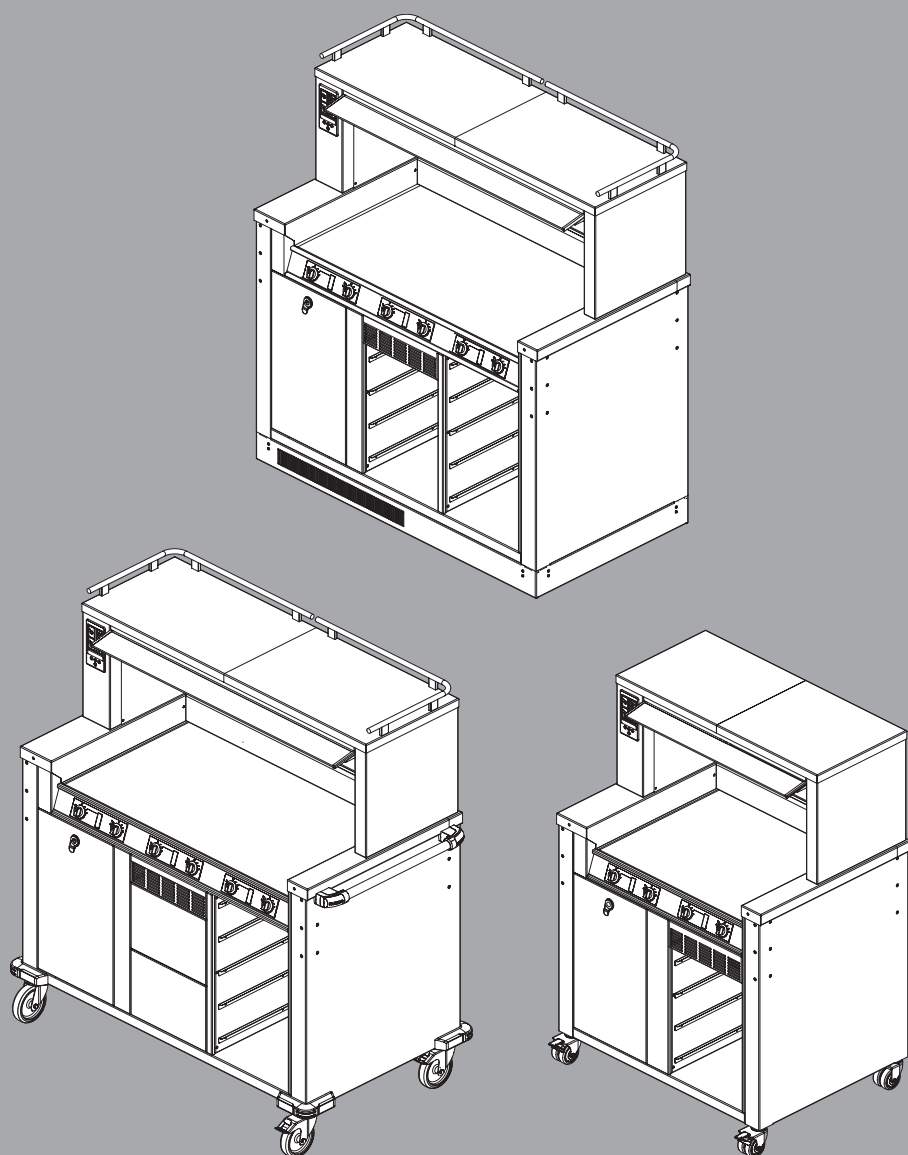


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации







Общая информация

Copyright Настоящее руководство защищено авторским правом. Любую информацию нельзя ни частично, ни полностью тиражировать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.

Технические изменения Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих техническому прогрессу.

Документация на изделие Это перевод оригинальной инструкции по эксплуатации. Целевая группа: обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения

-  **Важное примечание** к особенностям или специальным случаям.
-  **Поясняющая информация** в главах и разделах.
-  **Ссылка** на главу, подраздел или другой документ.
-  **Условие**, которое должно быть соблюдено перед выполнением следующей операции.
-  **Действия** или работа, которые должны быть выполнены.
-  **Прочитайте и соблюдайте руководство по эксплуатации**

Исполнение изделия XYZ

Отмеченный таким образом раздел распространяется только на определенное исполнение изделия или его опцию.

Предупреждения



Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

- Меры по предотвращению опасности и ее последствий.

Сигнальное слово (осторожно, предупреждение, опасность) указывает на степень опасности.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелейших/смертельных травмах.

Содержание

Об этом изделии	Назначение	7
	Условия эксплуатации	7
	Характеристики изделия	8
	Стандартное исполнение	9
	Опции/дополнительное оборудование	9
Принцип действия	Воздушный поток/вытяжка	11
	ION TEC (опция)	12
	Индукционная плита	12
Безопасность	Общая информация	13
	Об этом изделии	13
	Транспортировка	14
	Ввод в эксплуатацию	15
	Обслуживание и эксплуатация	17
	Прекращение эксплуатации	24
	Чистка и уход	24
	Техническое обслуживание	26
	Ремонт	26
	Нормы и правила	26
	Маркировка изделия	26
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах		
	Назначение	27
	Диапазон применения	27
	Обязанность надзора	27
	Электропитание	27
	Запрещение использования для игр	27
	Запрещение использования как транспортного средства	27
	Фиксаторы колес	27
	Запрещение использования для хранения	27
	Горячие поверхности	27
	Выдвижные ящики	28
	Крепление кронштейнов	28
	Принцип действия минификсаторов	28
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	29
	Комплект поставки	29
	Распаковка	29
	Утилизация упаковочного материала	30
Обзор	Варочная станция	31

Монтаж	Подготовка монтажа	34
	Выбор места установки	34
	Установка станции	34
	Соединение/разъединение модулей	35
	Установка/снятие цокольных планок	38
	Условия для монтажа	39
	Выбор места встраивания	39
	Размеры для встраивания	39
	Встраивание станции	39
Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	42
	Первая чистка	42
	Выбор места установки	42
	Подключение станции к электросети	44
	Первая настройка электронной системы управления B.PRO Control	45
	Подключение сторонних устройств	45
Обслуживание и эксплуатация	Электронная система управления B.PRO Control	47
	Выполнение настроек на дисплее	48
	Включение/выключение вытяжки	51
	Вытяжка и фильтрация паров, образующихся при приготовлении пищи	52
	Интервалы замены/чистки фильтров	53
	Включение станции после срабатывания датчиков температуры	54
	Управление индукционными варочными зонами	56
	Перемещение станции на новое место	60
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	61
	Раскладывание и фиксация навесной конструкции	63
	Складывание навесной конструкции вниз	63
	Перестановка навесных конструкций	63
	Установка/снятие фронтальной облицовки на стороне клиентов	65
	Открыть/закрыть выдвижной ящик	65
	Эвтектическая плитка (холодильный элемент)	65
Прекращение эксплуатации	Выключение станции	67
Помощь при появлении проблем	На все электрические компоненты (вентиляторы, светодиодную подсветку, розетки) не подается напряжение	68
	Вентилятор не работает	68
	Недостаточная мощность вытяжки	68
	Ухудшилось поглощение запахов	69
	Сообщение об ошибке электронной системы управления B.PRO Control	70

	Вытяжка выключается, выключатель вкл/выкл включен, светодиодный индикатор работы не горит	70
	Невозможно правильно установить крышку	71
	Внешние повреждения станции	71
	Не закрывается крышка фильтровальной камеры удаления запахов	71
	Ощущение озона	71
	Ошибка E2 мигает на 7-сегментном индикаторе	72
	Ошибка E3 мигает на 7-сегментном индикаторе	72
	Ошибка E4 мигает на 7-сегментном индикаторе	72
	Ошибка E5, E6 или E7 мигает на 7-сегментном индикаторе	72
	Ошибка E8 мигает на 7-сегментном индикаторе	72
	Ошибка E9 мигает на 7-сегментном индикаторе	72
Чистка и уход	Нержавеющая сталь	73
	Периодичность чистки	73
	Методы чистки	74
	Чистящие средства	74
	Чистка станции	76
	Чистка вытяжного моста	76
	Чистка ниши индукционной плиты	79
	Чистка выдвижного ящика (опция) с эвтектической плиткой (опция)	81
	Чистка фильтровальной камеры удаления запахов	82
	Чистка закрытой брызгозащиты	90
Техническое обслуживание	Регулярное техническое обслуживание станции	91
	Проверка уплотнений крышки фильтровальной камеры удаления запахов	91
	Уход за уплотнениями крышки фильтровальной камеры удаления запахов	91
	Контроль фиксаторов колес	91
	Чистка фильтрующих кассет	91
	Чистка ION TEC	92
	Замена угольных фильтров	92
	Периодическая проверка электрической безопасности	92
	Чистка сетевого провода и вилки подключения к сети	92
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	92
Ремонт	Уполномоченный персонал	93
	Описание неисправности	93
	Замена компонентов	93
	Запчасти	94
	Адрес	94
Утилизация	Утилизация угольных фильтров	95
	Утилизация станции	95

Технические характеристики		
	Общие характеристики	96
	Электрические характеристики	97
	Обозначение типа станции	98
	Окружающая среда	99
	Вентилятор	99
	Фильтрующие кассеты	99
Данные для заказа		
	COOK I-flex 2	100
	COOK I-flex 2 to go	100
	COOK I-flex 3	100
	COOK I-flex 3 to go	100
	COOK I-flex 2 built-in	100
	COOK I-flex 3 built-in	100
	COOK I-flex 1	100
	COOK I-flex 1 built-in	100
	Руководство по эксплуатации	100
	Обширный ассортимент дополнительного оборудования	100
Стандарты, директивы, постановления, инструкции		
	Стандарты	101
	Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	101
	Постановления, инструкции	101

Об этом изделии

Назначение Варочная станция COOK I-flex – это предназначенная для профессионального применения мощная вытяжная и фильтрующая система, которая улавливает и очищает пары, образующихся при варке и приготовлении блюд на встроенной индукционной плите.

COOK I-flex подходит прежде всего для организации общественного питания в школах, на предприятиях, в ведомственных учреждениях, больницах, домах престарелых, столовых, гостиницах и ресторанах.

Индукционную плиту разрешается использовать только для приготовления еды, например, для варки и жарки любым способом в пригодной для индукционных плит посуде.

Запрещается работа вытяжки варочной станции COOK I-flex при открытом пламени на плите, которое возникает, например, при фламбировании блюд или при варке на открытом огне.

COOK I-flex не предназначена для вытяжки пыли, газов и других паров, кроме возникающих при варке, а также ее нельзя использовать для вентиляции помещения.

Не допускается перевозка людей на станции и ее пристройках. Запрещается использовать станцию вместо лестницы и не разрешается забираться на нее детям (опасность опрокидывания).

Не разрешается использовать станцию для транспортировки и хранения опасных или ядовитых веществ и жидкостей.

Условия эксплуатации

Окружающая среда

Станцию разрешается эксплуатировать в закрытых помещениях или под навесом при температуре окружающей среды от +15 °C до +38 °C и нормальной влажности воздуха (без образования конденсата). При этом станция не должна подвергаться погодным воздействиям.

Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и в критических погодных условиях (например, во время грозы).

Станция предназначена для работы на высоте до 2000 м над уровнем моря.

Инструктаж третьих лиц

Если станция сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с оборудованием и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия

Общая информация

В стандартном исполнении COOK I-flex имеет столешницу из нержавеющей стали и нижнюю конструкцию из оцинкованной тонколистовой стали с порошковым покрытием.

COOK I-flex состоит из нижней части с фильтровальной камерой для удаления запахов на левой стороне и надстройки. Надстройка представляет собой вытяжной мост с вытяжным каналом.

Состоящая из двух частей крышка вытяжного моста закрывает мост и вытяжной канал. Крышка съемная, на ней имеется много свободного места.

На крышку можно опционально установить галерею из нержавеющей стали.

Под вытяжным мостом находится светодиодное освещение варочных зон.

COOK I-flex поставляется с жестко встроенной индукционной плитой. В зависимости от модели она содержит одну индукционную варочную поверхность (слева или справа со стороны обслуживающего персонала на 1-ой модели), две индукционные варочные поверхности (на 2-ой модели) или три индукционные варочные поверхности (на 3-ей модели), соответствующего размера с растровым шагом GN 1/1.

Под жестко встроенной индукционной плитой находится свободное пространство с направляющими планками из L-образного профиля для хранения новой или использованной посуды или варочных надставок. Опционально может быть установлен закрытый блок выдвижных ящиков.

Нижняя часть станции может быть выполнена с различным сочетанием цветов и поверхностей.

Уникальная система с фронтальным воздушным потоком в сочетании с воздухонаправляющей панелью из однослойного безопасного стекла (ESG) обеспечивает целенаправленную вытяжку паров.

Ходовая часть COOK I-flex состоит из четырех поворотных колес диаметром 75 мм, два из которых с фиксаторами.

В зависимости от модели станции имеют различную установленную мощность (230 В или 400 В).

Обслуживание и эксплуатация

Варочная станция COOK I-flex обеспечивает вытяжку жировых испарений, влаги и ненужных запахов, возникающих при приготовлении или подогреве пищи, фильтрует всасываемый воздух и выпускает его в нижней части конструкции.

На левом вытяжном канале находится электронная система управления B.PRO Control, с помощью которой можно пользоваться всеми функциями вытяжки. Управление индукционными варочными поверхностями осуществляется с пульта управления.

На станции имеются температурные датчики, срабатывающие из соображений безопасности при увеличении температуры в вытяжных каналах выше +60 °C. Это приводит к выключению вытяжки и индукционной плиты.

Стандартное исполнение

В стандартное исполнение COOK I-flex входит следующее:

- Надстройка, состоящая из вытяжного моста со встроенными фильтрующими кассетами (фильтр защиты от воспламенения и металлическая сетка), вытяжного канала и электронной системы управления B.PRO Control
- Брызгозащита из однослойного безопасного стекла (ESG), откидывающаяся для чистки
- Светодиодная подсветка плиты
- Встроенная в столешницу индукционная плита с системой управления B.PRO Control
- Нижняя конструкция со свободным пространством для кухонной посуды/варочных надставок, с фронтальной облицовкой со стороны клиентов и фильтровальной камерой для удаления запахов на стороне обслуживающего персонала
- 4 поворотных колеса Ø 75 мм, из них 2 с фиксаторами
- Высота верхней кромки нижней части станции 900 мм
- Сетевой провод с вилкой CEE 400 B/16 A или вилкой 230 В с заземляющим контактом

Опции/дополнительное оборудование

Варочная станция COOK I-flex может быть оснащена следующими опциями:

- Галерея с полкой в виде мостика
- Дополнительная розетка в исполнении для различных стран (только у 2-ой модели с подключением к сети 400 В)
- Электростатический фильтр (ION TEC)
- Корпус различного цвета
- Фронтальная облицовка различного цвета и с различными поверхностями
- Направляющие для подносов
 - Круглые трубки со стороны клиентов
 - Сталь CNS, гладкая, со стороны клиентов
 - Resopal со стороны клиентов
- Направляющие для тарелок
 - Сталь CNS, гладкая, со стороны клиентов
 - Resopal со стороны клиентов
- Откидная полка с торцевой стороны слева/справа
 - Круглая трубка
 - Сталь CNS, гладкая
 - Resopal
- COOK I-flex to go (исполнение Catering) с ручкой для перемещения станции, угловыми противоударными бамперами и четырьмя поворотными колесами Ø 125 мм, два из которых с фиксаторами

- Блок выдвижных ящиков
- Блок выдвижных ящиков с холодильным элементом (эвтектической плиткой)
- Комплект для соединения модулей
- Установка
 - 4 поворотных колеса Ø 75 мм, из них 2 с фиксатором
 - 4 поворотных колеса Ø 125 мм, из них 2 с фиксатором
 - Опорные ножки из нержавеющей стали
- Цокольная панель
 - Цокольная планка со стороны клиентов
 - Цокольная планка со стороны обслуживающего персонала
 - Цокольная планка с торцевой стороны слева
 - Цокольная планка с торцевой стороны справа
- Различные принадлежности (см. прайс-лист B.PRO)

Принцип действия

Воздушный поток/ вытяжка

Дополнительный вентилятор (1) создает воздушный поток, который проходит мимо индукционной плиты (2) и направляется воздухоотражателем (3) в пространство над плитой. Этот поток не допускает запотевание брызгозащитного стекла и поддерживает всасывание образующихся при варке паров в вытяжной мост (4).

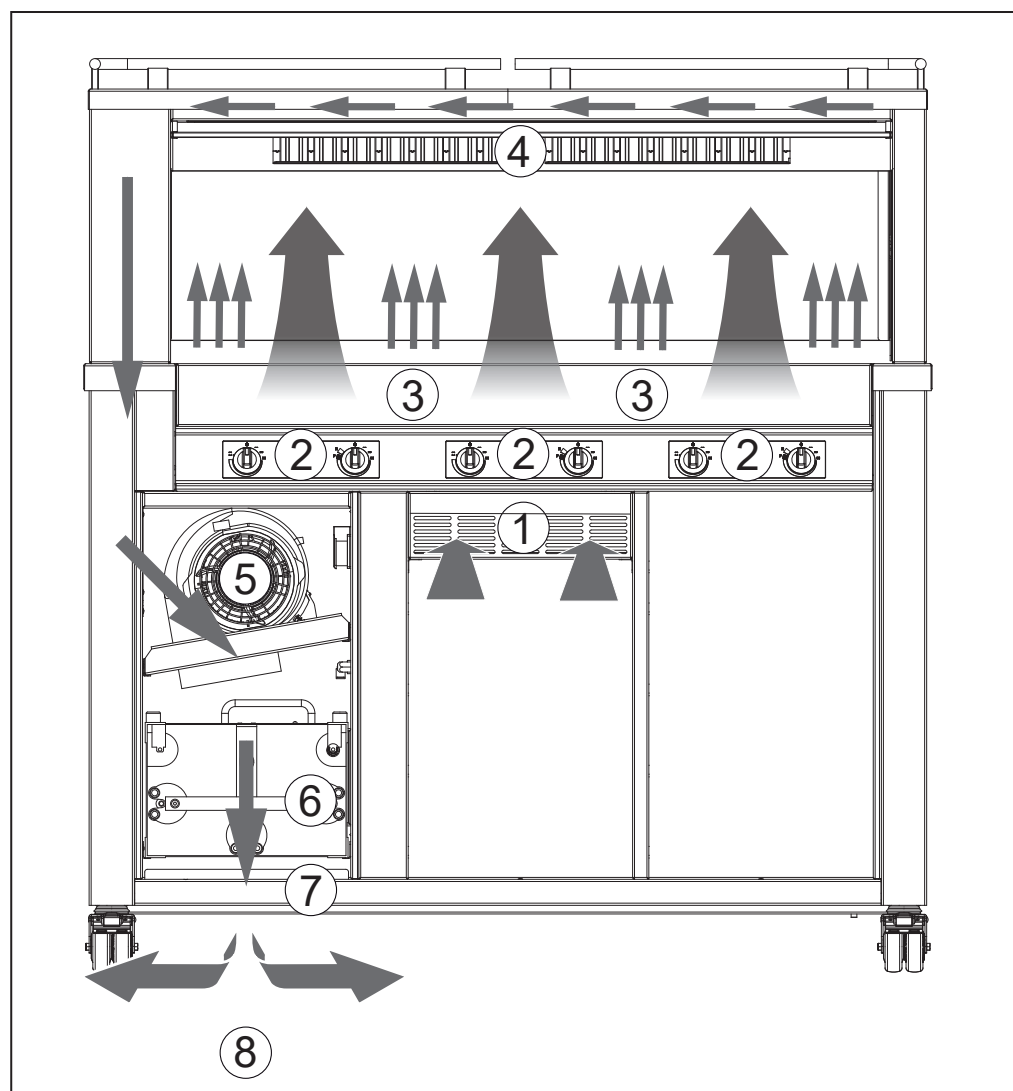
Главный вентилятор (5) создает разрежение в вытяжном мосте (4).

В вытяжном мосте в установленных там фильтрующих кассетах (фильтр защиты от воспламенения и металлическая сетка) отделяется и отфильтровывается жир.

Предварительно очищенные пары направляются по вытяжному каналу в фильтровальную камеру удаления запахов. В фильтровальной камере находятся следующие этапы фильтрации.

Опциональная система ION TEC (6) уменьшает запахи и синий дым в вытягиваемых парах и дополнительно отделяет имеющиеся в потоке частицы.

Очищенные пары на последней ступени фильтрации проходят через фильтр с активированным углем (7). При этом активированный уголь адсорбирует большую часть содержащихся в парах запахов. После этого очищенный воздух выдувается снизу станции (8).



ION TEC (опция) Принцип действия ION TEC основывается на электростатическом заряде. Очищаемый воздух проходит через электрически заряженные (ионизирующие) проволоки. При этом содержащиеся в воздухе частицы получают положительный заряд. На следующей стадии заряженные частицы электростатически отделяются на коллекторных пластинах.

Жидкие составляющие отделяемых веществ, например, капли масла или эмульсии, стекают вниз по вертикально расположенным коллекторным пластинам и собираются в поддоне корпуса. Благодаря полю высокого напряжения образуется озон. Озон окисляет частицы запаха в воздушном потоке и затем абсорбируется в фильтре с активированным углем.

Индукционная плита Энергия непосредственно и с малыми потерями нагревает дно кастрюли или сковороды, не нагревая при этом стеклокерамическую варочную поверхность. Поэтому приготавливаемая пища нагревается быстрее. Стеклокерамическая поверхность греется только от горячей кухонной посуды. Это в значительной степени защищает от подгорания пищи. Требуется посуда, способная к индукционному нагреву.

Распознавание кастрюли: эта функция распознает, находится ли на плите посуда, способная к индукционному нагреву. Кроме того, эта функция определяет, не является ли применяемая посуда слишком маленькой, а также распознает, когда посуда снимается с варочной панели.

Защита от перегрева/нагрева пустой посуды: когда посуда сильно нагревается, система управления снижает мощность варочной панели. После снижения температуры восстанавливается заданная мощность. При следующем перегреве этот процесс повторяется и будет повторяться до тех пор, пока посуда не будет снята с плиты, снижена мощность или выключена варочная панель. Эта защитная функция действует, например, при нагреве пустой посуды, а также при неподходящей или поврежденной посуде (дно кастрюли отошло от корпуса).

Безопасность

Общая информация

Станция изготовлена на современном уровне развития техники. При этом выполнены все требования для безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации станции могут возникать опасные ситуации. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве, помогут предотвратить эти опасности.

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте и соблюдайте правила техники безопасности, содержащиеся в этой главе.

Пользователь отвечает за соблюдение правил техники безопасности, содержащиеся в этом руководстве.

Предупреждения

Обращайте внимание на содержащиеся в тексте предупреждения со знаком опасности (предупреждающий треугольник).

Руководство по эксплуатации

Перед первым применением внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Весь обслуживающий персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации станции.

Храните это руководство так, чтобы оно всегда было доступно для обслуживающего персонала.

Чистка и техническое обслуживание

Перед чисткой, техобслуживанием и при замене деталей отсоедините станцию от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи.

Об этом изделии

Назначение

Станцию разрешается эксплуатировать только в соответствии с ее назначением.

Потребитель отвечает за надлежащее использование станции по назначению.

Условия эксплуатации

Эксплуатация станции разрешается только в допустимых условиях окружающей среды.

Ни в коем случае не пользуйтесь станцией во время грозы на открытом воздухе.

Пользователи станции должны быть проинструктированы об обращении с ней, а также должны прочитать и усвоить это руководство по эксплуатации.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования

Работа со станцией, когда в ней находятся емкости со взрывоопасными материалами, может привести к взрыву, в результате которого возможно травмирование людей и повреждение оборудования.

- Не храните в станции взрывоопасные материалы, например, аэрозольные баллончики с горючим газом.

Таблички с указаниями

На станции имеются следующие таблички с указаниями:

Табличка	Значение – расположение
	"Перед открытием вынуть вилку подключения к сети из розетки" по DIN EN ISO 7010 на крышке фильтровальной камеры удаления запахов
	"Не допускать попадания воды" по DIN 4844-2 находится на щитке вставок вентилятора в фильтровальной камере удаления запахов
	"Максимально допустимая нагрузка" на крышке вытяжного моста и на направляющих для подносов (опция)
	"Выравнивание потенциалов" по IEC 60417 в нижней части станции на стороне обслуживающего персонала справа рядом с контактом подключения выравнивания потенциалов
	"Предупреждение об опасном электрическом напряжении" по DIN 4844-2 на фильтре ION TEC и справа рядом с заводской табличкой в нижней части станции.
	"Предупреждение об неионизирующем излучении" по DIN EN ISO 7010 в середине за воздухоотражателем.

Сразу же заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

Транспортировка

Вертикальное положение при транспортировке

Перевозите станцию только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Перевозите станцию только на грузовом автомобиле или в автофургоне с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 15 °.

Закрепите станцию от смещения. Крепление при транспортировке только фиксаторами колес недостаточно.

Закрепите станцию от вертикальных перемещений во время транспортировки. Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.

Ввод в эксплуатацию

Эксплуатация после хранения

Если станция доставляется из холодного складского помещения в более теплое помещение с соответственно более высокой влажностью воздуха, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности и внутри станции.

Из-за влаги на подключенной к электросети станции существует опасность сбоев в работе, короткого замыкания и удара электрическим током.

Эксплуатируйте станцию только после того, как она примет температуру помещения.

Место установки

Эксплуатация станции разрешается только на ровном, прочном основании.

Если варочная станция COOK I-flex установлена в нише, в подъездном прилавке в линии или как встраиваемая конструкция, то выход воздуха снизу фильтровальной камеры не должен быть закрыт стенами или щитками – в т.ч. перфорированными щитками.

Соблюдайте заданные минимальные расстояния. При недостатке свободного пространства может возникнуть противодействие отводимого воздуха, которое значительно ухудшает работу станции.

Для исправной работы вытяжки станция не должна подвергаться воздействию сквозняков.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира в результате срабатывания спринклерных систем!

Если станция установлена в помещении, оборудованном спринклерной системой пожаротушения, то эта система может сработать от восходящих испарений, дыма или паров, образующихся при приготовлении пищи. При попадании воды в горячий жир или масло в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и/или серьезному повреждению оборудования.

- Примите необходимые меры при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой, например:
 - Применяйте в спринклерной системе специальные средства для тушения горящих жиров и масел.

- При использовании воды как тушающего средства закрывайте спринклеры во время работы варочной станции или установите защитные щитки.
- Никогда не эксплуатируйте станцию в помещениях, оборудованных неподходящей спринклерной системой.
- В любом случае настоятельно рекомендуется при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой связаться с компетентными специализированными организациями (пожарной охраной, страховой компанией, профессиональным объединением) и вместе разработать необходимые мероприятия.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира во время дождя

При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и при критических погодных условиях (например, во время грозы).

Встраиваемое исполнение варочной станции (COOK I-flex built-in)

Никогда не эксплуатируйте станцию рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, рядом с посудомоечной машиной). Пары могут привести к конденсации влаги на станцию.

Из-за влаги на подключенной к электросети станции существует опасность сбоев в работе, короткого замыкания и удара электрическим током.

Конструкции, в которые встраивается станция, должны быть из пожаробезопасного материала. Монтаж должен выполнять квалифицированный персонал так, чтобы не было застоев тепла и обратного подпора отходящего воздуха.

Ни в коем случае не закрывайте вентиляционные отверстия в помещении.

Выполняйте возможно имеющиеся требования к работающим на газе устройствам, расположенным в этом же помещении.

Подключение к электросети

Указанные на заводской табличке напряжение и частота должны совпадать с соответствующими параметрами электросети.

Подключайте станцию только к розетке, защищенной устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО, каждая фаза макс. 16 А).

Запрещается эксплуатировать станцию с поврежденной изоляцией сетевого провода или с поврежденной вилкой подключения к сети.

Вставляйте вилку подключения к сети в розетку только при выключенной станции, т.к. иначе возможно повреждение ее электрики. Подключенные сторонние устройства также должны быть выключены перед тем как вставить вилку сетевого провода в розетку.

Вынимайте вилку из розетки только за ее корпус.

Если потребитель стационарно подключает станцию к электросети, то нужно установить всегда доступное разъединяющее устройство, отключающее электропитание станции на всех полюсах. Этот разъединитель должен быть защищен от случайного включения. Поручите выполнение этих работ специалисту-электрику.

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные со станцией опасности.

Станцией разрешается пользоваться только лицам, психические, сенсорные и умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с оборудованием.

Не допускайте к станции детей.

Не эксплуатируйте станцию без присмотра.

Эксплуатируйте станцию только в технически исправном состоянии.

При повреждении станции закройте ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться. Сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

🔗 Глава "Ремонт"

Индукционная плита

Индукционную плиту нельзя использовать для нагрева, сушки или хранения какие-либо предметов, а также на ней нельзя плавить любые вещества. Индукционную плиту нельзя использовать как полку или как поверхность для складирования.

Пользуйтесь только пригодной для индукционных плит посудой. Наименьший возможный диаметр посуды 110 мм. Посуда меньшего диаметра не распознается варочной панелью. B.PRO рекомендует минимальный диаметр посуды 145 мм.



Предупреждение!

Опасность для людей с кардиостимуляторами или металлическими имплантатами

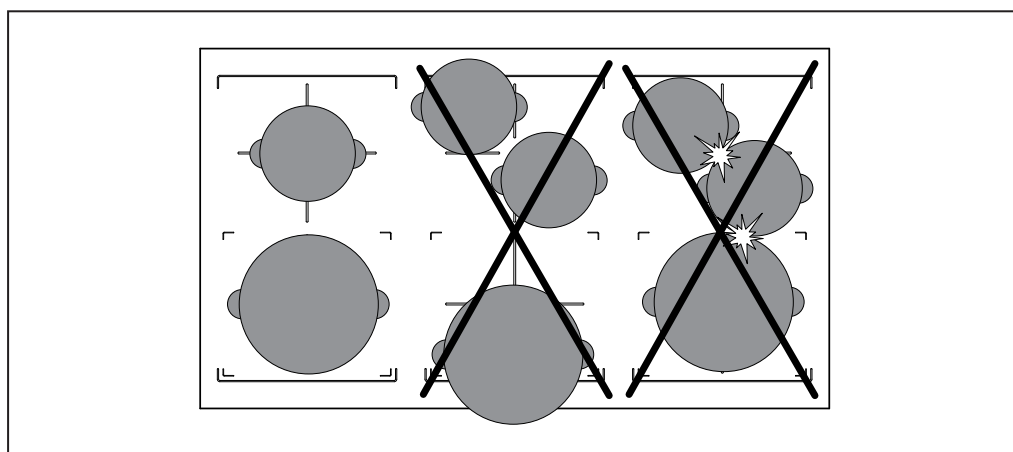
Электромагнитные поля могут нарушать работу кардиостимуляторов. Пассивные имплантаты могут нагреваться, а также возможны сбои в их работе.

- Люди с имплантатами и кардиостимуляторами должны заранее проконсультироваться с врачом.
- Учитывайте информацию DGUV "BGI/GUV-I5111 Влияние электромагнитных полей на имплантаты".

Во время работы с установленной на плите кастрюлей могут нагреваться различные предметы на пользователе, такие как кольца, часы, пирсинговые украшения и др., если их близко поднести к плите.

Если металлические предметы (например, кухонная посуда, столовые приборы) касаются друг друга, то они нагреваются, и существует опасность короткого замыкания. Соприкасаемые поверхности могут свариваться друг с другом и вызывать ожоги. Не располагайте ручки посуды в пределах плиты.

Ручки посуды могут сильно нагреваться, что зависит от ее конструкции и материалов. Стеклокерамика также остается горячей после работы. Всегда пользуйтесь защитными средствами (жаростойкими рукавицами, прихватками для кастрюль и др.).



Не допускайте падения твердых и/или острых предметов на стеклокерамику. Это может привести к ее разрушению.

Следите за тем, чтобы плавящиеся материалы (содержащие сахар блюда, пластмассы, алюминиевая фольга, эмаль и др.) не попадали на стеклокерамическую поверхность или под кастрюлю. Сразу удаляйте такие материалы в горячем состоянии (например, скребком), прежде чем затвердеет их соединение с металлокерамической поверхностью.

Если требуется на одной варочной зоне вскипятить воду, а на соседней готовить блюдо с жиром или маслом, то между ними нужно установить брызгозащитную перегородку (разделительный щиток) высотой не менее 350 мм.

При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, что ведет к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

Возможно появление царапин на стеклокерамической поверхности из-за сдвига на ней кухонной посуды с шероховатым дном, поврежденной эмалью или при попадании песчинок между дном посуды и стеклокерамикой. Худшим следствием этого может стать растрескивание поверхности.



Опасность!

Опасность поражения электрическим током

От трещин в стеклокерамической поверхности варочной панели исходит опасность удара электрическим током.

- Когда трещина в стеклокерамической поверхности становится видимой, полностью отключите станцию от электросети.
 - Выньте вилку подключения к сети из розетки.
 - Убедитесь, что больше невозможно включить станцию.
 - Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта.
-

Не двигайте кухонную посуду по стеклокерамике и не ставьте ее на силиконовое уплотнение вокруг варочной поверхности.

Не ставьте горячую посуду на столешницу или на рабочие поверхности из нержавеющей стали. Это может привести к их деформации и к невозможным повреждениям.

Выключайте зоны нагрева, если на них не стоит кухонная посуда. Таким образом предотвращается непреднамеренный нагрев при установке на плиту пустой кастрюли или сковородки. Это может повредить кухонную посуду или стеклокерамическую поверхность.

Сильный перегрев кухонной посуды может привести к ее неисправимому повреждению. Дно кастрюли или сковороды может отсоединиться от корпуса. Тепло не будет достаточно быстро передаваться к дну кастрюли и к нагреваемой пище. Индукционный генератор сам определяет перегрев и снижает мощность.

Не пользуйтесь индукционными адаптерами. Независимо от установленной на плиту посуды, это может привести к перегреву и непоправимым повреждениям стеклокерамической поверхности и индукционного блока. Возможно нарушение работы или полный отказ предохранительного выключения при пустой посуде (защита от перегрева). При использовании индукционных адаптеров больше не действуют преимущества индукционной технологии.

После каждого использования выключайте варочную панель соответствующим поворотным регулятором. Не полагайтесь на систему распознавания посуды на плите.

Всасываемый для охлаждения воздух не должен содержать жиры и должен быть холоднее 38 °C.

Никогда не перекрывайте вентиляционные отверстия на станции. Несоблюдение этих положений ведет к перегреву генераторов индукционной панели.

Воздухоотражатель, защита от брызг и фильтры

Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены воздухоотражатель, защита от брызг и все фильтрующие элементы (фильтрующие кассеты, ION TEC (опция) и угольные фильтры).

Если станция эксплуатируется без фильтра защиты от воспламенения, то существует повышенная опасность возгорания при всасывании открытого пламени, например, в результате случайного воспламенения в зоне приготовления пищи.

Брызгозащита

Брызгозащита представляет собой панель из однослойного безопасного стекла (ESG), которое обладает высокой ударной прочностью. На таком стекле не появляются повреждения от ударов (например, сколы и др.). При сильном ударе однослойное безопасное стекло разбивается на мелкие, частично соединенные между собой осколки и поэтому представляет лишь небольшую опасность получения травм.

Брызгозащиту в откинутом положении нельзя использовать для установки на ней каких-либо предметов, т.к. она может разрушиться.

Контроль температуры

В варочной станции COOK I-flex нельзя отсасывать открытое пламя, которое возникает, например, при фламбировании блюд или при варке на открытом огне.

При образовании открытого пламени в зоне приготовления пищи в станцию всасывается очень горячий воздух. На станции имеются температурные датчики, срабатывающие при увеличении температуры в вытяжных каналах выше +60 °C. Это приводит к выключению вытяжки и индукционной плиты. Выключение показано на пульте электронной системы управления B.PRO Control.

После охлаждения станции выполните сброс электронной системы управления B.PRO Control, для чего выключите и включите ее. Кроме того, осмотрите все фильтры, вытяжной мост, вытяжной канал, фильтровальную камеру удаления запахов и вентилятор с целью выявления повреждений и нагара. Перед следующим включением станции специалисты должны устранить все повреждения.

Образование конденсата в зоне отвода воздуха

Образующаяся при приготовлении пищи влага выводится вместе с отходящим воздухом из фильтровальной камеры удаления запахов. При сильном выделении влаги и низкой температуре пола возможно образование конденсата под фильтровальной камерой. Из-за опасности поскользнуться и опасности повреждения пола в этом случае необходимо регулярно вытирать жидкость.

Сторонние устройства, кухонная посуда, кастрюли, сковороды и др.

Соблюдайте правила и выполняйте указания по эксплуатации, безопасности и др., содержащиеся в инструкциях на вспомогательные электрические кухонные приборы (блендеры, миксеры и т.п.).

Проверьте по техническим характеристикам мощность сторонних устройств перед их подключением к варочной станции COOK I-flex.

При подключении варочной станции COOK I-flex к электросети сторонние устройства должны быть выключены, перед тем как вынуть или вставить вилку устройства в розетку, так как в ином случае возможно повреждение электрики стороннего устройства и станции (расплавление контактов вилки и/или розетки).

Пользуйтесь только пригодными для индукционных плит кастрюлями, сковородами, кухонной посудой.

Если требуется на одной варочной зоне вскипятить воду, а на соседней готовить блюдо с жиром или маслом, то между ними нужно установить брызгозащитную перегородку (разделительный щиток) высотой не менее 350 мм.

При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, что ведет к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

Допустимые нагрузки

На опциональные направляющие для подносов и крышку станции можно ставить посуду и/или подносы, но нельзя ставить тяжелые предметы.

Из-за высоких нагрузок на поверхности складирования возможно соскальзывание или опрокидывание предметов. Это может привести к травмированию персонала (защемлениям, ушибам, порезам).

Запрещается садиться на станцию и на опциональное пристраиваемое дополнительное оборудование.

Нагрузка на крышку станции не должна превышать 15 кг.

Допустимая распределенная нагрузка на навесные конструкции:

- Откидная полка: 15 кг
- Направляющие для подносов: 25 кг

- Блок выдвижных ящиков: 20 кг
- Индукционная плита (две варочные зоны): 17 кг (для 3-ей модели соответствует максимальной распределенной нагрузке на индукционную плиту 51 кг)

Максимальная нагрузка на всю станцию составляет 60 кг (2-я модель) и 85 кг (3-я модель).

Блок выдвижных ящиков (опционально с эвтектической плиткой)

Выдвижные ящики оснащены направляющими рельсами. Выдвижные ящики легко открываются по принципу "нажать и открыть" и закрываются по принципу "нажать и закрыть". При закрывании ящика возможно защемление рук.

Эвтектическая плитка постоянно охлаждает содержимое выдвижных ящиков (продукты, посуду и др.). Полная холодильная мощность плитки достигается только в том случае, если она полностью проморожена.

🔗 Отдельная прилагаемая инструкция по эксплуатации эвтектических плиток.

Не храните эвтектическую плитку в горячем ящике и не нагревайте ее. При нагреве эвтектической плитки существует опасность ее деформации и неплотности. Кроме того, в замороженном состоянии плитка чувствительна к ударам. Не допускайте падения или ударов замороженной эвтектической плитки, так как это может привести к ее неплотности. В чрезвычайном случае плитка может лопнуть.

Санитарно-гигиенические требования

При раздаче блюд выполняйте специальные требования к продуктам питания и учитывайте свойства блюд.

Место установки

Исполнение станции с фиксаторами колес

Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания станции. При случайном откатывании станция может нанести травмы и повредить оборудование. В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам уполномоченной сервисной организации.

🔗 Глава "Ремонт"

Исполнение станции с опорными ножками

Все опорные ножки нужно отрегулировать так, чтобы станция стояла прочно и не качалась.

Перемещение на другое место

Перед перемещением выключите станцию и выньте вилку подключения к сети из розетки. Удалите все предметы с поверхностей для складирования и из опциональных выдвижных

ящиков. При перемещении они могут упасть со станции или выпасть из нее. Заранее уберите все предметы со станции.

Ни при каких обстоятельствах не разрешается передвигать станцию с горячими предметами (например, с горячей кухонной посудой). Такие действия могут привести к тяжелым ожогам и/или ошпариванию.

Перемещайте станцию на новое место с разрешенной скоростью (< 3 км/ч). Работник, перемещающий станцию на новое место, должен быть всегда в состоянии при необходимости затормозить станцию. При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям требуется второй человек для страховки.

Станция устойчива к опрокидыванию на уклоне до 15° . Передвигайте его по наклонным поверхностям только с уклоном $< 15^\circ$.

При транспортировке по наклонным поверхностям существует опасность опрокидывания. При необходимости установите станцию на поддон для транспортировки и перевозите ее, приняв особые меры предосторожности (оградите опасную зону, привлечите дополнительный персонал).

Запрещается устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона вилочным погрузчиком. Это может привести к повреждению нижней части станции и причинить значительный ущерб. Устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона должны несколько человек. Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитными рукавицами и др.).

Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ, а также соблюдайте национальные нормы и правила стран, где эксплуатируется оборудование.

Исполнение станции с колесами

Если станция стоит на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению фиксаторами колес примите меры для предотвращения ее скатывания (например, подложите клинья).

Не допускайте большую нагрузку на колеса, чтобы уменьшить опасность их повреждения:

- Не передвигайте станцию с застопоренными фиксаторами колес.
- Не допускайте ударов.
- Не переезжайте через пороги или ступени.
- Не передвигайте станцию по неровному полу.

Всегда толкайте станцию, а не тяните ее.

Всегда передвигайте станцию вдвоем, двумя руками за ее корпус. Из-за большого веса станции, при перемещении одним человеком существует опасность, что ее не удастся достаточно быстро затормозить.

Следите за тем, чтобы не зажать руки между станцией и стенами или другими предметами (например, шкафами).

Из-за небольшого дорожного просвета перевозите станцию по наклонным поверхностям или рампам подходящими транспортными средствами (например, на подъемной тележке).

Исполнение станции с опорными ножками или встраиваемая станция

Перевозите станцию по наклонным поверхностям или рампам подходящими транспортными средствами (например, на подъемной тележке).

Прекращение эксплуатации

Выньте вилку подключения к сети из розетки

Вставляйте вилку подключения к сети в розетку только при выключенной станции, т.к. иначе возможно повреждение ее электрики.

Сторонние устройства, подключенные к опциональным розеткам станции, также должны быть выключены перед тем как вставить вилку подключения станции к сети в розетку или вынуть ее из розетки.

Чистка и уход

Подготовка станции

Перед чисткой полностью выключите станцию (включая все варочные зоны) и выньте вилку подключения к сети из розетки. Попадающая в станцию вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае возможны нарушения в работе электрики. Кроме того, существует опасность удара электрическим током. Если подключены сторонние устройства, то удалите их. Удалите все предметы с поверхностей для складирования и из опциональных выдвижных ящиков.

Перед чисткой фильтровальной камеры удаления запахов снимите ее крышку. Выньте вилку подключения вентилятора к сети из розетки фильтровальной камеры. Полностью выньте вентилятор с несущей панелью из фильтровальной камеры. Выньте опциональный ION TEC и угольный фильтр. Снимите крышку вытяжного моста. Удалите фильтрующие кассеты.

Угольный фильтр

Защищайте фильтры с активированным углем от влаги. Влажные угольные фильтры ни в коем случае нельзя сушить в микроволновой печи, т.к. существует реальная опасность их возгорания.

Гигиена

Выполняйте требования директивы (EG) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование.

Периодичность чистки

Ежедневно или после каждого применения (в зависимости от степени загрязнения) очищайте вытяжной мост с фильтрующими кассетами, поддон для сбора жира, индукционную плиту с воздухоотражателем и фильтр предварительной очистки. Заменяйте угольные фильтры при их загрязнении.

Очищайте фильтровальную камеру удаления запахов по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чистите ION TEC (опция) по мере его загрязнения. Для этого смотрите индикатор замены на системе управления B.PRO Control.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки.

🔗 Глава "Чистка и уход"

Запрещается чистить станцию паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.

Чистящие средства

Не используйте для чистки металлические предметы. Они могут повредить станцию и/или вызвать коррозию.

Не используйте для чистки острые предметы. Они могут повредить станцию.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхность.

Для чистки стеклокерамической поверхности индукционной плиты пользуйтесь только скребком для чистки плит в полностью исправном состоянии. Поврежденный скребок царапает поверхность.

Горячие части станции, предметы и блюда

Станция, особенно индукционная плита, нагревается во время работы и может причинить ожоги.

Перед чисткой дайте станции остыть не менее 20 минут.

Вода после чистки

После чистки тщательно высушите станцию. При этом удалите воду из выдвижных ящиков (если имеются), фильтровальной камеры удаления запахов, вытяжного моста и с индукционной плиты.

Если во время или после чистки из станции вытекает вода, то существует опасность поскользнуться. Кроме того, существует опасность короткого замыкания и удара электрическим током.

Полностью вытирайте вытекшую из станции воду.

Техническое обслуживание

Фиксаторы колес

Регулярно проверяйте действие фиксаторов колес.

В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам уполномоченной сервисной организации.

➞ Глава "Ремонт"

Периодические проверки электрической безопасности

Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0702.

Сетевой провод и вилка подключения к сети

Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным нормам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт

Уполномоченный персонал

Ремонт станции разрешается выполнять только следующему сервисному персоналу:

- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
- специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
- специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

При ремонте силами другого персонала перестает действовать гарантия.

На изнашиваемые детали и на светодиодную планку гарантия не распространяется.

Замена неисправной светодиодной планки, индукционной плиты и поврежденного сетевого провода

Светодиодную планку, индукционную плиту и сетевой провод разрешается заменять только квалифицированному персоналу (например, специалисту-электрику) на изделия с такими же характеристиками.

Нормы и правила

Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

Потребитель отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.

Маркировка изделия

На станции имеются две заводские таблички. Удаление заводских табличек ведет к потере гарантии.

Дополнительная информация о применении в школах и детских садах

Назначение Доступ детей/подростков к станции создает дополнительные потенциальные опасности для них.
В этой дополнительной информации приведены поддающиеся оценке, дополнительные потенциальные опасности, не претендуя при этом на всю полноту сведений.

Общие и особые опасности

Диапазон применения Станцию разрешается использовать только в указанных в этом руководстве по эксплуатации целях.

Обязанность надзора НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ передвигать и эксплуатировать станцию без присмотра. Обязанность надзора ориентируется в основном на действующие законы и инструкции национальных учреждений, таких как законодательные органы, профессиональные объединения, постановления на областном и местном уровнях и/или другие организации.

Электропитание Станции с электрикой накладывают на надзирающее лицо повышенные обязанности. Электропитание станции НЕЛЬЗЯ осуществлять без надзора. Рекомендация: подключайте станцию к розетке, которую можно отключить главным/центральный выключателем. Этот главный выключатель должен быть смонтирован так, чтобы его не могли достать дети.
Не подвергайте сетевой провод растягивающей нагрузке. Это правило действует также, если электропитание подается по спиральному кабелю.

Запрещение использования для игр НЕЛЬЗЯ забираться на станцию и стоять на ней. Нарушение этого правила может привести к опрокидыванию станции и создает угрозу безопасности и причинения вреда людям. В результате возможно травмирование конечностей.

Запрещение использования как транспортного средства ЗАПРЕЩАЕТСЯ ездить на станции и использовать ее как транспортное средство. Не ложитесь под станцию. Станция имеет большой вес и поэтому в движении обладает большой потенциальной энергией.
При нарушении этих положений возможно получение травм. Движущаяся станция может сбить с ног или защемить людей.

Фиксаторы колес После перемещения станции и установки ее на новом месте обязательно застопорите колеса имеющимися на них фиксаторами. Фиксаторы колес имеют отверстия. Такая конструкция технически обусловлена и не может быть выполнена по другому.
При бесконтрольном задействовании фиксаторов эти отверстия могут стать причиной защемления конечностей.

Запрещение использования для хранения ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать станцию для хранения любых предметов, а также запрещается сажать в станцию животных.

Горячие поверхности Поверхности станции могут нагреваться до температуры >60 °C. Это обусловлено технически, чтобы станция соответствовала своему назначению, и чтобы обеспечить

гарантированные B.PRO технические свойства и рабочие характеристики.
Высокие температуры поверхностей могут при длительном контакте привести к ожогам.

Выдвижные ящики

Станция может иметь в нижней части выдвижные ящики и другие свободные пространства больших размеров, в которые могут забираться дети. Поэтому никогда не оставляйте станцию без присмотра и всегда перед пуском и перед сдачей на хранение удостоверьтесь, что в этих секциях нет детей и животных.

Крепление кронштейнов

На станции можно установить как дополнительное оборудование складные направляющие для подносов. Эти направляющие разрешается раскладывать только во время эксплуатации станции.
Распределенная нагрузка на направляющие для подносов не должна превышать указанного в этом руководстве предельного значения. Также обращайте особое внимание на правильное стопорение опционального минификсатора при сложенных и поднятых направляющих.



Предупреждение!

Возможно защемление рук

При регулировке кронштейнов и крепления с минификсатором существует опасность защемления рук.

- Выполняйте всегда под надзором регулировку кронштейнов и их креплений.

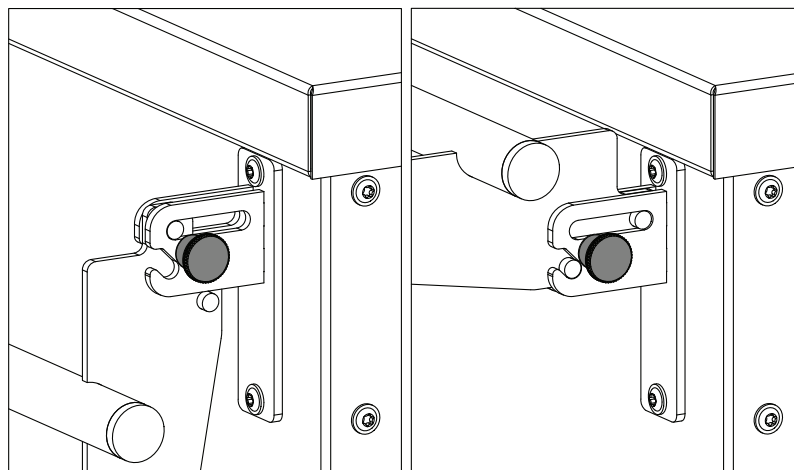
Принцип действия минификсаторов

Исполнение шарниров с минификсатором

- Вытяните минификсатор наружу и держите его.
- Разложите или сложите навесную конструкцию.
- Отпустите минификсатор.

При раскладывании навесной конструкции минификсатор защелкивается автоматически. Фиксатор установлен.

Положение минификсатора в разложенном/сложенном состоянии:



Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия

- ☞ Сразу же после доставки осмотрите станцию с целью обнаружения повреждений при транспортировке.
- Задokumentируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений (поставить подпись).
- Примите оборудование и с накладной предъявите рекламацию фирме B.PRO.
– или –
Не принимайте оборудование и с экспедитором верните его на фирму B.PRO.
- ☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.

Комплект поставки

В стандартный комплект поставки входит следующее:

- Станция/модуль
- Руководство по эксплуатации

Точный комплект поставки и исполнение станции указаны в сопроводительной документации.

Распаковка



Осторожно!

Возможно повреждение оборудования

Запрещается устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона вилочным погрузчиком. Это может привести к повреждению нижней части станции и причинить значительный ущерб.

- Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитными рукавицами и др.).
- Устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона должны несколько человек.
- Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ, а также соблюдайте национальные нормы и правила стран, где эксплуатируется оборудование.

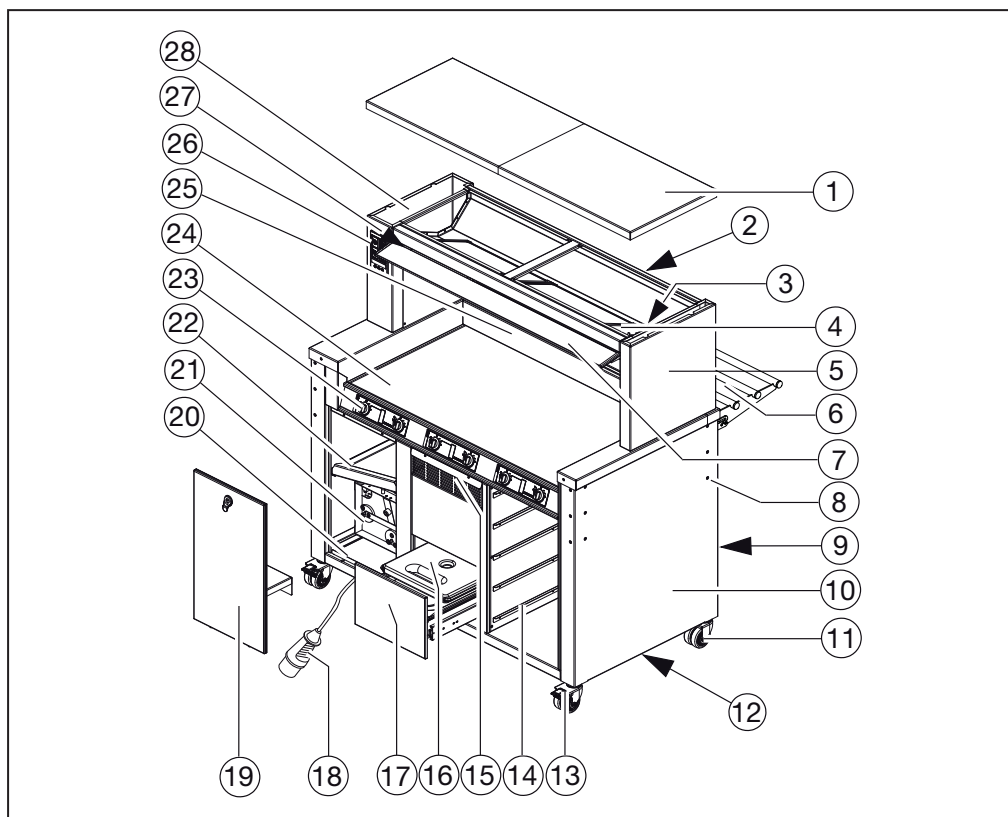
- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах. Не рвите и не режьте упаковку!
- Проверьте комплект поставки.
- Удалите со станции защитную пленку (если имеется).

Утилизация упаковочного материала

- ☞ Упаковка изготовлена из пригодных для переработки и вторичного использования материалов.
- Сдавайте упаковочный материал на вторичную переработку с соблюдением правил охраны окружающей среды и в соответствии с действующими установленными законами требованиями.

Обзор

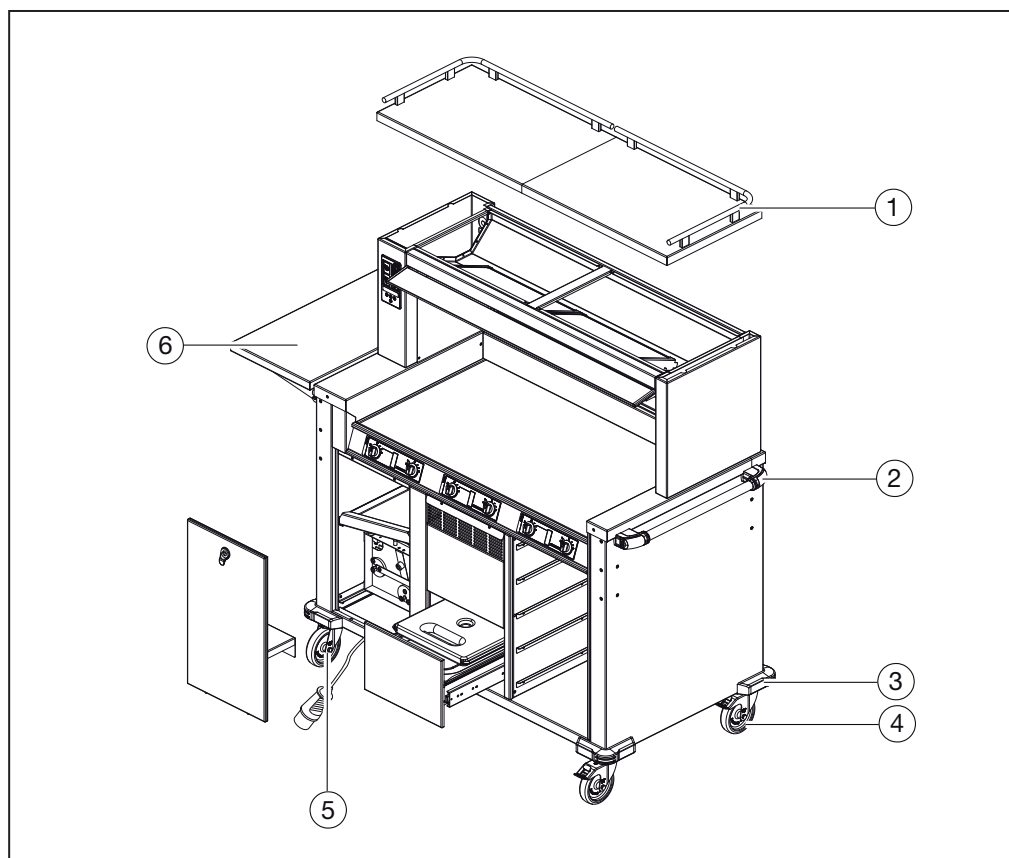
Варочная станция **Стандартное исполнение варочной станции - COOK I-flex 1/2/3 с опциональным дополнительным оборудованием**



- (1) Крышка вытяжного моста (из двух частей)
- (2) Сплошная брызгозащита со стороны клиентов из однослойного безопасного стекла ESG
- (3) Слив
- (4) Фильтрующая кассета, состоящая из фильтра защиты от воспламенения и металлического сетчатого фильтра
- (5) Вытяжной мост
- (6) Откидные направляющие для подносов со стороны клиентов (опция)
- (7) Брызгозащита со стороны обслуживающего персонала из однослойного безопасного стекла ESG
- (8) Отверстия для крепления направляющих для подносов / откидных полок / ручки для перемещения станции
- (9) Фронтальная облицовка со стороны клиентов (опция)
- (10) Боковая стенка нижней конструкции
- (11) Поворотное колесо
- (12) Подключение выравнивания потенциалов (в нижней части станции)
- (13) Поворотное колесо с фиксатором
- (14) Свободное пространство с направляющими планками
- (15) Сервисная панель для предварительного фильтра вентилятора индукционной плиты
- (16) Эвтектическая пластина (опция)
- (17) Индукционная плита
- (18) Вентилятор
- (19) Сервисная панель
- (20) Подключение к электросети
- (21) Подключение к водопроводу
- (22) Подключение к канализации
- (23) Подключение к газопроводу
- (24) Подключение к системе вентиляции
- (25) Подключение к системе отопления
- (26) Подключение к системе кондиционирования
- (27) Подключение к системе охлаждения
- (28) Подключение к системе обогрева

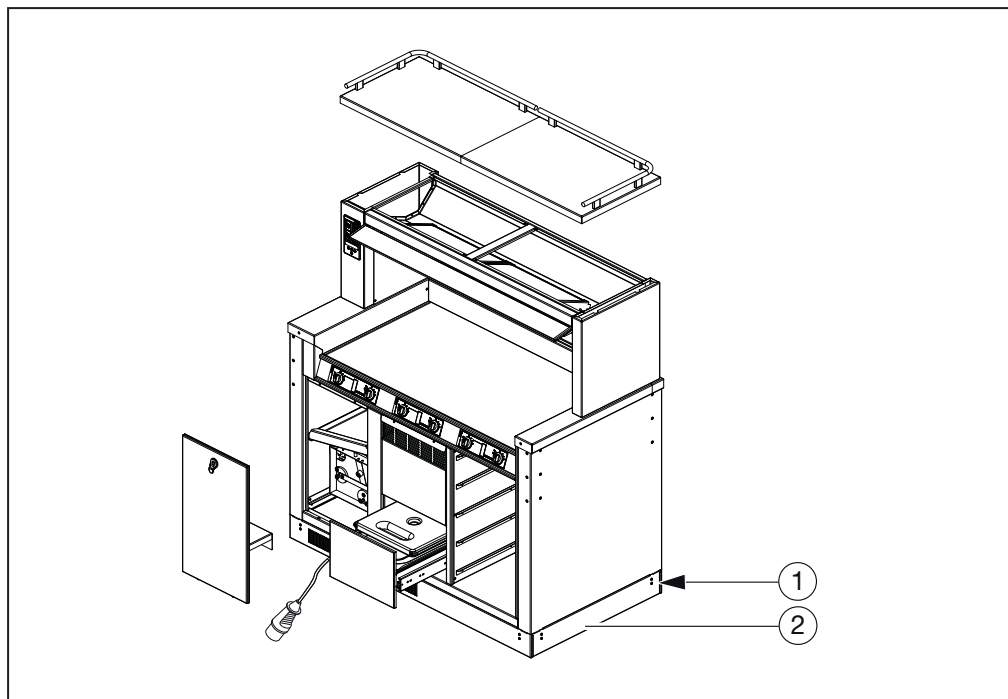
- (17) Выдвижной ящик (опция)
- (18) Сетевой провод с вилкой CEE
- (19) Крышка фильтровальной камеры удаления запахов
- (20) Угольный фильтр
- (21) ION TEC (опция)
- (22) Вентилятор с несущей панелью
- (23) Блок управления индукционной варочной зоны с 7-сегментной индикацией
- (24) Стеклокерамическая индукционная плита
- (25) Воздухоотражатель
- (26) Электронная система управления B.PRO Control
- (27) Светодиодная планка
- (28) Вытяжной канал

Исполнение варочной станции с опцией Catering - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) Крышка вытяжного моста (из двух частей) с опциональной галереей
- (2) Ручка
- (3) Угловой противоударный бампер
- (4) Поворотное колесо из нержавеющей стали Ø 125 мм с фиксатором
- (5) Поворотное колесо из нержавеющей стали Ø 125 мм
- (6) Откидная полка с торцевой стороны (опция)

Встраиваемое исполнение варочной станции - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Ножка
- (2) Цокольная панель

Монтаж

Подготовка монтажа

- ✓ Со станции снята защитная пленка
- ✓ На станции нет известных дефектов или видимых повреждений
- ✓ Сетевое электропитание соответствует параметрам, указанным на заводской табличке

Выбор места установки

- ☞ Чтобы обеспечить наилучшую работу оборудования, учитывайте следующее при выборе места размещения станции:
 - Устанавливайте станцию на большом расстоянии от устройств с сильным парообразованием (например, от посудомоечной машины).
 - Защитите станцию от сквозняка.

Установка станции

- ☞ Устойчивое положение обеспечивается, если выполнено следующее:
 - Место, предусмотренное для станции, должно быть ровным и должно обеспечивать горизонтальное положение станции.
 - Если станция на колесах, то застопорите их фиксаторами.
 - Если станция стоит на ножках, то выставьте ее в горизонтальное положение и отрегулируйте ножки так, чтобы станция стояла прочно и не качалась.
- Установите станцию на предусмотренное для нее место и обеспечьте ее устойчивое положение.
- ☞ Подраздел "Перемещение станции на новое место"
- ☞ Подраздел "Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям"

Исполнение станции с фиксаторами колес

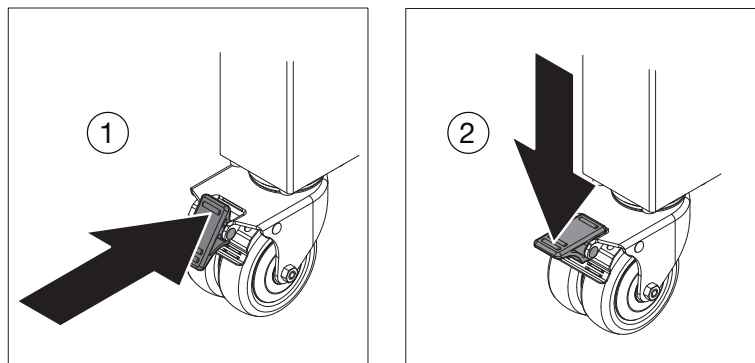


Осторожно!

Опасность защемления конечностей

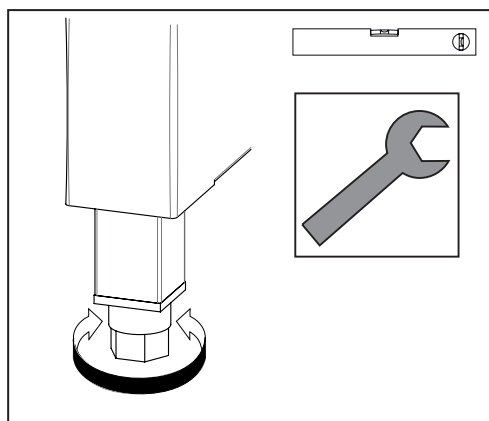
При перемещении модулей возможно защемление конечностей и травмирование людей. Из-за большого веса станции, при перемещении одним человеком существует опасность, что его не удастся достаточно быстро затормозить.

- Всегда передвигайте станцию двумя руками за столешницу.
 - Следите за тем, чтобы не зажать руки между станцией и стенами или другими предметами (например, шкафами).
-



- Отпустите фиксаторы колес (1).
- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

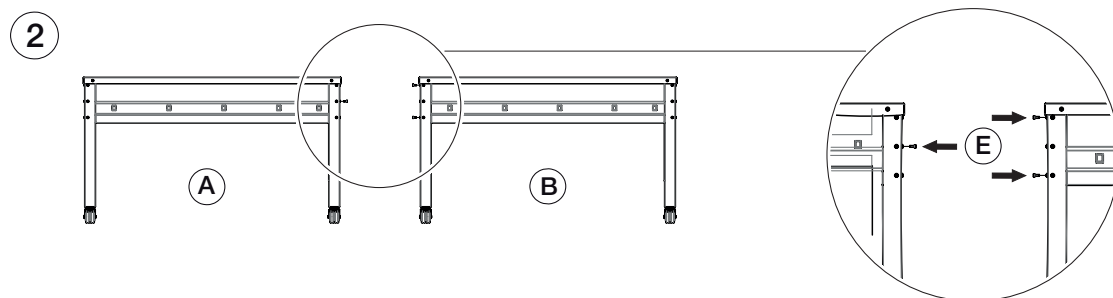
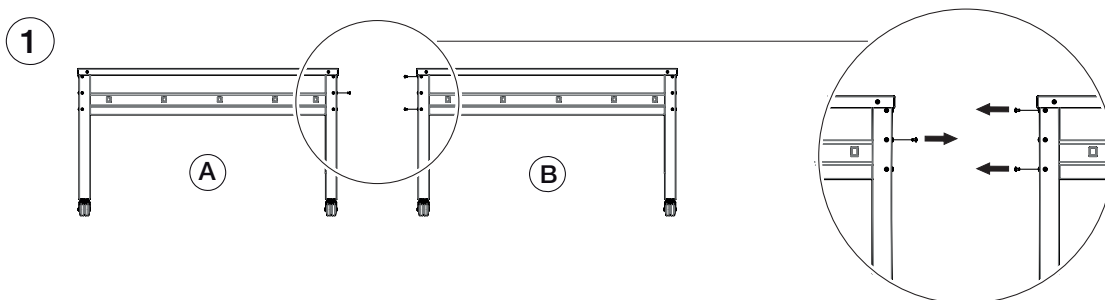
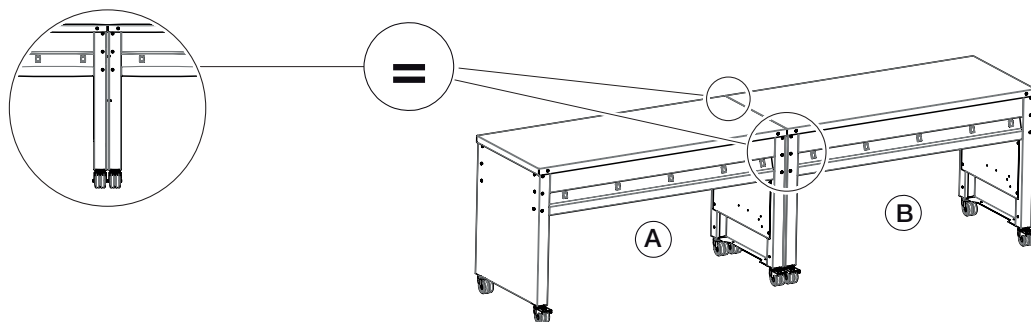
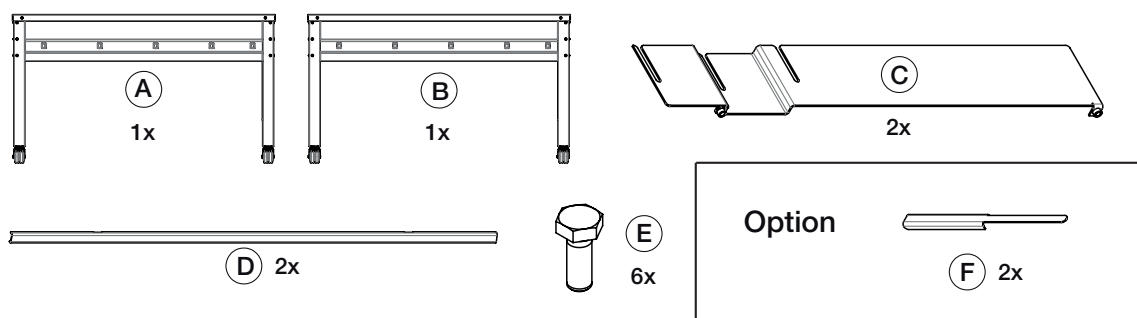
Исполнение станции с опорными ножками



- Установите станцию на предусмотренное для нее место.
- Отрегулируйте высоту модуля ножками и выровняйте его горизонтально, так чтобы он стоял прочно и не качался.

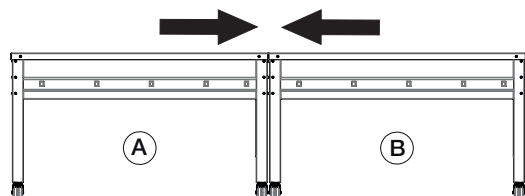
Соединение/ разъединение модулей

- ☞ Смонтируйте модули в соответствии со следующими чертежами. Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.
- ☞ Отдельные этапы монтажа выполняются на стороне клиентов и на стороне обслуживающего персонала.

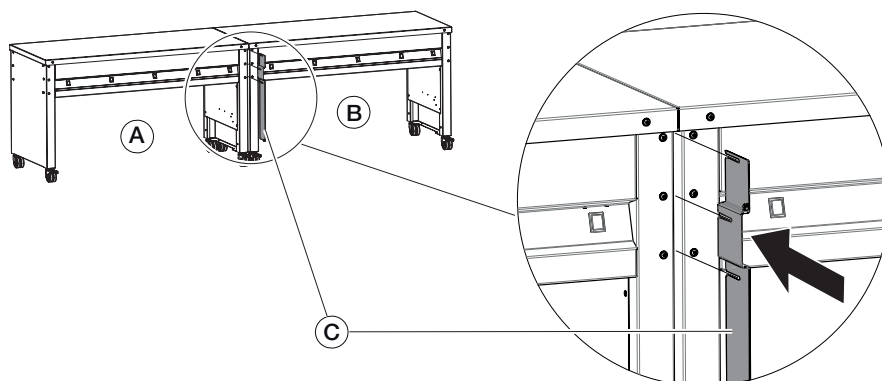


- Проверьте, имеются ли все необходимые для монтажа детали (C, D, E, F).
- Отверните предварительно смонтированные винты модулей "А" и "В" (1).
- Соответственно заверните винты "Е" в модули "А+В" (2).

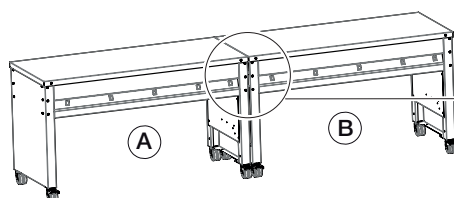
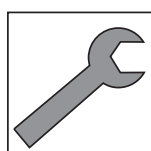
3



4

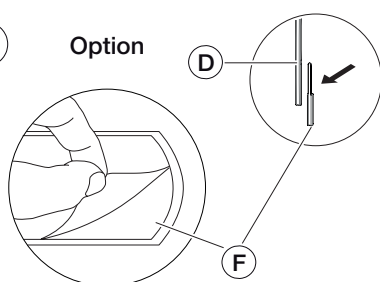


5

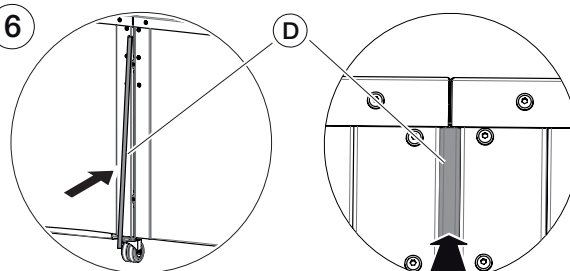


6

Option



6



- Сдвиньте модули "A+B" (3).
- Вставьте соединительный профиль "C" (4).
- Затяните винты "E" гаечным ключом (5).

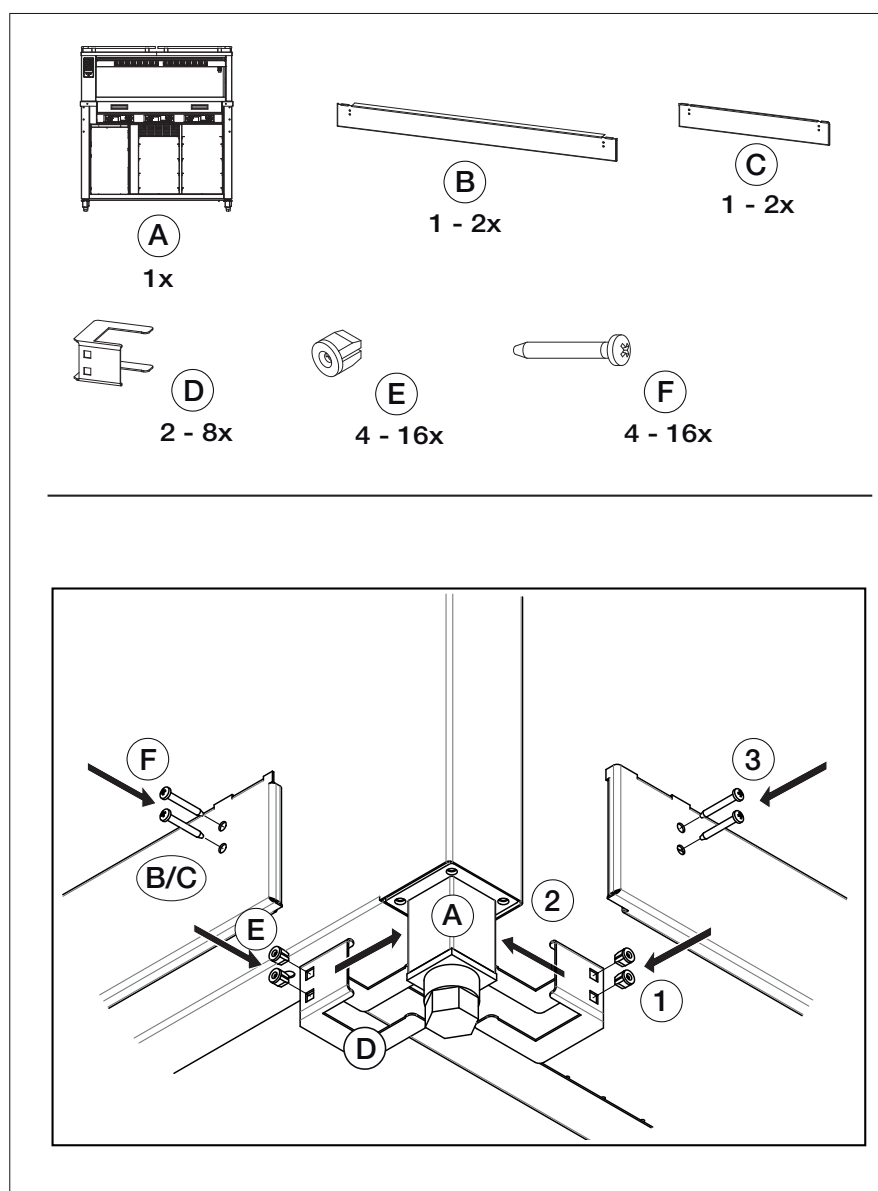
Исполнение станции с опорными ножками

- Снимите защитную пленку с липкой ленты на удлинителе "F".
- Склейте удлинитель "F" с профилем "D" (6).
- Наложите профиль "D" на магниты соединительного профиля "C" (6).

Установка/снятие цокольных планок

Исполнение станции с опорными ножками

- ☞ Смонтируйте цокольные планки в соответствии со следующим чертежом. Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.
- ☞ Смонтируйте все цокольные планки на противоположной стороне.



- Вставьте закладные гайки "Е" в крепление "D" (1).
- Наденьте крепление "D" над опорной ножкой "А" (2).
- Закрепите цокольные планки "В" или "С" винтами "F", для чего заверните их в закладные гайки "Е" в креплении "D" (3).
- Так же закрепите все другие цокольные планки.

Встраиваемое исполнение варочной станции - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Условия для монтажа

- ✓ Квалифицированный персонал
- ✓ Специалисты-электрики для выполнения заказчиком электрического подключения станции
- ✓ Станция согрелась до комнатной температуры
- ✓ На станции нет известных дефектов или видимых повреждений
- ✓ Полностью удалена защитная пленка
- ✓ В помещении имеется вентиляция

Выбор места встраивания

- ☞ Чтобы обеспечить наилучшую работу оборудования, учитывайте следующее при выборе места размещения станции:
 - Подходящее место монтажа (рядом нет оборудования с сильным образованием пара, например, посудомоечной машины)
 - Окружающая среда без сквозняков
 - Подходящая линия раздачи (пожаробезопасный материал, нет застоя тепла)
 - На месте монтажа обеспечен отвод отходящего воздуха (невозможен застой). Справочные сведения приведены в в разделе "Выбор места установки"
 - На месте монтажа имеется сервисная панель, чтобы иметь возможность вытирать возможно вытекающий конденсат.
 - Мощность оборудования на кухне меньше 25 кВт

Размеры для встраивания

Мо- дель	Размеры корпуса Ш x Г x В [мм]	Размеры всего модуля Ш x Г x В [мм]	Размеры шахты отходящего воздуха Ш x Г [мм]	Установлен- ная мощность
2	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Глава "Тех- нические характери- стики"
3	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Встраивание станции

- ☞ Если потребитель стационарно подключает станцию к электросети, то нужно установить всегда доступное разъединяющее устройство, отключающее электропитание станции на всех полюсах, которое должно быть защищено от случайного включения.



Осторожно!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования

При монтаже и электрическом подключении станции неизбежна работа с инструментами и вспомогательными средствами. Это может привести к травмированию людей и повреждению оборудования.

- Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитные очки, рукавицы и др.).
- Поручайте выполнять монтаж и электрическое подключение только квалифицированному персоналу.

- При монтаже и выполнении электрического подключения соблюдайте правила профессиональных объединений, а также другие национальные положения стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

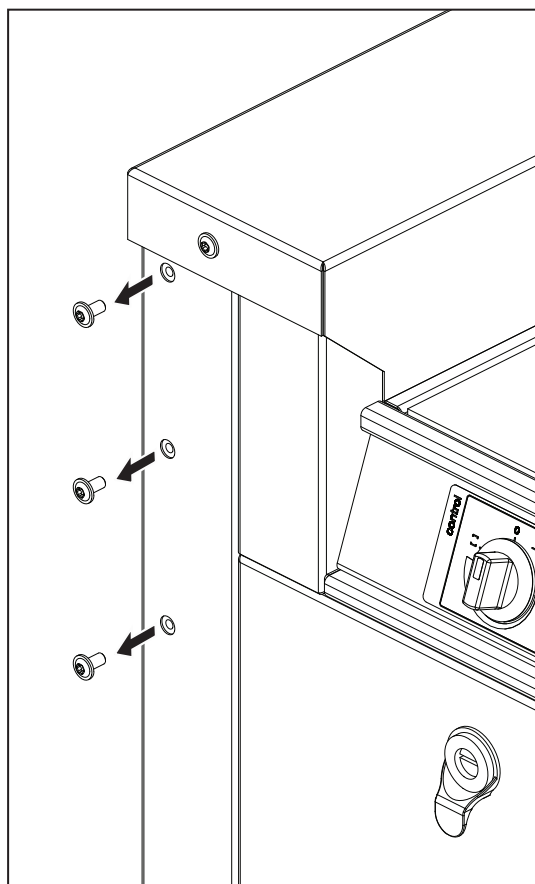
Возможно повреждение электрики станции, если она не рассчитана на напряжение или частоту местной электросети.

- Перед подключением удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.

- Вставьте вилку подключения к электросети в розетку или при необходимости стационарно подключите станцию к электросети.
- Смонтируйте цокольную панель со стороны клиентов и обе цокольные панели с торцевых сторон.

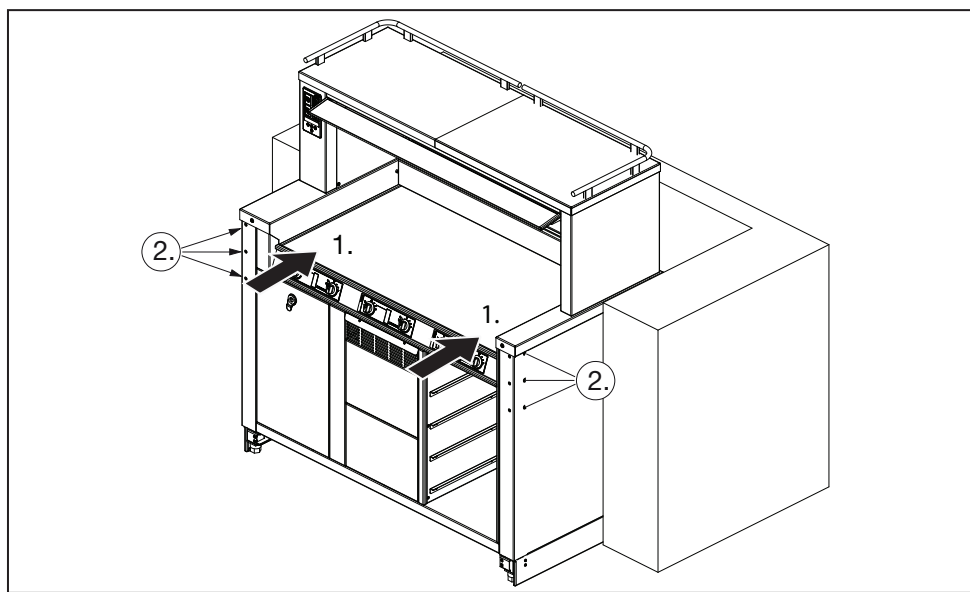
⇒ Подраздел "Установка/снятие цокольных планок"

- Отверните винты со стороны обслуживающего персонала (слева и справа).



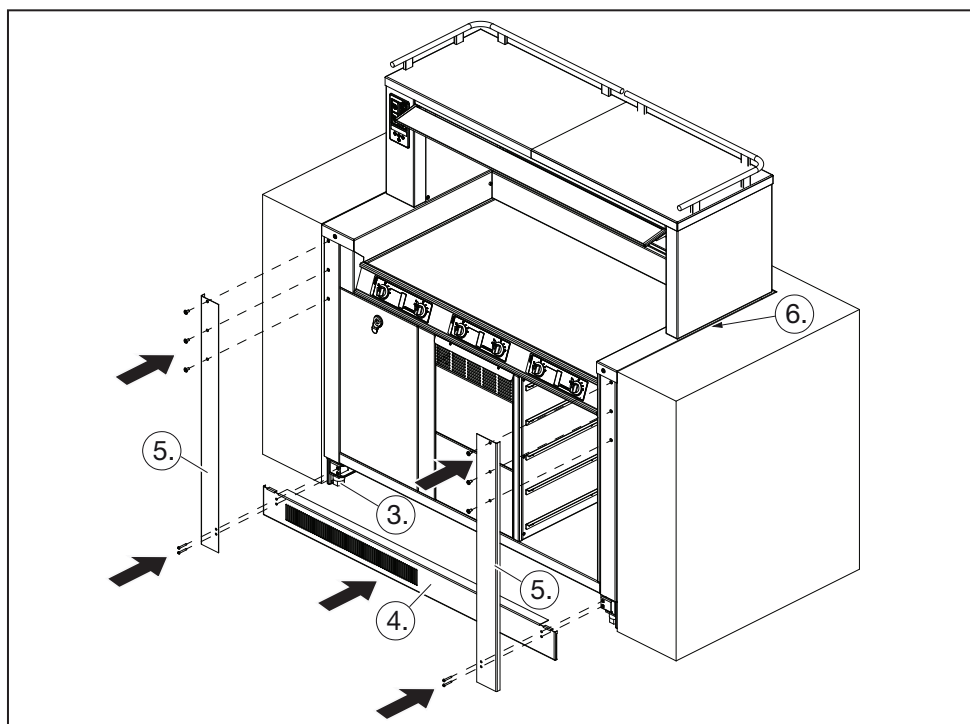
- Установите станцию в нишу (1).

❗ Точки (2) дополнительного крепления станции в прилавке.



- Отрегулируйте высоту модуля четырьмя ножками (3) и выровняйте его горизонтально, так чтобы он стоял прочно и не качался.

➞ Подраздел "Установка станции", Исполнение станции на ножках



- Установите цокольную панель (4) на стороне обслуживающего персонала, а также левую и правую боковую панель (5).
- При необходимости заполните силиконом швы между станцией и нишей (6).

Ввод в эксплуатацию

Условия эксплуатации

- ✓ Станция сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
- ✓ На станции нет известных дефектов или видимых повреждений
- ✓ Защитные пленки удалены
- ✓ Станция стоит в устойчивом положении
- ✓ В помещении имеется вентиляция
- ✓ Окружающая среда без сквозняков
- ✓ Мощность оборудования на кухне меньше 25 кВт

Первая чистка

- ☞ После получения станции нужно выполнить ее первую чистку.
- Полностью удалите картон, защитные слои бумаги, пленку и липкую ленту.
- Очистите поверхности подходящими чистящими средствами.
- ☞ Глава "Чистка и уход"

Выбор места установки



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира в результате срабатывания спринклерных систем

Если станция установлена в помещении, оборудованном спринклерной системой пожаротушения, то эта система может сработать от восходящих испарений, дыма или паров, образующихся при приготовлении пищи. При попадании воды в горячий жир или масло в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и/или серьезному повреждению оборудования.

- Примите необходимые меры при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой, например:
 - Применяйте в спринклерной системе специальные средства для тушения горящих жиров и масел.
 - При использовании воды как тушащего средства закрывайте спринклеры во время работы варочной станции или установите защитные щитки.
- Никогда не эксплуатируйте станцию в помещениях, оборудованных неподходящей спринклерной системой.

В любом случае настоятельно рекомендуется при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой связаться с компетентными специализированными организациями (пожарной охраной, страховой компанией, профессиональным объединением) и вместе разработать необходимые мероприятия.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира во время дождя!

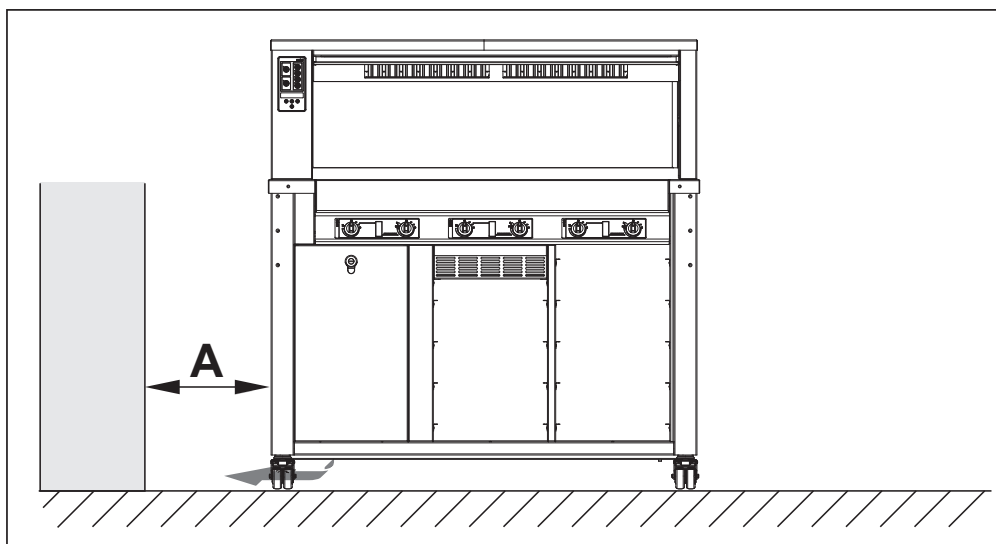
При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и при критических погодных условиях (например, во время грозы).

- ☞ Эксплуатация станции разрешается только на ровном, прочном основании.
- ☞ При выборе места установки необходимо обеспечить достаточное освещение.
- ☞ Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от станции не находились горючие материалы.
- ☞ При выборе места установки станции обратите внимание на то, чтобы не перекрывался выход воздуха из нижней части фильтровальной камеры, так как в ином случае вытяжка паров будет работать неправильно.
- ☞ Образующаяся при приготовлении пищи влага выводится вместе с отходящим воздухом из фильтровальной камеры удаления запахов. При сильном выделении влаги и низкой температуре пола возможно образование конденсата под фильтровальной камерой

Установка рядом с боковыми ограничениями до пола

- ☞ При установке станции рядом с ограничениями, доходящими до пола (например, стены или прилавок-ниша с цокольной панелью), соблюдайте минимальные боковые расстояния 400 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки. Это правило распространяется на все станции, независимо от их исполнения и наличия облицовки со стороны клиентов.

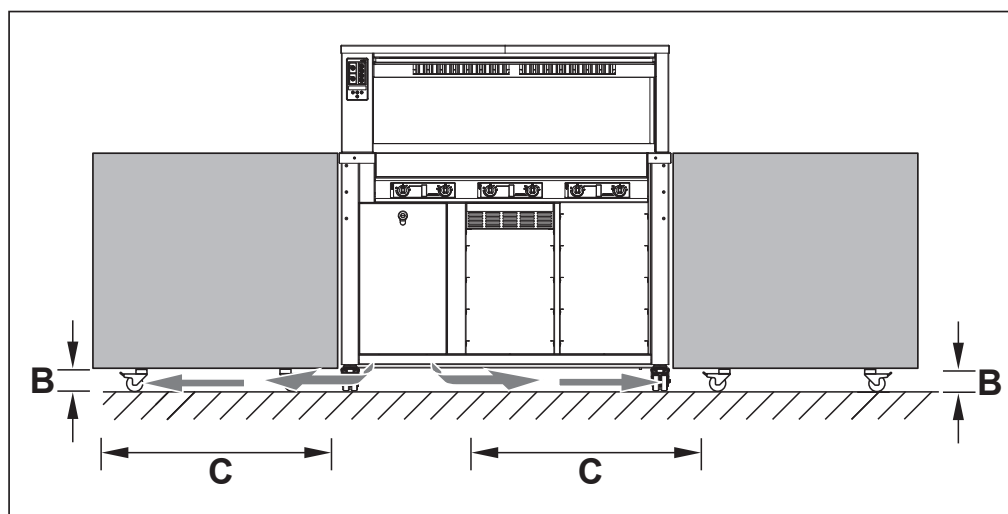


Расстояние A: ≥ 400 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки

- Установите станцию на предусмотренное для нее место и застопорьте фиксаторы колес.
- ☞ Подраздел "Перемещение станции на новое место"

Установка между модулями

☞ При установке станции между другими модулями воздух отводится в сторону, под эти модули. Чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки, требуется свободное пространство с минимальной высотой 100 мм и минимальной длиной 1400 мм. При необходимости снимите цокольные панели соседних модулей (в т.ч. перфорированные). Это правило распространяется на все станции, независимо от их исполнения и наличия облицовки со стороны клиентов.



Расстояние B: ≥ 100 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки

Расстояние C: ≥ 1400 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки

- Установите станцию на предусмотренное для нее место и застопорьте фиксаторы колес.

☞ Подраздел "Перемещение станции на новое место"

Подключение станции к электросети

- ☞ В нижней части станции находится подключение выравнивания потенциалов. Соедините друг с другом совместно работающее оборудование через выравнивание потенциалов в соответствии с требованиями, действующими в стране, где эксплуатируется станция.
- ✓ Станция находится в выключенном состоянии.



Опасность!

Опасность поражения электрическим током

Короткое замыкание в установленном в станцию стороннем устройстве (например, из-за нагрева провода подключения к сети) при прикосновении к устройству может привести к удару электрическим током.

- Подключайте станцию только к розетке, защищенной устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО, каждая фаза макс. 16 А).



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

Возможно повреждение электрики станции, если она не рассчитана на напряжение или частоту местной электросети.

- Перед подключением удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции и розетки

Если подключенные сторонние устройства в станции не выключить, перед тем как вставить вилку подключения к сети в розетку или вынуть ее из розетки, то возможно повреждение электрики станции и сетевой розетки.

- Перед подключением станции к электросети убедитесь в том, что все сторонние устройства в станции выключены.

- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.

Мигает светодиод кнопки „включения/выключения станции“. Станция находится в состоянии ожидания.

Первая настройка электронной системы управления B.PRO Control

- ☞ Первая наладка станции имеет преимущество в том, что отсчет интервалов до следующей чистки/замены фильтров начинается только после выполнения настроек.

- ☞ Подраздел "Электронная система управления B.PRO Control"

- Включите станцию кнопкой "включения/выключения".
Светодиод кнопки „включения/выключения станции“ горит постоянно.

Закончить первую установку

- Подтвердите первую установку фильтра. Нажмите кнопку „ОК“ и держите 3 секунды нажатой.

Первая наладка станции закончена. С этого момента начинается отсчет интервалов до следующей чистки/замены фильтров.

Подключение сторонних устройств

- ① Когда станция подключена, к опциональной розетке всегда подается напряжение. Розетку нельзя отключить отдельно.

- ☞ Соблюдайте правила и выполняйте требования при подключении вспомогательных электрических кухонных приборов.
- ☞ Не прокладывайте сетевой провод по нагреваемым элементам индукционной плиты.
- ☞ Не заземляйте сетевой провод, не переламывайте его и не прокладывайте через острые кромки.
- ☞ В нижней части станции находится подключение выравнивания потенциалов.
Соедините друг с другом совместно работающее оборудование через выравнивание

потенциалов в соответствии с требованиями, действующими в стране, где эксплуатируется станция.

- ☞ Запрещается работа вместе с варочной станцией COOK I-flex сторонних устройств, работающих на газе.
- ☞ Запрещается эксплуатация вместе с варочной станцией COOK I-flex сторонних устройств, при работе которых образуется открытое пламя.
- ✓ Напряжение, частота сети и потребляемая мощность сторонних устройств соответствуют параметрам, указанным в разделе "Технические характеристики"



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

Если сторонние устройства не рассчитаны на напряжение или частоту сети, с которыми работает варочная станция COOK I-flex, то возможно повреждение электрики станции и сторонних устройств.

- Перед подключением убедитесь в том, что указанные на заводской табличке стороннего устройства напряжение и частота совпадают с соответствующими параметрами розетки варочной станции COOK I-flex.



Осторожно!

Возможно повреждение электрики и розеток станции

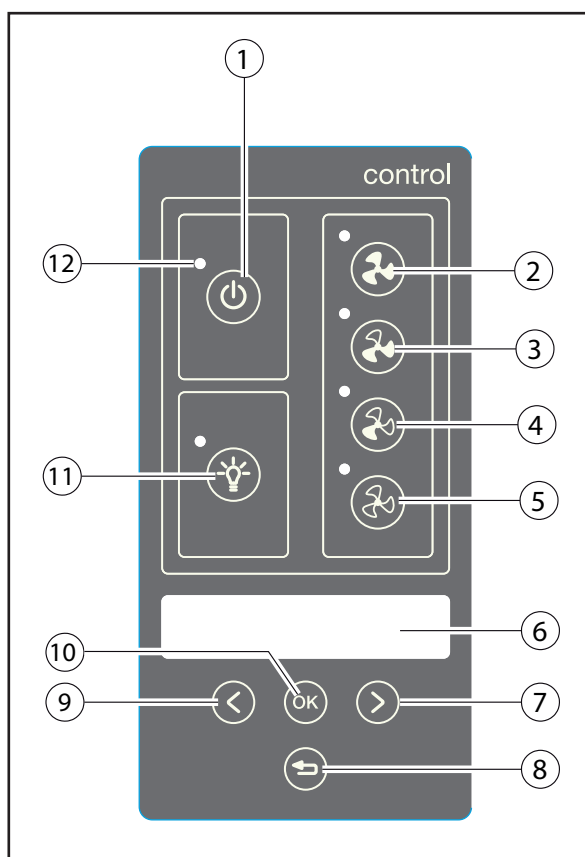
Если на подключенной варочной станции COOK I-flex вставить вилку сетевого провода стороннего устройства в розетку станции или вынуть ее из розетки при невыключенном стороннем устройстве, то возможно повреждение электрики станции и стороннего устройства (расплавление контактов вилки и/или розетки).

- Следите за тем, чтобы сторонние устройства при подключении были выключены.
-

Обслуживание и эксплуатация

Электронная система управления B.PRO Control

Электронная система управления B.PRO Control имеет следующие функции:



- (1) Включение/выключение станции (включая индукционную плиту)
- (2) Уровень мощности вентилятора 3
- (3) Уровень мощности вентилятора 2
- (4) Уровень мощности вентилятора 1
- (5) Выключение вентилятора
- (6) Дисплей
- (7) Кнопка управления "Вправо"
- (8) Кнопка "Назад"
- (9) Кнопка управления "Влево"
- (10) Кнопка "ОК"
- (11) Включение/выключение светодиодного освещения
- (12) Световой индикатор функции

Когда какая-либо функция активируется, загорается соответствующий световой индикатор. При деактивировании функции световой индикатор гаснет.

Сообщения показываются на дисплее электронной системы управления B.PRO Control в виде бегущей строки. Несколько сообщений появляются попеременно. Нажатием кнопки "ОК" сообщение отмечается как прочитанное.

Все настройки осуществляются в реальном времени.

Выполнение настроек на дисплее

- ✓ Станция подключена к электросети и включена.

Когда станция подключена к электросети, мигает светодиод кнопки "включения/выключения" на блоке управления B.PRO Control.

- Для активирования меню настроек нажимайте кнопку "OK" в течение 3 секунд. На дисплее появится следующее главное меню:
 - Язык
 - Дата/время
 - Настройки фильтра
 - Настройки вентилятора
 - Быстрый старт
 - Часы работы
 - Сервис (только для сервисных сотрудников B.PRO)
- Кнопками управления ("влево/вправо") осуществляется переход по пунктам меню.
- Выбор меню подтверждается кнопкой "OK".
- Одно нажатие кнопки "Назад" возвращает на один шаг.

Выбор языка

- Выберите главное меню "Язык".
- Нажмите кнопку "OK".
- Выберите кнопками управления ("влево/вправо") нужный язык.
- Нажмите кнопку "OK".

Настройка даты/времени

- Выберите главное меню "Дата/время".
- Нажмите кнопку "OK".

В верхней строке дисплея показана дата. В нижней строке показано время (в 24-часовом формате). Ячейка ввода мигает. При нажатии кнопки "OK" курсор переходит к следующей ячейке ввода.

- Кнопками управления ("Влево/вправо") устанавливайте нужное значение в каждой ячейке ввода по отдельности (день/месяц/год, а также часы/минуты).
- Подтверждайте каждую ячейку ввода нажатием кнопки "OK".

Курсор переходит на следующую ячейку ввода.

- ☞ Дата и время будут показаны при выходе из меню настройки (нажатием кнопки "Назад") во время работы и в режиме ожидания.

Настройки фильтра

- Выберите главное меню "Настройки фильтра".
 - Нажмите кнопку "ОК".
- Появятся следующие подменю:
- Подтвердить замену угольного фильтра
 - Чистка ION TEC
 - Следующая замена фильтра
 - Периодичность чистки
- Выберите подменю кнопками управления ("Влево/вправо").
 - Нажмите кнопку "ОК", чтобы перейти в подменю.

Подменю "Подтвердить замену угольного фильтра":

- ✓ Угольный фильтр заменен.
- Выберите в главном меню "Настройки фильтра" подменю "Подтвердить замену угольного фильтра".
- Для подтверждения держите кнопку "ОК" нажатой 3 секунды.
- ① За 14 до истечения срока замены фильтра на дисплее появится сообщение, что скоро потребуется замена угольного фильтра. Нажатием кнопки "ОК" сообщение отмечается как прочитанное. Сообщение будет появляться при каждом включении станции, пока не будет подтверждена замена фильтра.

Подменю "Чистка ION TEC":

- ✓ Выполнена чистка ION TEC.
- Выберите в главном меню "Настройки фильтра" подменю "Чистка ION TEC".
- Для подтверждения держите кнопку "ОК" нажатой 3 секунды.
- ① По истечении срока замены фильтра на дисплее появится сообщение, что требуется чистка фильтра ION TEC. Нажатием кнопки "ОК" сообщение отмечается как прочитанное.

Подменю "Следующая замена фильтра":

Это информационное меню. Здесь можно узнать время до следующей замены.

- Выберите в главном меню "Настройки фильтра" подменю "Следующая замена/чистка фильтра".
- Нажмите кнопку "ОК".
- Выберите кнопками управления ("Влево/вправо") угольный фильтр или ION TEC.
- Нажмите кнопку "ОК".

Показано время до следующей замены фильтра в днях.

Подменю "Периодичность чистки":

Для программ P1 – P3 заданы и сохранены различные интервалы чистки/замены фильтров (угольного фильтра и ION TEC). Программа P2 предустановлена на заводе.

↪ Подраздел "Интервалы замены/чистки фильтров"

- Выберите в главном меню "Настройки фильтра" подменю "Периодичность чистки".
- Нажмите кнопку "ОК".

- Кнопками управления ("Влево/вправо") выберите программу P1, P2 или P3
 - P1: легкая нагрузка
 - P2: нормальная нагрузка
 - P3: большая нагрузка
- Нажмите кнопку "ОК".

Настройки вентилятора

В этом меню можно задать время выбега вентилятора фильтровальной камеры удаления запахов.

- Выберите главное меню "Настройки вентилятора".
 - Нажмите кнопку "ОК".
- Появится подменю "Время выбега главного вентилятора".
- Установите кнопками управления ("Влево/вправо") значение от 00 до 99 минут.
 - Нажмите кнопку "ОК".
- Если установлено "00", то время выбега отсутствует.

☞ Выбег можно прервать нажатием кнопки "Выключить вентилятор".

Быстрый старт

В этом меню задаются параметры освещения и уровень мощности вентилятора, которые будут действовать при следующем включении станции главным вентилятором.

- Выберите главное меню "Быстрый старт".
 - Нажмите кнопку "ОК".
- Появится подменю "Быстрый старт: свет".
- Нажмите кнопку "ОК".
 - Кнопками управления ("Влево/вправо") выберите ВКЛ или ВЫКЛ.
 - Нажмите кнопку "ОК".
- Появится подменю "Быстрый старт: главный вентилятор".
- Нажмите кнопку "ОК".
 - Кнопками управления ("Влево/вправо") выберите ВКЛ или ВЫКЛ.
 - Нажмите кнопку "ОК".

Установка уровня мощности вентилятора:

- ✓ Задано "ВКЛ" для вентилятора.
- Выберите кнопками управления ("Влево/вправо") уровень мощности вентилятора 1-3.
- Нажмите кнопку "ОК".

Часы работы

В этом меню показаны фактические часы работы (главного) вентилятора. Счет осуществляется в часах.

- Выберите главное меню "Часы работы".
 - Нажмите кнопку "ОК".
- На дисплее будут показаны фактические часы работы.

Сервисное обслуживание

Этим меню разрешается пользоваться только следующему сервисному персоналу:

- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
- специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
- специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

☞ Для входа в это меню нужно ввести 4-значный пин-код.

Включение/выключение вытяжки

- ❗ При первом включении вытяжки в течение короткого времени из станции выдуваются с отходящим воздухом маленькие частицы активированного угля из угольного фильтра. Они скапливаются на полу под фильтровальной камерой. После транспортировки станции этот процесс может вновь повториться.



Осторожно!

Возможно ухудшение качества продуктов питания

Сбои в электропитании, неисправности или другие нарушения в работе станции могут ухудшить качество находящихся в ней продуктов питания.

- После снижения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания. При необходимости утилизируйте их.

Включение вытяжки

- ✓ Станция подключена к электросети

- Включите станцию кнопкой "включения/выключения", после чего выбором необходимого уровня мощности вентиляторов включите вытяжку.

Возле кнопок "Включение/выключение станции" и "Уровень мощности вентилятора" горит световой индикатор.

Выбор уровня мощности вытяжки

Вытяжка имеет 3 уровня мощности:

- 1 = наименьший уровень мощности
- 2 = средний уровень мощности
- 3 = наибольший уровень мощности

- Выберите нужный уровень кнопкой "Уровень мощности вентилятора" 1, 2 или 3. Возле кнопки выбранного уровня загорается световой индикатор.

Выключение вытяжки

- Нажмите кнопку "Выключить вентилятор".

Вытяжка выключается. Световой индикатор возле кнопки "Уровень мощности вентилятора" гаснет.

Вытяжка и фильтрация паров, образующихся при приготовлении пищи

- ❗ В станции осуществляется вытяжка и фильтрация паров, образующихся при приготовлении и подогреве пищи.
- ❗ Поглощение запахов зависит от различных условий: вида приготавливаемых блюд, количества выделяемых паров, содержания в парах жира и влаги, а также от загрязнения угольных фильтров.

☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены воздухоотражатель, защита от брызг и все фильтры (металлический сетчатый фильтр/фильтр защиты от воспламенения, ION TEC (опция) и угольный фильтр).

☞ Для исправной работы вытяжки станция не должна подвергаться воздействию сквозняков.

☞ Периодичность замены/чистки фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. Визуально невозможно определить загрязнение фильтров.

☞ B.PRO рекомендует чистить или заменять фильтры, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.

☞ Пользуйтесь индукционной плитой только при включенной вытяжке.



Осторожно!

Высокая концентрация озона на станциях с ION TEC (опция)

Если станция длительное время эксплуатируется "на холостом ходу" (без образования паров), то это может привести к повышению концентрации озона и к раздражению дыхательных путей.

- Если вы почувствовали наличие озона, то выключите станцию, обеспечьте хорошую вентиляцию и не менее чем на 30 минут покиньте помещение.



Предупреждение!

Возможно поражение электрическим током от ION TEC (опция)

Система ION TEC работает с высоким напряжением (принцип "пастбищной изгороди"). Из-за электрического заряда, на ION TEC после выключения станции может оставаться напряжение.

- Подождите не менее 1 минуты после выключения станции. Только после этого открывайте фильтровальную камеру удаления запахов.
-



Опасность!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за разбрызгивания жира

Если на одной варочной поверхности нагревается вода, а на соседней жир или масло, то вода может попасть в жир. В худшем случае в результате этого может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Установите брызгозащитную перегородку (разделительный щиток) высотой не менее 350 мм.
- Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и при критических погодных условиях (например, во время грозы).



Предупреждение!

Опасность возгорания

Если в станции отсасывается открытое пламя, которое возникает, например, при фламбировании блюд или при варке на открытом огне, то существует опасность воспламенения.

- Никогда не фламбируйте блюда и не разводите открытый огонь под вытяжкой паров.



Осторожно!

Опасность подкальзывания и опасность повреждения пола

Образующаяся при приготовлении пищи влага выводится вместе с отходящим воздухом из фильтровальной камеры удаления запахов. При большом выходе влаги и низкой температуре пола, под фильтровальной камерой возможно образование конденсата. В результате этого может возникнуть опасность подкальзывания и опасность повреждения пола.

- Регулярно вытирайте конденсат на полу.
- Включите станцию и вытяжку и выберите нужный уровень мощности.

Интервалы замены/ чистки фильтров

Периодичность замены/чистки фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. Визуально невозможно определить загрязнение фильтров. B.PRO рекомендует чистить или заменять фильтры, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control. В программах заданы следующие интервалы:

Интервалы замены/чистки в отработанных часах

Программа	P1	P2	P3
Степень нагрузки	Легкая	Нормальная	Высокая
Чистка фильтра ION TEC	150	100	75
Замена угольного фильтра (без ION TEC)	450	300	225
Замена угольного фильтра (с ION TEC)	900	600	450

Интервалы замены/чистки в днях

Программа	P1	P2	P3
Степень нагрузки	Легкая	Нормальная	Высокая
Чистка фильтра ION TEC	30	30	30
Замена угольного фильтра (без ION TEC)	180	180	180
Замена угольного фильтра (с ION TEC)	360	360	360

❗ Когда станция не работает, отсчёт интервалов продолжается.

Включение станции после срабатывания датчиков температуры

❗ В вытяжных каналах имеются температурные датчики, измеряющие температуру всасываемых паров. Если температура в вытяжном канале превышает +60 °C, например, в результате всасывания открытого пламени, то в целях безопасности срабатывают датчики температуры. В результате этого вытяжка и индукционная плита сразу же выключаются, чтобы не допустить серьезных повреждений оборудования. Выключение показано на дисплее электронной системы управления B.PRO Control надписью "Тревога по температуре".
Следующее включение станции возможно только по истечении времени охлаждения (до 30 минут).

- После охлаждения станции выполните сброс электронной системы управления B.PRO Control, для чего выключите и включите ее.
- Затем осмотрите все фильтры, вытяжной мост, вытяжной канал, фильтровальную камеру и вентиляторы с целью выявления повреждений и образования нагара.



Предупреждение!

Возможны травмы от огня

Если в желобе сбора жира или в фильтрующих кассетах загорелся жир, то из-за внезапного доступа кислорода при поднятии крышки этот тлеющий огонь может вспыхнуть.

- Осторожно снимайте крышку вытяжного моста.

- Проверьте наличие нагара во внутреннем пространстве вытяжного моста, очистите и установите крышку.

🔧 Подраздел "Чистка вытяжного моста"

- Проверьте наличие нагара в вытяжном канале и очистите его.
- Снимите крышку фильтровальной камеры удаления запахов и демонтируйте вентилятор.
- Выньте фильтр ION TEC (опция) из фильтровальной камеры, проверьте наличие следов горения и повреждений.

🔧 Подраздел "Чистка фильтровальной камеры удаления запахов"

- При необходимости замените фильтры.
- Выньте вентилятор и проверьте наличие остатков горения.
- При необходимости вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для чистки вентиляторов.

🔧 Подраздел "Ремонт"

- Установите фильтр ION TEC (опция) на его место в фильтровальной камере удаления запахов.

🔧 Подраздел "Чистка фильтровальной камеры удаления запахов"

- Проверьте загрязнение угольных фильтров и при необходимости замените их.
- Очистите фильтровальную камеру.
- Установите крышку фильтровальной камеры.
- Включите станцию.



Осторожно!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за самостоятельного включения сторонних устройств

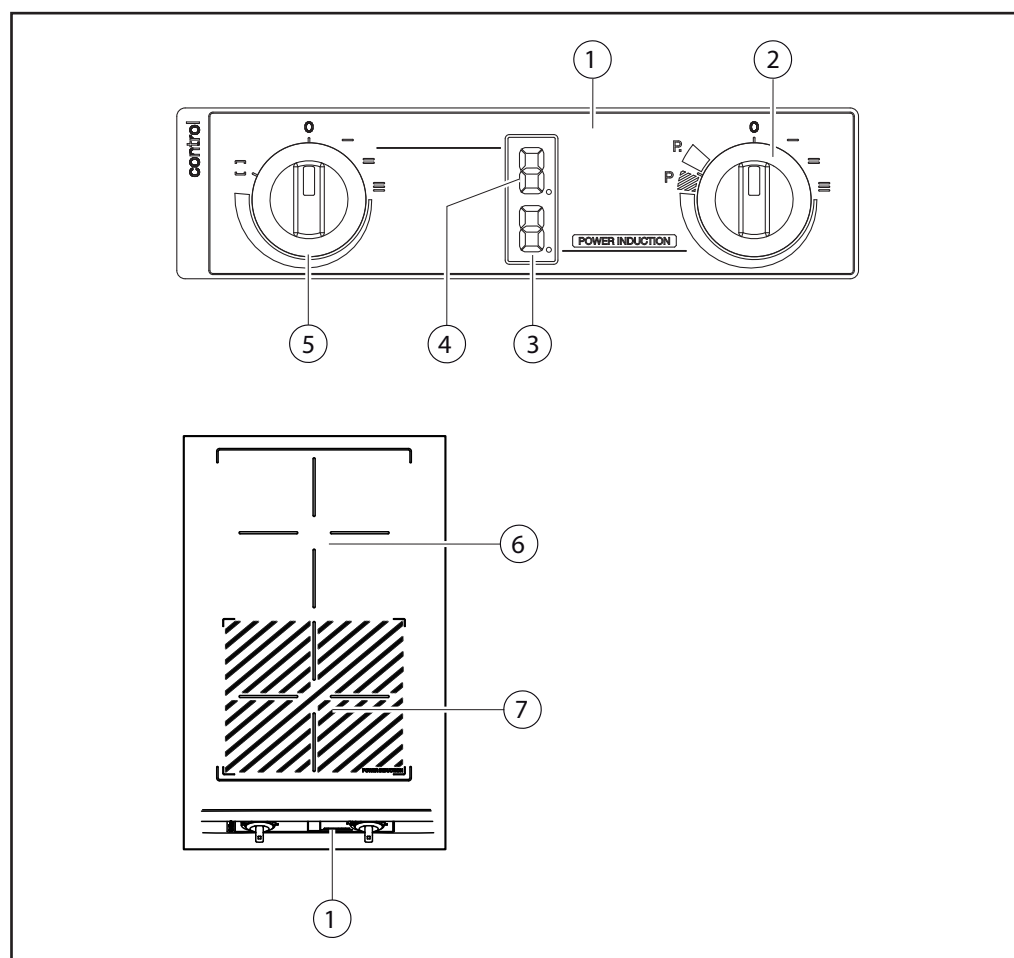
Если при включении варочной станции COOK I-flex имеются подключенные и включенные сторонние устройства, то они могут непреднамеренно включиться, что может привести к травмам и к повреждению оборудования.

- Перед включением станции убедитесь в том, что подключенные сторонние устройства выключены.
-










Управление индукционными варочными зонами

► Перед вводом в эксплуатацию внимательно прочитайте и соблюдайте предупреждения об опасностях.

➞ Подраздел "Безопасность"



- (1) Панель управления индукционными варочными зонами
- (2) Поворотный регулятор первичной катушки (первое варочное место)
- (3) 7-сегментный индикатор первичной катушки
- (4) 7-сегментный индикатор вторичной катушки
- (5) Поворотный регулятор вторичной катушки (второе варочное место)
- (6) Второе варочное место
- (7) Первое варочное место

	Положение "ВЫКЛ"
	Знак уровня подогрева 1
	Знак уровня подогрева 2
	Знак уровня подогрева 3
	Знак объединения
	Знак уровня нагрева 1-8
	7-сегментный индикатор
	Уровень мощности 1 (первичная катушка)
	Уровень мощности 2 (первичная катушка)




- ☞ Каждая индукционная варочная зона может постоянно работать с мощностью максимально 3 кВт.
- ☞ Оптимальны КПД достигается, если учтены условия окружающей среды и требования к месту установки оборудования, а также применяется пригодная для индукционных плит кухонная посуда.

Индикация мощности/положение ручки регулятора

- ☞ Основным показанием рабочего состояния отдельной индукционной катушки является относящийся к ней 7-сегментный индикатор, а не положение ручки регулятора.

Уровни подогрева

- ☞ Уровни подогрева активируются поворотом ручки регулятора вправо:

Уровень	Знак	Описание	Температура [°C]
1		Плавление	44
2		Разогрев	70
3		Варка	94

- ☞ Если достигнута температура установленного уровня подогрева, то энергия будет снова подводиться, когда температура снизится.

Уровни нагрева

Каждая плита кроме 3 уровней подогрева имеет 8 уровней нагрева. Максимально на нагрев постоянно выдается мощность 1,5 кВт. Ручкой регулятора можно плавно регулировать мощность по 8 уровням.

- Установленный уровень нагрева показан на 7-сегментном индикаторе.

Первичная катушка (первое варочное место)

Первичная катушка, кроме 3 уровней подогрева и 8 уровней нагрева, имеет 2 уровня мощности.



Уровень мощности 1

На уровне мощности 1 [P] при определенных обстоятельствах (сценарий 1 и 2) постоянная мощность составляет 2,3 кВт.

- Установите ручку регулятора первичной катушки в положение P.

Ручка регулятора фиксируется в этом положении. На соответствующем 7-сегментном индикаторе показано следующее:

Сценарий 1:

Уровень мощности 1 [P] первичной катушки активен и включается вторичная катушка. Вторичная катушка может включиться до уровня нагрева 7.

Сценарий 2:

Вторичная катушка включена на уровне нагрева 8. Включается уровень мощности 1 [P] первичной катушки.

Вторичная катушка автоматически снижается до уровня нагрева 7.



Уровень мощности 2

Уровень мощности 2 [P] позволяет при определенных обстоятельствах работать с мощностью 2,8 кВт в течение максимум 10 минут.

- ✓ Ручка регулятора первичной катушки находится в положении P (уровень мощности 1).

- Поверните ручку регулятора на 1-2 секунды вправо до пружинящего упора на уровень мощности 2 [P].

Раздается звуковой сигнал и на соответствующем 7-сегментном индикаторе показано следующее:

☞ Ручка регулятора сама отходит назад на уровень мощности 1. Уровень мощности 2 теперь активен и показан соответствующим знаком на 7-сегментном индикаторе.

☞ Когда уровень мощности 2 активен, вторичную катушку можно включить только на уровни нагрева (но не на уровни подогрева).

Сценарий 1:

Уровень мощности 2 [P] первичной катушки активен и включается вторичная катушка. Вторичная катушка может включиться до уровня нагрева 5. После автоматического возврата (максимум через 10 минут) с уровня мощности 2 [P] на уровень мощности 1 [P] для вторичной катушки можно увеличить уровень нагрева до 7. Для этого нужно сначала повернуть ручку регулятора вторичной катушки на уровень нагрева 5 (или ниже). Затем можно увеличить уровень нагрева для вторичной катушки максимум до 7.

Сценарий 2:

Вторичная катушка включена на уровне нагрева 6 (или выше). Включается уровень мощности 2 [P.] первичной катушки.

Вторичная катушка автоматически снижается на уровень нагрева 5. После автоматического возврата (максимум через 10 минут) с уровня мощности 2 [P.] на уровень мощности 1 [P.] для вторичной катушки можно увеличить уровень нагрева до 7. Для этого нужно сначала повернуть ручку регулятора вторичной катушки на уровень нагрева 5 (или ниже). Затем можно увеличить уровень нагрева для вторичной катушки максимум до 7.

Вторичная катушка (второе варочное место)

Для вторичной катушки можно дополнительно к 3 уровням подогрева и 8 уровням нагрева включить функцию объединения. В рамках объединения первичная и вторичная катушка объединяются под единым управлением, мощность обеих катушек синхронизируется.



Объединение

- Активирование объединения осуществляется поворотом ручки регулятора вторичной катушки вправо до пружинящего упора на 2 секунды.

Затем ручка регулятора сама возвращается в положение уровня нагрева 8.

Активная функция объединения показана следующим образом на 7-сегментном индикаторе вторичной катушки:

- Теперь можно ручкой регулятора первичной катушки выбрать три уровня подогрева и уровни нагрева 1-8. Распределение мощности на первичную и вторичную катушки происходит синхронно.

Соответствующий уровень мощности показан на 7-сегментом индикаторе первичной катушки. При этом ручку регулятора первичной катушки можно поворачивать до 0 и снова увеличивать мощность без выключения функции объединения.

- Функция объединения сразу деактивируется при повороте ручки регулятора вторичной катушки влево, что ведет к полному выключению обеих катушек.
- Чтобы снова включить функцию объединения или работу отдельной катушки, сначала поверните ручку регулятора вторичной катушки и первичной катушки в положение 0. Затем можно снова активировать функцию объединения.



Распознавание кастрюли

Если установлена неподходящая/маленькая посуда или посуда снимается с включенной плиты, то на соответствующем 7-сегментном индикаторе появляется следующее:

- Выключите индукционную плиту. Поверните ручку регулятора в положение 0.



Индикация горячей плиты

Если плита выключается (положение 0), когда поверхность плиты имеет температуру выше 60 °C, то на 7-сегментном индикаторе будет показано [H].



Выключение плиты

- Поверните ручку регулятора влево в положение 0.
- На индикаторе появится [0] и погаснет через короткое время. Плита выключена.

Перемещение станции на новое место

- ✓ Станция выключена
- ✓ Сторонние устройства в станции выключены
- ✓ Правила техники безопасности при перемещении на другое место в главе о безопасности прочитаны



Осторожно!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за несоразмерной скорости

При перемещении станции с большой скоростью может не получиться ее вовремя затормозить. Станция может опрокинуться, нанести травмы и повредить оборудование.

- Перемещайте станцию со скоростью не более 3 км/ч.
- Передвигайте станцию так, чтобы в любом случае ее можно было остановить.
- При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям передвигайте станцию вдвоем.

- Выньте вилку подключения к сети из розетки.

📖 Глава "Прекращение эксплуатации"

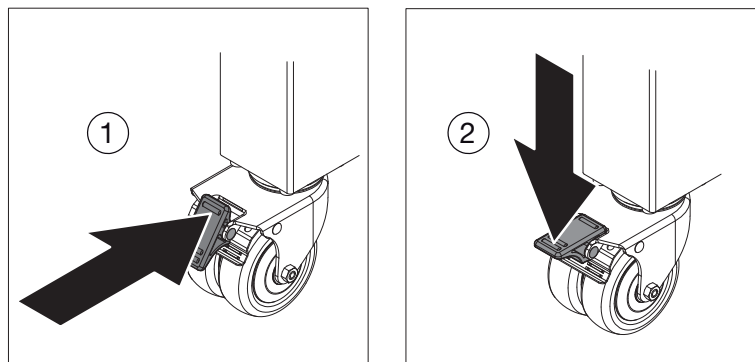
- Убедитесь в том, что на индукционной плите, на поверхностях для размещения предметов и на крышке вытяжного моста не находятся предметы, которые могут упасть.

- Сложите вниз направляющие для поддонов (опция).

📖 Подраздел "Складывание навесной конструкции вниз"

- Закрепите сетевую вилку с проводом на станции, чтобы не наехать на нее колесами.

Исполнение станции с колесами



- Отпустите фиксаторы колес (1).
- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

**Перемещение по
рампам, выемкам,
наклонным
поверхностям**

✓ 2 человека

☞ Выполняйте указания, приведенные в главе "Монтаж"!

☞ Глава "Монтаж"



Предупреждение!

Возможно опрокидывание станции

При перемещении по наклонным поверхностям станция может опрокинуться.

- Никогда не передвигайте станцию по поверхности (например, по рампе) с уклоном $> 15^\circ$.



Предупреждение!

Недостаточное удерживающее действие фиксаторов колес

На рампах при определенных обстоятельствах не обеспечивается удерживающее действие фиксаторов колес. Станция может скатиться и травмировать людей.

- При установке станции на рампе застопорьте фиксаторы колес и дополнительно защитите ее от скатывания (например, подложите клинья).



Предупреждение!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за потери управляемости станции

Благодаря 4 поворотным колесам станция обладает хорошей маневренностью. Но при перемещении по рампам, выемкам или наклонным поверхностям станция может легко потерять управляемость.

- Осторожно передвигайте станцию по рампам, выемкам и наклонным поверхностям с привлечением 2-го человека (по одному с каждой стороны)



Осторожно!

Возможно повреждение станции при касании пола дном

При перемещении по наклонным поверхностям или рампам станция из-за небольшого дорожного просвета может коснуться пола, что может привести к повреждению станции и нарушению маневренности.

- Перевозите станцию по наклонным поверхностям и рампам на подходящих транспортных средствах (например, на подъемной тележке).
- При необходимости установите станцию на поддон и перевозите ее, приняв особые меры предосторожности (оградите опасную зону, привлечите дополнительный персонал).
- Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ.



Осторожно!

Возможно повреждение оборудования

Запрещается устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона вилочным погрузчиком. Это может привести к повреждению нижней части станции и причинить значительный ущерб.

- Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитными рукавицами и др.).
- Устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона должны несколько человек.
- Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ, а также соблюдайте национальные нормы и правила стран, где эксплуатируется оборудование.

- Сначала проверьте, можно ли безопасно перемещать станцию по рампе, выемкам и наклонным поверхностям.
- Снимите кухонную посуду и другие предметы с индукционной плиты и других поверхностей станции, так как возможно их падение со станции.
- Осторожно передвигайте станцию по рампам, выемкам и наклонным поверхностям с привлечением 2-го человека (по одному с каждой стороны).

Раскладывание и фиксация навесной конструкции



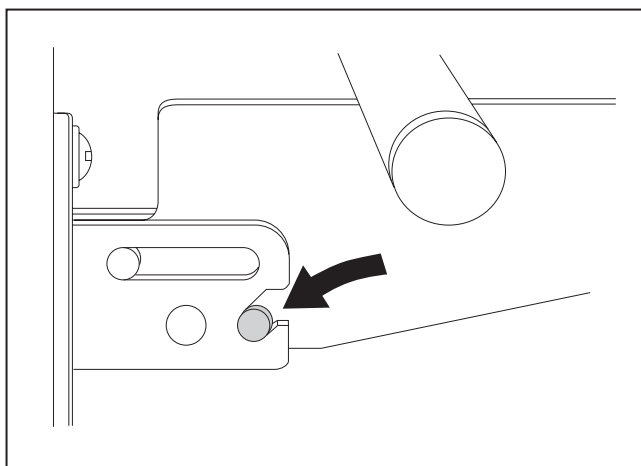
Предупреждение!

Опасность перегрузки

Перегрузка может привести к внезапному складыванию направляющих для подносов. Расположенные на ней предметы могут упасть и причинить травмы и повредить оборудование.

- Нагрузка на направляющие для подносов не должна превышать 25 кг.

- Поднимите навесную конструкцию немного выше горизонтального положения (примерно на 30°).
- Сдвиньте навесную конструкцию к станции наклонно вниз до защелкивания в обоих боковых стопорах.



- Еще раз проверьте, действительно ли навесная конструкция зафиксировалась в **обоих** стопорах, и при необходимости подправьте крепление.

Складывание навесной конструкции вниз

- Потяните навесную конструкцию от станции наклонно вверх, пока она не выйдет из боковых стопоров.
- Сложите навесную конструкцию вниз.

Перестановка навесных конструкций

- ① При необходимости откидные полки, направляющие для подносов или тарелок можно сместить на 10 см вниз или установить на противоположной стороне.



Предупреждение!

Возможно защемление рук

При раскладывании и складывании направляющих для подносов, а также при установке кронштейнов и их креплении минификсаторами существует опасность защемления рук.

- Складывайте и раскладывайте направляющие для подносов так, чтобы не защемить и не раздавить руки.



Осторожно!

Опасность получения травм или повреждения навесной конструкции

При отворачивании винтов с внутренним шестигранником навесной конструкции она может упасть. При этом возможно травмирование людей и повреждение оборудования.

- При отворачивании верхних винтов с внутренним шестигранником второй человек должен поддерживать навесную конструкцию.

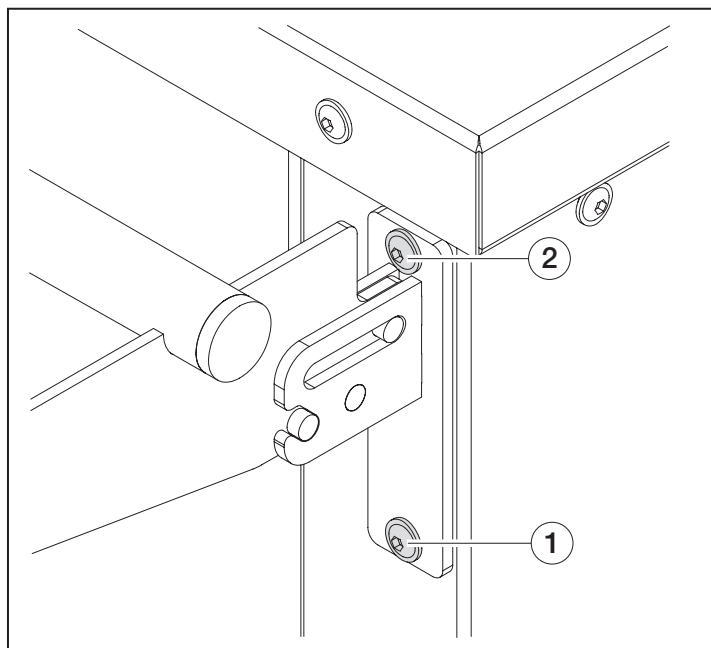


Осторожно!

Опасность получения травм из-за недостаточного крепления

Направляющие для подносов, направляющие для тарелок и полки всегда должны крепиться двумя предусмотренными для этого винтами с внутренним шестигранником на каждой стороне, чтобы обеспечить необходимую несущую способность.

- При перемонтировании всегда крепите оба кронштейна двумя винтами.
- Отверните шестигранным ключом с обеих сторон нижние винты (1) на креплении навесной конструкции.
- Сложите навесную конструкцию вниз.
- На обеих сторонах выверните верхние крепежные винты (2), в то время как второй человек должен поддерживать навесную конструкцию.

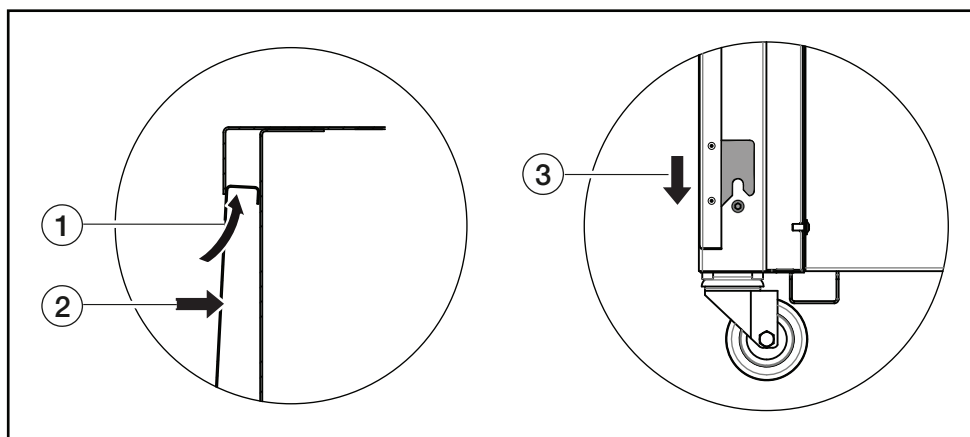


- Снимите навесную конструкцию и, если она не используется, отложите в сторону. Затем заверните вывернутые винты обратно в резьбовые отверстия нижней части станции.
- Для монтажа навесной конструкции выверните винты с внутренним шестигранником в нужных местах.

- В то время как второй человек удерживает навесную конструкцию в правильном положении, заверните на обеих сторонах верхние винты (2).
- Разложите навесную конструкцию вверх и заверните на обеих сторонах верхние винты (1).

Установка/снятие фронтальной облицовки на стороне клиентов

- ❗ Фронтальная облицовка на стороне клиентов легко заменяется. Ее можно снимать и устанавливать без инструментов.



- Задвиньте фронтальную облицовку (1) на стороне клиентов под верхнюю планку.
- Установите обе накладки для подвески (2) справа и слева на выступающие винты в нижней части (3) станции.

Открыть/закрыть выдвижной ящик

- ❗ Выдвижные ящики легко открываются по принципу "нажать и открыть" и закрываются по принципу "нажать и закрыть".



Осторожно!

Опасность защемления конечностей

При закрывании ящика возможно защемление рук.

- Следите за тем, чтобы не защемить руки.

Эвтектическая плитка (холодильный элемент)

Эвтектическую плитку можно задвигать и вынимать только при открытом выдвижном ящике. При открытом выдвижном ящике видны направляющие планки. Здесь находится зона установки эвтектической плитки.

- ☞ Эвтектическую плитку можно использовать только для поддержания продуктов в холодном состоянии.
- ☞ Берите охлажденные эвтектические плитки только защищенными руками (например, в перчатках).
- ☞ Неплотные эвтектические плитки нельзя использовать для охлаждения продуктов.
- ☞ Полная холодильная мощность плитки достигается только в том случае, если она полностью заморожена!



Предупреждение!

Возможно повреждение оборудования

При нагреве эвтектической плитки существует опасность ее деформации и неплотности. В чрезвычайном случае плитка может лопнуть.

- Не храните эвтектическую плитку в горячем ящике и не нагревайте ее.
 - Сразу же утилизируйте неплотные плитки. Не сливайте жидкость в сточные воды. Сразу же утилизируйте загрязненную пищу.
-



Предупреждение!

Возможно повреждение оборудования

В замороженном состоянии эвтектическая плитка чувствительна к ударам, и может повредиться/стать неплотной.

- Не допускайте падения и ударов замороженной эвтектической плитки.
-

Прекращение эксплуатации

Выключение станции

✓ Станция подключена к розетке

- Выключите станцию кнопкой "включения/выключения".

Также выключаются все включенные индукционные варочные поверхности.

Станция находится в режиме ожидания.

- Выключите все подключенные сторонние устройства.

- Выньте вилку подключения к сети из розетки.

- Очистите станцию.

↪ Глава "Чистка и уход"

Помощь при появлении проблем

На все электрические компоненты (вентиляторы, светодиодную подсветку, розетки) не подается напряжение

Причина	Действия
Вилка подключения к сети вынута из розетки или неправильно вставлена в розетку.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку в розетку и проверьте, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электрика станции.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>

Вентилятор не работает

Причина	Действия
Вынута или неправильно вставлена вилка подключения вентилятора.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку подключения вентилятора в розетку фильтровальной камеры удаления запахов. <p>➞ Подраздел "Установка вентиляторов"</p>
Сработали датчики температуры.	<ul style="list-style-type: none"> Сбросить индикатор контроля температуры. <p>➞ Подраздел "Включение станции после срабатывания датчиков температуры"</p>
Неисправна электрика станции.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>

Недостаточная мощность вытяжки

Причина	Действия
Станция подвергается действию сквозняков.	<ul style="list-style-type: none"> Устраните причину сквозняков. – или – Измените место расположения станции.
Выбрана низкая мощность вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"> Выберите более высокий уровень мощности. <p>➞ Подраздел "Выбор уровня мощности вытяжки"</p>
Загрязнены фильтрующие кассеты.	<ul style="list-style-type: none"> Очистить фильтрующие кассеты. <p>➞ Подраздел "Чистка крышек, фильтрующих кассет, рамы вытяжного моста и вытяжных каналов"</p>

Причина	Действия
Вынута или неправильно вставлена вилка подключения вентилятора.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку подключения вентилятора в розетку фильтровальной камеры удаления запахов. <p>➞ Подраздел "Установка вентиляторов"</p>
Отсутствует или неправильно установлен воздухоотражатель.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте и при необходимости правильно установите воздухоотражатель. <p>➞ Подраздел "Установка защиты от брызг и воздухоотражателя"</p>
Повреждено или отсутствует уплотнение фильтровальной камеры удаления запахов.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уплотнение, замените при необходимости. <p>➞ Подраздел "Проверка уплотнений крышки фильтровальной камеры удаления запахов"</p>
Неправильно установлен или отсутствует угольный фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, имеется ли фильтровальной камере угольный фильтр и правильно ли он установлен. <p>➞ Подраздел "Замена угольных фильтров"</p>
Загрязнен угольный фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Замените угольный фильтр. <p>➞ Подраздел "Демонтаж угольного фильтра"</p>
Неисправен вентилятор.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте поток воздуха снизу фильтровальной камеры удаления запахов. Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены неисправного вентилятора. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>

Ухудшилось поглощение запахов

Причина	Действия
Недостаточная чистка станции.	<ul style="list-style-type: none"> Регулярно выполняйте чистку станции согласно инструкциям. <p>➞ Глава "Чистка и уход"</p>
Неправильно установлен или отсутствует угольный фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, имеется ли фильтровальной камере угольный фильтр и правильно ли он установлен. <p>➞ Подраздел "Замена угольных фильтров"</p>
Загрязнен угольный фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Замените угольный фильтр. <p>➞ Подраздел "Демонтаж угольного фильтра"</p>
Загрязнен фильтр ION TEC (опция).	<ul style="list-style-type: none"> Очистить фильтр ION TEC. <p>➞ Подраздел "Демонтаж и чистка ION TEC (опция)"</p>
Поврежден фильтр ION TEC (опция).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте наличие повреждений фильтра ION TEC. <p>➞ Подраздел "Демонтаж и чистка ION TEC (опция)"</p>

**Сообщение об ошибке
электронной системы
управления B.PRO
Control**

Причина	Действия
На дисплее показано сообщение "Заккрыть дверь".	<ul style="list-style-type: none"> Закройте крышку фильтровальной камеры удаления запахов. <p>➞ Подраздел "Установка крышки"</p>
На дисплее показано сообщение "Проверить угольный фильтр".	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, имеется ли фильтровальной камере угольный фильтр и правильно ли он установлен. <p>➞ Подраздел "Замена угольных фильтров"</p>
На дисплее показано сообщение "Тревога по температуре".	<ul style="list-style-type: none"> Сбросить индикатор контроля температуры. <p>➞ Подраздел "Включение станции после срабатывания датчиков температуры"</p>
На дисплее показано сообщение "Ошибка ION TEC".	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте наличие повреждений фильтра ION TEC. <p>➞ Подраздел "Демонтаж и чистка ION TEC (опция)"</p>
На дисплее показано сообщение "Ошибка связи силовой платы".	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>
На дисплее показано сообщение "Ошибка связи платы интерфейса".	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>
На дисплее показано сообщение "Обрыв датчика температуры".	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>

**Вытяжка выключается,
выключатель вкл/выкл
включен, светодиодный
индикатор работы не
горит**

Причина	Действия
Сработали верхние защитные датчики температуры.	<ul style="list-style-type: none"> Выполните действия, необходимые для включения вытяжки. <p>➞ Подраздел "Включение станции после срабатывания датчиков температуры"</p> <ul style="list-style-type: none"> При наличии видимых повреждений свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>
Неисправность вентилятора или электрики станции.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➞ Глава "Ремонт"</p>

Невозможно правильно установить крышку

Причина	Действия
Неправильно установлены фильтрующие кассеты.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте установку фильтрующих кассет. Подраздел "Установка фильтрующих кассет и крышек вытяжного моста"
Согнута крышка или монтируемые детали.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. Глава "Ремонт"

Внешние повреждения станции

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> Прекратите эксплуатацию станции. Не позволяйте другим лицам пользоваться станцией. Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. Глава "Ремонт"

Не закрывается крышка фильтровальной камеры удаления запахов

Причина	Действия
Станция стоит на неровной поверхности.	<ul style="list-style-type: none"> Выровняйте станцию или установите на ровную поверхность.

Ощущение озона

Причина	Действия
Станция работает на "холостом ходу" (без образования паров).	<ul style="list-style-type: none"> Выключите станцию. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Покиньте помещение не менее чем на 30 минут.
Отсутствуют или неправильно смонтирован угольный фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите станцию. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Покиньте помещение не менее чем на 30 минут. Проверьте угольный фильтр. Подраздел "Замена угольных фильтров"

Ошибки индукционной плиты

Ошибка E2 мигает на 7-сегментном индикаторе

Причина	Действия
Высокая температура	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите варочную панель ручкой регулятора. ■ Дайте варочной панели остыть остыть. ■ Если ошибка остается после нового включения, то свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава "Ремонт"</p>

Ошибка E3 мигает на 7-сегментном индикаторе

Причина	Действия
Применяется неподходящая кухонная посуда.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пользуйтесь подходящей посудой. <p>🔧 Подраздел "Индукционная плита"</p>

Ошибка E4 мигает на 7-сегментном индикаторе

Причина	Действия
Варочная панель отсутствует.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите варочную панель ручкой регулятора. ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава "Ремонт"</p>

Ошибка E5, E6 или E7 мигает на 7-сегментном индикаторе

Причина	Действия
Ошибка генератора	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите варочную панель ручкой регулятора. ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава "Ремонт"</p>

Ошибка E8 мигает на 7-сегментном индикаторе

Причина	Действия
Неправильная работа вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите варочную панель ручкой регулятора. ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава "Ремонт"</p>

Ошибка E9 мигает на 7-сегментном индикаторе

Причина	Действия
Неисправен датчик температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите варочную панель ручкой регулятора. ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава "Ремонт"</p>

Чистка и уход

Нержавеющая сталь

Нержавеющая сталь является особо коррозионностойкой гигиеничной сталью. Применяемая в настоящее время на B.PRO нержавеющая сталь состоит в основном из железа, хрома и никеля.

Коррозионная стойкость нержавеющей стали обеспечивается так называемым пассивным слоем на поверхности металла, который образуется при контакте с кислородом. Поврежденный в результате механического воздействия пассивный слой восстанавливается сам при наличии достаточного количества кислорода на поверхности металла.

Стойкость пассивного слоя может быть нарушена химическим воздействием, а также слоем извести, жира, крахмала или белка, из-за чего возможно образование коррозии.

Контакт следующих материалов с нержавеющей сталью также может вызвать коррозию:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды и др.), их соли, а также содержащие поваренную соль приправы
- Пары соляной кислоты, которые образуются при применении промышленных чистящих средств
- Контакт с другими металлами (например, сталью или чугуном)
- Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)

☞ Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха!

Для поддержания коррозионной стойкости не допускайте контакта с указанными выше материалами. Обязательно выполняйте следующие указания по чистке и уходу.

B.PRO рекомендует:

Дополнительно к ежедневной чистке регулярно обрабатывайте поверхности из нержавеющей стали, подверженные сильной нагрузке (например, мармиты с подогревом), средством ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel. Так дольше сохранится пассивный слой, и будет обеспечена защита от коррозии.

Периодичность чистки

После каждого использования тщательно очищайте и сушите станцию.



Осторожно!

Опасность возгорания

Загрязнения в фильтровальной камере удаления запахов в неблагоприятном случае могут загореться.

- Выполняйте чистку фильтрующих кассет в зависимости от степени их загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Методы чистки Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной.

Любые другие методы чистки должны быть разрешены фирмой B.PRO.

- ☞ Запрещается чистить станцию паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.
- ☞ Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).

Чистящие средства **Для чистки нержавеющей стали разрешается пользоваться следующими чистящими средствами:**

- Обычные чистящие средства для нержавеющей стали, например, DeepClean Stainless Steel
- Обычные чистящие средства на водной основе
- Обычные средства для удаления известковых отложений на основе органических или безвредных для нержавеющей стали неорганических кислот (уксусная, лимонная, сульфаминовая, фосфорная кислота). В случае сомнений свяжитесь с изготовителем чистящих средств.
- Мягкие протирачные тряпки и влажные микрофибровые салфетки
- Металлический сетчатый фильтр, фильтр защиты от воспламенения и фильтр ION TEC можно мыть в посудомоечной машине.

Чистящие средства, непригодные для нержавеющей стали:

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели и др.)
- Металлический сетчатый фильтр, фильтр защиты от воспламенения и фильтр ION TEC нельзя мыть в гранульной посудомоечной машине.

Следующие чистящие средства разрешается использовать для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пластмассы и стекла:

- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирачные тряпки
- Микрофибровые салфетки B.PRO (использовать только с водой)
- Пятна, в частности брызги жира и жировые отложения можно удалять щеткой (с полимерной или натуральной щетиной) с теплым 30-процентным раствором жидкого мыла.
- Стекланные поверхности можно слегка чистить обычными очистителями стекла.

Чистящие средства, непригодные для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пластмассы и стекла:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- Чистящие средства, содержащие растворители

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли)

Следующие чистящие средства разрешается использовать для чистки стеклокерамической поверхности индукционной плиты:

- Обычные чистящие средства для индукционных плит
- Скребок для чистки стеклокерамики
- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирачные тряпки и влажные микрофибровые салфетки

Чистящие средства, непригодные для чистки стеклокерамической поверхности индукционной плиты:

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели и др.)
- Абразивные чистящие средства
- Поврежденные скребки для чистки

Чистящие средства, пригодные для эвтектических плиток:

- Влажная тряпка (предпочтительно микрофибровая салфетка) для чистки после каждого применения
- Щетка с полимерной или натуральной щетиной для прочно прилипших загрязнений
- Промышленные посудомоечные машины с максимальной температурой +90 °C (температура мойки/сушки)
- Водный раствор обычных чистящих средств

Чистящие средства, непригодные для эвтектических плиток:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- Чистящие средства, содержащие растворители
- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли)
- Гранульные посудомоечные машины

Чистка станции

- ✓ Станция выключена
- ✓ Не подключены никакие сторонние устройства
- ✓ Вилка подключения к сети вынута из розетки
- ✓ Станция остыла внутри и снаружи



Предупреждение!

Опасность поражения электрическим током из-за проникшей в корпус воды

При чистке подключенной к электросети станции проникающая в корпус вода может вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.

- Выключите станцию выключателем.
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить станцию от электросети.

B.PRO рекомендует:

Перед применением химических чистящих средств всегда проверяйте в скрытом месте их действие на поверхность. Это позволит избежать изменения цвета и других реакций между очистителем и поверхностью.

☞ Если при чистке собирается минеральная или металлическая пыль, то нужно постоянно промывать вспомогательные средства чистки (щетки, микрофибровые салфетки и др.).

- Демонтируйте встраиваемые/пристраиваемые части.
- После каждого применения обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.

Чистка вытяжного моста

- ✓ Кухонная посуда убрана с индукционной плиты
- ✓ Все предметы убраны с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети



Предупреждение!

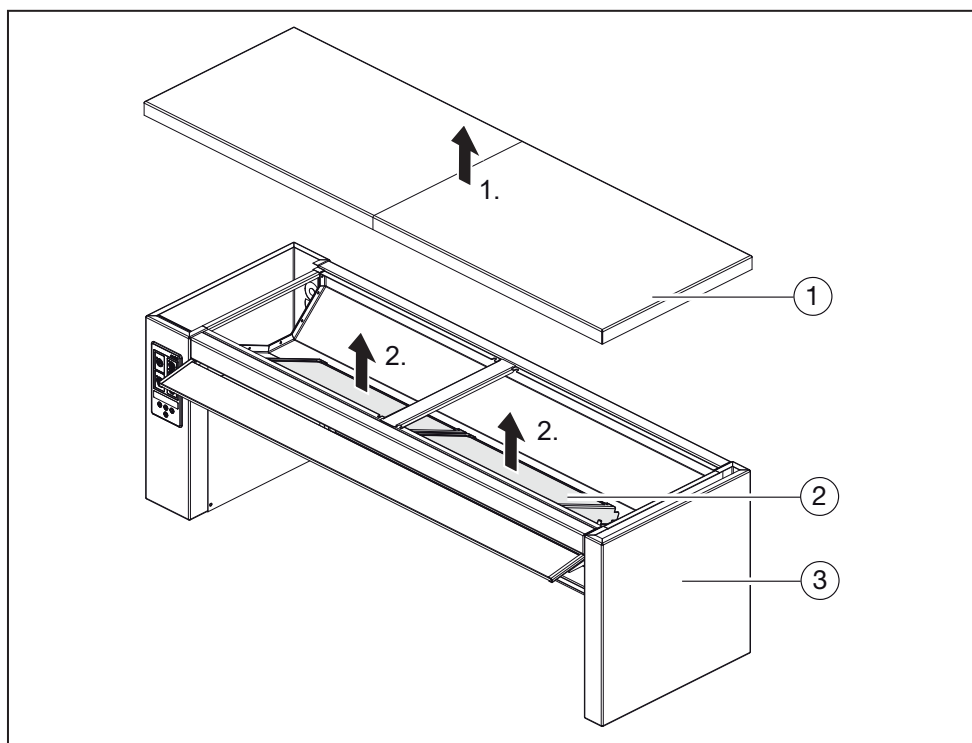
Опасность от падающих (горячих) предметов

Кухонная посуда и другие предметы могут упасть и могут быть еще горячими при их удалении со станции (перед чисткой). Существует опасность защемлений, ушибов и ожогов.

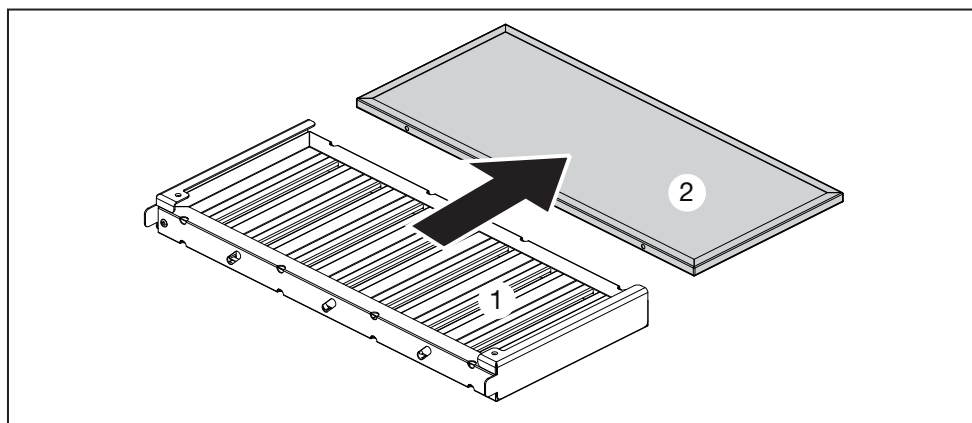
- Осторожно убирайте посуду и другие предметы со станции.
- При необходимости пользуйтесь защитной одеждой (жаростойкими рукавицами).

Демонтаж фильтрующей кассеты

- Снимите крышку (1) вытяжного моста (1.).
- Выньте по отдельности фильтрующие кассеты (2) под углом вверх из рамы вытяжного моста (3) (2.).



- Разберите и очистите фильтрующую кассету (состоящую из фильтра защиты от воспламенения (1) и металлического сетчатого фильтра (2)).



Осторожно!

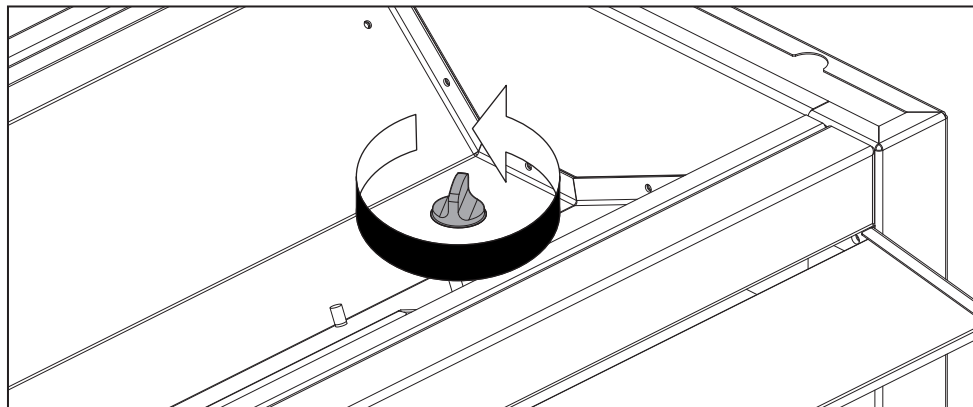
Опасность подскользывания

Если во время или после чистки из станции вытекает вода, то существует опасность поскользнуться.

- Тщательно вытирайте вытекшую из станции воду.

Чистка приемной ванны

- Поставьте подходящую емкость под сток жира.
- Откройте пробку слива жира.



- Очистите приемную ванну с использованием указанных выше методов чистки.
- После чистки станции вставьте пробку слива жира.

Чистка крышек, фильтрующих кассет, рамы вытяжного моста и вытяжных каналов

☞ Фильтрующие кассеты (типа А по DIN 18869-5) можно мыть в посудомоечной машине или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.

- Очистите крышки, фильтрующие кассеты, раму вытяжного моста и вытяжные каналы с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.



Осторожно!

Возможно повреждение электронной системы управления B.PRO Control

В левом вытяжном мосте установлена электронная система управления B.PRO Control. Нельзя демонтировать или удалять крышку с задней стороны, смонтированную в вытяжном канале.

- Очищайте вытяжной канал, не демонтируя и не удаляя электронную систему управления B.PRO Control или ее части.

Установка фильтрующих кассет и крышек вытяжного моста

- ☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены все фильтрующие кассеты.
- ☞ При установке следите за правильным расположением отдельных фильтров в раме вытяжного моста.
- ☞ Фильтрующие кассеты удерживаются направляющими штифтами в правильном положении. При этом важно, чтобы вся фильтровальная кассета (металлический сетчатый фильтр и фильтр защиты от воспламенения) была правильно установлена.

- Выньте металлический сетчатый фильтр с одной стороны из рамы фильтра защиты от воспламенения.
При установке следите за тем, чтобы отверстие рамы всегда было направлено вверх.
- Установите фильтрующие кассеты в ряд (начиная слева или справа).
- Установите крышку с геометрическим замыканием.

Фильтрующая кассета установлена правильно, если:

- отверстие рамы кассеты направлено вверх.
- фильтрующие кассеты установлены с геометрическим замыканием.
- фильтр защиты от воспламенения в фильтрующей кассете направлен к индукционной плите, а металлический сетчатый фильтр направлен вверх.

Чистка ниши индукционной плиты

- ❗ Для тщательной чистки ниши индукционной плиты нужно сначала снять воздухоотражатель со стороны клиентов.

Демонтаж и чистка воздухоотражателя

- ✓ Уберите кухонную посуду с индукционной плиты и отсоедините сторонние приборы от электросети
- ✓ Все предметы убраны с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- Снимите воздухоотражатель вверх.
- Очистите воздухоотражатель с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

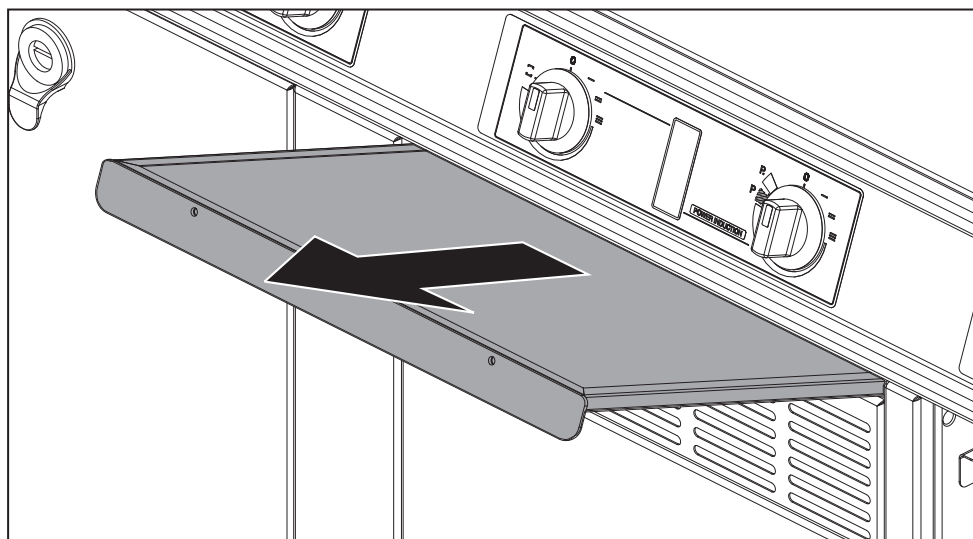
Установка защиты от брызг и воздухоотражателя

- ☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлен воздухоотражатель.
- Установите воздухоотражатель сверху.

Чистка фильтра индукционной плиты

❗ Металлические сетчатые фильтры можно мыть в посудомоечной машине или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.

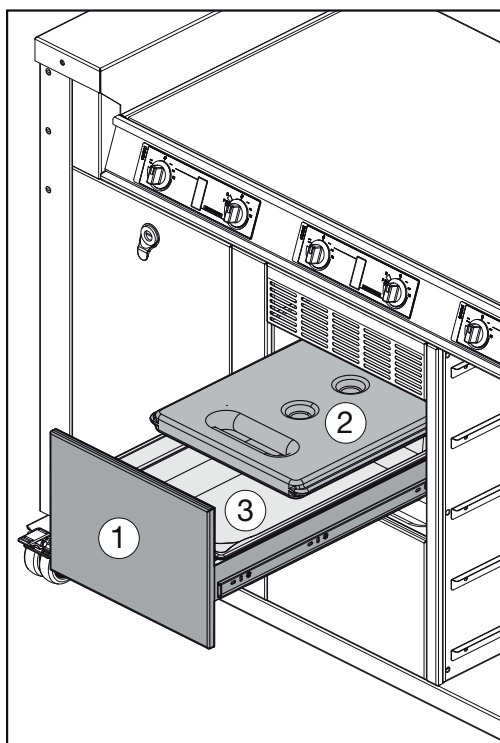
- Очищайте фильтры по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.
- Выньте фильтр.



- Очистите фильтр с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
- После чистки установите фильтр.

Чистка выдвижного ящика (опция) с эвтектической плиткой (опция)

- Опциональный выдвижной ящик (1) легко открываются по принципу "нажать и открыть".



- При наличии эвтектической плитки (2) выньте ее из направляющих планок.
- Выньте гостроемкость (3) при ее наличии.
- ☞ Берите замороженные эвтектические плитки только защищенными руками (например, в перчатках).
- Очистите выдвижной ящик с использованием указанных выше методов чистки и протрите его насухо.
- Очистите эвтектическую плитку с использованием указанных выше методов чистки.
- При наличии эвтектической плитки (2) вставьте ее в направляющие планки.
- Вставьте гостроемкость (3) при ее наличии.
- ☞ Берите замороженные эвтектические плитки только защищенными руками (например, в перчатках).
- Опциональный выдвижной ящик (1) легко закрываются по принципу "нажать и закрыть".

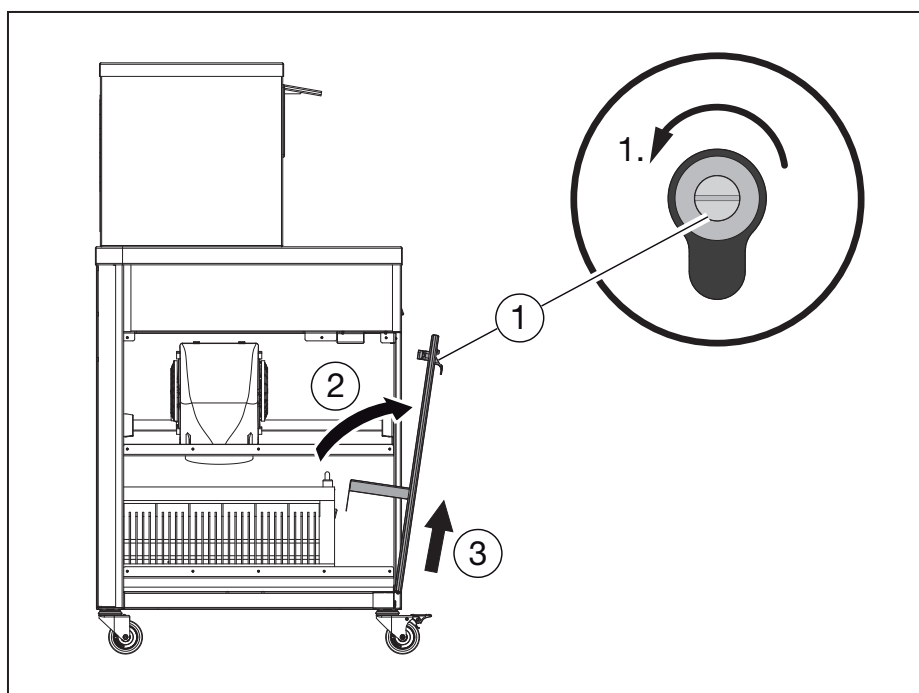
Чистка фильтровальной камеры удаления запахов

- ✓ Уберите кухонную посуду с индукционной плиты и отсоедините сторонние приборы от электросети
- ✓ Все предметы убраны с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети

☞ Перед чисткой демонтируйте вентиляторы и угольные фильтры , чтобы защитить их от влаги.

Снятие крышки

- Закройте быстродействующий замок (1.) подходящим инструментом (например, отверткой) (1).
- Немного откройте крышку (2) и снимите вверх (3).
- Отставьте крышку в сторону.



Демонтаж вентиляторов



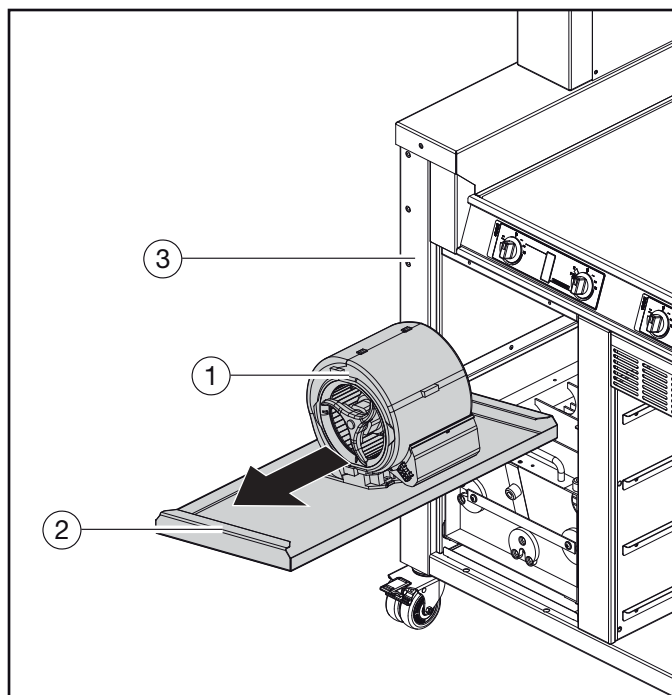
Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

Вентиляторы не имеют защиту от воды. Поэтому существует опасность сбоев в работе и короткого замыкания, если на вентиляторы при чистке попадет вода.

- Защищайте вентиляторы во время чистки от брызг и влаги.

- Немного выньте вентилятор (1) за ручку несущей панели (2).
- Выньте вилку подключения вентилятора к сети из розетки фильтровальной камеры (3).
- Полностью выньте вентилятор (1) с опорной панелью (2) из фильтровальной камеры (3).



Демонтаж и чистка ION TEC (опция)

☞ ION TEC можно мыть в посудомоечной машине соответствующего размера или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.



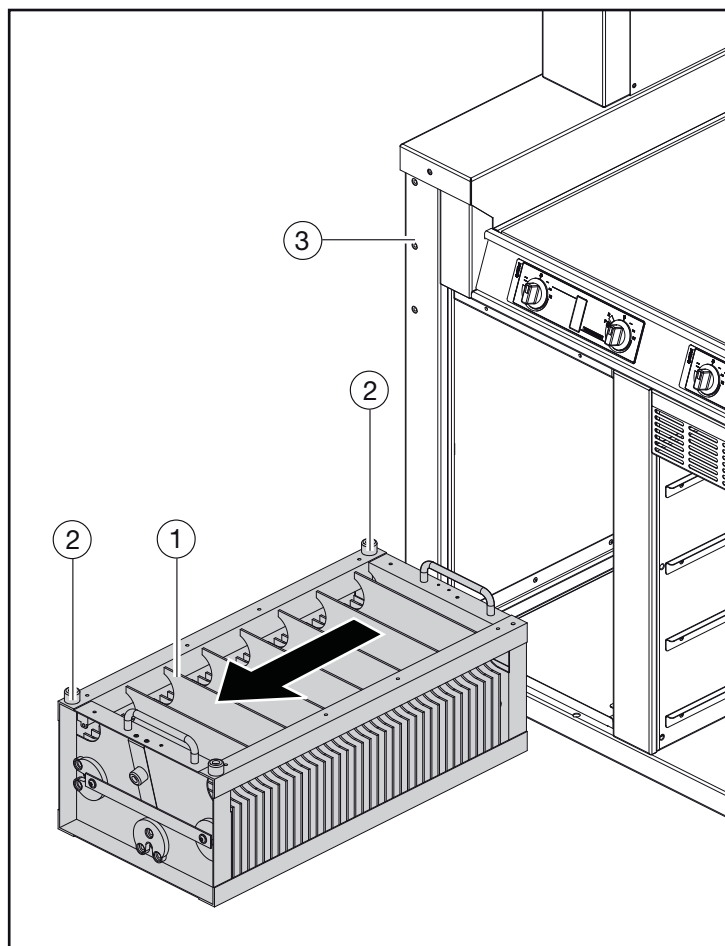
Осторожно!

Возможны сбои в работе ION TEC

В ION TEC имеются очень тонкие ионизирующие проволоки, которые можно повредить при установке/снятии или при чистке. Отсутствие ионизирующих проволок может уменьшить эффективность фильтрации. Поврежденные ионизирующие проволоки могут вызвать сбои в работе ION TEC.

- Следите за тем, чтобы ионизирующие проволоки оставались неповрежденными. Если проволоки повреждены, то их можно удалить и некоторое время продолжать работать со станцией с уменьшенной производительностью.
- Свяжитесь с сервисной службой B.PRO.

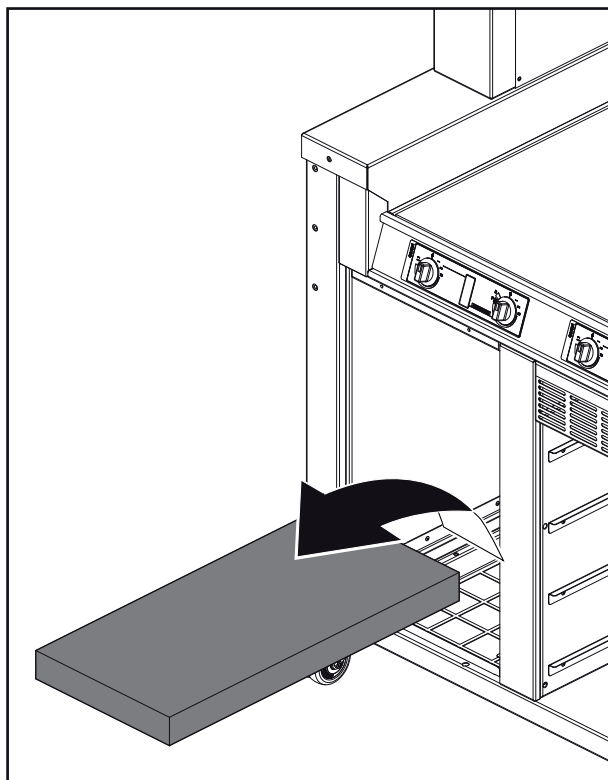
- Выньте фильтр ION TEC (1) за ручку из фильтровальной камеры (3), при этом старайтесь не повредить фиксаторы защиты от проворачивания (2).



- Очистите ION TEC с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

Демонтаж угольного фильтра

- Выньте угольный фильтр.



- Замените угольный фильтр, если истек его срок службы.

↳ Подраздел "Интервалы замены/чистки фильтров"

☞ B.PRO рекомендует, при каждой чистке фильтровальной камеры переворачивать угольный фильтр.

Чистка фильтровальной камеры удаления запахов

- Очистите внутреннее пространство фильтровальной камеры с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

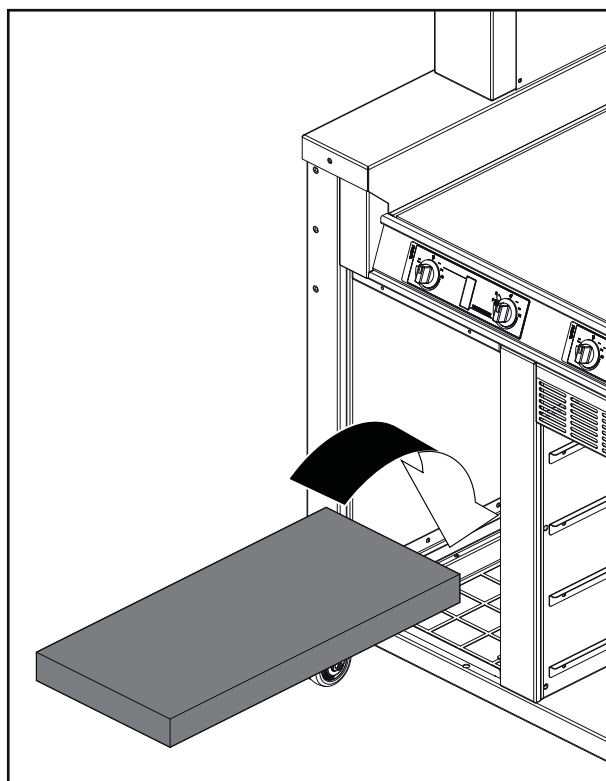
Замена угольных фильтров

☞ Фильтровальная камера удаления запахов всегда укомплектована одним угольным фильтром. Если угольный фильтр не установлен, то это ухудшает всасывание следующим образом:

– Пустое место для фильтра:

Ухудшение поглощения запахов, снижение напора в фильтровальной камере удаления запахов, из-за этого уменьшение воздушного потока, что ведет к ухудшению всасывания паров.

► Установите угольный фильтр.



Осторожно!

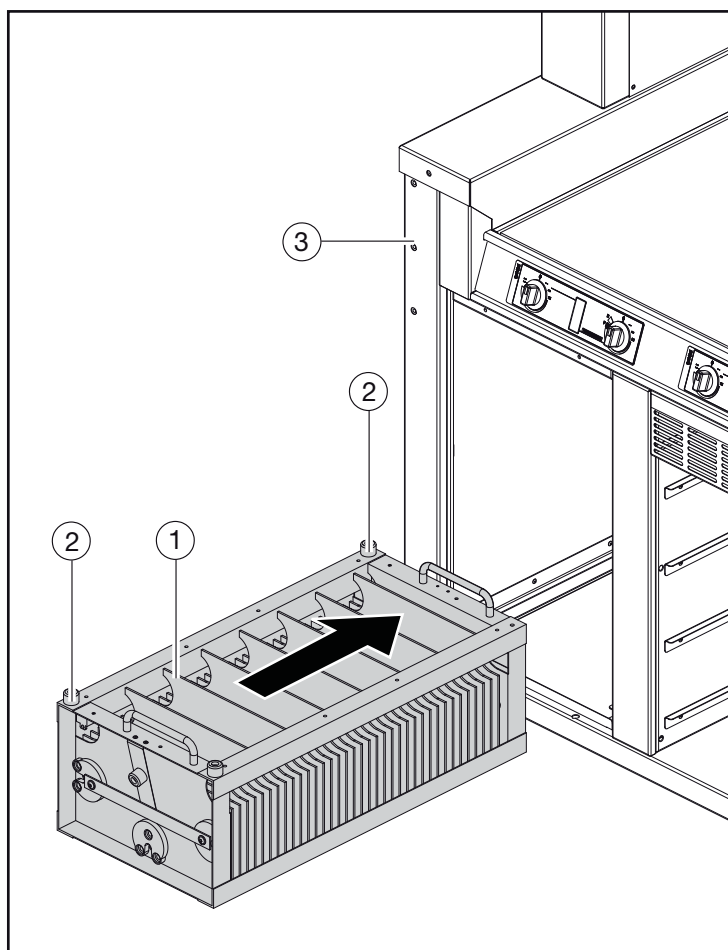
Высокая концентрация озона на станциях с ION TEC (опция)

Если станция работает с неправильно установленным угольным фильтром или без него, то это ведет к повышению концентрации озона и, как следствие, к раздражению дыхательных путей.

► Если вы почувствовали наличие озона, то выключите станцию, обеспечьте хорошую вентиляцию и не менее чем на 30 минут покиньте помещение.

Установка фильтра ION TEC (опция)

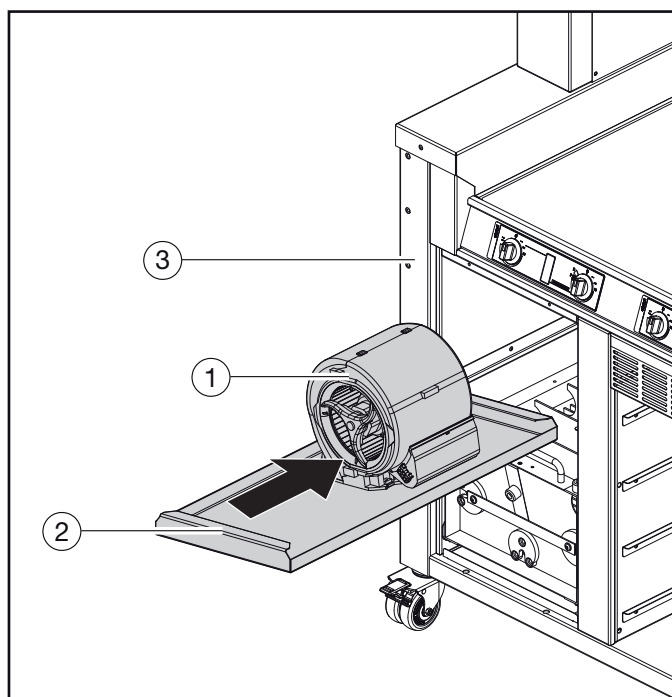
- Удерживая ION TEC (1) за ручку, полностью вставьте его в фильтровальную камеру (3). При этом следите за тем, чтобы фиксаторы защиты от проворачивания (2) были направлены влево.



Установка вентиляторов

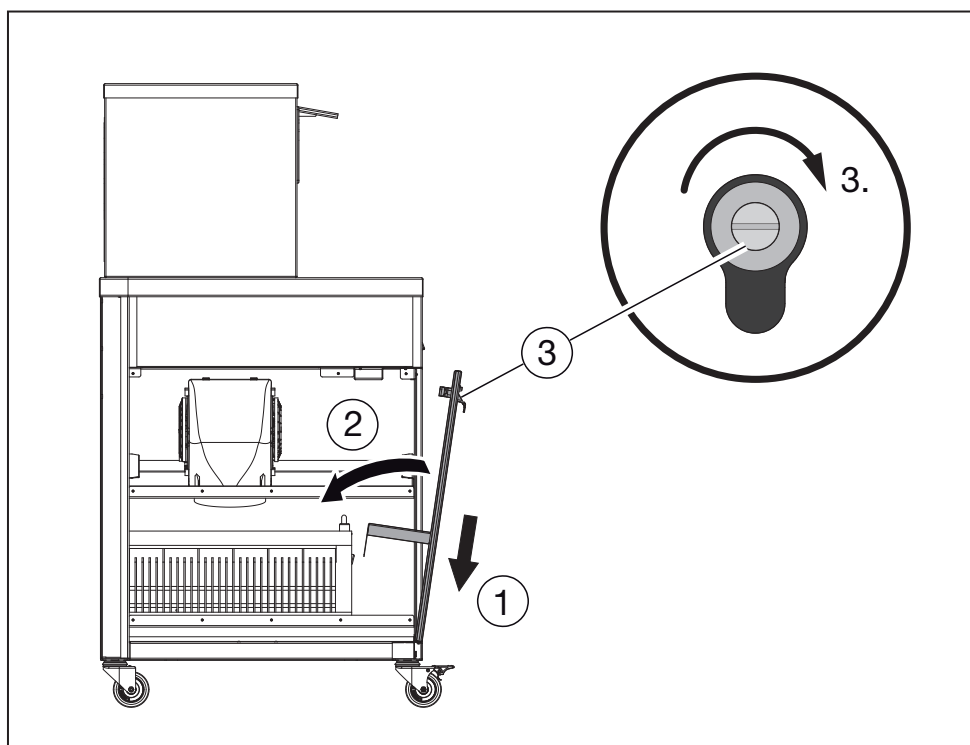
☞ При подключении провода вентилятора учитывайте ориентацию вилки: вилку можно вставить в розетку только когда паз вилки направлен вверх.

- Задвиньте вентилятор (1) за ручку несущей панели (2).
- Вставьте вилку подключения вентилятора к сети в розетку фильтровальной камеры (3).



Установка крышки

- Вставьте направленные вниз направляющие пальцы крышки в предусмотренные для них отверстия (1).
- Закройте крышку вверх (2).
- Закройте быстродействующий замок (3.) подходящим инструментом (например, отверткой) (3).



Чистка закрытой брызгозащиты

Закрытую брызгозащиту можно откинуть для чистки.

- ☞ Удалите все предметы из зоны открытия.
- ☞ При необходимости откройте вдвоем брызгозащиту.
- ☞ Не используйте открытую брызгозащиту для размещения на ней каких-либо предметов.

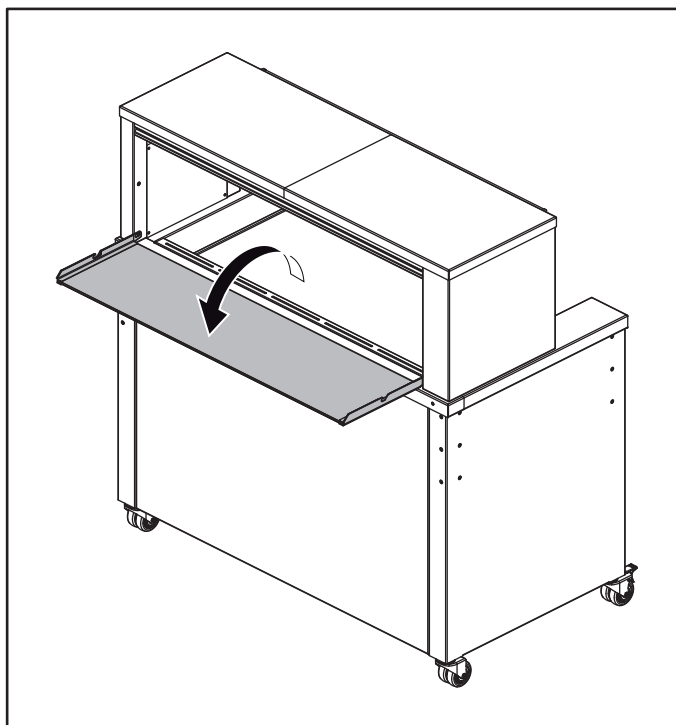


Предупреждение!

Возможно защемление рук

При раскладывании и складывании брызгозащиты, а также при установке кронштейнов существует опасность защемления рук.

- Складывайте и раскладывайте брызгозащиту так, чтобы не защемить и не раздавить руки.
- Приподнимите брызгозащиту так, чтобы она вышла из боковых фиксаторов, и осторожно откиньте ее вперед.



- Очистите брызгозащиту с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
- Поднимите брызгозащиту вверх и закрепите его в боковых фиксаторах.

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание станции

- ☞ B.PRO рекомендует, чтобы регулярное техническое обслуживание станции выполнял специально обученный персонал. Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход станции из строя, увеличивает срок службы и служит общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии.
- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания станции.



Предупреждение!

Токопроводящие компоненты

При выполнении сервисных работ или при замене деталей на подключенной к электросети станции касание находящихся под напряжением деталей может привести к удару электрическим током.

- Выключите станцию выключателем.
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить станцию от электросети.

Проверка уплотнений крышки фильтровальной камеры удаления запахов

- ☞ Регулярно проверяйте наличие повреждений уплотнений фильтровальной камеры удаления запахов.
- Проверьте наличие повреждений уплотнений (визуальный контроль).
- В случае повреждения замените уплотнение.

Уход за уплотнениями крышки фильтровальной камеры удаления запахов

- Для увеличения срока службы уплотнений, регулярно (ежемесячно) обрабатывайте их обычными средствами ухода за уплотнениями.

Контроль фиксаторов колес

- ☞ После каждого перемещения станции на другое место, проверяйте действие фиксаторов колес.
- Застопорьте фиксаторы колес.
- Попробуйте сдвинуть станцию (без чрезмерного усилия!).
- В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов одной из следующих организаций:
 - собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

Чистка фильтрующих кассет

- ☞ Периодичность чистки фильтровальных кассет сильно зависит от условий эксплуатации станции. B.PRO рекомендует чистить фильтр защиты от воспламенения и металлический сетчатый фильтр ежедневно и если при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. Выполняйте чистку фильтрующих кассет по необходимости после их осмотра.

- Демонтаж фильтрующей кассеты.
- ↳ Подраздел "Чистка вытяжного моста"
- Очистить фильтрующие кассеты.
- ↳ Подраздел "Чистка вытяжного моста"

Чистка ION TEC

- ☞ Периодичность чистки фильтра ION TEC сильно зависит от условий эксплуатации станции. B.PRO рекомендует чистить фильтр ION TEC, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.
- Демонтируйте и очистите ION TEC.
- ↳ Подраздел "Интервалы замены/чистки фильтров"
- ↳ Подраздел "Чистка фильтровальной камеры удаления запахов"

Замена угольных фильтров

- ☞ Периодичность смены угольных фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. Их загрязнение невозможно определить визуально. B.PRO рекомендует заменять угольные фильтры, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.
- ☞ B.PRO рекомендует, при каждой чистке фильтровальной камеры переворачивать угольный фильтр.
- Демонтируйте загрязненные угольные фильтры.
- ↳ Подраздел "Интервалы замены/чистки фильтров"
- Установите новые угольные фильтры.
- ↳ Подраздел "Чистка фильтровальной камеры удаления запахов"
- Утилизируйте загрязненные угольные фильтры.
- ↳ Глава "Утилизация"

Периодическая проверка электрической безопасности

- Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0702.

Чистка сетевого провода и вилки подключения к сети

- Регулярно проверяйте наличие отложений жира на сетевом проводе и вилке подключения к сети. При наличии отложений жира существует опасность удара электрическим током. По необходимости очищайте загрязненный сетевой провод и вилку.
- Для чистки отсоедините станцию от электросети.

Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети

- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт

Уполномоченный персонал

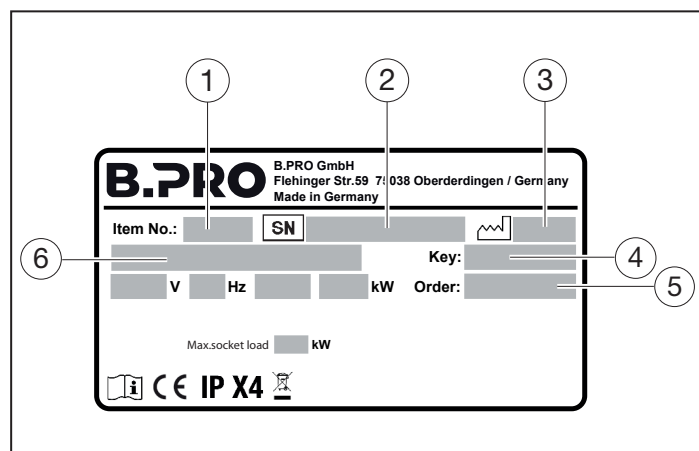
- ☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:
- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

Описание неисправности

Сервисной службе B.PRO, наряду с точным описанием неисправности, требуются следующие сведения с заводской таблички:

- Номер артикула
- Серийный номер
- Дата изготовления
- Модель
- Номер заказа на изготовление (если имеется)

На станции имеются две одинаковые заводские таблички. Одна табличка находится на средней стенке нижней части станции в области сетевых клемм (не видима), вторая - слева в отсеке для хранения в нижней части станции.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Обозначение типа станции
- (5) Номер заказа на изготовление (если имеется)
- (6) Модель

Замена компонентов

- ☞ Неисправные детали, включая сетевой провод, разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:
- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

- Запчасти** ➡ При заказе запчастей требуются следующие данные:
- Обозначение запчасти
 - Номер артикула
 - Дата изготовления станции
 - Количество
- ➡ См. систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com)

Адрес B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen

Phone	+49 (0)7045 44 - 81416
Fax	+49 (0)7045 44 - 81508
Email	service@bpro-solutions.com
Internet	www.bpro-solutions.com

Утилизация

Утилизация угольных фильтров

❗ При утилизации загрязненных угольных фильтров как промышленного мусора необходимо соблюдать национальные и местные правила утилизации отходов.

📖 Более точную информацию можно получить в компетентных государственных учреждениях (например, в городском или муниципальном управлении).

➡ Правильно утилизируйте загрязненные угольные фильтры.

Утилизация станции

❗ При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует опасность загрязнения окружающей среды и причинения вреда здоровью людей содержащимися в этом оборудовании материалами. Поэтому станцию нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).



Как указание на это обстоятельство станция имеет маркировку показанным здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE). Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные требования.

- ➡ Перед утилизацией приведите станцию в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
- ➡ Сдайте станцию на специализированное предприятие для переработки или в пункт сбора отработавшего электрического оборудования.

📖 Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.

📖 Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.

📖 Глава "Адрес"

Технические характеристики

❗ В зависимости от исполнения, станция, на которую распространяется действие этого руководства по эксплуатации, может иметь отличающиеся технические характеристики (параметры электрического оборудования, размеры и др.). Точная информация приведена на заводской табличке, в специальной документации к заказу и на чертежах.

Общие характеристики Размеры (стандартное исполнение с колесами Ø 75 мм)

Модель	Длина [мм]	Глубина [мм]	Высота, общая [мм]	Высота нижней части [мм]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* Стандартная высота станции на колесах Ø 125 мм больше на 60 мм.

Размеры с дополнительным оборудованием

Модель	Длина с 1 сложенной/разложенной полкой [мм]	Длина с 2 сложенными/разложенными полками [мм]	Глубина с 1 сложенными/разложенными направляющими для подносов [мм]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Размеры COOK I-flex to go (исполнение с ручкой для перемещения и колесами Ø 125 мм)

Модель	Длина с ручкой [мм]	Глубина [мм]	Высота, общая [мм]	Высота нижней части [мм]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Вместимость (стандартное исполнение)

Модель	Индукционная плита [макс.]	Блок выдвижных ящиков [шт.]	Место для gastronorm [макс.]
COOK I-flex 1/2	2 x GN 1/1	1-2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-100 + 1 x GN 1/1-40
COOK I-flex 3	3 x GN 1/1	1-2 x GN 1/1-150	7 x GN 1/1-100 + 2 x GN 1/1-40

Вес (стандартное исполнение)

Модель	Порожний вес [кг]	Макс. загрузка [кг]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

Несущая способность дополнительного оборудования

Деталь/компонент	Макс. загрузка [кг]
Крышка вытяжного моста	15
Направляющие для подносов (опция)	25
Складная полка (опция)	15
Блок выдвижных ящиков	20
Индукционная плита 2 x 1/1	34
Индукционная плита 3 x 1/1	51

Эвтектическая плитка

Размеры Д x Ш x В [мм]	Материал	Эвтектиче- ская темпе- ратура [T _{eut}]	Холодильная мощность/ теплота плав- ления [кДж]	Вес [кг]
530 x 325 x 30	Полиэтилен	-3 °C	ок. 1200	4,2

Степень защиты

IP X4 (станция со всех сторон защищена от брызг воды)

Электрические характеристики

Напряжение	220-240 В, 1 N PE, 50/60 Гц 380-415 В, 3 N PE, 50/60 Гц
Макс. потребляемая мощность станции:	см. данные на заводской табличке
Макс. потребляемая мощность на розетку:	см. данные на заводской табличке
Светодиодная планка:	16 Вт
Индукционная варочная зона (состоит из первого и второго варочного места):	3,0 кВт
Дополнительный вентилятор:	7 Вт
Вентилятор фильтровальной камеры:	290 Вт
ION TEC:	184 Вт

Модель	Теплоотдача эффективная [Вт]	Теплоотдача полная [Вт]
COOK I-flex 1 COOK I-flex 1 built in	500	77
COOK I-flex 2 COOK I-flex 2 built in COOK I-flex 2 to go	710	155
COOK I-flex 3 COOK I-flex 3 built in COOK I-flex 3 to go	920	232

Обозначение типа станции

Позиция в обозначении типа		1	2	3
Подключение к электросети	230 В / 16 А / 1 N PE (3m)	A		
	230 В / 16 А (CH) / 1 N PE (3 m)	B		
	400 В / 16 А CEE / 3 N PE (4,5 m)	C		
	400 В / 16 А CH / 3 N PE (4,5 m)	D		
Розетки*	С заземлением 230 В / 16 А / 1 N PE		A	
	Англия 230 В / 13 А / 1 N PE		B	
	CH T23 230 В 16 А / 16 А / 1 N PE		C	
	Дания 230 В 13 А / 1 N PE		D	
	Бельгия 230 В 16 А / 1 N PE		E	
	Франция 230 В 16 А / 1 N PE		F	
	Нидерланды 230 В 16 А / 1 N PE		G	
	Израиль 230 В 16 А / 1 N PE		H	
	Австралия 230 В / 15 А / 1 N PE		I	
Фильтр IONTEC	Имеется			A
	Подготовка			B

* Розетки имеются только на COOK I-flex 2 и COOK I-flex 2 built-in

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура:	+15 °C ... +38 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура:	-10 °C ... +38 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Эмиссии

Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

Материалы

Корпус станции с внутренними деталями, жировыми фильтрами и фильтрами защиты от воспламенения:	Нержавеющая сталь
Защита от брызг, защитное стекло:	Однослойное безопасное стекло (ESG)
Направляющие для подносов:	Нержавеющая сталь, ДСП с покрытием Resopal
Галерея:	Круглая труба из нержавеющей стали
Нижняя часть корпуса станции:	Тонколистовая сталь с порошковым покрытием, нержавеющая сталь
Фронтальная облицовка:	Тонколистовая сталь с порошковым покрытием, ДСП с покрытием Resopal
Фильтр защиты от воспламенения/металлический сетчатый фильтр:	Нержавеющая сталь
ION TEC:	Нержавеющая сталь
Угольный фильтр:	2 слоя гранулята в полиамиде

Вентилятор

Производительность для уровней мощности:

Уровень мощности 1:	330 м³/ч
Уровень мощности 2:	420 м³/ч
Уровень мощности 3:	550 м³/ч

Фильтрующие кассеты

Фильтрующие кассеты в вытяжном мосте – фильтры защиты от возгорания жира по DIN 18869-5, тип А.

Данные для заказа

COOK I-flex 2	Номер артикула	384396; 575013; 575014
COOK I-flex 2 to go	Номер артикула	384396; 575015; 575016
COOK I-flex 3	Номер артикула	384397; 575017; 575018
COOK I-flex 3 to go	Номер артикула	384397; 575019; 575020
COOK I-flex 2 built-in	Номер артикула	384398; 575021; 575022
COOK I-flex 3 built-in	Номер артикула	384399; 575023; 575024
COOK I-flex 1	Номер артикула	384400; 575025
COOK I-flex 1 built-in	Номер артикула	384401; 575026
Руководство по эксплуатации	Номер артикула	154 878

Принадлежности

Обширный ассортимент дополнительного оборудования	Номер артикула	см. прайс-лист B.PRO
--	----------------	----------------------

Стандарты, директивы, постановления, инструкции

Стандарты Изделие на момент поставки соответствует основным требованиям применяемых стандартов продукции в действующей редакции.

Директивы о маркировке CE/ декларации соответствия нормам ЕС Изделие на момент поставки, насколько касается, соответствует требованиям следующих постановлений/директив в действующей редакции:



- 1935/2004 Постановление о материалах и предметах, контактирующих с продуктами питания
- 2006/42/EC Директива о безопасности машин и оборудования
- 2014/35/EU Директива о низковольтном оборудовании
- 2014/30/EU Директива об электромагнитной совместимости
- 2011/65/EU Директива об ограничении содержания вредных веществ
- 2014/68/EU Директива об оборудовании, работающем под давлением

Постановления, инструкции При эксплуатации и пользовании этим изделием соблюдайте следующие постановления, предписания, правила профессиональных объединений, а также другие национальные положения стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции:

- EG № 852/2004 Постановление о гигиене пищевых продуктов
- Правила DGUV 110-003 Работа на предприятиях общественного питания
- DGUV инструкция 3 Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

Копию декларации соответствия нормам ЕС можно получить в сервисной службе/отделе сбыта B.PRO.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS