REDFOX®

Bedienungsanleitung



Druckgaskessel indirekt 100 l
BIA 90/100 G

2026-10-09

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

4. INSTALLATION 4

5. WASSERANSCHLUSS 4

6. GEBRAUCHSANWEISUNG 5

7. REINIGUNG UND WARTUNG 6

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]	Gasleistungsaufnahme [KW]	Volumenkapazität des Behälters [l]
800	900	900	140.00	22.500	100.00

Nutzbares Volumen [l]	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Maximale Gerätetemperatur [° C]	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	Bruttovolumen [M3]
100	970	1160	90	30	0.945

Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Dicke der Arbeitsplatte [MM]
0.648	163.00	840	1.50

3. 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

4. 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.

5. 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.

Produkttyp	Vervielfältiger	Kesselinhalt (l)	Leistung (kW)	Versorgungsspannung (V/Hz)	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)
BI-90/100G	ja	100	22,5	230/50	80x90x90 v	120
BI-90/150G	ja	150	22,5	230/50	80x90x90 v	130
BIA--90/100G	ja	100	22,5	230/50	80x90x90 v	120
BIA--90/150G	ano	150	22,5	230/50	80x90x90 v	130

Produkttyp	Gasanschlussdurchmesser	Wasseranschlussdurchmesser	Duplikatorüberdruck (bar)	Heizsystem
BI-90/100G	G1/2	G1/2	0,5	Indirekt
BI-90/150G	G1/2	G1/2	0,5	Indirekt
BIA-90/100G	G1/2	G1/2	0,5	Indirekt
BIA-90/150G	G1/2	G1/2	0,5	Indirekt

	G30/31 PROPAN/BUTAN 30mbar	G31 PROPAN 37mbar	G30/31 PROPAN/BUTAN 50 mbar	G20 ZEMNÍ PLYN 20mbar
Durchmesser der Brennerdüse 1/100 mm	135	135	135	250

Düsenüberdruck - volle Leistung (mbar)	**23**	**23**	**23**	**9**
Düsenüberdruck - Spore (mbar)	**10**	**10**	**10**	**3**
Gasverbrauch	**1,7 kg/h**	**1,7 kg/h**	**1,7 kg/h**	**2,4 m3/h**

Prüfen der Geräteeinstellungen für die Gasart
Unsere Geräte sind für Erdgas zugelassen und geregelt (siehe Typenschild). Die Umstellung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in der mit dem Heizkessel gelieferten Tasche und sind in Hundertstel mm angegeben (Tabelle der technischen Daten des Brenners).

Auswechseln der Düsen:

Gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie die Frontplatte und bauen Sie den Düsenhalter aus. Die Düsen gemäß der Tabelle mit den technischen Daten des Brenners auswechseln. Setzen Sie den Düsenhalter wieder ein und stellen Sie den Düsendruck am Gasventil auf die entsprechenden Werte für das Gas ein. Dazu wird die Schraube am Druckkontrollpunkt an der Düse entfernt und das Manometer daran angeschlossen. Dann lassen Sie das Gerät bei maximaler Leistung laufen und ziehen die Mutter mit einem 10-mm-Schlüssel an, um den Druck zu erhöhen oder zu verringern. Sobald der Druck auf den vorgeschriebenen Wert eingestellt ist, schalten Sie in den Sporenmodus. Verwenden Sie den Schraubenschlüssel, um die Mutter gegen Verdrehen zu sichern, und verwenden Sie den Kreuzschlitzschraubendreher, um den Düsendruck auf den vorgeschriebenen Wert einzustellen. Anschließend bringen Sie die Schraube wieder an und überprüfen die Dichtheit.

Wichtig!

Nachdem das Gerät auf eine andere Gasart eingestellt wurde, muss der Gaswechsel auf dem
auf dem Etikett des Geräts vermerkt werden.

Inbetriebnahme und Überprüfung des Betriebs:

- Nach dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz müssen das Gerät, die gesamte Installation und die Funktionsweise des Geräts geprüft werden.
- Insbesondere sind folgende Punkte zu prüfen:
-Prüfen Sie, ob alle Anschlüsse gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen vorgenommen wurden
-Prüfung, ob alle geltenden Normen und Sicherheitsvorschriften sowie die gesetzlichen Bestimmungen und Richtlinien beachtet und eingehalten wurden
-Geräte auf Gasleckagen prüfen
-Prüfen Sie die Wasserversorgung auf Dichtheit
-Zündung der Brenner prüfen
-Flammenstabilität prüfen
-Wenn das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt wird, muss das Gas-Kennzeichnungsschild, das sich unter der Gaszufuhr befindet, jederzeit geändert werden

6. GEBRAUCHSANWEISUNG

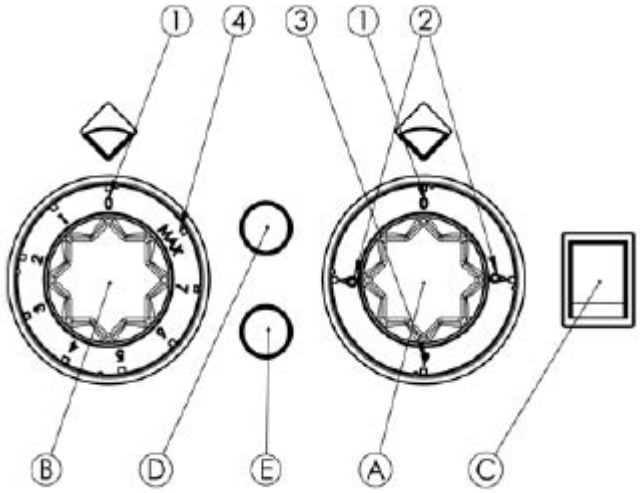
Vor jeder Inbetriebnahme des Heizkessels mit indirekter Beheizung ist die Wasserfüllung des Verdopplers zu überprüfen. Der Füllstand muss sich auf Höhe des Kontrollhahns befinden (Abb. 4, Anm. 8). Wenn aus diesem offenen Hahn kein Wasser fließt, muss der Dublierer nachgefüllt werden. Füllen Sie das Wasser mit Hilfe des Wassereinfüllknopfes des Duplikators (Abb. 2) nach, den Sie so lange gedrückt halten, bis Wasser aus dem offenen Hahn fließt. Wenn das Wasser nicht mehr fließt, schließen Sie den Hahn.

Bedienelemente
Stellen Sie den Energieregler (Abb. 2, Anm. B) auf „MAX“ und drehen Sie dann den Schalter (Abb. 2, Anm. A) um 90° nach rechts oder links. Damit stellen Sie die maximale Leistung ein. Drehen Sie den Schalter um

weitere 90°, um den Sporenmodus einzustellen. Die Leistung kann durch den Energieregler weiter reduziert werden, wobei ein niedrigerer Sollwert = geringere Leistung bedeutet. Verwenden Sie den Energieregler, wenn der Schalter auf maximale Leistung eingestellt ist.

Anzünden der Brenner
Wenn der Schalter auf maximale Leistung oder Sporenmodus gestellt wird, werden die Brenner automatisch gezündet. Dies wird durch eine grüne Kontrollleuchte angezeigt (Abb. 2, Anm. D). Wenn sie beim ersten Mal nicht zünden, leuchtet die Reset-Taste rot auf (Abb. 2, Anm. C). Wird sie gedrückt, zündet sie erneut.
Wenn die orangefarbene Lampe (Abb. 2, Anm. E) leuchtet, bedeutet dies, dass die Brenner mit voller Leistung laufen. Wenn sie nicht leuchtet, bedeutet dies, dass die Brenner im Sporenmodus brennen. Dies kann dadurch verursacht werden, dass der Schalter in die Sporenstellung geschaltet und der Energieregler auf eine andere Position als „MAX“ eingestellt wird.

Ausschalten des Heizkessels
Der Heizkessel wird durch Drehen des Schalters in die Stellung „0“ ausgeschaltet.



7. 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.**