



Manuel d'instructions



**Marmite à grande capacité à gaz indirecte
300 l avec mise à niveau automatique
BIQ 90/140 300 G AWF**

OBSAH

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	3
2. DONNÉES TECHNIQUES	3
3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ	3
4. EMPLACEMENT GAZ	4
5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE	4
6. INSTALLATION	5
7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES	5
8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ	5
9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE	5
10. RACCORDEMENT D'EAU	6
11. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ	6
12. VÝMĚNA TRYSEK	7
13. INFORMACE K ČÁSTEM HRANATÝCH KOTLŮ	8
14. NÁVOD K POUŽITÍ	12
15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigueur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]
1400	900	900	250.00	0.023
Alimentation	Puissance gaz [kW]	Volume de la cuve [L]	Capacité volumique du récipient [l]	Volume utilisable [l]
230 V / 1N - 50 Hz	40.000	300	300.00	280

La puissance thermique nominale maximale et réduite, exprimée en kW, est basée sur la valeur Hi du gaz utilisé. Si le produit est connecté au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans des pièces suffisamment ventilées.

3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
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

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
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. EMPLACEMENT GAZ

Pour un fonctionnement et un emplacement corrects de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les directives et normes du pays en question. Déballiez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé séparément ou en série avec des appareils de notre production. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Le plus petit débit d'air requis depuis l'espace extérieur pour les appareils de conception A est compris entre 5 et 20 m³/h, selon le type d'appareil. Cela dépend des réglementations d'installation du pays de destination. Pièces d'électroménager fournies par le fabricant ou son représentant, l'ouvrier effectuant l'installation ne doit pas reconstruire le produit. L'appareil doit être installé dans un environnement correctement ventilé.**

5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

6. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES

Les appareils électroménagers doivent être vérifiés pour vérifier leur apport thermique: La puissance thermique est indiquée sur l'étiquette ou vous pouvez la trouver dans ce manuel. Il est nécessaire de vérifier d'abord si l'appareil est conçu pour le même type de gaz qui sera utilisé et donc si l'indication sur l'étiquette correspond au type de gaz qui sera utilisé. Pour le convertir à un autre type de gaz, il faut vérifier si le type de gaz marqué correspond à ce qui est recommandé dans ce manuel. La pression est mesurée avec un manomètre de la sensibilité nécessaire. Le manomètre est connecté à l'endroit approprié, il est donc nécessaire de dévisser la vis avec le bouchon hermétique et de connecter le manomètre. Après avoir terminé la mesure, il est nécessaire de revisser la vis et de vérifier son serrage.

8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ

Le gaz doit être raccordé par un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 mètre de tuyau flexible en acier galvanisé, en cuivre ou en acier conformément aux normes de mise à la terre applicables. Chaque appareil doit avoir un robinet fermable à l'entrée pour arrêter facilement l'alimentation en gaz. Après avoir installé l'appareil, nous devons vérifier les éventuelles fuites de gaz. Ne vérifiez jamais les fuites avec un feu ouvert. Des matériaux qui ne provoquent pas de corrosion, par exemple une solution d'eau savonneuse, doivent être utilisés pour vérifier les fuites de gaz. Les appareils ont subi une inspection approfondie du fabricant, les données sur le type de gaz, la pression et le type de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette avec les caractéristiques. Les bouteilles de GPL doivent être équipées d'un contrôleur qui correspond à la pression du gaz indiquée sur l'étiquette de l'équipement conformément à la législation du pays applicable.

9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE

Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre adapté aux exigences nationales en vigueur. Celui-ci doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet de fermeture et d'un robinet rapide. Le raccord rapide doit être librement accessible et à portée de l'appareil. Après l'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Pour déterminer les fuites, nous utilisons de l'eau savonneuse ou des sprays de détection afin de déterminer d'éventuelles fuites. N'utilisez pas de substances corrosi-

ves ! Tous nos électroménagers sont soigneusement inspectés. Le type de gaz, la pression et la désignation de la catégorie concernée sont indiqués sur l'étiquette de production. Raccordement au gaz liquide : La pression pour le raccordement du gaz liquéfié doit être de 28 ou 30 mbar pour le propane/butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, il ne faut pas raccorder l'appareil. Raccordement au gaz naturel : La pression lors du raccordement au méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, il ne faut pas connecter l'appareil.

10. RACCORDEMENT D'EAU

Le raccordement à l'eau se fait à l'aide de tuyaux d'arrivée avec un filetage G1/2. L'alimentation en eau doit être équipée de fermetures séparées, librement accessibles et à portée de l'appareil. Le dispositif comprend des clapets anti-retour. L'eau destinée au remplissage de l'espace du duplicateur doit être adoucie - maximum de 5° sur l'échelle française de dureté de l'eau. La pression de l'eau fournie doit être comprise entre 50 et 300 kPa.

11. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Les buses pour différents types de gaz sont dans un sachet emballé avec la marmite et sont marquées en centièmes de mm (tableau des données techniques).

12. VÝMĚNA TRYSEK

Trysky hlavních hořáků

Pro výměnu trysek hlavních hořáků postupujeme následujícím způsobem:

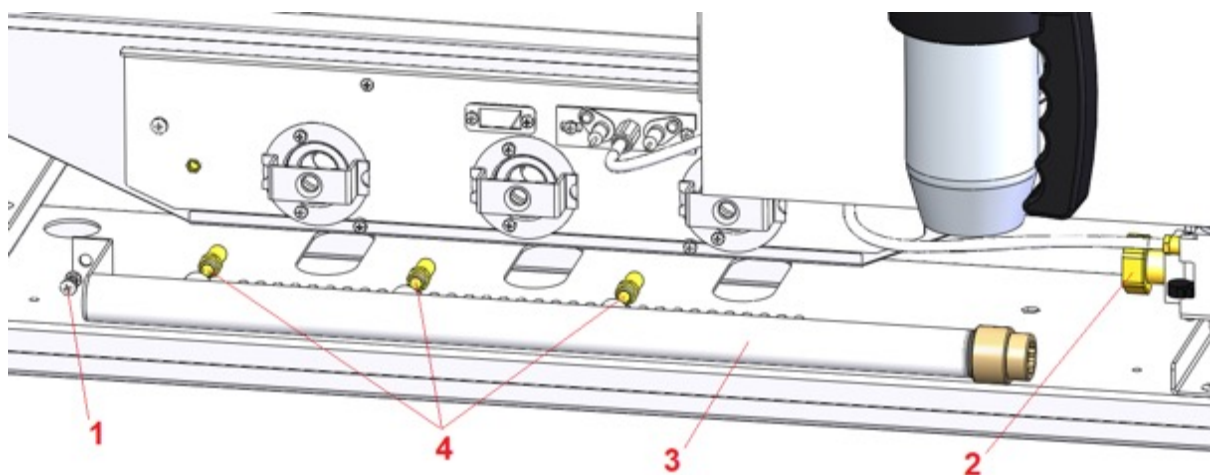
Vyjmeme šroub rozvodné trubky vlevo (1) a povolíme převlečnou matici (2) u plynového ventilu vpravo.

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.

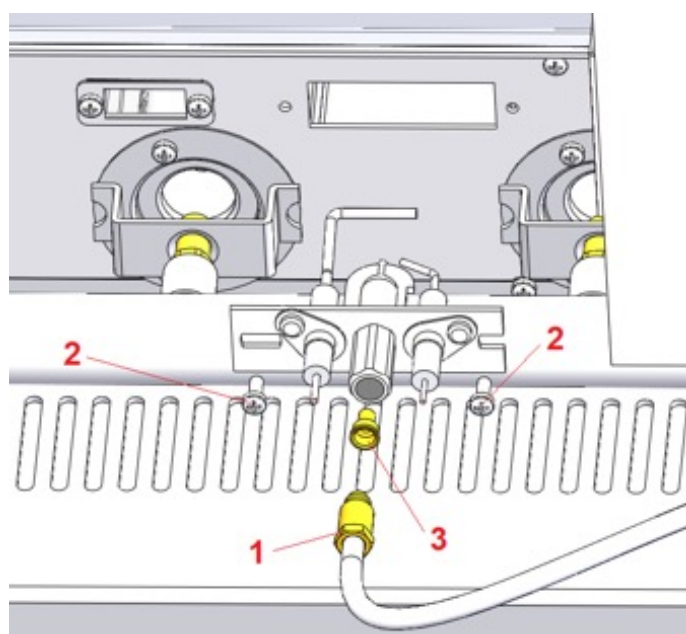
Opačným postupem složíme zpět.



Tryska pilotního hořáku

Pro výměnu trysky pilotního hořáku postupujeme následujícím způsobem:

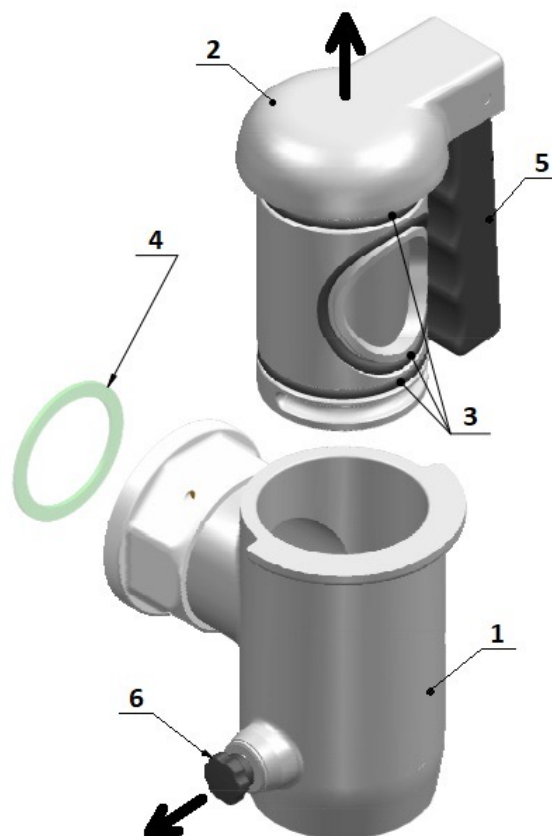
- Povolíme a vyjmeme flexitrubku přívodu pilotního hořáku (1).
- Vyjmeme šrouby pilotního hořáku (2) a vytáhneme pilotní hořák z komory (pozor na kabely elektrod).
- Vyklepneme trysku (3) a vyměníme.
- Opačným postupem složíme zpět. Pozor na orientaci pilotního hořáku.



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.

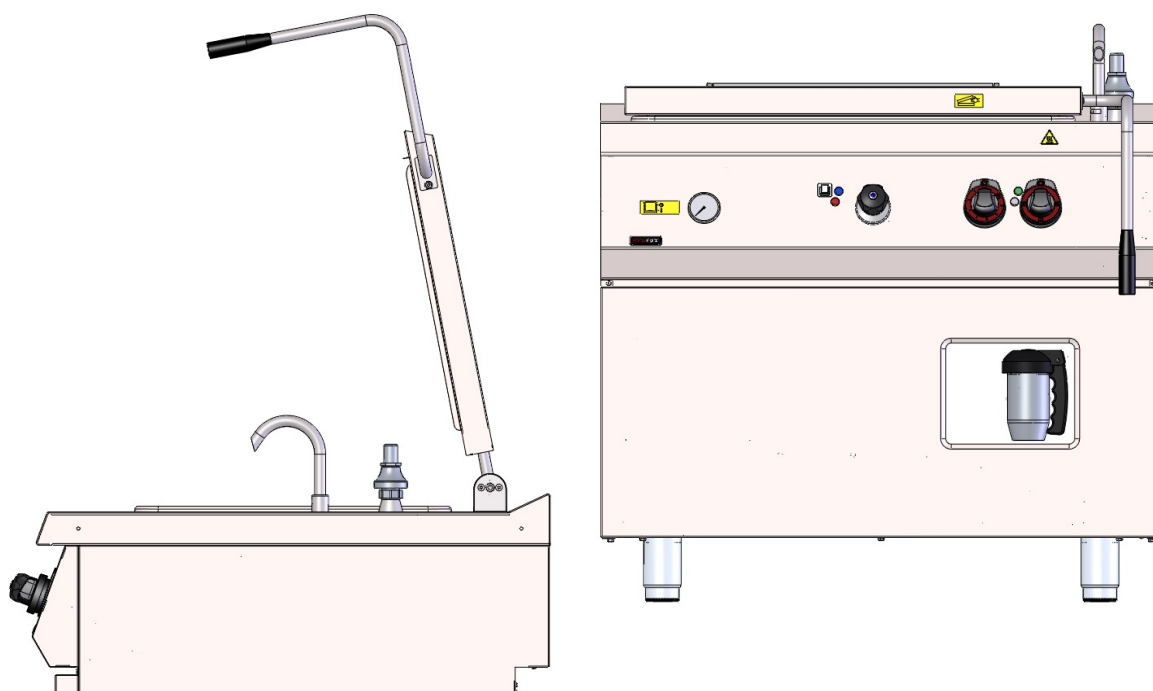
- 5) Vložku (2) vsuneme zpět do těla ventilu (v otevřené poloze). Opět povytáhneme kolík (6), aby zapadl do drážky ve vložce.
- 6) Zavřeme ventil.

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.



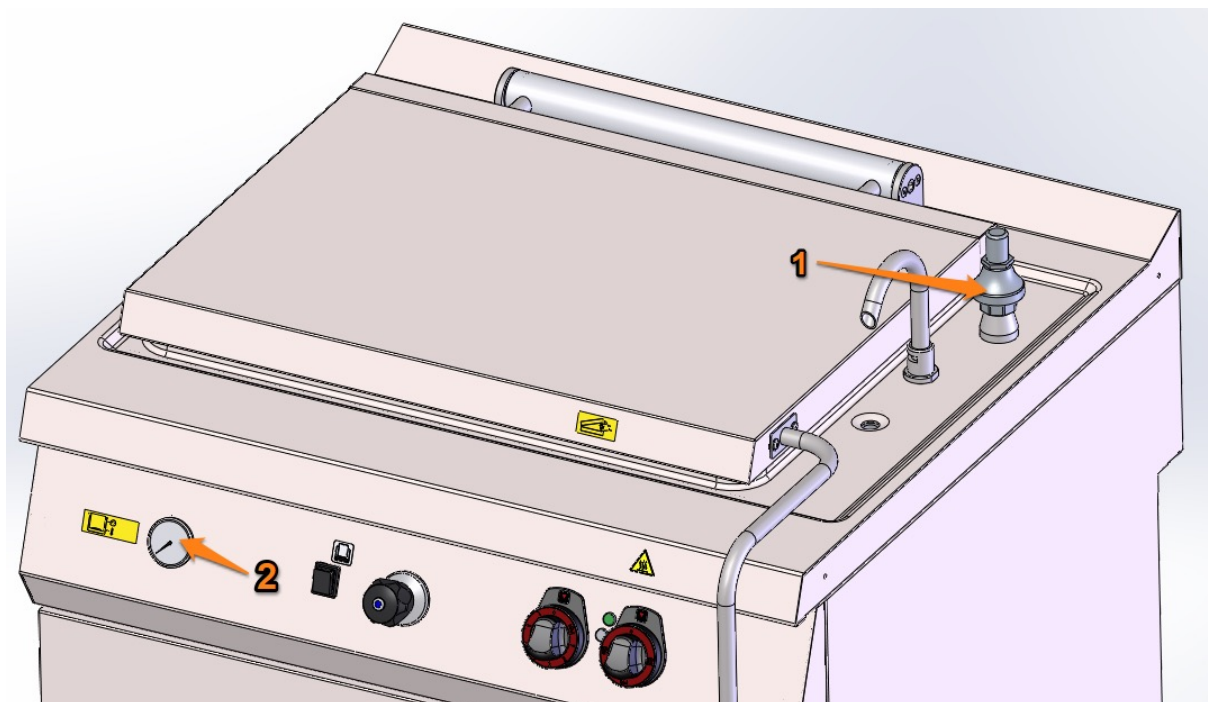
Pracovní tlak

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.

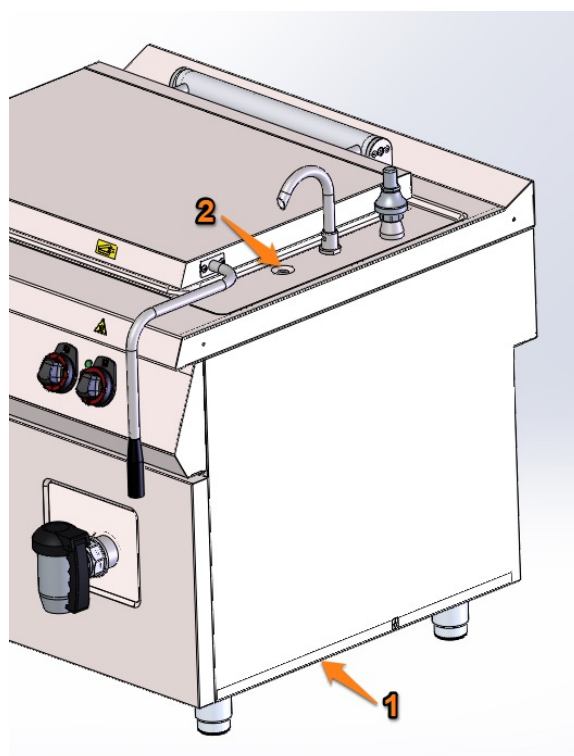


Odvzdušňování duplikátoru

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

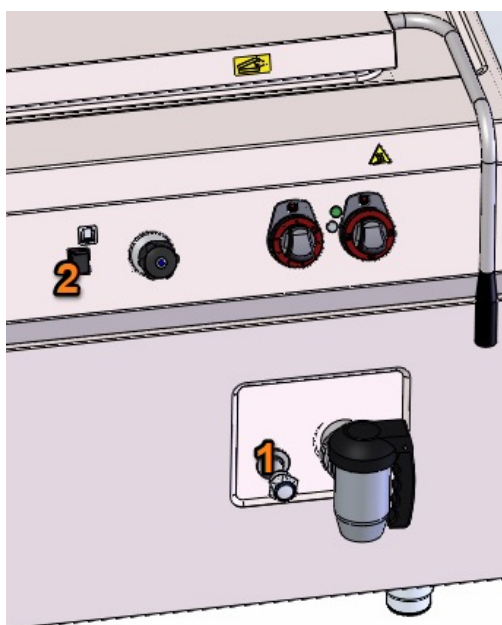
Poloautomatické (základní verze)

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.



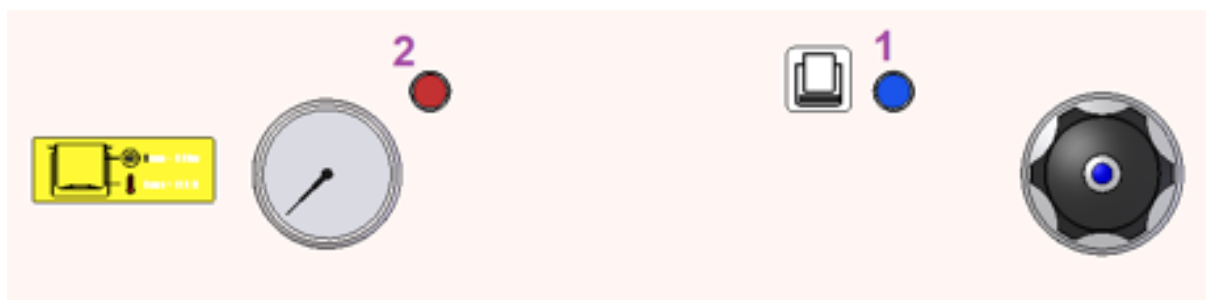
Automatické (verze AWF)

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

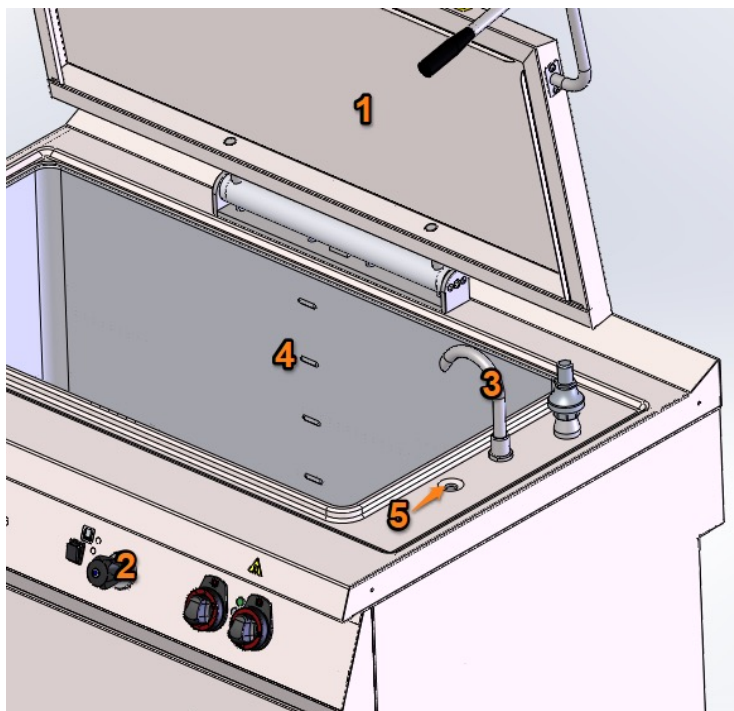
Rysky hladiny (4) jsou vylisovány na zadní stěně nádoby a značí objem potravin v nádobě. Rysky označují objem:

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 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.

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.

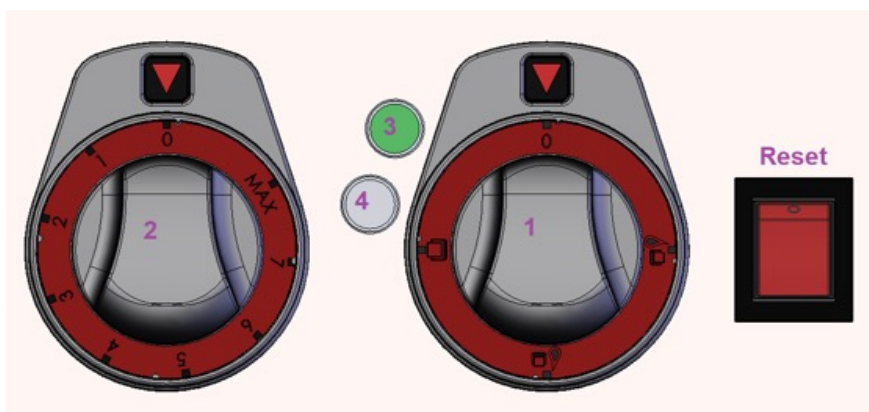
Tlačítko Reset

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

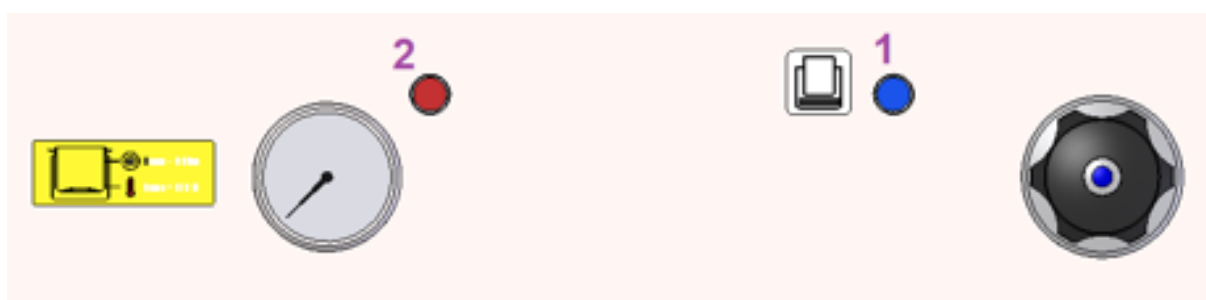
Červená kontrolka (2), umístěná vedle manometru signalizuje chybové stavy zařízení.

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. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être**

remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.