



Bedienungsanleitung



Gasgroßraumkessel indirekt 300 l BIQ 90/140 300 G

OBSAH

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. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG	5
8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES	5
9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS	5
10. WASSERANSCHLUSS	6
11. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP	6
12. VÝMĚNA TRYSEK	7
13. INFORMACE K ČÁSTEM HRANATÝCH KOTLŮ	8
14. NÁVOD K POUŽITÍ	12
15. REINIGUNG UND WARTUNG	16

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 beigegeführten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg	Power Electric [KW]
1400	900	900	250.00	0.023
Wird geladen	Stromgas [KW]	Beckenvolumen [l]	Volumenkapazität des Behälters [l]	Nutzbare Volumen [l]
230 V / 1N - 50 Hz	40.000	300	300.00	280

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
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

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
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
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 beigelegten 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. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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).

12. VÝMĚNA TRYSEK

Trysky hlavních hořáků

Pro výměnu trysek hlavních hořáků postupujeme následujícím způsobem:

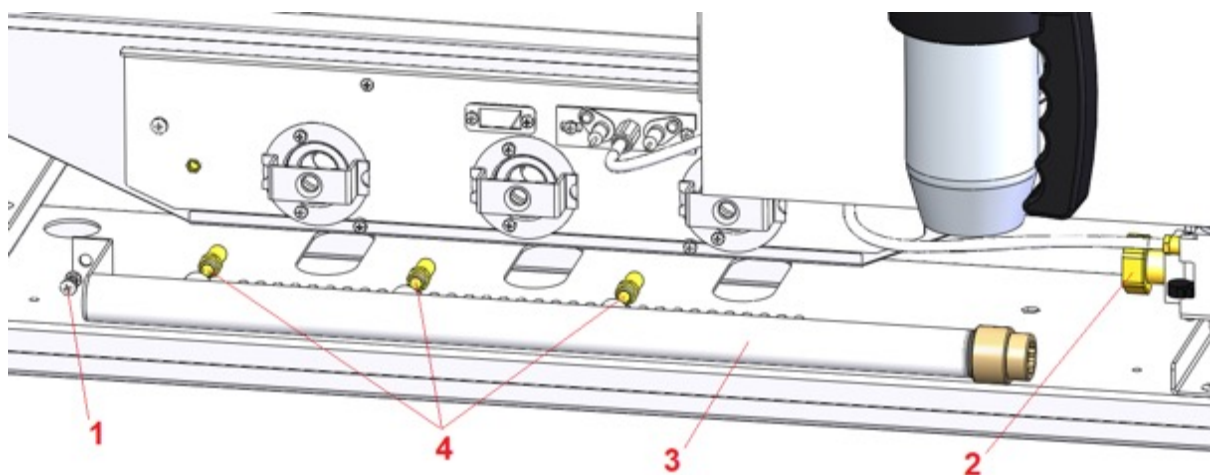
Vyjmeme šroub rozvodné trubky vlevo (1) a povolíme převlečnou matici (2) u plynového ventilu vpravo.

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.

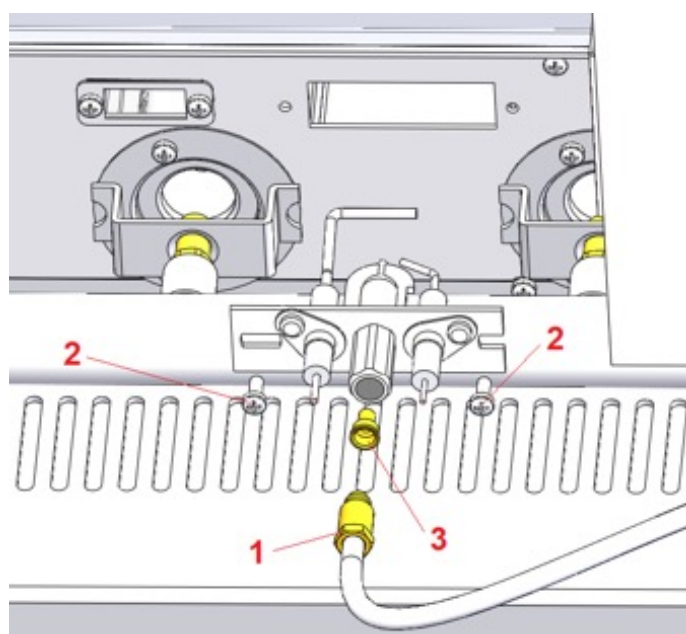
Opačným postupem složíme zpět.



Tryska pilotního hořáku

Pro výměnu trysky pilotního hořáku postupujeme následujícím způsobem:

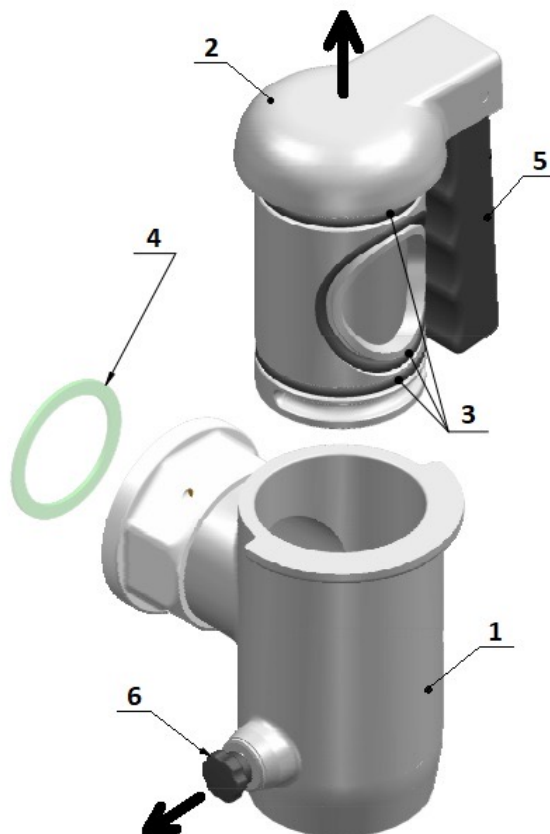
- Povolíme a vyjmeme flexitrubku přívodu pilotního hořáku (1).
- Vyjmeme šrouby pilotního hořáku (2) a vytáhneme pilotní hořák z komory (pozor na kabely elektrod).
- Vyklepneme trysku (3) a vyměníme.
- Opačným postupem složíme zpět. Pozor na orientaci pilotního hořáku.



13. INFORMACE K ČÁSTEM HRANATÝCH KOTLŮ

Výpustný ventil potravin

Výpustný ventil slouží k vypouštění potravin 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 nepootočil a zůstal ve svislé poloze.

Použití ventilu

Pro vypuštění potravin 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 (potravin).
- 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.

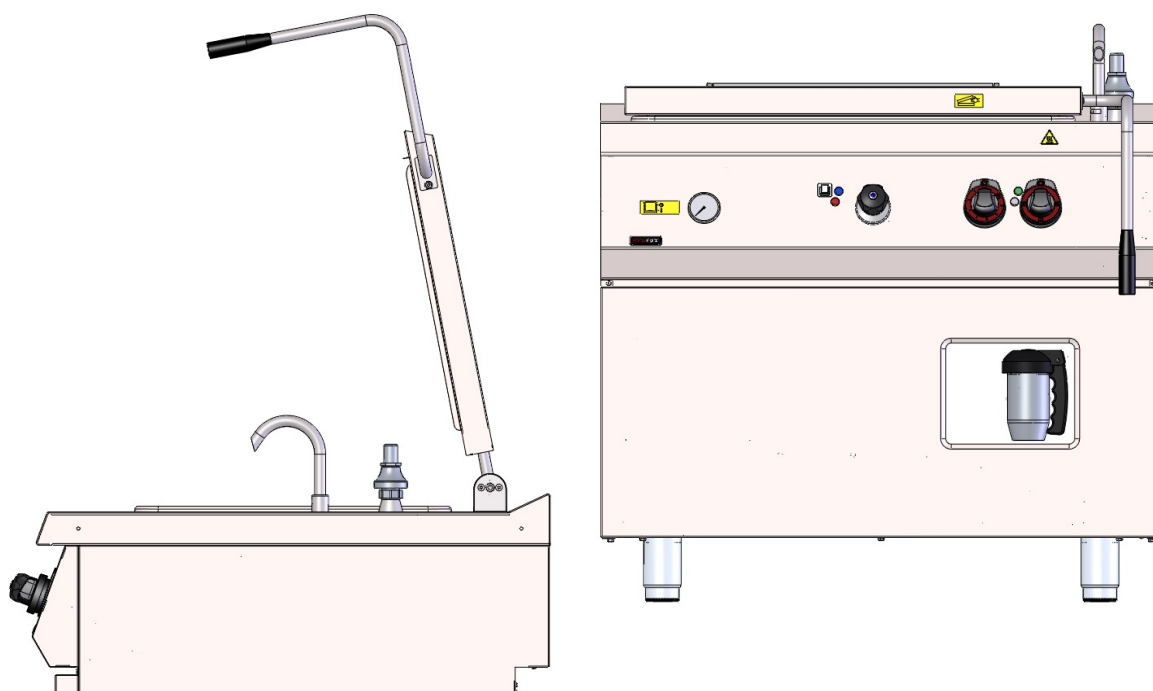
- 5) Vložku (2) vsuneme zpět do těla ventilu (v otevřené poloze). Opět povytáhneme kolík (6), aby zapadl do drážky ve vložce.
- 6) Zavřeme ventil.

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.



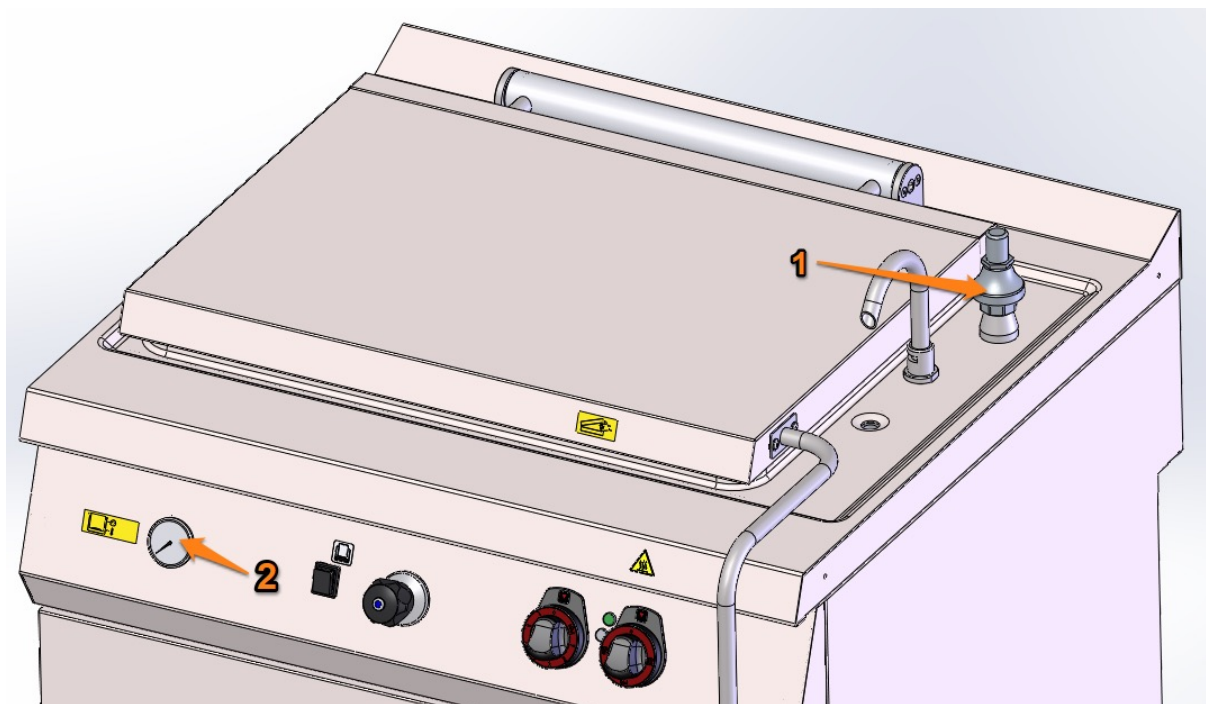
Pracovní tlak

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.

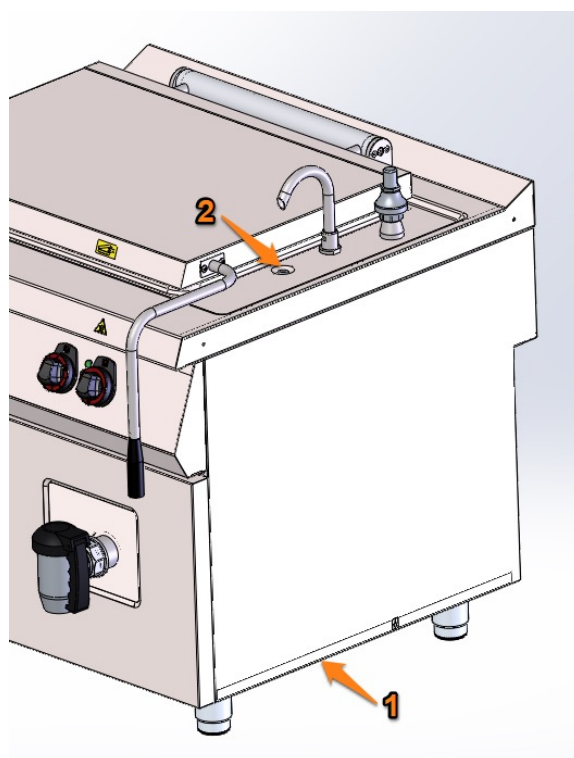


Odvzdušňování duplikátoru

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).



14. NÁVOD K POUŽITÍ

Napouštění duplikátoru

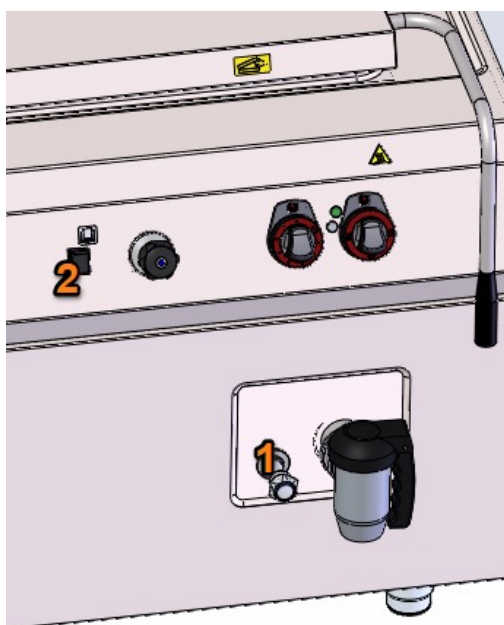
Poloautomatické (základní verze)

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 napuštění vody do rozpáleného duplikátoru. Napouštění je neaktivní při teplotě nad 60°C.



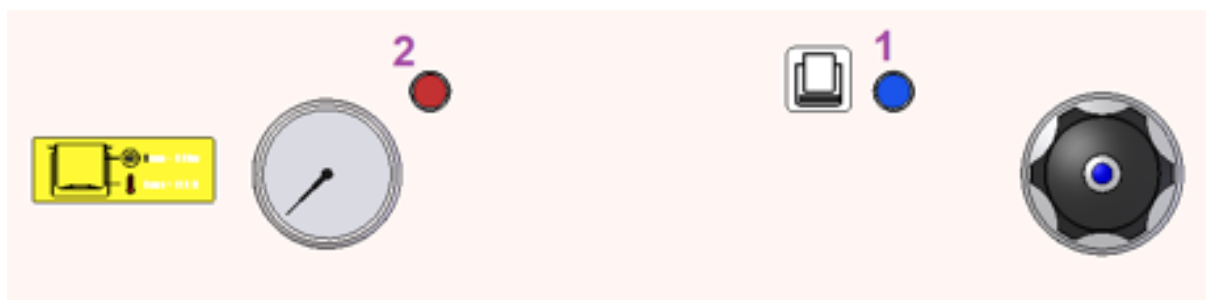
Automatické (verze AWF)

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 probíhá napouštění vody.

U kotle s automatickým dopouštěním je nutné mít zařízení připojené na měkkou nebo změkčenou vodu.



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

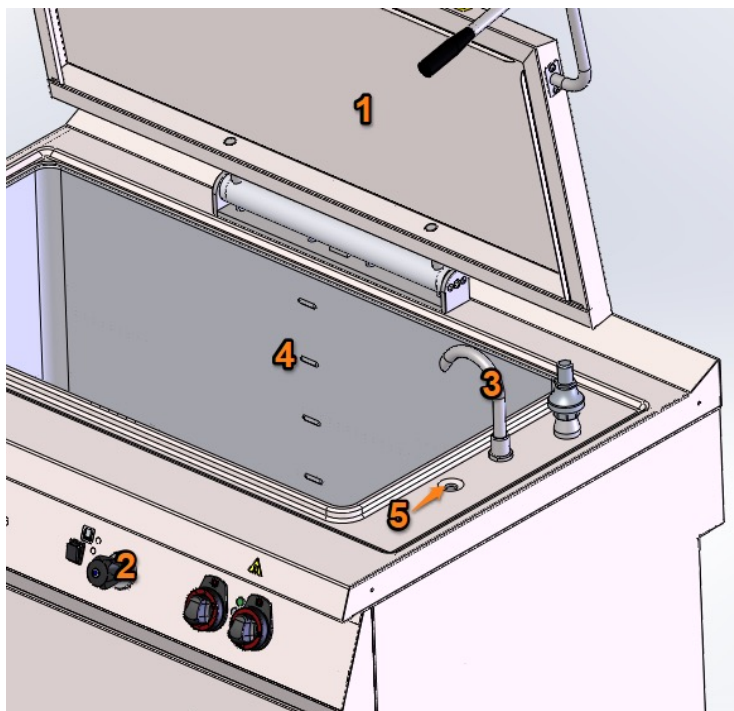
Rysky hladiny (4) jsou vylisovány na zadní stěně nádoby a značí objem potravin v nádobě. Rysky označují objem:

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 držetím 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.

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.

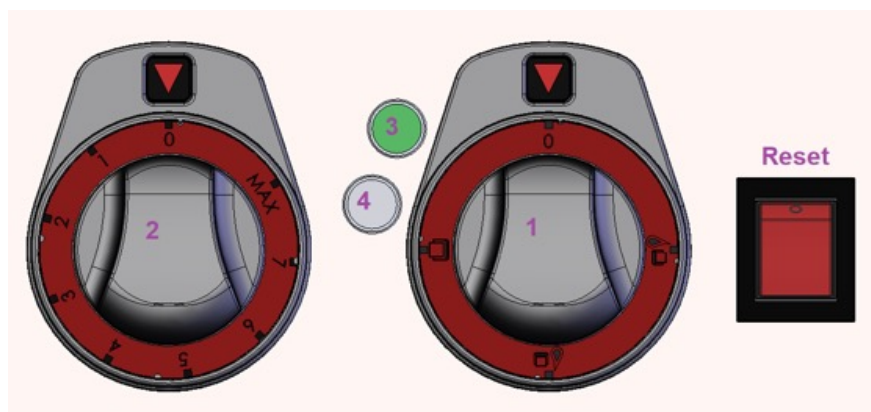
Tlačítko Reset

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 potravin k varu.

Pro udržování teploty potravin cca na 95 °C (doporučená teplota pro tažení vývaru) – přivedeme nejprve potraviny k varu a poté stáhneme knoflík jemné regulace (2) na stupeň 3 (stupeň se může lišit v závislosti na množství vařené potravin).



Kontrolka chybového stavu

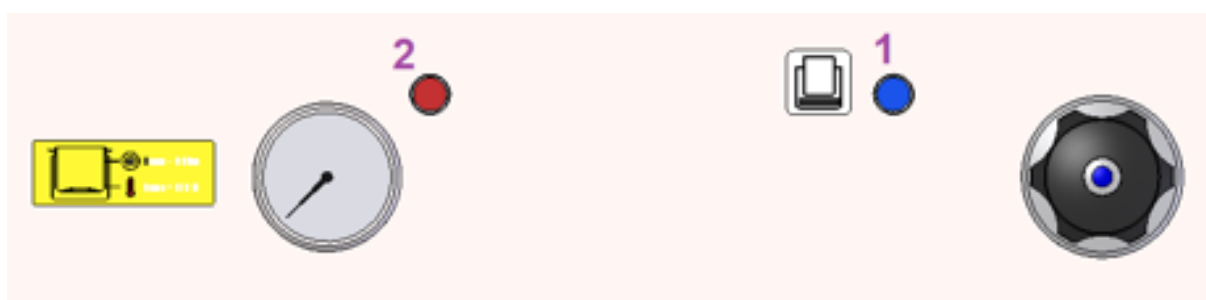
Červená kontrolka (2), umístěná vedle manometru signalizuje chybové stavy zařízení.

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!



15. 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.