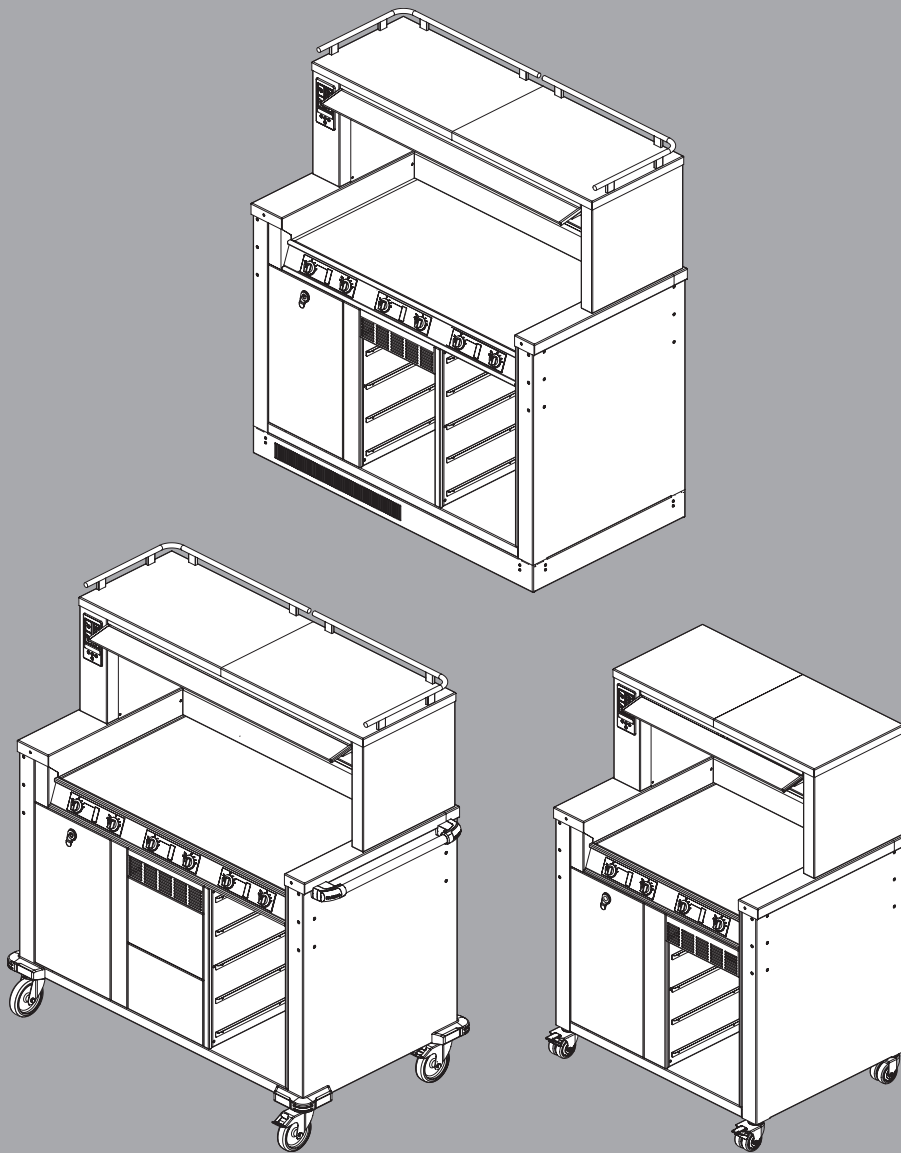


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Traducción del manual de instrucciones original







Generalidades

Copyright Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

Modificaciones técnicas Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

Documentación del producto Este es el traducción del manual de instrucciones original. Dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.

Convenciones tipográficas

-  **Indicación importante** acerca de excepciones o casos especiales.
-  **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, subcapítulo o documento externo.
-  **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
-  **Acción** o actividad que debe llevarse a cabo.
-  **Lea y observe el manual de instrucciones**

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo del aparato u opción del aparato determinados.

Advertencias



¡Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.
-

La palabra indicativa (atención, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

Atención advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia advierte de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	7
	Condiciones de utilización	7
	Características del producto	7
	Modelo estándar	8
	Opciones/accesorios	9
Principio de funcionamiento	Corriente de aire/extracción	10
	ION TEC (opcional)	11
	Placa de cocción por inducción	11
Seguridad	Generalidades	12
	Sobre este producto	12
	Transporte	13
	Puesta en funcionamiento	14
	Manejo y funcionamiento	16
	Puesta fuera de servicio	23
	Limpieza y cuidados	23
	Mantenimiento	24
	Reparación	25
	Normas y directivas	25
	Identificación del producto	25
Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería	Utilización	26
	Campo de aplicación	26
	Obligación de supervisión	26
	Suministro de corriente	26
	Uso indebido como equipo de juego	26
	Uso indebido como vehículo	26
	Frenos de las ruedas bloqueados	26
	Uso indebido como lugar de almacenamiento	26
	Superficies calientes	26
	Cajones	27
	Aseguramiento de la consola	27
	Función y manejo del minivástago	27
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	28
	Artículos suministrados	28
	Desembalar	28
	Eliminar el material de embalaje	28

Vista general	Aparato	29
Montaje	Preparación del montaje	32
	Elección de la ubicación	32
	Colocación del aparato	32
	Montaje/desmontaje del conector de módulos	33
	Montaje/desmontaje de los zócalos	36
	Requisitos de montaje	37
	Elección de la ubicación del lugar de montaje	37
	Dimensiones de montaje	37
	Montaje del aparato	37
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento	40
	Realizar la primera limpieza	40
	Elección de la ubicación	40
	Conexión del aparato a la base de enchufe	42
	Primera instalación de la electrónica de control B.PRO Control	43
	Conexión de aparatos externos	43
Manejo y funcionamiento	Electrónica de control B.PRO Control	45
	Realización de los ajustes mediante la pantalla	46
	Inicio/finalización del modo de extracción	49
	Extracción y filtrado de los humos de cocción	50
	Intervalos de limpieza/cambio de los filtros	51
	Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura	52
	Manejo de las zonas de cocción por inducción	54
	Cambio de la ubicación del aparato	58
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	59
	Plegado hacia arriba y bloqueo del componente	60
	Plegado hacia abajo el componente	61
	Cambiar el montaje de los componentes	61
	Montaje/desmontaje del revestimiento frontal en el lado del cliente	63
	Apertura/cierre de los cajones	63
	Placa eutéctica (acumulador de frío)	63
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio	65
Ayuda en caso de problemas	Ningún componente eléctrico (ventiladores, iluminación por LED, bases de enchufe) recibe alimentación de corriente	66
	El ventilador no funciona	66
	La potencia de extracción es insuficiente	66
	Disminución de la función de filtrado de olores	67

	Mensaje de error de la electrónica de control B.PRO Control	68
	El modo de extracción falla, el interruptor de encendido/apagado está encendido, el indicador LED de funcionamiento no se enciende	68
	La tapa no puede colocarse correctamente	69
	La carcasa del aparato está dañada	69
	La cubierta de la caja filtrante de olor no se puede cerrar	69
	Presencia de ozono	69
	El código de error E2 parpadea en la indicación de 7 segmentos	70
	El código de error E3 parpadea en la indicación de 7 segmentos	70
	El código de error E4 parpadea en la indicación de 7 segmentos	70
	El código de error E5, E6 o E7 parpadea en la indicación de 7 segmentos	70
	El código de error E8 parpadea en la indicación de 7 segmentos	70
	El código de error E9 parpadea en la indicación de 7 segmentos	70
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	71
	Intervalo de limpieza	71
	Métodos de limpieza	72
	Productos de limpieza	72
	Limpiar el aparato	73
	Limpieza del puente extractor	74
	Limpieza de la bahía de cocción por inducción	77
	Limpieza del cajón opcional con placa eutéctica opcional	78
	Limpieza de la caja filtrante de olor	79
	Limpieza de la pantalla protectora cerrada	87
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	88
	Control de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor	88
	Conservación de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor	88
	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	88
	Limpieza de los cartuchos de filtro	88
	Limpieza del ION TEC	89
	Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado	89
	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	89
	Limpieza del cable de conexión y de la clavija de red	89
	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	89
Reparación	Personas autorizadas	90
	Descripción de defectos	90
	Sustituir componentes	90
	Piezas de recambio	91
	Dirección	91
Gestión de residuos	Eliminación de la esterilla filtrante de carbón activado	92
	Eliminación del aparato	92

Datos técnicos	Datos generales	93
	Datos eléctricos	94
	Código de tipo	95
	Medio ambiente	96
	Ventilador	96
	Cartuchos de filtro	96
Datos de pedido	COOK I-flex 2	97
	COOK I-flex 2 to go	97
	COOK I-flex 3	97
	COOK I-flex 3 to go	97
	COOK I-flex 2 built-in	97
	COOK I-flex 3 built-in	97
	COOK I-flex 1	97
	COOK I-flex 1 built-in	97
	Manual de instrucciones	97
	Amplia gama de accesorios	97
Normas, directivas, reglamentos, prescripciones	Normas	98
	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	98
	Reglamentos, prescripciones	98

Sobre este producto

Utilización La COOK I-flex es un potente sistema de extracción y el sistema de filtros para recoger y limpiar los humos que se producen durante la cocción o la preparación de los platos con placa de cocción por inducción integrada en el campo de aplicación profesional.

La COOK I-flex se adapta sobre todo para el uso en instalaciones de restauración de escuelas, empresas, organismos públicos, hospitales, residencias de ancianos (comedores de empresa y escolares, comedores colectivos) y en la gastronomía y la hostelería.

La placa de cocción por inducción solo debe utilizarse para la preparación de alimentos, p. ej. para todos los procesos de cocinado y de cocción con vajilla para cocción y asado apta para la inducción.

Con la COOK I-flex no deben extraerse llamas, como las que se producen, por ejemplo, al flamar los alimentos o al cocinar con fuego.

La COOK I-flex no es adecuada para la extracción de otros humos, gases o polvos distintos a los producidos al cocinar, ni para su uso general como ventilación del local.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido. El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).

El aparato no deberá utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

Condiciones de utilización **Entorno** El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C y con una humedad del aire normal (sin condensación) en espacios cerrados o en espacios techados. Para ello, el aparato no puede estar expuesto a las condiciones climáticas.

El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).

El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

Instrucciones a terceras personas

Si el aparato se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

Características del producto **Generalidades**

La COOK I-flex está diseñada de forma estándar con una cubierta de acero inoxidable y una base del aparato de chapa fina galvanizada y pintada en polvo.

La COOK I-flex consta de una base con una caja filtrante de olor en el lado izquierdo y un suplemento. El suplemento consta de un puente extractor y un canal de salida de aire.

La tapa de dos piezas del puente extractor cierra el puente extractor y el canal de salida de aire. Es desmontable y ofrece una amplia superficie de apoyo. Opcionalmente puede incorporarse una galería de acero inoxidable a la tapa.

Debajo del puente extractor está montada la iluminación por LED para las zonas de cocción.

La COOK I-flex se suministra con una placa de cocción por inducción montada de forma fija. Esta incluye, dependiendo del modelo, una superficie de cocción por inducción (en el lado de servicio a la izquierda o a la derecha en el modelo de 1 componente), dos superficies de cocción por inducción (en el modelo de 2 componentes) o 3 superficies de cocción por inducción (en el modelo de 3 componentes), respectivamente en el tamaño/con una dimensión modular GN 1/1.

Debajo de la placa de cocción por inducción montada de forma fija hay un espacio útil libre con rieles de guía con perfil en L, por ejemplo para introducir utensilios de cocina o recipientes de cocción. Opcionalmente puede integrarse un bloque de cajones cerrado.

La base del aparato está disponible en diferentes combinaciones de colores y superficies.

Un sistema sofisticado con una corriente de aire frontal en combinación con un cristal deflector de aire en el lado de servicio de vidrio de seguridad templado permite la extracción de humos óptima.

El carro de transporte de la COOK I-flex consta de cuatro ruedas directrices con un diámetro de 75 mm, dos de ellas con frenos de las ruedas bloqueados.

Dependiendo del modelo, el aparato está equipado con una potencia de conexión diferente (230 V o 400 V).

Manejo y funcionamiento

La COOK I-flex aspira la grasa, la humedad y los olores desagradables que se producen durante la cocción o el mantenimiento de calor, filtra el aire aspirado y lo expulsa por el lado inferior del aparato.

En el canal izquierdo de salida de aire se encuentra la electrónica de control B.PRO Control, a través de la que se pueden seleccionar todas las funciones de la extracción. Las superficies de cocción por inducción se controlan mediante la unidad de manejo correspondiente.

El aparato dispone de un sensor de temperatura que se activa por seguridad cuando la temperatura en el canal de salida de aire excede los +60 °C. De esta manera se apagan el modo de extracción y la placa de cocción por inducción automáticamente.

Modelo estándar

El modelo estándar de la COOK I-flex consta de:

- Suplemento que consta de puente extractor con cartuchos de filtro integrados (constan de filtro ignífugo y filtro de metal desplegado), canal de salida de aire y la electrónica de control B.PRO Control

- Pantalla protectora de vidrio de seguridad templado, se puede abrir para la limpieza
- Iluminación por LED para iluminar la placa de cocción
- Placa de cocción por inducción conectada de forma fija e integrada en la cubierta con electrónica de control B.PRO Control
- Base con espacio útil para utensilios de cocina/recipientes de cocción, revestimiento frontal en el lado del cliente y caja filtrante de olor en el lado de servicio
- 4 ruedas directrices de Ø 75 mm, 2 con frenos de las ruedas bloqueados
- Altura del borde superior de la base 900 mm
- Cable de conexión de red con enchufe CEE de 400 V/16 A o enchufe Schuko de 230 V

Opciones/accesorios

La COOK I-flex está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Galería para el suplemento de puente
- Base de enchufe adicional en diferentes variante de países (solo en los modelos de 2 componentes con 400 V de conexión a la red)
- Filtrado electrostático (ION TEC)
- Cuerpo en diferentes opciones de colores
- Revestimiento frontal en diferentes opciones de colores y superficies
- Reposabandejas
 - Tubo en el lado del cliente
 - Acero inoxidable liso en el lado del cliente
 - Resopal en el lado del cliente
- Reposaplatos
 - Acero inoxidable liso en el lado del cliente
 - Resopal en el lado del cliente
- Estante frontal a la izquierda/derecha
 - Tubo
 - Acero inoxidable liso
 - Resopal
- COOK I-flex to go (modelo de catering) con mango, protectores de esquinas y 4 ruedas directrices de Ø 125 mm, 2 con frenos de las ruedas bloqueados
- Bloque de cajones
- Bloque de cajones equipado con acumulador de frío (placa eutéctica)
- Juego de conexión de módulos
- Colocación
 - 4 ruedas directrices de Ø 75 mm, 2 con frenos
 - 4 ruedas directrices de Ø 125 mm, 2 con frenos
 - Pies de acero inoxidable
- Zócalo
 - Zócalo en el lado del cliente
 - Zócalo en el lado de servicio
 - Zócalo frontal a la izquierda
 - Zócalo frontal a la derecha
- Accesorios completos (véase la lista de precios de B.PRO)

Principio de funcionamiento

Corriente de aire/ extracción

El ventilador adicional (1) genera una corriente de aire que se conduce hasta el espacio encima de la placa de cocción pasando por la placa de cocción por inducción (2) mediante la cubierta deflectora de aire (3). Esta corriente de aire evita que se empañe el cristal de la pantalla protectora y apoya la aspiración de los humos generados durante la cocción en el puente extractor (4). El ventilador principal (5) genera un remolino en el puente extractor (4).

En el puente extractor se separa y se filtra la grasa mediante los cartuchos de filtro montados (constan de filtro ignífugo y filtro de metal desplegado).

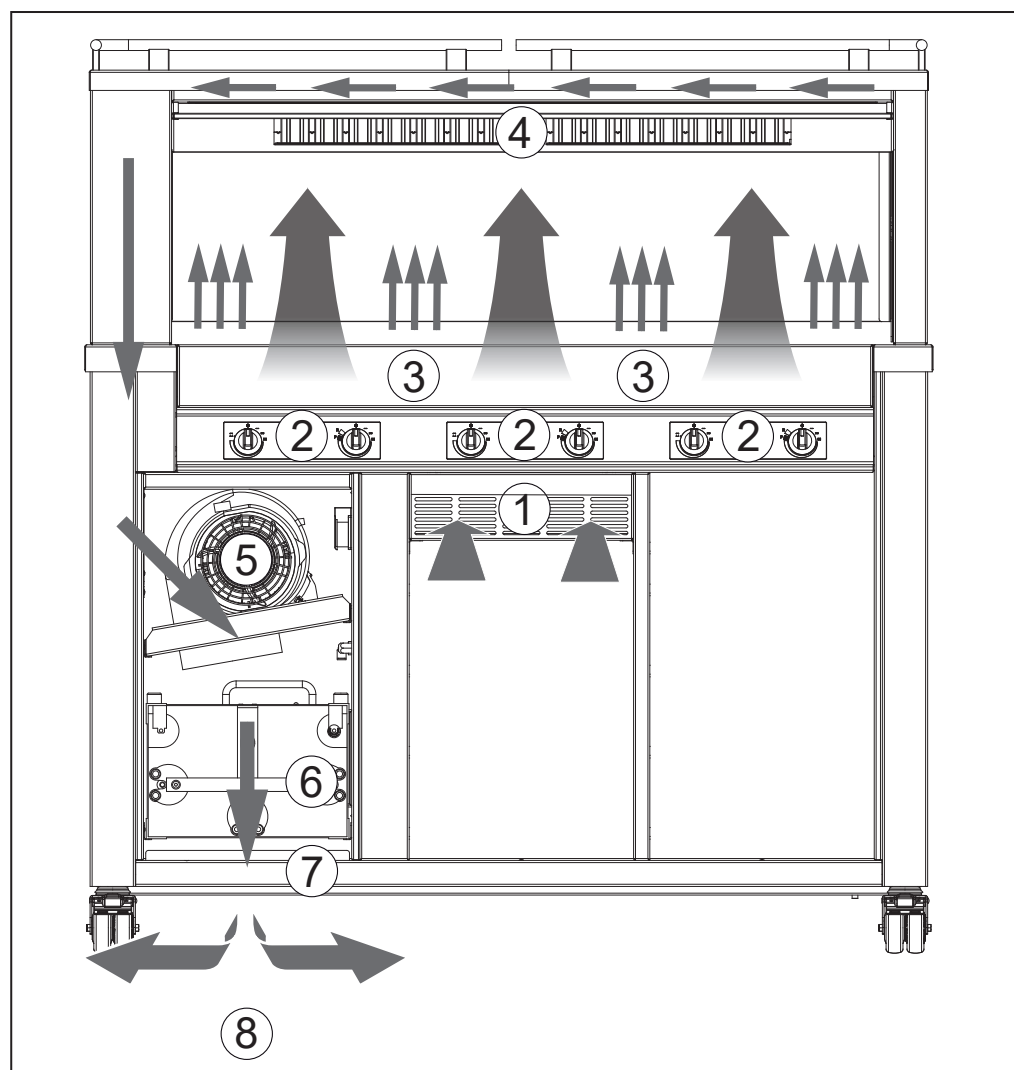
Los humos prefiltrados se conducen hacia la caja filtrante de olor por el canal de salida de aire.

En la caja filtrante de olor hay otras fases de filtrado.

El ION TEC (6) opcional reduce los olores y el humo azul en los humos absorbidos y separa las partículas adicionales que estén presentes.

En la última fase de filtrado, los humos limpiados previamente pasan por una esterilla filtrante de carbón activado (7). Este carbón activado absorbe la mayor parte de los componentes de olor de los humos.

Posteriormente el aire limpio se evacua por debajo del aparato (8).



ION TEC (opcional)

El modo de actuación de ION TEC se basa en el principio de carga electrostática. El aire de salida que se tiene que limpiar atraviesa unos hilos cargados eléctricamente (hilos de ionización). Las partículas presentes en el aire de salida se cargan positivamente. A continuación, las partículas cargadas se separan electrostáticamente en el siguiente nivel del colector mediante las placas del colector.

Los componentes líquidos de las partículas separadas, p. ej. aceite o gotas de emulsión, resbalan por las placas del colector verticales y se recogen en la cubeta de base de la carcasa. Por el campo de alta tensión se produce ozono. El ozono producido oxida las partículas de olor en la corriente de aire y a continuación se absorbe por el carbón activado de la esterilla filtrante de carbón activado.

Placa de cocción por inducción

La energía calienta de forma directa y sin pérdidas la base del recipiente o de la sartén, sin el calentamiento innecesario de la superficie de cocción de vitrocerámica. De este modo, los alimentos a cocer se calientan más rápido. La superficie de cocción de vitrocerámica solo se calienta por el calor residual de los utensilios de cocina. Esto evita en gran medida que se quemen los alimentos que se cuezan excesivamente. Son necesarios utensilios de cocina aptos para la inducción.

Reconocimiento de recipientes: Esta función detecta si se utilizan utensilios de cocina aptos para la inducción. Además, esta función detecta si los utensilios de cocina utilizados son demasiado pequeños o si se han retirado los utensilios de cocina con la placa de cocción encendida.

Protección contra calentamiento excesivo/protección de recipientes vacíos: Si los utensilios de cocina se calientan excesivamente, el controlador reduce el suministro de potencia de la cocina. Después de un descenso de temperatura se vuelve a suministrar la potencia ajustada. En caso de un nuevo calentamiento excesivo, se repetirá este proceso hasta que se retiren los utensilios de cocina o se reduzca o se apague la potencia de la cocina. Esta función de seguridad se ejecuta, p. ej. por la cocción con recipientes vacíos o por el uso de utensilios de cocina inadecuados o defectuosos (la base del recipiente se ha soltado del núcleo).

Seguridad

Generalidades El aparato se ha construido siguiendo el estado actual de la técnica. Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad incluidas en este capítulo.

El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) que se incluyen en el texto.

Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual de instrucciones se debe guardar de forma que el personal operativo pueda acceder a él en todo momento.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para realizar trabajos de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento y para la sustitución de piezas. Conserve la clavija de red y/o el enchufe del aparato en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjalos de la humedad, de posibles daños y de la suciedad.

Sobre este producto

Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

El comprador será responsable de la utilización correcta y conforme a las normas de este aparato.

Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.

En caso de tormentas, no se debe utilizar el aparato al aire libre bajo ningún concepto.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en la utilización del mismo y deben entender el manual de instrucciones.



¡Advertencia!

Daños personales o materiales

Si se almacenan recipientes con sustancias explosivas en el aparato y este se pone en funcionamiento, pueden producirse explosiones y, como consecuencia, daños personales y materiales.

- En el aparato no se deben almacenar sustancias explosivas, p. ej. recipientes de aerosoles con gas propelente inflamable.

Placas indicativas

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Desenchufar la clavija de red antes de abrir" según DIN EN ISO 7010 en la cubierta de la caja filtrante de olor
	"No salpicar con agua" según DIN 4844-2 en la chapa del ventilador de la caja filtrante de olor
	"Máxima capacidad de carga" en la tapa del puente extractor y en el reposabandejas (opcional)
	"Compensación de potencial" según IEC 60417 en la parte inferior del aparato en el lado de servicio a la derecha, directamente junto a la conexión de compensación de potencial
	"Advertencia de tensión eléctrica peligrosa" según DIN 4844-2 en el filtro ION TEC y a la derecha junto a la placa identificativa en la base
	"Advertencia de radiación no ionizante" según DIN EN ISO 7010 centrado detrás de la cubierta deflectora de aire.

Cambie de inmediato las placas indicativas que no se puedan leer, que estén dañadas o que ya no estén disponibles.

Transporte Posición de transporte erguida

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato solo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 15° de ángulo de inclinación.

Asegure el aparato contra deslizamientos. No utilice como seguro de transporte solo los frenos de las ruedas bloqueados, ya que resultan insuficientes para el transporte.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte. Utilice barras de seguridad almohadilladas.

Puesta en funcionamiento

Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a un local más caliente con mayor humedad del aire, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie y en el interior del aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un fallo de funcionamiento, un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato solo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la sala en la que se vaya a utilizar.

Ubicación

El aparato solo deberá utilizarse sobre una superficie fija, horizontal y nivelada.

Durante el funcionamiento de la COOK I-flex en una bahía, un mostrador móvil, una fila o en las variantes empotradas, no debe obstaculizarse la salida del aire por debajo de la caja filtrante de olor mediante las paredes o las cubiertas, ni tampoco por cubiertas perforadas.

Deben mantenerse las distancias mínimas especificadas. Si no deja espacio libre suficiente, puede producirse la retención del aire de salida, lo que afectaría considerablemente al funcionamiento del aparato.

Para que el modo de extracción funcione correctamente, el aparato nunca debe exponerse a la corriente de aire.



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa por la activación de equipos aspersores.

Si el aparato se utiliza en espacios con un equipo aspersor, este puede activarse por el ascenso de humos, vapores de cocción o por la generación de humo que se producen durante la cocción. Como consecuencia, cae agua en la grasa o el aceite caliente y, en el peor de los casos, se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- Aplique las medidas adecuadas para la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, p. ej.
 - Utilice agentes extintores especiales adecuados para incendios de grasa y aceite en el equipo aspersor.

- Durante la utilización de la estación de frontcooking, cierre/asegure el aspersor en caso de utilización de agua como agente extintor o equípelo con una chapa protectora.
- El aparato nunca debe ponerse en funcionamiento en espacios que estén equipados con un equipo aspersor inadecuado.
- En cualquier caso, antes de la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, se recomienda expresamente ponerse en contacto con los órganos especializados competentes (p. ej. bomberos, aseguradora de daños materiales, asociación profesional) y establecer medidas adecuadas de manera conjunta.



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa en caso de lluvia

Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).

Modelo de aparato con variante empotrada (COOK I-flex built-in)

Nunca sitúe el aparato junto a aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (p. ej. lavavajillas). El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un fallo de funcionamiento, un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

El lugar de montaje debe estar fabricado de material ignífugo. El montaje debe realizarse por personal cualificado para que no pueda generarse una acumulación de calor y no puede producirse la retención del aire de salida.

No se deben cubrir las aberturas de ventilación del espacio disponibles.

Se deben tener en cuenta las prescripciones referentes a posibles aparatos de gas que se encuentren en el mismo espacio.

Conexión a la red

La tensión de red y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben coincidir con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

El aparato solo se debe conectar a una base de enchufe que disponga de un interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga RCD/interruptor de protección, cada fase con máx. 16 A).

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato. Los aparatos externos conectados también deben apagarse antes de enchufar/desenchufar la clavija de red.

Para desenchufar la clavija de red, sujete y tire solamente de la carcasa de la clavija de red.

Si el aparato debe conectarse en el lugar de instalación a la red eléctrica con una conexión eléctrica fija, deberá preverse un dispositivo de desconexión con efecto para todos los polos en la instalación en el lugar de instalación y que esté accesible en todo momento. Este dispositivo debe poder asegurarse contra la conexión accidental. Para ello es necesaria la intervención de un técnico electricista.

Manejo y funcionamiento

Generalidades

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los peligros ligados a la utilización de este aparato.

El aparato debe ser utilizado únicamente por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no tengan ninguna limitación relevante para el manejo del aparato.

Mantenga a los niños alejados del aparato.

No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.

Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido. Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.

➞ Capítulo "Reparación"

Placa de cocción por inducción

La placa de cocción por inducción no debe utilizarse para el calentamiento, el secado y el almacenamiento de objetos y para derretir materiales. La placa de cocción por inducción no debe utilizarse como apoyo o superficie de apoyo.

Solo deben utilizarse utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción. El menor diámetro posible para los utensilios de cocina es de 110 mm. Si el diámetro es menor, no se detectarán los utensilios de cocina. B.PRO recomienda un diámetro mínimo de 145 mm.



¡Advertencia!

Peligro de heridas para personas con marcapasos o implantes metálicos

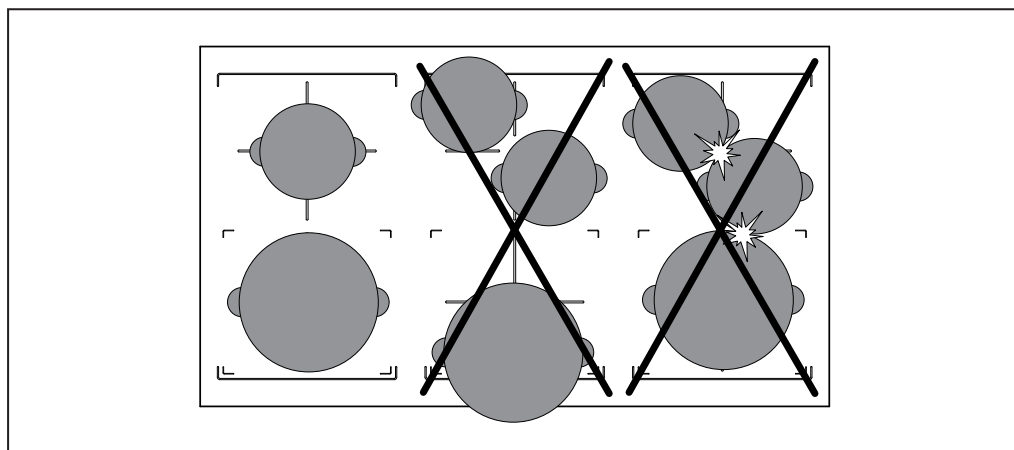
Los campos electromagnéticos pueden perjudicar el funcionamiento de un marcapasos. Los implantes pasivos puede calentarse y/o su función puede verse alterada.

- Las personas afectadas deberán consultar previamente a un médico.
- Debe tenerse en cuenta la información de la norma DGUV "BGI/GUV-I5111 Interferencia en implantes por campos electromagnéticos".

Durante el funcionamiento con el recipiente colocado, existe la posibilidad de que los objetos que lleve el usuario, p. ej. anillos, relojes y piercings, se calienten si se aproximan demasiado a la superficie de la placa de cocción.

Si los objetos metálicos (p. ej. utensilios de cocina, cubiertos) entran en contacto, se calientan y existe peligro de cortocircuito. Las superficies de contacto pueden soldarse y provocar quemaduras. No disponga los mangos de los utensilios de cocina dentro de la placa de cocción.

Los mangos pueden calentarse mucho dependiendo del modelo de recipiente. La vitrocerámica también sigue estando caliente después del funcionamiento. Utilice siempre un equipo de protección (p. ej. guantes resistente al calor, paños).



Evite que los objetos duros y/o puntiagudos caigan sobre la vitrocerámica. Existe peligro de rotura.

Asegúrese de que llegue ningún material que pueda derretirse, p. ej. alimentos con contenido de azúcar, plásticos, papel de aluminio o esmalte, a la superficie de cocción de vitrocerámica o debajo de un recipiente. Retire el material inmediatamente en estado caliente (p. ej. con una rasqueta) antes de que quede fijado firmemente con la superficie de cocción de vitrocerámica.

Si es necesario hervir agua sobre una zona de cocción y en la zona de cocción contigua cocer con grasas o aceites, deberá instalarse un dispositivo de protección contra salpicaduras (chapa protectora) con una altura mínima de 350 mm.

Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

Como consecuencia del deslizamiento de utensilios de cocina con base áspera, recipientes esmaltados defectuosos o granos de arena entre la base del recipiente y la superficie de cocción de vitrocerámica pueden producirse arañazos. Estos arañazos pueden provocar fisuras en la superficie en el peor de los casos.



¡Peligro!

Peligro de descarga eléctrica

Debido a las fisuras en la superficie de cocción de vitrocerámica existe peligro de descarga eléctrica.

- En el momento en que sea visible una fisura en la superficie de cocción de vitrocerámica, desconecte el aparato completamente de la red eléctrica (red de suministro).
 - Extraiga la clavija de red.
 - Asegúrese de que el aparato ya no pueda ponerse de nuevo en funcionamiento.
 - Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.
-

No desplace los utensilios de cocina más allá de la superficie de cocción de vitrocerámica y no los deje apoyados sobre la junta de silicona circundante.

No deposite los utensilios de cocina calientes sobre superficies de acero inoxidable o superficies de trabajo de acero inoxidable. Estas pueden deformarse y sufrir daños permanentes.

Desconecte las zonas de calentamiento cuando no estén colocados utensilios de cocina. De este modo se evita el calentamiento accidental cuando se coloca un recipiente vacío o una sartén vacía. En este caso, los utensilios de cocina y/o la superficie de cocción de vitrocerámica podrían resultar dañados.

Si los utensilios de cocina se calientan de forma excesiva, pueden resultar dañados de forma irreparable. La base del recipiente o de la sartén puede soltarse del núcleo. El calor ya no se transmite con la suficiente rapidez a la base del recipiente o de la sartén y, como consecuencia, a los alimentos. El generador de inducción detecta un calentamiento excesivo y reduce el suministro de potencia.

No utilice placas adaptadoras de inducción. A pesar de la vajilla colocada, pueden producirse calentamientos excesivos y, como consecuencia, daños irreparables en la superficie de cocción de vitrocerámica y la unidad de inducción. El circuito de seguridad (protección contra calentamiento excesivo) puede resultar perjudicado o dejar de funcionar si se colocan utensilios de cocina vacíos. Las ventajas de la tecnología de inducción ya no se dan con la utilización de placas adaptadoras de inducción.

Después del uso, desconecte la placa de cocción respectiva con el regulador giratorio correspondiente. En ningún caso deberá dejarse sobre el reconocimiento de recipientes.

El aire aspirado para la refrigeración debe estar libre de grasa y a una temperatura inferior a 38 °C.

Los orificios de ventilación en el aparato no deberán cubrirse en ningún caso. Esto provoca en ambos casos el calentamiento excesivo de los generadores de la placa de cocción por inducción.

Cubierta deflectora de aire, protección contra salpicaduras y filtros

El aparato solo puede funcionar bien si se han montado correctamente las cubiertas deflectoras de aire, la protección contra salpicaduras y todos los elementos filtrantes (cartuchos de filtro, ION TEC (opcional) y esterilla filtrante de carbón activado).

Si el aparato se utiliza sin filtro ignífugo, aumenta el peligro de incendio si se aspiran llamas, p. ej. a consecuencia de un incendio accidental en el área para cocinar.

Pantalla protectora

La pantalla protectora está formada por un vidrio de seguridad templado (ESG) y cuenta con una gran resistencia a los golpes y choques. No pueden aparecer daños imperceptibles en el cristal (p. ej. astillados) como consecuencia de golpes e impactos. En caso de daños, el vidrio de seguridad templado se rompe en pequeños fragmentos parcialmente trabados unos con otros, lo que supone un peligro de heridas reducido.

La pantalla protectora no puede utilizarse como superficie de apoyo cuando esté desplegada porque podría romperse.

Supervisión de temperatura

Con la COOK I-flex no deben extraerse llamas, como las que se producen, por ejemplo, al flamar los alimentos o al cocinar con fuego.

Si se produce un incendio en el área para cocinar, el aparato aspira aire muy caliente. El aparato dispone de un sensor de temperatura que se activa cuando la temperatura en el canal de salida de aire excede los +60 °C. De esta manera se apagan el modo de extracción y la placa de cocción por inducción conectada. El apagado se indica en la electrónica de control B.PRO Control.

Cuando el aparato se haya enfriado se tiene que restablecer la electrónica de control B.PRO Control apagándola y encendiéndola. Además, debe realizarse un examen visual para determinar si existen daños o residuos de combustión en todos los filtros, el puente extractor, el canal de salida de aire, la caja filtrante de olor y el ventilador. Antes de la nueva puesta en funcionamiento del aparato, todos los daños deben eliminarse por una persona autorizada.

Formación de condensación en la zona de salida del aire

La humedad que se origina al cocinar se elimina junto con el aire de salida de la caja filtrante de olor. Si aumenta la humedad y disminuye la temperatura del suelo, puede formarse condensación en el suelo debajo de la caja filtrante de olor. En este caso, debe limpiarse con regularidad el líquido para evitar el peligro de resbalar y de daños en el suelo.

Aparatos externos, utensilios de cocina, recipientes, sartenes, etc.

Deben tenerse en cuenta las especificaciones e indicaciones sobre peligros, etc., que se describen en las instrucciones de los aparatos auxiliares de cocina eléctricos (p. ej. batidora de mano, batidora de varillas).

Debe comprobarse la potencia de conexión de los aparatos externos de acuerdo con los datos técnicos antes de su conexión a la COOK I-flex.

Cuando la COOK I-flex esté conectada, los aparatos externos deben apagarse antes de enchufar o desenchufar sus clavijas de red en la base de enchufe del aparato opcional; de lo contrario, el sistema eléctrico de ambos aparatos puede sufrir daños (los contactos del enchufe y de la base de enchufe pueden quemarse).

Utilice solo recipientes, sartenes y utensilios de cocina adecuados.

Si es necesario hervir agua sobre una zona de cocción y en la zona de cocción contigua cocer con grasas o aceites, deberá instalarse un dispositivo de protección contra salpicaduras (chapa protectora) con una altura mínima de 350 mm.

Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

Capacidades de carga

Los reposabandejas opcionales y la tapa del aparato han sido diseñados para depositar vajilla y/o bandejas en ellos y no deben utilizarse para colocar objetos pesados.

Si las superficies de apoyo se cargan demasiado, puede producirse, p. ej., el deslizamiento o el vuelco de objetos. Como consecuencia pueden producirse lesiones físicas (p. ej. aplastamientos, contusiones, lesiones por cortes).

No está permitido sentarse en el aparato o los componentes opcionales.

La tapa del aparato puede cargarse con una carga máx. de 15 kg.

Carga distribuida permitida por componente:

- Estante plegable: 15 kg
- Reposabandejas: 25 kg
- Bloque de cajones: 20 kg
- Placa de cocción por inducción (dos zonas de cocción): 17 kg (en un modelo de 3 componentes corresponde a una carga distribuida máxima para la placa de cocción por inducción de 51 kg)

La carga máxima permitida para el aparato completo es de 60 kg (modelo de 2 componentes) y de 85 kg (modelo de 3 componentes).

Bloque de cajones (opcionalmente con placa eutéctica)

Los cajones están equipados con rieles de guía. Los cajones pueden abrirse fácilmente mediante el principio Push-to-open (pulsar para abrir) y cerrarse fácilmente mediante el principio Push-to-close (pulsar para cerrar). Al cerrar los cajones pueden quedar atrapadas las extremidades.

La placa eutéctica opcional refrigera constantemente los elementos que se hayan introducido en los cajones (p. ej. alimentos, utensilios de cocina). Su capacidad de refrigeración completa se alcanza cuando se ha helado completamente.

➞ Manual de instrucciones suministrado por separado para las placas eutécticas.

La placa eutéctica no debe conservarse en un compartimento caliente ni debe calentarse. Si la placa eutéctica se calienta, existe el peligro de que la placa se deforme y no sea estanca. Además, en estado helado es sensible a los golpes. Evite dejar caer la placa eutéctica en estado helado y que reciba golpes, ya que puede volverse no estanca. En caso extremo, la placa eutéctica puede estallar.

Normas higiénicas

Durante la distribución de alimentos, tenga en cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada plato.

Ubicación

Modelo de aparato con frenos de las ruedas bloqueados

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales. En caso de que el frenado sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).

➞ Capítulo "Reparación"

Modelo de aparato con pies

Todos los pies deben estar ajustados de forma que el aparato esté apoyado de forma segura y no se tambalee.

Cambio de la ubicación

Antes de cualquier cambio de ubicación, desconecte el aparato y extraiga la clavija de red. Retire los objetos de las superficies de apoyo existentes y de los cajones opcionales. Al empujar el aparato pueden caerse los objetos. Retire previamente todos los objetos del aparato.

El aparato no debe moverse bajo ningún concepto con objetos calientes (p. ej. utensilios de cocina calientes). Como consecuencia pueden producirse quemaduras y/o escaldaduras.

Traslade el aparato hasta su nuevo punto de destino a una velocidad adecuada ($< 3 \text{ km/h}$). En cualquier caso, la persona encargada de trasladar el aparato a su nueva ubicación debe estar capacitada para frenar el aparato en caso de emergencia. En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas es necesaria la asistencia de una segunda persona a modo de seguridad.

El aparato está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 15° . Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de $< 15^\circ$.

Durante el transporte por superficies inclinadas existe peligro de vuelco. En caso necesario, traslade el aparato para su transporte sobre un palet y transpórtelo con medidas de seguridad especiales (p. ej. cerrando el área de peligro, con la ayuda de otras personas).

Al realizar el traslado del aparato sobre un palet o desde un palet no utilice en ningún caso una carretilla de horquilla elevadora. La base puede resultar dañada y puede provocar daños materiales graves. Cargue el aparato sobre el palet o descárguelo del palet solo con la ayuda de varias personas. Utilice siempre el equipo de protección adecuado (p. ej. guantes).

Para ello deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG y disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

Modelo de aparato con ruedas

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, será necesario asegurar el aparato con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran daños:

- No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
- Evite los golpes.
- No pase por encima de umbrales o escalones.
- No deslice el aparato sobre suelos irregulares.

No tire nunca del aparato, empújelo.

El empuje del aparato deberá realizarse siempre por 2 personas con las dos manos en el cuerpo. Debido al peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje por una sola persona.

Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios).

Debido a la poca distancia del suelo, utilice los medios de transporte adecuados (p. ej. un carro de elevación) para transportar el aparato por pendientes o rampas.

Modelo de aparato con pies o variante empotrada

Utilice los medios de transporte adecuados (p. ej. un carro de elevación) para transportar el aparato por pendientes o rampas.

Puesta fuera de servicio

Extracción de la clavija de red

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato.

Los aparatos externos que están conectados a las bases de enchufe del aparato opcionales también deben apagarse antes de enchufar o desenchufar la clavija de red.

Limpieza y cuidados

Preparación del aparato

Antes de limpiar el aparato, apáguelo completamente (incl. todas las zonas de cocción) y extraiga la clavija de red. La entrada de agua en el aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se pueden producir fallos de funcionamiento. Además, existe peligro de descarga eléctrica. Retire los posibles aparatos externos que estén conectados. Retire los objetos de las superficies de apoyo existentes y de los cajones opcionales.

Antes de la limpieza de la caja filtrante de olor, retire la tapa de la caja filtrante de olor. Extraiga la clavija de red del ventilador de la base de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor. Retire el ventilador, incluida la chapa de soporte, completamente de la caja filtrante de olor. Extraiga el ION TEC opcional y la esterilla filtrante de carbón activado. Retire la tapa del puente extractor. Retire los cartuchos de filtro.

Esterilla filtrante de carbón activado

La esterilla filtrante de carbón activado debe protegerse contra la humedad. La esterilla filtrante de carbón activado húmeda nunca debe secarse en un microondas, ya que existe un peligro de incendio grave.

Higiene

Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

Intervalo de limpieza

Limpie el puente extractor con los cartuchos de filtro, la bandeja de grasa, la placa de cocción por inducción con cubierta deflectora de aire y el filtro previo para la placa de cocción por inducción diariamente o después del uso (dependiendo del grado de suciedad). Sustituya la esterilla filtrante de carbón activado en función de la saturación.

Limpie la caja filtrante de olor en función del grado de suciedad, pero al menos una vez a la semana. Limpie el ION TEC (opcional) en función del grado de suciedad. Para ello también deberá tener en cuenta las indicaciones de cambio en el controlador B.PRO Control.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

➞ Capítulo "Limpieza y cuidados"

No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

Productos de limpieza

No se deben emplear piezas de metal para la limpieza. Las piezas de metal pueden dañar el aparato y/o provocar corrosión.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza. Estos pueden dañar el aparato.

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

Para la limpieza previa de la superficie de vitrocerámica de la placa de cocción por inducción solo pueden utilizarse rasquetas de limpieza que estén en perfecto estado. Las rasquetas de limpieza dañadas producen arañazos en la superficie.

Piezas del aparato, objetos y alimentos calientes

El aparato, especialmente la placa de cocción por inducción, se calienta mucho durante el funcionamiento y puede provocar quemaduras.

Deje que el aparato se enfríe durante al menos 20 minutos antes de comenzar las labores de limpieza.

Agua de limpieza

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Para ello, elimine el agua de limpieza de los cajones disponibles opcionalmente, de la caja filtrante de olor, del puente extractor y de la placa de cocción por inducción.

Si durante o después de la limpieza sale agua de limpieza del aparato, existe peligro de resbalar. Además existe el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica.

Limpie completamente el agua de limpieza que se haya derramado del aparato.

Mantenimiento Frenos de las ruedas bloqueados

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas bloqueados.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).

➞ Capítulo "Reparación"

Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

Cable de conexión y clavija de red

Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

Reparación

Personas autorizadas

El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Si las reparaciones las realizan otras personas, se perderá el derecho a garantía.

Las piezas de desgaste, especialmente la barra de luz LED, están excluidas de la garantía.

Sustitución de la barra de luz LED defectuosa, de la placa de cocción por inducción y del cable de red defectuoso

La barra de luz LED, la placa de cocción por inducción y el cable de red deberán sustituirse exclusivamente por personal cualificado (p. ej., técnico electricista) por piezas con la misma especificación.

Normas y directivas

Observe las normas y directivas, así como las disposiciones de seguridad vigentes.

El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

Identificación del producto

El aparato dispone de dos placas identificativas. Si se retiran las placas identificativas se perderá el derecho a garantía.

Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería

Utilización No obstante, el acceso para niños/adolescentes a este producto da lugar a peligros potenciales adicionales.
Esta información adicional describe los peligros potenciales adicionales previsibles, no obstante, no pretende ser exhaustivo.

Peligros generales y especiales

Campo de aplicación El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones.

Obligación de supervisión El aparato NO debe moverse o utilizarse sin vigilancia. La obligación de supervisión se rige básicamente según las leyes y prescripciones aplicables respectivamente de los organismos nacionales correspondientes, como p. ej. del legislador, de las asociaciones profesionales, prescripciones a nivel regional o municipal y/u otros organismos.

Suministro de corriente La utilización de un aparato de funcionamiento eléctrico supone una obligación de supervisión mayor para la persona encargada de la supervisión.
El suministro de corriente del aparato NO debe realizarse sin vigilancia. Recomendación: Conecte el aparato en una base de enchufe que pueda desconectarse mediante un interruptor principal/central. Este interruptor principal/central debe estar instalado fuera del alcance de los niños. Evite que el cable de conexión de red esté sometido a carga por tracción. Esto también se aplica para la utilización de un cable helicoidal.

Uso indebido como equipo de juego El aparato NO debe utilizarse para subirse en o escalar por el mismo. Debido a los usos indebidos indicados previamente, el aparato puede volcar y, como consecuencia, provocar peligros o posibles daños personales. Además, pueden producirse lesiones en las extremidades.

Uso indebido como vehículo El aparato NO debe utilizarse como vehículo o medio de transporte. Está prohibido tumbarse debajo del aparato. El aparato tiene un peso elevado y, por lo tanto, tiene un potencial energético elevado cuando está en movimiento.
Debido a los usos indebidos indicados previamente, pueden producirse lesiones a las personas, como p. ej. pueden ser atropelladas o aplastadas.

Frenos de las ruedas bloqueados Cuando el aparato se posicione en su ubicación determinada después de un cambio de ubicación o si es necesario un cambio de ubicación, deben accionarse los frenos de las ruedas bloqueados disponibles. Los frenos de las ruedas bloqueados tienen aberturas que no pueden diseñarse de otro modo debido a las características técnicas.
En caso de accionamiento sin vigilancia de los frenos de las ruedas bloqueados, estas aberturas pueden provocar aplastamientos en las extremidades.

Uso indebido como lugar de almacenamiento El aparato NO debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

Superficies calientes El aparato puede presentar superficies calientes con temperaturas de las superficies > 60 °C. Esto está condicionado técnicamente para garantizar la utilización prevista y las

características técnicas y las características de rendimiento del aparato garantizadas por B.PRO.

Las altas temperaturas de las superficies pueden provocar quemaduras en caso de tiempos de contacto prolongados.

Cajones El aparato puede presentar cajones en la base u otras bases con el tamaño correspondiente, a cuyo interior pueden acceder los niños. Por ello, nunca deje el aparato sin vigilancia y compruebe antes de la puesta en funcionamiento y antes de la eliminación del aparato si hay niños u otros seres vivos en estos estantes de armario.

Aseguramiento de la consola El aparato puede disponer de un reposabandejas plegable como accesorio opcional. Este reposabandejas solo debe plegarse hacia arriba generalmente durante el uso del aparato. El reposabandejas solo debe cargarse con la carga distribuida indicada en este manual de instrucciones. Para ello debe tenerse en cuenta especialmente el bloqueo correcto del minivástago opcional en estado plegado hacia abajo y hacia arriba del reposabandejas.



¡Advertencia!

Aplastamiento en las extremidades

Durante el ajuste de las consolas y el aseguramiento del minivástago sin vigilancia existe peligro de aplastamiento de las extremidades.

- El ajuste de las consolas y su aseguramiento siempre debe realizarse con vigilancia.

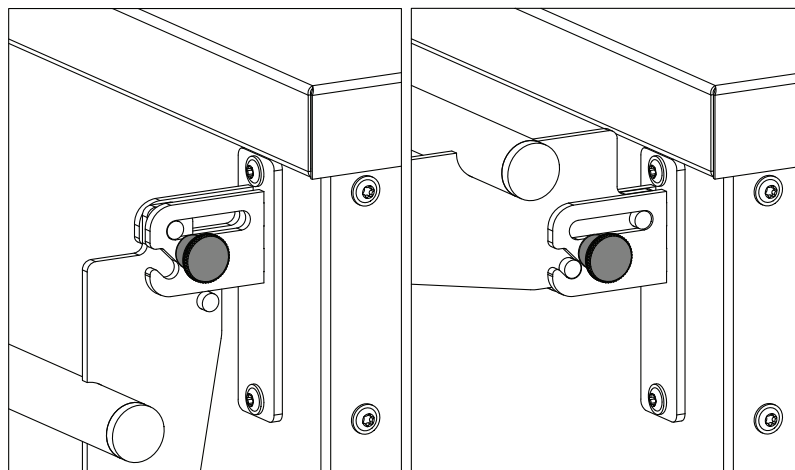
Función y manejo del minivástago

Modelo de bisagras con minivástago

- Tire hacia fuera del minivástago y sujételo.
- Pliegue el componente hacia abajo/arriba.
- Suelte el minivástago.

Al plegar hacia arriba el componente, el minivástago se encaja automáticamente. El dispositivo de protección está activo.

Posición del minivástago en estado plegado hacia abajo/plegado hacia arriba:



Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

☞ Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).

- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
– o bien –
No acepte el aparato y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.

☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados

Los artículos suministrados incluidos de forma estándar son los siguientes:

- Aparato/módulo
- Manual de instrucciones

La cantidad exacta de artículos suministrados y el modelo del aparato aparecen en los albaranes de entrega.

Desembalar



¡Atención!

Daños materiales

Al realizar el traslado del aparato sobre un palet o desde un palet no utilice en ningún caso una carretilla de horquilla elevadora. La base puede resultar dañada y puede provocar daños materiales graves.

- Utilice siempre el equipo de protección adecuado (p. ej. guantes).
- Cargue el aparato sobre el palet o descárguelo del palet solo con la ayuda de varias personas.
- Deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG y disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre o corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.

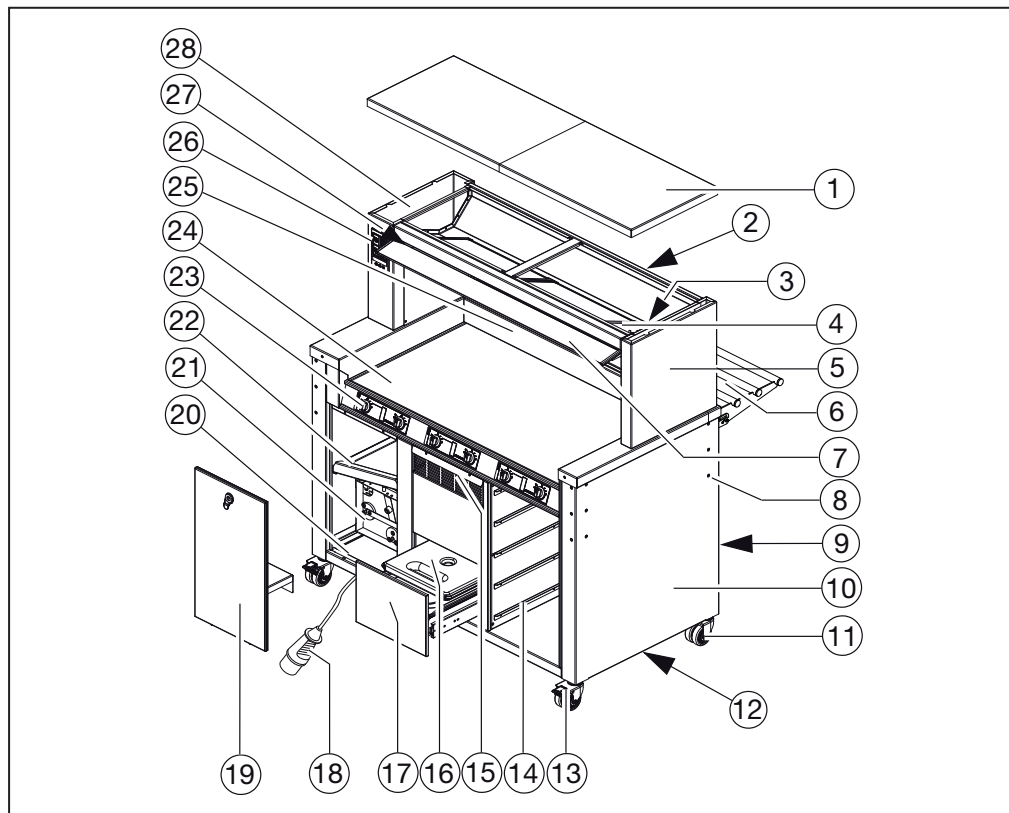
Eliminar el material de embalaje

☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.

- Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

Vista general

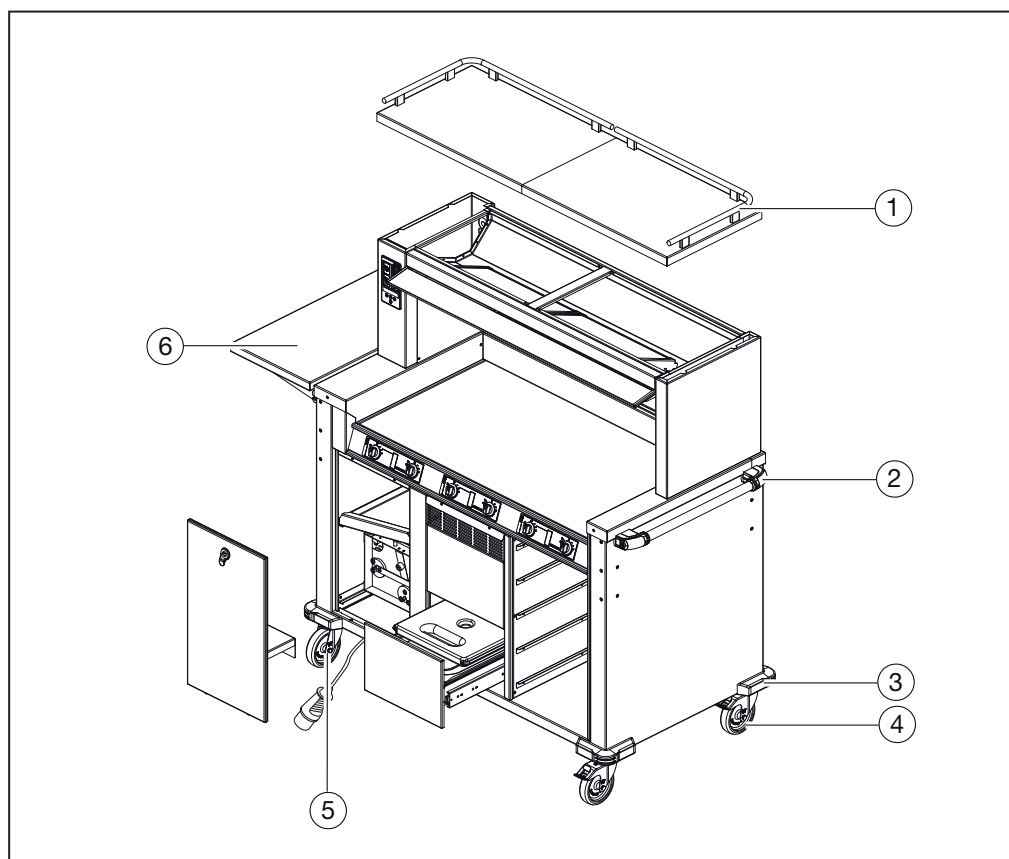
Aparato Modelo de aparato estándar - COOK I-flex 1/2/3 con accesorios opcionales



- (1) Tapa (de dos piezas) del puente extractor
- (2) Pantalla protectora cerrada en el lado del cliente de vidrio de seguridad templado
- (3) Desagüe
- (4) Cartucho de filtro que consta de filtro ignífugo y filtro de metal desplegado
- (5) Puente extractor
- (6) Reposabandejas plegable en el lado del cliente (opcional)
- (7) Pantalla protectora en el lado de servicio de vidrio de seguridad templado
- (8) Posibilidades de fijación para reposabandejas/estantes/mango
- (9) Revestimiento frontal en el lado del cliente (opcional)
- (10) Pared lateral de la base
- (11) Rueda directriz
- (12) Conexión para compensación de potencial (en la parte inferior del aparato)
- (13) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (14) Espacio de almacenamiento con rieles de guía
- (15) Cubierta de servicio para el filtro previo del ventilador de la placa de cocción por inducción
- (16) Placa eutéctica (opcional)
- (17) Cajón (opcional)
- (18) Cable de conexión de red con enchufe CEE
- (19) Cubierta de la caja filtrante de olor
- (20) Esterilla filtrante de carbón activado
- (21) ION TEC (opcional)

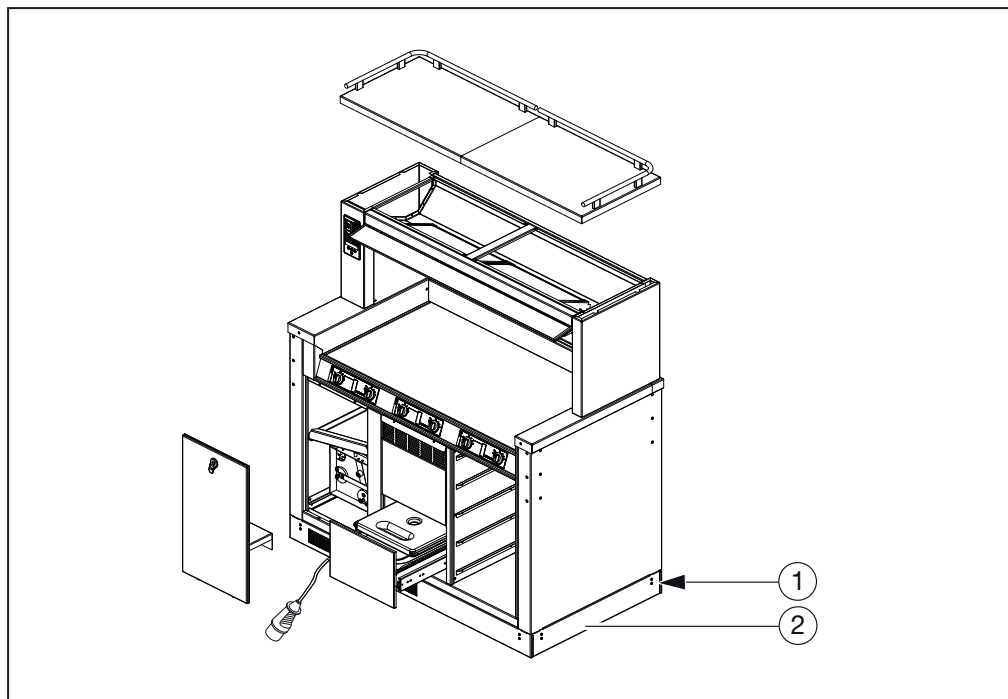
- (22) Ventilador con chapa de soporte
- (23) Unidad de controlador para la zona de cocción por inducción con indicaciones de 7 segmentos
- (24) Placa de cocción por inducción de vitrocerámica
- (25) Cubierta deflectora de aire
- (26) Electrónica de control B.PRO Control
- (27) Barra de luz LED
- (28) Canal de salida de aire

Modelo de aparato para la opción de catering - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) Tapa (de dos piezas) del puente extractor con galería opcional
- (2) Mango
- (3) Protector de esquina
- (4) Rueda directriz de acero inoxidable de Ø 125 mm con frenos de las ruedas bloqueados
- (5) Rueda directriz de acero inoxidable de Ø 125 mm
- (6) Estante frontal plegable (opcional)

Modelo de aparato con variante empotrada - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Pie
- (2) Zócalo

Montaje

- Preparación del montaje**
- ✓ Plástico protector retirado del aparato
 - ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
 - ✓ La toma de corriente disponible en el lugar de instalación se corresponde con los valores indicados en la placa identificativa
- Elección de la ubicación**
- ☞ Para garantizar el mejor funcionamiento posible, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos al escoger el lugar de colocación:
- Sitúe el aparato alejado de los aparatos que tengan un fuerte desarrollo de vapor (como p. ej. lavavajillas).
 - Proteja el aparato de manera suficiente de la corriente de aire.
- Colocación del aparato**
- ☞ La colocación estable está garantizada si se cumplen los siguientes puntos:
- El lugar previsto para el aparato está nivelado y está garantizada la colocación horizontal del aparato.
 - Para el modelo de ruedas, bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.
 - Si existen pies opcionales, disponga el aparato horizontalmente de forma que el aparato esté apoyado de forma segura y no se tambalee.
- Coloque el aparato de manera estable en el lugar previsto.
- ☞ Subcapítulo "Cambio de la ubicación del aparato"
- ☞ Subcapítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas"

Modelo de aparato con frenos de las ruedas bloqueados

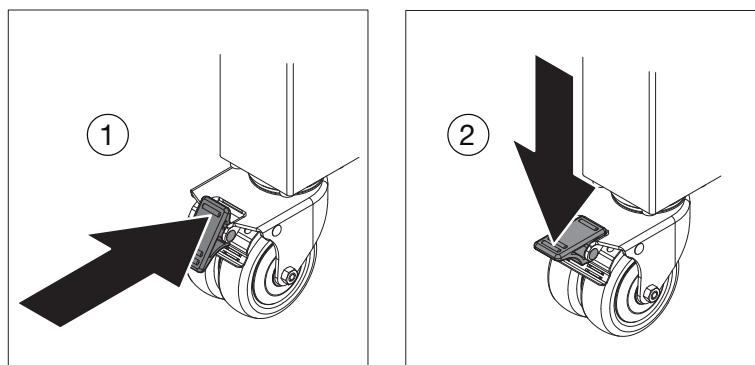


¡Atención!

Peligro de atrapamiento de las extremidades

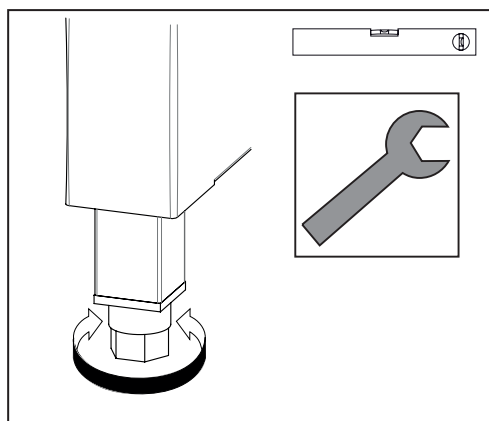
Al desplazar los módulos, las extremidades pueden quedar atrapadas y las personas pueden sufrir lesiones. En función del peso, existe el peligro de no poder frenar el aparato a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano.

- Desplace el aparato empujándolo por la cubierta siempre con las 2 manos.
 - Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios).
-



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta la ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

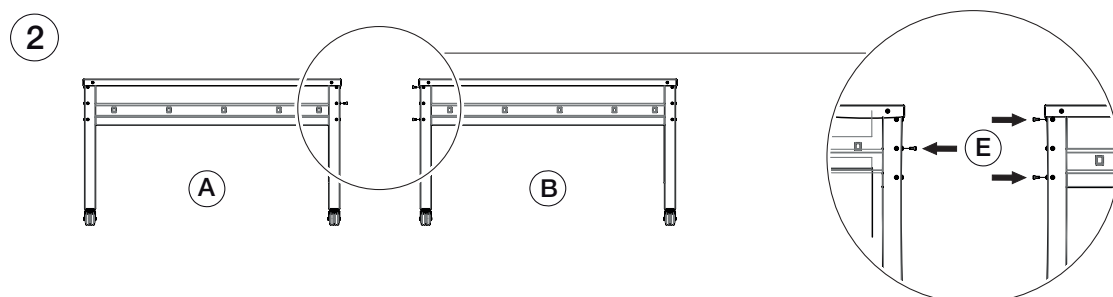
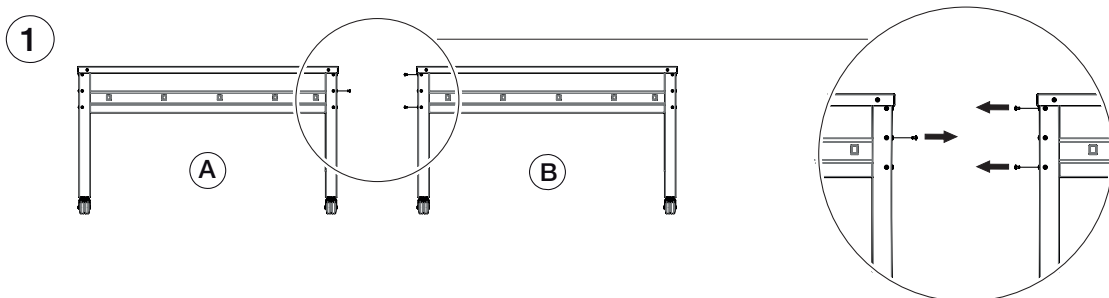
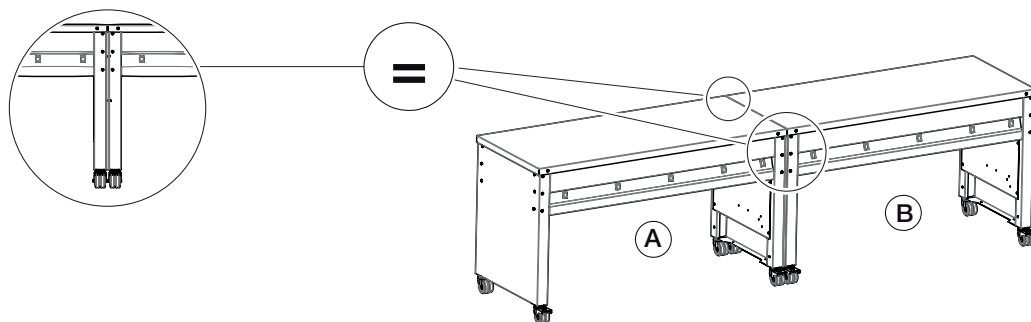
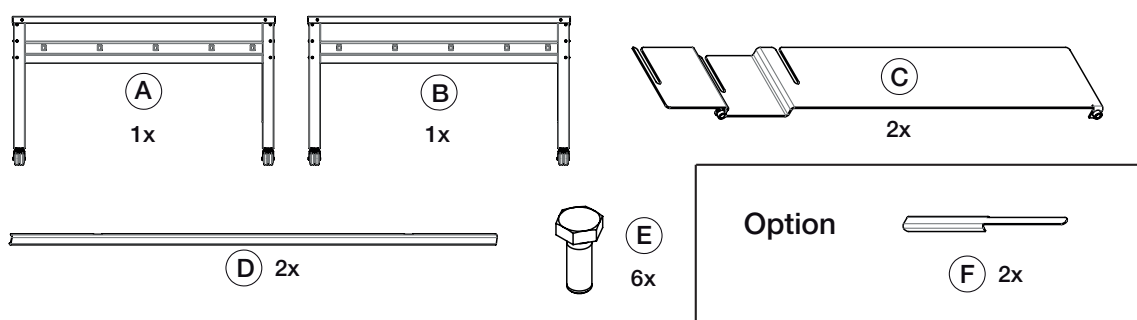
Modelo de aparato con pies



- Sitúe el aparato en el lugar previsto.
- Ajuste el módulo a la altura correcta ajustando los pies y alinéelo horizontalmente de forma que esté apoyado de forma segura y no se tambalee.

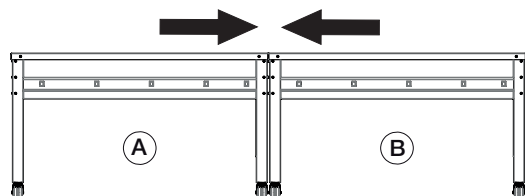
Montaje/desmontaje del conector de módulos

- ☞ Monte los módulos de acuerdo con los siguientes planos. El desmontaje se realiza en orden inverso al descrito.
- ☞ Los pasos de trabajo individuales deben llevarse a cabo respectivamente en el lado del cliente y en el lado de servicio.

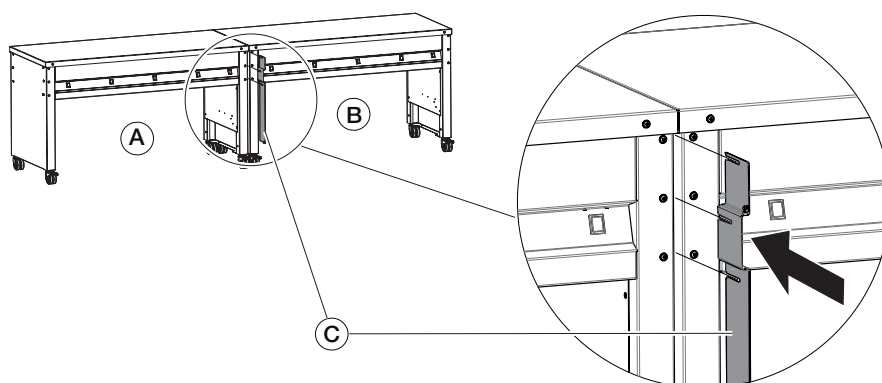


- Compruebe si están dispuestas todas las piezas necesarias para el montaje (C, D, E, F).
- Afloje los tornillos premontados de los módulos "A" y "B" (1).
- Enrosque los tornillos "E" en los módulos "A+B" de forma correspondiente (2).

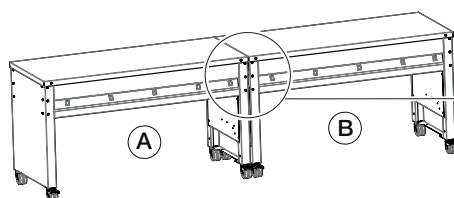
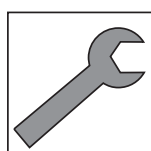
3



4

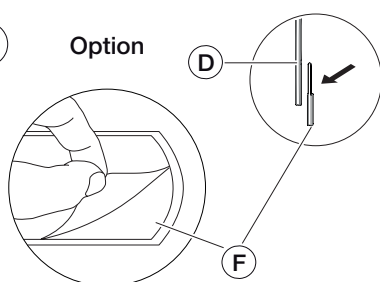


5

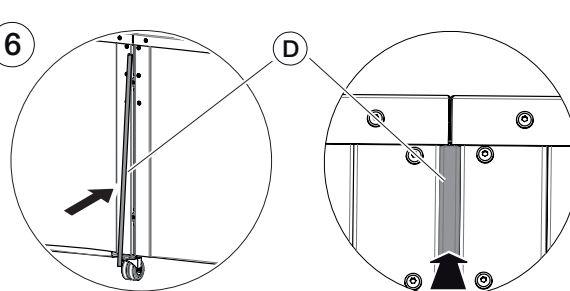


6

Option



6



- Junte los módulos "A+B" (3).
- Introduzca el perfil de unión "C" (4).
- Apriete los tornillos de cabeza hexagonal "E" con la llave (5).

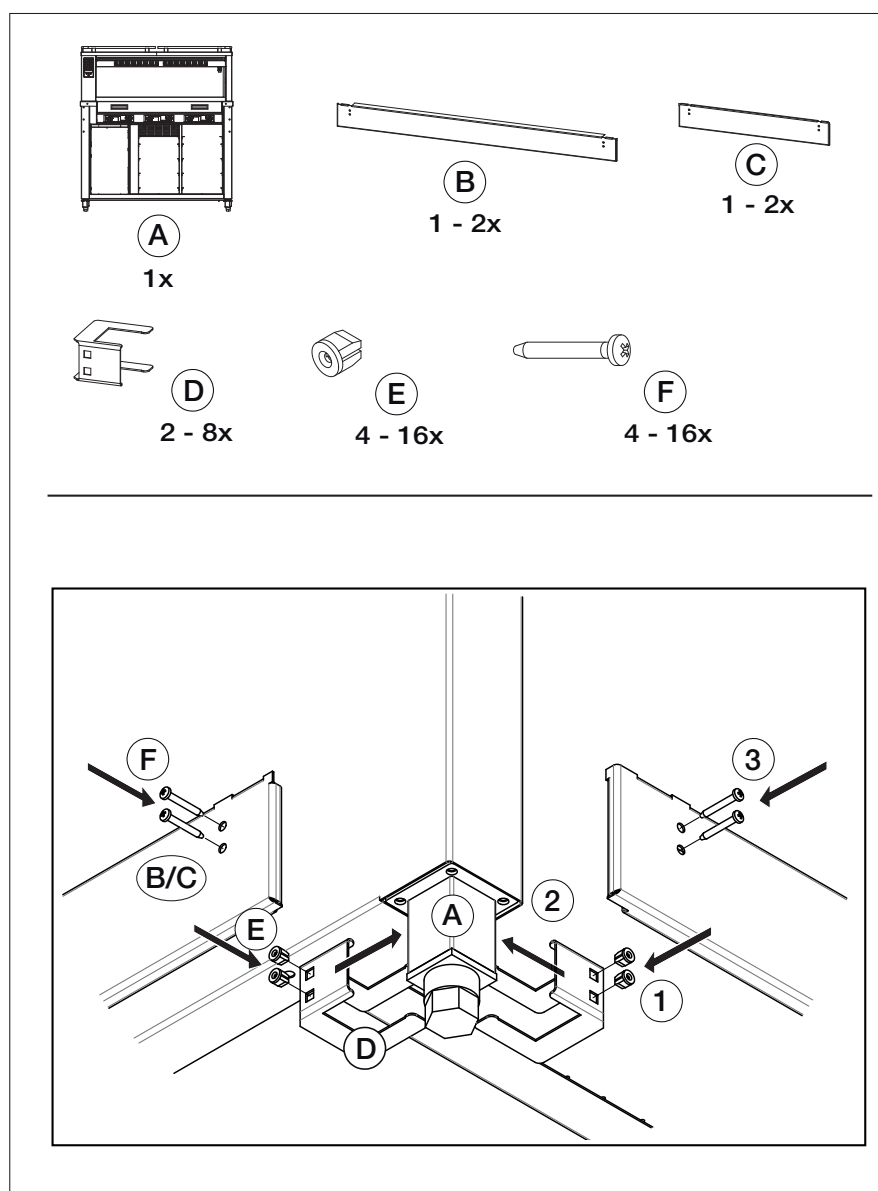
Modelo de aparato con pies

- Levante el plástico protector de la cinta adhesiva en la prolongación "F".
- Despegue la prolongación "F" con perfil "D" (6).
- Coloque el perfil "D" sobre los imanes del perfil de unión "C" (6).

Montaje/desmontaje de los zócalos

Modelo de aparato con pies

- ☞ Monte los zócalos de acuerdo con el siguiente plano. El desmontaje se realiza en orden inverso al descrito.
- ☞ Repita los pasos de montaje para cada zócalo en el lado opuesto.



- Introduzca los insertos roscados "E" en el alojamiento "D" (1).
- Desplace el alojamiento "D" sobre el pie del módulo "A" (2).
- Atornille el zócalo "B" o "C" con los tornillos "F" en los insertos roscados "E" del alojamiento "D" (3).
- Repita los pasos de montaje para cada uno de los demás zócalos.

Modelo de aparato con variante empotrada - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Requisitos de montaje

- ✓ Personal cualificado
- ✓ Técnico electricista para la instalación eléctrica del aparato en el lugar de instalación
- ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Retire el plástico protector completamente
- ✓ Instalación de ventilación y aire acondicionado disponible

Elección de la ubicación del lugar de montaje

- ☞ Para garantizar el mejor funcionamiento posible, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos al escoger el lugar de colocación:
 - Lugar de montaje adecuado (no junto a aparatos que tengan un fuerte desarrollo de vapor, como p. ej. junto a un lavavajillas)
 - Entorno sin corrientes de aire
 - Línea de distribución adecuada (material ignífugo, sin acumulación de calor)
 - Lugar de montaje adecuado para la evacuación del aire de salida (no puede producirse ninguna retención). Para consultar información de referencia, véase el subcapítulo "Elección de la ubicación"
 - El lugar de montaje dispone de una cubierta de servicio para que la posible agua de condensación que pueda salir se pueda limpiar.
 - Potencia del puesto de cocción inferior a 25 kW

Dimensiones de montaje

Modelo	Dimensiones del cuerpo An x Pr x Al [mm]	Dimensiones del módulo completo An x Pr x Al [mm]	Dimensiones de la boca de salida de aire An x Pr [mm]	Potencia de conexión
2 componentes	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Capítulo "Datos técnicos"
3 componentes	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Montaje del aparato

- ☞ Si el aparato debe conectarse en el lugar de instalación a la red eléctrica con una conexión eléctrica fija, deberá preverse un dispositivo de desconexión con efecto para todos los polos en la instalación en el lugar de instalación, que esté accesible en todo momento y que pueda asegurarse contra la conexión accidental.



¡Atención!

Daños personales o materiales

Para el montaje o para la conexión eléctrica del aparato es indispensable el uso de herramientas y medios auxiliares. Esto puede provocar daños personales y materiales.

- Utilice siempre el equipo de protección adecuado (p. ej. gafas de protección, guantes).
- Encomiende a personal cualificado que realice el montaje y la conexión eléctrica.
- Para el montaje y la instalación eléctrica del aparato deben tenerse en cuenta las normas de los gremios profesionales y las disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.



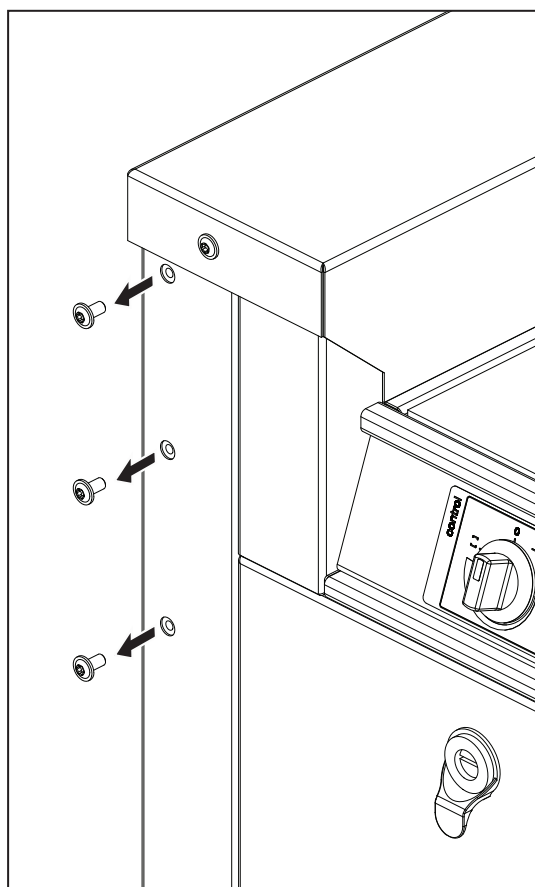
¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

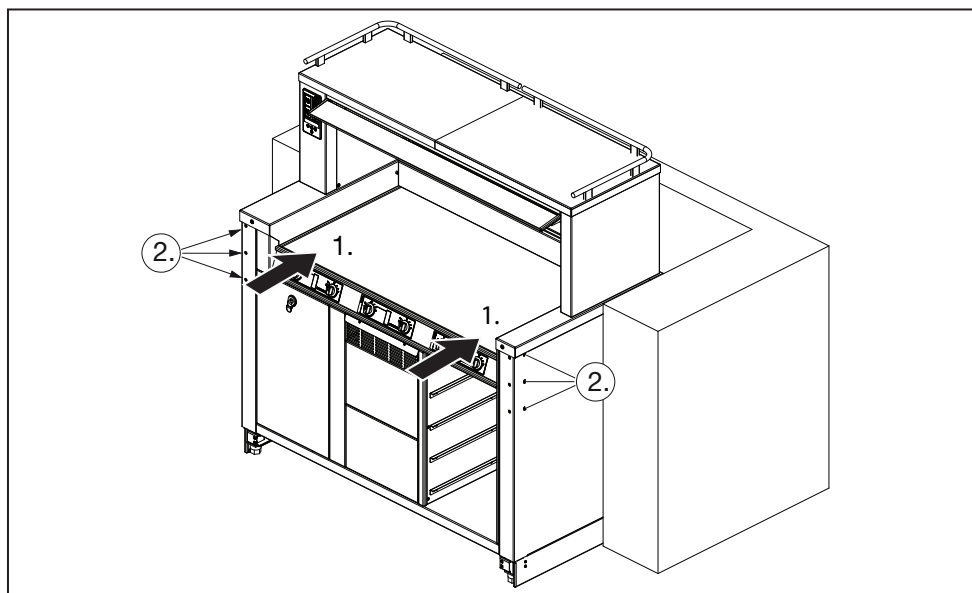
Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

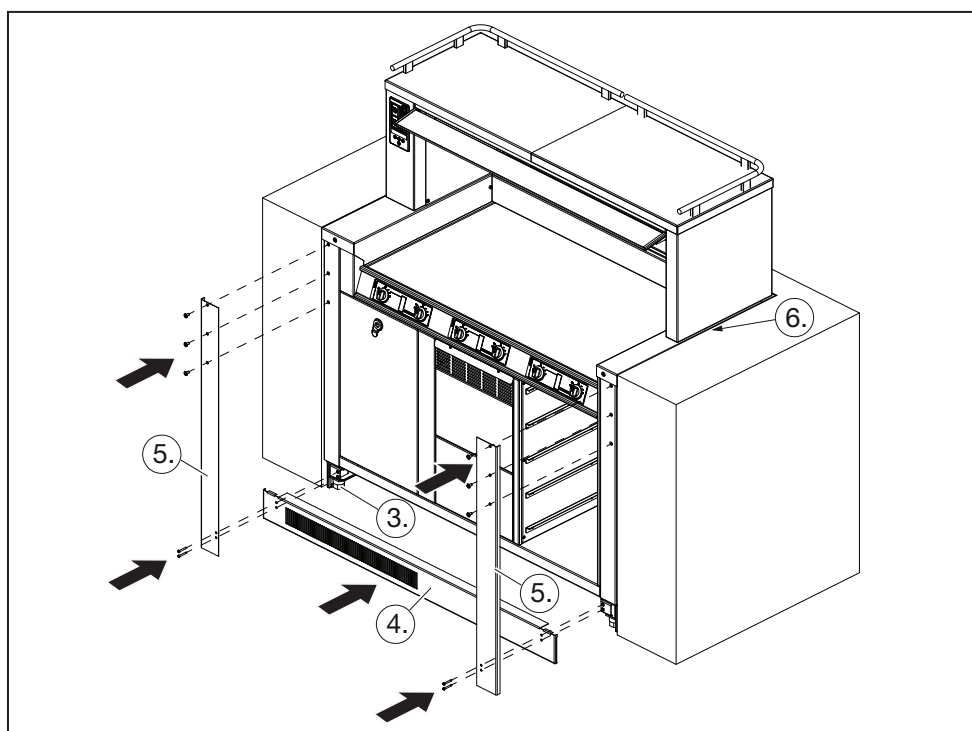
- Enchufe la clavija de red o, en caso necesario, realice la conexión a la red eléctrica con una conexión eléctrica fija.
- Monte el zócalo en el lado del cliente y los dos zócalos frontales.
- ➔ Subcapítulo "Montaje/desmontaje de los zócalos"
- Afloje los tornillos en el lado de servicio (lado izquierdo y derecho).



- Introduzca el aparato en la bahía (1).
- ❗ Punto de montaje (2) para la fijación adicional en la línea del establecimiento en el lugar de instalación.



- Ajuste el módulo a la altura correcta ajustando los cuatro pies (3) y alinéelo horizontalmente de forma que esté apoyado de forma segura y no se tambalee.
- 🔧 Subcapítulo "Colocación del aparato", modelo de aparato con pies



- Monte el zócalo en el lado de servicio (4) y el zócalo izquierdo y derecho (5).
- En caso necesario, tape las juntas del aparato en la bahía con silicona (6).

Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Los plásticos de protección se han retirado
- ✓ El aparato está colocado de manera estable
- ✓ Instalación de ventilación y aire acondicionado disponible
- ✓ Entorno sin corrientes de aire
- ✓ Potencia del puesto de cocción inferior a 25 kW

Realizar la primera limpieza

- ☞ Tras la entrega, debe realizarse una primera limpieza del aparato.
- Retire por completo los cartones, el embalaje protector de papel, las láminas y la cinta adhesiva.
- Limpie las superficies con los productos de limpieza adecuados.
- 🔗 Capítulo "Limpieza y cuidados"

Elección de la ubicación



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa por la activación de equipos aspersores

Si el aparato se utiliza en espacios con un equipo aspersor, este puede activarse por el ascenso de humos, vapores de cocción o por la generación de humo que se producen durante la cocción. Como consecuencia, cae agua en la grasa o el aceite caliente y, en el peor de los casos, se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- Aplique las medidas adecuadas para la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, p. ej.
 - Utilice agentes extintores especiales adecuados para incendios de grasa y aceite en el equipo aspersor.
 - Durante la utilización, cierre/asegure el aspersor en caso de utilización de agua como agente extintor o equípelo con una chapa protectora.
- El aparato nunca debe ponerse en funcionamiento en espacios que estén equipados con un equipo aspersor inadecuado.

En cualquier caso, antes de la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, se recomienda expresamente ponerse en contacto con los órganos especializados competentes (p. ej. bomberos, aseguradora de daños materiales, asociación profesional) y establecer medidas adecuadas de manera conjunta.



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa en caso de lluvia.

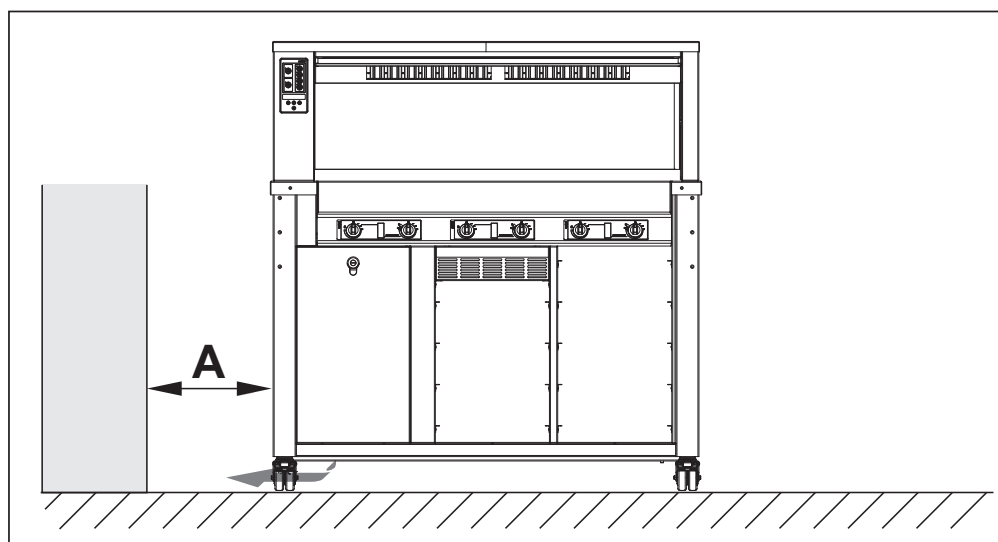
Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).

- ☞ El aparato solo deberá utilizarse sobre una superficie fija y nivelada.
- ☞ Al elegir la ubicación, debe tenerse en cuenta que tenga suficiente iluminación.
- ☞ Compruebe que en la proximidad inmediata del aparato no haya objetos inflamables.
- ☞ Al elegir una ubicación para el aparato, debe tener cuidado de no impedir la salida del aire por debajo de la caja filtrante de olor, de lo contrario, la extracción de humos no funcionará correctamente.
- ☞ La humedad que se origina al cocinar se elimina junto con el aire de salida de la caja filtrante de olor. Si aumenta la humedad y disminuye la temperatura del suelo, puede formarse condensación en el suelo, debajo de la caja filtrante de olor

Montaje junto a límites laterales que llegan hasta el suelo

- ☞ Al colocar el aparato junto a límites laterales que llegan hasta el suelo (p. ej. paredes o un mostrador móvil con zócalo), debe mantenerse una distancia lateral mínima de 400 mm para garantizar la máxima potencia de extracción. Esto es aplicable independientemente del modelo de aparato y de la existencia de un revestimiento opcional en el lado del cliente.

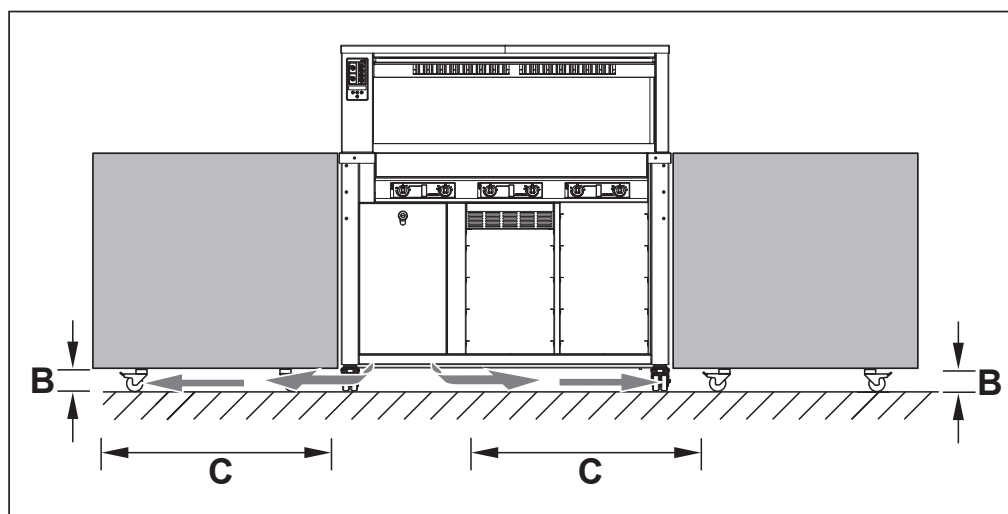


Distancia A: ≥ 400 mm, para asegurar la máxima potencia de extracción

- Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.
- ☞ Subcapítulo "Cambio de la ubicación del aparato"

Montaje entre módulos

☞ Al colocar el aparato entre otros módulos, el aire sale lateralmente por debajo de estos módulos. El espacio libre necesario debe tener una altura mínima de 100 mm y una longitud mínima de 1400 mm, para garantizar la máxima potencia de extracción. En caso necesario, deberán retirarse los zócalos de los módulos contiguos (también los perforados). Esto es aplicable independientemente del modelo de aparato y de la existencia de un revestimiento opcional en el lado del cliente.



Distancia B: ≥ 100 mm, para asegurar la máxima potencia de extracción

Distancia C: ≥ 1400 mm, para asegurar la máxima potencia de extracción

► Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.

☞ Subcapítulo "Cambio de la ubicación del aparato"

Conexión del aparato a la base de enchufe

☞ En el lado inferior del aparato hay una conexión para la compensación de potencial. Según la normativa nacional específica, los aparatos que se operen de manera conjunta tienen que conectarse entre sí mediante la compensación de potencial.

✓ El aparato está apagado.



¡Peligro!

Peligro de descarga eléctrica

Un cortocircuito en uno de los aparatos externos conectados al aparato (p. ej. por calentamiento excesivo del cable de alimentación) puede provocar una descarga eléctrica al contacto con el aparato.

► El aparato solo debe conectarse a una base de enchufe de red equipada con interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (protección con interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga RCD/interruptor de protección, cada fase con máx. 16 A).



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe del edificio

Si los aparatos externos conectados no se apagan antes de enchufar o desenchufar la clavija de red, el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe en el lugar de instalación pueden dañarse.

- Antes de la conexión, asegúrese de que los aparatos externos conectados están apagados.

- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

El LED de la tecla "Encendido/apagado del aparato" parpadea. El aparato se encuentra en el modo standby.

Primera instalación de la electrónica de control B.PRO Control

- ☞ La primera instalación ofrece la ventaja de que los ciclos temporales de los intervalos de limpieza del filtro/cambio del filtro comienzan después de este ajuste.
- ☞ Subcapítulo "Electrónica de control B.PRO Control"

- Encienda el aparato con la tecla "Encendido / apagado del aparato".

El LED de la tecla "Encendido/apagado del aparato" se enciende de forma continua.

Terminar la primera instalación

- Confirme la primera instalación de los filtros. Pulse la tecla „OK“ durante 3 segundos.

La primera instalación ha finalizado. Los ciclos temporales de los intervalos de limpieza del filtro/cambio del filtro comienzan a partir de ahora.

Conexión de aparatos externos

- ① Si el aparato está conectado, existe una tensión de red constante en la base de enchufe opcional. La base de enchufe no puede desconectarse por separado.
- ☞ Tenga en cuenta las especificaciones y las indicaciones para la conexión de aparatos auxiliares de cocina eléctricos.
- ☞ No tienda el cable de conexión de red por encima de los elementos con calentamiento de la placa de cocción por inducción.
- ☞ No aplaste el cable de conexión de red, no lo doble ni lo tienda por cantos afilados.
- ☞ En el lado inferior del aparato hay una conexión para la compensación de potencial. Según la normativa nacional específica, los aparatos que se operen de manera conjunta tienen que

conectarse entre sí mediante la compensación de potencial.

- ☞ La COOK I-flex no puede emplearse junto con aparatos externos de gas.
- ☞ La COOK I-flex no puede emplearse junto con aparatos externos en cuyo funcionamiento se genere una llama abierta.
- ✓ La tensión, la frecuencia de red y el consumo de potencia de los aparatos externos corresponden a los valores mencionados en el apartado de "Datos técnicos".



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si los aparatos externos no están preparados para la tensión de red o frecuencia de red de las bases de enchufe de la COOK I-flex, el sistema eléctrico de ambos aparatos puede dañarse.

- Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa del aparato externo coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de la COOK I-flex.
-



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato y en las bases de enchufe del aparato

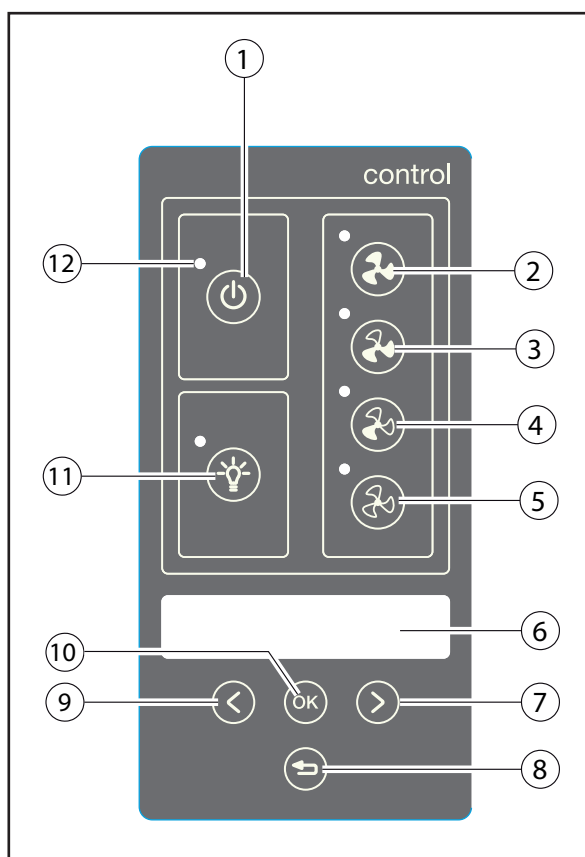
Si con la COOK I-flex conectada, los aparatos externos no están apagados al enchufar o desenchufar la clavija de red en las bases de enchufe del aparato, el sistema eléctrico de ambos aparatos puede dañarse (los contactos del enchufe y de la base de enchufe pueden quemarse).

- Asegúrese de que los aparatos externos están apagados durante la conexión.
-

Manejo y funcionamiento

Electrónica de control B.PRO Control

☞ La electrónica de control B.PRO Control dispone de las siguientes funciones:



- (1) Encendido / apagado del aparato (incluida la placa de cocción por inducción)
- (2) Nivel de potencia del ventilador 3
- (3) Nivel de potencia del ventilador 2
- (4) Nivel de potencia del ventilador 1
- (5) Apagar el ventilador
- (6) Pantalla
- (7) Tecla de control "Derecha"
- (8) Tecla "Volver"
- (9) Tecla de control "Izquierda"
- (10) Tecla "OK"
- (11) Encendido/apagado de la iluminación por LED
- (12) Indicación de función

Si una función se activa, se enciende la indicación de función correspondiente. Cuando se desactiva la función, se apaga la indicación de función.

Los mensajes se indican en la pantalla de la electrónica de control B.PRO Control. Si existen varios mensajes, se indican de forma alterna. Pulsando la tecla "OK" se puede confirmar el mensaje como leído.

Todos los ajustes se realizan en tiempo real.

Realización de los ajustes mediante la pantalla

- ✓ El aparato está enchufado a la red eléctrica y encendido.

Si el aparato está enchufado a la red eléctrica, parpadea el LED de la tecla "CON./DESC." en la electrónica de control B.PRO Control.

- Para activar el menú de ajuste, mantenga pulsada la tecla "OK" durante 3 segundos.

En la pantalla aparece uno de los siguientes menús principales:

- Idioma
 - Fecha/hora
 - Ajustes filtro
 - Ajustes ventiladores
 - Arranque rápido
 - Horas funcionam.
 - Servicio técnico (solo para empleados del servicio técnico de B.PRO)
- Navegue con las teclas de control ("Izquierda/Derecha") entre los puntos de menú.
 - Confirme la selección del menú con la tecla "OK".
 - Con la tecla "Volver" retrocederá un paso con cada pulsación de la tecla.

Ajuste del idioma

- Seleccione el menú principal "Idioma".
- Confirme con la tecla "OK".
- Seleccione el idioma deseado con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
- Confirme con la tecla "OK".

Ajuste de fecha/hora

- Seleccione el menú principal "Fecha/hora".
- Confirme con la tecla "OK".

En la línea superior de la pantalla se indica la fecha. En la línea inferior de la pantalla se indica la fecha (indicación en formato de 24 horas). El bloque de introducción se indica parpadeando. Pulsando la tecla "OK", el cursor salta al siguiente bloque de introducción.

- Ajuste individualmente cada bloque de introducción (Día/Mes/Año y Horas/Minutos) con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
- Confirme cada bloque de introducción con la tecla "OK".

El cursor salta al siguiente bloque de introducción.

- ☞ La fecha y la hora se indican durante el funcionamiento en curso y en el modo standby al salir del menú de ajuste (pulsando la tecla "Volver").

Realización del ajuste deseado

- Seleccione el menú principal "Ajustes filtro".
- Confirme con la tecla "OK".

Se indica uno de los siguientes submenús:

- Confirmar cambio filtro carbón activado
- Limpieza ION TEC
- Siguiente cambio de filtro
- Interv. limpieza
- Seleccione un submenú con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
- Para acceder al submenú, confirme con la tecla "OK".

Submenú "Conf. cambio filtro carb.act.":

- ✓ El filtro de carbón activado se ha cambiado.
- En el menú principal "Ajustes filtro", seleccione el submenú "Conf. cambio filtro carb.act.".
- Para confirmar, mantenga pulsada la tecla "OK" durante 3 segundos.
- ① 14 días antes de la finalización del intervalo de cambio de filtro se muestra un mensaje en la pantalla indicado que el filtro de carbón activado debe cambiarse próximamente. Pulsando la tecla "OK" se puede confirmar el mensaje como leído. El mensaje se mostrará después de cada reinicio del aparato hasta que se realice el cambio de filtro.

Submenú "Limpieza ION TEC":

- ✓ ION TEC se ha limpiado.
- En el menú principal "Ajustes filtro", seleccione el submenú "Limpiar ION TEC".
- Para confirmar, mantenga pulsada la tecla "OK" durante 3 segundos.
- ① Después de la finalización del intervalo de limpieza se muestra un mensaje en la pantalla indicado que el ION TEC debe limpiarse. Pulsando la tecla "OK" se puede confirmar el mensaje como leído.

Submenú "Siguiente cambio de filtro":

Este es un menú informativo. Aquí puede consultarse el tiempo hasta el siguiente cambio de filtro.

- En el menú principal "Ajustes filtro", seleccione el submenú "Siguiente cambio de filtro/limpieza de filtro".
- Confirme con la tecla "OK".
- Seleccione el filtro de carbón activado o el ION TEC con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
- Confirme con la tecla "OK".

Se indica el tiempo hasta el siguiente cambio de filtro en días.

Submenú "Interv. limpieza":

Los programas P1 a P3 tienen asignados y guardados diferentes intervalos de limpieza/cambio de los filtros (filtro de carbón activado o ION TEC). El programa P2 está preajustado de fábrica.

↳ Subcapítulo "Intervalos de limpieza/cambio de los filtros"

- En el menú principal "Ajustes filtro", seleccione el submenú "Interv. limpieza".
- Confirme con la tecla "OK".

- Seleccione entre los programas P1 a P3 con las teclas de control ("Izquierda/Derecha")
 - P1: Carga reducida
 - P2: Carga normal
 - P3: Carga elevada
- Confirme con la tecla "OK".

Ajustes ventiladores

En este menú puede ajustarse un tiempo de marcha en inercia del ventilador (caja filtrante de olor).

- Seleccione el menú principal "Ajustes ventiladores".
- Confirme con la tecla "OK".

Se indica el submenú "Tiempo marcha inerc.vent.ppal.".

- Con las teclas de control ("Izquierda/Derecha") seleccione un valor entre 00-99 minutos.
- Confirme con la tecla "OK".

Con el ajuste "00", el tiempo de marcha en inercia está desconectado.

☞ La marcha en inercia puede interrumpirse con la tecla "Apagar el ventilador".

Arranque rápido

En este menú puede realizarse ajustes previos (luz y niveles del ventilador) que se iniciarán automáticamente pulsando el interruptor principal cuando se realice una nueva puesta en funcionamiento.

- Seleccione el menú principal "Arranque rápido".
 - Confirme con la tecla "OK".
- Se indica el submenú "Luz arr. rápido".
- Confirme con la tecla "OK".
 - Seleccione entre "CON./DESC." con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
 - Confirme con la tecla "OK".

Se indica el submenú "Arranque rápido vent. principal".

- Confirme con la tecla "OK".
- Seleccione entre "CON./DESC." con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
- Confirme con la tecla "OK".

Ajuste del nivel del ventilador:

- ✓ Se ha seleccionado el ajuste "CON.".
- Seleccione el nivel del ventilador 1-3 con las teclas de control ("Izquierda/Derecha").
- Confirme con la tecla "OK".

Horas funcionam.

En este menú se indican las horas de funcionamiento REALES del ventilador (principal). La indicación se realiza en horas.

- Seleccione el menú principal "Horas funcionam."
- Confirme con la tecla "OK".

Se indican las horas de funcionamiento REALES.

Servicio técnico

Este menú está previsto únicamente para los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

☞ Este menú solo puede iniciarse mediante la introducción de un PIN de 4 dígitos.

Inicio/finalización del modo de extracción

- ① Durante el primer servicio de la extracción, se soltarán brevemente pequeñas partículas de carbón activado sueltas de la esterilla filtrante de carbón activado al salir el aire del aparato. Estas partículas se depositarán en el suelo, debajo de la caja filtrante de olor. Esto podrá repetirse después del transporte del aparato.



¡Atención!

Existe la posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos

Debido a un fallo de red, fallos en el aparato u otras interrupciones puede perjudicarse la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato.

- Después de que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado. En caso necesario, deseche los alimentos.

Encendido de la extracción

- ✓ Aparato enchufado a la red eléctrica

- Encienda el aparato mediante la tecla "Encendido / apagado del aparato" y, seguidamente, inicie el modo de extracción seleccionando el nivel de potencia correspondiente de los ventiladores.

En las teclas "Encendido / apagado del aparato" y "Nivel de potencia del ventilador" se enciende la indicación de función correspondiente.

Selección del nivel de potencia de la extracción

La extracción puede ajustarse en 3 niveles de potencia:

- 1 = nivel de potencia bajo
- 2 = nivel de potencia medio
- 3 = nivel de potencia alto

- Con la tecla "Nivel de potencia del ventilador" 1, 2 o 3 seleccione el nivel de potencia deseado.

En la tecla "Nivel de potencia del ventilador" seleccionada se enciende la indicación de función.

Apagado de la extracción

- Pulse la tecla "Apagar el ventilador".

Se finaliza el modo de extracción. La indicación de función en la tecla "Nivel de potencia del ventilador" se apaga.

Extracción y filtrado de los humos de cocción

- ❗ El aparato es adecuado para la extracción y el filtrado de humos que se producen durante la cocción y el mantenimiento de calor de alimentos.
- ❗ El filtrado de los olores depende de distintas condiciones: Clase de alimentos preparados, cantidad de humos producidos, contenido de humedad y grasa de los humos y grado de saturación de la esterilla filtrante de carbón activado.
- 🔧 El aparato solo puede funcionar bien si se han montado correctamente la cubierta deflectora de aire en el lado del cliente, la pantalla protectora y todos los filtros (filtro ignífugo/de metal desplegado, ION TEC (opcional) y filtro de carbón activado).
- 🔧 Para que el modo de extracción funcione correctamente, el aparato nunca debe exponerse a la corriente de aire.
- 🔧 Los intervalos de limpieza/cambio de los filtros dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. Visualmente no puede verse si los filtros están saturados.
- 🔧 B.PRO recomienda limpiar o sustituir los filtros cuando el filtrado del olor empeora en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.
- 🔧 Utilice la placa de cocción por inducción solo si la extracción está encendida.



¡Atención!

Elevada concentración de ozono en aparatos con ION TEC (opcional)

Si el aparato funciona durante mucho tiempo en vacío (sin formación de humos), puede incrementarse la concentración de ozono y provocar la irritación de las vías respiratorias.

- Si detecta la presencia de ozono, apague el aparato, proporcione una ventilación adecuada y salga de la sala durante al menos 30 minutos.
-



¡Advertencia!

Descarga eléctrica por ION TEC (opcional)

Los ION TEC funcionan con una tensión muy elevada (principio de "cerca").

Debido a la carga eléctrica de los ION TEC, puede quedar tensión residual tras el apagado del aparato.

- Después de apagar el aparato, espere al menos 1 minuto antes de abrir la caja filtrante de olor.
-



¡Peligro!

Daños materiales y personales por explosión de grasa

Si en una zona de cocción se pone a hervir agua sobre una zona de cocción y en la zona de cocción contigua se cocina con grasas/aceites, puede caer agua en el aceite caliente. En el peor de los casos, esto produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de máxima gravedad.

- Instale un dispositivo de protección contra salpicaduras (chapa protectora) con una altura mínima de 350 mm.
- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).



¡Advertencia!

Peligro de incendio

Si se extraen llamas con el aparato, como las que se producen, por ejemplo, al flamear los alimentos o al cocinar, existe peligro de incendio.

- En ningún caso realiza flambeados ni genere llamas abiertas debajo de la extracción de humos.



¡Atención!

Peligro de resbalar y de daños en el suelo

La humedad que se origina al cocinar se elimina junto con el aire de salida de la caja filtrante de olor. Si aumenta la humedad y disminuye la temperatura del suelo, puede formarse condensación en el suelo, debajo de la caja filtrante de olor. Esto puede causar peligro de resbalar y de daños en el suelo.

- Limpie con regularidad la condensación de agua del suelo.
- Encienda el aparato y la extracción y seleccione el nivel de potencia deseado.

Intervalos de limpieza/ cambio de los filtros

Los intervalos de limpieza/cambio de los filtros dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. Visualmente no puede verse si los filtros están saturados.

B.PRO recomienda limpiar o sustituir los filtros cuando el filtrado del olor empeora en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control. Los programas correspondientes tienen asignados los siguientes intervalos:

Intervalos de limpieza/cambio en horas de funcionamiento

Programa	P1	P2	P3
Grado de carga	Ligera	Normal	Elevada
Limpiar el filtro ION TEC	150	100	75
Sustituir la esterilla filtrante de carbón activado (sin ION TEC)	450	300	225
Sustituir la esterilla filtrante de carbón activado (con ION TEC)	900	600	450

Intervalos de limpieza/cambio en días

Programa	P1	P2	P3
Grado de carga	Ligera	Normal	Elevada
Limpiar el filtro ION TEC	30	30	30
Sustituir la esterilla filtrante de carbón activado (sin ION TEC)	180	180	180
Sustituir la esterilla filtrante de carbón activado (con ION TEC)	360	360	360

❗ Los tiempos de los intervalos también siguen avanzando cuando el aparato no está en funcionamiento.

Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura

❗ En los canales de salida de aire hay sensores de temperatura que miden la temperatura de los humos aspirados. Si la temperatura en el canal de salida de aire excede los +60 °C, p. ej. por la extracción de una llama, se activan los sensores de temperatura por motivos de seguridad. El modo de extracción y la placa de cocción por inducción se apagarán inmediatamente para evitar daños graves en los aparatos. El apagado se indica en la pantalla de la electrónica de control B.PRO Control con la palabra "Alarma temp.". Solo podrá volver a poner en funcionamiento el aparato cuando haya finalizado el tiempo de enfriamiento correspondiente (hasta 30 minutos).

- Cuando el aparato se haya enfriado, restablezca la electrónica de control B.PRO Control apagándola y encendiéndola.
- Realice seguidamente un examen visual de la existencia de daños o residuos de combustión en todos los filtros, el puente extractor, el canal de salida de aire, la caja filtrante de olor y los ventiladores.



¡Advertencia!

Daños personales por llamarada

Si el aceite en el recipiente colector de grasa o en los cartuchos de filtro comienza a arder, puede producirse una llamarada a partir de este incendio debido a la entrada repentina de oxígeno al levantar la tapa.

- Retire con cuidado la tapa del puente extractor.

- Compruebe si el interior del puente extractor presenta residuos de combustión, límpielo y vuelva a colocarla.

↳ Subcapítulo "Limpieza del puente extractor"

- Compruebe si el canal de salida de aire presenta residuos de combustión y límpielo.
- Retire la cubierta de la caja filtrante de olor y desmonte los ventiladores.
- Retire el filtro ION TEC de la caja filtrante de olor y compruebe si presenta huellas del incendio y daños.

↳ Subcapítulo "Limpieza de la caja filtrante de olor"

- En caso necesario, cambie los filtros.
- Retire los ventiladores y compruebe si presentan residuos de combustión.
- En caso necesario, encargue la limpieza de los ventiladores a un servicio de mantenimiento autorizado.

↳ Subcapítulo "Reparación"

- Vuelva a insertar el filtro ION TEC en su punto de destino en la caja filtrante de olor.

↳ Subcapítulo "Limpieza de la caja filtrante de olor"

- Compruebe si la esterilla filtrante de carbón activado está sucia y sustitúyala en caso necesario.
- Limpie la caja filtrante de olor.
- Vuelva a colocar la cubierta de la caja filtrante de olor.
- Vuelva a poner el aparato en funcionamiento.



¡Atención!

Daños materiales y personales por encendido automático de aparatos externos

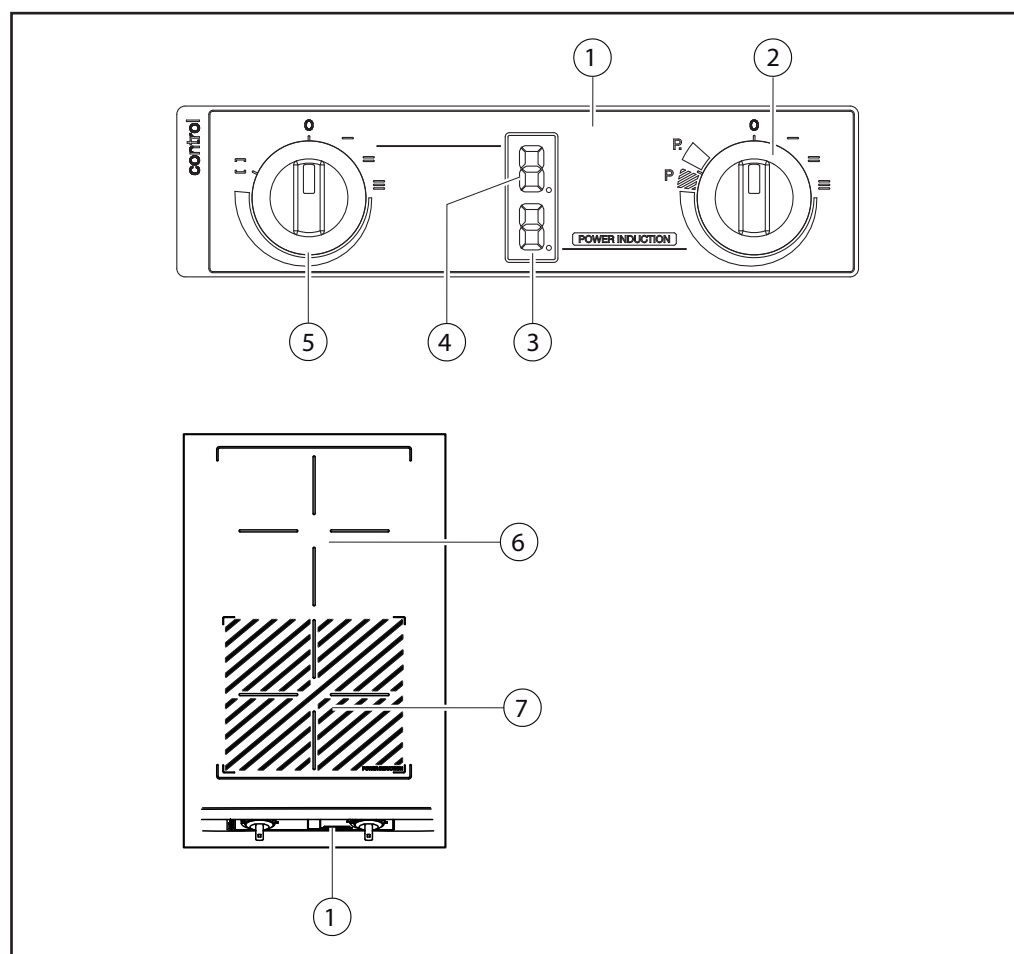
Si hay aparatos externos conectados y encendidos al encender la COOK I-flex, podrían ponerse en funcionamiento accidentalmente y provocar daños materiales y personales.

- Antes del encendido, asegúrese de que los aparatos externos conectados están apagados.
-

Manejo de las zonas de cocción por inducción

► Antes de la puesta en funcionamiento, deberá leer atentamente y tener en cuenta las indicaciones de peligros descritas.

➞ Subcapítulo "Seguridad"



- (1) Unidad de manejo de las zonas de cocción por inducción
- (2) Regulador giratorio de la bobina primaria (cocina primaria)
- (3) Indicación de 7 segmentos de la bobina primaria
- (4) Indicación de 7 segmentos de la bobina secundaria
- (5) Regulador giratorio de la bobina secundaria (cocina secundaria)
- (6) Cocina secundaria
- (7) Cocina primaria

	Posición "DESC."
	Símbolo del nivel de mantenimiento de calor 1
	Símbolo del nivel de mantenimiento de calor 2
	Símbolo del nivel de mantenimiento de calor 3
	Símbolo de conexión de puente
	Símbolo de los niveles de potencia 1-8
	Indicación de 7 segmentos
	Nivel de máxima potencia 1 (bobina primaria)
	Nivel de máxima potencia 2 (bobina primaria)

- ☞ Cada zona de cocción por inducción puede suministrar de forma continua una potencia de máximo 3 kW.
- ☞ La eficacia óptima se alcanza cuando se tienen en cuenta las condiciones ambientales y las especificaciones del lugar de colocación y se utilizan los utensilios de cocina adecuados.

Indicación de potencia/posición del regulador giratorio

- ☞ El sistema principal para la indicación del estado de funcionamiento de las bobinas de inducción individuales es la indicación de 7 segmentos asignada y no el regulador giratorio.

Niveles de mantenimiento de calor

- ☞ Los niveles de mantenimiento de calor se activan girando el regulador giratorio hacia la derecha:

Nivel	Símbolo	Descripción	Temperatura [°C]
1		Derretir	44
2		Calentar	70
3		Cocer	94

- ☞ Si se ha alcanzado la temperatura del nivel de mantenimiento de calor correspondiente, solo se volverá a suministrar potencia de nuevo cuando descienda la temperatura.

Niveles de potencia

Cada placa de cocción dispone de 8 niveles de potencia, de forma adicional a los 3 niveles de mantenimiento de calor. Como máximo se suministran 1,5 kW de potencia de forma continua. El regulador giratorio se puede ajustar de manera progresiva dentro de los 8 niveles de potencia.

- Consulte el nivel de potencia ajustado de la indicación de 7 segmentos correspondiente.

Bobina primaria (cocina primaria)

La bobina primaria dispone de 2 niveles de máxima potencia, de forma adicional a los 3 niveles de mantenimiento de calor y a los 8 niveles de potencia.



Nivel de máxima potencia 1

El nivel de máxima potencia 1 [P] permite en determinadas circunstancias (escenario 1 y 2) un consumo de potencia continuo de 2,3 kW.

- Coloque el regulador giratorio de la bobina primaria en la posición P.

El regulador giratorio se encaja automáticamente. En la correspondiente indicación de 7 segmentos se muestra el siguiente símbolo:

Escenario 1:

El nivel de potencia máxima 1 [P] de la bobina primaria está activo y se conecta la bobina secundaria.

La bobina secundaria puede conectarse hasta un nivel de potencia 7.

Escenario 2:

La bobina secundaria está activa en el nivel de potencia 8. Se conecta el nivel de potencia máxima 1 [P] de la bobina primaria.

La bobina secundaria se reduce automáticamente al nivel de potencia 7.



Nivel de máxima potencia 2

El nivel de máxima potencia 2 [P.] permite en determinadas circunstancias un consumo de potencia de 2,8 kW durante un máximo de 10 minutos.

- ✓ El regulador giratorio de la bobina primaria se encuentra en la posición P (nivel de potencia máxima 1).

- Gire el regulador giratorio de forma excesiva durante aprox. 1-2 segundos en el sentido de giro a la derecha hasta el tope elástico al nivel de máxima potencia 2 [P.].

Se emite una señal acústica y en la indicación de 7 segmentos asignada se muestra el siguiente símbolo:

- ☞ El regulador giratorio gira de nuevo hacia atrás de manera elástica hasta el nivel de máxima potencia 1. El nivel de máxima potencia 2 sigue estando activo y se indica mediante el símbolo en la indicación de 7 segmentos.

- ☞ Si el nivel de máxima potencia 2 está activo, solo se podrán conectar niveles de potencia (no niveles de mantenimiento de calor) en la bobina secundaria.

Escenario 1:

El nivel de potencia máxima 2 [P.] de la bobina primaria está activo y se conecta la bobina secundaria.

La bobina secundaria puede conectarse hasta un nivel de potencia 5. Después de la reducción de nivel automática (máx. 10 min.) desde el nivel de máxima potencia 2 [P.] al nivel de máxima potencia 1 [P], puede aumentarse la bobina secundaria al nivel de potencia 7. Para ello, el re-

regulador giratorio de la bobina secundaria debe reducirse por el momento al nivel de potencia 5 (o inferior). A continuación, la bobina secundaria puede aumentarse hasta el máximo nivel de potencia 7.

Escenario 2:

La bobina secundaria está activa en el nivel de potencia 6 (o superior). Se conecta el nivel de potencia máxima 2 [P.] de la bobina primaria.

La bobina secundaria se reduce automáticamente hasta el nivel de potencia 5. Después de la reducción de nivel automática (máx. 10 min.) desde el nivel de máxima potencia 2 [P.] al nivel de máxima potencia 1 [P.], puede aumentarse la bobina secundaria al nivel de potencia 7. Para ello, el regulador giratorio de la bobina secundaria debe reducirse por el momento al nivel de potencia 5 (o inferior). A continuación, la bobina secundaria puede aumentarse hasta el máximo nivel de potencia 7.

Bobina secundaria (cocina secundaria)


Para la bobina secundaria aún se puede conectar adicionalmente una función de puente, de forma adicional a los 3 niveles de mantenimiento de calor y a los 8 niveles de potencia. En el marco de la conexión puente, la bobina primaria y la bobina secundaria se acoplan en una activación común y el consumo de potencia de las dos bobinas se sincroniza.



Conexión de puente

- La activación de la conexión de puente se realiza girando de forma excesiva el regulador giratorio de la bobina secundaria en el sentido de giro a la derecha hasta el tope elástico durante aprox. 2 segundos.

A continuación, el regulador giratorio salta de vuelta de forma elástica a la posición del regulador con el nivel de potencia 8.

La función de puente activa se indica mediante el siguiente símbolo en la indicación de 7 segmentos de la bobina secundaria: .


- Ahora se puede seleccionar tres niveles de potencia y de mantenimiento de calor 1-8 con el regulador giratorio de la bobina primaria. La distribución de potencia para la bobina primaria y secundaria se realiza de forma sincronizada.

El nivel de potencia correspondiente se indica en la indicación de 7 segmentos de la bobina primaria. En este caso, el regulador giratorio de la bobina primaria se puede regular de vuelta hasta la posición 0 y de nuevo hacia arriba, sin desactivar la función de puente.

- Si el regulador giratorio de la bobina secundaria se gira de vuelta en el sentido de giro a la izquierda fuera de la posición, se desactivará inmediatamente la función de puente y las dos bobinas se apagan completamente.
- Para la reactivación de la función de puente o del funcionamiento de una bobina individual, gire el regulador giratorio de la bobina secundaria y la bobina primaria respectivamente primero de vuelta a la posición 0. A continuación se puede activar de nuevo la función de puente.



Función de reconocimiento de recipientes

Si se colocan utensilios de cocina inadecuados/demasiado pequeños o se quitan utensilios de cocina con un cocina conectada, aparecerá el siguiente símbolo en la indicación de 7 segmentos asignada: .

- Apague la cocina de inducción. Gire el regulador giratorio de vuelta a la posición 0.



Función de indicación de caliente

Si se apaga una placa de cocción (posición 0), mientras que la superficie de la placa de cocción presenta una temperatura de 60 °C se indica en la indicación de 7 segmentos asignada el símbolo [H].



Apagado de la placa de cocción

- Gire el regulador giratorio en el sentido de giro a la izquierda de vuelta a la posición 0. Se muestra el símbolo [0] hasta que se apaga después de un tiempo breve. La placa de cocción está apagada.

Cambio de la ubicación del aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ Aparatos externos desconectados
- ✓ Se han leído las indicaciones de seguridad relativos al cambio de ubicación en el capítulo de seguridad



¡Atención!

Daños personales y materiales debido a una velocidad inadecuada

Si el aparato se desplaza con una velocidad inadecuada, no podrá frenarse en caso de emergencia. El aparato puede volcar y ocasionar lesiones y daños materiales.

- No empujar el aparato a una velocidad superior a 3 km/h.
- Empuje el aparato de manera que se pueda frenar en cualquier momento.
- En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas, el aparato deberá empujarse por dos personas.

- Extraiga la clavija de red.

↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio"

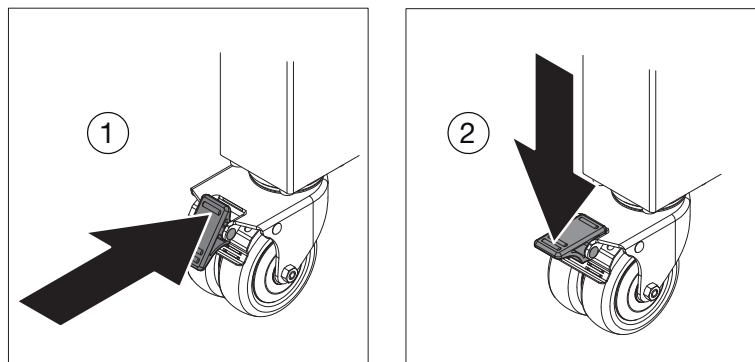
- Asegúrese de que en la placa de cocción por inducción, en las superficies de apoyo y en la tapa del puente extractor no hay ningún objeto que se pueda caer.

- Pliegue hacia abajo el reposabandejas opcional.

↳ Subcapítulo "Plegado hacia abajo el componente"

- Fije la clavija de red con el cable en el aparato para que las ruedas del aparato no pasen por encima de esta.

Modelo de aparato con ruedas



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta la ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas

- ✓ 2 personas
- ☞ Tenga en cuenta las indicaciones en el capítulo Montaje.
- ☞ Capítulo "Montaje"



¡Advertencia!

Vuelco del aparato

El aparato puede volcar al pasar por una superficie inclinada.

- Nunca empuje el aparato por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación > 15°.



¡Advertencia!

Capacidad de frenado insuficiente de los frenos de las ruedas bloqueados

En las rampas, el hecho de que la capacidad de frenado de los frenos de las ruedas bloqueados sea suficiente según las circunstancias, no se puede garantizar. El aparato puede ponerse en movimiento lesionando a alguna persona.

- Bloquee el aparato en una rampa con los frenos de las ruedas bloqueados y asegúrelo adicionalmente para evitar un deslizamiento (p. ej. calzándolo).



¡Advertencia!

Daños personales y materiales como consecuencia del desplazamiento del aparato

Gracias a las 4 ruedas directrices, el aparato tiene una buena maniobrabilidad. Al desplazarse por rampas, huecos o superficies inclinadas, el aparato podría desviarse con facilidad.

- El aparato debe empujarse cuidadosamente por 2 personas (una en cada extremo del aparato) cuando se vaya a pasar por una rampa, un hueco o una superficie inclinada



¡Atención!

Daños materiales por colocación de la base del aparato

En el desplazamiento por superficies inclinadas o rampas, el aparato puede tocar tierra debido a la poca distancia del suelo, por lo que podría sufrir daños o dejar de ser manejable.

- Utilice los medios de transporte adecuados (p. ej. carro de elevación) para transportar el aparato por rampas y superficies inclinadas.
- Para ello, traslade el aparato sobre un palet y transpórtelo con medidas de seguridad especiales (p. ej. cerrando el área de peligro, con la ayuda de otras personas).
- Deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG.



¡Atención!

Daños materiales

Al realizar el traslado del aparato sobre un palet o desde un palet no utilice en ningún caso una carretilla de horquilla elevadora. La base puede resultar dañada y puede provocar daños materiales graves.

- Utilice siempre el equipo de protección adecuado (p. ej. guantes).
- Cargue el aparato sobre el palet o descárguelo del palet solo con la ayuda de varias personas.
- Deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG y disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

- Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- Retire los utensilios de cocina, etc., de la placa de cocción por inducción y de las demás superficies de apoyo, ya que de lo contrario puede resbalarse del aparato.
- El aparato debe empujarse cuidadosamente por 2 personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.

**Plegado hacia arriba y
bloqueo del componente**



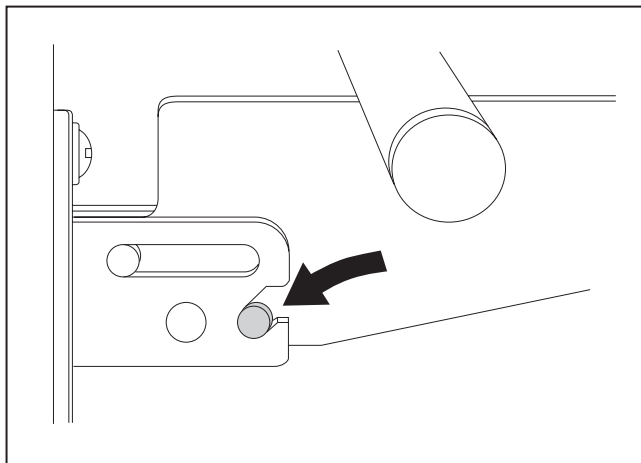
¡Advertencia!

Peligro por sobrecarga

Una sobrecarga puede provocar que el reposabandejas se abata repentinamente. Los objetos colocados encima podrían caerse y provocar daños materiales y lesiones.

- El reposabandejas soporta una carga distribuida máxima de 25 kg.
- Pliegue hacia arriba el componente ligeramente por encima de la horizontal (aprox. 30 °).

- Desplace el componente hacia abajo e inclinado hacia el aparato y encájelo en los dos bloqueos laterales.



- Vuelva a comprobar si el componente realmente está encajado en los **dos** bloqueos y, si fuera necesario, corrija el bloqueo.

Plegado hacia abajo el componente

- Tire del componente del aparato inclinado hacia arriba hasta sacarlo de los bloqueos laterales.
- Pliegue hacia abajo el componente.

Cambiar el montaje de los componentes

- ① En caso necesario, los reposabandejas, los reposaplatos y los estantes pueden desplazarse en altura 10 cm hacia abajo o fijarse en el lado opuesto respectivamente.



¡Advertencia!

Aplastamiento en las extremidades

Durante el plegado hacia abajo y hacia arriba de los reposabandejas y durante el ajuste de las consolas y su aseguramiento con el minivástago existe peligro de aplastamiento de las extremidades.

- Pliegue los reposabandejas hacia abajo y hacia arriba de manera que no pueda atraparse o aplastarse ninguna extremidad.



¡Atención!

Peligro de heridas o daños en el componente

Si se aflojan los tornillos de cabeza con hexágono interior de un componente, este puede caerse. Como consecuencia, puede causar lesiones a las personas o sufrir daños.

- Antes de aflojar los tornillos de cabeza con hexágono interior superiores, el componente deberá asegurarse por una segunda persona para evitar que se caiga.



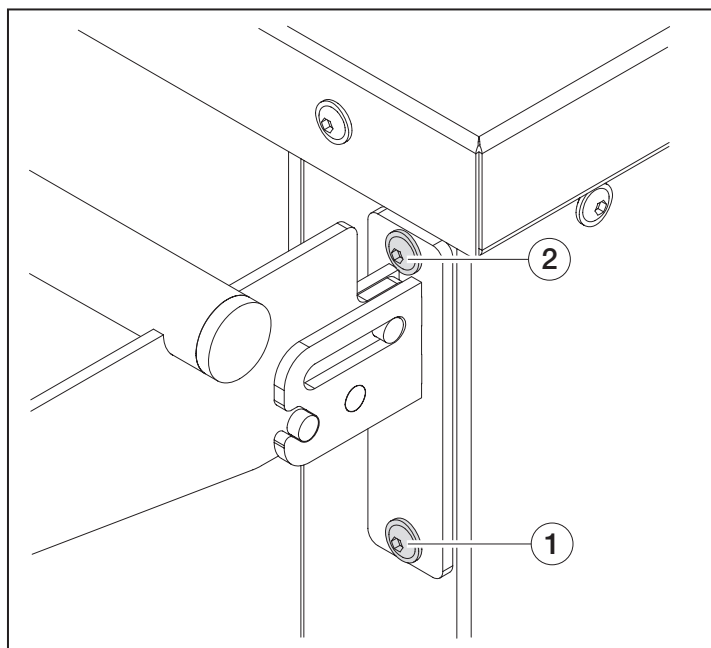
¡Atención!

Peligro de heridas debido a una fijación insuficiente

Los reposabandejas, los reposaplatos y los estantes deben fijarse siempre con los 2 tornillos de cabeza con hexágono interior en cada lado para alcanzar la capacidad de carga necesaria.

- Para cambiar de montaje, básicamente deberá fijar las dos consolas con 2 tornillos de cabeza con hexágono interior respectivamente.

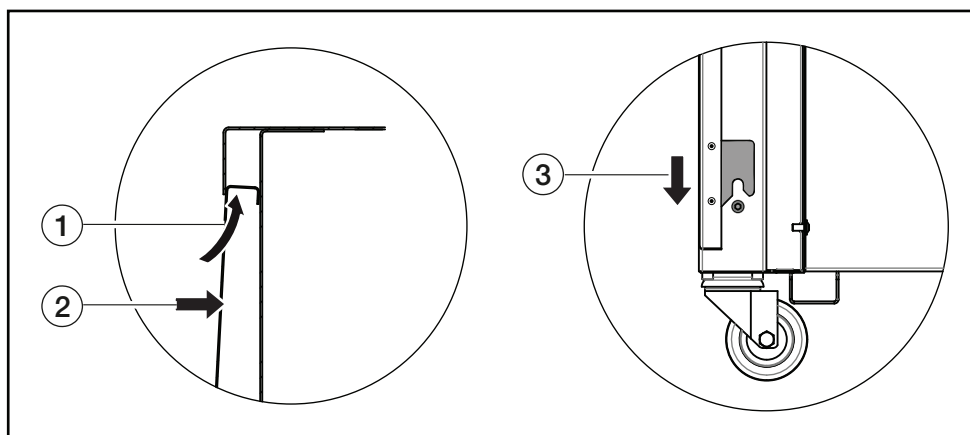
- En ambos lados, afloje y desenrosque el tornillo de cabeza con hexágono interior inferior (1) en la fijación del componente utilizando una llave.
- Pliegue hacia abajo el componente.
- En ambos lados, afloje y desenrosque el tornillo de fijación superior (2), mientras que una segunda persona sujeta el componente.



- Retire el componente, deposítelo a un lado si no se va a utilizar y vuelva a enroscar los tornillos de cabeza con hexágono interior desenroscados en los orificios roscados en la base.
- Para el montaje del componente, desenrosque los tornillos de cabeza con hexágono interior en la posición deseada.
- Mientras que una segunda persona sujeta el componente en posición correcta, enrosque el tornillo de cabeza con hexágono interior superior (2) en ambos lados.
- Pliegue hacia arriba el componente y, a continuación, enrosque el tornillo de cabeza con hexágono interior inferior (1) en ambos lados.

Montaje/desmontaje del revestimiento frontal en el lado del cliente

❗ El revestimiento frontal en el lado del cliente puede sustituirse fácilmente y puede montarse o desmontarse sin necesidad de usar herramientas.



- Desplace el revestimiento frontal en el lado del cliente (1) debajo de la cubierta abatible superior.
- Enganche las dos lengüetas de enganche (2) en los tornillos anteriores a la derecha y la izquierda en la base (3).

Apertura/cierre de los cajones

❗ Los cajones en el lado de servicio pueden abrirse fácilmente mediante el principio Push-to-open (pulsar para abrir) y cerrarse fácilmente mediante el principio Push-to-close (pulsar para cerrar).



¡Atención!

Peligro de atrapamiento de extremidades

Al cerrar los cajones pueden quedar atrapadas las extremidades.

- Tenga cuidado de que las extremidades (p. ej. manos) no resulten atrapadas.

Placa eutéctica (acumulador de frío)

La placa eutéctica solo puede introducirse o extraerse con el cajón abierto. Si el cajón opcional está abierto pueden verse los rieles de guía. Aquí se encuentra la zona de inserción prevista para la placa eutéctica.

- ☞ La placa eutéctica solo debe utilizarse para el mantenimiento frío de alimentos.
- ☞ Toque la placa eutéctica prerrefrigerada solo con protección (p. ej. con guantes).
- ☞ Las placas eutécticas no estancas ya no podrán utilizarse para la refrigeración de alimentos.
- ☞ La placa eutéctica ha alcanzado su capacidad de refrigeración completa cuando esta está completamente helada.



¡Advertencia!

Daños materiales

Si la placa eutéctica se calienta, existe el peligro de que la placa se deforme y no sea estanca. En caso extremo, la placa eutéctica puede estallar.

- La placa eutéctica no debe conservarse en un compartimento caliente ni debe calentarse.
 - Elimine de forma inmediata las placas no estancas. No suministre el líquido a las aguas residuales. Elimine inmediatamente los posibles alimentos contaminados.
-



¡Advertencia!

Daños materiales

La placa eutéctica es sensible a los golpes en estado helado y puede resultar dañada/volverse no estanca.

- No deje caer la placa eutéctica en estado helado o impida que sufra golpes.
-

Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

✓ Aparato conectado a la base de enchufe

■ Apague el aparato con la tecla "Encendido / apagado del aparato".
Adicionalmente se apagan todas las cocinas de inducción encendidas.
El aparato está en "modo standby".

■ En caso necesario, apague los aparatos externos conectados.

■ Extraiga la clavija de red.

■ Limpie el aparato.

🔗 Capítulo "Limpieza y cuidados"

Ayuda en caso de problemas

Ningún componente eléctrico (ventiladores, iluminación por LED, bases de enchufe) recibe alimentación de corriente

Causa	Medida
Clavija de red desenchufada o no enchufada correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la clavija de red en la base de enchufe y compruebe si está bien enchufada.
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación. <p>↳ Capítulo "Reparación"</p>
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>↳ Capítulo "Reparación"</p>

El ventilador no funciona

Causa	Medida
Enchufe del cable del ventilador desenchufado o mal enchufado.	<ul style="list-style-type: none"> Inserte el enchufe del cable del ventilador en las bases de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor. <p>↳ Subcapítulo "Montaje de los ventiladores"</p>
Los sensores de temperatura se han activado.	<ul style="list-style-type: none"> Restablezca la indicación de la supervisión de temperatura. <p>↳ Subcapítulo "Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura"</p>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>↳ Capítulo "Reparación"</p>

La potencia de extracción es insuficiente

Causa	Medida
El aparato está expuesto a la corriente de aire en su ubicación.	<ul style="list-style-type: none"> Solucione la causa de la corriente de aire. – o bien – Cambie la ubicación del aparato.
El nivel de potencia seleccionado para la extracción es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione un nivel de potencia superior. <p>↳ Subcapítulo "Selección del nivel de potencia de la extracción"</p>
El cartucho de filtro está saturado.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los cartuchos de filtro. <p>↳ Subcapítulo "Limpieza de la tapa, los cartuchos de filtro, el bastidor del puente extractor y los canales de salida de aire"</p>
Enchufe del cable del ventilador desenchufado o mal enchufado.	<ul style="list-style-type: none"> Inserte el enchufe del cable del ventilador en las bases de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor. <p>↳ Subcapítulo "Montaje de los ventiladores"</p>

Causa	Medida
Falta la cubierta deflectora de aire o no está bien fijada.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la cubierta deflectora de aire y, en caso necesario, fíjela correctamente. Subcapítulo "Montaje de la protección contra salpicaduras y de la cubierta deflectora de aire"
La junta de la caja filtrante de olor está dañada o falta.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la junta y encargue que la sustituyan. Subcapítulo "Control de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor"
La esterilla filtrante de carbón activado no está montada correctamente o falta.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si hay una esterilla filtrante de carbón activado en la caja filtrante de olor y si está fijada correctamente. Subcapítulo "Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado"
La esterilla filtrante de carbón activado está saturada.	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la esterilla filtrante de carbón activado. Subcapítulo "Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado"
El ventilador está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la corriente de aire por debajo de la caja filtrante de olor. Encargue la sustitución de los ventiladores defectuosos al personal autorizado para la reparación. Capítulo "Reparación"

Disminución de la función de filtrado de olores

Causa	Medida
Limpeza insuficiente del aparato.	<ul style="list-style-type: none"> Limpe periódicamente el aparato según las especificaciones. Capítulo "Limpieza y cuidados"
La esterilla filtrante de carbón activado no está montada correctamente o falta.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si hay una esterilla filtrante de carbón activado en la caja filtrante de olor y si está fijada correctamente. Subcapítulo "Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado"
La esterilla filtrante de carbón activado está saturada.	<ul style="list-style-type: none"> Cambie la esterilla filtrante de carbón activado. Subcapítulo "Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado"
ION TEC (opcional) saturado.	<ul style="list-style-type: none"> Limpe el ION TEC. Subcapítulo "Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)"
ION TEC (opcional) defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la existencia de daños en el ION TEC. Subcapítulo "Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)"

Mensaje de error de la electrónica de control B.PRO Control

Causa	Medida
El mensaje "Cerrar puerta" se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cierre la cubierta de la caja filtrante de olor. ↳ Subcapítulo "Cierre de la cubierta"
El mensaje "Comprobar filtro carbón activado" se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si hay una esterilla filtrante de carbón activado en la caja filtrante de olor y si está fijada correctamente. ↳ Subcapítulo "Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado"
El mensaje "Alarma temp." se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restablezca la indicación de la supervisión de temperatura. ↳ Subcapítulo "Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura"
El mensaje "Error ION TEC" se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe la existencia de daños en el ION TEC. ↳ Subcapítulo "Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)"
El mensaje "Error comunic. PCB de potencia" se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"
El mensaje "Error comunic. PCB de interfaz" se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"
El mensaje "Rotura sensor temperat." se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"

El modo de extracción falla, el interruptor de encendido/apagado está encendido, el indicador LED de funcionamiento no se enciende

Causa	Medida
Los sensores de temperatura de protección se han activado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Realice las medidas necesarias para la nueva puesta en funcionamiento de la extracción. ↳ Subcapítulo "Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura" ■ Si hay daños visibles, avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"
El ventilador o el sistema eléctrico del aparato están defectuosos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"

La tapa no puede colocarse correctamente

Causa	Medida
Los cartuchos de filtro no están correctamente insertados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe la fijación correcta de los cartuchos de filtro. ↳ Subcapítulo "Montaje de los cartuchos de filtro y colocación de la tapa del puente extractor"
La tapa o los componentes están deformados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños ocasionados por el transporte, el cambio de ubicación o cualquier otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ponga el aparato fuera de servicio. ■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación"

La cubierta de la caja filtrante de olor no se puede cerrar

Causa	Medida
El aparato está en una superficie desnivelada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alinee el aparato o colóquelo sobre una superficie nivelada.

Presencia de ozono

Causa	Medida
El aparato marcha en vacío (sin formación de humos).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apague el aparato. ■ Proporcione una buena ventilación. ■ Salga de la sala durante al menos 30 minutos.
Falta la esterilla filtrante de carbón activado o no está correctamente montada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apague el aparato. ■ Proporcione una buena ventilación. ■ Salga de la sala durante al menos 30 minutos. ■ Compruebe la esterilla filtrante de carbón activado. ↳ Subcapítulo "Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado"

Error de las cocinas de inducción

**El código de error E2
parpadea en la indicación
de 7 segmentos**

Causa	Medida
Sobret temperatura	<ul style="list-style-type: none"> Apague la cocina mediante el regulador giratorio. Deje que la cocina se enfríe. Si el error persiste después de la nueva puesta en funcionamiento, avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>➞ Capítulo "Reparación"</p>

**El código de error E3
parpadea en la indicación
de 7 segmentos**

Causa	Medida
Se han utilizado utensilios de cocina inadecuados.	<ul style="list-style-type: none"> Utilice utensilios de cocina adecuados. <p>➞ Subcapítulo "Placa de cocción por inducción"</p>

**El código de error E4
parpadea en la indicación
de 7 segmentos**

Causa	Medida
La cocina no existe.	<ul style="list-style-type: none"> Apague la cocina mediante el regulador giratorio. Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>➞ Capítulo "Reparación"</p>

**El código de error E5, E6
o E7 parpadea en la
indicación de 7
segmentos**

Causa	Medida
Error del generador	<ul style="list-style-type: none"> Apague la cocina mediante el regulador giratorio. Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>➞ Capítulo "Reparación"</p>

**El código de error E8
parpadea en la indicación
de 7 segmentos**

Causa	Medida
Funcionamiento incorrecto del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> Apague la cocina mediante el regulador giratorio. Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>➞ Capítulo "Reparación"</p>

**El código de error E9
parpadea en la indicación
de 7 segmentos**

Causa	Medida
El sensor de temperatura está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Apague la cocina mediante el regulador giratorio. Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>➞ Capítulo "Reparación"</p>

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno. Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material).

La estabilidad de la capa pasiva también puede verse afectada por influencias químicas y por capas de cal, grasa, almidón y proteínas y, como consecuencia, puede favorecerse la formación de corrosión.

El contacto de las siguientes sustancias con el acero inoxidable también puede provocar/favorecer la corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales
- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

☞ Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente. Las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados deben tenerse en cuenta obligatoriamente.

B.PRO recomienda:

Las superficies de acero inoxidable muy utilizadas (p. ej. bandejas para baño María con calentamiento) deben tratarse adicionalmente con DeepClean Stainless Steel de forma regular para la limpieza rutinaria del día a día. De este modo, la capa pasiva y, por lo tanto, la resistencia a la corrosión de la superficie de acero inoxidable se mantienen durante más tiempo.

Intervalo de limpieza El aparato debe limpiarse y secarse a conciencia después de cada utilización.



¡Atención!

Peligro de incendio

La suciedad en la caja filtrante de olor puede inflamarse en determinadas casos.

- Limpie los cartuchos de filtro y la caja filtrante de olor en función del grado de suciedad, pero al menos una vez a la semana.

Métodos de limpieza

Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pasando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por B.PRO.

☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

☞ En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.

Productos de limpieza

Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para superficies de acero inoxidable:

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Productos descalcificantes comunes con base de ácidos orgánicos o ácidos inorgánicos no perjudiciales para el acero inoxidable (p. ej. ácido acético, ácido cítrico, ácido amidosulfónico, ácido fosfórico); en caso de duda, debe contactarse al fabricante del producto de limpieza.
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo
- El filtro de metal desplegado, el filtro ignífugo y el filtro ION TEC pueden limpiarse en lavavajillas.

Productos de limpieza que no son adecuados para las superficies de acero inoxidable:

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear, etc.)
- El filtro de metal desplegado, el filtro ignífugo y el filtro ION TEC no pueden limpiarse en lavavajillas granulado.

Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)
- Los restos de manchas, especialmente las salpicaduras de grasa y las acumulaciones de grasa, pueden eliminarse con una solución de jabón blando caliente al 30 % utilizando un cepillo (cerdas de plástico o naturales).
- Las superficies de vidrio pueden limpiarse de forma muy sencilla con limpiacristales comunes.

Productos de limpieza que no son adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)

- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)

Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para la superficie de vitro-cerámica de la placa de cocción por inducción:

- Productos de limpieza comunes para placas de cocción por inducción
- Rasquetas de limpieza
- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo

Productos de limpieza que no son adecuados para la superficie de vitrocerámica de la placa de cocción por inducción:

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquea, etc.)
- Productos de limpieza abrasivos
- Rasquetas de limpieza dañadas

Productos de limpieza que son adecuados para la placa eutéctica opcional:

- Paño húmedo (preferiblemente paño de limpieza de microfibras) para la limpieza después de cada utilización
- Cepillo (cerdas de plástico o naturales) para la suciedad persistente
- Lavavajillas industrial con una temperatura máxima de +90 °C (temperatura del agua/de secado)
- Productos de limpieza comunes en solución acuosa

Productos de limpieza que no son adecuados para la placa eutéctica opcional:

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)
- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)
- Lavavajillas granulado

Limpiar el aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ No hay aparados externos conectados
- ✓ La clavija de red está desconectada de la base de enchufe
- ✓ El interior y el exterior del aparato se han enfriado



¡Advertencia!

Peligro de descarga eléctrica por la entrada de agua al interior de la carcasa

Durante la realización de trabajos de limpieza en el aparato cerrado, puede entrar agua en la carcasa y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.

B.PRO recomienda:

Básicamente, antes de la utilización de productos de limpieza químicos siempre debe comprobarse la compatibilidad con la superficie en una zona que esté tapada. De este modo se evitan las decoloraciones no deseadas u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

☞ Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o incluso metálico, será necesario enjuagar los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras, etc.) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.

- Desmonte los componentes.
- La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

Limpieza del puente extractor

- ✓ Los utensilios de cocina se han retirado de la placa de cocción por inducción
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica



¡Advertencia!

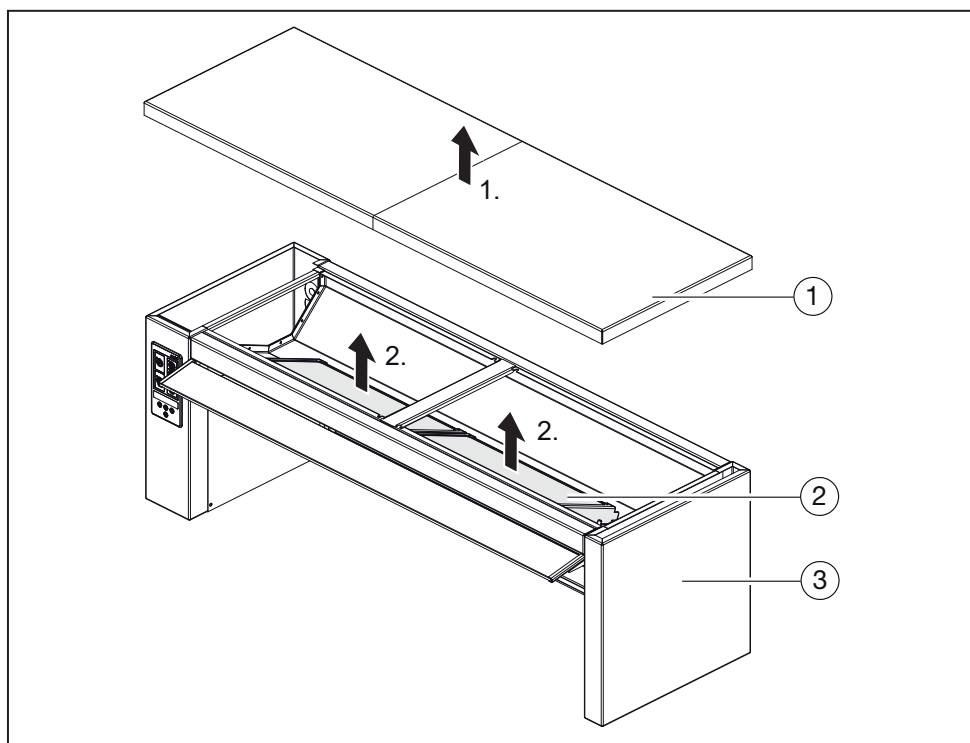
Peligro por la caída de objetos (calientes)

Los utensilios de cocina u otros objetos aún pueden estar calientes al recoger y vaciar el aparato (antes de la limpieza) y pueden caerse. Existe peligro de aplastamientos, contusiones y quemaduras.

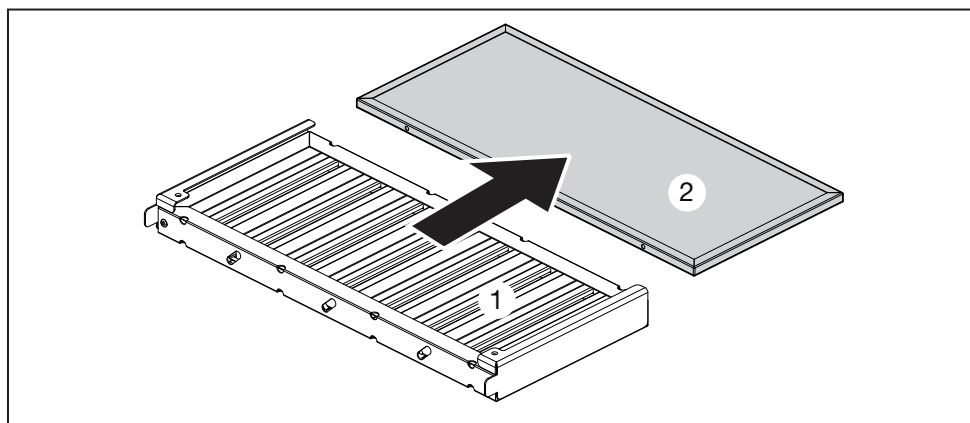
- Recoja y vacíe el aparato con cuidado.
- En caso necesario, utilice indumentaria de protección adecuada (guantes resistente al calor).

Desmontaje del cartucho de filtro

- Retire la tapa (1) del puente extractor (1.).
- Extraiga hacia arriba los cartuchos de filtro (2) por separado para retirarlos (2.) del bastidor del puente extractor (3).



- Desmonte y limpie el cartucho de filtro (que consta de filtro ignífugo (1) y filtro de metal desplegado (2)).



¡Atención!

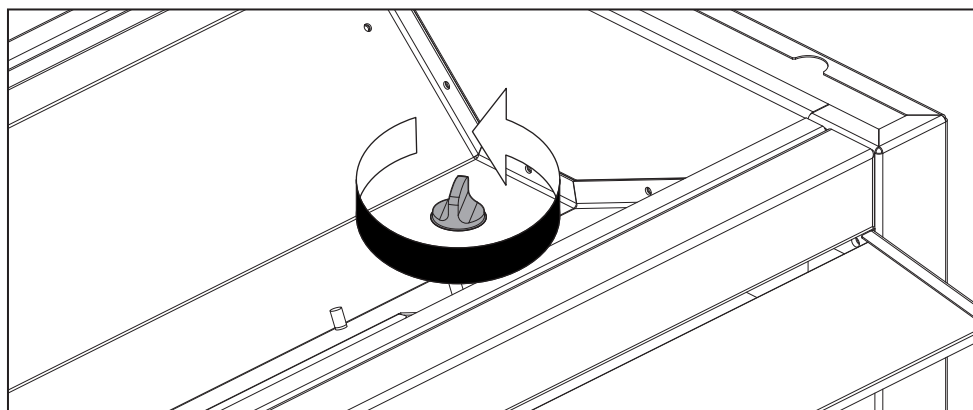
Peligro de resbalar

Si durante o después de la limpieza gotea o sale agua de limpieza del aparato existe peligro de resbalar.

- Seque completamente el agua que haya goteado / salido del aparato.

Limpiar la cubeta colectora

- Coloque un recipiente adecuado debajo del tapón de evacuación de grasa.
- Abra la tapa de rosca del tapón de evacuación de grasa.



- Limpie el cubeta colectora utilizando los métodos de limpieza descritos anteriormente.
- Después de la limpieza de la cubeta colectora, vuelva a fijar la tapa de rosca.

Limpieza de la tapa, los cartuchos de filtro, el bastidor del puente extractor y los canales de salida de aire

- ☞ Los cartuchos de filtro (cartuchos de filtro del tipo A según DIN 18869-5) pueden lavarse en un lavavajillas o alternativamente a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.
- Limpie la tapa, los cartuchos de filtro, el bastidor del puente extractor y los canales de salida de aire utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.



¡Atención!

Daños en la electrónica de control B.PRO Control

En el puente extractor izquierdo hay montada una electrónica de control B.PRO Control. La cubierta trasera montada en el canal de salida de aire no debe desmontarse ni retirarse.

- Limpie el canal de salida de aire sin desmontar ni retirar la electrónica de control B.PRO Control ni las piezas de la misma.

Montaje de los cartuchos de filtro y colocación de la tapa del puente extractor

- ☞ El aparato solo puede funcionar correctamente cuando todos los cartuchos de filtro están correctamente montados.
- ☞ Tenga en cuenta el alojamiento correcto de los filtros individuales en el bastidor del puente extractor.
- ☞ Los cartuchos de filtro se sujetan en su posición correcta mediante los pernos de guía. En este caso es importante que el cartucho de filtro completo (filtro de metal desplegado y filtro ignífugo) esté insertado correctamente.
- Retire el filtro de metal desplegado del bastidor del filtro ignífugo.
Al insertarlo deberá prestar atención a que la abertura del bastidor siempre señale hacia arriba.

- Inserte los cartuchos de filtro (empezando por la izquierda o la derecha) en fila.
- Coloque la tapa en unión positiva.

El cartucho de filtro está insertado correctamente cuando:

- la abertura del bastidor del cartucho señala hacia arriba.
- los cartuchos de filtro están insertados en unión positiva.
- el filtro ignífugo del cartucho de filtro señala en dirección a la placa de cocción por inducción y el filtro de metal desplegado señala hacia arriba.

Limpieza de la bahía de cocción por inducción

- ① Para la limpieza a fondo de la bahía de cocción por inducción, primero debe retirarse la cubierta deflectora de aire en el lado del cliente.

Desmontaje y limpieza de la cubierta deflectora de aire

- ✓ Los utensilios de cocina se han retirado de la placa de cocción por inducción y los aparatos externos se han desconectado de la red eléctrica
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- Retire hacia arriba la cubierta deflectora de aire en el lado del cliente.
- Limpie la cubierta deflectora de aire utilizando los métodos de limpieza y los productos de limpieza descritos anteriormente.

Montaje de la protección contra salpicaduras y de la cubierta deflectora de aire

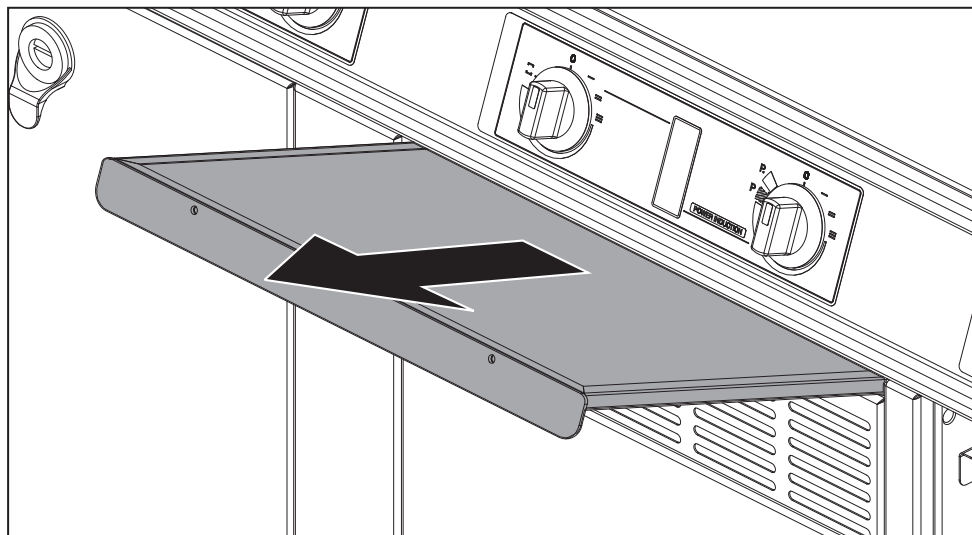
- ☞ El aparato solo puede funcionar correctamente si la cubierta deflectora de aire en el lado del cliente está montada adecuadamente.

- Vuelva a insertar la cubierta deflectora de aire desde arriba.

Limpieza del filtro de la placa de cocción por inducción

- ① Los filtros de metal desplegado pueden lavarse en un lavavajillas o alternativamente a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.
- Limpie el filtro en función del grado de suciedad, pero al menos una vez a la semana.

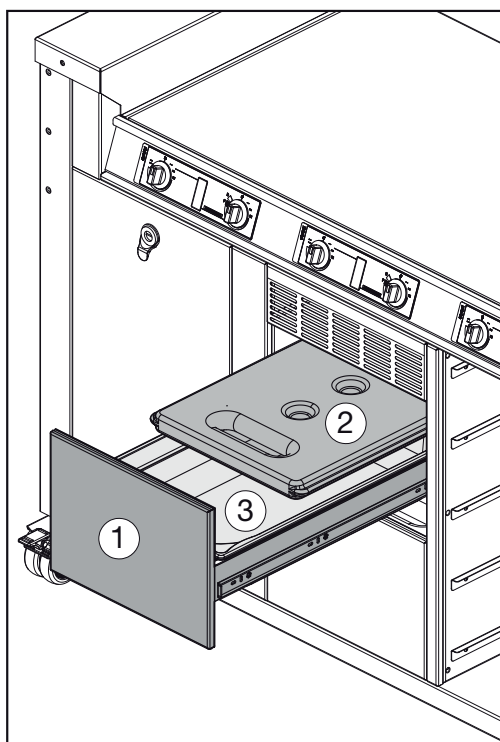
- Retire el filtro.



- Limpie el filtro utilizando los métodos de limpieza y los productos de limpieza descritos anteriormente.
- Después de la limpieza, vuelva a insertar el filtro.

Limpieza del cajón opcional con placa eutéctica opcional

- El cajón opcional (1) puede abrirse fácilmente con el principio Push-to-open (pulsar para abrir).



- En caso necesario, extraiga la placa eutéctica opcional disponible (2) de los rieles de guía.
- En caso necesario, retire el recipiente GN opcional disponible (3).

☞ Toque la placa eutéctica helada solo con protección (p. ej. con guantes).

- Limpie y seque el cajón utilizando los métodos de limpieza descritos anteriormente.
- Limpie la placa eutéctica utilizando los métodos de limpieza descritos anteriormente.
- En caso necesario, introduzca la placa eutéctica opcional disponible (2) en los rieles de guía.
- En caso necesario, inserte el recipiente GN opcional disponible (3).

☞ Toque la placa eutéctica helada solo con protección (p. ej. con guantes).

- El cajón opcional (1) puede cerrarse fácilmente con el principio Push-to-close (pulsar para cerrar).

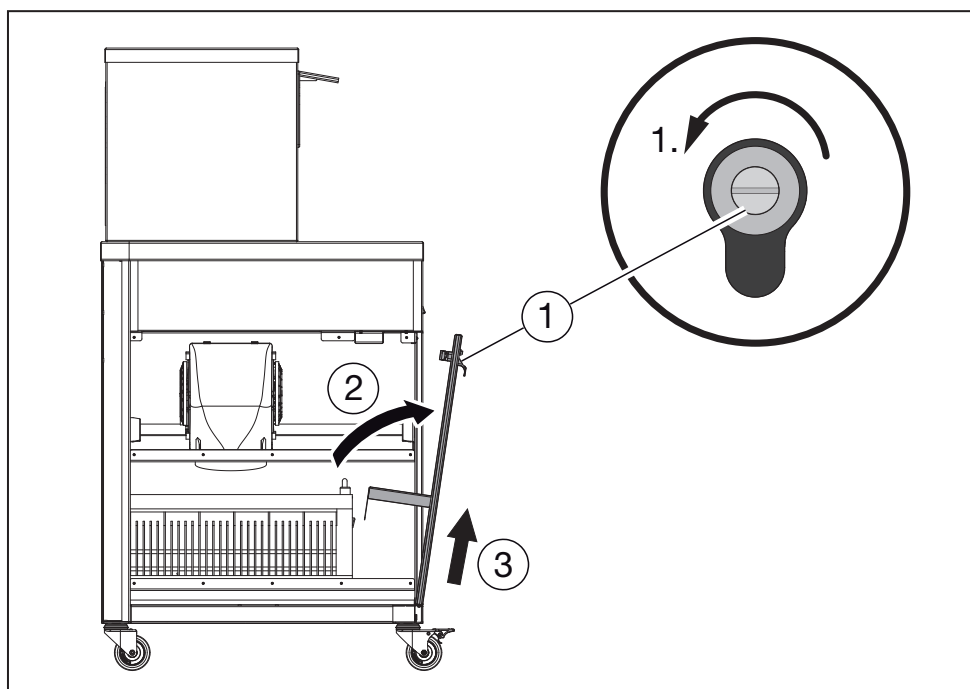
Limpieza de la caja filtrante de olor

- ✓ Los utensilios de cocina se han retirado de la placa de cocción por inducción y los aparatos externos se han desconectado de la red eléctrica
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica

☞ Antes de la limpieza a fondo, deben retirarse los ventiladores y la esterilla filtrante de carbón activado para protegerlos contra la humedad.

Desmontaje de la cubierta

- Abra el cierre rápido (1.) con una herramienta adecuada (p. ej. destornillador) (1).
- Pliegue la cubierta un poco hacia abajo (2) y, a continuación, retírela hacia arriba (3).
- Deposite la cubierta a un lado.



Desmontaje de los ventiladores

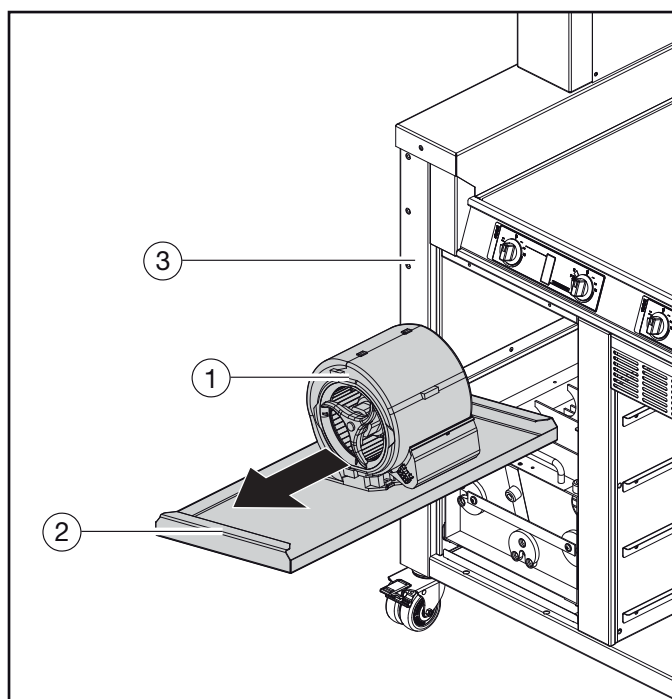


¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Los ventiladores no disponen de protección contra el agua. Por tanto, existe el peligro de un fallo de funcionamiento o un cortocircuito si llegara agua a los ventiladores durante la limpieza.

- Asegúrese de que los ventiladores están protegidos contra las salpicaduras de agua y la humedad durante la limpieza.
- Extraiga un poco el ventilador (1) sujetándolo por el mango de la chapa de soporte (2).
- Extraiga la clavija de red del ventilador de la base de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor (3).
- Retire el ventilador (1), incluida la chapa de soporte (2), completamente de la caja filtrante de olor (3).



Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)

- ☞ El ION TEC puede lavarse en un lavavajillas del tamaño suficiente o a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.



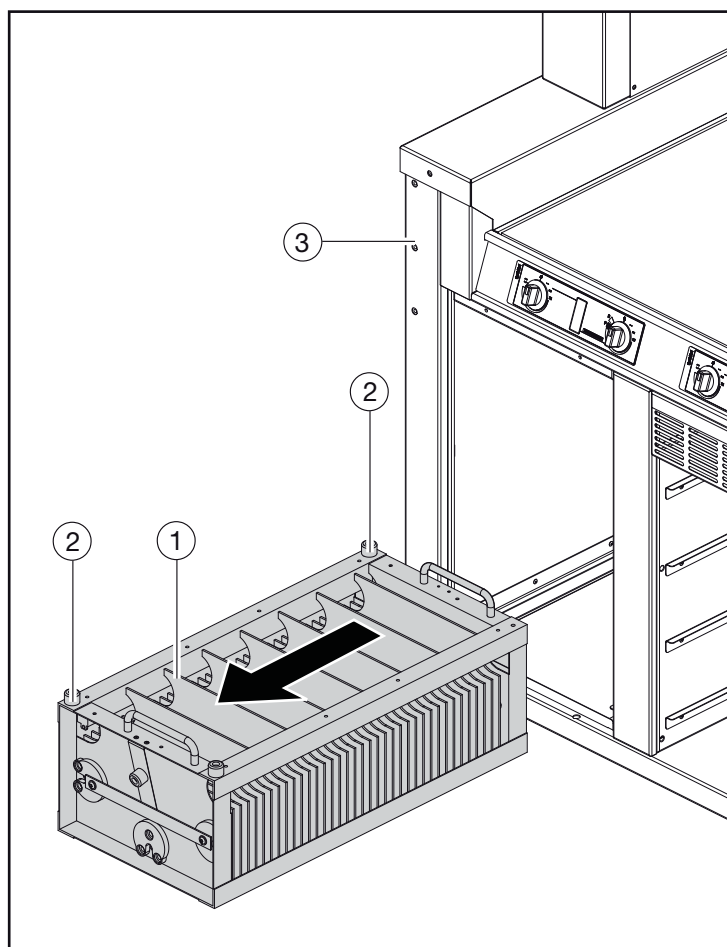
¡Atención!

Funcionamiento incorrecto del ION TEC

El ION TEC posee unos finísimos hilos de ionización que podrían dañarse durante el montaje/desmontaje y la limpieza. La falta de hilos de ionización puede reducir la capacidad de rendimiento de la fase de filtrado. Si los hilos de ionización están dañados pueden producir un funcionamiento incorrecto del ION TEC.

- Asegúrese de que los hilos de ionización no se dañan. Si los hilos se dañan pueden retirarse para poder seguir utilizando el aparato durante un breve tiempo y con una capacidad de rendimiento reducida.
- Informe al servicio técnico de B.PRO.

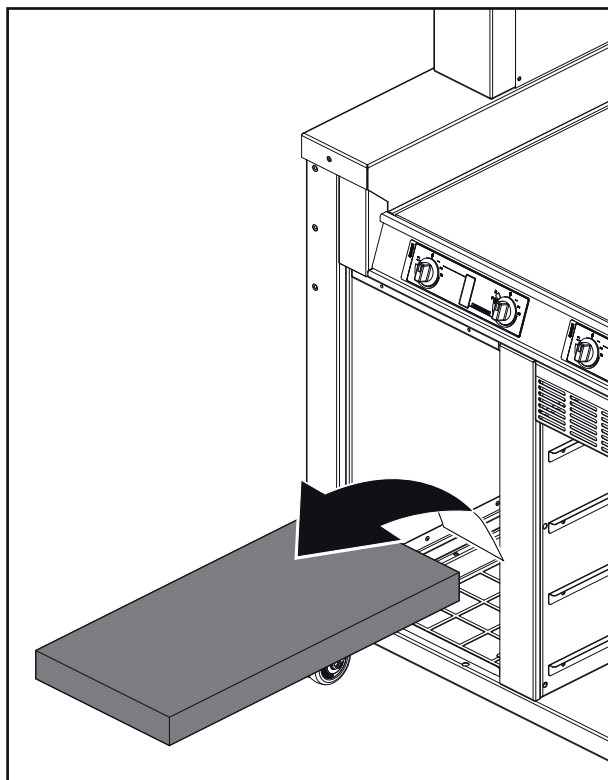
- Extraiga el ION TEC (1) de la caja filtrante de olor (3) sujetándolo por el mango y asegúrese de que no se dañan los bloqueos de rotación (2).



- Limpie el ION TEC utilizando los métodos y productos de limpieza anteriormente descritos.

Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado

- Extraiga la esterilla filtrante de carbón activado.



- Cambie la esterilla filtrante de carbón activado cuando se haya alcanzado el intervalo de cambio.

↳ Subcapítulo "Intervalos de limpieza/cambio de los filtros"

☞ B.PRO recomienda girar la esterilla filtrante de carbón activado con cada limpieza de la caja filtrante de olor.

Limpieza de la caja filtrante de olor

- Limpie el interior de la caja filtrante de olor utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.

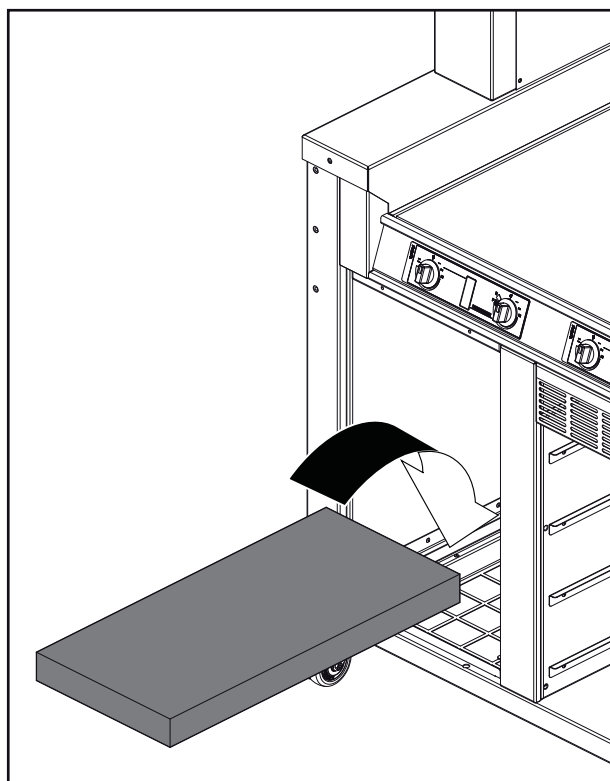
Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado

☞ Cargue siempre 1 esterilla filtrante de carbón activado en la caja filtrante de olor. Si no se coloca ninguna esterilla filtrante de carbón activado, la potencia de extracción correcta se verá perjudicada del siguiente modo:

– Posición de filtro vacía:

Disminución de la función de filtrado de olores, reducción de la presión dinámica en la caja filtrante de olor y, por tanto, menor flujo de aire, lo que empeora el proceso de recogida de vapores.

► Inserte la esterilla filtrante de carbón activado.



¡Atención!

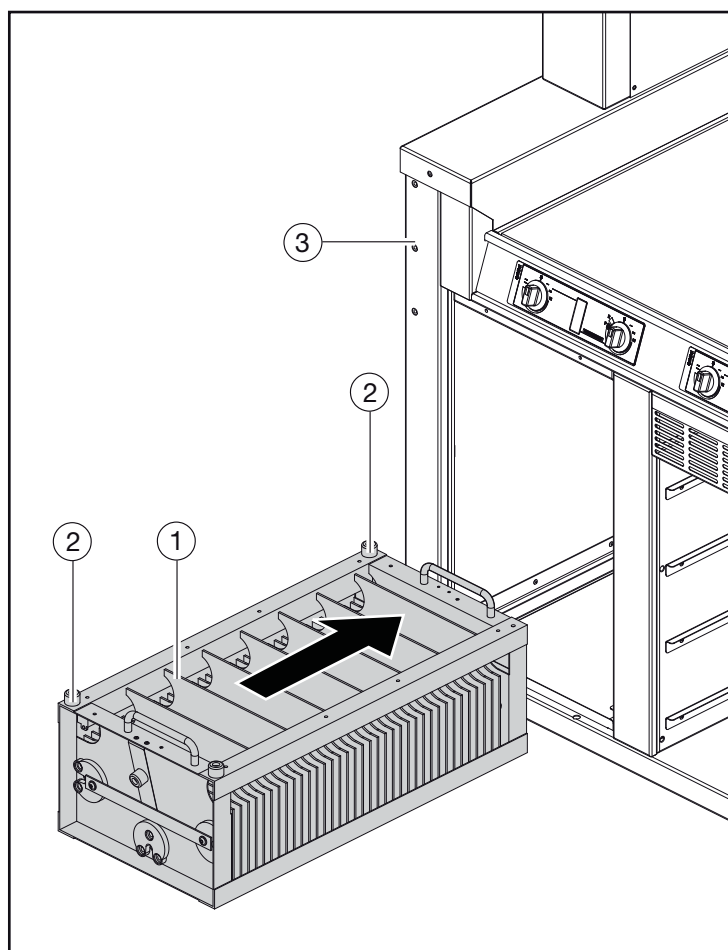
Elevada concentración de ozono en aparatos con ION TEC (opcional)

Si el aparato se utiliza con una esterilla filtrante de carbón activado montada de forma incorrecta o sin ella, se produce un incremento en la concentración de ozono y, como consecuencia, se produce la irritación en las vías respiratorias.

► Si detecta la presencia de ozono, apague el aparato, proporcione una ventilación adecuada y salga de la sala durante al menos 30 minutos.

Inserción del ION TEC (opcional)

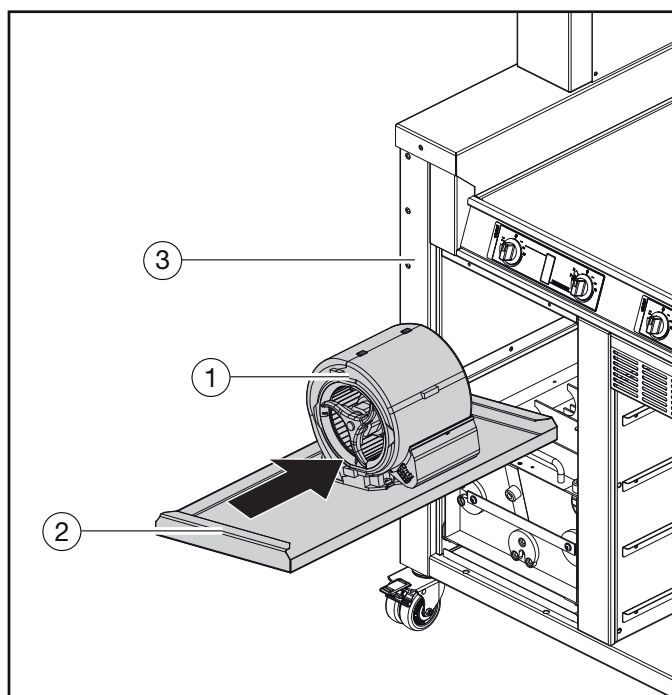
- Sujete el ION TEC (1) por el mango, introdúzcalo completamente en la caja filtrante de olor (3) y asegúrese de que los bloqueos de rotación (2) están orientados hacia la izquierda.



Montaje de los ventiladores

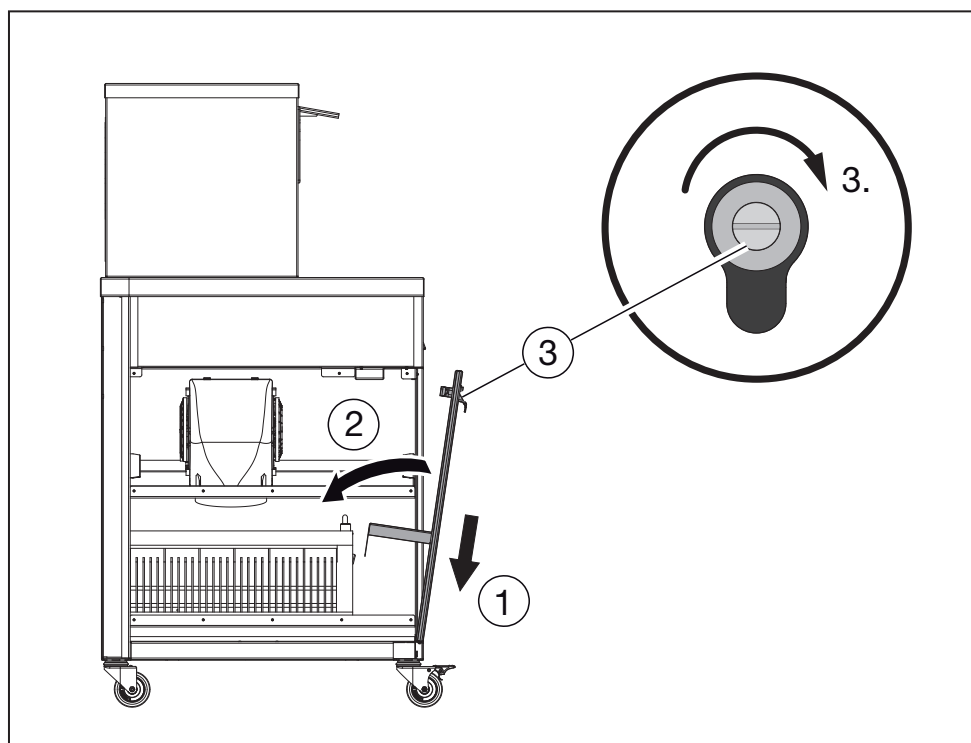
☞ Tenga en cuenta la orientación del enchufe cuando conecte el cable del ventilador: El enchufe solo podrá enchufarse en la base de enchufe del aparato cuando la ranura del enchufe apunte hacia arriba.

- Inserte el ventilador (1) sujetándolo por el mango de la chapa de soporte (2).
- Inserte la clavija de red del ventilador en la base de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor (3).



Cierre de la cubierta

- Deposite la cubierta con los pernos de guía hacia abajo en los agujeros guía previstos para ello (1.).
- Cierre la cubierta hacia arriba (2.).
- Cierre el cierre rápido (3.) con una herramienta adecuada (p. ej. destornillador) (3.).



Limpieza de la pantalla protectora cerrada

La pantalla protectora cerrada puede desplegarse para su limpieza.

- ☞ Retire los objetos de la zona de apertura.
- ☞ En caso necesario despliegue la pantalla protectora con la ayuda de 2 personas.
- ☞ No utilice la pantalla protectora desplegada como superficie de apoyo.

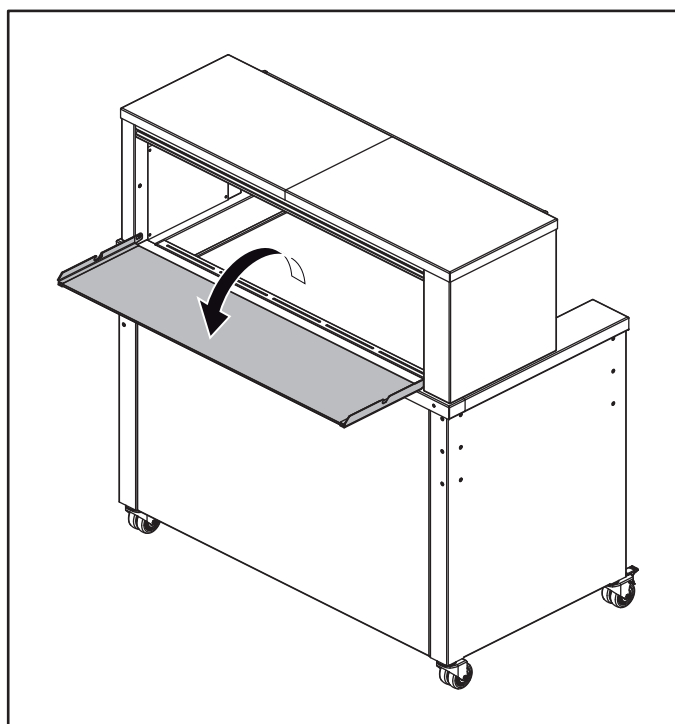


¡Advertencia!

Aplastamiento en las extremidades

Durante el plegado hacia abajo y hacia arriba de la pantalla protectora y durante el ajuste de las consolas existe peligro de aplastamiento de las extremidades.

- Pliegue la pantalla protectora hacia abajo y hacia arriba de manera que no pueda atraparse o aplastarse ninguna extremidad.
- Levante la pantalla protectora hasta que se desenganche de los pernos de bloqueo laterales y después ábrala cuidadosamente hacia delante.



- Limpie la pantalla protectora utilizando los métodos y productos de limpieza anteriormente descritos.
- Pliegue la pantalla protectora hacia arriba y engánchela en los pernos de bloqueo laterales.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda realizar un mantenimiento periódico del aparato por parte de personal especializado correspondientemente formado. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.



¡Advertencia!

Componentes conductores de tensión

Durante la realización de trabajos de mantenimiento o la sustitución de piezas en el aparato conectado, puede provocarse una descarga eléctrica en caso de contacto con los componentes conductores de tensión.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.

Control de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor

- ☞ Debe comprobarse periódicamente si las juntas de la caja filtrante de olor presentan daños.
- Compruebe que las juntas no presenten daños (examen visual).
- En caso de desperfectos, sustituya la junta.

Conservación de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor

- Para prolongar la vida útil de las juntas, trate las juntas periódicamente (mensualmente) con un producto de conservación común.

Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- ☞ Los frenos de las ruedas bloqueados se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
- En caso de que el bloqueo sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s) por parte de:
 - Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Limpieza de los cartuchos de filtro

- ☞ Los intervalos de limpieza de los cartuchos de filtro dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. B.PRO recomienda limpiar diariamente los filtros ignífugos y los filtros de metal desplegado y cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Se recomienda realizar la limpieza de los cartuchos de filtro según la necesidad tras una comprobación visual.

- Desmonte los cartuchos de filtro.
- ☞ Subcapítulo "Limpieza del puente extractor"
- Limpie los cartuchos de filtro.
- ☞ Subcapítulo "Limpieza del puente extractor"

Limpieza del ION TEC

☞ Los intervalos de limpieza del ION TEC dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. B.PRO recomienda limpiar los ION TEC cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.

- Desmonte y limpie el ION TEC.
- ☞ Subcapítulo "Intervalos de limpieza/cambio de los filtros"
- ☞ Subcapítulo "Limpieza de la caja filtrante de olor"

Sustitución de la esterilla filtrante de carbón activado

☞ El intervalo de cambio de la esterilla filtrante de carbón activado depende en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. Visualmente no puede verse si la esterilla filtrante de carbón activado está saturada.

B.PRO recomienda sustituir la esterilla filtrante de carbón activado cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.

☞ B.PRO recomienda girar la esterilla filtrante de carbón activado con cada limpieza de la caja filtrante de olor.

- Desmonte la esterilla filtrante de carbón activado saturada.
- ☞ Subcapítulo "Intervalos de limpieza/cambio de los filtros"
- Coloque la nueva esterilla filtrante de carbón activado.
- ☞ Subcapítulo "Limpieza de la caja filtrante de olor"
- Elimine la esterilla filtrante de carbón activado saturada.
- ☞ Capítulo "Gestión de residuos"

Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

Limpieza del cable de conexión y de la clavija de red

- Compruebe regularmente la existencia de depósitos de grasa en el cable de conexión y en la clavija de red. En caso de depósitos de grasa existe peligro de una descarga eléctrica. En caso necesario, limpie los cables de conexión y las clavijas de red sucias.
- Para la limpieza, desconecte los aparatos de la red eléctrica.

Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

Reparación

Personas autorizadas

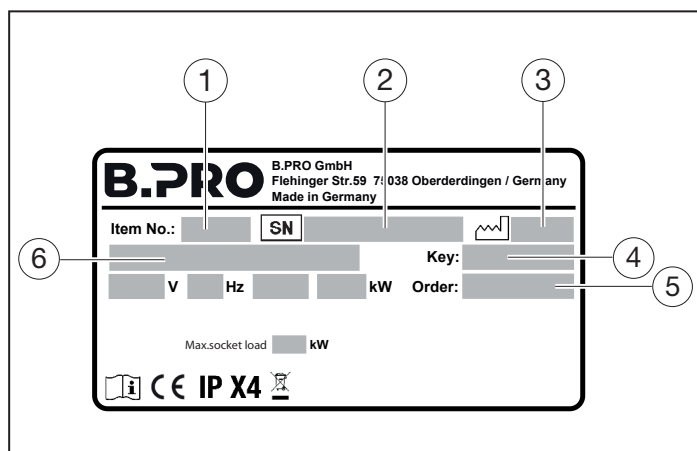
- ☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

El servicio técnico de B.PRO necesita los siguientes datos de la placa identificativa, junto con la descripción detallada del defecto:

- Número de artículo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Modelo
- Número de pedido de fabricación (opcional)

En el aparato se encuentran montadas dos placas identificativas idénticas. Una en la pared intermedia de la base en la zona del borne de red (no visible) y otra en la parte superior izquierda en el espacio de almacenamiento del aparato (base).



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Código de tipo
- (5) Número de pedido de fabricación (opcional)
- (6) Modelo

Sustituir componentes

- ☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Piezas de recambio

☞ Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Número de artículo
- Fecha de fabricación del aparato
- Cantidad

☞ Véase el sistema de información del servicio en Internet (www.bpro-solutions.com)

Dirección

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 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

Gestión de residuos

Eliminación de la esterilla filtrante de carbón activado

❗ Para eliminar la esterilla filtrante de carbón activado saturada como basura industrial, deben tenerse en cuenta las normas nacionales y locales sobre eliminación de residuos.

👉 Puede obtener más información por parte de los organismos competentes (p. ej., la administración local).

➡ Elimine la esterilla filtrante de carbón activado saturada de forma adecuada.

Eliminación del aparato



❗ Durante la gestión de residuos de un aparato eléctrico o electrónico antiguo mediante el servicio de residuos normal, se puede poner en peligro el medio ambiente y la salud de las personas debido a los materiales internos del aparato.

Por eso, no se debe desechar el aparato junto con los residuos normales, sino que se debe llevar por separado a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).

Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE). De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.

➡ Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) y la cerradura de la puerta antes de la gestión de residuos.

➡ El aparato deberá entregarse en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.

👉 Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.

👉 Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.

👉 Capítulo "Dirección"

Datos técnicos

❶ Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos y de la técnica frigorífica, dimensiones). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

Datos generales Dimensiones (modelo estándar con ruedas de Ø 75 mm)

Modelo	Longitud [mm]	Profundidad [mm]	Altura total [mm]	Altura de la base [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* En las ruedas de Ø 125 mm disponibles opcionalmente aumenta la altura estándar 60 mm.

Dimensiones con accesorios

Modelo	Longitud con 1 estante plegado hacia abajo/plegado hacia arriba [mm]	Longitud con 2 estantes plegados hacia abajo/plegados hacia arriba [mm]	Profundidad con 1 reposabandejas plegado hacia abajo/plegado hacia arriba [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Dimensiones de la COOK I-flex to go (modelo con mango y ruedas de Ø 125 mm)

Modelo	Longitud incl. el mango [mm]	Profundidad [mm]	Altura total [mm]	Altura de la base [mm]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Capacidad (modelo estándar)

Modelo	Placa de cocción por inducción [máx.]	Bloque de cajones [ud.]	Espacio de almacenamiento para recipientes GN [máx.]
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

Peso (modelo estándar)

Modelo	Peso sin carga [kg]	Carga máx. [kg]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

Capacidades de carga de componentes

Componente/Accesorio	Carga máx. [kg]
Tapa del puente extractor	15
Reposabandejas (opcional)	25
Estante plegable (opcional)	15
Bloque de cajones	20
Placa de cocción por inducción 2 x 1/1	34
Placa de cocción por inducción 3 x 1/1	51

Placa eutéctica

Dimensiones Lo x An x Al [mm]	Material	Temperatura eutéctica [T _{eut}]	Potencia frigorífica/calor de fusión [kJ]	Peso [kg]
530 x 325 x 30	Polietileno	-3 °C	aprox. 1200	4,2

Tipo de protección

IP X4 (El aparato está completamente protegido contra salpicaduras de agua.)

Datos eléctricos

Tensión	220-240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Máx. consumo de potencia del aparato:	Consulte los datos en la placa identificativa
Máx. consumo de potencia de la base de enchufe:	Consulte los datos en la placa identificativa
Barra de luz LED:	16 W
Zona de cocción por inducción (consta de la cocina primaria y la cocina secundaria):	3,0 kW
Ventilador adicional:	7 W
Ventilador de la caja filtrante de olor:	290 W
ION TEC:	184 W

Modelo	Pérdida de calor sensible [W]	Pérdida de calor latente [W]
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

Código de tipo

Código de tipo posición	1	2	3
Conexión a la red	230 V / 16 A / 1 N PE (3m)	A	
	230 V / 16 A (CH) / 1 N PE (3 m)	B	
	400 V / 16 A CEE / 3 N PE (4,5 m)	C	
	400 V / 16 A CH / 3 N PE (4,5 m)	D	
Bases de enchufe*	Schuko 230 V / 16 A / 1 N PE	A	
	Inglaterra 230 V / 13 A / 1 N PE	B	
	CH T23 230 V 16 A / 16 A / 1 N PE	C	
	Dinamarca 230 V 13 A / 1 N PE	D	
	Bélgica 230 V 16 A / 1 N PE	E	
	Francia 230 V 16 A / 1 N PE	F	
	Países Bajos 230 V 16 A / 1 N PE	G	
	Israel 230 V 16 A / 1 N PE	H	
	Australia 230 V / 15 A / 1 N PE	I	
Filtro ION TEC	Disponible		A
	Preparado		B

* Las bases de enchufe solo están disponibles para COOK I-flex 2 y COOK I-flex 2 built-in

Medio ambiente

Condiciones ambientales durante el funcionamiento

Temperatura:	+15 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura:	-10 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

Emisiones

El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

Materiales

Cuerpo del aparato con piezas interiores, filtro de grasa y filtro ignífugo:	Acero inoxidable
Protección contra salpicaduras, pantalla protectora:	Cristal de seguridad templado
Reposabandejas:	Acero inoxidable, madera contrachapada cubierta con Resopal
Galería:	Tubo de acero inoxidable
Base del cuerpo del aparato:	Chapa fina pintada en polvo, acero inoxidable
Revestimiento frontal:	Chapa fina pintada en polvo, madera contrachapada cubierta con Resopal
Filtro ignífugo/filtro de metal desplegado:	Acero inoxidable
ION TEC:	Acero inoxidable
Esterilla filtrante de carbón activado:	Medio granulado de 2 capas recubierto con poliamida

Ventilador

Volumen de aire por nivel de potencia:	
Nivel de potencia 1:	330 m³/h
Nivel de potencia 2:	420 m³/h
Nivel de potencia 3:	550 m³/h

Cartuchos de filtro

Los cartuchos de filtro en el puente extractor son filtros ignífugos para grasa según la norma DIN 18869-5, tipo A.

Datos de pedido

COOK I-flex 2	Número de artículo	384396; 575013; 575014
COOK I-flex 2 to go	Número de artículo	384396; 575015; 575016
COOK I-flex 3	Número de artículo	384397; 575017; 575018
COOK I-flex 3 to go	Número de artículo	384397; 575019; 575020
COOK I-flex 2 built-in	Número de artículo	384398; 575021; 575022
COOK I-flex 3 built-in	Número de artículo	384399; 575023; 575024
COOK I-flex 1	Número de artículo	384400; 575025
COOK I-flex 1 built-in	Número de artículo	384401; 575026
Manual de instrucciones	Número de artículo	154 881

Accesorios

Amplia gama de accesorios

Número de artículo véase la lista de precios de B.PRO

Normas, directivas, reglamentos, prescripciones

Normas El aparato cumple en el momento de la entrega con los requisitos básicos de las normas aplicables para el producto en su correspondiente versión válida.

**Directivas para la
identificación CE/
declaración de
conformidad UE**



El aparato cumple en el momento de la entrega, siempre que sea aplicable, con los requisitos básicos de los siguientes reglamentos/directivas en su correspondiente versión válida:

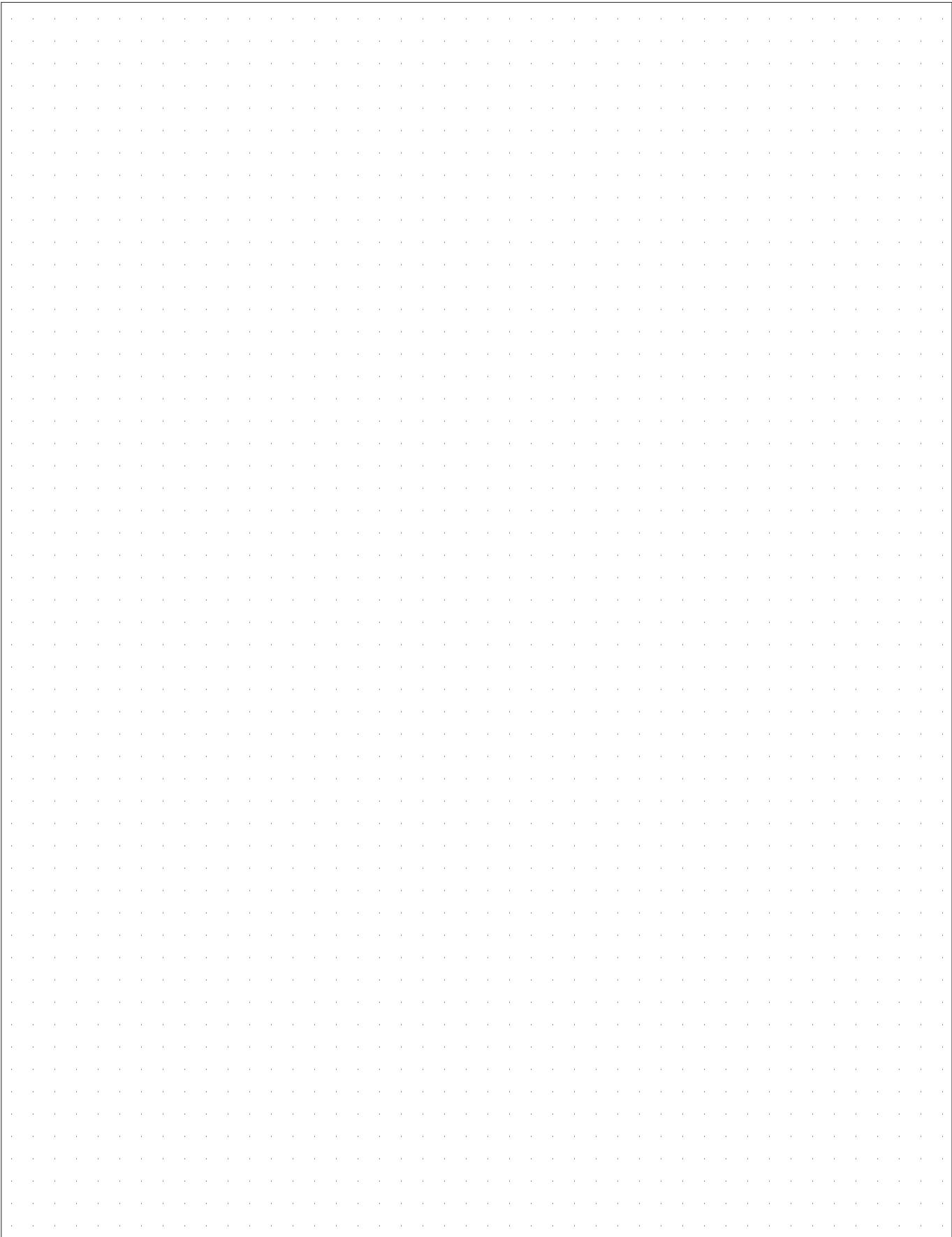
- 1935/2004 Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- 2006/42/CE Directiva para máquinas
- 2014/35/UE Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE Directiva CEM
- 2011/65/UE Directiva RoHS
- 2014/68/UE Directiva sobre equipos a presión

**Reglamentos,
prescripciones**

Para el manejo y la utilización de este aparato deben tenerse en cuenta los siguientes reglamentos, prescripciones, normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual:

- N.º 852/2004 CE Reglamento sobre la higiene de los alimentos
- Norma DGUV 110-003 Trabajos en cocinas industriales
- Norma DGUV 3 Disposición para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas y demás medios de producción

A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de 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