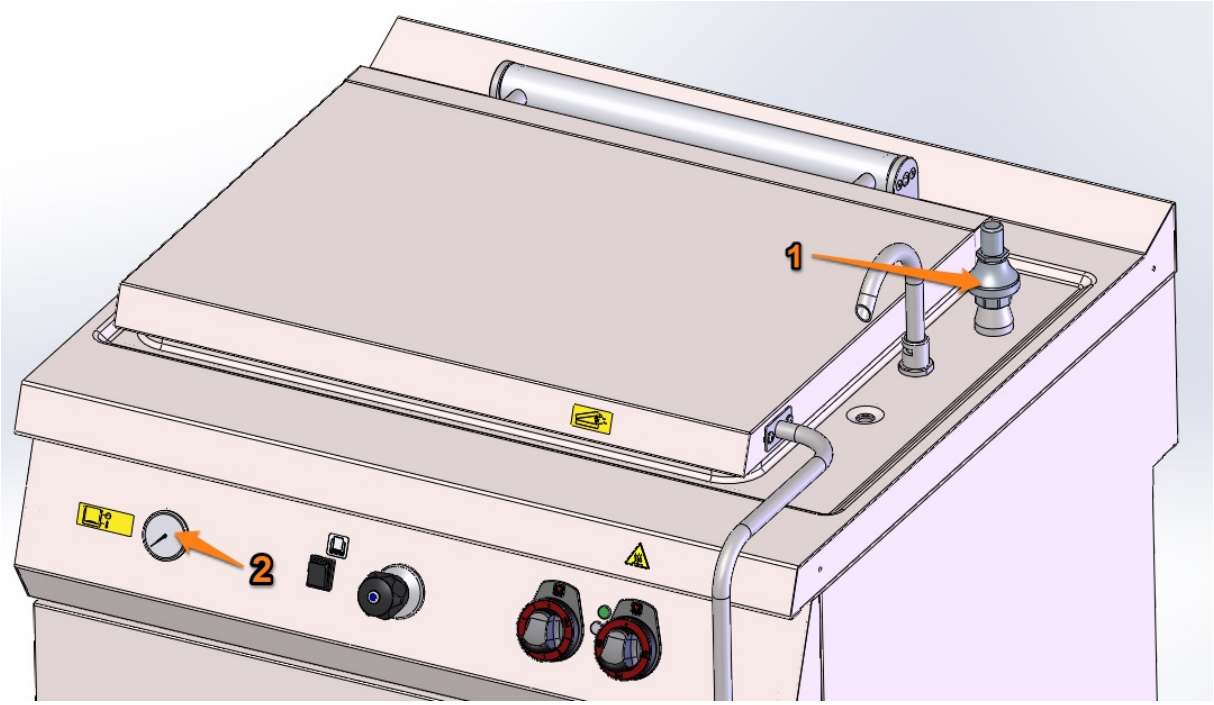
Betriebsdruck

Der Kessel ist serienmäßig mit einem Druckwächter ausgestattet, der den Betriebsdruck auf 0,45 bar +/- 10 % begrenzt. Der Druckwächter ist der gesamten Regelung übergeordnet und schaltet die Heizelemente immer dann aus, wenn dieser Druck überschritten würde. Nach einem Druckabfall wird die Beheizung wieder aufgenommen.

Der Kessel ist außerdem mit einem Sicherheitsventil (1) ausgestattet, das auf einen Druck von 0,5 bar + 10 % kalibriert ist. Bei einem eventuellen Ausfall des Druckwächters lässt das Sicherheitsventil Dampf ab und verhindert das Entstehen gefährlicher Druckwerte.

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

Da sich das Wasser im Doppelmantel gleichzeitig mit dem Wasser im Behälter (den Lebensmitteln) erwärmt, entsteht real Dampf und ein Druckanstieg im Doppelmantel erst, wenn die Lebensmittel im Behälter etwa 80 °C erreicht haben.

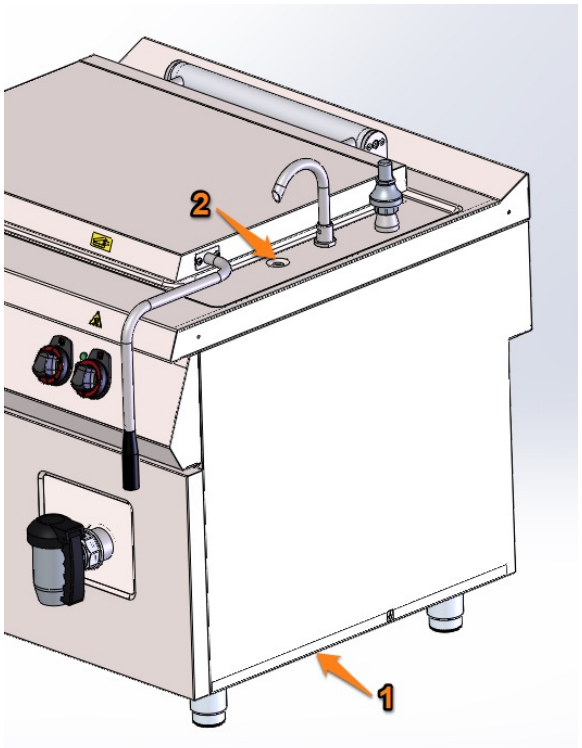


Entlüftung des Doppelmantels

Der Kessel ist mit einem automatischen Entlüftungsventil ausgestattet. Beim Aufheizen bis zum Sieden wird die überschüssige Luft durch den allmählich entstehenden Dampf herausgedrückt. Sobald ausreichend warme Luft (und Dampf) durch das Entlüftungsventil entweicht, schließt es sich automatisch. Erst danach beginnt der Druck im Doppelmantel zu steigen. Das Bedienpersonal muss sich daher um die Entlüftung nicht kümmern.

Nach Beendigung des Kochens öffnet sich das Entlüftungsventil beim Abkühlen des Kessels wieder, lässt Luft in den Doppelmantel und verhindert so die Entstehung eines Unterdrucks.

Kondensat, das aus dem Entlüftungsventil austreten kann, wird zusammen mit dem Ablauf der Arbeitsplatte (2) in das Abflussrohr (1) geleitet.



15. GEBRAUCHSANWEISUNG

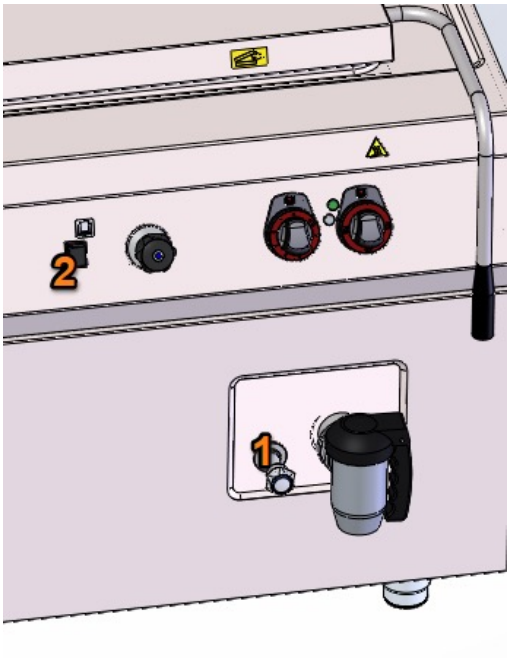
Befüllen des Doppelmantels

Halbautomatisch (Grundversion)

Die Grundversion des Geräts ist mit einer halbautomatischen Befüllung des Doppelmantels ausgestattet. Aus dem vorderen Teil des Kesselmantels mündet ein Überlaufhahn (1). Auf der Frontblende befindet sich ein Wippschalter für die Befüllung (2). Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss der Wasserstand im Doppelmantel täglich vor Inbetriebnahme des Geräts kontrolliert und nachgefüllt werden.

Das Vorgehen zum Nachfüllen von Wasser in den Doppelmantel ist wie folgt: Den Überlaufhahn (1) öffnen; fließt kein Wasser heraus, den Wippschalter für die Befüllung (2) drücken und halten. Den Schalter so lange halten, bis am Überlaufhahn ein dünner Wasserstrahl austritt. In diesem Moment den Wippschalter loslassen und den Überlaufhahn schließen.

Hinweis: Das halbautomatische Befüllsystem ist mit einem Thermostat ausgestattet, der ein Befüllen mit Wasser in einen überhitzten Doppelmantel verhindert. Die Befüllung ist bei Temperaturen über 60 °C inaktiv.



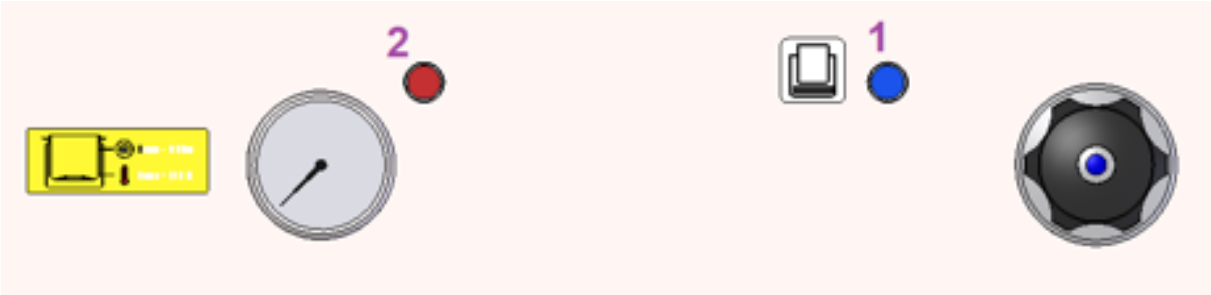
Automatisch (Version AWF)

Kessel in der Version AWF sind mit einem automatischen Befüllsystem des Doppelmantels ausgestattet. Bei dieser Version erfolgen die Standüberwachung und das Nachfüllen selbsttätig, auch während des Betriebs.

Das automatische Befüllsystem ist immer aktiv, wenn sich der Leistungswahlschalter in der Stellung  , oder  befindet.

Zur Anzeige der Tätigkeit der automatischen Nachfüllung dient eine blaue Kontrollleuchte (1). Sie leuchtet auf, während die Wasserbefüllung läuft.

Bei einem Kessel mit automatischer Nachfüllung muss das Gerät an weiches oder enthärtetes Wasser angeschlossen sein.



Wasserbefüllung zum Kochen

Wasserbefüllungsarm

Der Arm (3) ist um 90° drehbar, und es ist darauf zu achten, dass es beim Öffnen und Schließen des Deckels nicht zu einer Kollision mit dem Kesseldeckel (1) kommt. In der Arbeitsplatte unter dem Befüllungsarm befindet sich eine Öffnung zum Ableiten von Wasser aus dem vertieften Bereich der Abdeckplatte (5).

Wasserzulaufhahn zum Behälter

Der Hahn (2) befindet sich auf der Frontblende in der Nähe der Bedienelemente. Durch Drehen des Hahns wird kaltes Wasser in den Befüllungsarm (3) geleitet.

Füllstandsmarkierungen im Behälter

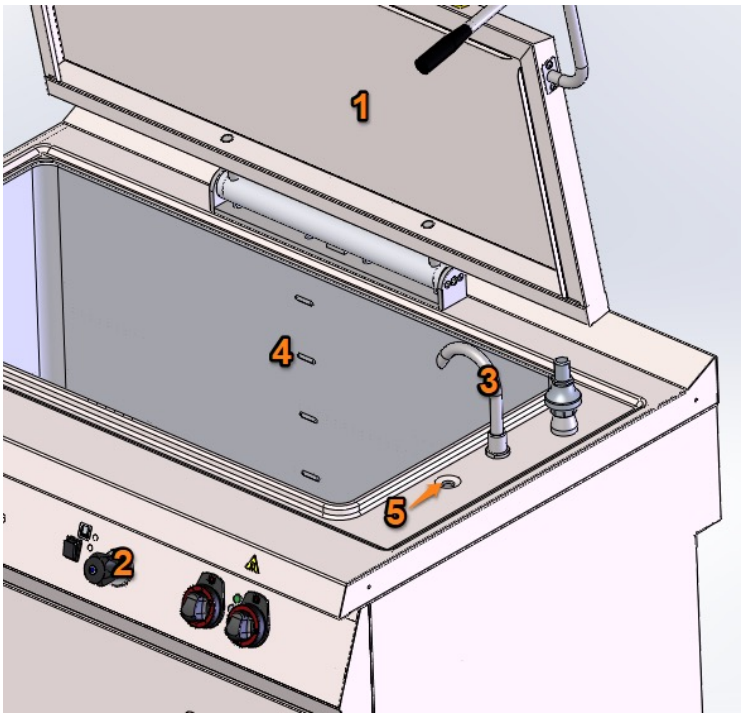
Die Füllstandsmarkierungen (4) sind an der Rückwand des Behälters eingeprägt und geben das Volumen der Lebensmittel im Behälter an. Die Markierungen bezeichnen folgende Volumina:

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

Befüllen des Behälters mit Wasser

Den Kesseldeckel (1) in die obere Position anheben. Den Wasserbefüllungsarm (3) in Richtung des Behälters drehen. Den Befüllungshahn (2) aufdrehen und die gewünschte Wassermenge einfüllen (die Befüllung muss unbedingt überwacht werden, um ein Überlaufen zu vermeiden), anschließend den Hahn (2) schließen. Den Befüllungsarm (3) aus dem Behälter herausdrehen, damit es nicht zu einer Kollision mit dem Deckel (1) kommt. Den Deckel (1) schließen.

Anmerkung: Das Befüllen mit dem vollen Wasservolumen dauert je nach Wasserdruck im Leitungsnetz etwa 20 Minuten bei Kesseln 90/100-200 und 30 Minuten bei Kesseln 90/140-300.



Verwendung, Inbetriebnahme

Vor Beginn des Kochens muss zunächst der Wasserstand im Doppelmantel durch Öffnen des Überlaufhahns überprüft werden. Fließt kein Wasser heraus, muss Wasser durch Halten des Wippschalters nachgefüllt werden. Sobald Wasser austritt, den Überlaufhahn schließen. Anmerkung: Bei den AWF-Versionen entfällt dieser Schritt.

Das Gerät wird durch Umschalten des Leistungswahlschalters in die Stellung  in Betrieb genommen. In dieser Stellung leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf, die das eingeschaltete Gerät anzeigt (der Kessel heizt noch nicht). Anmerkung: Handelt es sich um einen Kessel der Version AWF, wird gleichzeitig die Befüllung des Doppelmantels aktiviert (und falls der Wasserstand im Doppelmantel nicht erreicht ist, wird auch Wasser nachgefüllt). Durch Drehen des Reglerknopfs in die Stellungen 1–MAX wird das Gasheizsystem eingeschaltet. Der Zustand, in dem die Brenner heizen, wird durch die orangefarbene Kontrollleuchte angezeigt.

Für das schnellstmögliche Erreichen des Siedepunkts muss der Deckel geschlossen und der Regler auf MAX eingestellt sein. Auch bei maximaler Leistung bleibt die Druckregelung durch den Druckwächter aktiv. Es kann daher beim Erreichen des Betriebsdrucks zu einem Takten der Beheizung kommen.

- Für eine maximale Lebensdauer des Doppelmantels muss der richtige Wasserstand im Mantel aufrechterhalten werden, damit es nicht zu Überhitzung und Rissbildung kommt.
- Bei Ausfall des Druckschalters und bei einem Druck von mehr als 0,5 bar +10 % öffnet sich das auf der Abdeckplatte befindliche Sicherheitsventil und lässt Dampf ab.
- Die Wärmeübertragung ist am effektivsten bei Nutzung der vollen Kapazität des Kochbehälters bzw. höchstens bis zur nächsten Füllstandsmarkierung (210 l bei Kesseln 90/140-300 und 120 l bei 90/100-200). Bei geringerer Befüllung erhöhen sich die Wärmeverluste und die Kochleistung sinkt.
- Für das effizienteste Erreichen des Siedepunkts der Lebensmittel muss der Deckel geschlossen sein.

Bedienelemente

Leistungswahlschalter

Mit dem Knopf (1) wird das Gerät ein-/ausgeschaltet. Der Schalter hat vier Stellungen:

Stellung 0 – Gerät ausgeschaltet

Stellung  – nur die Befüllung des Doppelmantels ist aktiv. Bei der einfachen, halbautomatischen Version kann Wasser über die Taste auf der Frontblende in den Doppelmantel eingefüllt werden. Bei einem Gerät der Version AWF ist das automatische Befüllsystem des Doppelmantels aktiv.

Stellung  – diese Stellung befindet sich zweimal auf dem Knopf. Sowohl die Befüllung des Doppelmantels als auch das Heizsystem sind aktiv. Der Pilotbrenner zündet automatisch. Die Zündung der Hauptbrenner erfolgt anschließend über den Reglerknopf (2).

Reglerknopf

Die Leistung kann über den Regelknopf (2) fein geregelt werden, wobei:

Stellung 0 – Heizsystem ausgeschaltet. Es brennt nur der Pilotbrenner.

Stellungen 1 bis 7 – Regelung im Bereich von 10–70 % Leistung. Die Regelung erfolgt durch Takten (Ein-/Ausschalten) der Brenner in unterschiedlich langen Intervallen.

Stellung MAX – 100 % Leistung. Das heißt, die Hauptbrenner heizen ununterbrochen (mit Ausnahme der Abschaltung durch den Druckwächter aufgrund des Erreichens des Betriebsdrucks).

Grüne Kontrollleuchte

Die grüne Kontrollleuchte (3) zeigt das eingeschaltete Gerät an. Die Kontrollleuchte leuchtet grün auf, nachdem der Leistungswahlschalter in die Stellung , oder . geschaltet wurde. Nach dem Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte wird gleichzeitig die automatische Wassernachfüllung in den Doppelmantel aktiviert (bei Geräten der Version AWF), und bei niedrigem Wasserstand beginnt das Nachfüllen von Wasser.

Weiße (orangefarbene) Kontrollleuchte

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

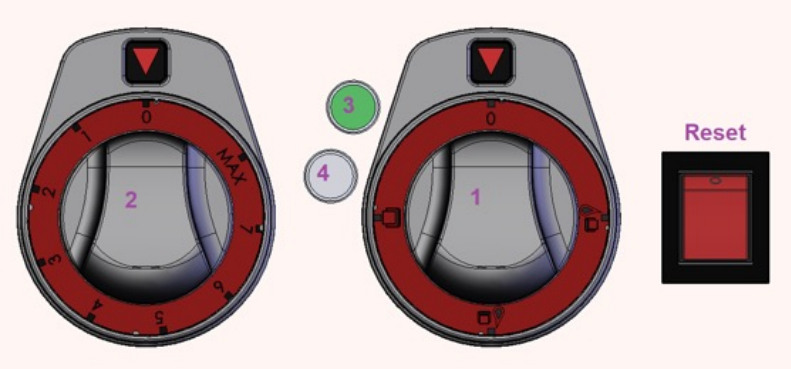
Reset-Taste

Gelingt es nicht, den Pilotbrenner innerhalb eines Zeitintervalls von 10 Sekunden zu zünden, wird die Gaszufuhr abgesperrt und die Reset-Taste leuchtet orange auf. Durch Drücken und Loslassen der Taste beginnt ein neuer Zündversuch.

Regelung

Zum Einstellen der vollen Leistung den Leistungswahlschalter (1) in die Stellung  schalten und gleichzeitig den Feinregelknopf (2) auf MAX stellen. Die volle Leistung dient dem schnellstmöglichen Erhitzen der Lebensmittel bis zum Sieden.

Zum Halten der Lebensmitteltemperatur bei ca. 95 °C (empfohlene Temperatur zum Ziehen von Fond) – zunächst die Lebensmittel zum Sieden bringen und anschließend den Feinregelknopf (2) auf Stufe 3 zurückstellen (die Stufe kann je nach Menge der gekochten Lebensmittel variieren).



Störungsanzeige

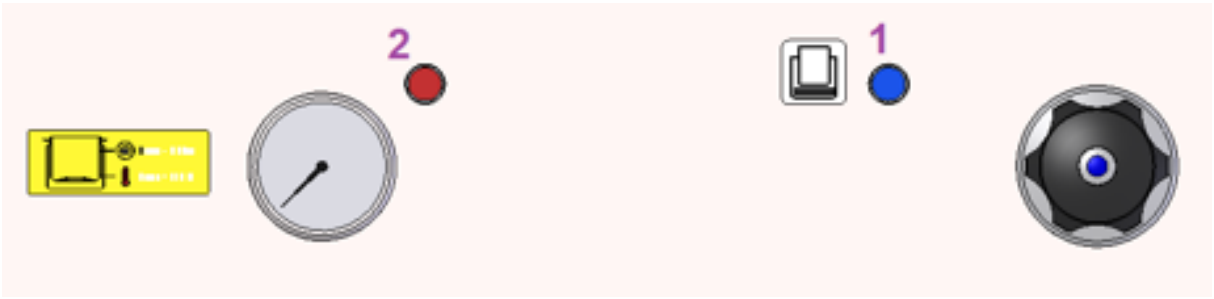
Die rote Kontrollleuchte (2) neben dem Manometer zeigt Störungszustände des Geräts an.

Eine dauerhaft eigenständig leuchtende rote Kontrollleuchte zeigt eine erhöhte Temperatur im Schaltschrank des Geräts und damit ein Risiko der Überhitzung der Elektronik an.

Bei AWF-Versionen mit automatischer Befüllung zeigt sie außerdem einen Havariezustand an, bei dem der Wasserstand im Doppelmantel unter den kritischen Stand gesunken ist. In diesem Havariezustand wird die Beheizung blockiert, um eine Überhitzung des Doppelmantels zu verhindern. Die Beheizung wird automatisch entriegelt, sobald das Wasser wieder mindestens den Mindeststand erreicht.

Eine leuchtende rote Kontrollleuchte in Kombination mit der blauen Kontrollleuchte zeigt einen Wassermangel im Doppelmantel und eine mögliche Störung einer der Komponenten des Befüllsystems an.

Sollte die rote Kontrollleuchte aufleuchten, rufen Sie so schnell wie möglich den Service!



16. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die

durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**

17. STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Mögliche Ursache	Empfohlene Abhilfe
Der Zündbrenner lässt sich nicht zünden	Nach längerer Nichtbenutzung, einer längeren Stillstandszeit oder beim erstmaligen Anschluss kann sich Luft in der Gasleitung befinden.	Den Zündvorgang mehrmals wiederholen, um die Luft aus der Leitung zu entfernen und die Leitung mit Gas zu füllen.
Der Zündbrenner erlischt während des Betriebszyklus und muss nach jedem Zyklus erneut gezündet werden	Zu niedriger Gas-Eingangsdruck; Zündbrenner verschmutzt.	Gas-Eingangsdruck prüfen; Zündbrenner auf Verschmutzung prüfen und reinigen.
Der Kessel benötigt lange zum Aufheizen	Deckel geöffnet.	Immer mit geschlossenem Deckel kochen.
	Zu geringe Lebensmittelmenge.	Größere Mengen zubereiten – das Garen kleiner Mengen ist ineffizient.
	Der Doppelmantel ist überfüllt.	Wasser aus dem Doppelmantel bis zum korrekten Füllstand ablassen.
(Grundausführung) Wasser kann nicht in den Doppelmantel eingefüllt werden	Wasserzufuhr (WD) ist geschlossen.	Wasserzufuhr öffnen.
	Der Kessel ist zu heiß.	Warten – der Thermostat verhindert die Wasserbefüllung bei Temperaturen über 60 °C.
(AWF-Ausführung) Der Doppelmantel wird nicht mit Wasser befüllt	Wasserzufuhr (WD) ist geschlossen.	Wasserzufuhr öffnen.
	Das Füllmagnetventil funktioniert nicht.	Kundendienst verständigen – Austausch erforderlich.
(AWF-Ausführung) Wasser spritzt aus dem Ablaufrohr oder dem Sicherheitsventil	Der Doppelmantel wurde überfüllt.	Gerät ausschalten und Kundendienst verständigen – die Füllstandssensoren müssen gereinigt werden.
		Gerät ausschalten und Kundendienst verständigen – die Empfindlichkeit der Sensoren muss eingestellt werden.
(AWF-Ausführung) Die rote und die blaue Kontrollleuchte leuchten. Die Heizfunktion ist gesperrt.	Das Wasser ist aufgrund einer Störung der Befüllung verdampft.	Wasserzufuhr (WD) prüfen.
		Kundendienst verständigen – Störung des Befüllungssystems.
(Alle Ausführungen) Die rote Kontrollleuchte leuchtet. Die Heizung ist in Betrieb.	Zu hohe Temperatur im Schaltschrank.	Kundendienst verständigen – Störung des Kühlventilators.
Im Doppelmantel baut sich kein Druck auf	Der Doppelmantel ist noch nicht ausreichend aufgeheizt.	Warten – der Druck steigt erst an, wenn die Lebensmitteltemperatur etwa 80 °C erreicht.
	Entlüftungsventil defekt oder beschädigt.	Kundendienst verständigen – Austausch erforderlich.
	Riss im Doppelmantel.	Kundendienst verständigen – Reparatur erforderlich.
Das Sicherheitsventil lässt Dampf ab	Zu hoher Druck aufgrund eines defekten Druckschalters.	Kundendienst verständigen – Austausch erforderlich.