



**ELECTRIC  
SQUARE KETTLES**

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



**BIQ 90/100-200 E, BIQ 90/100-200 E AWF, BIQ 90/120-200 E, BIQ 90/120-200 E AWF,  
BIQ 90/140-300 E, BIQ 90/140-300 E AWF**



[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)





## **CONTENT**

Declaration of a standards conformity	3
Instruction for use	12
Cleaning and maintenance	16

## **INHALT**



Die Normenübereinstimmungsdeklaration	19
Gebrauchsanweisung	27
Die Reinigung und Instandhaltung	31

## **CONTENU**



Déclaration de conformité	34
Mode d'emploi	43
Nettoyage et entretien	47

## **INHOUD**



De verklaring van overeenstemming met de normen	50
Gebruiksaanwijzing	60
Reiniging en onderhoud	64

## **OBSAH**



Prohlášení o souladu s normami	73
Návod k použití	83
Čistění a údržba	87

## **TREŚĆ**



Oświadczenie o zgodności z normami	90
Instrukcja obsługi	100
Czyszczenie i konserwacja	104

## DECLARATION OF COMPLIANCE WITH STANDARDS

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

## TECHNICAL DATA

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

Type	BIQ 90/100-200 E	BIQ 90/100-200 E AWF	BIQ 90/140-300 E	BIQ 90/140-300 E AWF
Dimension (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Weight	188 kg	190 kg	238 kg	240 kg
Power input	24 kW		32 kW	
Voltage	400V/3N			
Current on the phase of the supply conductor	34,9 A		46,5 A	
Current N on the supply conductor	0,1 A			
Recommended lead wire	H07RN-F 5Gx6		H07RN-F 5Gx10	
Recommended circuit breaker	3 x 40 A		3 x 50 A	
Total volume	200 l		300 l	
Working volume	183 l		280 l	
Volume of water in the intermediate casing	31 l		47 l	
Heating time*	65 min		70 min	
Water connection „W“	1 / 2"			
Water connection duplicator „WD“	1 / 2"			
Max. water pressure	6 bar			
Working pressure	0,4 - 0,5 bar			
IP protection	IPX4			

## **PACKING AND DEVICE CHECK**

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

Important notice:

-This product is only intended for use inside.

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

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

## **PLACEMENT**

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

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

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

# TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION

## Important:

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

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

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

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

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

### Chart:

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

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

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

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

## CONNECTING THE POWER CABLE TO THE MAINS

Installation of the electrical supply - this supply must be separately protected. This is by an appropriate circuit breaker of the rated current depending on the power input of the installed appliance. Check the wattage rating on the nameplate on the rear panel (or side) of the unit.

The connected ground wire must be longer than the other wires. To connect the appliance directly to the mains, it is essential to insert a switch between the appliance and the mains with a minimum distance of 3 mm between each contact, corresponding to the applicable standards and loads. The earth lead (yellow-green) must not be interrupted by this switch. Connect the appliance intended for connection to a mains socket if the socket has adequate protection.


In any case, the supply cable must be positioned so that at no point does it reach a temperature 50 degrees above ambient. Before the appliance is connected to the mains, it is first necessary to make sure that:

- the supply circuit breaker and internal wiring can withstand the current load of the appliance (see matrix label)
- the distribution is equipped with an effective earthing system in accordance with the standards (CSN) and the conditions laid down by law
- the socket or switch in the supply is easily accessible from the appliance
- the electrical supply to the appliance shall be of oil-resistant material.

**Before first use, you must clean the device, see chapter „cleaning and maintenance“.**  
**The appliance must be earthed using the screw with the earthing mark.**



- This label indicates the grounding point of the device

-  - Do not plug the power supply plug into the power supply. Do not plug the power plug into a socket or remove it from the mains. power supply plug with wet hands and by pulling on the power cord!
- Do not use extension cords or combined sockets.
- The mains connection point must have a maximum impedance of ZMAX according to EN 61000-3-11:2001.  $Z_{MAX} = 0.042 + j 0.026 \Omega$  for phase conductors and  $0.028 + j 0.017 \Omega$  for neutral conductor

## WATER CONNECTION

The water connection is made using supply hoses with G1/2 thread. The water supply must be fitted with separate stopcocks that are freely accessible and within reach of the equipment. Check valves are included in the equipment. The water used to fill the duplicator compartment shall be softened - max. 5° on the French water hardness scale. The supply water pressure shall be between 50 and 300 kPa.

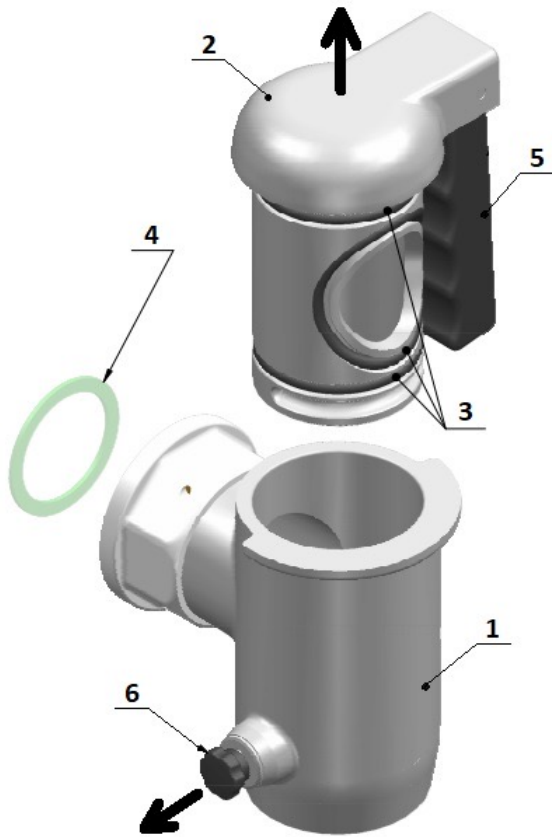
Never use the device if the duplicator is without water! There is a risk of damaging the device! Check and refill the water in the duplicator regularly.

If water boils out of the duplicator during operation on versions without automatic water supply, switch off the boiler immediately. Topping up the water is only after the boiler has cooled down. Failure to observe this condition may result in damage to the duplicator!

## Information on the parts of square boilers

### Food outlet valve

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



### Valve installation

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

### Using the valve

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

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

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

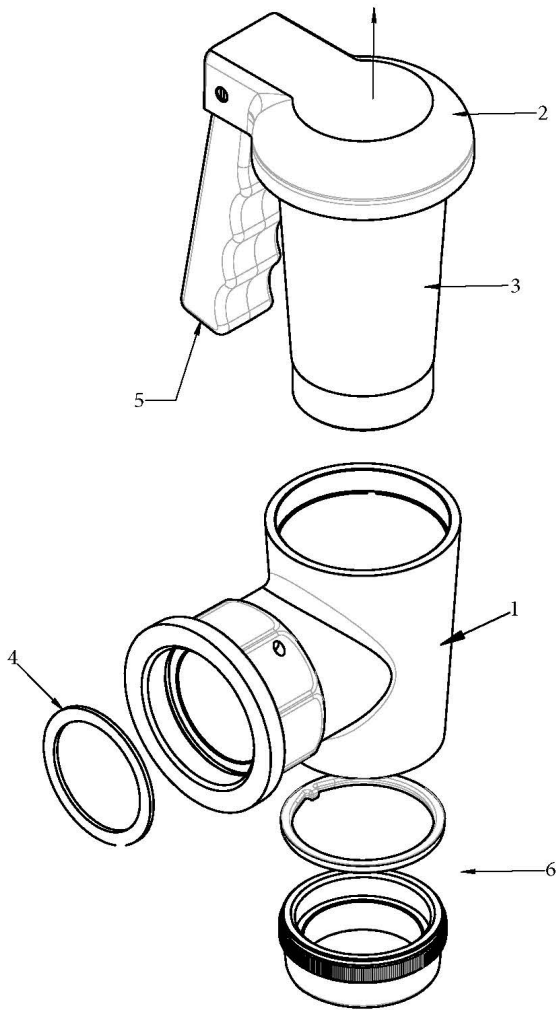
### Maintenance of the valve

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

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

## Food outlet valve - Conical

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



### Valve installation

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

### Using the valve

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

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

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

### Maintenance of the valve

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

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

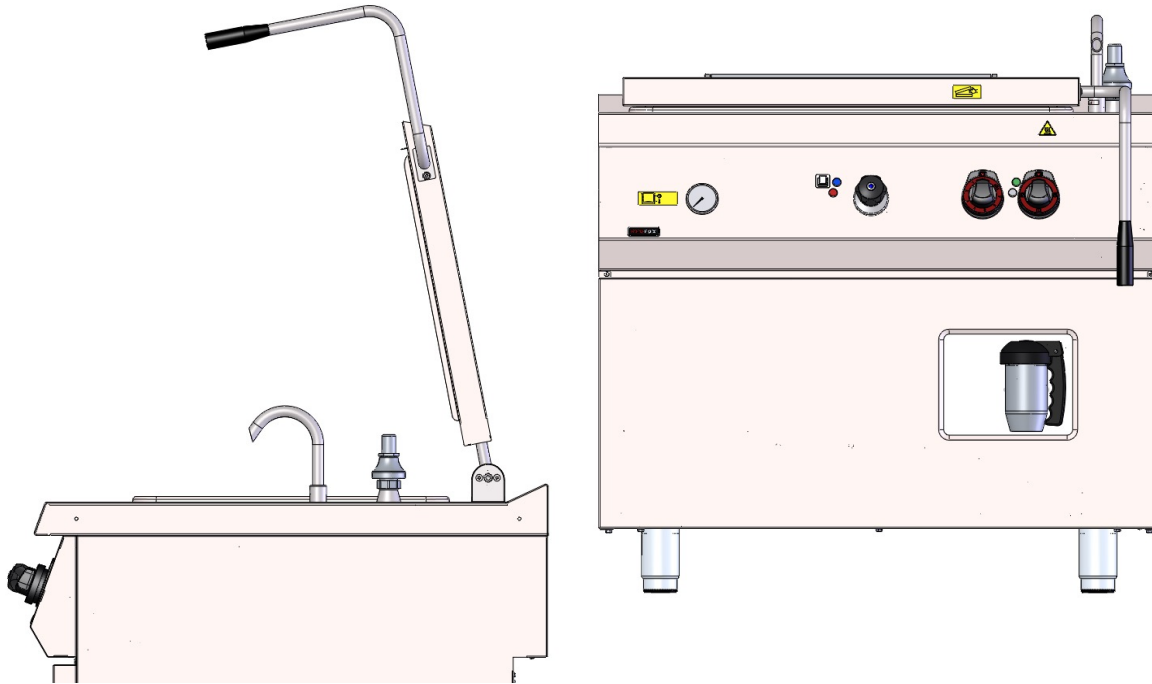


## Boiler lid

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

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

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



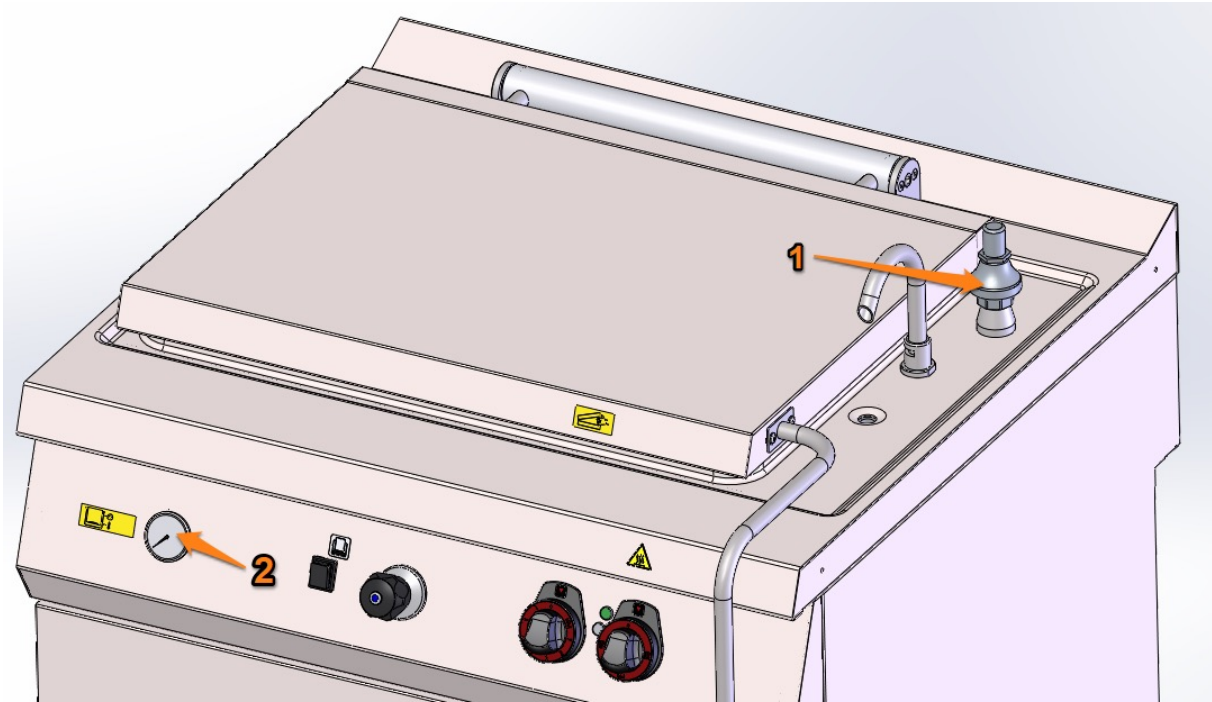
## Working pressure

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

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

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

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

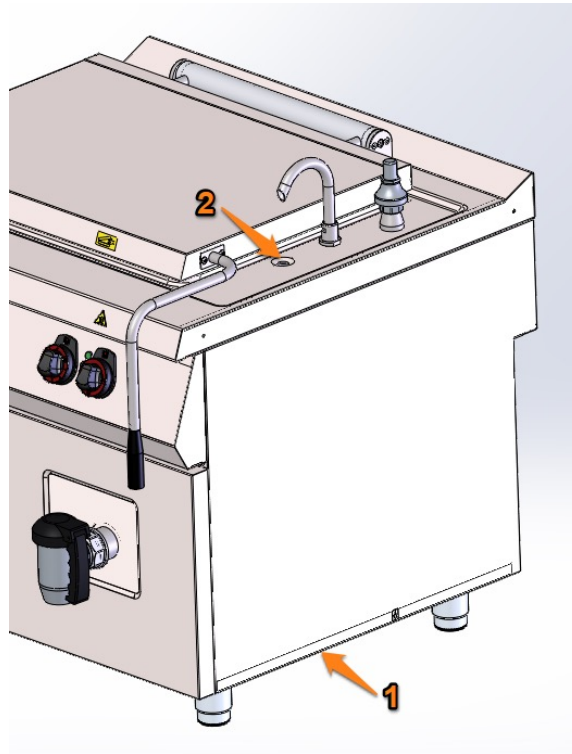


## Duplicator venting

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

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

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



## INSTRUCTION FOR USE

### Filling the duplicator

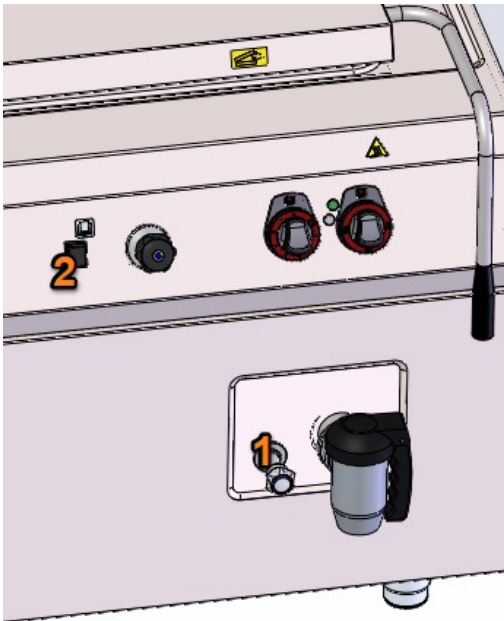
Semi-automatic (basic version)

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



The procedure for refilling the intermediate tank is as follows:

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

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



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

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

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

## Filling water for cooking

### Water filling handle

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

### Water filler tap

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

### Level lines in the vessel

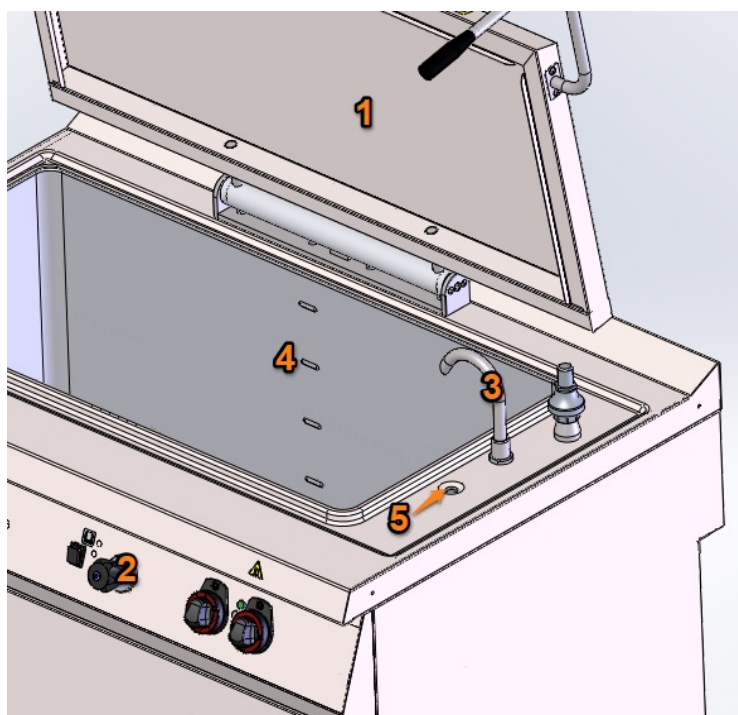
The level lines (4) are moulded on the back of the container and indicate the volume of food in the container. The lines indicate the volume:

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



## Filling water into the container


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

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



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

Operate the appliance by switching the power selector knob to the full  or half  power position. In these positions, the green light will illuminate to indicate the appliance is on (the boiler is not yet heating). Note: If the boiler is in AWF version, the intermediate tank priming will be activated at the same time (and if the level in the duplicator is not reached, the water will also be primed). Turning the controller knob to positions 1 - MAX will switch on the electric heating system. The heating status is indicated by an orange indicator light.

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

Once the desired temperature is reached, the heating output should be adjusted by pulling down to half power or setting the control to a value lower than MAX, which will extend the life of the switching elements.


- For the function and life of the heating elements, it is essential that the correct water level is maintained in the duplicator intermediate casing, thus keeping the heating elements submerged at all times.
- If the pressure switch fails and the pressure is greater than 0.5 bar +10%, the safety valve located on the top plate will open and release the steam.
- Heat transfer is most effective when the full capacity of the cooking vessel is used, or at most to the next groove (210 l for the 90/140-300 and 120 l for the 90/100-200). At lower fill levels, heat loss increases and cooking performance is reduced.
- To achieve the most efficient boiling of food, the lid must be closed.


## Controls

### Power selection knob

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

Position 0 - the appliance is switched off.

Full power  - all heating coils of the heating system are used during heating. This position is found twice on the knob.

Half power  - Part of the heating system coils are used during heating.

### Controller knob

Both full and half power can be further fine-tuned using the control knob (2) when:

Position 0 - heating system off.

Positions 1 to 7 - regulation between 10 and 70% of full or half power according to the setting of the knob (1). The regulation is carried out by cycling the heating elements at different intervals.

MAX position - 100% of full or half power according to the setting of the knob (1). The heating elements heat continuously (except when switched off by the preset due to reaching the working pressure).


### Green indicator light


The green indicator light (3) indicates that the device is switched on. The light turns green when the power switch knob is switched to the full or half position. When the green indicator light is on, the automatic intermediate water supply is activated at the same time (for AWF version) and water starts to flow in case of low water level.

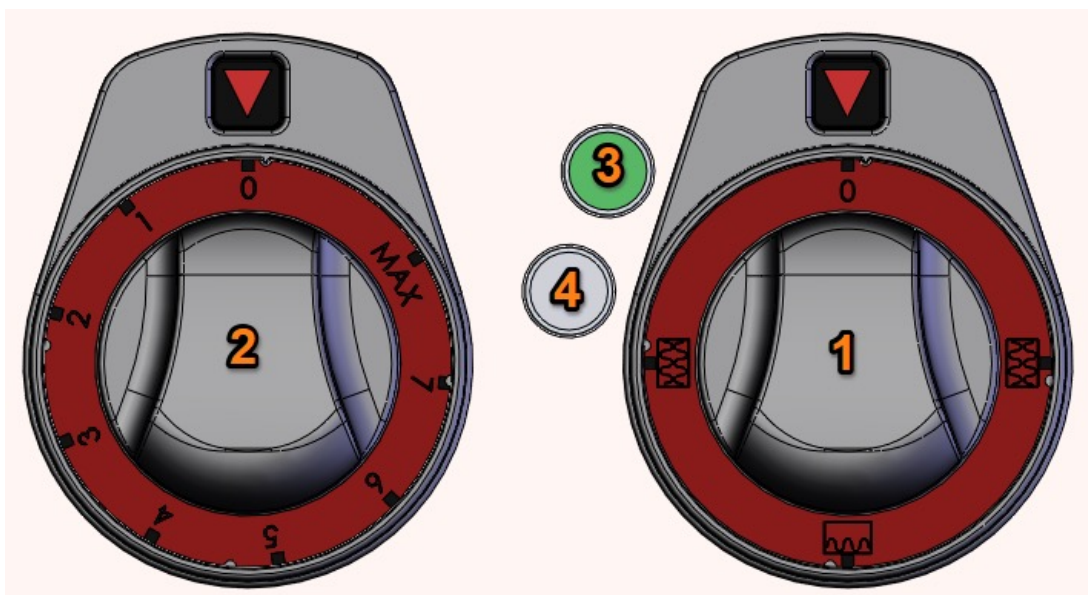
### White (orange) indicator light

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

### Regulation

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

To maintain the food temperature at approximately 95 °C (recommended temperature for drawing broth) - first bring the food to a boil and then pull the power switch knob (1) to half power  and at the same time the fine control knob (2) to level 2 (level may vary depending on the amount of food being cooked).



## **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

### **WARNING!**

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

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

### **NOTICE**

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

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



## Removal of defects

<b>Defect</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Recommended solution</b>
The kettle takes a long time to heat up	Open lid	Always cook with the lid closed
	Cooking too little food	Cook larger volumes - small quantities are not effective
	The duplicator is overcrowded	Drain water from the duplicator to the correct level
(basic version) water cannot be filled into the duplicator	Water supply (WD) is closed	Secure the water supply
	The kettle is too hot	Wait - the thermostat prevents the water from filling at temperatures above 60 °C
(AWF version) no water is pumped into the duplicator	Water supply (WD) is closed	Secure the water supply
	Filling solenoid not working	Call for service - replacement required
(AWF version) water gushes from the waste pipe or from the safety valve	Duplicator overflow occurred	Switch off the equipment and call for service - level sensors must be cleaned
		Switch off the device and call for service - it is necessary to adjust the sensitivity of the sensors
(AWF version) the red light is on. Heater function blocked	Boiling of water due to non-functional filling	Check the water supply (WD)
		Call for service - filling system failure
No pressure builds up in the duplicator	The duplicator isn't hot yet	Wait - the pressure only starts to rise at a food temperature of approx. 80 °C
	Defective / damaged vent valve	Call for service - replacement required
	Crack in the duplicator	Call for service - repair required
Safety valve releases steam	Too high pressure - non-functioning pressure switch	Call for service - replacement required

## Parts to replace

Name of part	Order code	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Solenoid filling	401590410	
Filling switch	401500553	(basic version)
Working level relay	402520121	(version AWF)
Emergency level relay	402520120	(version AWF)
Level sensor	402520122	(version AWF)
Contactora 32 A	401531051	
Glass fuse ST 3,15A	401590155	
Heating element BI 8000W	401022372	

## DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2014/35/EU, 2014/30/EU dem Gesetz Nr. 118/2016 sb., 117/2016 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

### DIE TECHNISCHEN DATEN

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

Typ	BIQ 90/100-200 E	BIQ 90/100-200 E AWF	BIQ 90/140-300 E	BIQ 90/140-300 E AWF
Abmessungen (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Gewicht	188 kg	190 kg	238 kg	240 kg
Leistungsaufnahme	24 kW		32 kW	
Spannung	400V/3N			
Strom auf der Phase des Versorgungsleiters	34,9 A		46,5 A	
Strom N auf dem Versorgungsleiter	0,1 A			
Empfohlener Leitungsdraht	H07RN-F 5Gx6		H07RN-F 5Gx10	
Empfohlener Schutzschalter	3 x 40 A		3 x 50 A	
Gesamtvolumen	200 l		300 l	
Arbeitsvolumen	183 l		280 l	
Wasservolumen im Zwischengehäuse	31 l		47 l	
Heizzeit*	65 min		70 min	
Wasseranschluss „W“	1 / 2“			
Wasseranschluss-Duplikator „WD“	1 / 2“			
Max. Wasserdruck	6 bar			
Arbeitsdruck	0,4 – 0,5 bar			
IP-Schutz	IPX4			

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

## **DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE**

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

### **Wichtige Hinweise**

-Das Erzeugnis ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt.

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

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

### **DIE PLATZIERUNG**

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

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

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

# TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND REGELUNG

## Wichtig:

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

## Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein.  
Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

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

Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen

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

## Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

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

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

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

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

## WARM - UND KALTWASSERANSCHLUSS

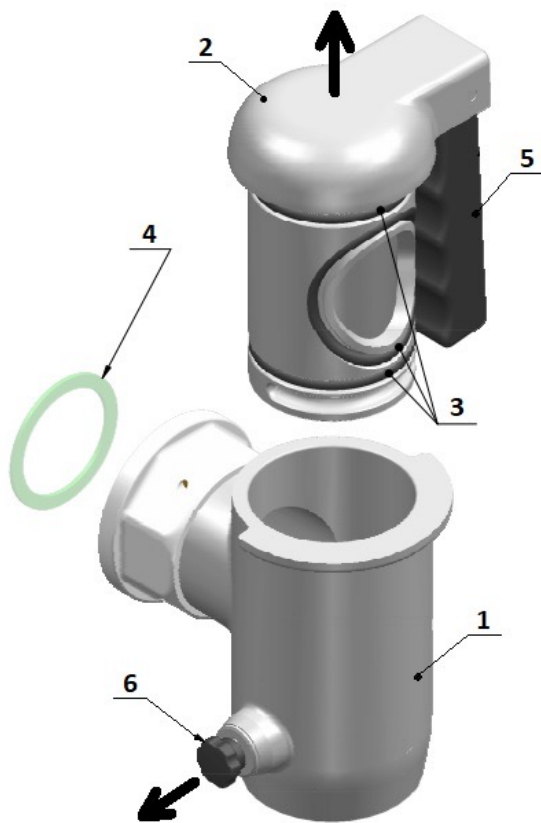
Der Anschluss an das Warm- und Kaltwasser erfolgt über Zuführschläuche mit Gewinde G1/2. Der Anschluss wird nach dem Abnehmen der vorderen Platte vorgenommen. Die Wasserzufuhr muss mit unabhängigen Verschlüssen versetzt werden, die frei zugänglich sind und die sich in der Reichweite der Einrichtung befinden.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

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

## Informationen über die Teile eines quadratischen Heizkessels

### Lebensmittelauslassventil

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



### Einbau des Ventils

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

### Verwendung des Ventils

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

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

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

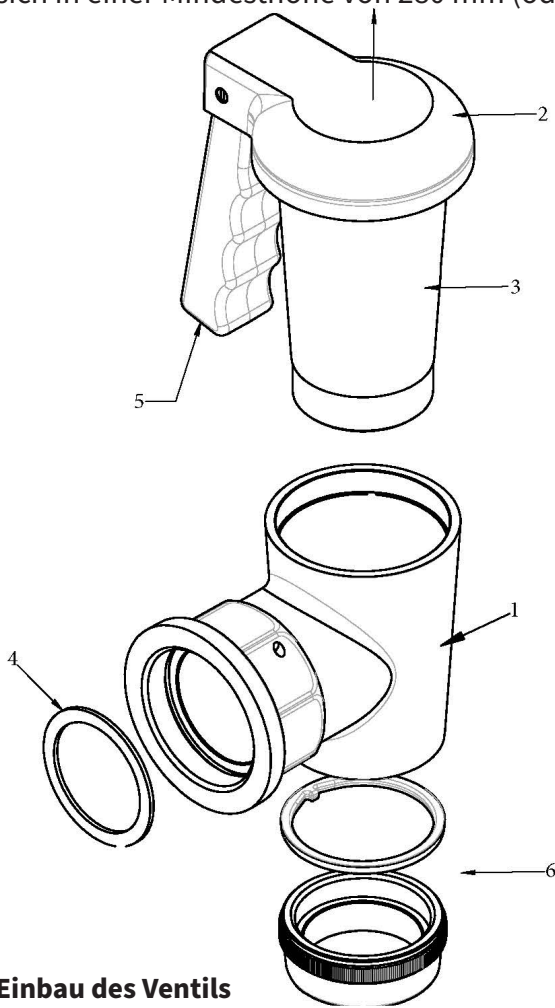
### Wartung der Ventile

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

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

## Lebensmittelauslassventil - Konisch

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



### Einbau des Ventils

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

### Verwendung des Ventils

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

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

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

### Wartung der Ventile

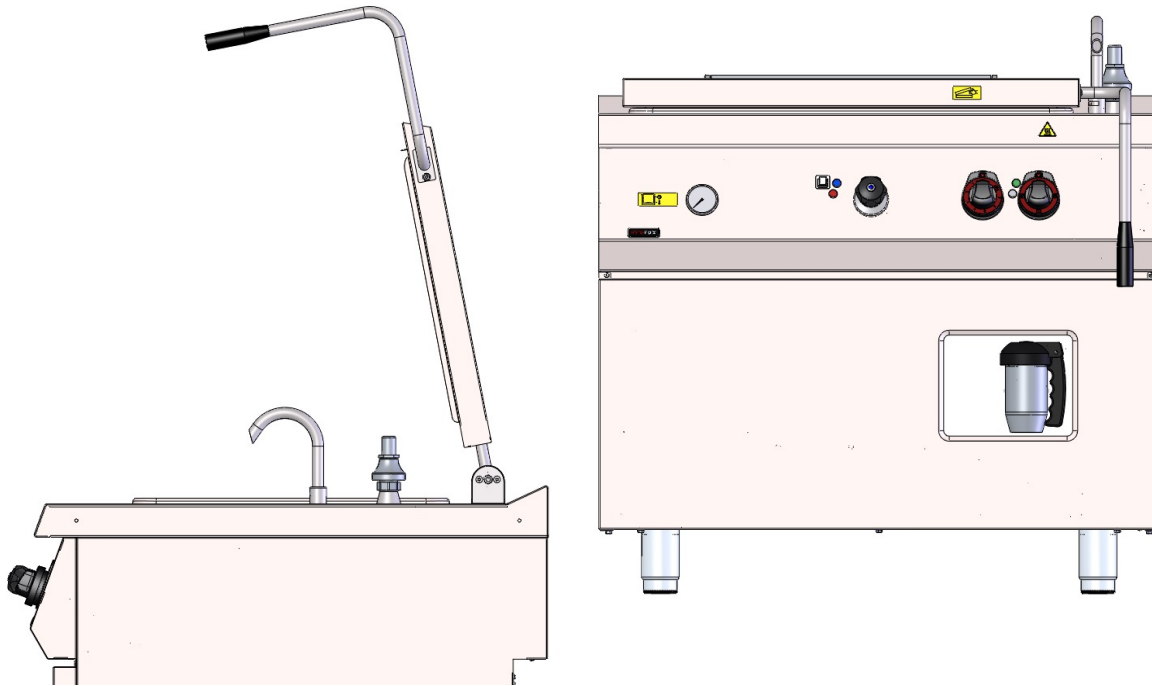
Die Wartung des Ventils sollte nach jedem Gebrauch (täglich) durchgeführt werden. Die Wartung wird wie folgt durchgeführt:

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

## Kesseldeckel

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

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





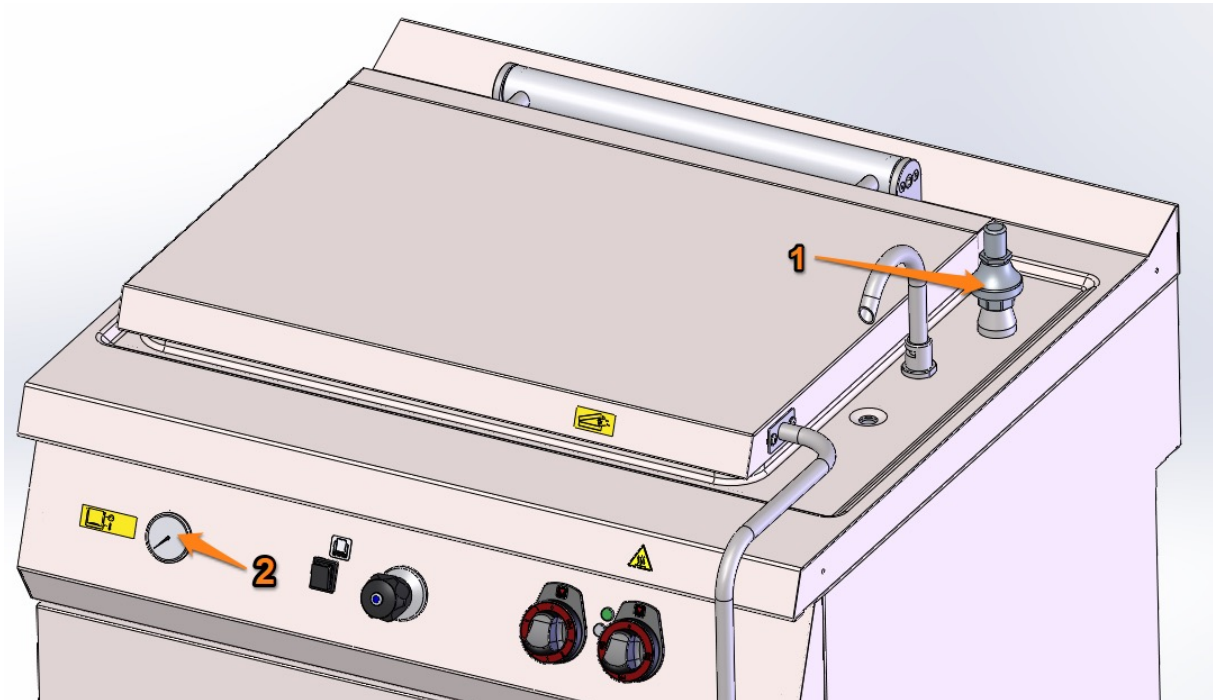
## Arbeitsdruck

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

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

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

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

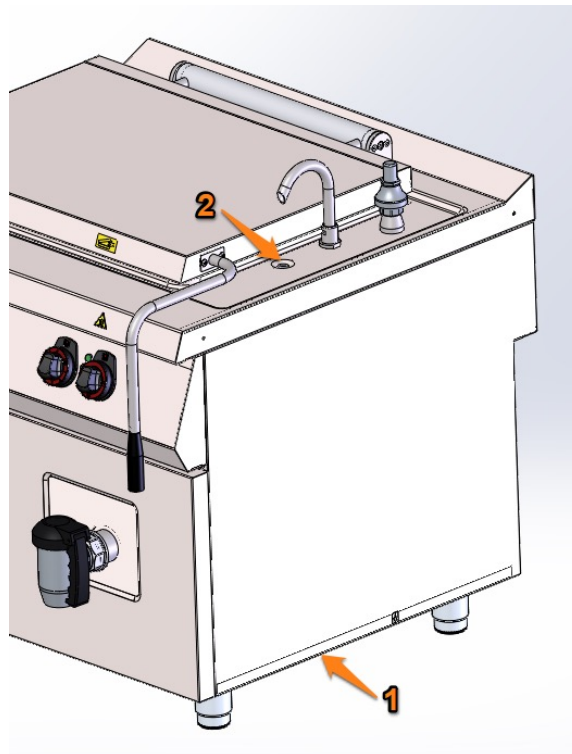


## Entlüftung des Vervielfältigers

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

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

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



## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Füllen des Vervielfältigers

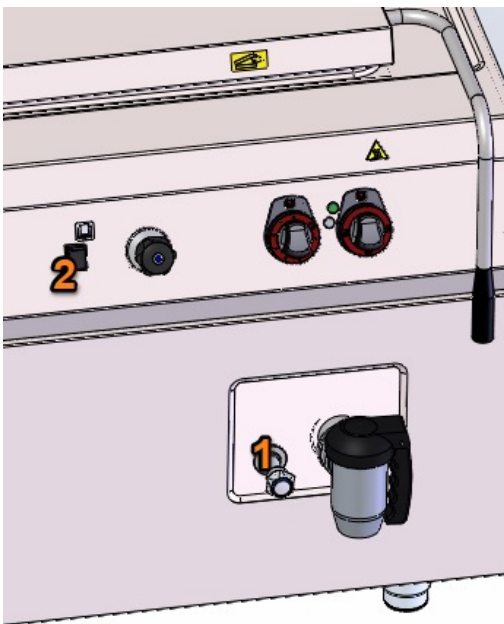
#### Halbautomatisch (Basisversion)

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

Das Nachfüllen des Zwischentanks erfolgt wie folgt:



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

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



#### Automatisch (AWF-Version)

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

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

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

## Einfüllen von Wasser zum Kochen

### Griff zum Einfüllen von Wasser

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

### Wassereinfüllstutzen

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

### Niveaulinien im Behälter

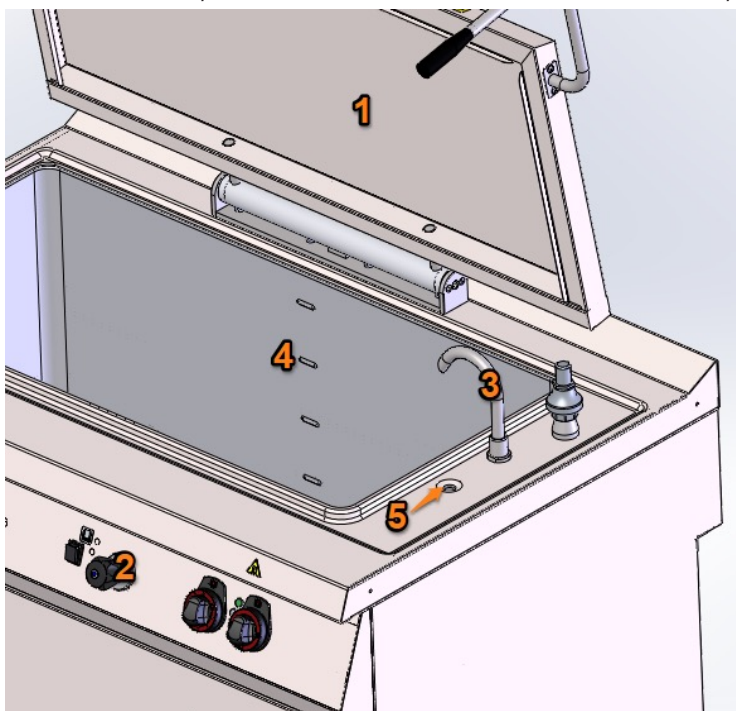
Die Füllstandslinien (4) sind auf der Rückseite des Behälters eingegossen und zeigen das Volumen der Lebensmittel im Behälter an. Die Linien geben das Volumen an:

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



## Einfüllen von Wasser in den Behälter


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

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



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

Operate the appliance by switching the power selector knob to the full  or half  power position. In these positions, the green light will illuminate to indicate the appliance is on (the boiler is not yet heating). Note: If the boiler is in AWF version, the intermediate tank priming will be activated at the same time (and if the level in the duplicator is not reached, the water will also be primed). Turning the controller knob to positions 1 - MAX will switch on the electric heating system. The heating status is indicated by an orange indicator light.

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

Once the desired temperature is reached, the heating output should be adjusted by pulling down to half power or setting the control to a value lower than MAX, which will extend the life of the switching elements.


- For the function and life of the heating elements, it is essential that the correct water level is maintained in the duplicator intermediate casing, thus keeping the heating elements submerged at all times.
- If the pressure switch fails and the pressure is greater than 0.5 bar +10%, the safety valve located on the top plate will open and release the steam.
- Heat transfer is most effective when the full capacity of the cooking vessel is used, or at most to the next groove (210 l for the 90/140-300 and 120 l for the 90/100-200). At lower fill levels, heat loss increases and cooking performance is reduced.
- To achieve the most efficient boiling of food, the lid must be closed.

Kontrolliert

## Leistungswahlknopf

Der Drehknopf (1) schaltet das Gerät aus/ein. Der Schalter hat vier Positionen:

Stellung 0 - das Gerät ist ausgeschaltet.

Volle Leistung  - alle Heizschlangen des Heizsystems werden beim Heizen verwendet. Diese Position ist zweimal auf dem Drehknopf zu finden.

Halbe Leistung  - Ein Teil der Heizschlangen wird während des Heizens verwendet.

## Controller-Knopf

Sowohl die volle als auch die halbe Leistung kann mit dem Drehknopf (2) feiner eingestellt werden, wenn:

Stellung 0 - Heizungsanlage aus.

Positionen 1 bis 7 - Regulierung zwischen 10 und 70% der vollen oder halben Leistung je nach Einstellung des Drehknopfes (1). Die Regulierung erfolgt durch zyklisches Umschalten der Heizelemente in verschiedenen Intervallen.

MAX-Position - 100% der vollen oder halben Leistung je nach Einstellung des Reglers (1). Die Heizelemente heizen kontinuierlich (außer bei Abschaltung durch die Voreinstellung wegen Erreichen des Arbeitsdrucks).


## Grüne Kontrollleuchte


Die grüne Kontrollleuchte (3) zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Das Licht leuchtet grün, wenn der Netzschalterknopf in die volle oder halbe Position geschaltet wird. Wenn die grüne Kontrollleuchte leuchtet, wird gleichzeitig die automatische Zwischenwasserzufuhr aktiviert (bei der AWF-Version) und bei niedrigem Wasserstand beginnt das Wasser zu fließen.

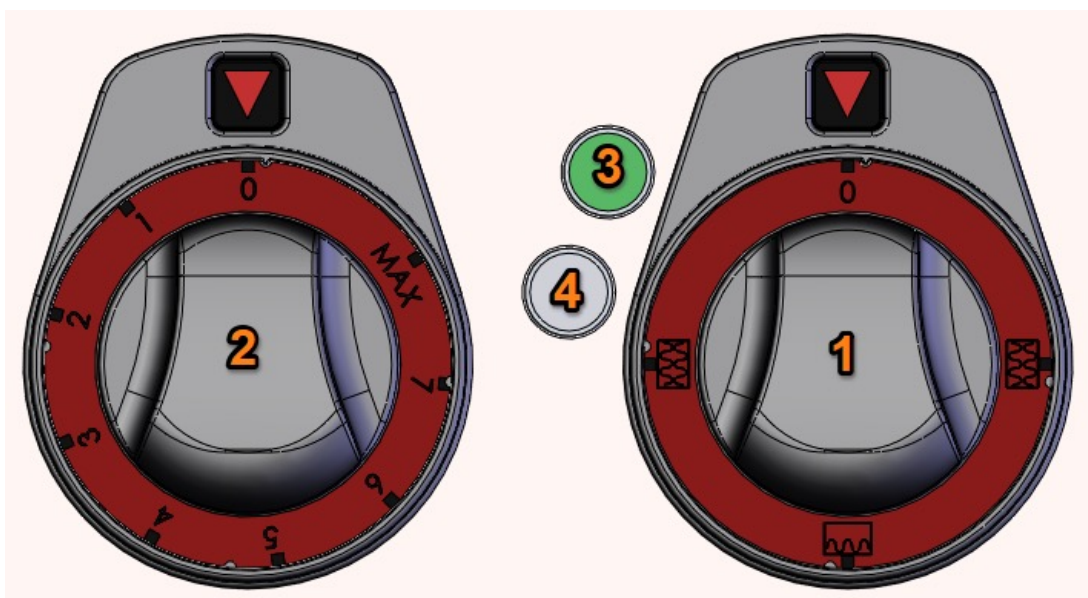
## Weißer (orange) Kontrollleuchte

Die weiße Leuchte (4) zeigt den Zustand des Heizsystems an. Das Licht leuchtet immer orange, wenn das Gerät heizt.

## Verordnung

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

Um die Temperatur des Garguts auf ca. 95 °C zu halten (empfohlene Temperatur für das Ziehen von Brühe) - bringen Sie das Gargut zunächst zum Kochen und stellen Sie dann den Leistungsschalter (1) auf halbe Leistung  und gleichzeitig den Feineinstellknopf (2) auf Stufe 2 (die Stufe kann je nach Menge des Garguts variieren).



## REINIGUNG UND WARTUNG

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

### WARNUNG!

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

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

### HINWEIS

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

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

<b>Defekt</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Empfohlene Lösung</b>
Der Wasserkocher braucht sehr lange zum Aufheizen	Deckel öffnen	Kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel
	Zu wenig Essen kochen	Größere Mengen kochen - kleine Mengen sind nicht wirksam
	Der Vervielfältiger ist überfüllt	Wasser aus dem Vervielfältigungsgerät bis zum richtigen Stand ablassen
(Basisversion) Wasser kann nicht in den Vervielfältiger eingefüllt werden	Wasserversorgung (WD) ist geschlossen	Sicherstellung der Wasserversorgung
	Der Teekessel ist zu heiß	Warten - der Thermostat verhindert, dass sich das Wasser bei Temperaturen über 60 °C füllt
(AWF version) no water is pumped into the duplicator	Wasserversorgung (WD) ist geschlossen	Sicherstellung der Wasserversorgung
	Füllmagnetventil funktioniert nicht	Service anrufen - Austausch erforderlich
(AWF-Version) Wasser sprudelt aus der Abwasserleitung oder aus dem Sicherheitsventil	Überlauf des Vervielfältigers aufgetreten	Gerät ausschalten und Service rufen - Füllstandssensoren müssen gereinigt werden
		Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an - es ist notwendig, die Empfindlichkeit der Sensoren einzustellen
(AWF-Version) leuchtet die rote Lampe. Funktion der Heizung blockiert	Kochen von Wasser aufgrund einer nicht funktionierenden Füllung	Überprüfen Sie die Wasserversorgung (WD)
		Ruf nach Service - Ausfall des Füllsystems



## Zu ersetzende Teile

Name des Teils	Bestellnummer	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Füllen des Magneten	401590410	
Schalter zum Füllen	401500553	(grundlegend version)
Arbeitspegelrelais	402520121	(version AWF)
Notstandsrelais	402520120	(version AWF)
Füllstandssensor	402520122	(version AWF)
Schütz 32 A	401531051	
Glas-Sicherung ST 3,15A	401590155	
Heizelement BI 8000W	401022372	

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2014/30/EU, 2014/35/EU à la loi n° 117/2016 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Type	BIQ 90/100-200 E	BIQ 90/100-200 E AWF	BIQ 90/140-300 E	BIQ 90/140-300 E AWF
Dimensions (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Poids	188 kg	190 kg	238 kg	240 kg
Puissance absorbée	24 kW		32 kW	
Tension	400V/3N			
Courant sur la phase du conducteur d'alimentation	34,9 A		46,5 A	
Courant N sur le conducteur d'alimentation	0,1 A			
Fil conducteur recommandé	H07RN-F 5Gx6		H07RN-F 5Gx10	
Disjoncteur recommandé	3 x 40 A		3 x 50 A	
Volume total	200 l		300 l	
Volume de travail	183 l		280 l	
Volume d'eau dans le boîtier intermédiaire	31 l		47 l	
Temps de chauffage*	65 min		70 min	
Raccord d'eau „W	1 / 2"			
Duplicateur de raccordement à l'eau „WD	1 / 2"			
Température max. Pression de l'eau	6 bar			
Pression de travail	0,4 – 0,5 bar			
Protection IP	IPX4			

\*Temps mesuré jusqu'à l'atteinte de 100 °C pour une température initiale de l'eau dans le réservoir et le duplicateur de 17 °C et avec le couvercle fermé !

## **CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

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

### **Recommandation importante:**

-Le produit est destiné uniquement à un usage intérieur.

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

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

## **LA LOCATION**

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

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

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

## **INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT**

### **Important:**

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

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

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

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

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

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

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

#### **Tableau:**

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

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

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

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

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

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

### Entretien:

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

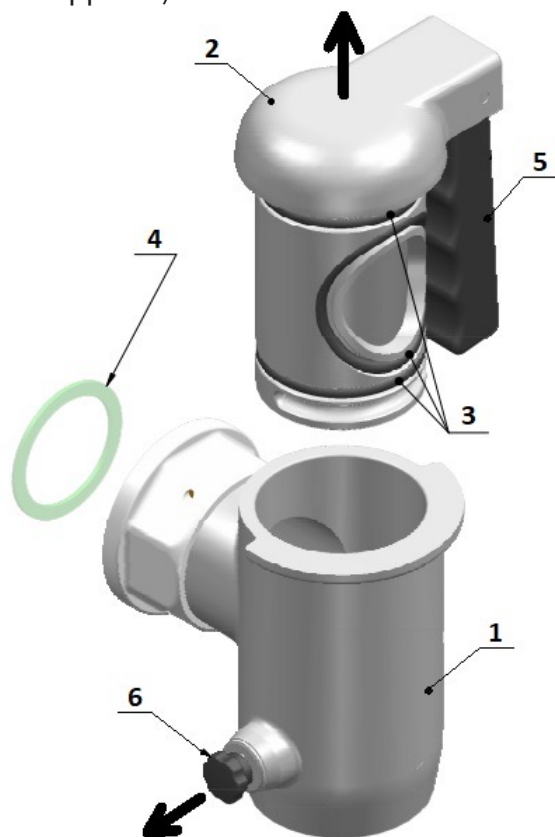


- N'introduisez pas la fiche du cordon dans la prise de courant et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique si vos mains sont mouillées ou en tirant sur le cordon électrique !
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.

## Informations sur les pièces des chaudières carrées

### Valve de sortie des aliments

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



### Installation des vannes

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

### Utilisation de la valve

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

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

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

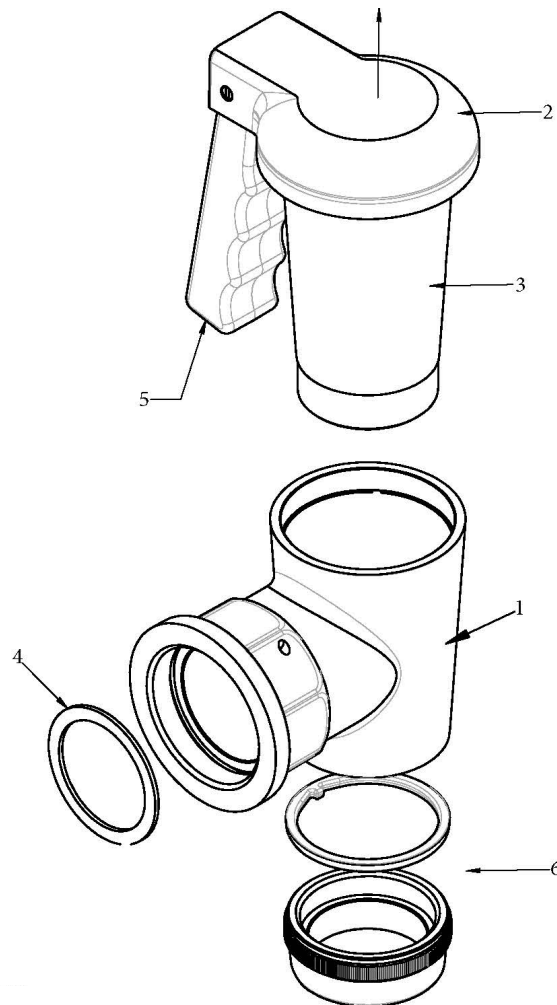
### Entretien de la valve

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

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

## Valve de sortie des aliments - Conique

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



### Installation des vannes

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

### Utilisation de la valve

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

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

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

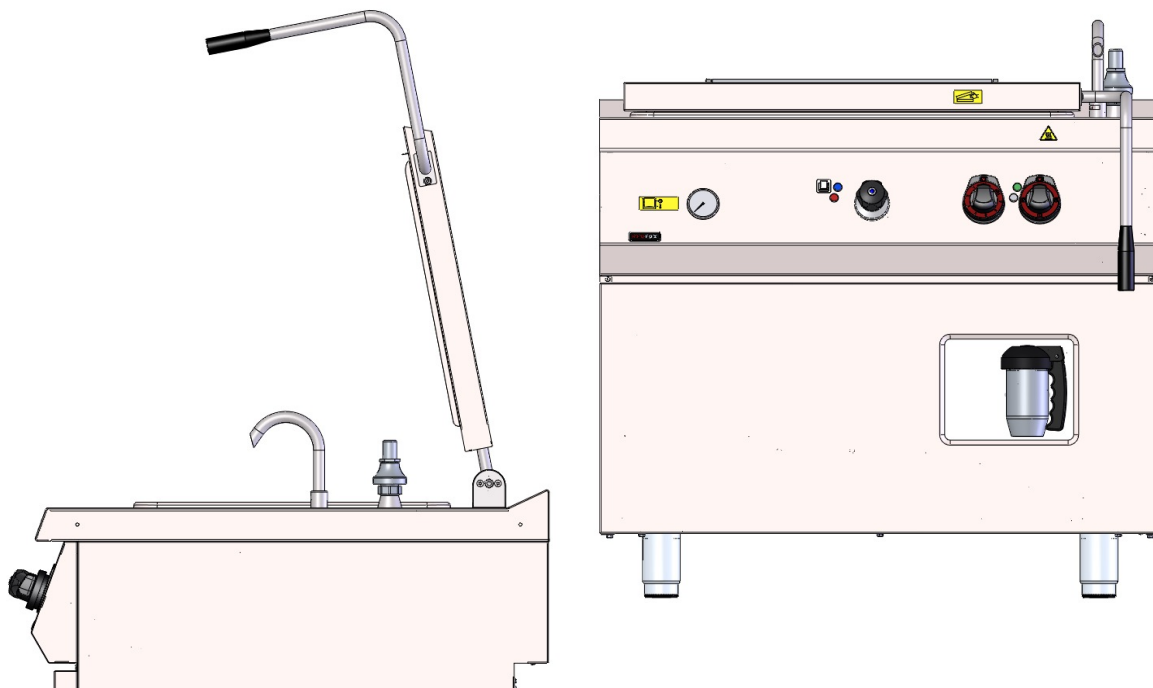
### Entretien de la valve

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

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

## Couvercle de chaudière

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





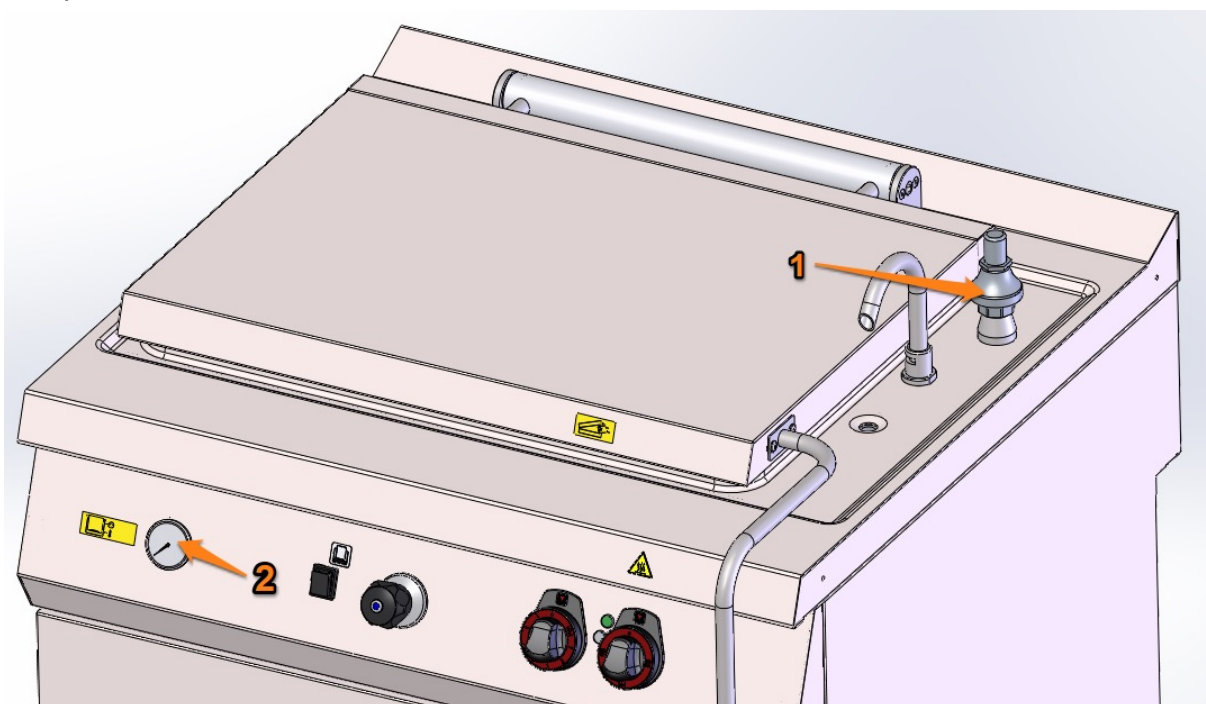
## Pression de travail

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

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

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

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

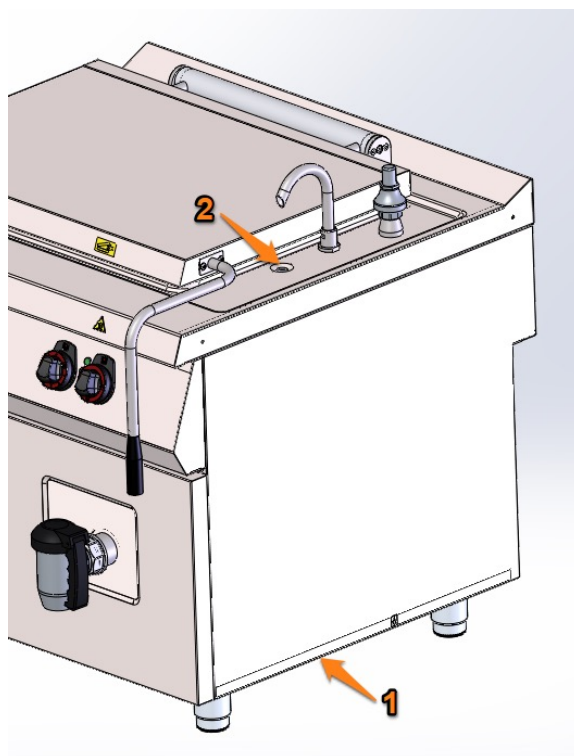


## Purge d'air du duplicateur

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

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

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



## MODE D'EMPLOI

### Remplir le duplicateur

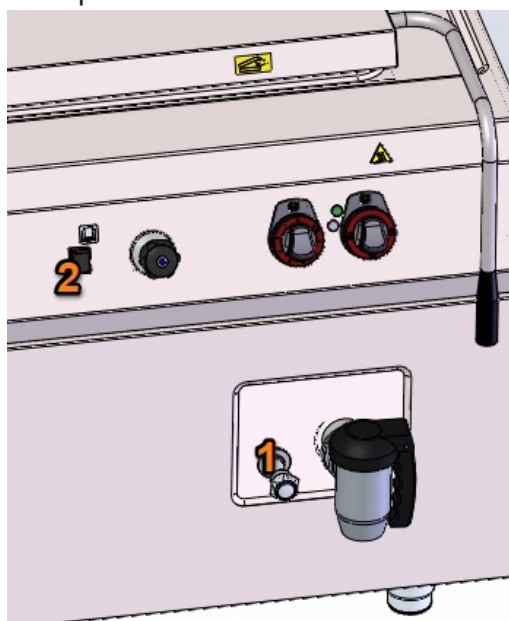
Semi-automatique (version de base)

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

Le remplissage du réservoir intermédiaire s'effectue comme suit :



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

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



Automatique (version AWF)

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

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

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

## Remplissage d'eau pour l'ébullition

Poignée pour le remplissage d'eau

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

Manchon de remplissage d'eau

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

Lignes de niveau dans le réservoir

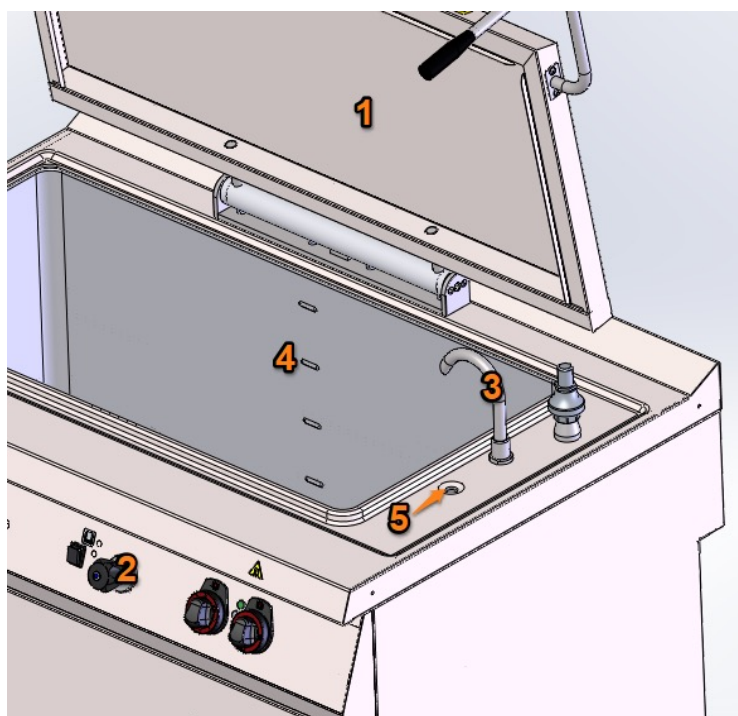
Les lignes de niveau (4) sont moulées à l'arrière du récipient et indiquent le volume des aliments dans le récipient. Les lignes indiquent le volume :

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



## Verser de l'eau dans le récipient


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

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



Avant de commencer à faire bouillir l'eau, il est nécessaire de vérifier le niveau d'eau dans le duplicateur en ouvrant le robinet de trop-plein. Si aucune eau ne sort du duplicateur, il est nécessaire de faire sortir l'eau en maintenant l'interrupteur à bascule. Lorsque l'eau commence à couler, fermez le robinet de trop-plein. Remarque : pour les versions AWF, sautez cette étape.

Faites fonctionner l'appareil en mettant le bouton de sélection de la puissance sur la position  pleine puissance  ou demi-puissance. Dans ces positions, le voyant vert s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche (la chaudière ne chauffe pas encore). Remarque : si la chaudière est en version AWF, l'amorçage du réservoir intermédiaire sera activé en même temps (et si le niveau dans le duplicateur n'est pas atteint, l'eau sera également amorcée). En tournant le bouton du régulateur sur les positions 1 - MAX, le système de chauffage électrique se met en marche. L'état du chauffage est indiqué par un témoin lumineux orange.

Pour obtenir l'ébullition la plus rapide, le couvercle doit être fermé et le régulateur pleine puissance  + réglé sur MAX. Même à la puissance maximale, le contrôle de la pression par le pré-réglage est toujours actif. Par conséquent, le chauffage peut se déclencher lorsque la pression de fonctionnement est atteinte.

Une fois que la température souhaitée est atteinte, la puissance de chauffage doit être ajustée en la ramenant à mi-puissance ou en réglant le régulateur sur une valeur inférieure à MAX, ce qui prolongera la durée de vie des éléments de commutation.


- Pour le fonctionnement et la durée de vie des éléments chauffants, il est essentiel que le niveau d'eau correct soit maintenu dans le boîtier intermédiaire du duplicateur, ce qui permet de garder les éléments chauffants immergés à tout moment.
- Si le pressostat tombe en panne et que la pression est supérieure à 0,5 bar +10%, la soupape de sécurité située sur la plaque supérieure s'ouvrira et libérera la vapeur.
- Le transfert de chaleur est le plus efficace lorsque la capacité totale de la cuve de cuisson est utilisée, ou au maximum jusqu'à la rainure suivante (210 l pour le 90/140-300 et 120 l pour le 90/100-200). À des niveaux de remplissage inférieurs, la perte de chaleur augmente et les performances de cuisson sont réduites.
- Pour obtenir l'ébullition la plus efficace des aliments, le couvercle doit être fermé.

## Contrôle

### Bouton de sélection de la puissance

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

Position 0 - l'appareil est éteint.

Pleine puissance  - tous les serpentins du système de chauffage sont utilisés pour le chauffage. Cette position se trouve deux fois sur le bouton rotatif.

Demi-puissance  - une partie des serpentins de chauffage est utilisée pendant le chauffage.

### Bouton du contrôleur

Tant la pleine puissance que la demi-puissance peuvent être réglées plus précisément à l'aide du bouton (2) si :

Position 0 - installation de chauffage éteinte.

Positions 1 à 7 - régulation entre 10 et 70% de la pleine puissance ou de la demi-puissance selon le réglage du bouton (1). La régulation s'effectue par commutation cyclique des éléments chauffants à différents intervalles.

Position MAX - 100% de la pleine puissance ou de la moitié de la puissance selon le réglage du bouton (1).

Les éléments chauffants chauffent en continu (sauf en cas d'arrêt par le pré-réglage parce que la pression de travail est atteinte).


### Témoin lumineux vert


Le voyant lumineux vert (3) indique que l'appareil est allumé. Le voyant s'allume en vert lorsque le bouton de l'interrupteur d'alimentation est placé en position pleine ou à moitié. Lorsque le voyant lumineux vert s'allume, l'alimentation automatique en eau intermédiaire est simultanément activée (pour la version AWF) et l'eau commence à couler lorsque le niveau d'eau est bas.

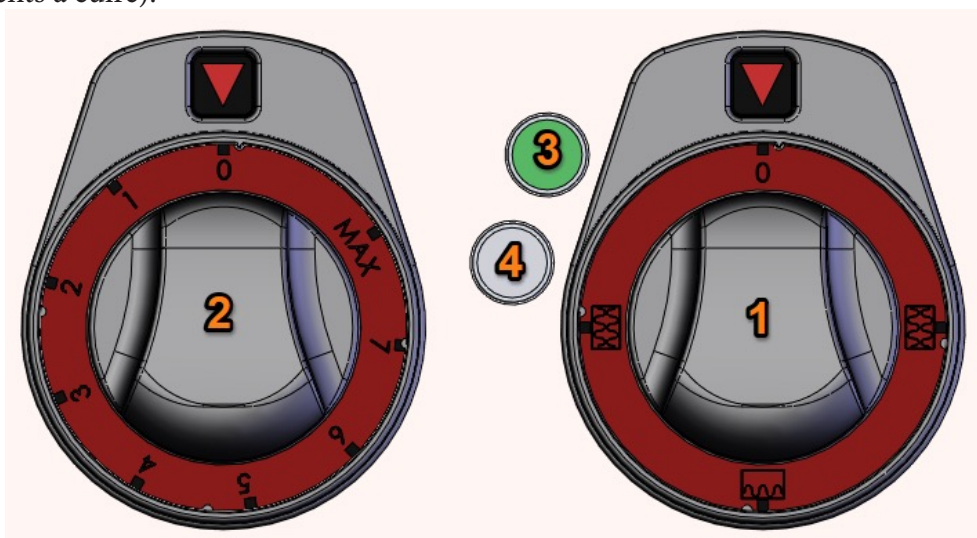
### Voyant lumineux blanc (orange)

Le voyant blanc (4) indique l'état du système de chauffage. Il s'allume toujours en orange lorsque l'appareil chauffe.

### Ordonnance

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

Pour maintenir la température des aliments à environ 95 °C (température recommandée pour tirer un bouillon) - portez d'abord les aliments à ébullition, puis placez le bouton de puissance (1) à mi-puissance  et, en même temps, le bouton de réglage fin (2) sur le niveau 2 (le niveau peut varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire).



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

### AVERTISSEMENT!

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

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

### REMARQUE

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

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

<b>Défauts</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution recommandée</b>
La bouilloire est longue à chauffer.	Ouvrir le couvercle	Cuisez toujours avec le couvercle fermé
	Cuisiner trop peu de nourriture	Cuisez de plus grandes quantités - les petites quantités ne sont pas efficaces
	Le duplicateur est surchargé	Vidangez l'eau du duplicateur jusqu'au niveau correct.
(version de base) l'eau ne peut pas être versée dans le duplicateur	L'alimentation en eau (WD) est fermée	Sécuriser l'approvisionnement en eau
	La bouilloire est trop chaude	Attendre - le thermostat empêche le remplissage de l'eau à des températures supérieures à 60 °C
(version AWF) aucune eau n'est pompée dans le duplicateur	L'alimentation en eau (WD) est fermée	Sécuriser l'approvisionnement en eau
	Le solénoïde de remplissage ne fonctionne pas	Appel de service - remplacement nécessaire
(version AWF) l'eau jaillit du tuyau d'évacuation ou de la soupape de sécurité.	Le duplicateur a débordé	Arrêtez l'appareil et appelez le service après-vente - les capteurs de niveau doivent être nettoyés.
		Éteignez l'appareil et appelez le service après-vente - il est nécessaire de régler la sensibilité des capteurs.
(version AWF) le voyant rouge est allumé. Fonction de chauffage bloquée	Ébullition d'eau due à un remplissage non fonctionnel	Vérifier l'alimentation en eau (WD)
		Appel de service - défaillance du système de remplissage
Aucune pression ne s'accumule dans le duplicateur.	Le duplicateur n'est pas encore chaud	Attendez - la pression ne commence à monter qu'à partir d'une température d'environ 80 °C.
	Valve d'évent défectueuse / endommagée	Appel de service - remplacement nécessaire
	Fissure dans le duplicateur	Appel de service - réparation nécessaire
La soupape de sécurité libère la vapeur	Pression trop élevée - pressostat non fonctionnel	Appel de service - remplacement nécessaire



## Pièces à remplacer

Nom de la pièce	Numéro de commande	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Remplir l'aimant	401590410	
Interrupteur de remplissage	401500553	(version de base)
Relais de niveau de travail	402520121	(version AWF)
Relais d'urgence	402520120	(version AWF)
Capteur de niveau	402520122	(version AWF)
Contacteur 32 A	401531051	
Fusible pour verre ST 3,15A	401590155	
Élément chauffant BI 8000W	401022372	

## DE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING MET DE NORMEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten voldoen aan de basiseisen van de richtlijn 2014/30/EU (verordening van de regering nr. 117/2016 Coll.) en de eisen van de richtlijn 2014/35/EU (verordening van de regering nr. 118/2016 Coll.).

Houd er rekening mee dat de fabrikant elke aansprakelijkheid afwijst in geval van directe of indirecte schade, die betrekking heeft op verkeerde installatie, niet correcte ingreep of aanpassingen, onvoldoende onderhoud en onjuist gebruik en die eventueel veroorzaakt zijn door andere oorzaken die gespecificeerd zijn in de afzonderlijke punten van de verkoopsvoorwaarden. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en moet worden bediend door gekwalificeerd personeel. Onderdelen die na afstelling door de fabrikant of een geautoriseerd persoon zijn beveiligd, mogen door de gebruiker niet gewijzigd worden.

### Technische gegevens

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

Type	BIQ 90/100-200 E	BIQ 90/100-200 E AWF	BIQ 90/140-300 E	BIQ 90/140-300 E AWF
Afmetingen (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Gewicht	188 kg	190 kg	238 kg	240 kg
Stroomverbruik	24 kW		32 kW	
Spanning	400V/3N			
Stroom op de fase van de voedingsgeleider	34,9 A		46,5 A	
Stroom N op de voedingsgeleider	0,1 A			
Aanbevolen geleidingsdraad	H07RN-F 5Gx6		H07RN-F 5Gx10	
Aanbevolen stroomonderbreker	3 x 40 A		3 x 50 A	
Totaal volume	200 l		300 l	
Werklast	183 l		280 l	
Volume van het water in de tussenbehuizing	31 l		47 l	
Opwarmtijd	65 min		70 min	
Water aansluiting „W	1 / 2“			
Water aansluiting duplicator „WD	1 / 2“			
Max. temperatuur Waterdruk	6 bar			
Werkdruk	0,4 – 0,5 bar			
IP-bescherming	IPX4			

\*Tijd gemeten tot 100 °C is bereikt bij een begintemperatuur van het water in de tank en de duplo van 17 °C en met het deksel gesloten!

## Controle van de verpakking en het apparaat

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

### Belangrijke aanwijzingen

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

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

## Plaatsing

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

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

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

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

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

De kleinste vereiste luchtstroming vanuit de buitenruimte voor de apparaten van versie A ligt in het bereik van 5-20 m<sup>3</sup>/h, afhankelijk van het type apparaat. Het hangt af van de installatievoorschriften van het land van bestemming.

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

## Installatie

Belangrijk:

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

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

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

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

## **Veiligheidsvoorzieningen in verband met brandpreventie conform ČSN 061008 art. 21**

- het apparaat mag uitsluitend door volwassenen bediend worden
- het apparaat kan veilig gebruikt worden in overeenstemming van de volgende normen:  
ČSN 33 2000-4-482: Brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar  
ČSN 33 2000-4-42: Bescherming tegen invloeden van warmte
- het apparaat moet zo worden geplaatst dat het stevig staat of hangt op een vuurbestendige ondergrond  
Op of naast het apparaat mogen zich geen brandbare voorwerpen bevinden binnen de veilige afstand die voor het apparaat is vastgesteld (de kleinste afstand tot brandbare materialen bedraagt 10 cm).

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

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

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

## Aansluiting van de elektrische kabel op het elektriciteitsnet

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

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

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

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

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

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

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

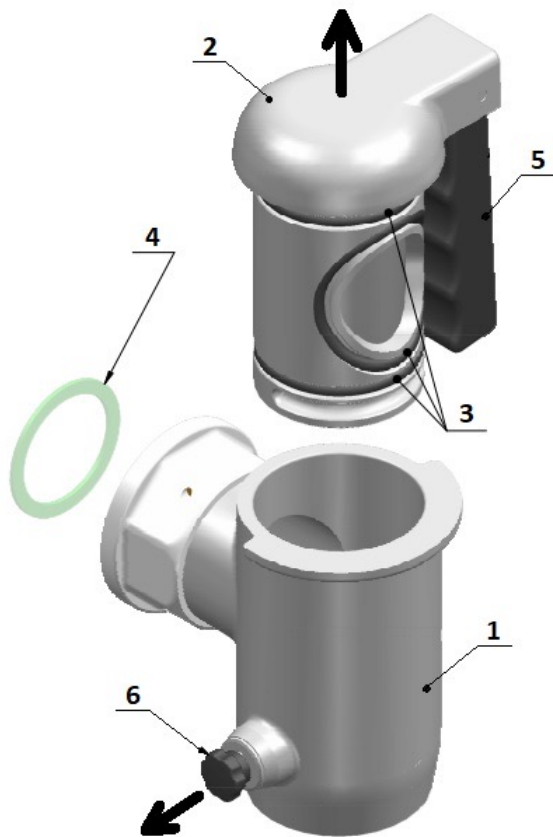


- Dit label geeft het risico van een elektrische schok aan

## Informatie over de onderdelen van vierkante ketels

### Voedingsuitlaatklep

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



### Klep installatie

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

### Gebruik van de klep

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

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

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

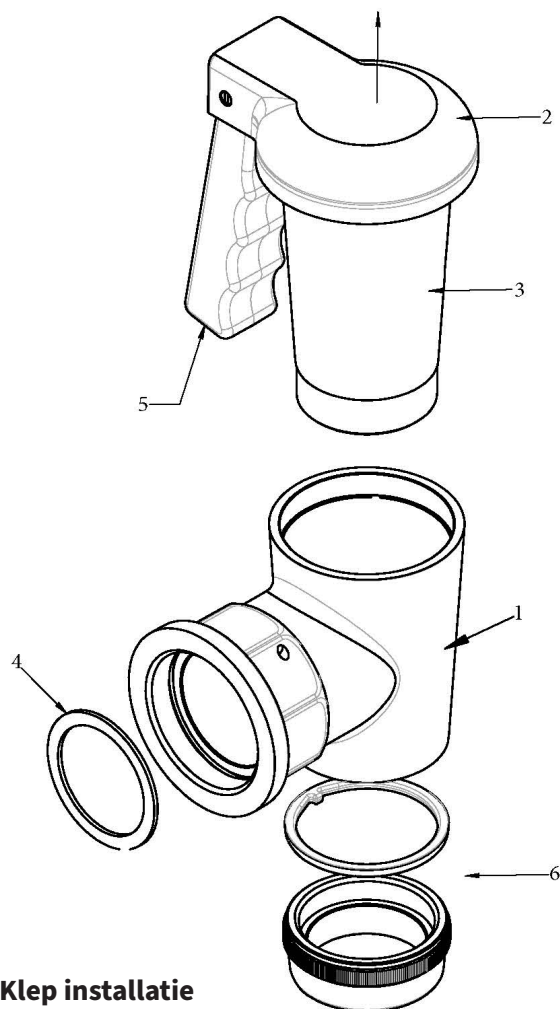
### Onderhoud van de klep

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

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

## Voedingsuitlaatklep - Conisch

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



### Klep installatie

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

### Gebruik van de klep

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

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

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

### Onderhoud van de klep

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

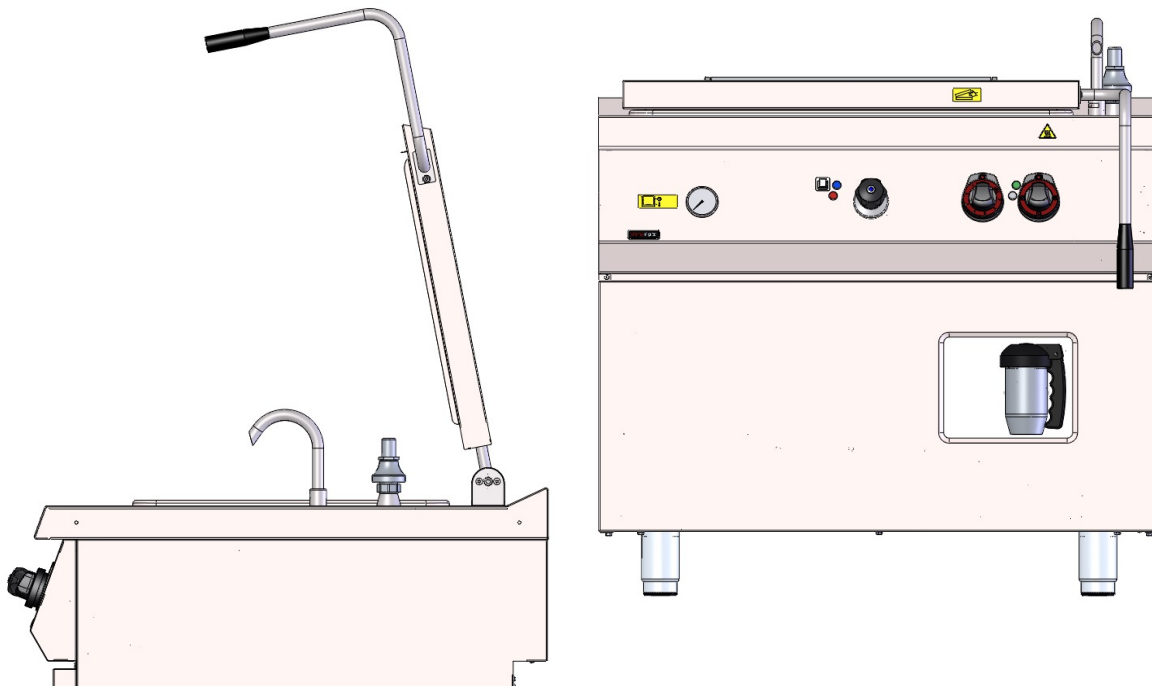
- 1) Controleer eerst of er geen restvloeistof (voedsel) in de container zit.
- 2) Open de klep.
- 3) Draai de borgmoer (6) los en verwijder het ventielinzetstuk (2) naar boven en naar buiten uit het huis (1).
- 4) Maak alle onderdelen van de klep schoon. Met name moet het afdichtingsoppervlak (3) worden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



## Ketelafdekking

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

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



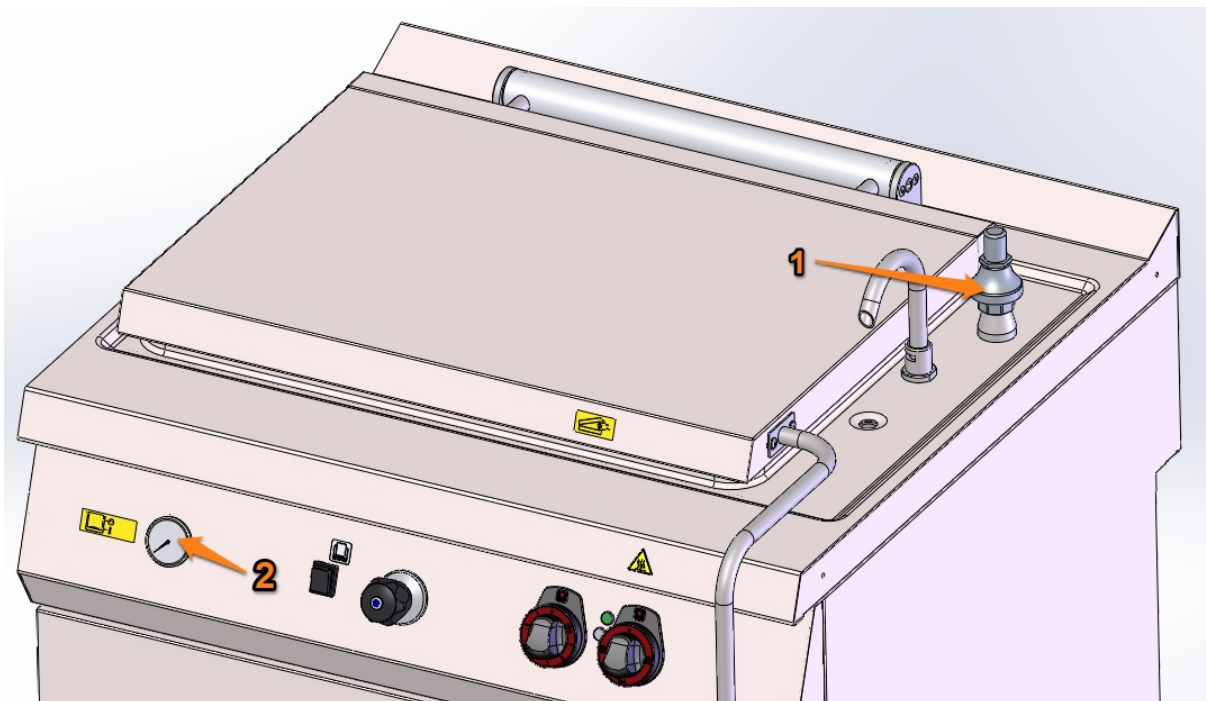
## Werkdruk

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

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

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

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

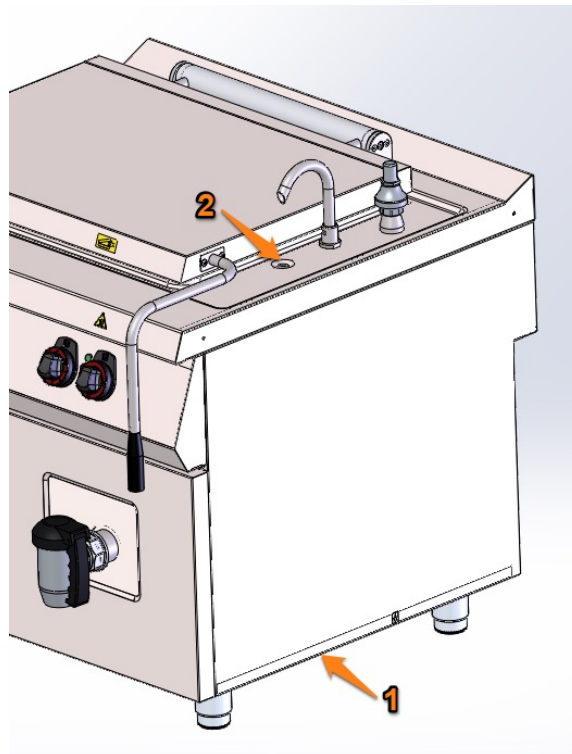


## Duplicator luchtzuivering

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

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

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



## INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

### Vullen van de duplicator

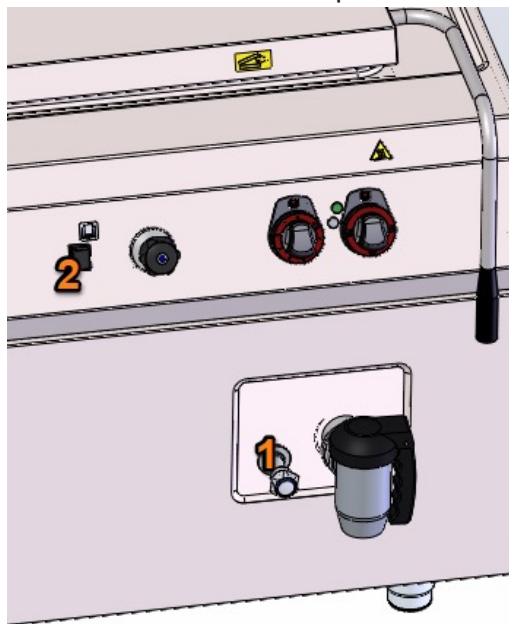
Semi-automatisch (basisversie)

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

De tussentank wordt als volgt gevuld:

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

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



Automatisch (AWF-versie)

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

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

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

## Vullen met water om te koken

### Handvat voor watervulling

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

### Watervulkoker

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

### Niveau leidingen in de tank

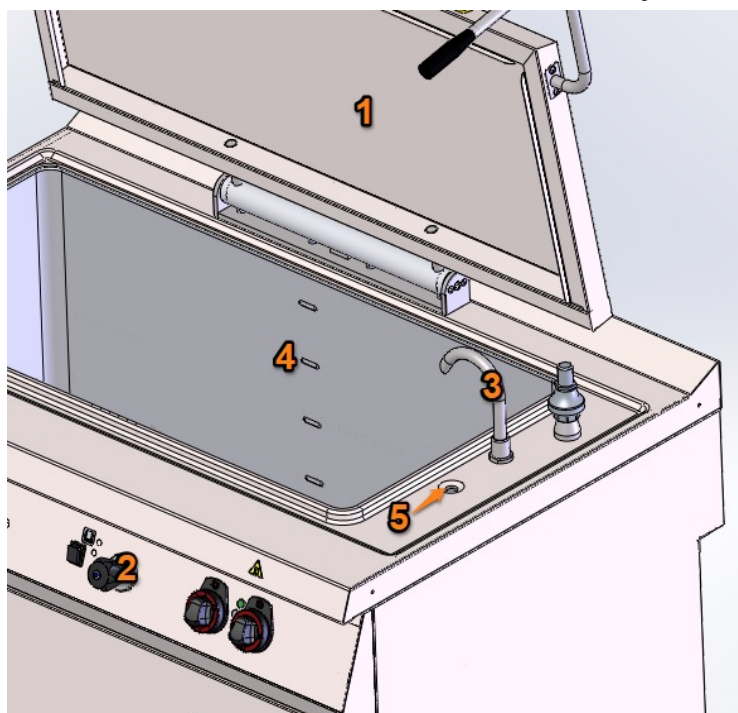
De niveaustrepen (4) zijn op de achterkant van de container gegoten en geven het volume van het voedsel in de container aan. De lijnen geven het volume aan:

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



## Giet water in de container


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

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



Alvorens te beginnen met koken is het noodzakelijk eerst het waterniveau in de duplicator te controleren door de overloopkraan te openen. Als er geen water uit de duplicator komt, is het noodzakelijk om het water eruit te laten lopen door de tuimelschakelaar ingedrukt te houden. Wanneer er water begint te stromen, sluit u de overloopkraan. Opmerking: Voor AWF versies, sla deze stap over.

Bedien het apparaat door de keuzeknop voor het vermogen in de stand vol  of half  vermogen te zetten. In deze standen zal het groene lampje gaan branden om aan te geven dat het toestel aan staat (de ketel verwarmt nog niet). Opmerking: Als de ketel in AWF-uitvoering is, wordt tegelijkertijd de aanvulling van het tussenreservoir geactiveerd (en als het niveau in het tussenreservoir niet wordt bereikt, wordt het water ook voorgevuld). Door de regelknop in de standen 1 - MAX te draaien, wordt de elektrische verwarming ingeschakeld. De verwarmingsstatus wordt aangegeven door een oranje controlelampje.

Om de snelste opwarming te bereiken, moet het deksel gesloten zijn en de vol vermogen  + regulaar ingesteld zijn op MAX. Zelfs bij maximaal vermogen is de drukregeling door de voorinstelling nog steeds actief. Daarom kan het verwarmingselement een cyclus doorlopen wanneer de werkdruk is bereikt.

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, moet het verwarmingsvermogen worden aangepast door het terug te trekken naar half vermogen of de regeling op een waarde lager dan MAX te zetten, waardoor de levensduur van de schakelementen wordt verlengd.


- Voor de werking en levensduur van de verwarmingselementen is het van essentieel belang dat het juiste waterniveau in de tussenbehuizing van de duplicator wordt gehandhaafd, zodat de verwarmingselementen te allen tijde ondergedompeld blijven.
- Als de drukschakelaar uitvalt en de druk hoger is dan 0,5 bar +10%, zal het veiligheidsventiel op de bovenplaat openen en de stoom aflaten.
- De warmteoverdracht is het meest effectief wanneer de volledige capaciteit van het kookvat wordt gebruikt, of hoogstens tot de volgende groef (210 l voor de 90/140-300 en 120 l voor de 90/100-200). Bij lagere vulniveaus neemt het warmteverlies toe en worden de kookprestaties minder.
- Om het voedsel zo efficiënt mogelijk te laten koken, moet het deksel gesloten zijn.

Gecontroleerd

Vermogen selectieknop

De draaiknop (1) wordt gebruikt om het toestel aan/uit te zetten. De knop heeft vier standen:

Stand 0 - de verwarming is uitgeschakeld.

Vol vermogen  - alle spoelen in het verwarmingssysteem worden gebruikt voor verwarming. Deze stand wordt tweemaal gevonden op de draaiknop.

Half vermogen  - een deel van de verwarmingsspiralen wordt gebruikt tijdens het verwarmen.

Regelknop

Zowel vol vermogen als half vermogen kunnen nauwkeuriger worden ingesteld met de knop (2) als :

Stand 0 - verwarmingssysteem uitgeschakeld.

Standen 1 tot 7 - regeling tussen 10 en 70% van vol vermogen of half vermogen, afhankelijk van de stand van de knop (1). De regeling geschiedt door cyclisch schakelen van de verwarmingselementen met verschillende tussenpozen.

Stand MAX - 100% van vol vermogen of half vermogen, afhankelijk van de stand van de knop (1). De verwarmingselementen warmen continu op (tenzij de voorinstelling is uitgeschakeld omdat de werkdruk is bereikt).

Groen controlelampje

Het groene controlelampje (3) geeft aan dat het toestel is ingeschakeld. Het indicatielampje brandt groen wanneer de aan/uit-schakelaar in de stand volledig of halfweg wordt gedraaid. Als het groene lampje brandt, wordt tegelijkertijd de automatische tussenwatertoevoer geactiveerd (voor de AWF-versie) en begint het water te stromen als het waterpeil laag is.

Wit controlelampje (oranje)


Het witte lampje (4) geeft de status van het verwarmingssysteem aan. Het brandt altijd oranje wanneer het toestel aan het opwarmen is.

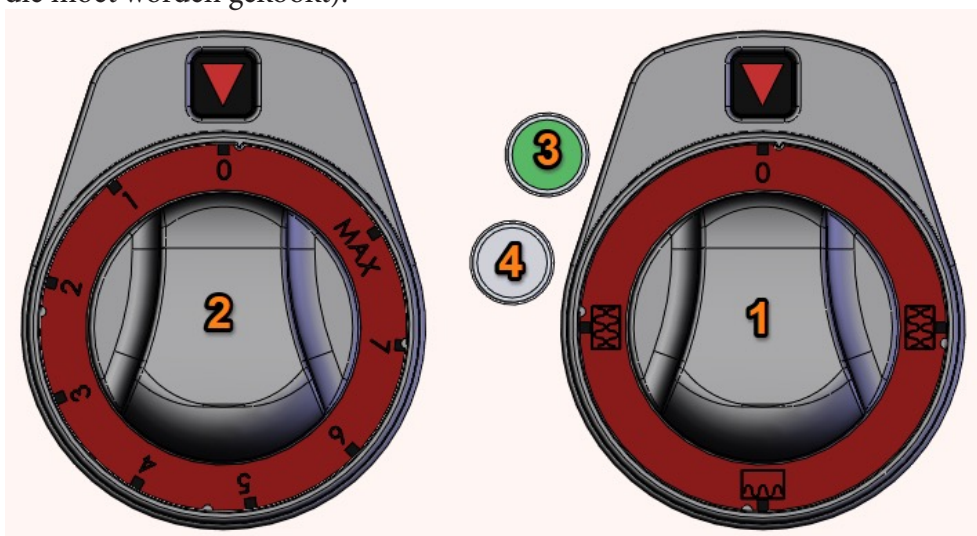
Bestel

Om het volle vermogen in te stellen, zet u de aan/uit-schakelaar (1) op vol vermogen

 en tegelijkertijd de fijnregelknop (2) in de MAX-stand. Het volle vermogen wordt gebruikt om het voedsel zo snel mogelijk aan de kook te brengen.

Om de temperatuur van het voedsel op ongeveer 95°C te houden (aanbevolen temperatuur voor het maken van bouillon) - breng het voedsel eerst aan de kook, draai vervolgens de aan/uit-knop (1) op half vermogen

 en zet tegelijkertijd de fijnregelknop (2) op stand 2 (de stand kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die moet worden gekookt).



## REINIGING EN ONDERHOUD

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

### WAARSCHUWING!

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

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

### OPMERKING

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

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



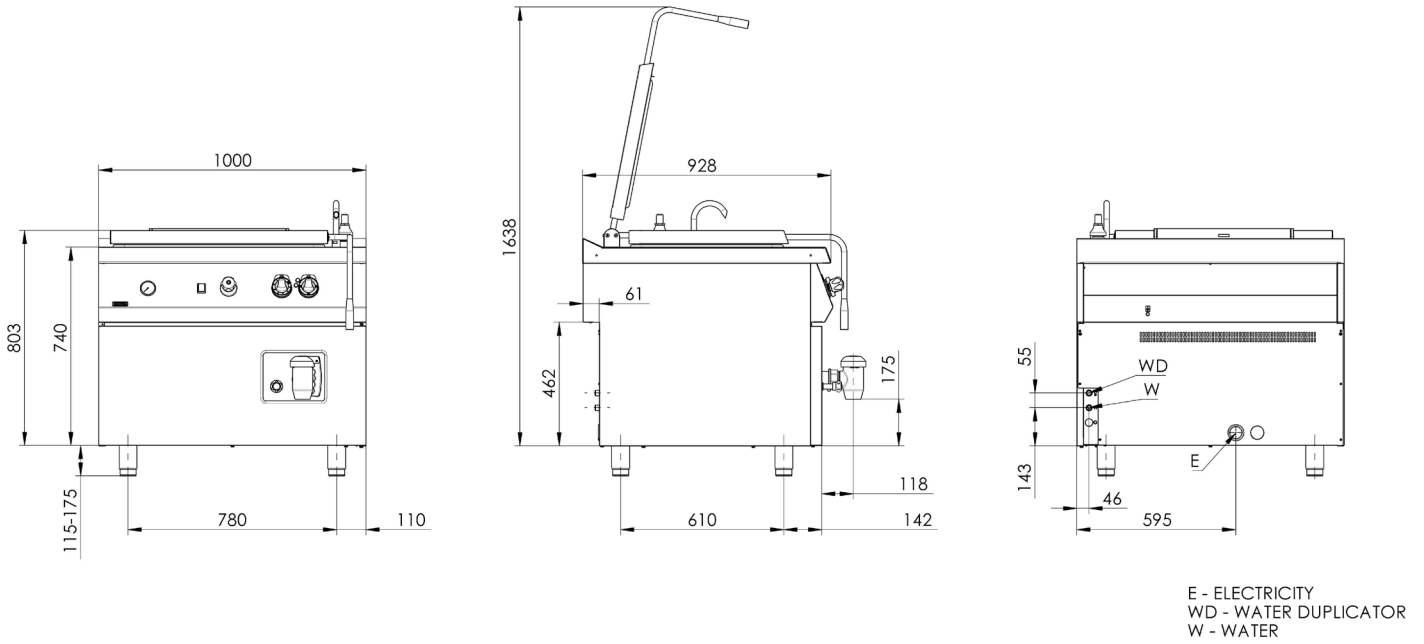
<b>Defect</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Aanbevolen oplossing</b>
De ketel doet er lang over om op te warmen	Open deksel	Kook altijd met het deksel dicht
	Te weinig eten koken	Kook grotere hoeveelheden - kleine hoeveelheden zijn niet effectief
	De duplicator is overvol	Laat het water uit de duplicator tot het juiste niveau weglopen
(basisversie) water kan niet in de duplicator worden gedaan	Watervoorziening (WD) is gesloten	Beveilig de watervoorziening
	De ketel is te heet.	Wacht - de thermostaat voorkomt dat het water zich vult bij temperaturen boven 60 °C
(AWF versie) er wordt geen water in de duplicator gepompt	Watervoorziening (WD) is gesloten	Beveilig de watervoorziening
	De solenoïde van het vullen werkt niet	Bel voor service - vervanging vereist
(AWF-versie) er stroomt water uit de afvoerpijp of uit de veiligheidssklep	Duplicator overflow opgetreden	Schakel de apparatuur uit en bel voor service - niveausensoren moeten worden gereinigd
		Schakel het apparaat uit en bel voor service - het is nodig om de gevoeligheid van de sensoren aan te passen
(AWF-versie) brandt het rode lampje. Functie verwarming geblokkeerd	Kokend water door niet-functionele vulling	Controleer de watertoevoer (WD)
		Oproep voor service - storing in het vulsysteem
Er bouwt zich geen druk op in de duplicator	De duplicator is nog niet warm.	Wacht - de druk begint pas te stijgen bij een voedseltemperatuur van ca. 80 °C
	Defecte / beschadigde ontluchtingsklep	Bel voor service - vervanging vereist
	Scheur in de duplicator	Oproep voor service - reparatie vereist
Veiligheidsklep laat stoom ontsnappen	Te hoge druk - niet-functionerende drukschakelaar	Bel voor service - vervanging vereist

## Te vervangen onderdelen

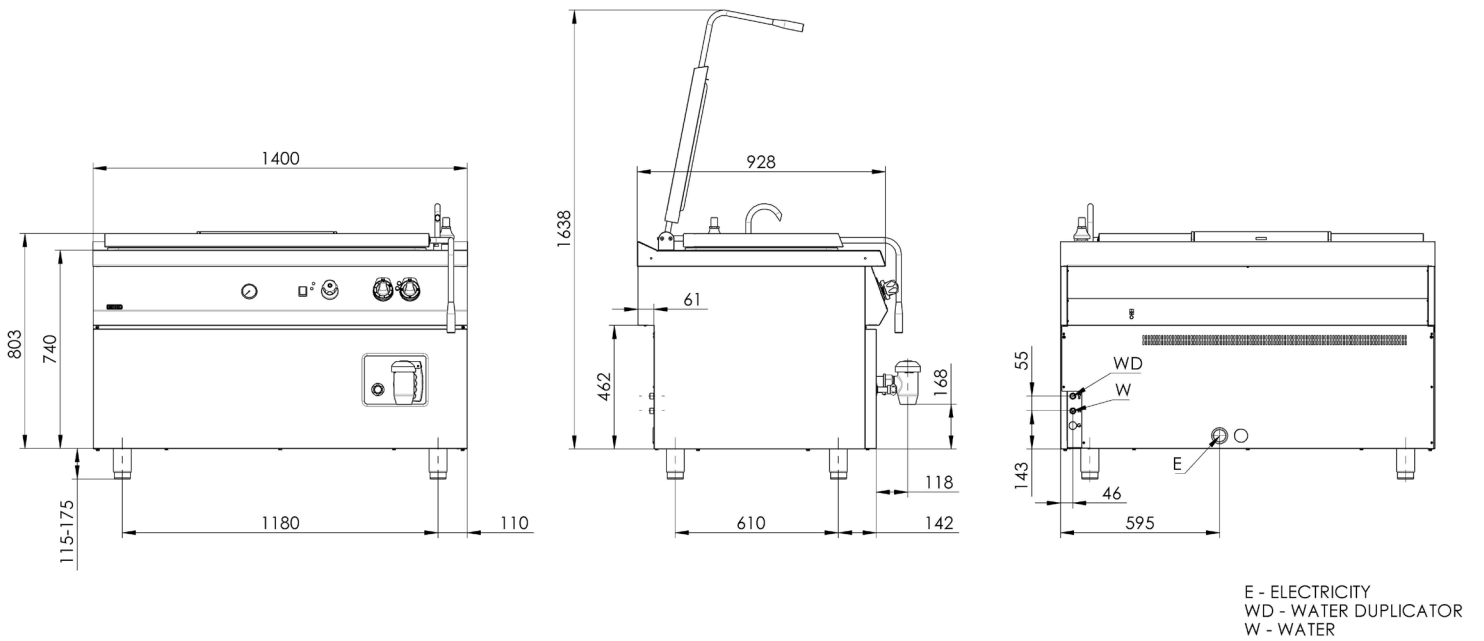
Naam van de kamer	Bestelnummer	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Vullen van de magneet	401590410	
Vullen schakelaar	401500553	(version de base)
Werkniveau relais	402520121	(version AWF)
Noodgevallen relais	402520120	(version AWF)
Niveausensor	402520122	(version AWF)
Magneetschakelaar 32 A	401531051	
Glaszekering ST 3,15A	401590155	
Verwarmingselement BI 8000W	401022372	

# DIMENSIONAL SKETCH WITH CONNECTION POINTS

## BIQ 90/100-200 E (AWF)

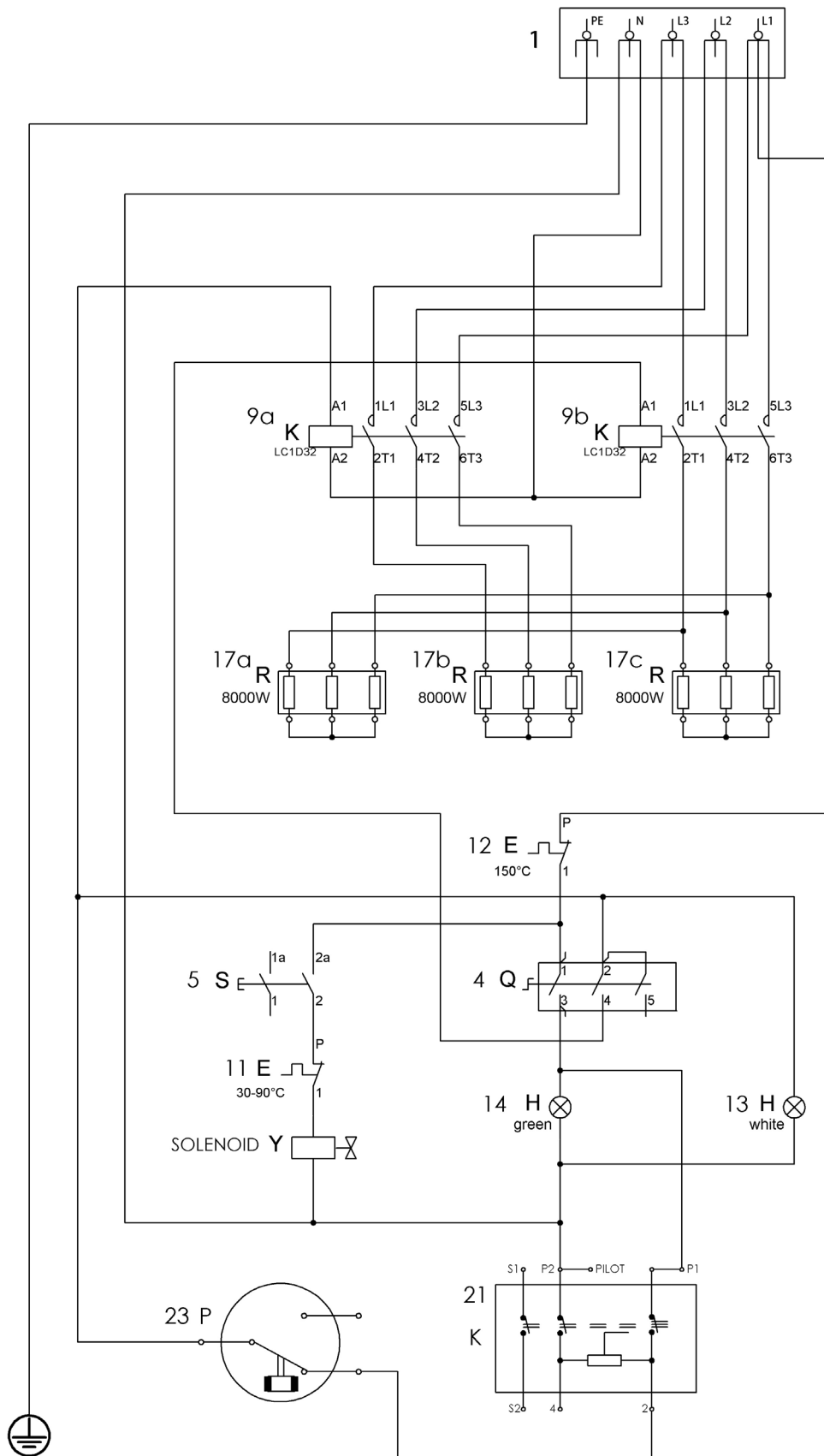


## BIQ 90/140-300 E (AWF)

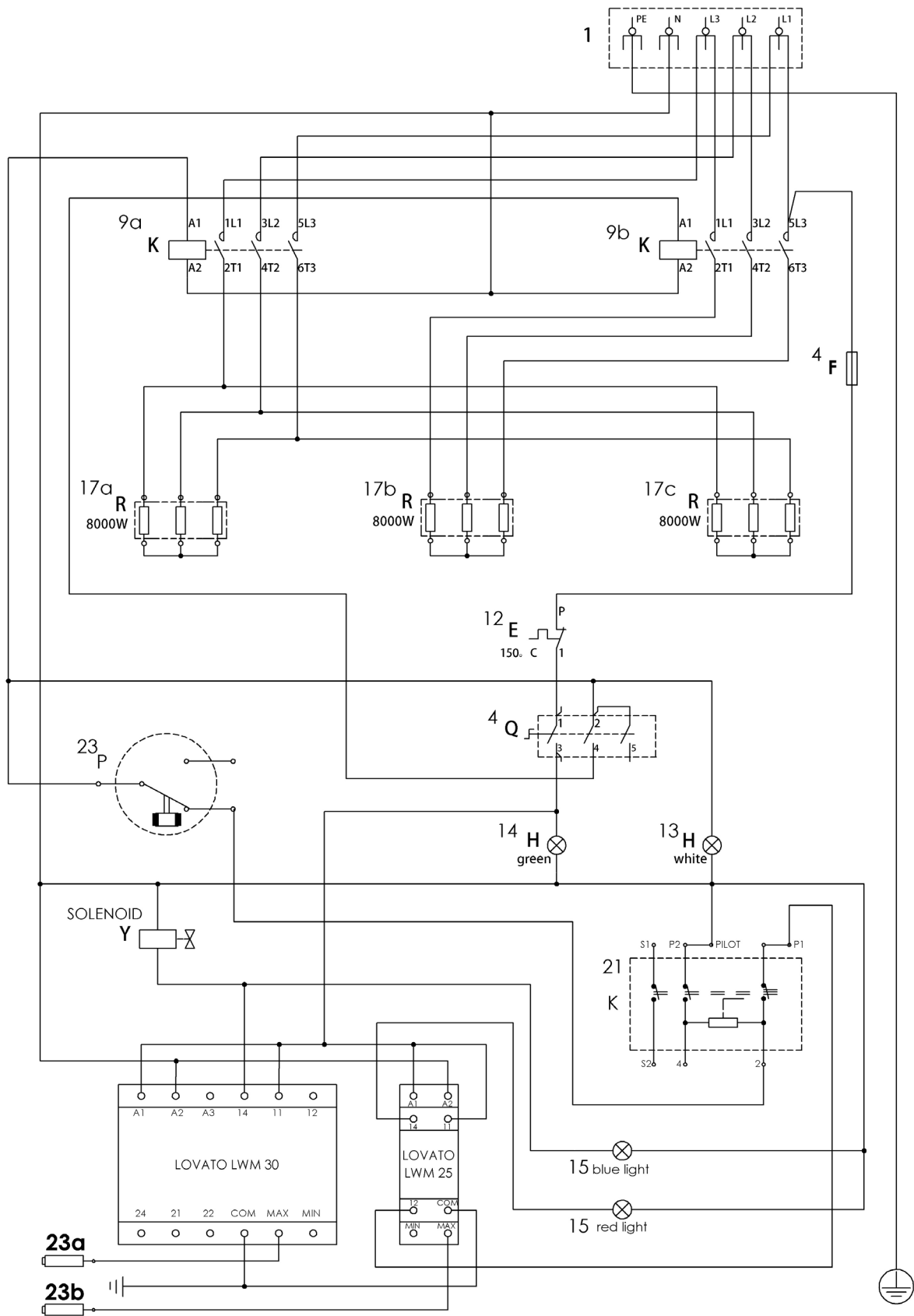


# WIRING DIAGRAM

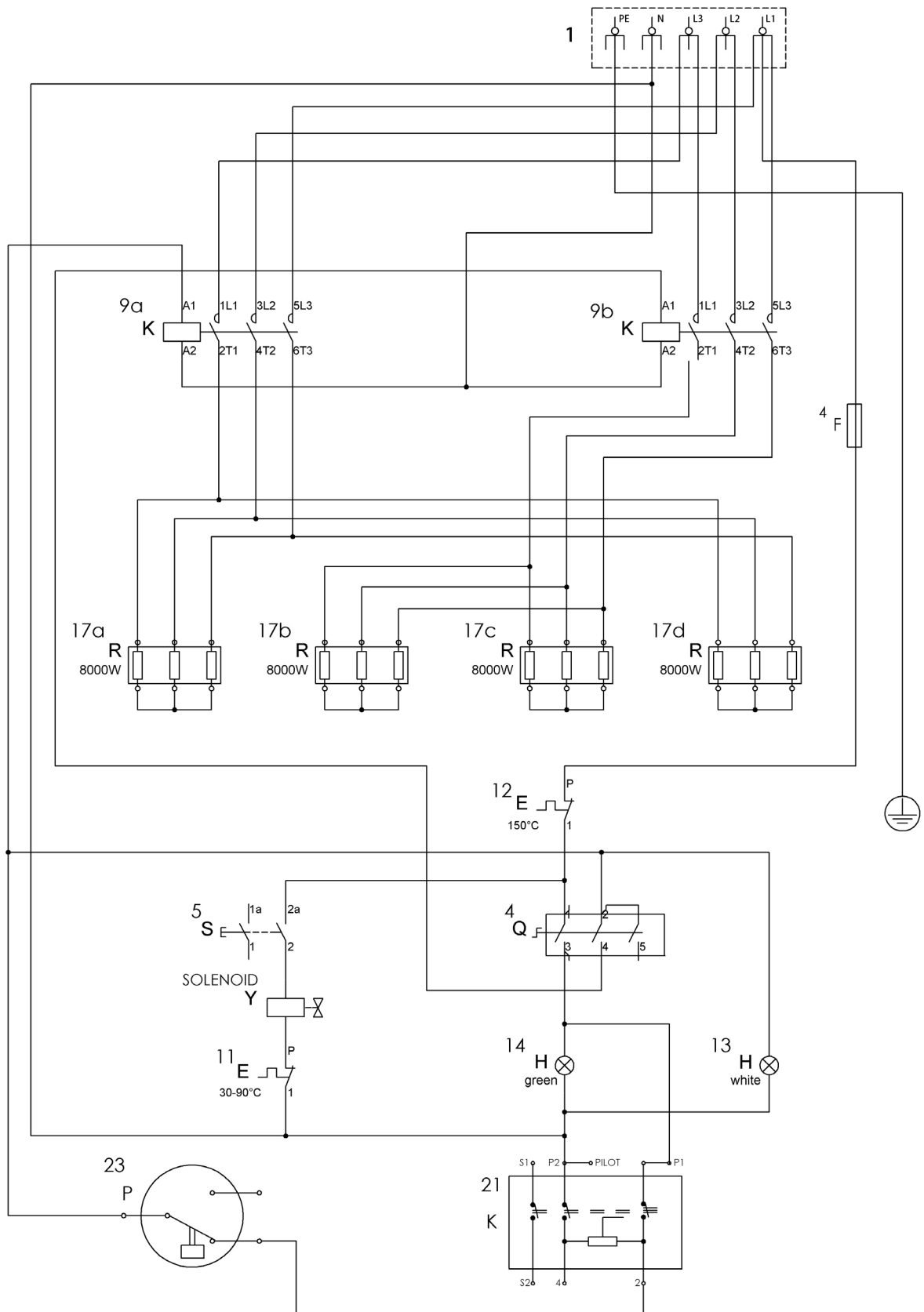
BIQ 90/10-200 E



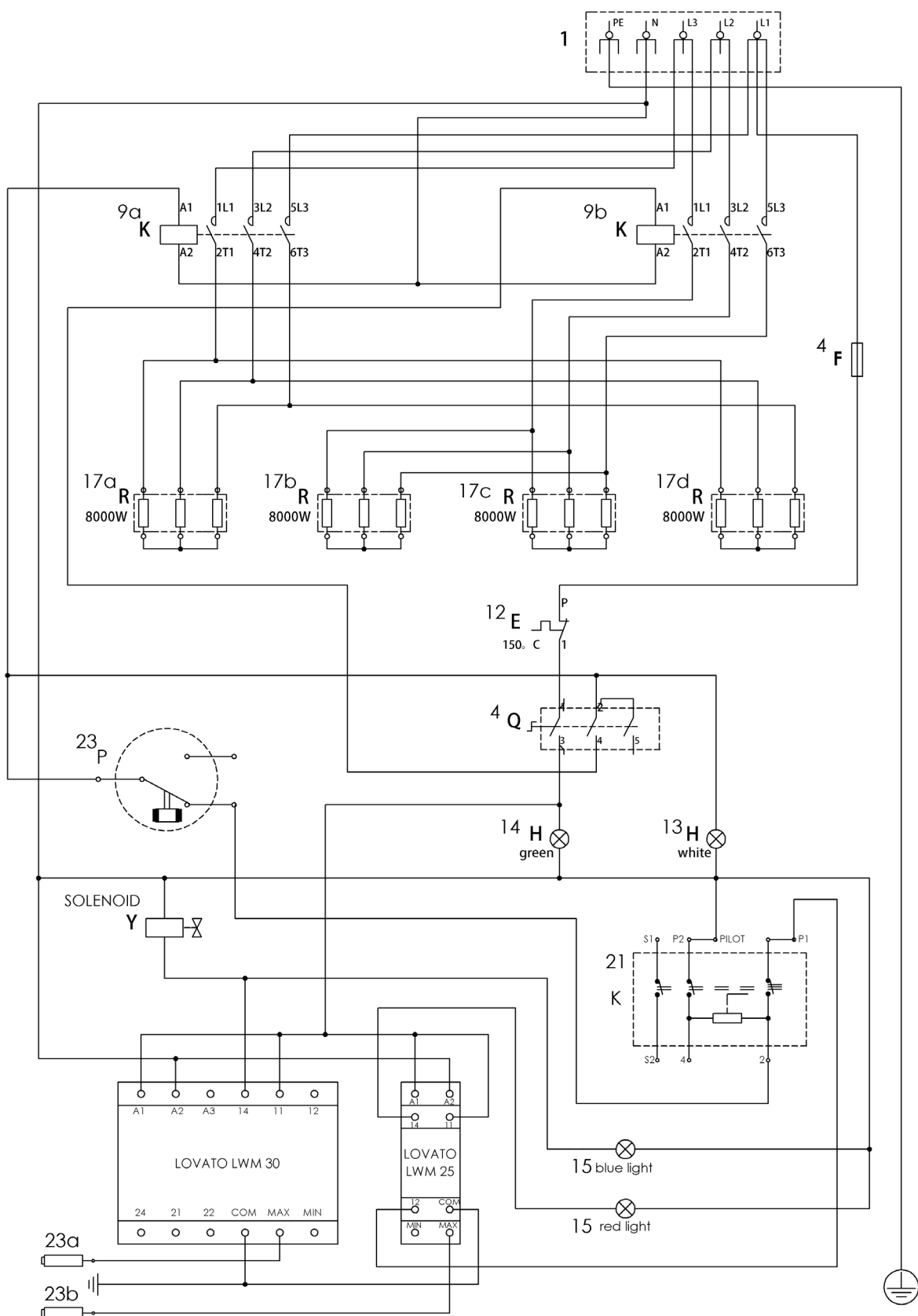
# BIQ 90/100-200 E AWF



**BIQ 90/140-300 E**



**BIQ 90/140-300 E AWF**



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



## PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

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

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

## TECHNICKÁ DATA

Štítek s technickými údaji je umístěn na boku či zadním panelu přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení a všechny následující informace.

Typ	BIQ 90/100-200 E	BIQ 90/100-200 E AWF	BIQ 90/140-300 E	BIQ 90/140-300 E AWF
Rozměry (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Hmotnost	188 kg	190 kg	238 kg	240 kg
Příkon	24 kW		32 kW	
Napětí	400V/3N			
Proud na fázi pří- vodního vodiče	34,9 A		46,5 A	
Proud N na přívod- ním vodiči	0,1 A			
Doporučený pří- vodní vodič	H07RN-F 5Gx6		H07RN-F 5Gx10	
Doporučený jistič	3 x 40 A		3 x 50 A	
Objem celkový	200 l		300 l	
Objem pracovní	183 l		280 l	
Objem vody v me- ziplášti	31 l		47 l	
Doba nahřívání*	65 min		70 min	
Připojení vody „W“	1 / 2“			
Připojení vody duplikátor „WD“	1 / 2“			
Max. tlak vody	6 bar			
Pracovní tlak	0,4 – 0,5 bar			
IP krytí	IPX4			

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

## KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ

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

### **Důležité upozornění**

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

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

## UMÍSTĚNÍ

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

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

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

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

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

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

## INSTALACE



### **Důležité:**

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY

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

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

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

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

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

## PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉHO KABELU DO SÍTĚ

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

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

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

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

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

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



- Tato etiketa označuje uzemňovací bod zařízení

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

## PŘIPOJENÍ VODY

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

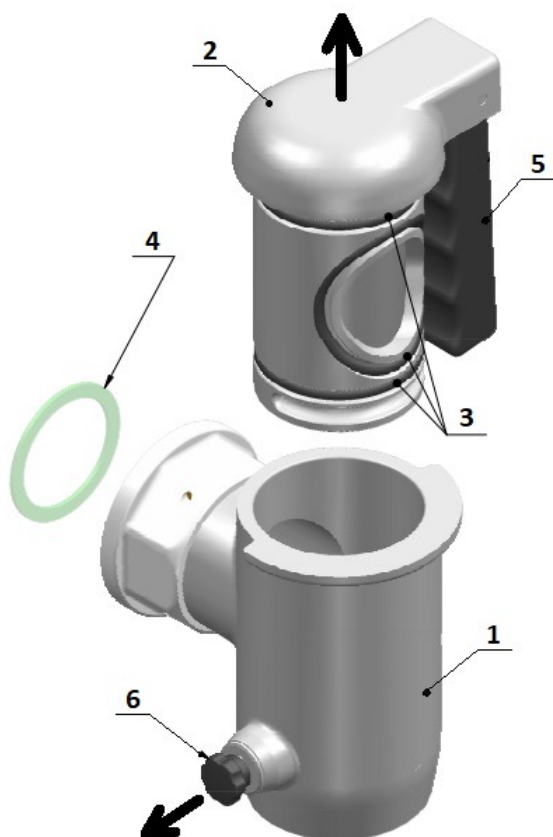
Nikdy nepoužívejte zařízení, pokud je duplikátor bez vody! Hrozí poškození zařízení! Vodu v duplikátoru pravidelně kontrolujte a doplňujte.

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

## INFORMACE K ČÁSTEM HRANATÝCH KOTLŮ

### Výpustný ventil potraviny - kuželový

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



#### Instalace ventilu

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

#### Použití ventilu

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

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

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

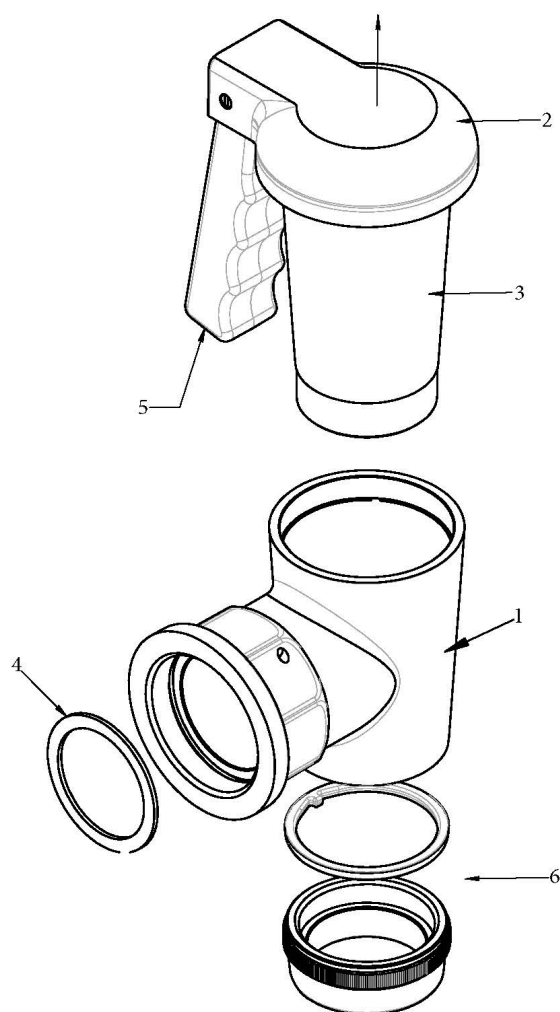
#### Údržba ventilu

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

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

## Výpustný ventil potraviny - kónický

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



### Instalace ventilu

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

### Použití ventilu

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

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

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

### Údržba ventilu

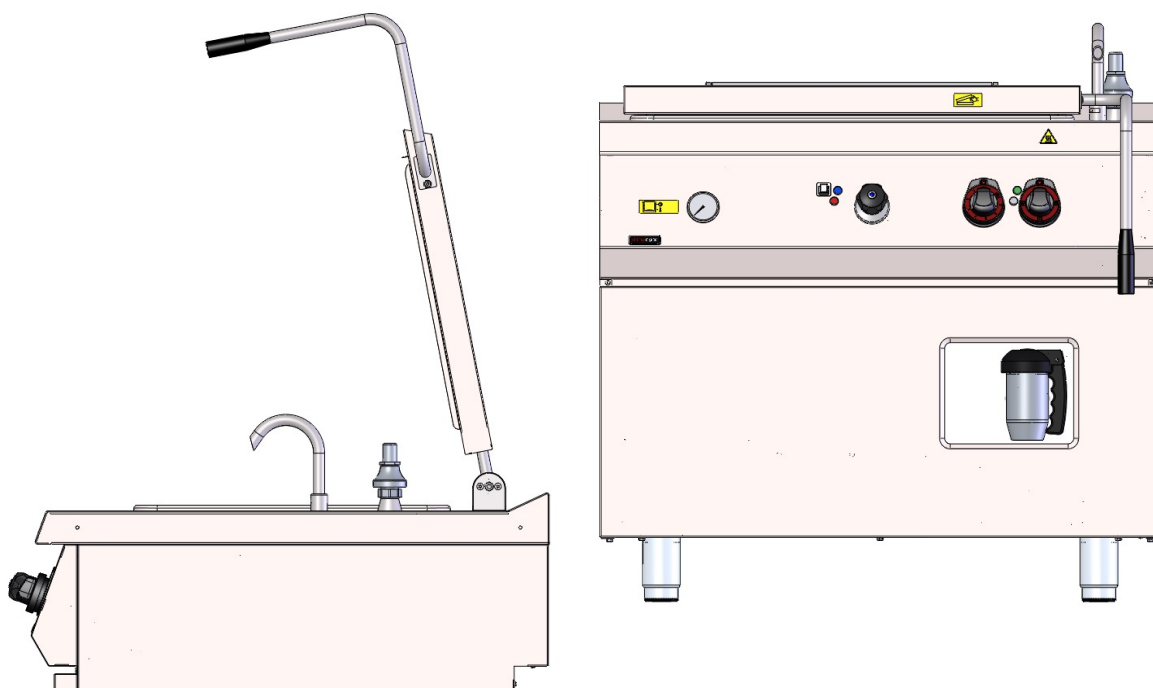
Údržba ventilu by měla být prováděna po každém použití (denně). Údržba se provádí následujícím způsobem:

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

## Víko kotle

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

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





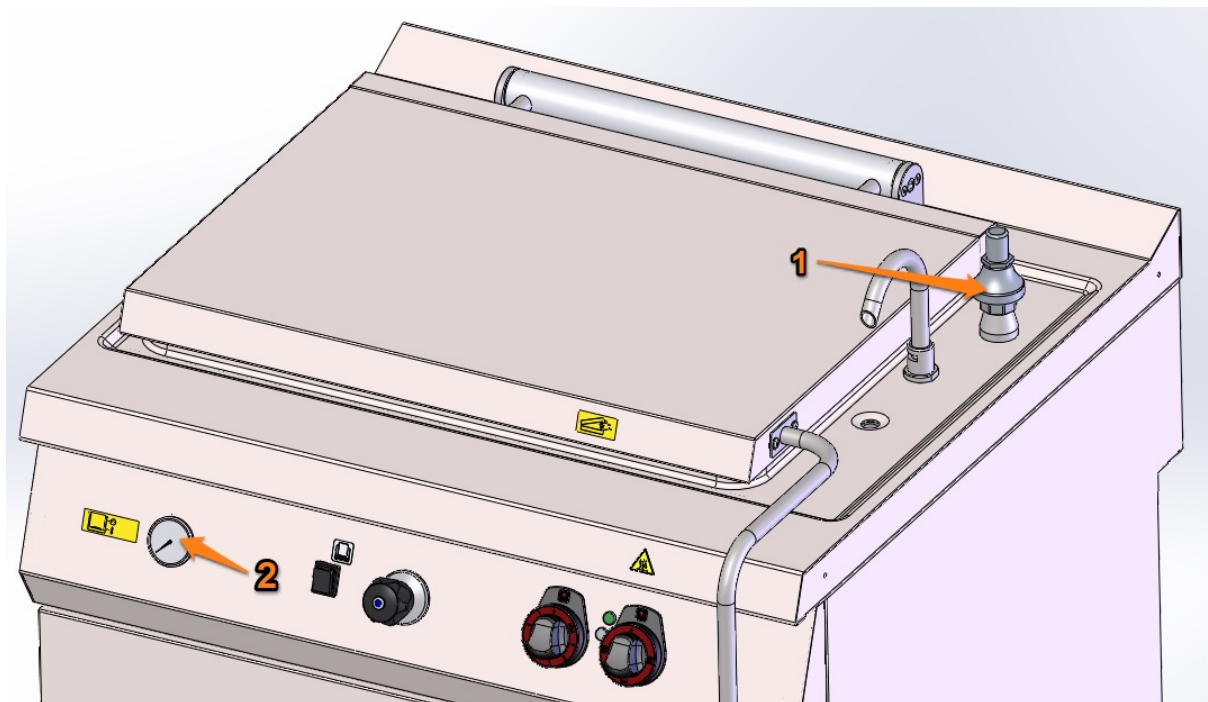
## Pracovní tlak

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

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

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

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

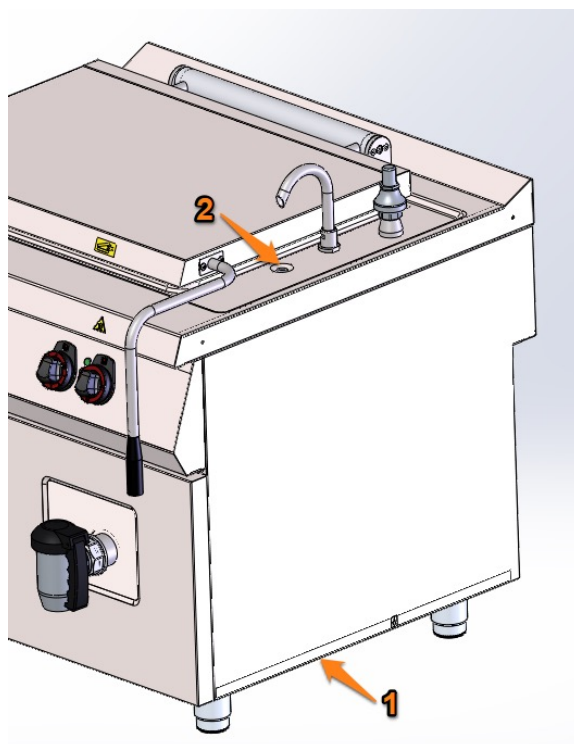


## Odvzdušňování duplikátoru

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

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

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




## Návod k použití


### Ovládací prvky

#### Knoflík volby výkonu

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

Poloha 0 - zařízení je vypnuté

Plný výkon  - při topení jsou využity všechny topné spirály topného systému. Tato poloha se na knoflíku nachází dvakrát.

Poloviční výkon  - Při topení je využita část spirál topného systému.

#### Knoflík regulátoru

Plný i poloviční výkon lze dále jemně regulovat pomocí regulačního knoflíku (2) kdy:

Poloha 0 - topný systém vypnut.

Polohy 1 až 7 - regulace v rozmezí 10 – 70 % plného, nebo polovičního výkonu dle nastavení knoflíku (1).

Regulace probíhá formou cyklování topných těles v různě dlouhých intervalech.

Poloha MAX - 100 % plného, nebo polovičního výkonu dle nastavení knoflíku (1). Topná tělesa 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 plný, nebo poloviční. 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.

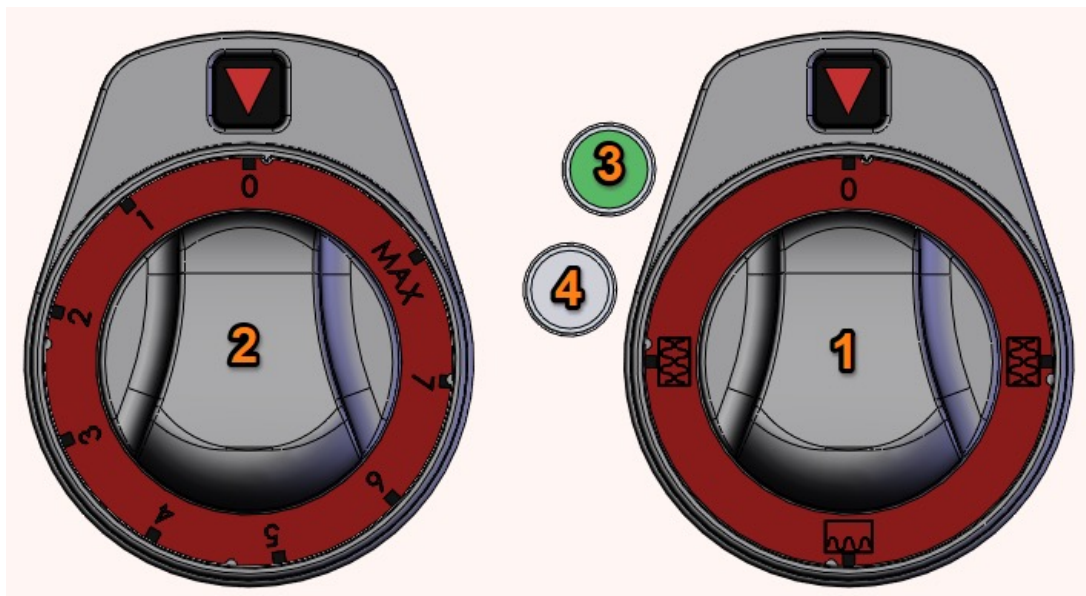
#### Bílá (oranžová) kontrolka

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

#### Regulace

Pro nastavení plného výkonu přepneme knoflík přepínače výkonu (1) do polohy plný výkon  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 přepínače výkonu (1) na poloviční výkon  a zároveň knoflík jemné regulace (2) na stupeň 2 (stupeň se může lišit v závislosti na množství vařené potravin).



## Napouštění duplikátoru

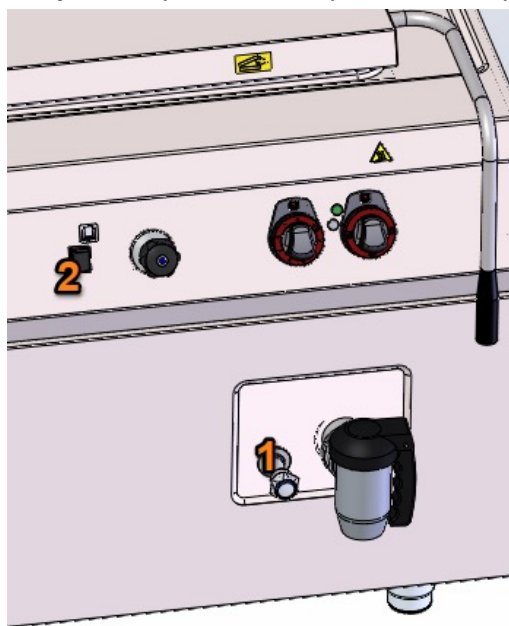
Poloautomatické (základní verze)

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

Postup pro doplnění vody do mezipláště je následující:



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

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



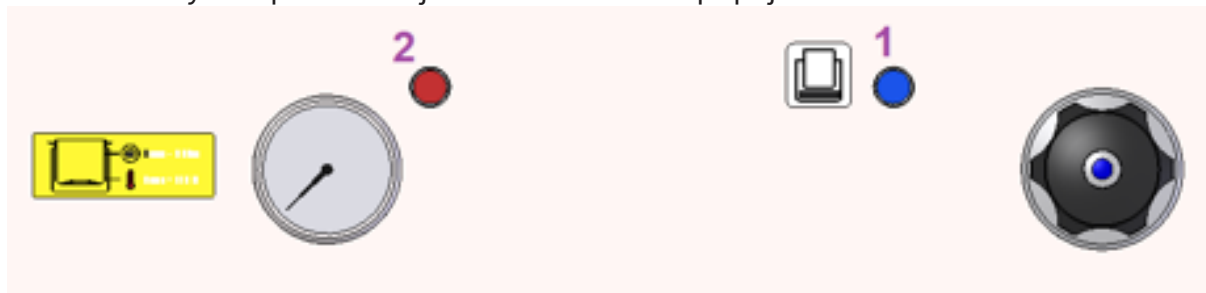
Automatické (verze AWF)

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

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

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

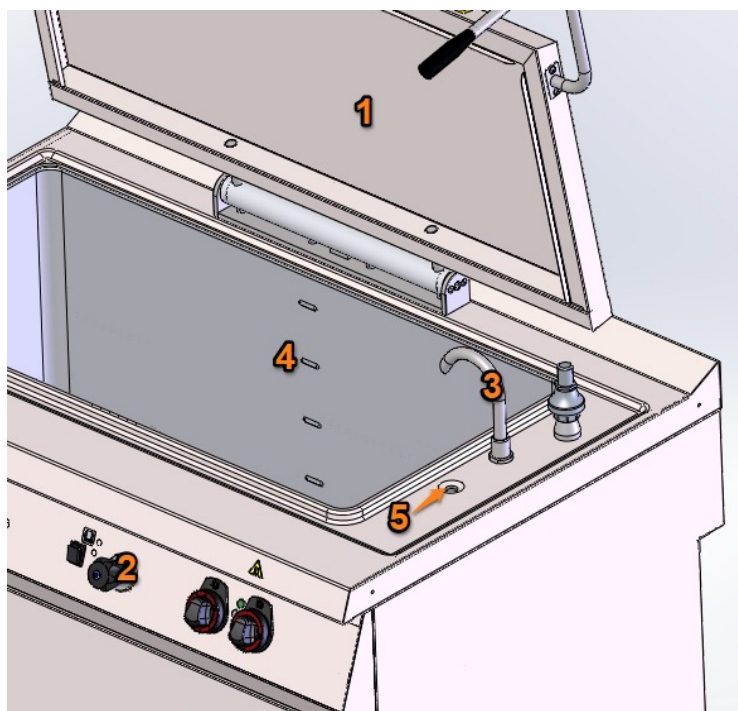
Rysky hladiny (4) jsou vylisovány na zadní stěně nádoby a značí objem potravin v nádobě. Rysky označují objem:

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



## Napouštění 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.



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 plného , nebo polovičního  výkonu. V těchto polohách 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 elektrického ohřevného systému. Stav, kdy tělesa topí je signalizován oranžovou kontrolkou.

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

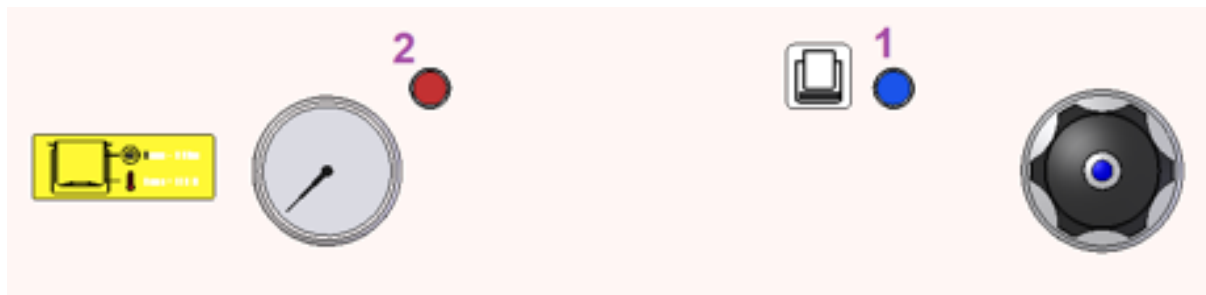
Po dosažení požadované teploty je potřeba upravit topný výkon stažením na poloviční výkon, nebo nastavení regulace na hodnotu nižší než MAX, čímž dojde k prodloužení životnosti spínacích prvků.

- Pro funkci a životnost topných těles je nutné, aby byla udržována správná hladina vody v meziplášti duplikátoru a tím byla topná tělesa ponořena vždy pod vodu.
- Při selhání tlakového spínače a při tlaku větším než 0,5 bar +10 % dojde k otevření pojistného ventilu umístěného na vrchní desce a odpuštění páry.
- Přenos tepla je nejefektivnější při využití plné kapacity varné nádoby, nebo nejvýše po další rysku (210 l u kotlů 90/140-300 a 120 l u 90/100-200). Při nižším zaplnění se zvyšují tepelné ztráty a snižuje se varný výkon.
- Pro nejefektivnější dosažení varu potravin je nutné mít zavřené víko.

## Kontrolka chybového stavu

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!**



## ČIŠTENÍ A ÚDRŽBA

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

### POZOR!

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

Jak postupovat v případě poruchy?

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

### UPOZORNĚNÍ

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

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

## Odstranění závad

Závada	Možná příčina	Doporučené řešení
Kotel se dlouho natápí	Otevřené víko	Vařte vždy se zavřeným víkem
	Vaření příliš malého množství potravin	Vařte větší objemy – malé množství není efektivní
	Duplikátor je přeplněný	Odpusťte vodu z duplikátoru na správnou úroveň
(základní verze) nelze napustit vodu do duplikátoru	Přívod vody (WD) je uzavřen	Zajistěte přívod vody
	Kotel je příliš horký	Vyčkejte – termostat zabraňuje napouštění vody při teplotě nad 60 °C
(verze AWF) nenapouští se voda do duplikátoru	Přívod vody (WD) je uzavřen	Zajistěte přívod vody
	Solenoid napouštění nefunguje	Přivolejte servis – nutná výměna
(verze AWF) z odpadní trubky, nebo z pojistného ventilu tryská voda	Došlo k přeplnění duplikátoru	Vypněte zařízení a přivolejte servis – nutné vyčistit hladinová čidla
		Vypněte zařízení a přivolejte servis – nutné upravit citlivost čidel
(verze AWF) svítí červená kontrolka. Zablokovaná funkce topení	Vyvaření vody v důsledku nefunkčního napouštění	Zkontrolujte přívod vody (WD)
		Přivolejte servis – závada systému napouštění
V duplikátoru nevzniká tlak	Duplikátor ještě není natopený	Vyčkejte – tlak začíná růst až při teplotě potravin cca 80 °C
	Vadný / poškozený odvzdušňovací ventil	Přivolejte servis – nutná výměna
	Prasklina v duplikátoru	Přivolejte servis – nutná oprava
Pojistný ventil upouští páru	Příliš vysoký tlak - nefunkční presostat	Přivolejte servis – nutná výměna



## Díly k výměně

Název dílu	Objednací kód	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Solenoid napouštění	401590410	
Spínač napouštění	401500553	(základní verze)
Relé hladinové pracovní	402520121	(verze AWF)
Relé hladinové havarijní	402520120	(verze AWF)
Čidlo hladinové	402520122	(verze AWF)
Stykač 32 A	401531051	
Pojistka skleněná ST 3,15A	401590155	
Topné těleso BI 8000W	401022372	

## Deklaracja zgodności z normami

Producent poświadczają, że urządzenia są zgodne ze standardami 2014/30/EU, 2014/35/EU, przepisami nr 117/2016, 118/2016 oraz z odpowiednimi wymogami obowiązkowymi. Montaż należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.



### Uwaga:

producent nie bierze odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie szkody spowodowane nieprawidłowym montażem, samowolną ingerencją lub przeróbkami, niewłaściwą konserwacją lub użytkowaniem, a także z innych przyczyn spowodowanych przez elementy określone w warunkach sprzedaży. Urządzenie wymaga odpowiedniego obchodzenia i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby. Części zamontowane i zabezpieczone przez producenta lub upoważnione osoby nie powinny być przerabiane przez użytkownika.

## DANE TECHNICZNE

Tabliczka z danymi technicznymi znajduje się na boku urządzenia. Przed montażem należy zapoznać się ze schematem połączeń elektrycznych i poniższymi informacjami.

Typ	BIQ 90/100-200 E	BIQ 90/100-200 E AWF	BIQ 90/140-300 E	BIQ 90/140-300 E AWF
Wymiary (š x h x v)	1000 x 1040 x 1030 mm		1400 x 1040 x 1030 mm	
Waga	188 kg	190 kg	238 kg	240 kg
Wejście zasilania	24 kW		32 kW	
Voltage	400V/3N			
Prąd na fazie przewodzie zasilającego	34,9 A		46,5 A	
Prąd N na przewodzie zasilającym	0,1 A			
Zalecany przewód prowadzący	H07RN-F 5Gx6		H07RN-F 5Gx10	
Zalecany wyłącznik automatyczny	3 x 40 A		3 x 50 A	
Pojemność całkowita	200 l		300 l	
Objętość robocza	183 l		280 l	
Objętość wody w osłonie pośredniej	31 l		47 l	
Czas ogrzewania*	65 min		70 min	
Przyłącze wody „W“	1 / 2“			
Duplikator przyłączy wodnych „WD“	1 / 2“			
Maks. ciśnienie wody	6 bar			
Ciśnienie robocze	0,4 – 0,5 bar			
Stopień ochrony IP	IPX4			

\*zmierzony czas do osiągnięcia 100 °C przy początkowej temperaturze wody w naczyniu i w powielaczu wynoszącej 17 °C i przy zamkniętej pokrywie!

## **kontrola opakowań i sprzętu**

Urządzenie opuszcza zakłady odpowiednio zapakowane, właściwie oznakowane i etykietowane. Posiada również instrukcję obsługi. W przypadku, kiedy opakowanie nosi oznaki niewłaściwego traktowania lub uszkodzenia, należy bezzwłocznie zgłosić ten fakt na piśmie u przewoźnika i podpisać protokół szkody.

## **Ważne**

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

-Produkt nie jest przeznaczony na zewnątrz - tylko do użytku w pomieszczeniach.

-Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone; jeśli nie działa prawidłowo, spadł na ziemię i został uszkodzony, lub wpadł do wody.

W takich przypadkach należy wezwać autoryzowany serwis lub dostarczyć urządzenie do serwisu, aby było możliwe sprawdzenie bezpieczeństwa i poprawności działania.

· należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, ponieważ zawiera ona ważne informacje dotyczące elementów bezpieczeństwa, montażu i użytkowania

· podane zalecenia odnoszą się do opisanego produktu

· niniejszy produkt jest zgodny z obowiązującymi normami

· instrukcję należy zachować do przyszłego użytku

· produkt powinien znajdować się poza zasięgiem dzieci


· w razie sprzedaży lub przeniesienia produktu w inne miejsce, należy upewnić się, że personel obsługi oraz serwisanci zapoznali się z zaleceniami dotyczącymi obsługi i instalacji podanymi w załączonej instrukcji

· urządzenie mogą obsługiwać tylko upoważnione do tego osoby

· nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru

· zalecamy, aby produkt był sprawdzany przez profesjonalny serwis przynajmniej raz w roku

· w razie napraw, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych

 · produktu nie należy czyścić strumieniami wody lub ciśnieniowo

· w razie uszkodzenia lub awarii, należy odłączyć wszystkie przewody zasilające (wodne, gazowe, elektryczne) i wezwać fachowy serwis

· producent nie bierze odpowiedzialności za szkody powstałe z powodu niewłaściwego montażu, nieprzestrzegania powyższych zaleceń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, itp.

- Produkt jest przeznaczony do użytku tylko w pomieszczeniach.

Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone, jeśli nie działa prawidłowo, spadł na ziemię i został uszkodzony lub wpadł do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do specjalistycznej służby, aby sprawdzić jego bezpieczeństwo i prawidłowe działanie

## Lokalizacja

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzne (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), musi być ściana odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Jest ważne utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W takim przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

### Ważne

**Producent nie odpowiada za usterki, które powstały na skutek nieodpowiedniej eksploatacji urządzenia wbrew instrukcji obsługi.**

**Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami.**

**Jakakolwiek regulacja powinna być przeprowadzona przy urządzeniu odłączonym od sieci. Jeśli jednak zaistnieje konieczność regulacji w trakcie pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.**

## INSTALACJA

Instalacja, naprawy i ustawienia urządzeń do kuchni profesjonalnych i demontaż mogą być przeprowadzane tylko na podstawie umowy o utrzymaniu. Taka umowa może być podpisana ze sprzedawcą urządzenia. Muszą być zachowane wszystkie normy i przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa pracy.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Urządzenie może być zainstalowane samodzielnie lub w serii z innymi naszymi urządzeniami. Od ewentualnej ściany z łatwopalnego materiału musi być utrzymany odstęp ponad 10cm.

## Środki bezpieczeństwa w zakresie ochrony przeciwpożarowej

- urządzenie mogą obsługiwać tylko dorosłe osoby
- urządzenie musi być bezpiecznie użytkowane w typowych otoczeniach zgodnie z EN 332000-4-482; EN 332000-4-42
- urządzenie musi być umieszczone w taki sposób, aby stało lub było zawieszona na niepalnej powierzchni. Żadne przedmioty z palnych materiałów nie mogą znajdować się bezpośrednio na urządzeniu lub w odległości mniejszej niż bezpieczna odległość (najbliższa odległość wynosi 10 cm).
- bezpieczne odległości od różnych materiałów o różnych stopniach palności i informacje o stopniach palności typowych materiałów budowlanych podano w tabeli:• spotřebič smí být bezpečně

### Stopień palności materiałów budowlanych sklasyfikowany według metody określania stopnia palności materiałów i produktów (EN 730823)

<b>A niezapalne</b>	granit, piaskowiec, betony, cegły, płytki ceramiczne, tynk
<b>B niełatwo zapalne</b>	akuminy, heraklity, lihnos, itavere
<b>C1 trudno zapalne</b>	drewno z drzew liściastych, sklejka, sirkoklit, laminat
<b>C2 średnio zapalne</b>	płyty pilśniowe, solodure, płyty korkowe, guma, wykładziny podłogowe
<b>C3 łatwo zapalne</b>	płyty z włókien drzewnych, polistyren, poliuretan, PVC

Urządzenia należy instalować w sposób bezpieczny. Podczas montażu należy przestrzegać wymogów dotyczących projektowania, bezpieczeństwa i higieny zgodnie z:

- EN 061008 ochrona pożarowa urządzeń i źródeł ciepła
- EN 332000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) otoczenie urządzeń elektrycznych

## Podłączenie kabla do sieci

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający (żółto-zielony) nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Przewód elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządz.(patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

**Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.**

Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.



- Nie wkładaj wtyczki zasilania do źródła zasilania. szuflady i nie wyciągaj z el. gniazda z mokrymi rękami i ciągnąc za zasilaczem!
- Nie używaj przedłużaczy ani gniazd.

## Przyłącze wody

Przyłącze wody przeprowadzić za pomocą opancerzonego węża ciśnieniowego. Wypust powinien być zakończony zaworem.

Odpad musi być umieszczony poniej spustu z wanny i musi być podłączony do odpływu poprzez syfon.

Srednica do podłączenia wody 3/4" a srednica wea odpadu to 20 mm.

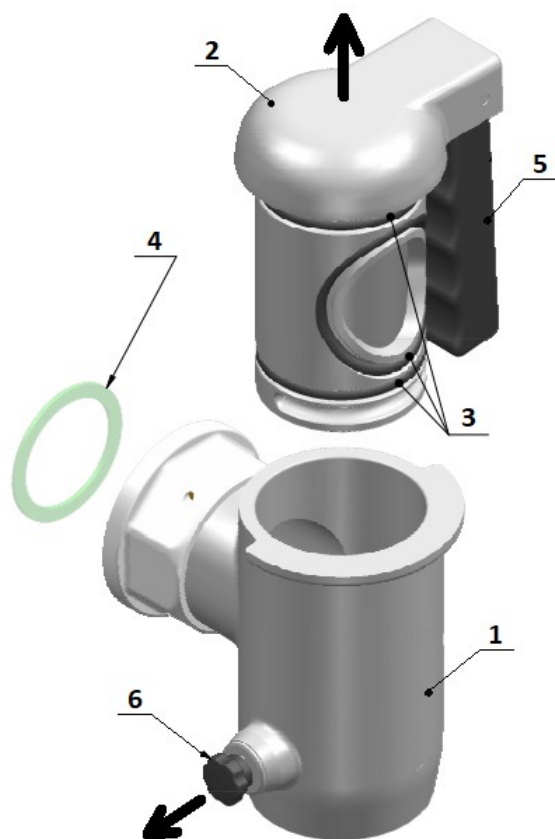
Właściwości doprowadzanej wody:

- Twardość wody musi się mieścić w zakresie 0,5 - 5 ° francuskich stopni. Jeśli twardość będzie większa należy zastosować zmiękczacze wody.
- Ciśnienie wody musi się mieścić w zakresie 50 - 250 kPa.
- Zawartość chloru w wodzie nie może być wyższa niż 10 ppm, w przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia wanny.
- Odczyn wody musi być wyższy niż 7 pH.
- Przewodność elektryczna : 50 - 2000 uS/cm(20°C)

## INFORMACJE O CZĘŚCIACH SKŁADOWYCH KOTŁÓW KWADRATOWYCH

### Zawór wyptywu żywności

Zawór spustowy służy do odprowadzania potraw z naczynia kotłowego. Dolna krawędź zaworu znajduje się na wysokości minimum 280 mm (lub wyżej, w zależności od ustawienia wysokości nóg urządzenia).



#### Montaż zaworu

Przed montażem zaworu należy włożyć płaską uszczelkę (4) do rowka w nakrętce złączki. Następnie zamontować zawór na rurze wylotowej kotła 2" i dokręcić. Podczas dokręcania należy przytrzymać zawór tak, aby nie obracał się i pozostawał w pozycji pionowej.

#### Używanie zaworu

Aby odsączyć żywność, należy chwycić za uchwyt (5), podnieść go do pozycji poziomej i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (obracać powoli - pełne otwarcie to pół obrotu).

Aby zamknąć zawór, przekręć uchwyt z powrotem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W pozycji zamkniętej uchwyt (5) może być opuszczony z powrotem w dół do pozycji pionowej.

Uwaga na oparzenia od ewentualnych gorących potraw! Metalowe części zaworu mogą być również gorące!

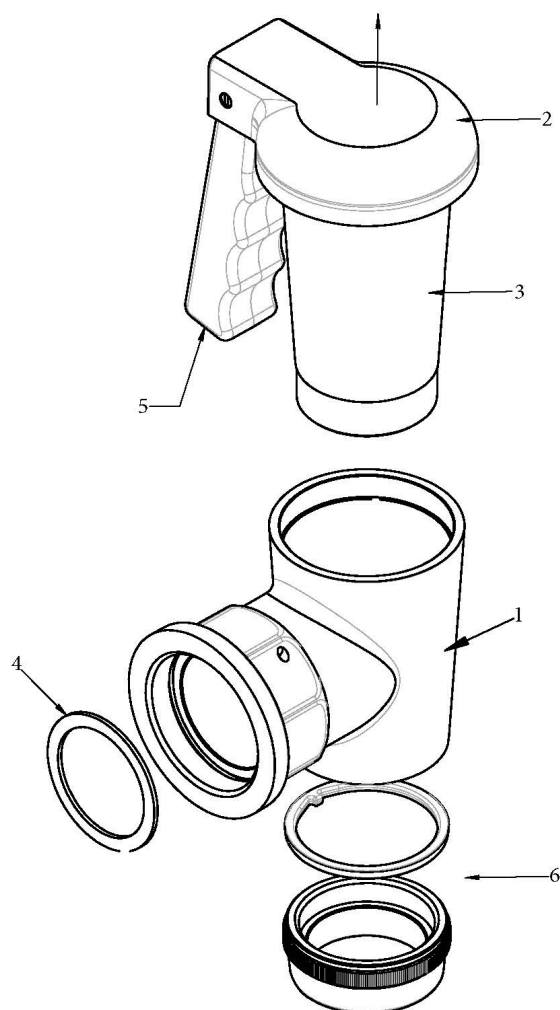
#### Konserwacja zaworu

Konserwacja zaworu powinna być przeprowadzana po każdym użyciu (codziennie). Konserwację przeprowadza się w następujący sposób:

- 1) Najpierw upewnij się, że w pojemniku nie ma resztek płynu (jedzenia).
- 2) Otworzyć zawór.
- 3) Pociągnąć trzpień (6) we wskazanym kierunku i wyjąć wkładkę zaworu (2) do góry i z korpusu (1).
- 4) Oczyszczyć wszystkie części zaworu. W szczególności konieczne jest nasmarowanie O-ringów (3) wazeliną spożywczą.
- 5) Włożyć wkładkę (2) z powrotem do korpusu zaworu (w pozycji otwartej). Ponownie pociągnij trzpień (6) do góry, aby zmieścił się w rowku we wkładce.
- 6) Zamknąć zawór.

## Zawór wyptywu żywności - Stożkowa

Zawór spustowy służy do odprowadzania potraw z naczynia kotlewoego. Dolna krawędź zaworu znajduje się na wysokości minimum 280 mm (lub wyżej, w zależności od ustawienia wysokości nóg urządzenia).



### Montaż zaworu

Przed montażem zaworu należy włożyć płaską uszczelkę (4) do rowka w nakrętce złączki. Następnie zamontować zawór na rurze wylotowej kotła 2" i dokręcić. Podczas dokręcania należy przytrzymać zawór tak, aby nie obracał się i pozostawał w pozycji pionowej.

### Używanie zaworu

Aby odsączyć żywność, należy chwycić za uchwyt (5), podnieść go do pozycji poziomej i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (obracać powoli - pełne otwarcie to pół obrotu).

Aby zamknąć zawór, przekręć uchwyt z powrotem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W pozycji zamkniętej uchwyt (5) może być opuszczony z powrotem w dół do pozycji pionowej.

Uwaga na oparzenia od ewentualnych gorących potraw! Metalowe części zaworu mogą być również gorące!

### Konserwacja zaworu

Konserwacja zaworu powinna być przeprowadzana po każdym użyciu (codziennie). Konserwację przeprowadza się w następujący sposób:

- 1) Najpierw upewnij się, że w pojemniku nie ma resztek płynu (jedzenia).
- 2) Otworzyć zawór.
- 3) Odkręcić nakrętkę zabezpieczającą (6) i wyjąć wkładkę zaworu (2) do góry i na zewnątrz z korpusu (1).
- 4) Oczyszczyć wszystkie części zaworu. W szczególności konieczne jest nasmarowanie powierzchni uszczelniającej (3) wazeliną spożywczą.
- 5) Włożyć wkładkę (2) z powrotem do korpusu zaworu (w pozycji otwartej). Przykręcić nakrętkę zabezpieczającą (6).
- 6) Zamknąć zawór.

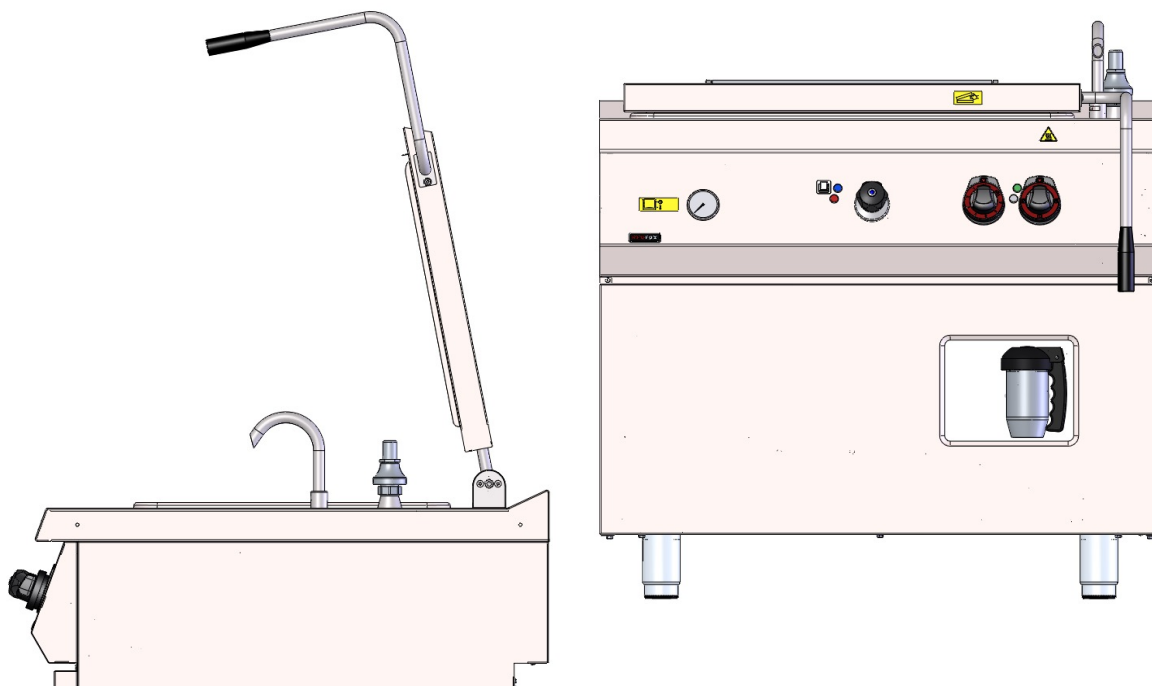


## Pokrywa kotła

Zawias pokrywy wyposażony jest w sprężynę, która pomaga zmniejszyć jej wagę. Pokrywa nie jest jednak regulowana i utrzymuje się w stanie otwartym tylko w pozycji górnej (otwarta pod kątem ok. 80°)!

Uchwyt jest umieszczony i wygięty w prawo poza naczyniem do gotowania, aby zapobiec poparzeniu przez unoszącą się parę podczas otwierania pokrywy podczas gotowania. Nadal jednak zaleca się zachowanie ostrożności przy otwieraniu pokrywy podczas pracy urządzenia.

Podczas gotowania pokrywa musi być zamknięta! W przeciwnym razie ucieka zbyt dużo ciepła i czas nagrzewania znacznie się wydłuża.



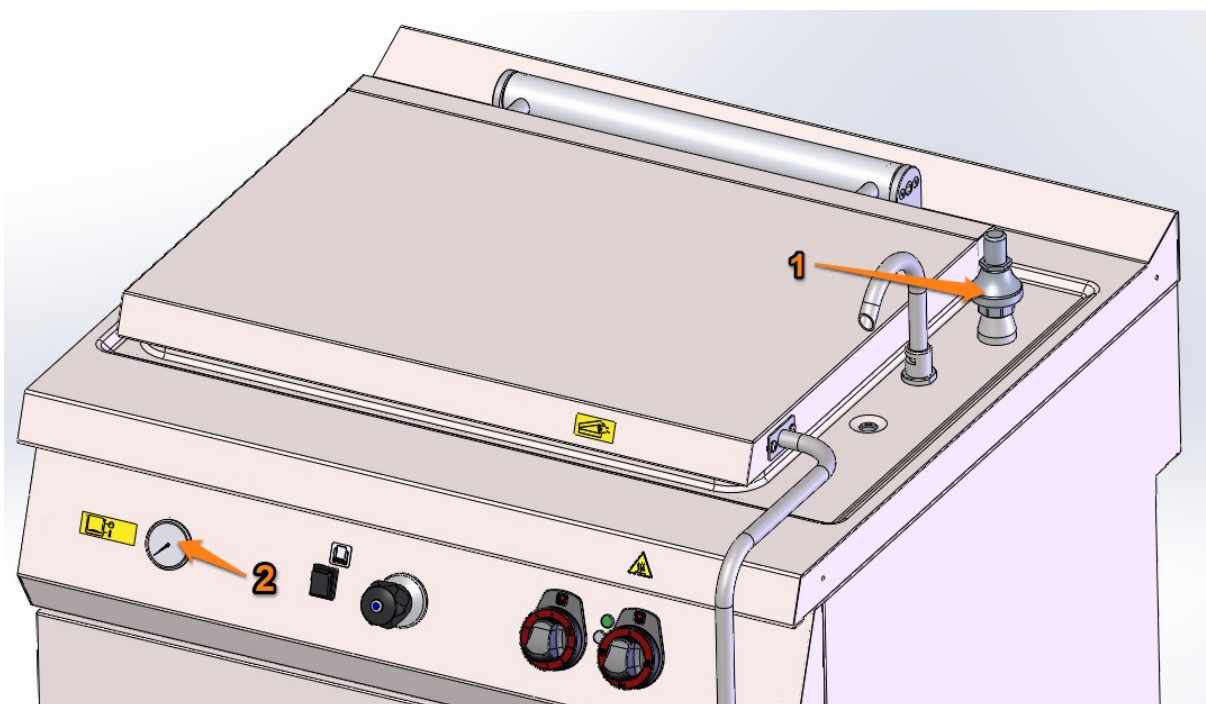
## Ciśnienie robocze

Kocioł wyposażony jest w presostat, który ogranicza ciśnienie robocze do 0,45 bar +/- 10%. Regulator ciśnienia jest nadrzędny w stosunku do wszystkich regulacji i wyłączy elementy grzewcze w przypadku przekroczenia tego ciśnienia. Ogrzewanie jest przywracane po spadku ciśnienia.

Kocioł wyposażony jest również w nadciśnieniowy zawór bezpieczeństwa (1), skalibrowany na ciśnienie 0,5 bar + 10%. W przypadku awarii zaworu nadciśnieniowego, zawór bezpieczeństwa uwolni parę i zapobiegnie niebezpiecznym wartościom ciśnienia.

Odczyt ciśnienia w powielaczu można monitorować na manometrze (2) umieszczonym na przednim panelu urządzenia.

Ponieważ woda w powielaczu jest podgrzewana w tym samym czasie co woda w pojemniku (potrawa), tworzenie się pary i wzrost ciśnienia w powielaczu następuje w rzeczywistości dopiero po osiągnięciu przez potrawę w pojemniku temperatury około 80 °C.

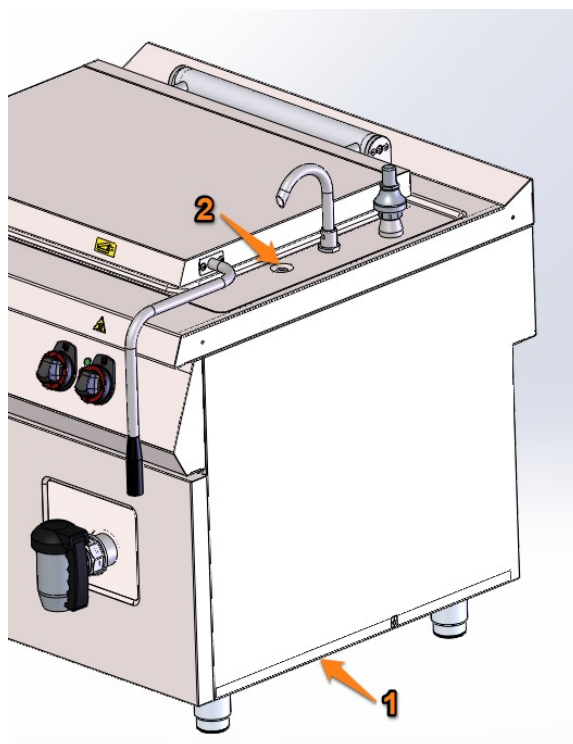


## Odpowietrzanie powielacza

Kocioł wyposażony jest w automatyczny zawór odpowietrzający. Gdy kocioł zaczyna wrzeć, nadmiar powietrza jest stopniowo wydalany przez parę. Kiedy wystarczająca ilość ciepłego powietrza (i pary) zaczyna uciekać przez zawór odpowietrzający, zamyka się on automatycznie. Dopiero wtedy zaczyna rosnąć ciśnienie w powielaczu. Operator nie musi się martwić o odpowietrzenie.

Po zakończeniu gotowania w kotle zawór odpowietrzający otwiera się ponownie w miarę stygnięcia kotle, wpuszczając do powielacza powietrze i zapobiegając powstaniu podciśnienia.

Kondensat, który może wydostać się z zaworu odpowietrzającego, odprowadzany jest do rury spustowej (1) wraz z odpływem z blatu roboczego (2).




# Instrukcja użytkowania

## Kontrole

Pokrętło wyboru mocy

Pokrętło (1) powoduje wyłączenie/włączenie urządzenia. Przetątnik ma cztery pozycje:

Pozycja 0 - urządzenie jest wyłączone

Pełna moc  - do ogrzewania wykorzystywane są wszystkie węzownice instalacji grzewczej. Pozycja ta znajduje się dwukrotnie na pokrętle.

Połowa mocy  - Podczas ogrzewania wykorzystywana jest część węzownic systemu grzewczego.

Pokrętło regulatora

Moc pełną i połowiczną można dodatkowo dostroić pokrętłem (2), gdy:

Pozycja 0 - system grzewczy wyłączony.

Pozycje 1 do 7 - regulacja w zakresie od 10 do 70% pełnej lub połowy mocy w zależności od ustawienia pokrętła (1). Regulacja odbywa się poprzez cykliczne włączanie elementów grzejnych w różnych odstępach czasu.

Pozycja MAX - 100% pełnej lub połowy mocy w zależności od ustawienia pokrętła (1). Elementy grzejne grzeją w sposób ciągły (z wyjątkiem wyłączenia przez preset z powodu osiągnięcia ciśnienia roboczego).


Zielona lampka kontrolna


Zielona lampka (3) wskazuje, że urządzenie jest włączone. Lampka zmienia kolor na zielony po przetączeniu pokrętła przetącznika mocy w pozycję pełną lub połowę. Gdy świeci się zielona lampka kontrolna, jednocześnie włącza się automatyczne pośrednie zasilanie wodą (dla wersji AWF) i woda zaczyna płynąć w przypadku niskiego poziomu wody.

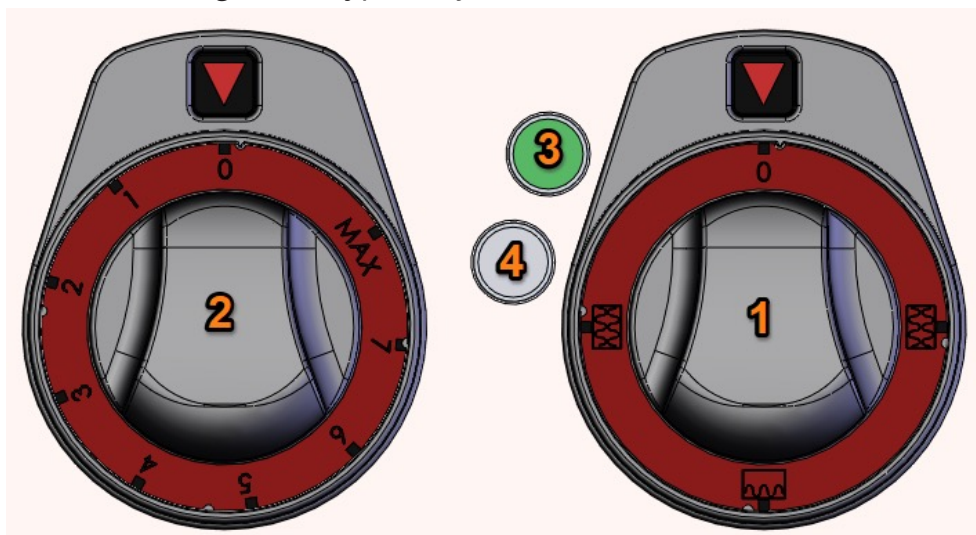
Biała (pomarańczowa) lampka kontrolna

Biała lampka kontrolna (4) wskazuje stan instalacji grzewczej. Kontrolka jest zawsze pomarańczowa, gdy urządzenie grzeje.

Rozporządzenie

Aby ustawić pełną moc, należy przetączyć pokrętło przetącznika mocy (1) w pozycję pełnej mocy  i jednocześnie ustawić pokrętło precyzyjnej regulacji (2) w pozycji MAX. Pełna moc jest wykorzystywana do jak najszybszego doprowadzenia potrawy do wrzenia.

Aby utrzymać temperaturę potrawy na poziomie około 95°C (zalecana temperatura do sporządzania bulionu) - najpierw doprowadzić potrawę do wrzenia, a następnie przekręcić pokrętło przetącznika mocy (1) do połowy mocy  i jednocześnie ustawić pokrętło regulacji dokładnej (2) na poziom 2 (poziom może się różnić w zależności od ilości gotowanej potrawy).



## Napełnianie powielacza

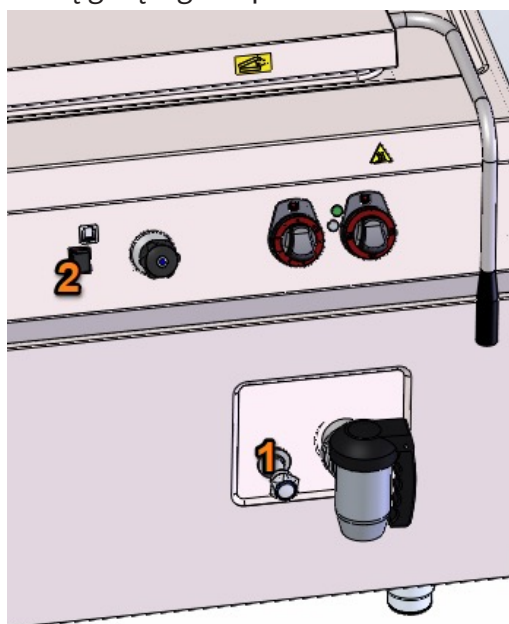
### Półautomat (wersja podstawowa)

Podstawowa wersja urządzenia wyposażona jest w półautomatyczne napełnianie duplikatora. Z przodu obudowy pośredniej powielacza płynie kurek przelewowy (1). Na przednim panelu znajduje się przełącznik kotłowski do napełniania (2). Dla prawidłowej pracy urządzenia należy codziennie przed uruchomieniem sprawdzić i uzupełnić poziom wody w zbiorniku pośrednim.

Procedura uzupełniania zbiornika pośredniego wody jest następująca:

Otworzyć kurek przelewowy (1), jeśli nie wypływa z niego woda, nacisnąć i przytrzymać przełącznik napełniania kotłowski (2). Przytrzymać przełącznik do momentu, gdy z kranu przelewowego zacznie wypływać cienki strumień wody. W tym momencie należy zwolnić przełącznik kotłowski i zamknąć kurek przelewowy.

Uwaga: Półautomatyczny system napełniania wyposażony jest w termostat zapobiegający napełnianiu wodą gorącego duplikatora. Gruntowanie jest nieaktywne, gdy temperatura jest powyżej 60°C.



### Automatyczny (wersja AWF)

Kotły w wersji AWF wyposażone są w system automatycznego napełniania duplikatu. W tej wersji monitorowanie poziomu i uzupełnianie odbywa się automatycznie, nawet podczas pracy.

System automatycznego napełniania jest aktywny zawsze, gdy pokrętło włącznika zasilania znajduje się

w pozycji  , lub  .

Niebieska lampka kontrolna (1) służy do sygnalizowania działania automatycznego uzupełniania wody. Świeci się podczas uzupełniania wody.

W przypadku kotła z automatycznym nawadnianiem, urządzenie musi być podłączone do wody miękkiej lub zmiękczonej.

## Napełnianie wodą do gotowania

### Uchwyt do napełniania wodą

Uchwyt (3) jest obracany o 90° i należy zwrócić uwagę, aby podczas otwierania i zamykania pokrywy kotła (1) nie kolidował z nią. W blacie roboczym poniżej ramienia napełniania znajduje się otwór do odprowadzania wody z obszaru formowania płyty górnej (5).

### Zawór napełniania wody

Kurek (2) znajduje się na przednim panelu w pobliżu elementów sterujących. Odkręcenie kranu uwalnia zimną wodę do ramienia napełniania (3).

### Linie poziomujące w zbiorniku

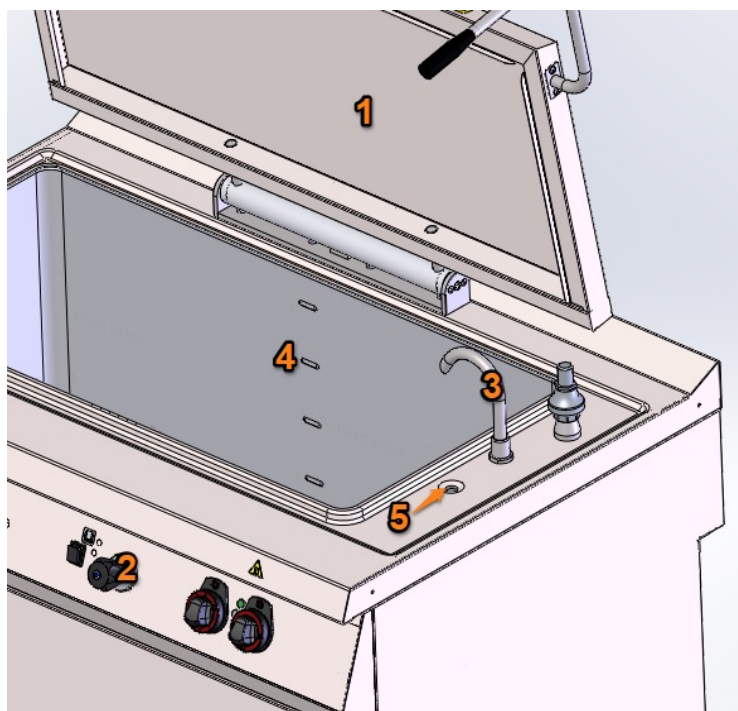
Linie poziomu (4) są wyprofilowane na tylnej ścianie pojemnika i wskazują objętość pokarmu w pojemniku. Linie wskazują na objętość:

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



### Napełnianie wodą zbiornika


Unieść pokrywę kotła (1) do górnej pozycji. Obrócić ramię do napełniania wodą (3) w kierunku naczynia. Przekręcić kurek napełniający (2) i napełnić wymaganą ilością wody (konieczne jest sprawdzenie napełnienia, aby uniknąć przelania), następnie zamknąć kurek (2). Odwrócić ramię napełniające (3) od pojemnika, aby nie kolidowało z pokrywą (1). Zamknąć pokrywę (1).

Uwaga: Napełnienie pełnej objętości wody trwa około 20 min dla kotłów 90/100-200 i 30 min dla kotłów 90/140-300, w zależności od ciśnienia wody w przewodzie wodociągowym.



Przed rozpoczęciem gotowania należy najpierw sprawdzić poziom wody w powielaczu poprzez otwarcie kranu przelewowego. Jeśli z powielacza nie wypływa woda, należy ją wypuścić przytrzymując przełącznik kołyskowy. Gdy woda zacznie płynąć, zamknij kurek przelewowy. Uwaga: W przypadku wersji AWF pominiemy ten krok.

Uruchom urządzenie, przetaczając pokrętkę wyboru mocy w położenie pełne , lub połowa  wydajność. W tych pozycjach zapali się zielona lampka kontrolna, oznaczająca, że urządzenie jest włączone (kocioł jeszcze nie grzeje). Uwaga: Jeśli kocioł jest w wersji AWF, to jednocześnie zostanie uruchomione napełnianie zbiornika pośredniego (a jeśli nie zostanie osiągnięty poziom w powielaczu, to również zostanie dolana woda). Obrócenie pokrętki regulatora w pozycję 1 - MAX spowoduje włączenie ogrzewania elektrycznego. Stan ogrzewania sygnalizowany jest pomarańczową lampką kontrolną.

Aby uzyskać najszybsze gotowanie, pokrywa musi być zamknięta, a moc ustawiona na pełną moc.  + sterownik do MAX. Nawet przy maksymalnej wydajności, regulacja ciśnienia przez presostat jest nadal aktywna. Dlatego ogrzewanie może się cyklicznie włączać po osiągnięciu ciśnienia roboczego.

Po osiągnięciu żądanej temperatury należy wyregulować moc grzewczą poprzez ściągnięcie do połowy mocy lub ustawienie regulacji na wartość niższą niż MAX, co przedłuży żywotność elementów przetaczających.

- Dla funkcjonowania i żywotności elementów grzejnych istotne jest utrzymanie właściwego poziomu wody w obudowie pośredniej powielacza, dzięki czemu elementy grzejne są cały czas zanurzone.
- Jeśli wyłłącznik ciśnieniowy zawiedzie i ciśnienie będzie większe niż 0,5 bara +10%, zawór bezpieczeństwa umieszczony na górnej płycie otworzy się i uwolni parę.
- Przekazywanie ciepła jest najbardziej efektywne, gdy wykorzystywana jest pełna pojemność naczynia, a co najwyżej do następnego rowka (210 l dla modelu 90/140-300 i 120 l dla modelu 90/100-200). Przy niższych poziomach napełnienia wzrastają straty ciepła i spada wydajność gotowania.
- Aby uzyskać najbardziej efektywne gotowanie potraw, pokrywa musi być zamknięta.

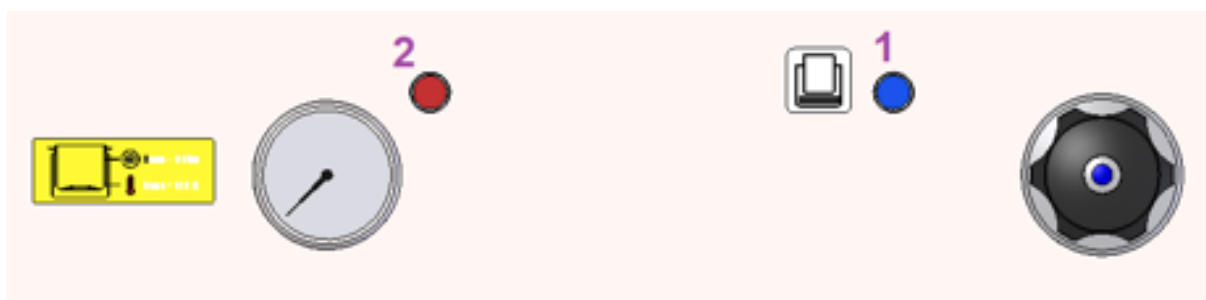
## Lampka statusu błędu

Czerwona lampka kontrolna (2), znajdująca się obok manometru, sygnalizuje stany awaryjne urządzenia. Czerwona lampka kontrolna, która pozostaje zapalona niezależnie przez długi czas, wskazuje na podwyższoną temperaturę w szafie sprzętowej, a tym samym na ryzyko przegrzania elektroniki.

W wersjach AWF z automatycznym napełnianiem sygnalizuje również stan awaryjny, gdy woda w powielaczu spadła poniżej krytycznego poziomu. W stanie awaryjnym grzałka jest blokowana, aby zapobiec przegrzaniu się powielacza. Ogrzewanie zostaje automatycznie odblokowane, gdy poziom wody ponownie osiągnie co najmniej minimalny poziom.

Czerwona kontrolka połączona z niebieską wskazuje na zbyt małą ilość wody w powielaczu i możliwą awarię jednego z elementów systemu napełniania.

### Jeśli zapali się czerwona lampka, należy jak najszybciej wezwać serwis!



Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

Uwaga! Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

### **W razie awarii:**

Odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

### GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było nie zgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.



## Rozwiązywanie problemów

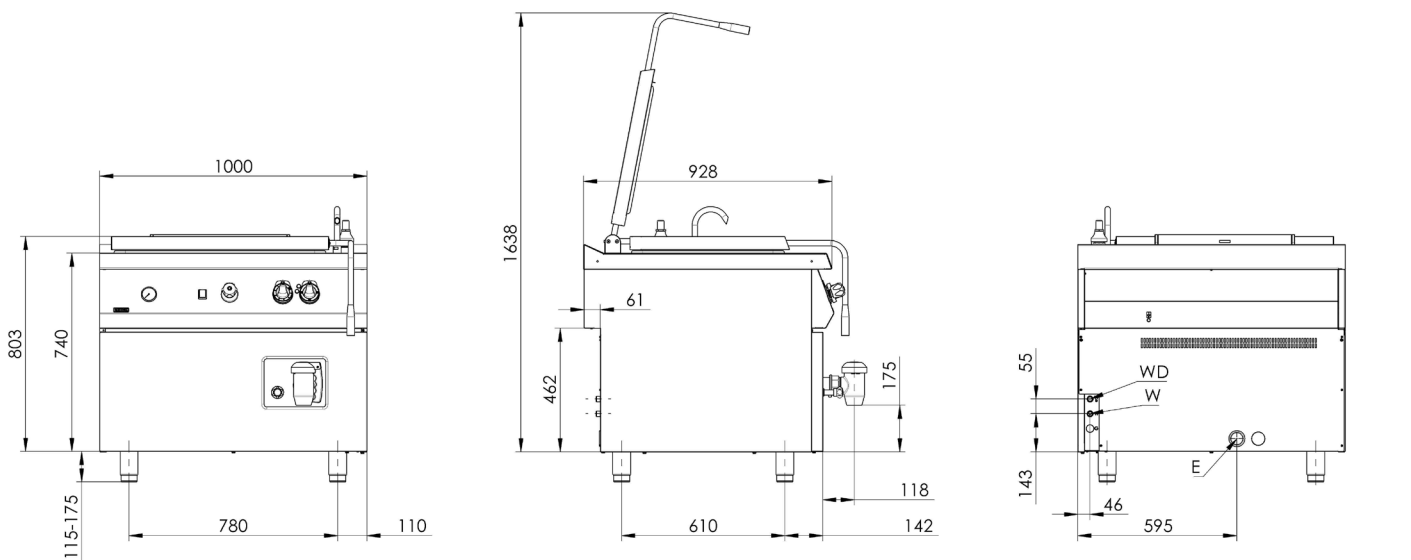
<b>Glitch</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Zalecane rozwiązanie</b>
Kocioł długo się nagrzewa	Otworzyć pokrywę	Gotuj zawsze z zamkniętą pokrywą
	Gotowanie zbyt małej ilości jedzenia	Gotuj większe ilości - małe ilości nie są skuteczne
	Duplikator jest przepiętniony	Spuścić wodę z duplikatora do właściwego poziomu
(wersja podstawowa) do powielacza nie można wlać wody	Zasilanie wodą (WD) jest zamknięte	Zabezpieczenie dostaw wody
	Kocioł jest zbyt gorący	Czekaj - termostat zapobiega napełnianiu wody przy temperaturze powyżej 60 °C
(wersja AWF) do powielacza nie jest pompowana woda	Zasilanie wodą (WD) jest zamknięte	Zabezpieczenie dostaw wody
	Cewka napełniania nie działa	Wezwanie do serwisu - konieczna wymiana
(wersja AWF) woda wyptywa z rury odpływowej lub z zaworu bezpieczeństwa	Wystąpiło przepiętnienie duplikatora	Wyłączyć urządzenie i wezwać serwis - czujniki poziomu muszą zostać wyczyszczone
		Wyłączyć urządzenie i wezwać serwis - konieczna jest regulacja czułości czujników
(wersja AWF) świeci się czerwona lampka. Funkcja ogrzewania zablokowana	Wrzenie wody z powodu niefunkcjonalnego napełniania	Sprawdzić doływ wody (WD)
		Wezwanie do serwisu - awaria systemu napełniania
W powielaczu nie tworzy się ciśnienie	Duplikator nie jest jeszcze gorący.	Odczekać - ciśnienie zaczyna rosnąć dopiero przy temperaturze potrawy wynoszącej ok. 80 °C
	Wadliwy / uszkodzony zawór odpowietrzający	Wezwanie do serwisu - konieczna wymiana
	Pęknięcie w powielaczu	Wezwanie do serwisu - wymagana naprawa
Zawór bezpieczeństwa uwalnia parę	Zbyt wysokie ciśnienie - niedziałający presostat	Wezwanie do serwisu - konieczna wymiana

## Części do wymiany

Tytuł odcinka	Kod zamówienia	
Presostat 0,45 bar	402512501	
Solenoid napętniania	401590410	
Przełącznik napętniania	401500553	(wersja podstawowa)
Przełącznik poziomu roboczego	402520121	(wersja AWF)
Przełącznik poziomu awaryjnego	402520120	(wersja AWF)
Czujnik poziomu	402520122	(wersja AWF)
Stycznik 32 A	401531051	
Bezpiecznik szklany ST 3,15A	401590155	
Element grzewczy BI 8000W	401022372	

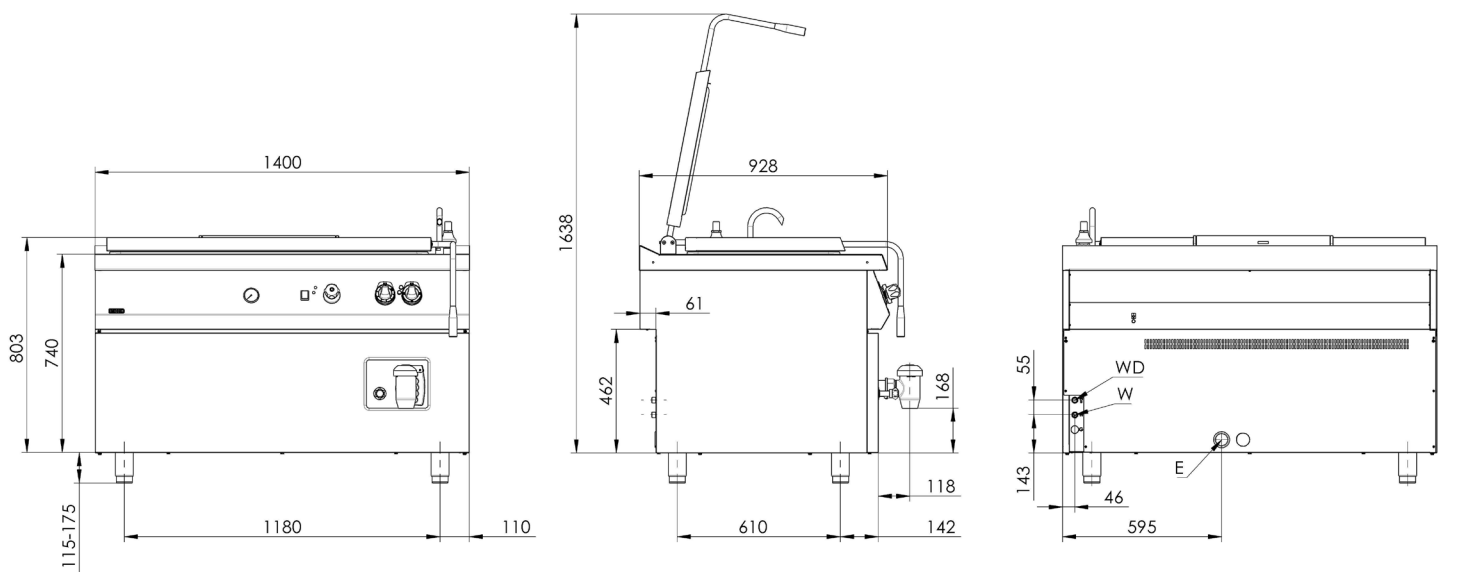
# ROZMĚROVÝ NÁČRTEK S PŘIPOJNÝMI BODY

## BIQ 90/100-200 E (AWF)



E - ELECTRICITY  
WD - WATER DUPLICATOR  
W - WATER

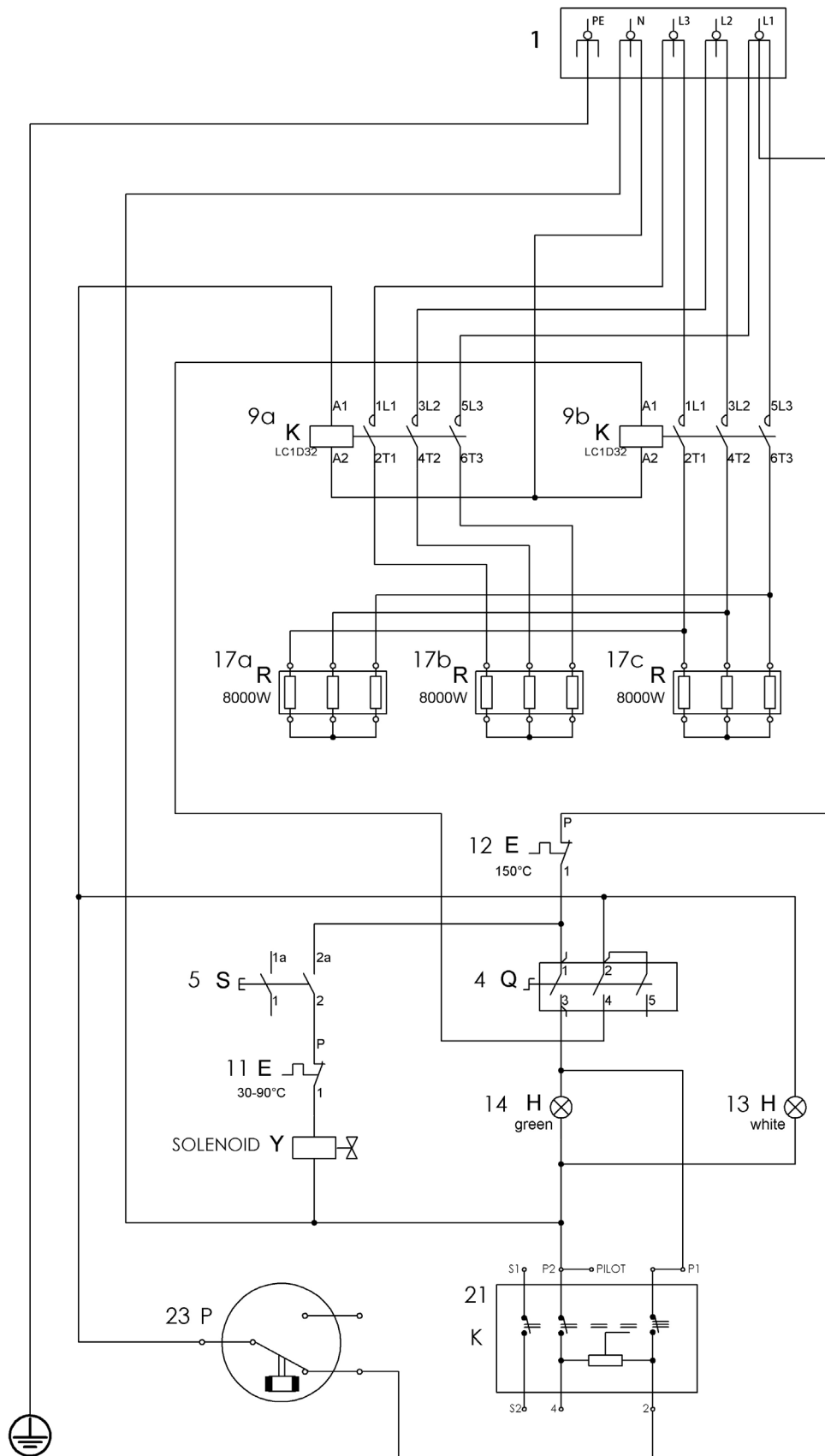
## BIQ 90/140-300 E (AWF)



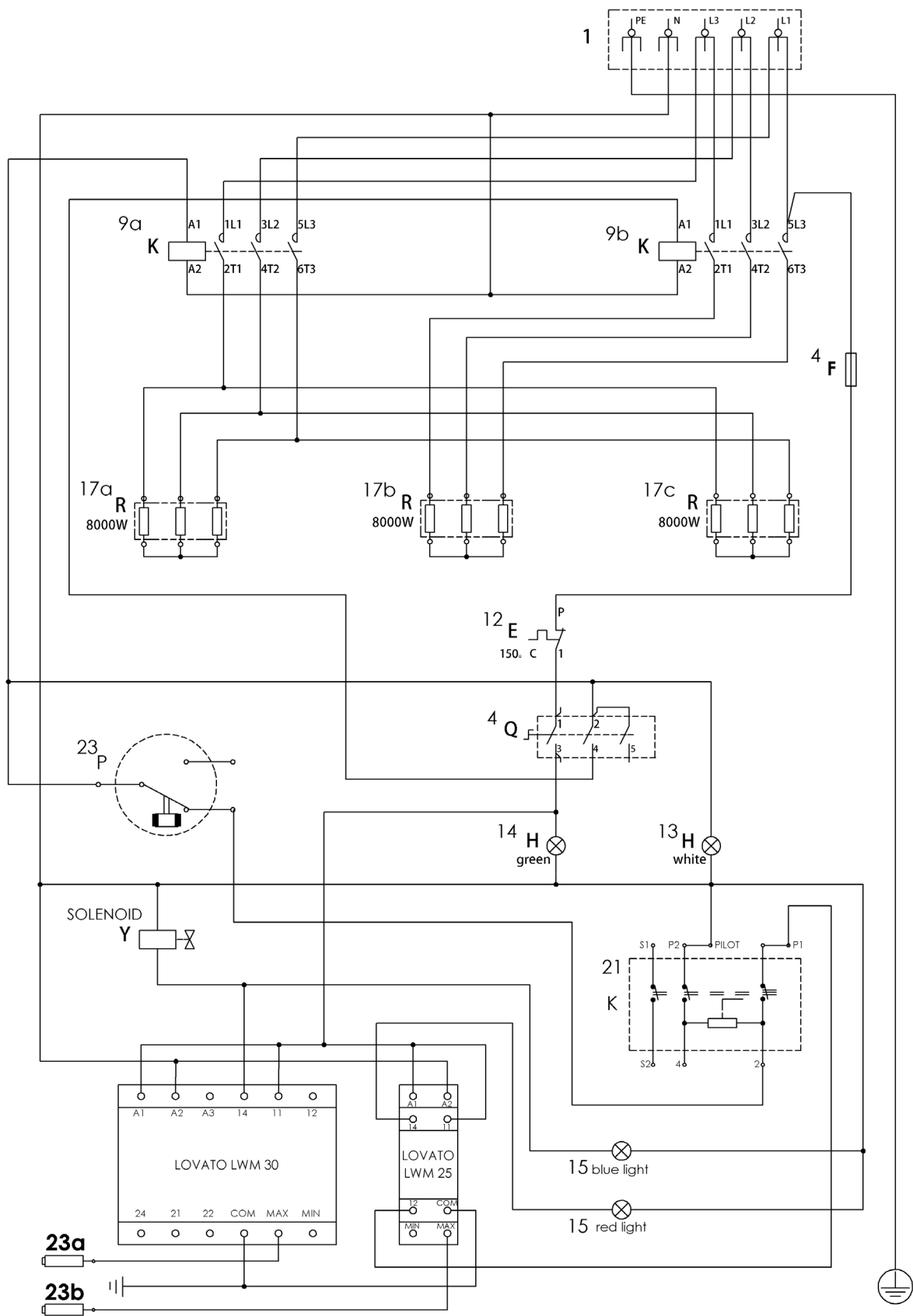
E - ELECTRICITY  
WD - WATER DUPLICATOR  
W - WATER

# SCHÉMA ZAPOJENÍ

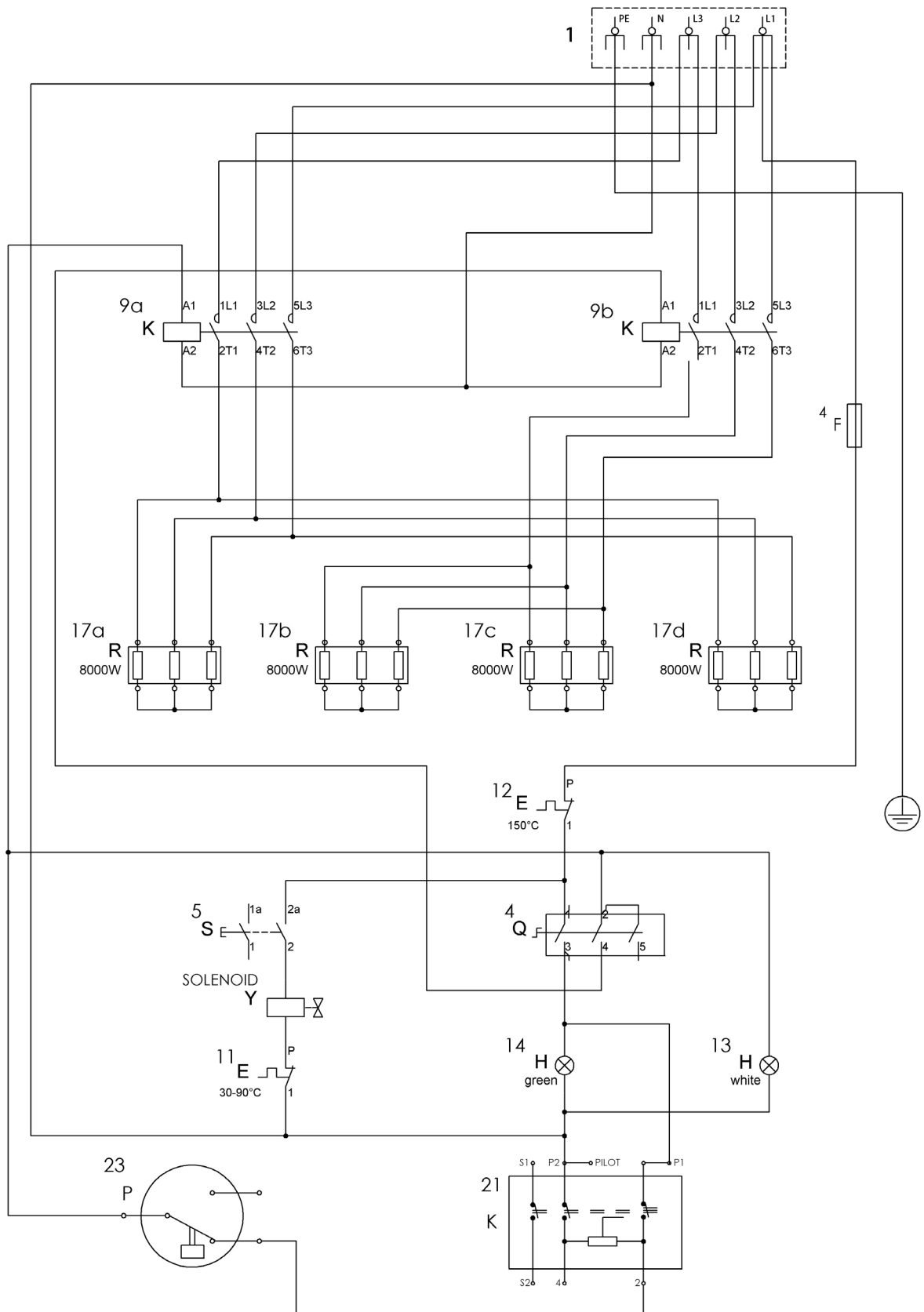
BIQ 90/10-200 E



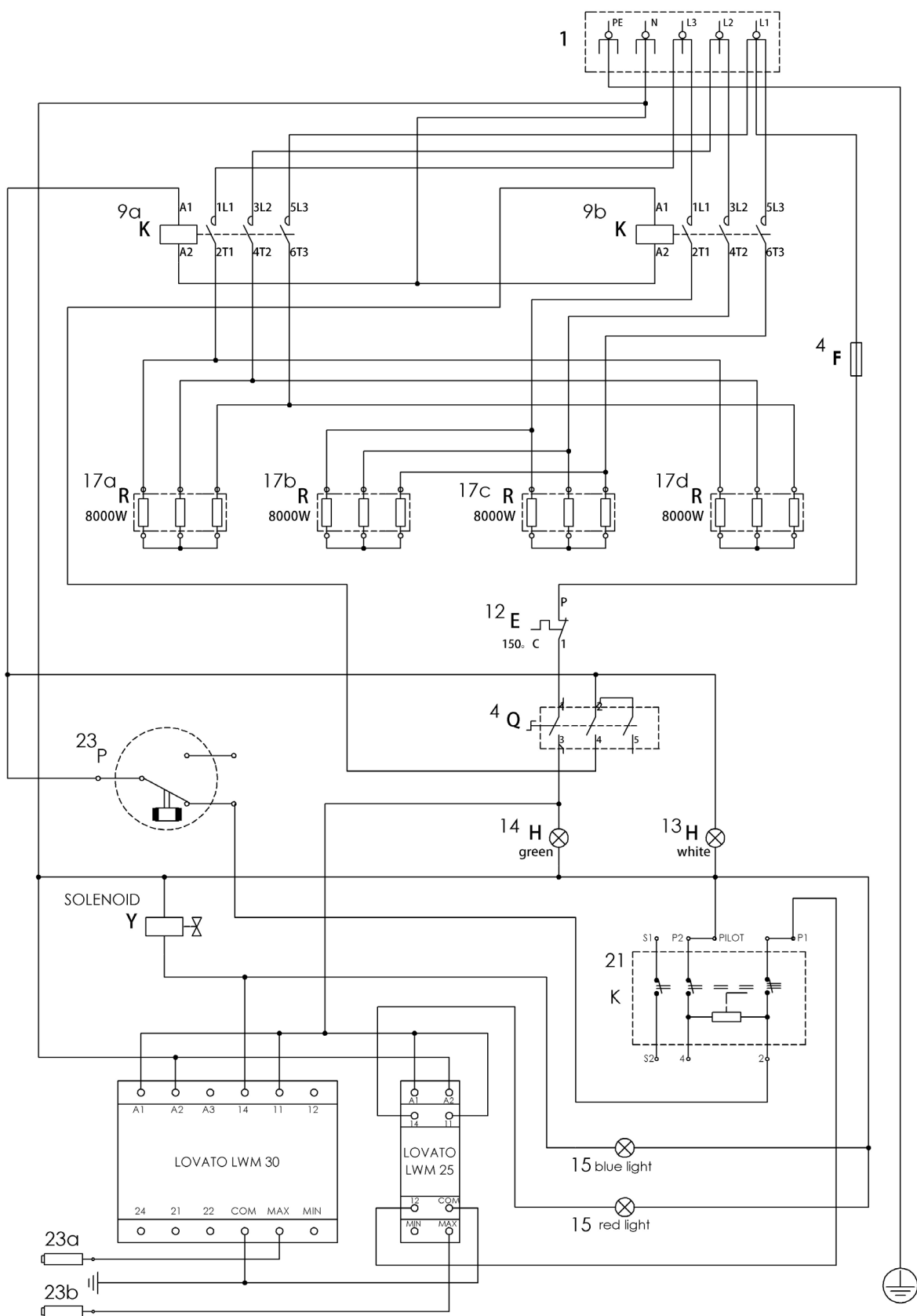
# BIQ 90/100-200 E AWF



**BIQ 90/140-300 E**



**BIQ 90/140-300 E AWF**



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



## List of service organizations:

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

Tel. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.cz](http://www.rmgastro.cz)

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

Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

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

Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)