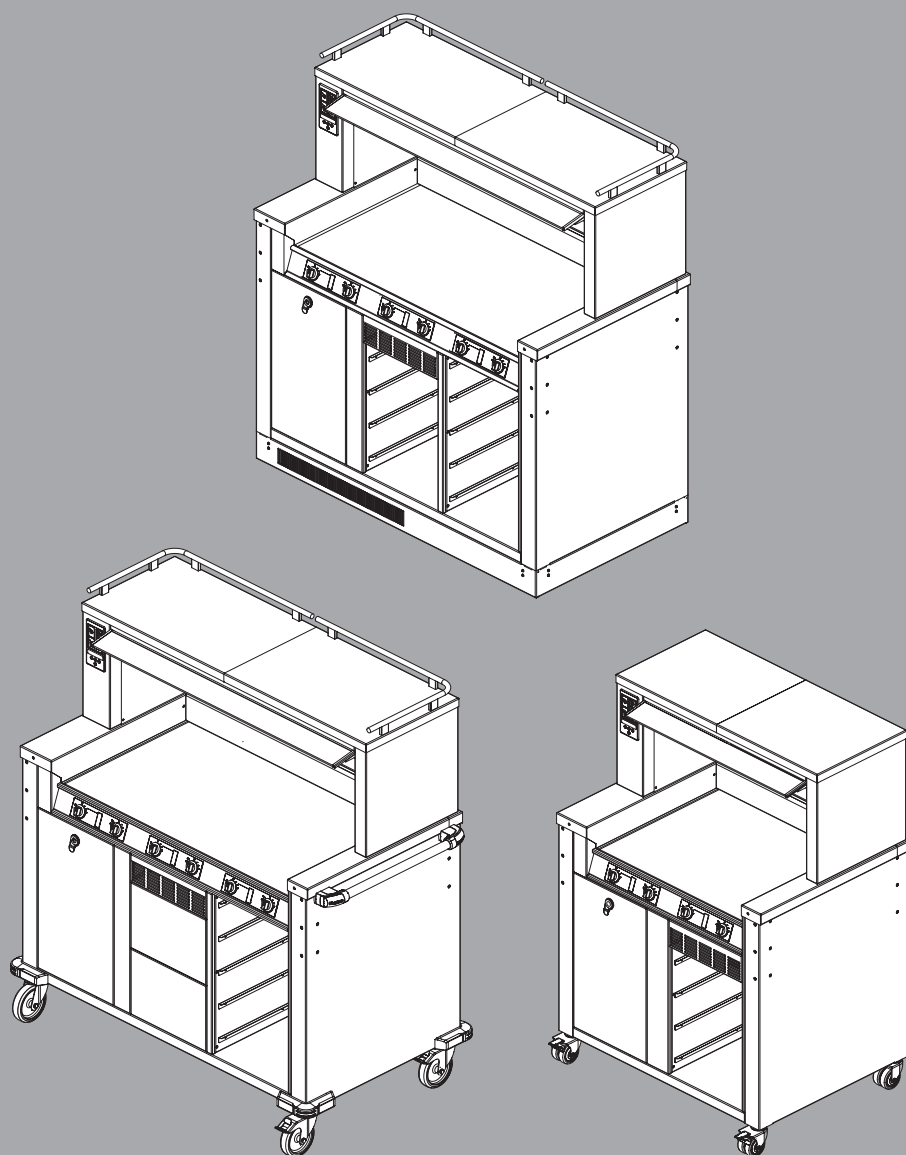


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Tradução do manual de instruções original







Generalidades

Copyright Estas instruções estão protegidas por direitos de autor. Nenhuma das informações pode ser copiada, divulgada ou usada para fins de concorrência ou colocada à disposição de terceiros, nem na totalidade nem parcialmente.

Modificações técnicas Reservamo-nos o direito a proceder a modificações no interesse do progresso técnico.

Documentação do produto Esta é a tradução do manual de instruções original. Grupo-alvo: pessoal operador, chefes de cozinha.

Convenções tipográficas

-  **Nota importante** para particularidades ou casos especiais.
-  **Informação explicativa** em capítulos ou secções que contêm instruções.
-  **Referência** a um capítulo, subcapítulo ou documento terceiro.
-  **Condição** que deve estar preenchida, antes da execução dos passos seguintes.
-  **Procedimento** ou ação obrigatórios.
-  **Ler e cumprir as instruções de funcionamento**

Modelo XYZ

Uma secção assinalada desta forma é aplicável apenas a um determinado modelo ou opção do aparelho.

Avisos gerais



Palavra de sinalização

Tipo e fonte de perigo

Possíveis consequências em caso de não observação do aviso.

- Medida para evitar o perigo e suas consequências.
-

A palavra de sinalização (cuidado, aviso, perigo) indica o respetivo nível de perigo.

Cuidado adverte para possíveis ferimentos ou danos materiais ligeiros.

Aviso adverte para possíveis ferimentos graves.

Perigo adverte para possíveis ferimentos muito graves ou mortais.

Índice

Sobre este produto	Finalidade	7
	Condições de utilização	7
	Características do produto	7
	Modelo padrão	8
	Opções/acessórios	9
Princípio de funcionamento	Fluxo de ar/aspiração	10
	ION TEC (opcional)	11
	Placa de indução	11
Segurança	Generalidades	12
	Sobre este produto	12
	Transporte	13
	Colocação em funcionamento	14
	Operação e funcionamento	16
	Desmontagem	22
	Limpeza e cuidados	23
	Manutenção	24
	Reparação	24
	Normas e diretivas	25
	Identificação do produto	25
Informações adicionais para utilização em jardins de infância e na escola	Finalidade	26
	Área de aplicação	26
	Responsabilidade de supervisão	26
	Fonte de alimentação	26
	Utilização indevida como equipamento lúdico	26
	Utilização indevida como veículo	26
	Imobilizadores de rolamento	26
	Utilização indevida como local de armazenamento	26
	Superfícies quentes	27
	Gavetas	27
	Proteção de consola	27
	Funcionamento e operação da mini-grade	27
Transporte	Verificar/resolver danos de transporte	28
	Volume de fornecimento	28
	Desembalar	28
	Eliminar o material de embalagem	28
Vista geral	Aparelho	29

Montagem	Preparar a montagem	32
	Selecionar o local de instalação	32
	Instalar o aparelho	32
	Ligar/desligar o conector do módulo	33
	Colocar/remover as tampas de base	36
	Requisitos de instalação	37
	Selecionar o local da instalação	37
	Dimensões de montagem	37
	Instalar aparelho	37
Colocação em funcionamento	Condições de funcionamento	40
	Efetuar a primeira limpeza	40
	Selecionar o local de instalação	40
	Ligar o aparelho à tomada	42
	Instalação inicial do controlo eletrónico B.PRO Control	43
	Ligar aparelhos externos	43
Operação e funcionamento	Controlo eletrónico B.PRO Control	45
	Ajustar a configuração através do visor	46
	Acionar/parar o modo de extração	49
	Extrair e filtrar fumos de cozinha	50
	Intervalos de limpeza/troca do filtro	51
	Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após o acionamento dos sensores de temperatura	52
	Funcionamento das zonas de cocção por indução	54
	Colocar o aparelho num novo local de instalação	58
	Circulação sobre rampas, superfícies frias e inclinadas	59
	Dobrar e travar o acessório	60
	Dobrar o acessório para baixo	61
	Desmontar o acessório	61
	Colocar/remover o revestimento frontal do lado dos clientes	63
	Abrir/fechar as gavetas	63
	Placas eutéticas (acumuladores de frio)	63
Colocação fora de serviço	Colocar o aparelho fora de serviço	65
Ajuda em caso de problemas	Nenhum dos componentes elétricos (ventiladores, iluminação LED, tomadas) é abastecido com energia	66
	O ventilador não funciona	66
	Potência de aspiração insuficiente	66
	Caixa de filtragem de odores reduzida	67

	Mensagem de erro do controlo eletrónico B.PRO Control	68
	O modo de extração falha, o interruptor para ligar/desligar está ligado, o LED de indicação de funcionamento não acende.	68
	Não é possível colocar a tampa corretamente	69
	O equipamento apresenta danos exteriores	69
	Não é possível fechar a cobertura da caixa de filtragem de odores	69
	Deteção de ozono	69
	O erro de código E2 pisca no indicador de 7 segmentos	70
	O erro de código E3 pisca no indicador de 7 segmentos	70
	O erro de código E4 pisca no indicador de 7 segmentos	70
	O erro de código E5, E6 ou E7 pisca no indicador de 7 segmentos	70
	O erro de código E8 pisca no indicador de 7 segmentos	70
	O erro de código E9 pisca no indicador de 7 segmentos	70
Limpeza e cuidados	Aço inox	71
	Intervalos de limpeza	71
	Métodos de limpeza	72
	Produtos de limpeza	72
	Limpar o aparelho	73
	Limpar a ponte de aspiração	74
	Limpar o nicho de cozimento por indução	77
	Limpar a gaveta opcional com placa eutética opcional	78
	Limpar a caixa de filtragem de odores	79
	Limpar a vitrina de proteção fechada	87
Manutenção	Fazer regularmente a manutenção do aparelho	88
	Verificar as vedações da tampa da caixa de filtragem de odores	88
	Fazer a manutenção das vedações da tampa da caixa de filtragem de odores	88
	Verificar os imobilizadores de rolamento	88
	Verificar os cartuchos do filtro	88
	Limpar ION TEC	89
	Substituir o elemento filtrante de carvão ativado	89
	Mandar realizar uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica	89
	Limpar o cabo de ligação e a ficha	89
	Verificar o cabo de ligação e a ficha	89
Reparação	Pessoas autorizadas	90
	Descrição da avaria	90
	Substituição de componentes	90
	Pecas sobressalentes	91
	Endereço	91
Eliminação	Eliminar o elemento filtrante de carvão ativado	92
	Eliminar o aparelho	92

Dados técnicos	Dados gerais	93
	Dados elétricos	94
	Código do modelo	95
	Ambiente	96
	Ventilador	96
	Cartuchos de filtro	96
Dados para a encomenda	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
	Instruções de funcionamento	97
	Vasta gama de acessórios	97
Normas, diretivas, decretos, regulamentos	Normas	98
	Diretrizes para Marcação CE /Declaração de conformidade UE	98
	Regulamentos, diretrizes	98

Sobre este produto

Finalidade O COOK I-flex é um sistema de filtragem e exaustão potente para detetar e limpar fumos durante o processo de cozinhar ou durante a preparação de alimentos com placa de indução integrada para utilização profissional.

O COOK I-flex é particularmente adequado para utilização em instalações de restauração de escolas, empresas, entidades oficiais, hospitais, casas de repouso (cantinas, messes, refeitórios), bem como no setor de gastronomia e hotelaria.

A placa de indução deve apenas ser utilizada para a preparação de alimentos, por exemplo, para todas os processos de cozinhar e cozedura, com pratos de cozinhar e fritar adequados para indução.

Com o COOK I-flex, não devem ser aspiradas chamas abertas como as resultantes de alimentos flambados ou de cozinhar com fogo aberto.

O COOK I-flex não é adequado para extrair vapores, gases ou póis que não sejam os produzidos durante os processos de cozinha, nem para utilização geral como ventilação de divisões.

O transporte de pessoas com ou no aparelho, bem como na sua estrutura não é permitido. O aparelho não deve ser utilizado como "substituto de escadas" ou como equipamento de escada (crianças) (perigo de tombar).

O aparelho não deve ser utilizado para o transporte ou armazenamento de substâncias/líquidos perigosos ou tóxicos.

Condições de utilização

Ambiente

O equipamento deve trabalhar a uma temperatura ambiente de +15 °C a +38 °C e uma humidade de ar normal (sem condensação), em divisões fechadas ou em áreas cobertas. O aparelho não deve ser exposto às condições climáticas.

Nunca utilizar o aparelho ao ar livre com tempo chuvoso, nem em condições climáticas críticas (por exemplo, tempestades).

O aparelho foi desenvolvido para utilização até 2000 m de altitude.

Instrução de terceiros

Se o equipamento for emprestado a terceiros, é necessário instruir estes no que se refere ao manuseamento seguro do equipamento, chamando-lhes a atenção para possíveis perigos.

Características do produto

Aspetos gerais

O COOK I-flex está equipado de série com uma cobertura de aço inoxidável e uma base de chapa galvanizada com revestimento pulverizado.

O COOK I-flex é constituído por uma infraestrutura com uma caixa de filtragem de odores do lado esquerdo e um acessório. O acessório consiste numa ponte de aspiração e num canal de evacuação.

A tampa em duas partes da ponte de aspiração fecha-a e ao canal de evacuação. É amovível e proporciona uma grande superfície de apoio.

A tampa pode ser opcionalmente equipada com uma galeria de aço inoxidável.

A iluminação LED para as zonas de cocção é instalada por baixo da ponte de aspiração.

O COOK I-flex é fornecido com uma placa de indução instalada permanentemente. Dependendo do modelo, o aparelho inclui uma superfície de cozimento por indução (do lado do serviço à esquerda ou direita, no modelo 1), 2 superfícies de cozimento por indução (no modelo 2) ou 3 superfícies de cozimento por indução (no modelo 3), cada uma no tamanho/com dimensões GN 1/1.

Por baixo da placa de indução instalada permanentemente, há um espaço útil com trilhos de guia em perfil L, por exemplo, para introduzir utensílios de cozinha ou acessórios de cozinha. Opcionalmente, pode ser integrado um bloco de gavetas fechado.

A infraestrutura do aparelho está disponível em diferentes combinações de cores e superfícies.

Um sistema sofisticado com fluxo de ar frontal, em conjunto com um tubo de vidro guia de ar do lado do serviço, feito de vidro de segurança temperado (ESG), garante a extração de vapor direcionada.

O chassi do COOK I-flex é constituído por quatro rodas dirigíveis com um diâmetro de 75 mm, duas delas com imobilizadores.

Dependendo do modelo, o aparelho está equipado com uma potência de ligação diferente (230 V ou 400 V).

Operação e funcionamento

O COOK I-flex aspira a gordura, a humidade e os odores desagradáveis ao cozinhar ou manter-se aquecer, filtra o ar de admissão, soprado-o na parte inferior do aparelho.

No canal de evacuação esquerdo encontra-se o sistema eletrónico de controlo B.PRO Control, que pode ser usado para selecionar todas as funções do sistema de aspiração. As placas de indução são controladas pela respetiva unidade de controlo.

O aparelho possui um sensor de temperatura, que é acionado quando a temperatura no canal de evacuação excede +60 °C, por motivos de segurança. Como resultado, a operação de sucção e a placa de indução são desligadas automaticamente.

Modelo padrão

O modelo padrão do COOK I-flex inclui:

- Acessório composto por ponte de aspiração com cartuchos de filtro integrados (composto

por filtro retardador de chamas e filtro de metal expandido), canal de evacuação e sistema eletrônico de controlo B.PRO Control

- Vitrina de proteção de vidro de segurança temperado (ESG), com dobradiças para limpeza
- Iluminação LED para iluminar a placa vitrocerâmica
- Integrada na cobertura uma placa de indução permanentemente ligada com sistema eletrónico de controlo B.PRO Controle
- Infraestrutura com espaço útil para utensílios de cozinha/acessórios de cozinha, painéis frontais do lado do cliente e uma caixa de filtragem de odores do lado do serviço
- 4 rodas dirigíveis Ø 75 mm, das quais 2 com imobilizadores
- Altura do canto superior da infraestrutura 900 mm
- Cabo de ligação à corrente com ficha CEE 400 V/16 A ou ficha Schuko 230 V

Opções/acessórios

O COOK I-flex está disponível com o seguinte equipamento opcional:

- Galeria para suplemento de ponte
- Tomada adicional em versões para países diferentes (apenas no modelo 2 com ligação à rede de 400 V)
- Filtragem eletrostática (ION TEC)
- Corpo em opções de cores diferentes
- Painel frontal em opções de cores e acabamentos diferentes
- Calha para bandejas
 - Coluna redonda do lado dos clientes
 - CNS liso do lado dos clientes
 - Fórmica do lado dos clientes
- Calha para pratos
 - CNS liso do lado dos clientes
 - Fórmica do lado dos clientes
- Prateleira lateral frontal esquerda/direita
 - Coluna redonda
 - CNS liso
 - Fórmica
- COOK I-flex to go (versão para restauração) com pega deslizante, cantos protegidos contra choques e 4 x rodas dirigíveis Ø 125 mm, das quais 2 com imobilizadores
- Bloco de gavetas
- Bloco de gavetas equipado com acumulador de frio (placa eutética)
- Kit de ligação de módulo
- Lista
 - 4 rodas dirigíveis Ø 75 mm, das quais 2 com imobilizadores
 - 4 rodas dirigíveis Ø 125 mm, das quais 2 com imobilizadores
 - Pés niveladores em aço inoxidável
- Tampa de base
 - Tampa de base do lado dos clientes
 - Tampa de base do lado do serviço
 - Tampa de base do lado frontal esquerdo
 - Tampa de base do lado frontal direito
- Acessórios detalhados (consulte a lista de preços da B.PRO)

Princípio de funcionamento

Fluxo de ar/aspiração

O ventilador auxiliar (1) gera um fluxo de ar, que é guiado pela placa de indução (2) através da guia de ar (3) no espaço acima da placa vitrocerâmica. Este fluxo de ar evita o embaciamento da vitrina de proteção e ajuda a aspirar os vapores gerados ao cozinhar na ponte de aspiração (4).

O ventilador principal (5) cria sucção na ponte de aspiração (4).

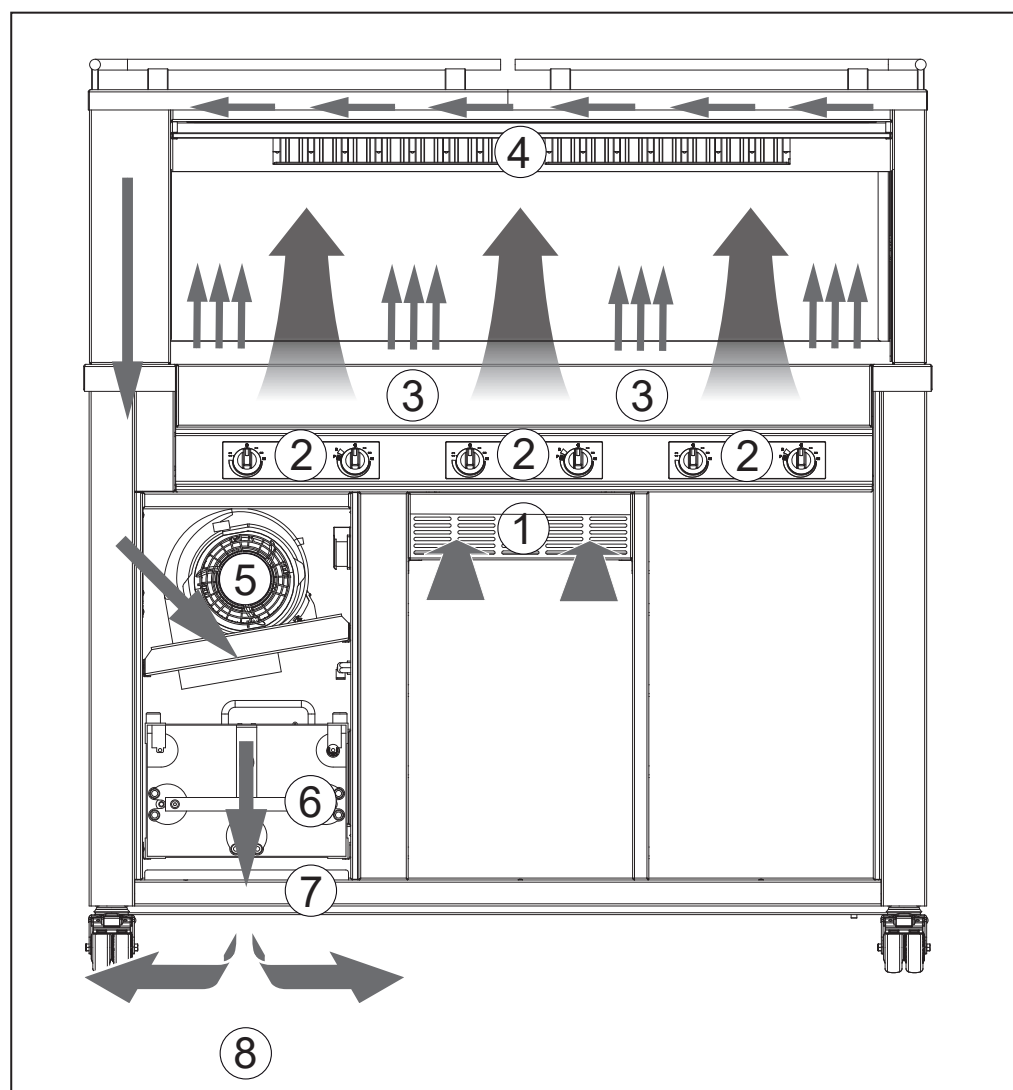
Na ponte de aspiração, a gordura é separada e filtrada pelos cartuchos de filtro embutidos (consistindo num filtro retardador de chama e num filtro de metal expandido).

Os fumos pré-filtrados são direcionados através do canal de evacuação para a caixa de filtração de odores. Existem outros níveis de filtro na caixa de filtração de odores.

O ION TEC (6) opcional reduz odores e fumo azul nos fumos extraídos e separa adicionalmente as partículas existentes.

Os fumos pré-limpos são empurrados para o último nível do filtro por um elemento filtrante de carvão ativado (7). O carvão ativado adsorve principalmente os componentes de odor dos fumos.

O ar limpo é soprado para fora do aparelho pela parte inferior (8).



ION TEC (opcional)

O modo de ação do ION TEC baseia-se no princípio da carga eletrostática. O ar de exaustão a ser limpo flui através de fios eletricamente carregados (fios ionizadores). As partículas contidas no ar de exaustão são carregadas positivamente. As partículas carregadas são então depositadas eletrostaticamente nas placas coletoras, na fase coletora subsequente.

Constituintes líquidos das partículas depositadas como, por exemplo, gotículas de óleo ou de emulsão, descem até às placas coletoras dispostas verticalmente e acumulam-se na calha inferior da caixa. O campo de alta tensão gera ozono. O ozono gerado oxida as partículas de odor no fluxo de ar e é então absorvido pelo carvão ativado do filtro de carvão ativado.

Placa de indução

A energia aquece diretamente o fundo do tacho ou da panela com pouca perda, sem aquecimento desnecessário da superfície de cozedura de vitrocerâmica. Os alimentos aquecem mais rapidamente. A superfície de cozedura de vitrocerâmica é aquecida apenas pelo calor dos utensílios de cozinha. Isto evita em grande parte a queima de alimentos demasiado cozidos. São necessários utensílios de cozinha adequados para indução.

Reconhecimento dos recipientes: Esta função deteta se estão a ser utilizados utensílios de cozinha com capacidade de indução. Além do mais, esta função deteta se os utensílios de cozinha usados são demasiado pequenos ou se foram removidos com a placa vitrocerâmica ligada.

Proteção contra sobreaquecimento/prevenção contra aquecimento em vazio: Caso os utensílios de cozinha estiverem sobreaquecidos, o comando reduzirá a entrada de energia na placa. Após uma descida de temperatura, a energia definida é reposta. No caso de novo sobreaquecimento, este processo é repetido até que os utensílios de cozinha sejam removidos ou a potência da placa de aquecimento seja reduzida ou desligada. Esta função de segurança ocorre, por exemplo, devido a aquecimento em vazio ou devido à utilização de utensílios de cozinha inadequados ou defeituosos (caso o fundo do tacho tenha sido retirado do núcleo).

Segurança

Generalidades O aparelho foi construído em conformidade com as técnicas mais modernas. Todos os requisitos necessários para um funcionamento seguro foram preenchidos. Porém, o funcionamento do aparelho suscita sempre alguns perigos. Os avisos de segurança e os avisos gerais constantes nestas instruções de funcionamento têm por objetivo ajudar o utilizador a proteger-se destes perigos.

Avisos de segurança

Ler atentamente os avisos de segurança constantes deste capítulo e cumpri-los.

A entidade exploradora é responsável pelo cumprimento dos avisos de segurança constantes destas instruções de funcionamento.

Avisos gerais

Respeitar os avisos gerais com símbolo de perigo (triângulo de aviso) no texto.

Instruções de funcionamento

Estas instruções de funcionamento devem ser lidas atentamente antes da primeira colocação em funcionamento.

A entidade exploradora é responsável por que todos os utilizadores leiam estas instruções antes da primeira utilização do aparelho.

Estas instruções de funcionamento devem ser guardadas em local permanentemente acessível ao pessoal de operação.

Limpeza e manutenção

Para trabalhos de limpeza e durante os trabalhos de manutenção ou para a substituição de peças, deve-se separar o aparelho da rede elétrica. Manter a ficha e / ou o conector do aparelho num local apropriado durante a realização dos trabalhos e protegê-los da humidade, de danos e da sujidade.

Sobre este produto

Finalidade

O aparelho só pode ser usado para os fins a que se destina.

A entidade explorada é responsável pela utilização correta do aparelho, em conformidade com o fim a que se destina.

Condições de utilização

Operar o equipamento apenas nas condições ambientais permitidas.

Nunca use o aparelho ao ar livre durante tempestades.

Os utilizadores do equipamento devem ter sido instruídos quanto à operação do equipamento e ter entendido estas instruções de funcionamento.



Aviso!

Danos pessoais ou materiais

Se forem guardadas recipientes com substâncias potencialmente explosivas no aparelho e este for colocado em funcionamento, pode causar explosões e, por conseguinte, danos pessoais e materiais.

- Não guardar neste aparelho substâncias potencialmente explosivas como, por exemplo, recipientes de aerosol com gás propulsor inflamável.

Placas de indicação

No aparelho estão aplicadas as seguintes placas de indicação:

Placa de indicação	Significado – local de aplicação
	"Retirar a ficha antes de abrir", de acordo com a DIN EN ISO 7010 na cobertura da caixa de filtragem de odores
	"Proibida aspersão de água", de acordo com a DIN 4844-2 na chapa metálica da unidade de ventilação na caixa de filtragem de odores
	"Capacidade máxima de carga" na tampa da ponte de aspiração e na calha para bandejas (opcional)
	"Compensação de potencial", de acordo com a IEC 60417 na parte inferior do aparelho, no lado direito do lado do serviço, diretamente ao lado da ligação equipotencial
	"Aviso de tensão elétrica perigosa", em conformidade com a DIN 4844-2 no filtro ION TEC e à direita da placa de características na infraestrutura
	"Aviso de radiação não ionizante", em conformidade com a norma DIN EN ISO 7010, ao centro, atrás do defletor de ar.

Placas de sinalética ilegíveis, danificadas ou que tenham desaparecido devem ser substituídas imediatamente.

Transporte Posição de transporte vertical

Transportar o aparelho apenas na vertical.

Transporte em camião ou carrinha

Transportar o aparelho apenas em camião ou carrinha com plataforma de carga. A plataforma de carga não pode exceder um ângulo de inclinação de 15°.

Proteger o aparelho de modo a que não deslize. A proteção de transporte com os imobilizadores de rodas não é suficiente.

Proteger o aparelho contra movimentos na vertical durante o transporte. Aplicar barras de segurança acolchoadas.

Colocação em funcionamento

Colocação em funcionamento após armazenagem

Se o aparelho for trazido de um local de armazenagem frio para um espaço mais quente com, conseqüentemente, uma maior humidade atmosférica, a humidade existente no ar precipita-se na superfície e no interior do aparelho.

Devido à camada de humidade, se o aparelho estiver ligado, corre-se o perigo de avaria no funcionamento, curto-circuito ou choque elétrico.

Operar o aparelho apenas quando estiver à temperatura ambiente.

Local de instalação

O aparelho apenas deve ser operado sobre uma base horizontal, plana e fixa.

Ao utilizar o COOK I-flex num nicho, num mostrador móvel, em linha ou nas variantes de instalação, a saída de ar da parte inferior da caixa de filtragem de odores não deve ficar obstruída por paredes nem anteparos – nem mesmo por anteparos perfurados.

As distâncias mínimas especificadas devem ser respeitadas. Se o espaço livre for insuficiente, o ar de exaustão fará um represamento e prejudicará significativamente o funcionamento do aparelho.

Para extração sem problemas, o aparelho nunca deve ser exposto a correntes de ar.



Aviso!

Ocorrência de ferimentos pessoais e danos materiais devido a explosão ou queima de gordura, devido ao acionamento dos sistemas de aspersão!

Se o aparelho for operado em divisões com um sistema de aspersão, este poderá ser acionado por fumos crescentes, vapores de cozinha ou fumos que se tenham desenvolvido durante o processo de cozinhar. Conseqüentemente, a água entra na gordura/óleo quente e, na pior das hipóteses, ocorre uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e/ou ferimentos pessoais graves.

- Adotar medidas adequadas para utilizar o aparelho em divisões com sistemas de aspersão, por exemplo:
 - Utilizar agentes de extinção especiais adequados para queima de gordura e óleo no sistema de aspersão.
 - Ao utilizar água como agente extintor, feche ou prenda o aspersor durante o uso da estação de show cooking ou equipe-a com uma placa defletora.

- Nunca utilizar o aparelho em divisões equipadas com um sistema de aspersão inadequado.
- Em qualquer caso, é altamente recomendável que entre em contacto com as entidades especializadas relevantes (por exemplo, bombeiros, companhia seguradora de propriedades, associação profissional) antes de utilizar o aparelho em divisões com sistema de aspersão e que determine em conjunto as medidas adequadas.



Aviso!

Ocorrência de ferimentos pessoais e danos materiais devido a explosão ou queima de gordura, devido a chuva

A água entra na gordura quente e, na pior das hipóteses, ocorre uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e ferimentos pessoais graves.

- Nunca utilizar o aparelho ao ar livre com tempo chuvoso, nem em condições climáticas críticas (por exemplo, tempestades).

Variante de instalação da versão do aparelho (COOK I-flex integrado)

Nunca operar o aparelho próximo de aparelhos com intensa formação de vapor (por ex. máquina de lavar louça). Os vapores podem provocar condensação no aparelho.

Devido à camada de humidade, se o aparelho estiver ligado, corre-se o perigo de avaria no funcionamento, curto-circuito ou choque elétrico.

O local da instalação deve ser construído com material à prova de incêndio. A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado, para que não ocorra acumulação de calor nem refluxo do ar de exaustão.

Nunca cobrir as aberturas de ventilação existentes.

Cumprir os regulamentos aplicáveis a aparelhos a gás na mesma divisão.

Ligação à rede

A tensão de rede e a frequência de rede indicadas na placa de características devem coincidir com os valores correspondentes da tomada de rede.

Ligar o aparelho apenas a uma tomada protegida por um sistema de proteção contra correntes de fuga (disjuntor de corrente residual RCD/diferencial, cada fase com tensão máx. 16 A).

O aparelho não pode ser utilizado se o isolamento do cabo elétrico ou da ficha estiver danificado.

Ligar ou desligar a ficha apenas com o aparelho desligado, visto que, de outro modo, o sistema elétrico do aparelho pode ser danificado. Os aparelhos externos ligados também devem ser desligados antes de ligar/desligar a ficha de alimentação.

Para soltar a ficha, puxar exclusivamente pelo respetivo corpo.

Se for necessário ligar o aparelho no edifício à rede elétrica com uma ligação elétrica fixa, deve ser instalado no edifício um dispositivo de desligar sempre acessível. Este deve ser protegido contra a ativação não intencional. Este trabalho requer um eletricitista qualificado.

Operação e funcionamento

Generalidades

O utilizador deve conhecer os perigos relacionados com o aparelho e saber avaliá-los.

O aparelho só pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou intelectuais não sejam suscetíveis das limitações relevantes para a operação do aparelho.

Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Não operar o aparelho sem supervisão.

Utilizar o aparelho apenas se estiver perfeitamente operacional.

Em caso de danos, proteja o aparelho contra uso accidental. Procure obter reparação imediata através de um centro de serviços autorizado.

🔧 Capítulo "Reparação"

Placa de indução

A placa de indução não deve ser utilizada para aquecer, secar, armazenar nem derreter materiais. A placa de indução não deve ser usada como superfície de apoio nem área de armazenamento.

Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para fogões de indução. O menor diâmetro possível para utensílios de cozinha é 110 mm. Se o diâmetro for menor, os utensílios de cozinha não serão detetados. A B.PRO recomenda um diâmetro mínimo de 145 mm.



Aviso!

Risco de ferimentos para pessoas com estimuladores cardíacos ou implantes metálicos

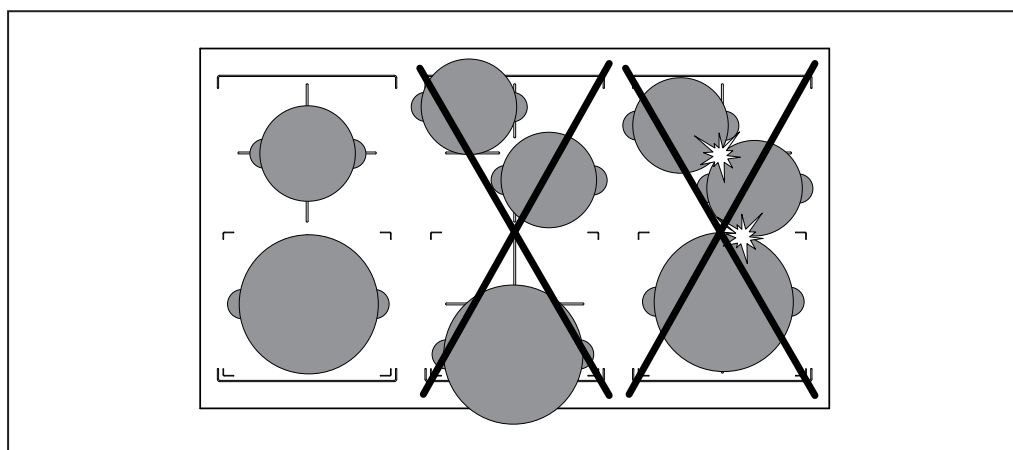
Os campos eletromagnéticos podem afetar o funcionamento de um estimulador cardíaco. Os implantes passivos podem ser aquecidos e/ou perturbados no respetivo funcionamento.

- As pessoas afetadas devem consultar um médico com antecedência.
 - Cumprir a informação DGUV "BGI / GUV-I5111 Influência de campos eletromagnéticos em implantes".
-

Durante o funcionamento com o tacho colocado, os itens usados pelo utilizador como, por exemplo, anéis, relógios e jóias de piercings podem aquecer, se se aproximarem demasiado da superfície da placa.

Se objetos de metal (por exemplo, utensílios de cozinha, talheres) se tocaram entre si, ficam quentes, existindo risco de curto-circuito. As superfícies de contacto podem soldar e causar queimaduras. Não colocar hastes e cabos de utensílios de cozinha dentro da placa.

Dependendo do design dos tachos, as hastes e cabos podem ficar muito quentes. A vitrocerâmica ainda fica quente após a operação. Utilizar sempre equipamento de proteção (por exemplo, luvas de proteção resistentes ao calor, luvas para forno).



Os objetos duros e/ou afiados não devem cair sobre a vitrocerâmica. Existe o risco de quebra. Verifique se não há material fusível como, por exemplo, alimentos açucarados, plásticos, papel de alumínio ou esmalte, na superfície de cozimento de vitrocerâmica ou na base de algum tacho. Remova imediatamente o material enquanto estiver quente (por exemplo, com um raspador), antes de estabelecer ligação firme com a superfície de cozimento vitrocerâmica.

Se for necessário ferver água numa zona de cocção e cozinhar nas adjacentes com gorduras ou óleos, deve ser instalado um protetor contra salpicos (defletor) com uma altura mínima de 350 mm.

Se a água entrar na gordura quente, na pior das hipóteses, ocorre uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e ferimentos pessoais graves.

Ao mover os utensílios de cozinha com base áspera, painéis de esmalte com defeito ou se existirem grãos de areia entre a base da panela e a superfície de cozimento vitrocerâmico, podem ocorrer arranhões. Esses riscos podem, na pior das hipóteses, provocar fissuras na superfície.



Perigo!

Perigo de choque elétrico

As fissuras na superfície de cozimento vitrocerâmico apresentam risco de choque elétrico.

- Assim que surja alguma fissura na superfície de cozimento de vitrocerâmica, desligar o aparelho completamente da fonte de alimentação.
- Retirar a ficha.
- Certifique-se de que o aparelho não volte a ser colocado em funcionamento.
- Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação.

Não empurre os utensílios de cozinha sobre a superfície de cozimento de vitrocerâmica e não permita que fiquem pousados sobre a vedação de silicone envolvente.

Não colocar utensílios de cozinha quentes sobre bancadas de aço inoxidável ou áreas de trabalho de aço inoxidável. Estes podem ficar deformados, sofrendo danos duradouros.

Desligar as zonas de aquecimento se não houver utensílios de cozinha presentes. Isto permite evitar o aquecimento não intencional ao colocar um tacho ou panela vazia. Nesse caso, os utensílios de cozinha e/ou a superfície de cozimento de vitrocerâmica podem ficar danificadas.

Se os utensílios de cozinha sobreaquecerem demasiado, poderão ficar danificados irreparavelmente. A base do tacho ou da panela pode soltar-se do núcleo. O calor deixa de ser transferido com rapidez suficiente para a base do tacho ou panela e, portanto, para os alimentos. O gerador de indução deteta sobreaquecimento e reduz a energia.

Não utilizar placas adaptadoras de indução. Apesar da louça colocada, isto pode provocar sobreaquecimento e danos irreparáveis na superfície de cozimento vitrocerâmica e na unidade de indução. O interruptor de segurança (proteção contra sobreaquecimento) quando os utensílios de cozinha se encontram vazios pode ser prejudicado ou deixar de funcionar. As vantagens da tecnologia de indução não são amplificadas ao usar placas adaptadoras de indução.

Após a utilização, desligar a respetiva placa de aquecimento com o controlo rotativo correspondente. Nunca confie no reconhecimento dos recipientes.

O ar aspirado para refrigeração deve estar isento de gorduras e mais frio do que 38 °C.

As aberturas de ventilação do aparelho nunca devem ser cobertas. Em ambos os casos, isto provoca o sobreaquecimento dos geradores da placa de indução.

Defletor de ar, proteção contra respingos e filtro

O funcionamento adequado da unidade apenas é possível se o defletor de ar, a proteção contra respingos e todos os elementos do filtro (cartuchos de filtro, ION TEC (opcional) e elemento filtrante de carvão ativado) estiverem instalados corretamente.

Se o aparelho for operado sem um filtro à prova de chamas, há um risco aumentado de incêndio devido à sucção de uma chama aberta, por exemplo, como resultado de incêndio acidental na área de cozimento.

Vitrina de proteção

A vitrina de proteção é constituída por vidro de segurança temperado (ESG) e possui um alto impacto e resistência a choques. Não podem ocorrer danos não detetados no vidro (por exemplo, estilhaços) como resultado de impactos e golpes. Se danificado, o vidro de segurança temperado quebra em pequenos fragmentos parcialmente intertravados e, portanto, representa baixo risco de ferimentos.

A vitrina de proteção não deve ser usada como superfície de apoio quando desdobrada, caso contrário, existe o risco de quebra.

Monitorização da temperatura

Com o COOK I-flex, não devem ser aspiradas chamas abertas como as resultantes de alimentos flambados ou de cozinhar com fogo aberto.

Em situação de incêndio com uma chama aberta na área de cozimento, é aspirado ar muito quente para o aparelho. O aparelho possui um sensor de temperatura, que é acionado quando a temperatura no canal de evacuação excede +60 °C. Como resultado, a operação de sucção e a placa de indução ligada são desligadas. O desligamento é indicado no controlo eletrónico B.PRO Control.

Após arrefecer o aparelho, os componentes eletrónicos do B.PRO Control devem ser redefinidos, desligando e ligando. Além disso, deve realizar-se uma inspeção visual de todos os filtros, da ponte de aspiração, do canal de evacuação, da caixa de filtragem de odores e do ventilador relativamente a eventuais danos ou resíduos de combustão. Antes de reiniciar a unidade, todos os danos devem ser reparados por uma pessoa autorizada.

Condensação na área do ar de exaustão

A humidade produzida durante o cozimento é extraída com o ar de exaustão da caixa de filtragem de odores. Se houver um elevado nível de humidade e baixas temperaturas no pavimento, pode ocorrer condensação na área do pavimento, por baixo da caixa de filtragem de odores. Devido ao perigo de escorregamento e ao risco de danificar o pavimento, o líquido deve ser limpo regularmente.

Aparelhos exteriores, utensílios de cozinha, tachos, panelas, etc.

Ter em atenção as instruções e notas de funcionamento, perigos, etc. nas instruções dos aparelhos elétricos de cozinha (por exemplo, liquidificador, batedeira).

Verificar o desempenho da ligação dos aparelhos externos antes de ligá-los ao COOK I-flex, usando os dados técnicos.

Quando o COOK I-flex está ligado, os aparelhos externos devem ser desligados antes de ligar ou desligar as fichas na tomada opcional do aparelho, caso contrário, o sistema elétrico de ambos os aparelhos pode ficar danificado (carbonização dos contactos da ficha e/ou dos contactos da tomada).

Utilizar apenas tachos, panelas e utensílios de cozinha adequados.

Se for necessário ferver água numa zona de cocção e cozinhar nas adjacentes com gorduras ou óleos, deve ser instalado um protetor contra salpicos (defletor) com uma altura mínima de 350 mm.

Se a água entrar na gordura quente, na pior das hipóteses, ocorre uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e ferimentos pessoais graves.

Capacidades de carga

As calhas para bandejas opcionais, bem como a tampa do aparelho foram concebidas para armazenar louça e/ou bandejas e não devem ser carregadas com objetos pesados.

Devido a cargas excessivas nas superfícies de apoio pode ocorrer, por exemplo, escorregamento ou inclinação de objetos. Ferimentos físicos (por exemplo, esmagamento, contusões, cortes) podem ser a consequência.

Não é permitido sentar-se sobre o aparelho ou sobre os componentes acessórios opcionais.

A tampa do aparelho deve ser carregada com 15 kg, no máximo.

Carga superficial admissível por componente:

- Mesa articulável: 15 kg
- Calha para bandejas: 25 kg
- Bloco de gavetas: 20 kg
- Placa de indução (duas zonas de cocção) 17 kg (corresponde a uma carga por unidade de superfície máxima para a placa de indução de 51 kg, num 3º modelo)

A carga útil máxima para todo o aparelho é de 60 kg (modelo 2) e 85 kg (modelo 3).

Bloco de gavetas (opcional com placa eutética)

As gavetas estão equipadas com trilhos de guia. As gavetas podem ser facilmente abertas através do princípio de premir para abrir e fechar usando o princípio de premir para fechar. Ao fechar as gavetas, os membros podem ficar trilhados.

A placa eutética opcional arrefece constantemente a carga colocada nas gavetas (por exemplo, alimentos, utensílios de cozinha). A sua capacidade total de refrigeração apenas é alcançada quando completamente congelada.

🔗 Instruções de funcionamento separadas para a placa eutética.

Não guarde nem aqueça a placa eutética numa divisória quente. Ao aquecer a placa eutética, existe o perigo de a placa se deformar e vazar. Além disso, fica sensível a impacto no estado congelado. Não deixe cair nem bata na placa eutética quando estiver congelada, pois isso pode provocar vazamentos. Em casos extremos, a placa eutética pode rebentar.

Normas de higiene

Na distribuição dos alimentos, devem ser respeitadas as normas alimentares específicas aplicáveis e as propriedades dos alimentos.

Local de instalação

Modelo com imobilizadores de rolamento

Proteger sempre o aparelho com os imobilizadores de rolamento, para que não role. O aparelho pode causar lesões e danos materiais se rolar inadvertidamente. Em caso de efeito de travagem insuficiente, providenciar imediatamente a substituição da(s) roda(s) avariada(s) por um centro de serviços autorizado.

🔧 Capítulo "Reparação"

Modelo com pés niveladores

Todos os pés devem ser ajustados para que o aparelho fique seguro e não oscile.

Mudança do local de instalação

Antes de cada mudança de local, desligar o aparelho e retirar a ficha. Remover os objetos da superfície de apoio existente e das gavetas opcionais. Os objetos podem deslizar para fora do aparelho quando este é empurrado. Remover todos os objetos do aparelho antes de usá-lo.

Em nenhuma circunstância deve o aparelho ser movido com objetos quentes (por exemplo, utensílios de cozinha quentes). Como consequência, podem ocorrer escaldadelas graves e/ou queimaduras.

Mover o aparelho para o seu novo destino a uma velocidade razoável (<3 km/h). De qualquer forma, a pessoa que transportar o aparelho para o seu novo local deve desacelerar o aparelho, em caso de emergência. Em condições de visibilidade restrita, situações de transporte confusas, bem como ao dirigir sobre rampas, superfícies frias e inclinadas, é necessária outra pessoa para proteção.

O aparelho está protegido contra tombos até uma inclinação de 15°. Circular apenas por superfícies inclinadas com uma inclinação <15°.

Durante o transporte ao longo de superfícies inclinadas, existe perigo de tombar. Se necessário, transferir o aparelho para o transporte sobre a paleta e transportá-lo com medidas de segurança especiais (por ex. vedação da zona de perigo, pessoas adicionais).

Ao transferir o aparelho para uma paleta ou a partir de uma paleta, nunca utilizar uma empilhadora. A infraestrutura pode ficar danificada e provocar danos materiais consideráveis. Carregar e descarregar o aparelho para e da paleta apenas com auxílio de várias pessoas. Ter sempre em atenção o equipamento de proteção adequado (por exemplo, luvas de proteção).

Para tal, cumpra os regulamentos e informações relevantes da BG, bem como os regulamentos nacionais dos países, na respetiva versão atual.

Modelo com rodas

Se o aparelho se encontrar sobre uma superfície inclinada, para além dos imobilizadores de rolamento travados, é necessário tomar outras medidas de segurança (por ex. calços), para evitar que role inadvertidamente.

De modo a diminuir o perigo de danos nas rodas, deve evitar-se a sobrecarga das rodas:

- Não movimentar o aparelho com os imobilizadores de rolamento travados
- Evitar choques.
- Não passar sobre soleiras nem degraus.
- Não circular em pavimentos irregulares.

Apenas empurrar o aparelho, não o puxar.

Empurrar o aparelho sempre com 2 pessoas e ambas as mãos no corpo. Devido ao peso do aparelho, se apenas uma pessoa der impulso, existe o perigo de não se conseguir travar o aparelho com a rapidez suficiente.

Prestar atenção a que as mãos não fiquem entaladas entre o aparelho e as paredes ou outros objetos (p.ex., armários).

Devido à reduzida distância em relação ao solo, transportar o aparelho com meios de transporte adequados (por ex. porta-paletes) ao longo de superfícies inclinadas ou rampas.

Modelo com com pés niveladores ou tipo de instalação

Transportar o aparelho com meios de transporte adequados (por ex. porta-paletes) ao longo de superfícies inclinadas ou rampas.

Desmontagem Retirar a ficha

Ligar ou desligar a ficha apenas com o aparelho desligado, visto que, de outro modo, o sistema elétrico do aparelho pode ser danificado.

Os aparelhos externos ligados às tomadas opcionais do aparelho também devem ser desligados, antes de ligar ou desligar da tomada.

Limpeza e cuidados **Preparação do aparelho**

Antes de limpar, desligar completamente o aparelho (incluindo todas as zonas de cocção) e remover a ficha. Qualquer água que penetre no aparelho pode originar um curto-circuito. Neste caso, podem ocorrer problemas de funcionamento. Além do mais, existe perigo de choque elétrico. Remover todos os aparelhos externos ligados. Remover os objetos da superfície de apoio existente e das gavetas opcionais.

Antes de limpar a caixa de filtragem de odores, remover a respetiva tampa. Retirar a ficha do ventilador da tomada do aparelho da caixa de filtragem de odores. Remover completamente a placa do ventilador e do suporte da caixa de filtragem de odores. Extrair o ION TEC opcional e remover o filtro de carvão ativado. Remover a tampa da ponte de aspiração. Retirar os cartuchos de filtro.

Elemento filtrante de carvão ativado

O elemento filtrante de carvão ativado deve ser protegido contra a humidade. Um elemento filtrante de carvão ativado húmido nunca deve ser seco no microondas, caso contrário, existe um risco acentuado de incêndio.

Higiene

Cumprir o disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004, bem como os regulamentos sanitários nacionais dos países.

Intervalos de limpeza

Limpar diariamente a ponte de aspiração com cartuchos de filtro, cuba de gordura, placa de indução com defletor de ar e pré-filtro para placa de indução ou após cada utilização (dependendo do grau de sujidade). Substituir o elemento filtrante de carvão ativado na saturação.

Limpar a caixa de filtragem de odores de acordo com o grau de sujidade, no entanto, uma vez por semana no mínimo. Limpar o ION TEC (opcional) de acordo com o grau de sujidade. Neste processo, ter em atenção também as alterações indicadas no controlo B.PRO Control.

Método de limpeza

Usar apenas métodos de limpeza autorizados.

🔗 Capítulo "Limpeza e cuidados"

Não utilizar aparelhos de jato de vapor, limpadores de alta pressão, pistolas de água ou aparelhos de limpeza semelhantes.

Produtos de limpeza

Não utilizar peças metálicas para a limpeza, porque podem danificar o aparelho e/ou causar corrosão.

Não utilizar objetos aguçados ou angulosos para a limpeza, porque podem danificar o aparelho.

Não utilizar abrasivos, porque riscam a superfície.

Para a pré-limpeza da superfície de vitrocerâmica da placa de indução, devem apenas ser utilizados raspadores de limpeza se estiverem em perfeitas condições. Raspadores de limpeza danificados arranham a superfície.

Peças do aparelho, objetos e alimentos quentes

O aparelho, especialmente a placa de indução, fica quente durante o funcionamento e pode provocar queimaduras.

Deixar arrefecer o aparelho durante, pelo menos, 20 minutos antes da limpeza.

Água de limpeza

Secar minuciosamente o aparelho após a limpeza. Durante o processo, remover a água de limpeza das gavetas opcionais disponíveis, da caixa de filtragem de odores, da ponte de aspiração e da placa de indução.

Se, durante ou depois da limpeza, escorrer água de limpeza do equipamento, existe o perigo de escorregamento. Também existe o perigo de curto-circuito ou de choque elétrico.

Limpar bem a água de limpeza que escorre do equipamento.

Manutenção Imobilizadores de rolamento

Verificar regularmente a eficiência dos imobilizadores de rolamento.

Em caso de travagem insuficiente, providenciar imediatamente a substituição da(s) roda(s) avariada(s) por um centro de serviços autorizado.

↳ Capítulo "Reparação"

Nova série de ensaios visando a segurança elétrica

Mandar realizar, pelo menos, de 6 em 6 meses uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica, de acordo com as normas da série DIN VDE 0702, que deve ser levada a cabo por um electricista profissional.

Cabo de ligação e ficha

Pelo menos semestralmente, verificar se o cabo de ligação e a ficha evidenciam danos mecânicos e envelhecimento excessivo de acordo com o Regulamento DGUV 3 (anteriormente BGV A3) ou normas nacionais correspondentes.

Reparação Pessoas autorizadas

O aparelho pode ser reparado, exclusivamente, pelos seguintes serviços de assistência:

- Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
- Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
- Assistência da B.PRO

Se as reparações forem realizadas por entidades terceiras, cessa a garantia.

As peças de desgaste, especialmente a barra de luz LED, estão excluídas da garantia.

Substituição da barra de luz LED com defeito, placa de indução e cabo de alimentação com defeito

A barra de luz LED, a placa de indução e o cabo de alimentação só podem ser substituídos por pessoas especializadas (por exemplo, eletricitas), por peças com a mesma especificação.

Normas e diretivas

Cumprir as normas, diretivas e disposições de segurança em vigor.

A entidade exploradora é responsável pelo cumprimento das normas, diretivas e disposições de segurança em vigor.

Identificação do produto

O aparelho é fornecido com duas placas de características. Se as placas de características forem removidas, a garantia perde a validade.

Informações adicionais para utilização em jardins de infância e na escola

Finalidade O acesso de crianças/adolescentes a este produto, no entanto, resulta num potencial de risco adicional.
Essas informações adicionais descrevem os potenciais de risco adicionais previstos, sem contudo pretender ser integral.

Perigos gerais e especiais

Área de aplicação O aparelho deve ser utilizado apenas para os fins especificados nestas instruções de funcionamento.

Responsabilidade de supervisão O aparelho NÃO deve ser movido nem utilizado sem supervisão. O dever de supervisionar baseia-se fundamentalmente nas leis e regulamentos aplicáveis das respetivas autoridades nacionais como, por exemplo: legisladores, associações profissionais, regulamentos nacionais ou municipais e/ou outros órgãos.

Fonte de alimentação A utilização de um aparelho operado eletricamente resulta num dever de supervisão aumentado para o supervisor.
O aparelho NÃO deve ser alimentado sem supervisão. Recomendação: Utilizar o aparelho num tomada que possa ser desligada por um interruptor principal/central. Este interruptor principal/central deve ser instalado fora do acesso de crianças.
Deve evitar-se uma carga de tração do cabo de ligação à corrente. Isto também se aplica ao usar um cabo espiral.

Utilização indevida como equipamento lúdico NÃO deve subir-se nem escalar o aparelho. Os abusos mencionados acima podem provocar a inclinação do aparelho e, portanto, a perigo ou a eventual ferimento pessoal. Além disso, podem ocorrer também ferimentos nos membros.

Utilização indevida como veículo O aparelho NÃO pode ser usado como veículo ou meio de transporte. Não permanecer debaixo do aparelho. O aparelho tem um peso elevado e, portanto, um elevado potencial energético no estado de deslocação.
Em consequência das utilizações incorretas mencionadas acima, as pessoas podem ficar feridas, por exemplo, devido a atropelamento ou esmagamento.

Imobilizadores de rolamento Assim que o aparelho for posicionado no respetivo destino, após uma mudança de local ou uma reinstalação, os imobilizadores de rolamento existentes deverão ser acionados. O imobilizador de rolamento possui aberturas que infelizmente, por motivos técnicos, não podem ser concebidas de forma diferente.
Ao acionar os imobilizadores sem supervisão, estas aberturas podem provocar contusões nos membros.

Utilização indevida como local de armazenamento O aparelho NÃO deve ser usado como local de armazenamento para objetos e/ou seres vivos.

Superfícies quentes

O aparelho pode ter superfícies quentes com temperaturas de superfície > 60 °C. Isto está tecnicamente condicionado à finalidade pretendida e para que a B.PRO possa garantir as características técnicas e o desempenho do aparelho.

As temperaturas elevadas da superfície podem provocar queimaduras, no caso de períodos de contacto prolongados.

Gavetas

O aparelho pode ter gavetas ou outras subestruturas de tamanho adequado na infraestrutura, nas quais as crianças possam entrar. Portanto, nunca deixe o aparelho sem vigilância e verifique se se encontram crianças ou outros seres vivos nesses compartimentos, antes de colocar a unidade em funcionamento e antes de depositá-la em aterro.

Proteção de consola

O aparelho pode ter como acessório opcional uma calha para bandejas articulada. Geralmente, esta calha para bandejas apenas deve estar dobrada enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. A calha para bandejas deve apenas ser carregada com a carga por unidade de superfície especificada nestas instruções de funcionamento. Deve prestar-se atenção especial ao bloqueio correto da mini-grade opcional nos estados dobrado e desdobrado da calha para bandejas.



Aviso!

Contusões nos membros

A instalação sem supervisão da consola e a proteção com a mini-grade podem provocar perigo de esmagamento dos membros.

- A instalação da consola e da respetiva proteção deve ser realizada sempre sob supervisão.

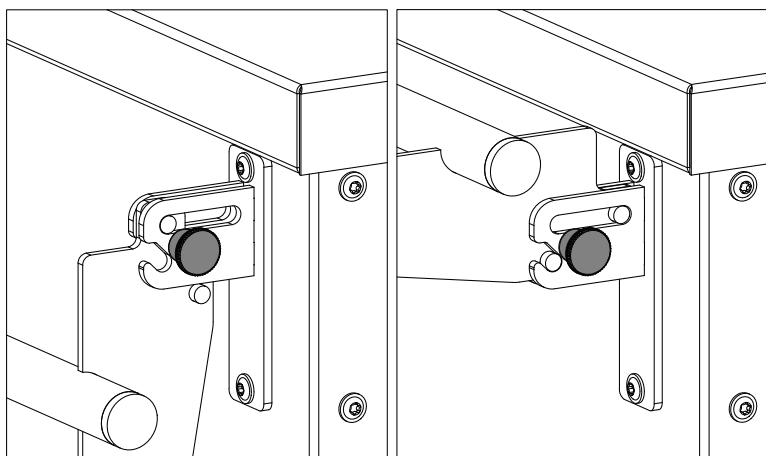
Funcionamento e operação da mini-grade

Versão dobradiça com mini-grade

- Puxar a mini-grade para fora e segurar.
- Dobrar/desdobrar a parte adjunta.
- Soltar a mini-grade.

Quando a parte adjunta é dobrada, a mini-grade é encaixada automaticamente. A proteção fica ativada.

Posição da mini-grade no estado dobrado / desdobrado:



Transporte

Verificar/resolver danos de transporte

- ☞ Imediatamente após o fornecimento, deve verificar-se se o aparelho apresenta danos de transporte (inspeção visual).
- Documentar os danos de transporte na guia de remessa, na presença do representante da transportadora (descrição do defeito).
- Pedir a confirmação dos danos pelo representante da transportadora (assinatura).
- Guardar o aparelho e reclamar os danos junto da B.PRO, mediante a guia de remessa.
 - ou –
 - Não aceitar o aparelho e devolvê-lo à B.PRO através da transportadora.
- ☞ Este procedimento permite assegurar uma indemnização correta dos danos. Os danos de transporte comunicados posteriormente devem ser devidamente comprovados pelo destinatário do aparelho.

Volume de fornecimento

Por noma, o âmbito de fornecimento inclui:

- Aparelho/módulo
- Instruções de funcionamento

O volume de fornecimento exato e o modelo do aparelho constam da documentação de fornecimento.

Desembalar



Cuidado!

Danos à propriedade

Ao transferir o aparelho para uma paleta ou a partir de uma paleta, nunca utilizar uma empilhadora. A infraestrutura pode ficar danificada e provocar danos materiais consideráveis.

- Ter sempre em atenção o equipamento de proteção adequado (por exemplo, luvas de proteção).
- Carregar e descarregar o aparelho para e da paleta apenas com auxílio de várias pessoas.
- Cumprir os regulamentos e informações relevantes da BG, bem como os regulamentos nacionais dos países, na respetiva versão atual.

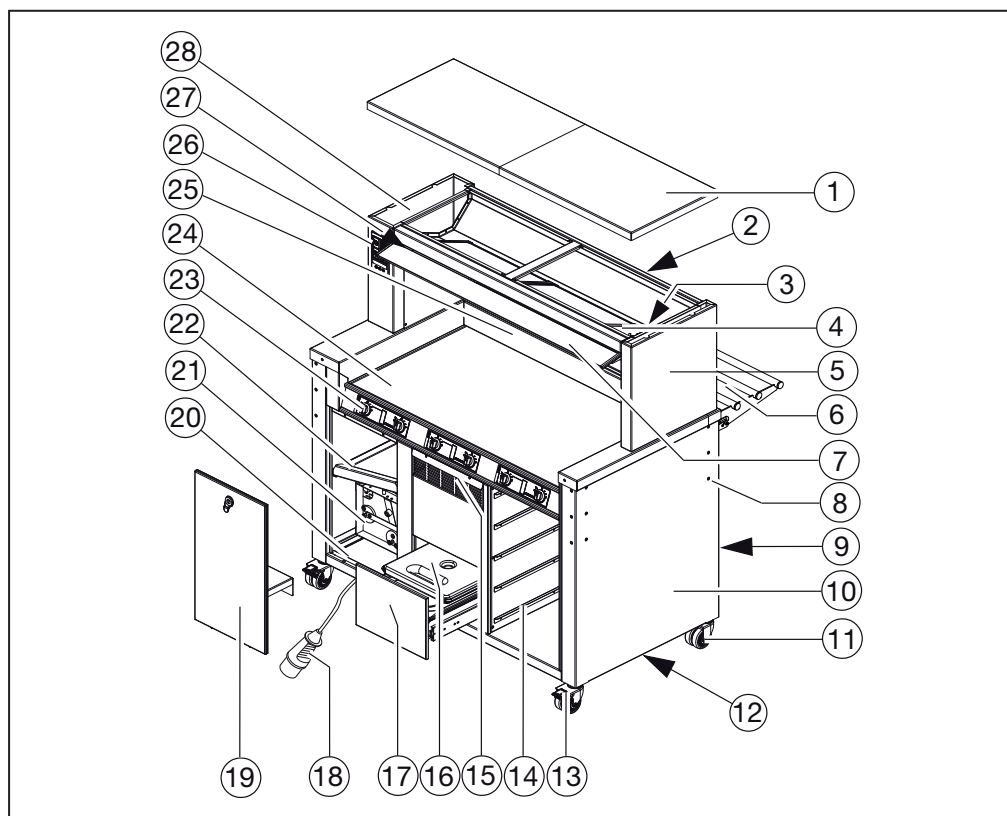
- Abrir a embalagem de transporte nos locais previstos. Não rasgar nem cortar!
- Verificar o volume de fornecimento.
- Remover películas de proteção eventualmente existentes do aparelho.

Eliminar o material de embalagem

- ☞ Os materiais de embalagem são compostos por material reciclável.
- Entregar o material para reciclar corretamente e de forma compatível com o ambiente, cumprindo as normas legais em vigor.

Vista geral

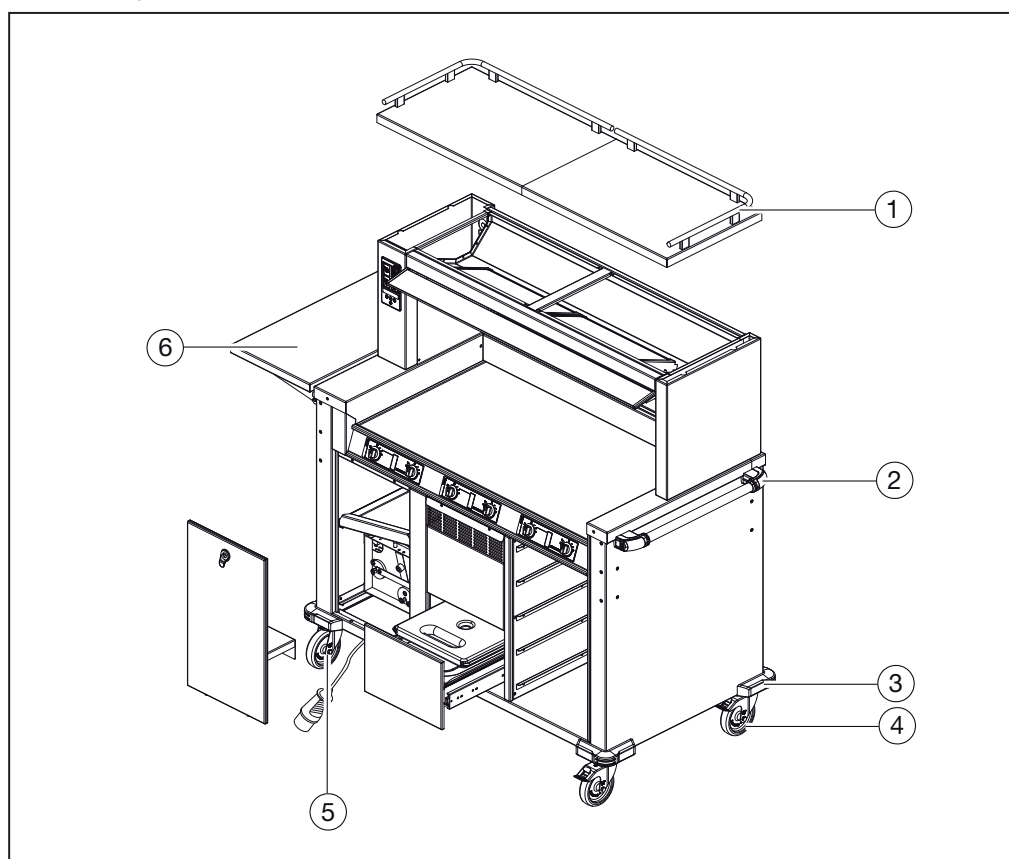
Aparelho **Versão do aparelho padrão - COOK I-flex 1/2/3 com acessórios opcionais**



- (1) Tampa (de duas peças) da ponte de aspiração
- (2) Vitrina de proteção do lado dos clientes fechado com vidro de segurança de painel único ESG
- (3) Procedimento
- (4) Cartucho de filtro composto por filtro retardador de chamas e filtro de metal expandido
- (5) Ponte de aspiração
- (6) Calha para bandejas articulada do lado dos clientes (opcional)
- (7) Vitrina de proteção do lado do serviço com vidro de segurança de painel único ESG
- (8) Opções de fixação para calha para bandejas/prateleiras/pega deslizante opcionais
- (9) Revestimento frontal do lado dos clientes (opcional)
- (10) Infraestrutura da parede lateral
- (11) Roda diregível
- (12) Ligação para compensação de potencial (na parte inferior do aparelho)
- (13) Rodas diregíveis com imobilizadores
- (14) Espaço de arrumação com trilhos de guia
- (15) Painel de serviço para pré-filtro do ventilador da placa de indução
- (16) Placa eutética (opcional)
- (17) Gaveta (opcional)
- (18) Cabo de ligação à corrente con ficha CEE
- (19) Cobertura da caixa de filtragem de odores
- (20) Elemento filtrante de carvão ativado

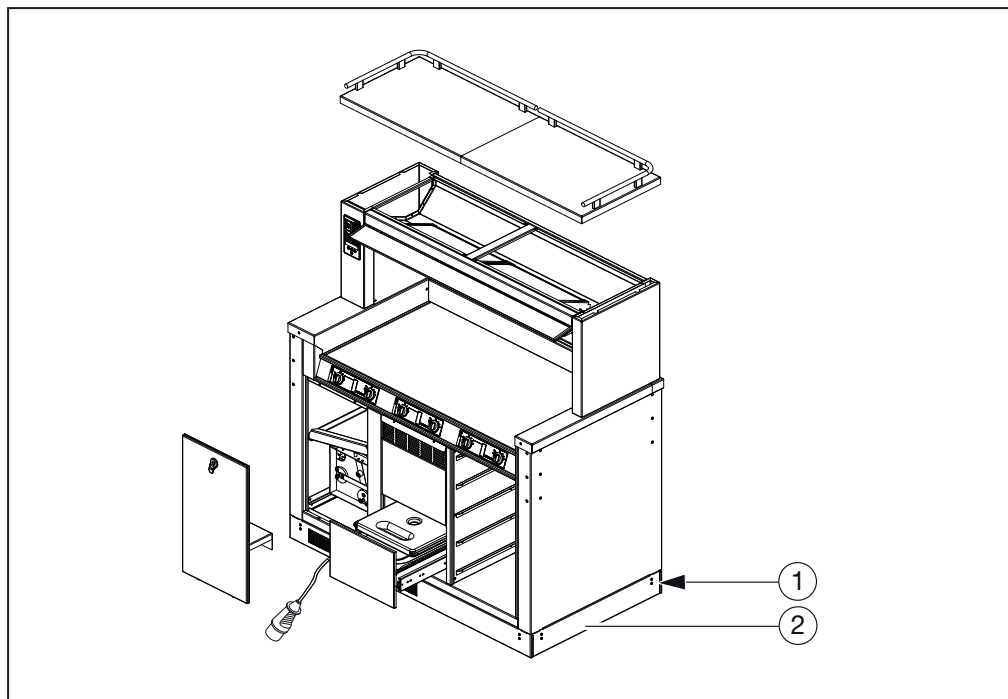
- (21) ION TEC (opcional)
- (22) Ventilador com suporte
- (23) Unidade de controlo de zona de cozedura por indução com visores de 7 segmentos associados
- (24) Placa de indução de vitrocerâmica
- (25) Defletor de ar
- (26) Controlo eletrónico B.PRO Control
- (27) Barra de luz LED
- (28) Canal de evacuação

Modelo opção catering - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) Tampa (de duas partes) da ponte de aspiração com galeria opcional
- (2) Pega deslizante
- (3) Canto de impacto
- (4) Rodas dirigíveis de aço inoxidável Ø 125 mm com imobilizadores
- (5) Rodas dirigíveis de aço inoxidável Ø 125 mm
- (6) Dobrável na prateleira de armazenamento frontal (opcional)

Modelo do tipo de instalação - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Pé nivelador
- (2) Tampa de base

Montagem

Preparar a montagem

- ✓ Película de proteção do aparelho removida
- ✓ O aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis
- ✓ A ligação elétrica no local corresponde aos valores indicados na placa de características

Selecionar o local de instalação

- ☞ De modo a garantir o melhor funcionamento possível, devem ter-se em consideração os pontos seguintes, ao escolher o local de instalação:
 - Operar o aparelho bem afastado de aparelhos que produzam muito vapor (p.ex., máquina de lavar louça).
 - Proteger o equipamento suficientemente de correntes de ar.

Instalar o aparelho

- ☞ É garantida uma instalação estável se os seguintes pontos se aplicarem:
 - O espaço pretendido para o aparelho é plano e é garantido um posicionamento horizontal do aparelho.
 - No modelo das rodas, bloquear com imobilizadores.
 - Com pés ajustáveis, alinhar o aparelho horizontalmente para que fique seguro e não oscile.
- Colocar a unidade numa posição estável.
- ☞ Subcapítulo "Colocar o aparelho num novo local de instalação"
- ☞ Subcapítulo "Circulação sobre rampas, superfícies frias e inclinadas"

Modelo com imobilizadores de rolamento

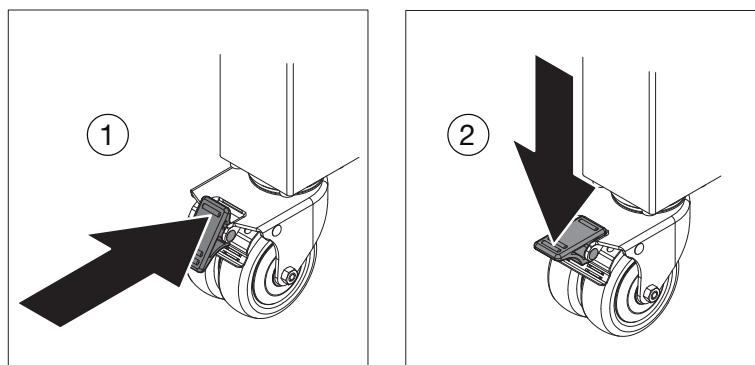


Cuidado!

Perigo de entalamento de membros

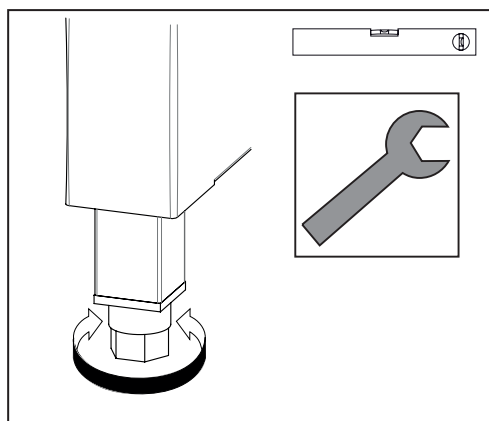
Ao empurrar os módulos, os membros podem ficar entalados e as pessoas ficam feridas. Dependendo do peso, se se der impulso só com uma mão, existe o perigo de não se conseguir travar o aparelho com a rapidez suficiente.

- Empurrar sempre o aparelho com as 2 mãos na tampa.
 - Prestar atenção a que as mãos não fiquem entaladas entre o aparelho e as paredes ou outros objetos (p.ex., armários).
-



- Soltar o imobilizador de rolamento (1).
- Empurrar cuidadosamente o aparelho com as duas mãos até ao local de instalação.
- Travar o imobilizador de rolamento (2).

Modelo com pés niveladores

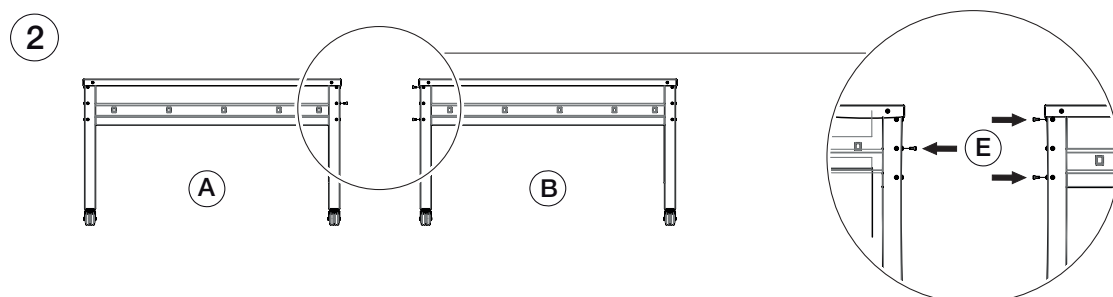
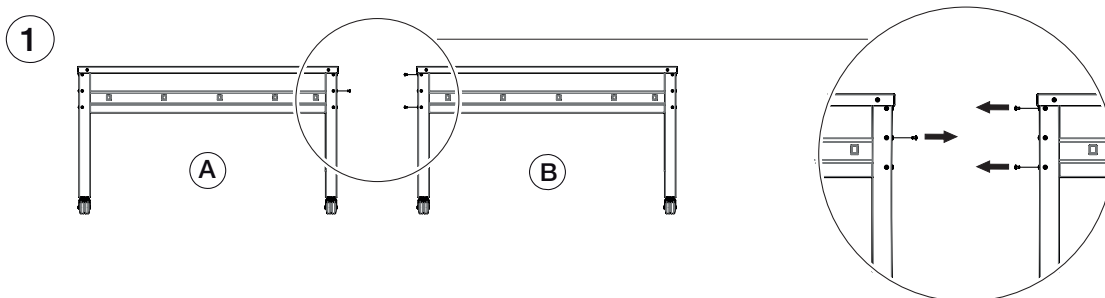
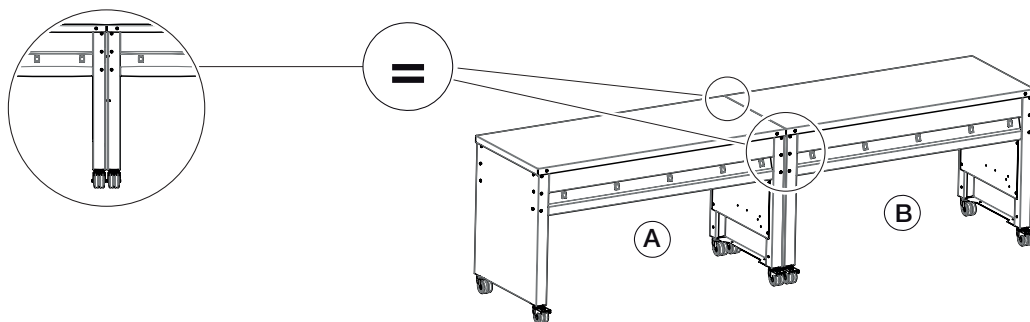
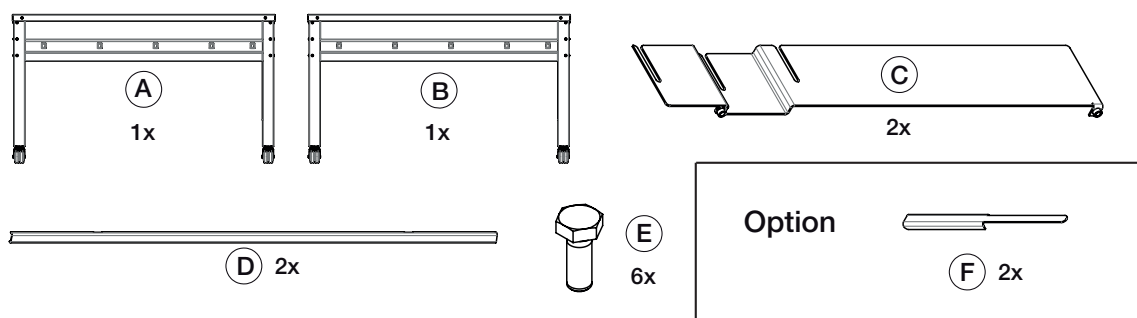


- Colocar o aparelho no local designado.
- Ajustar o módulo para a altura correta, ajustando os pés niveladores e alinhá-lo horizontalmente, para que fique firme e não oscile.

Ligar/desligar o conector do módulo

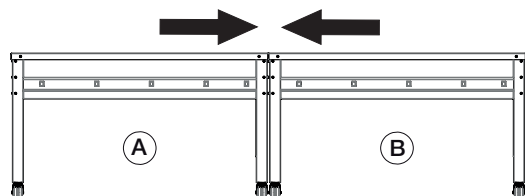
- ☞ Monte os módulos de acordo com os desenhos seguintes. A desmontagem ocorre pela ordem inversa.
- ☞ Os passos de montagem individuais devem ser realizadas do lado dos clientes e do lado do serviço.

COOK I-flex INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

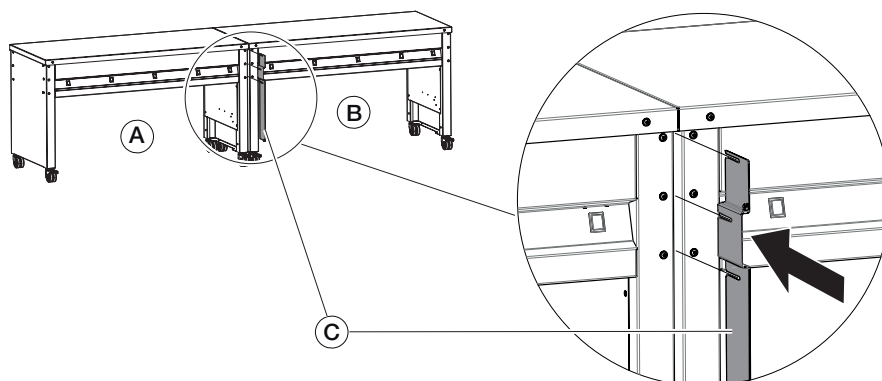


- Verificar se todas as peças necessárias para a montagem estão preparadas (C, D, E, F).
- Soltar os parafusos pré-montados dos módulos "A" e "B" (1).
- Aparafusar os parafusos "E" nos módulos "A + B" (2) correspondentes.

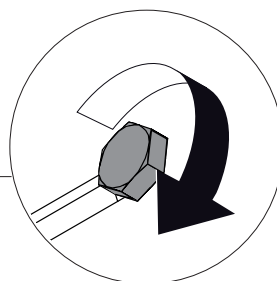
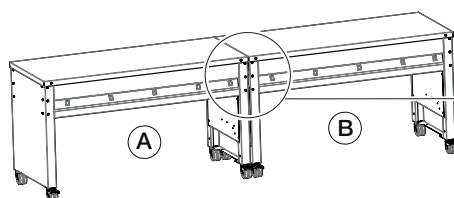
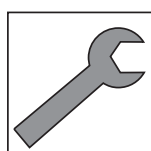
3



4

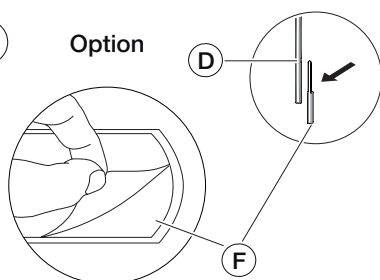


5

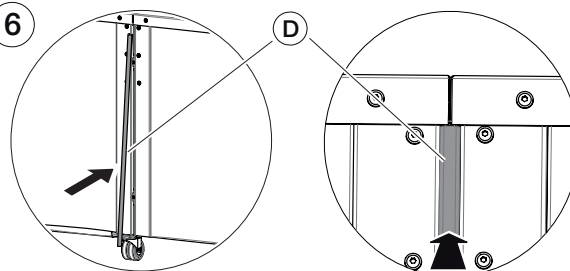


6

Option



6



- Empurrar conjuntamente os módulos "A + B" (3).
- Introduzir o perfil de ligação "C" (4).
- Apertar os parafusos sextavados "E" com a chave de boca (5).

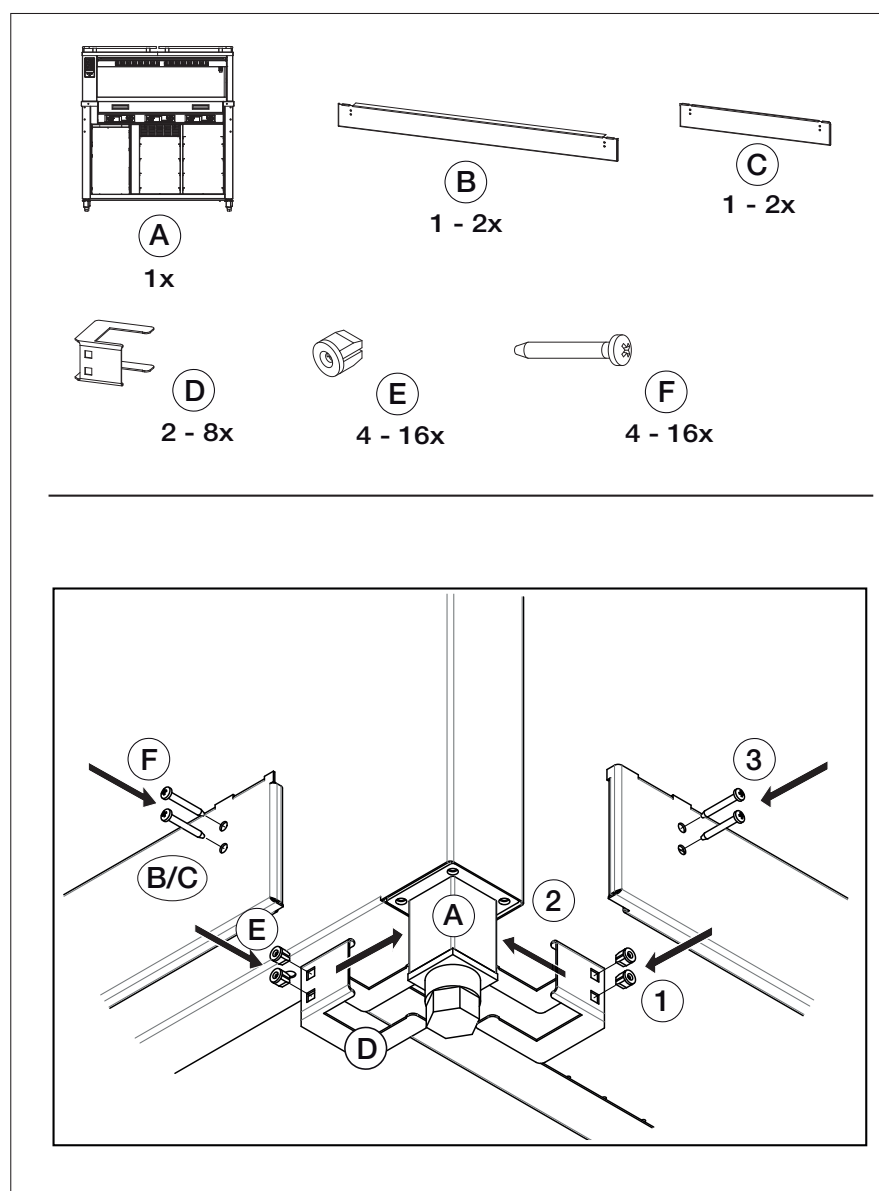
Modelo com pés niveladores

- Soltar a película de proteção da fita adesiva na extensão "F".
- Colar a extensão de ligação "F" com perfil "D" (6).
- Aplicar o perfil "D" nos ímãs do perfil de ligação "C" (6).

Colocar/remover as tampas de base

Modelo com pés niveladores

- ☞ Montar a tampa de base correspondente, de acordo com o desenho seguinte. A desmontagem ocorre pela ordem inversa.
- ☞ Repetir os passos de instalação para cada tampa de base no lado oposto.



- Introduzir as aplicações roscadas "E" no suporte "D" (1).
- Fazer deslizar o suporte "D" sobre o pé nivelador do módulo "A" (2).
- Aparafusar a tampa da base "B" ou "C" com os parafusos "F" nas aplicações roscadas "E" do suporte "D" (3).
- Repetir os passos de instalação para cada tampa de base adicional.

Modelo do tipo de instalação - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Requisitos de instalação

- ✓ Equipa especializada
- ✓ Eletricista para instalação elétrica no local do aparelho
- ✓ O aparelho assumiu a temperatura ambiente
- ✓ O aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis
- ✓ Remover completamente qualquer película de proteção existente
- ✓ Sistema de ventilação disponível

Selecionar o local da instalação

- ☞ De modo a garantir o melhor funcionamento possível, devem ter-se em consideração os pontos seguintes, ao escolher o local de instalação:
- Local de instalação adequado (afastado de aparelhos com forte geração de vapor, por exemplo, não na proximidade de uma máquina de lavar louça)
 - Ambiente sem correntes de ar
 - Linha de saída adequada (material à prova de fogo, sem acumulação de calor)
 - Local de instalação adequado para extração do ar de exaustão (nenhum refluxo é possível). Informações de referência, consultar subcapítulo "Selecionar o local de instalação"
 - O local da instalação contém uma abertura de serviço para que qualquer água condensada que possa ocorrer, possa ser limpa.
 - Potência do snack-bar inferior a 25 kW

Dimensões de montagem

Modelo	Dimensões do corpo L x P x A (mm)	Dimensões do módulo completo L x P x A (mm)	Dimensões da conduta de exaustão L x P (mm)	Potência de ligação
2°	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Capítulo "Dados técnicos"
3°	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Instalar aparelho

- ☞ Se for necessário ligar o aparelho no edifício à rede elétrica com uma ligação elétrica fixa, deve ser prevista a instalação no edifício um dispositivo de desligar sempre acessível, que possa ser protegido contra a ativação não intencional.



Cuidado!

Danos pessoais ou materiais

Ao instalar ou ligar o aparelho, é essencial usar ferramentas e acessórios. Isto pode provocar ferimentos pessoais e danos materiais.

- Ter sempre em atenção o equipamento de proteção adequado (por exemplo, óculos de proteção, luvas de proteção).
- Permitir que a instalação e a ligação elétrica sejam realizadas por pessoal qualificado.
- Durante a montagem e instalação elétrica do aparelho, cumpra as regras da associação profissional e os regulamentos nacionais dos países, na respetiva versão atual.

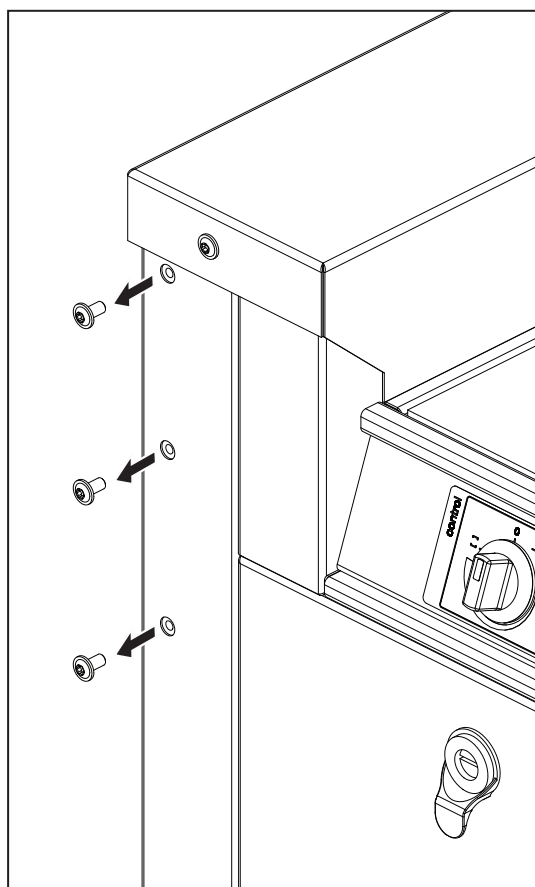


Cuidado!

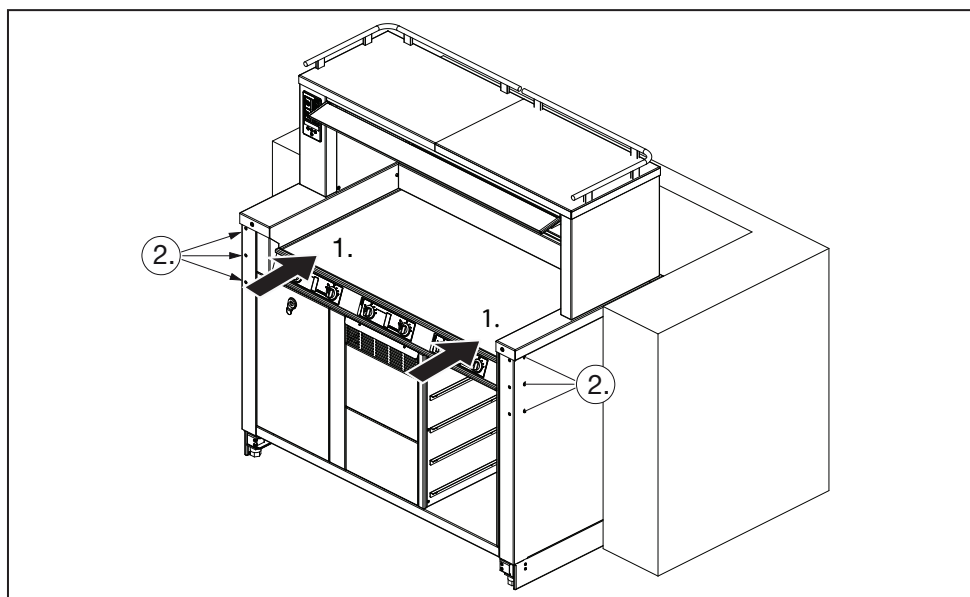
Danos materiais no sistema elétrico do aparelho!

Se o equipamento não estiver preparado para a tensão de rede ou a frequência de rede existentes, o sistema elétrico do aparelho pode ficar danificado.

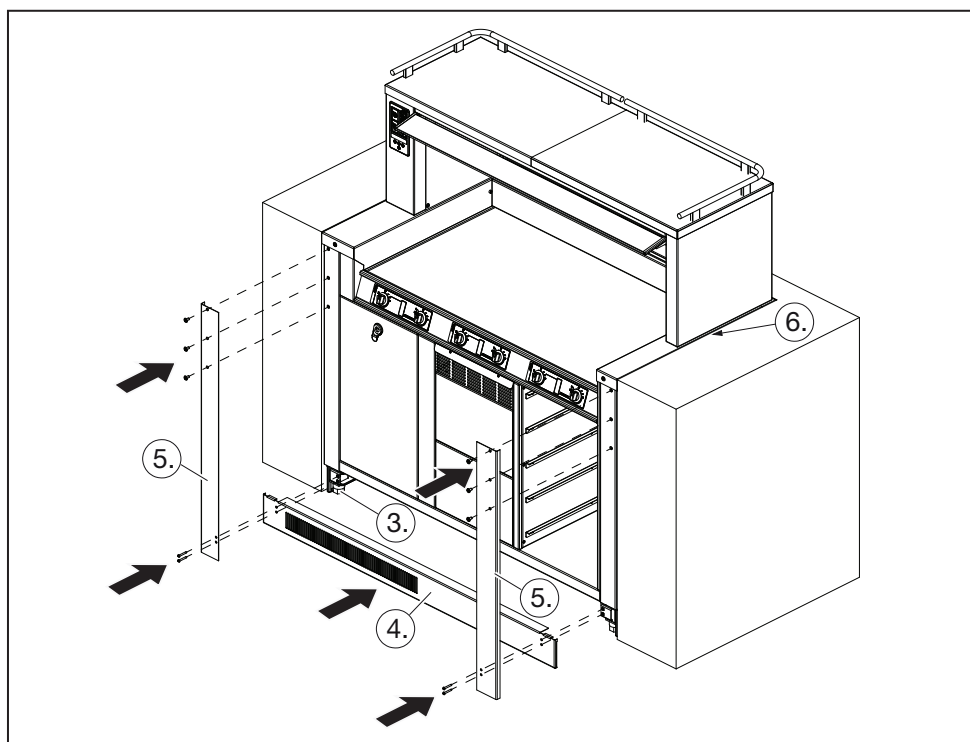
- Antes de ligar o aparelho, deve assegurar-se de que a tensão de rede e a frequência de rede indicadas na placa de características correspondem aos valores correspondentes da tomada.
 - Ligar a ficha da rede elétrica ou, se necessário, ligar à rede elétrica com uma ligação elétrica permanente.
 - Montar a tampa de base do lado dos clientes e as duas tampas do lado frontal.
- ➞ Subcapítulo "Colocar/remover as tampas de base"
- Soltar os parafusos do lado do serviço (lado esquerdo e direito).



- Mover o aparelho para o nicho (1).
- ❗ Pontos de montagem (2) para fixação adicional no edifício na linha de carga.



- Ajustar o módulo para a altura correta, ajustando os quatro pés niveladores (3) e alinhá-lo horizontalmente, para que fique firme e não oscile.
- ↳ Subcapítulo "Instalar o aparelho", Modelo com pés niveladores



- Monte a tampa de base do lado do serviço (4) e os painéis laterais esquerdo e direito (5).
- Se necessário, cubra o aparelho no nicho com silicone (6).

Colocação em funcionamento

Condições de funcionamento

- ✓ O aparelho encontra-se à temperatura ambiente e está seco
- ✓ O aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis
- ✓ Remover películas de proteção
- ✓ Configuração do aparelho estável
- ✓ Sistema de ventilação disponível
- ✓ Ambiente sem correntes de ar
- ✓ Potência do snack-bar inferior a 25 kW

Efetuar a primeira limpeza

- ☞ Após a entrega, é necessário efetuar uma primeira limpeza do aparelho.
- Remover completamente os cartões, camadas protetoras de papel, películas e fitas adesivas.
- Limpar as superfícies com produtos de limpeza apropriados.
- 🔗 Capítulo "Limpeza e cuidados"

Selecionar o local de instalação



Aviso!

Ocorrência de ferimentos pessoais e danos materiais devido a explosão ou queima de gordura, devido ao acionamento dos sistemas de aspersão

Se o aparelho for operado em divisões com um sistema de aspersão, este poderá ser acionado por fumos crescentes, vapores de cozinha ou fumos que se tenham desenvolvido durante o processo de cozinhar. Consequentemente, a água entra na gordura/óleo quente e, na pior das hipóteses, ocorre uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e/ou ferimentos pessoais graves.

- Adotar medidas adequadas para utilizar o aparelho em divisões com sistemas de aspersão, por exemplo:
 - Utilizar agentes de extinção especiais adequados para queima de gordura e óleo no sistema de aspersão.
 - Ao utilizar água como agente extintor, feche ou prenda o aspersor durante o uso da estação de show cooking ou equipe-a com uma placa defletora.
- Nunca utilizar o aparelho em divisões equipadas com um sistema de aspersão inadequado.

Em qualquer caso, é altamente recomendável que entre em contacto com as entidades especializadas relevantes (por exemplo, bombeiros, companhia seguradora de propriedades, associação profissional) antes de utilizar o aparelho em divisões com sistema de aspersão e que determine em conjunto as medidas adequadas.



Aviso!

Ocorrência de ferimentos pessoais e danos materiais devido a explosão ou queima de gordura, devido a chuva!

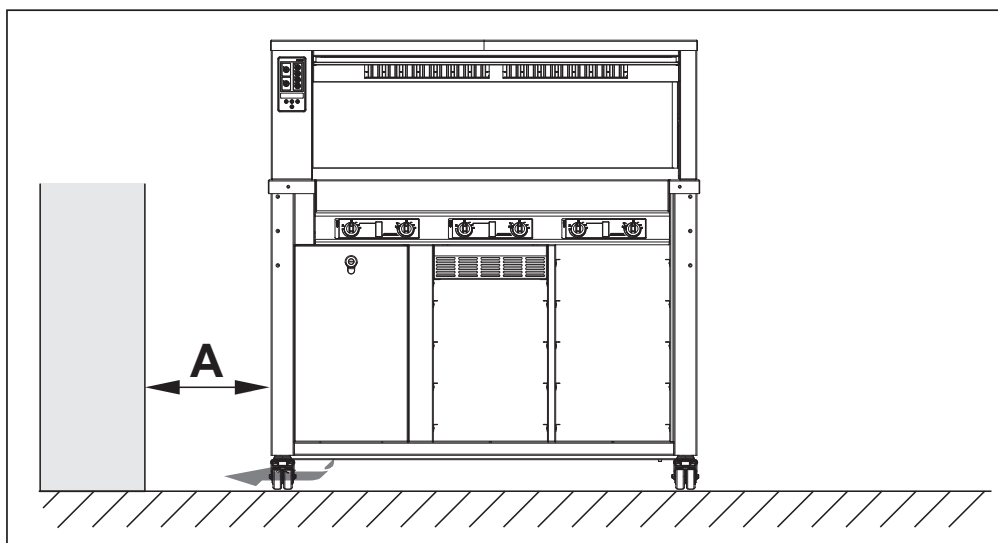
A água entra na gordura quente e, na pior das hipóteses, ocorre uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e ferimentos pessoais graves.

- Nunca utilizar o aparelho ao ar livre com tempo chuvoso, nem em condições climáticas críticas (por exemplo, tempestades).

- ☞ O aparelho só pode ser operado sobre uma base plana e fixa.
- ☞ Ao escolher um local, verifique se existe iluminação suficiente.
- ☞ Verificar se não se encontram objetos inflamáveis nas imediações do aparelho.
- ☞ Ao selecionar um local, verificar se a saída de ar da caixa de filtragem de odores na parte inferior não está obstruída, caso contrário a extração de vapor não funcionará corretamente.
- ☞ A humidade produzida durante o cozimento é extraída com o ar de exaustão da caixa de filtragem de odores. Se houver um elevado nível de humidade e baixas temperaturas no pavimento, pode ocorrer condensação na área do pavimento, por baixo da caixa de filtragem de odores.

Montagem junto dos limites laterais do pavimento

- ☞ Em caso de instalação do aparelho próximo de limites que se estendam até ao pavimento (por ex. paredes ou mostrador móvel com tampa de base), deve manter-se uma distância lateral mínima de 400 mm para garantir a potência de aspiração máxima do aparelho. Isto aplica-se independentemente do modelo e de uma integração opcional existente do lado dos clientes.

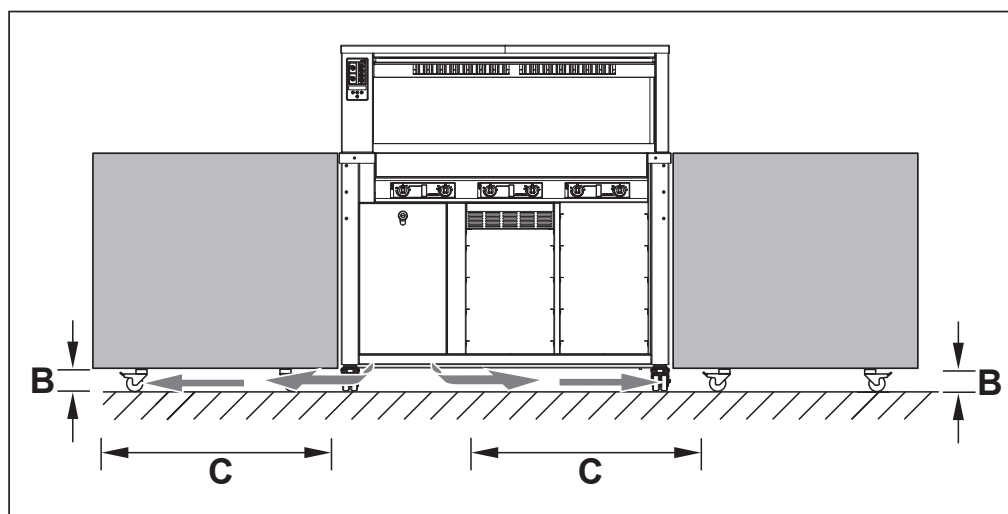


Distância A: ≥ 400 mm, para garantir a potência de aspiração máxima do aparelho

- Colocar o aparelho no local previsto e travar os imobilizadores de rolamento.
- ☞ Subcapítulo "Colocar o aparelho num novo local de instalação"

Instalação entre módulos

☞ Ao instalar o aparelho entre outros módulos, o ar de exaustão é descarregado lateralmente abaixo destes módulos. A folga necessária para tal deve ter uma altura mínima de 100 mm e um comprimento mínimo de 1400 mm, para garantir a capacidade máxima de aspiração. Se necessário, as tampas de base existentes dos módulos vizinhos (também perfurados) devem ser removidas. Isto aplica-se independentemente do modelo e de uma integração opcional existente do lado dos clientes.



Distância B: ≥ 100 mm, para garantir a potência de aspiração máxima do aparelho
Distância C: ≥ 1400 mm, para garantir a potência de aspiração máxima do aparelho

- Colocar o aparelho no local previsto e travar os imobilizadores de rolamento.
- ☞ Subcapítulo "Colocar o aparelho num novo local de instalação"

Ligar o aparelho à tomada

- ☞ Na parte inferior do aparelho, há uma ligação para compensação de potencial. Dependendo das indicações específicas do país, os aparelhos que são operados juntos podem ser ligados entre si através de uma compensação de potencial.
- ✓ O aparelho encontra-se em estado desligado.



Perigo!

Perigo de choque elétrico

Um curto-circuito num aparelho externo ligado ao aparelho (por exemplo, devido ao sobreaquecimento da linha de fonte de alimentação) pode provocar choque elétrico, se tocar no aparelho.

- Ligar o aparelho apenas a uma tomada elétrica equipada com um dispositivo de corrente residual (disjuntor de fuga à terra RCD/disjuntor de corrente residual, cada fase com no máximo 16 A).



Cuidado!

Danos materiais no sistema elétrico do aparelho!

Se o equipamento não estiver preparado para a tensão de rede ou a frequência de rede existentes, o sistema elétrico do aparelho pode ficar danificado.

- Antes de ligar o aparelho, assegurar-se de que a tensão de rede e a frequência de rede indicadas na placa de características correspondem aos valores correspondentes da tomada.



Cuidado!

Danos no sistema elétrico do aparelho e na tomada elétrica no edifício

Caso os aparelhos externos ligados não sejam desligados antes de ligar ou desligar a ficha, o sistema elétrico do aparelho e a tomada elétrica no edifício podem ficar danificados.

- Antes de ligar, verificar se os aparelhos externos a ligar se encontram desligados.

- Inserir a ficha na tomada.

O LED da tecla "Ligar/desligar aparelho" pisca. O aparelho encontra-se em modo de espera.

Instalação inicial do controlo eletrónico B.PRO Control

☞ A instalação inicial proporciona a vantagem de que os ciclos de tempo dos intervalos de limpeza/troca do filtro são iniciados apenas após esta configuração.

☞ Subcapítulo "Controlo eletrónico B.PRO Control"

- Ligar o aparelho com o botão "Ligar/desligar aparelho".

O LED da tecla „Ligar/desligar aparelho“ permanece aceso.

Terminar a instalação inicial

- Confirmar a instalação inicial do filtro. Manter premida a tecla „OK“ durante 3 segundos.

A instalação inicial está concluída. Os ciclos de tempo dos intervalos de limpeza/troca do filtro começam a partir de agora.

Ligar aparelhos externos

- ① Quando o aparelho está ligado, a tensão de rede está sempre presente na tomada opcional. A tomada não pode ser desligada separadamente.

☞ Ter em atenção as instruções e notas ao ligar aparelhos elétricos de cozinha.

☞ Não passar o cabo de ligação à corrente sobre os elementos aquecidos da placa de indução.

☞ Não esmagar, torcer nem fazer com que o cabo de ligação à corrente passe sobre cantos afiados.

☞ Na parte inferior do aparelho, há uma ligação para compensação de potencial. Dependendo das indicações específicas do país, os aparelhos que são operados juntos podem ser ligados entre si através de uma compensação de potencial.

☞ Não é permitida a utilização de aparelhos externos alimentados a gás em conjunto com o COOK I-flex.

☞ Nenhum aparelho externo cuja operação gere chama aberta deve ser utilizado em conjunto com o COOK I-flex.

- ✓ A tensão, a frequência de rede elétrica e o consumo de potência dos dispositivos externos correspondem aos valores mencionados na secção "Dados técnicos".



Cuidado!

Danos materiais no sistema elétrico do aparelho!

Se os aparelhos externos não forem concebidos para a tensão de rede ou frequência de rede das tomadas do COOK I-flex, o sistema elétrico do aparelho de ambos os aparelhos pode ficar danificado.

- Antes de ligar o aparelho, deve assegurar-se de que a tensão de rede e a frequência de rede indicadas na placa de características do aparelho externo correspondem aos valores correspondentes da tomada do COOK I-flex.



Cuidado!

Danos no sistema elétrico do aparelho e na tomada elétrica do lado do aparelho

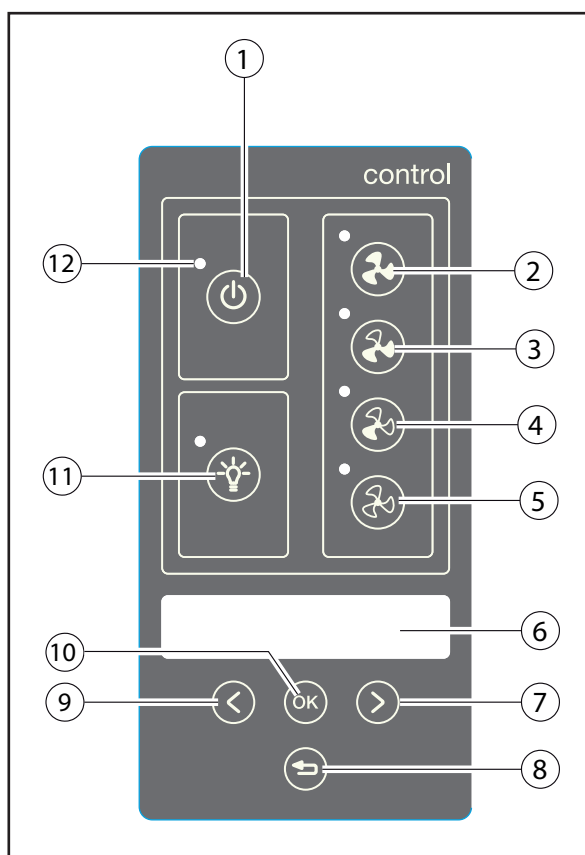
Se, com o COOK I-flex ligado, os aparelhos externos não se encontrarem desligados ao ligar ou desligar a ficha da tomada do aparelho, o sistema elétrico de ambos os aparelhos pode ficar danificado (carbonização dos contactos da ficha e/ou dos contactos da tomada).

- Certifique-se de que os aparelhos externos se encontrem desligados ao ligar.
-

Operação e funcionamento

Controlo eletrónico B.PRO Control

☞ O controlo eletrónico B.PRO Control está equipado com as seguintes funções:



- (1) Ligar/desligar aparelho (incluindo placa de indução)
- (2) Nível de potência do ventilador 3
- (3) Nível de potência do ventilador 2
- (4) Nível de potência do ventilador 1
- (5) Desligar o ventilador
- (6) Visualizar
- (7) Tecla de controlo "Para a direita"
- (8) Tecla "Voltar"
- (9) Tecla de controlo "Para a esquerda"
- (10) Tecla "OK"
- (11) Ligar/desligar iluminação LED
- (12) Indicação de funções

Quando uma função é ativada, o indicador de função associado acende. Quando a função está desativada, a indicação da função desaparece.

As mensagens são apresentadas no visor do controlo eletrónico B.PRO Control, em letras em movimento. São apresentadas várias mensagens alternadamente. Ao premir tecla "OK", a mensagem pode ser confirmada como lida.

Todas as configurações são efetuadas em tempo real.

Ajustar a configuração através do visor

- ✓ Aparelho ligado à rede elétrica e ativado.

Quando o aparelho está ligado à rede elétrica, o LED no botão "LIGAR/DESLIGAR" no controle eletrônico B.PRO Control pisca.

- Para ativar o menu de configuração, prima a tecla "OK" durante 3 segundos.

O visor mostrará um dos seguintes menus principais:

- Idioma
- Data/Hora
- Configurações de filtro
- Configurações do ventilador
- Arranque rápido
- Horas de funcionamento
- Assistência (apenas para a equipa de assistência da B.PRO)

- Navegar entre os itens de menu com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
- Confirmar a seleção do menu com a tecla "OK".
- Premir a tecla "Voltar" para voltar um passo atrás, premindo a tecla.

Definir idioma

- Selecionar o menu principal "Idioma".
- Confirmar com o botão "OK".
- Selecionar o idioma pretendido com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
- Confirmar com o botão "OK".

Definir Data/Hora

- Selecionar o menu principal "Data/Hora".
- Confirmar com o botão "OK".

A data é apresentada na linha superior do visor. A linha inferior do visor apresenta a hora (indicação de 24 horas). O bloco de entrada fica a piscar. Ao premir a tecla "OK", o cursor passa para o bloco de entrada seguinte.

- Utilizar as teclas de controlo ("Esquerda/Direita") para definir cada bloco de entrada (dia/mês/ano, bem como horas/minutos) individualmente.
- Confirmar cada bloco de entrada com a tecla "OK".

O cursor passa para o bloco de entrada seguinte.

- ☞ A data e a hora serão indicadas na saída do menu de definições (premindo o botão "Voltar"), durante o funcionamento e no modo de espera.

Efetuar configurações de filtro

- Selecionar o menu principal "Configurações do filtro".
- Confirmar com o botão "OK".

Um dos seguintes submenus é apresentado:

- Confirmar troca fil. carv. ativo
 - Limpeza ION TEC
 - Próxima troca de filtro
 - Intervalos de limpeza
- Selecionar um submenu com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
 - Para aceder ao submenu, confirmar com a tecla "OK".

Submenu "Confirmar troca fil. carv. ativo":

- ✓ O filtro de carvão ativado foi trocado.
- No menu principal "Configurações do filtro", selecionar o submenu "Confirmar troca fil. carv. ativo".
- Para confirmar, premir a tecla "OK" durante 3 segundos.
- ① 14 dias antes do intervalo de troca do filtro expirar, é apresentada uma mensagem no visor, indicando que o filtro de carvão ativado necessita de ser substituído em breve. Ao premir tecla "OK", a mensagem pode ser confirmada como lida. A mensagem é apresentada após cada reinicialização do dispositivo, até que a troca do filtro seja ativada.

Submenu "Limpeza ION TEC":

- ✓ O ION TEC foi limpo.
- No menu principal "Configurações do filtro", selecionar o submenu "Limpeza ION TEC".
- Para confirmar, premir a tecla "OK" durante 3 segundos.
- ① Quando o intervalo de limpeza terminar, o visor indica que o ION TEC necessita de ser limpo. Ao premir tecla "OK", a mensagem pode ser confirmada como lida.

Submenu "Próxima troca de filtro":

Este é um menu de informação. Aqui pode saber o tempo que falta até a próxima troca de filtro.

- No menu principal "Configurações do filtro", selecione o submenu "Próxima troca/limpeza do filtro".
- Confirmar com o botão "OK".
- Selecionar Filtro de carvão ativado ou ION TEC com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
- Confirmar com o botão "OK".

É indicado em dias o tempo até à próxima troca de filtro.

Submenu "Intervalos de limpeza":

Os programas P1 a P3 são atribuídos e armazenados em diferentes intervalos de troca/limpeza dos filtros (filtro de carvão ativado ou ION TEC). O programa P2 é definido de fábrica.

↳ Subcapítulo "Intervalos de limpeza/troca do filtro"

- No menu principal "Configurações do filtro", selecionar o submenu "Intervalos de limpeza".
- Confirmar com o botão "OK".

- Utilizar as teclas de controlo ("Esquerda/Direita") para seleccionar entre os programas P1 a P3
 - P1: Esforço ligeiro
 - P2: Esforço normal
 - P3: Esforço intenso
- Confirmar com o botão "OK".

Configurações do ventilador

Neste menu, é possível definir um tempo de acompanhamento do ventilador (caixa de filtragem de odores).

- Seleccionar o menu principal "Configurações do ventilador".
 - Confirmar com o botão "OK".
- É apresentado o submenu "Inércia do vent. principal".
- Utilizar as teclas de controlo ("Esquerda/Direita") para definir um valor entre 00-99 minutos.
 - Confirmar com o botão "OK".
- Com a configuração "00", o tempo de inércia é desativado.

☞ A inércia pode ser interrompida com o botão "Desligar ventilador".

Arranque rápido

Neste menu, é possível definir as configurações padrão (níveis de luz e ventilador), que são iniciadas automaticamente quando o interruptor principal é ligado novamente ao reiniciar.

- Seleccionar o menu principal "Arranque rápido".
 - Confirmar com o botão "OK".
- É apresentado o submenu "Arranque rápido da luz".
- Confirmar com o botão "OK".
 - Seleccionar entre LIG./DESL. com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
 - Confirmar com o botão "OK".
- É apresentado o submenu "Arranque rápido vent. principal".
- Confirmar com o botão "OK".
 - Seleccionar entre LIG./DESL. com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
 - Confirmar com o botão "OK".

Definir o nível do ventilador:

- ✓ A configuração "LIG." foi seleccionada.
- Seleccionar o nível de ventilador 1-3 com as teclas de controlo ("Esquerda/Direita").
- Confirmar com o botão "OK".

Horas de funcionamento

Este menu mostra o horário EFETIVO de funcionamento do ventilador (principal). A indicação é efetuada em horas.

- Selecionar o menu principal "Horas de funcionamento".
- Confirmar com o botão "OK".

São indicadas as horas de funcionamento EFETIVAS.

Assistência técnica

Este menu destina-se exclusivamente aos seguintes centros de serviço autorizados:

- Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
- Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
- Assistência da B.PRO

☞ Este menu apenas pode ser iniciado através da introdução de PIN de 4 dígitos.

Acionar/parar o modo de extração

- ① Quando a unidade de aspiração é operada pela primeira vez, são rapidamente expelidas do aparelho pequenas partículas de carvão ativado soltas do filtro de carvão ativado, com o ar de exaustão. Estes são depositados no pavimento, por baixo da caixa de filtragem de odores. Esse comportamento pode ocorrer novamente após o transporte do aparelho.



Cuidado!

Possível diminuição da qualidade dos alimentos

A qualidade dos alimentos que se encontram no aparelho pode ser comprometida devido a falha de corrente, avarias no aparelho ou outras interrupções.

- Após a descida da temperatura de núcleo, verificar se a qualidade dos alimentos foi comprometida. Eliminar os alimentos, se necessário.

Ligar a aspiração

- ✓ Aparelho ligado à rede elétrica

- Ligar o dispositivo através da tecla "Ligar/desligar aparelho" e, em seguida, iniciar o modo de extração selecionando, selecionando o nível de potência de ventilador adequado.

Acende-se nas teclas "Ligar/desligar aparelho" e "Nível de potência do ventilador" a respetiva indicação de função.

Selecione o nível de potência de aspiração

A aspiração possui 3 níveis de potência:

- 1 = nível de potência mais fraco
- 2 = nível de potência intermédio
- 3 = nível de potência mais intenso

- Utilizar a tecla "Nível de potência do ventilador" 1, 2 ou 3 para selecionar o nível de potência pretendido.

Na tecla "Nível de potência do ventilador" selecionado, acende-se o indicador de função.

Desligar a aspiração

- Premir a tecla "Desligar ventilador".

O funcionamento de aspiração é terminado. A indicação de função acende na tecla "Nível de potência do ventilador".

Extrair e filtrar fumos de cozinha

❗ O aparelho é adequado para extrair e filtrar fumos que ocorrem durante o cozimento e para manter os alimentos quentes.

❗ A filtragem de odores depende de várias condições de contorno: Tipo de alimento preparado, quantidade de fumo, teor de gordura e humidade dos fumos e grau de saturação do filtro de carvão ativado.

☞ O funcionamento adequado da unidade apenas é possível se o defletor de ar do lado dos clientes, a vitrina de proteção e todos os filtros [filtro retardador de chamas / metal expandido, ION TEC (opcional) e filtro de carvão ativado] estiverem instalados corretamente.

☞ Para extração sem problemas, o aparelho nunca deve ser exposto a correntes de ar.

☞ Os intervalos de troca/limpeza dos filtros dependem muito das condições de funcionamento do aparelho. Visualmente, não é possível ver se os filtros estão saturados.

☞ A B.PRO recomenda limpar ou substituir os filtros se a filtragem de odores se deteriorar durante o funcionamento normal. Como auxílio à orientação, é possível utilizar a indicação para substituição dos filtros do controlo eletrónico B.PRO Control.

☞ Utilizar a placa de indução apenas com a aspiração ligada.



Cuidado!

Alta concentração de ozono nos aparelhos com ION TEC (opcional)

Operar a unidade em modo inativo por longos períodos de tempo (sem fumos presentes) pode aumentar a concentração de ozono e irritar o sistema respiratório.

- Se for detetado ozono, deve desligar o aparelho, garantir uma boa ventilação e sair da sala durante, no mínimo, 30 minutos.
-



Aviso!

Choque elétrico devido a ION TEC (opcional)

O ION TEC é operado com alta tensão (princípio "vedação de pastagem").

Devido à carga elétrica do ION TEC, a tensão pode ser mantida após desligar o aparelho.

- Aguardar, no mínimo, 1 minuto após desligar o aparelho e abrir a caixa de filtragem de odores.
-



Perigo!

Ferimentos pessoais e danos materiais devido à explosão de gordura

Se a água ferver numa zona de cocção, sendo fervida junto de gorduras/óleos, a água pode entrar na gordura quente. Na pior das hipóteses, ocorre por este motivo uma explosão e queima de gordura com resultado de danos materiais e ferimentos pessoais graves.

- Instale uma proteção contra respingos (defletor) com uma altura mínima de 350 mm.
- Nunca utilizar o aparelho ao ar livre com tempo chuvoso, nem em condições climáticas críticas (por exemplo, tempestades).



Aviso!

Risco de incêndio

Se o aparelho aspirar chamas abertas como as resultantes de alimentos flambados ou de cozinhar com fogo aberto, há risco de incêndio.

- Em nenhuma circunstância deve flambar alimentos sob a saída de vapor ou produzir chamas abertas.



Cuidado!

Perigo de escorregamento e perigo de danificar o pavimento

A humidade produzida durante o cozimento é extraída com o ar de exaustão da caixa de filtragem de odores. Se houver um elevado nível de humidade e baixas temperaturas no pavimento, pode ocorrer condensação na área do pavimento, por baixo da caixa de filtragem de odores. Isto pode provocar perigo de escorregamento e risco de danificar o pavimento.

- Limpar regularmente a água de condensação do pavimento.
- Ligar o dispositivo e a aspiração e selecionar o nível de potência pretendido.

Intervalos de limpeza/ troca do filtro

Os intervalos de troca/limpeza dos filtros dependem muito das condições de funcionamento do aparelho. Visualmente, não é possível ver se os filtros estão saturados. A B.PRO recomenda limpar ou substituir os filtros se a filtragem de odores se deteriorar durante o funcionamento normal. Como auxílio à orientação, é possível utilizar a indicação para substituição dos filtros do controlo eletrónico B.PRO Control. Os seguintes intervalos são atribuídos aos respetivos programas:

Intervalos de troca/limpeza em horas de funcionamento

Prog.	P1	P2	P3
Nível de esforço:	Ligeiro	Normal	Intenso
Limpeza de filtro ION TEC	150	100	75
Substituir o filtro de carvão ativado (sem ION TEC)	450	300	225
Substituir o filtro de carvão ativado (com ION TEC)	900	600	450

Intervalos de troca/limpeza em dias

Prog.	P1	P2	P3
Nível de esforço	Ligeiro	Normal	Intenso
Limpeza de filtro ION TEC	30	30	30
Substituir o filtro de carvão ativado (sem ION TEC)	180	180	180
Substituir o filtro de carvão ativado (com ION TEC)	360	360	360

i Os tempos de intervalo continuam a funcionar quando o aparelho não está em funcionamento.

Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após o acionamento dos sensores de temperatura

i Nos canais de evacuação existem sensores de temperatura, que medem a temperatura dos fumos embebidos. Se a temperatura no canal de evacuação exceder +60 °C, por exemplo, através de aspiração de uma chama aberta, acionar os sensores de temperatura por motivos de segurança. O modo de extração e a placa de indução são desligados imediatamente para evitar grandes danos à unidade. O desligamento é indicado no controlo eletrónico B.PRO Control no visor com a expressão "Alarme de temperatura".

Apenas é possível reiniciar o dispositivo após algum tempo de arrefecimento adequado (até 30 minutos).

- Após arrefecer o aparelho, os componentes eletrónicos do B.PRO Control devem ser redefinidos, desligando e ligando.
- Em seguida, deve realizar-se uma inspeção visual de todos os filtros, da ponte de aspiração, do canal de evacuação, da caixa de filtragem de odores e do ventilador relativamente a eventuais danos ou resíduos de combustão.



Aviso!

Ferimentos pessoais devido a contacto com chama

Caso a gordura na calha de gordura ou nos cartuchos de filtro se tiver incendiado, este fogo ardente pode ser causado pelo abastecimento repentino de oxigénio ao levantar a tampa.

- Remover cuidadosamente a tampa da ponte de aspiração.

- Verificar o interior da ponte de aspiração relativamente a resíduos de combustão, limpar e substituir.

↳ Subcapítulo "Limpar a ponte de aspiração"

- Verificar o canal de evacuação relativamente a resíduos de combustão e limpar.
- Remover a cobertura da caixa de filtragem de odores e remover o ventilador.
- Retirar o filtro ION TEC opcional da caixa de filtragem de odores, verificar se há sinais de queimaduras e danos.

↳ Subcapítulo "Limpar a caixa de filtragem de odores"

- Se necessário, substituir o filtro.

- Remover o ventilador e verificar se há resíduos de combustão.
- Se necessário, limpar os ventiladores num centro de serviços autorizado.
- ↳ Subcapítulo "Reparação"
- Substituir o filtro ION TEC opcional na respetiva posição correta, na caixa de filtragem de odores.
- ↳ Subcapítulo "Limpar a caixa de filtragem de odores"
- Verificar se há impurezas no filtro de carvão ativado e substituir, se necessário.
- Limpeza da caixa de filtragem de odores.
- Voltar a colocar a cobertura da caixa de filtragem de odores.
- Colocar o dispositivo novamente em funcionamento.



Cuidado!

Ferimentos pessoais e danos materiais devido à ligação independente de aparelhos externos

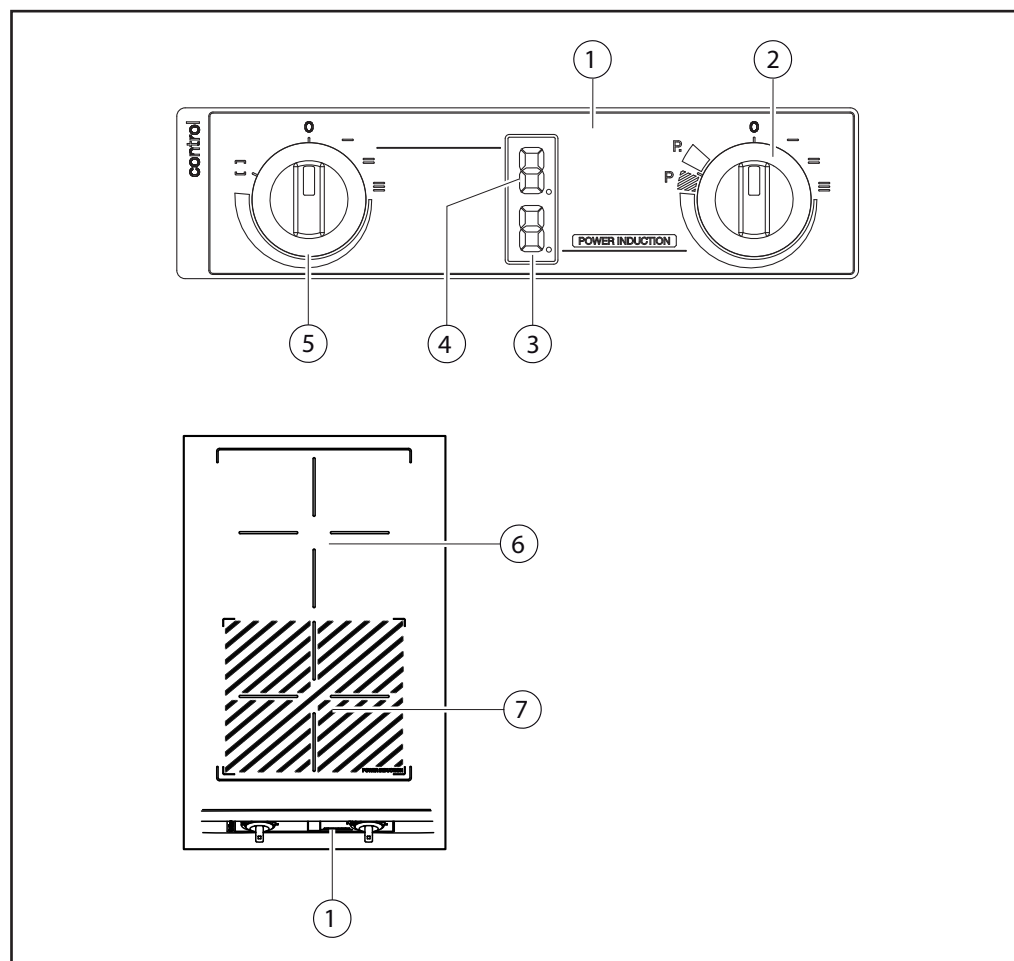
Caso os aparelhos externos se encontrem ligados e ativados quando o COOK I-flex for ligado, poderão arrancar acidentalmente e causar danos materiais e ferimentos pessoais.

- Antes de ligar, verificar se os aparelhos externos a ligar se encontram desligados.
-










Funcionamento das zonas de cocção por indução

► Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia e siga atentamente os avisos fornecidos.

➔ Subcapítulo "Segurança"



- (1) Unidade de controlo da zona de cozedura por indução
- (2) Bobina primária de controlo rotativo (estação de cozimento primária)
- (3) Bobina primária de indicador de 7 segmentos
- (4) Bobina secundária de indicador de 7 segmentos
- (5) Bobina secundária de controlo rotativo (estação de cozimento secundária)
- (6) Estação de cozimento secundária
- (7) Estação de cozimento primária

	Posição "DESL."
	Símbolo nível de conservação de calor 1
	Símbolo nível de conservação de calor 2
	Símbolo nível de conservação de calor 3
	Símbolo de circuito de ponte
	Símbolo níveis de potência 1 - 8
	Visor de 7 segmentos
	Nível de potência 1 (bobina primária)
	Nível de potência 2 (bobina primária)




- ☞ Cada zona de cozimento por indução pode fornecer permanentemente uma potência máxima de 3 kW.
- ☞ O grau de eficácia ideal é alcançado tomando em consideração as condições ambientais e os requisitos do local de instalação, bem como usando utensílios de cozinha adequados.

Posição do indicador de potência/seletor rotativo

- ☞ O sistema principal para indicar o estado operacional de cada bobina de indução é o indicador de 7 segmentos associado e não o seletor rotativo.

Níveis de conservação de calor

- ☞ Os níveis de conservação de calor são ativados, rodando o seletor rotativo para a direita:

Nível	Símbolo	Descrição	Temperatura [°C]
1		Fundir	44
2		Aquecer	70
3		Cozer	94

- ☞ Quando a temperatura do respectivo nível de conservação de calor for atingida, a energia será retornada apenas quando a temperatura cair.

Níveis de potência

Cada placa possui, além dos 3 níveis de conservação de calor, mais de 8 níveis de potência. Uma potência máxima de 1,5 kW é fornecida permanentemente. O seletor rotativo pode ser ajustado gradualmente, dentro dos 8 níveis de potência.

- Consulte o nível de potência definido no indicador de 7 segmentos associado.

Bobina primária (estação de cozimento primária)

A bobina primária possui, além dos 3 níveis de conservação de calor e dos 8 níveis de potência, 2 níveis de alimentação.



Nível de alimentação 1

O nível de alimentação 1 [P] sob certas circunstâncias (cenários 1 e 2) permite um consumo de energia sustentado de 2,3 kW.

- Rodar o seletor rotativo da bobina primária para a posição P.

O seletor rotativo bloqueia automaticamente. No indicador de 7 segmentos associado é apresentado o seguinte símbolo:

Cenário 1:

O nível de alimentação da bobina primária 1 [P] está ativo e a bobina secundária está ligada. A bobina secundária pode ser ligada até ao nível de potência 7.

Cenário 2:

A bobina secundária está ativa no nível de potência 8. O nível de alimentação 1 da bobina primária [P] está ligado.

A bobina secundária é automaticamente reduzida para o nível de potência 7.



Nível de alimentação 2

O nível de alimentação 2 [P.] permite, em certas circunstâncias, um consumo de potência de 2,8 kW durante, no máximo, 10 minutos.

- ✓ O seletor rotativo da bobina principal encontra-se na posição P (nível de alimentação 1).

- Rodar o seletor rotativo durante cerca de 1-2 segundos para a direita, até ao batente de mola no nível de alimentação 2 [P.].

É emitido um sinal acústico e o seguinte símbolo é apresentado no indicador de 7 segmentos atribuído:

☞ O seletor rotativo regressa ao nível de alimentação 1. O nível de alimentação 2 permanece ativo e é indicado pelo símbolo no indicador de 7 segmentos.

☞ Se o nível de alimentação 2 estiver ativo, apenas os níveis de potência (sem níveis de conservação de calor) podem ser ativados na bobina secundária.

Cenário 1:

O nível de alimentação da bobina primária 2 [P.] está ativo e a bobina secundária está ligada.

A bobina secundária pode ser ligada até ao nível de potência 5. Após a redução automática (máx. 10 min) do nível de alimentação 2 [P.] para o nível de alimentação 1 [P], a bobina secundária pode ser aumentada para o nível de potência 7. Para este fim, o seletor rotativo da bobina secundária deve primeiro ser redefinido para o nível de potência 5 (ou inferior). Posteriormente, a bobina secundária pode ser regulada para um nível máximo de potência 7.

Cenário 2:

A bobina secundária está ativa no nível de potência 6 (ou superior). O nível de alimentação 2 [P.] da bobina primária está ligado.

A bobina secundária é automaticamente reduzida para o nível de potência 5. Após a redução automática (máx. 10 min) do nível de alimentação 2 [P.] para o nível de alimentação 1 [P], a bobina secundária pode ser aumentada para o nível de potência 7. Para este fim, o seletor rotativo da bobina secundária deve primeiro ser redefinido para o nível de potência 5 (ou inferior). Posteriormente, a bobina secundária pode ser regulada para um nível máximo de potência 7.

Bobina secundária (estação de cozimento secundária)

A bobina secundária, para além dos 3 níveis de conservação de calor e dos 8 níveis de potência, pode também ser ligada a uma função de ponte. No âmbito do circuito da ponte, a bobina primária e a bobina secundária são acopladas a um controlo comum, sendo sincronizado o consumo de potência das duas bobinas.



Circuito de ponte

- O circuito da ponte é ativado rodando o seletor rotativo da bobina secundária para a direita até ao batente de mola, durante cerca de 2 segundos.

Em seguida, o seletor rotativo regressa da posição de regulador com nível de potência 8.

A função de ponte ativa é indicada pelo seguinte símbolo no indicador de 7 segmentos da bobina secundária:

- Agora, os três níveis de conservação de calor e potência 1-8 podem ser selecionados com o seletor rotativo da bobina principal. A distribuição de potência nas bobinas primária e secundária é síncrona.

O nível de potência correspondente é apresentado no indicador de 7 segmentos da bobina principal. O seletor rotativo da bobina principal pode voltar a ser ajustado para a posição 0, sem desativar a função de ponte.

- Caso o seletor rotativo da bobina secundária for rodado para a esquerda, a função da ponte será desativada imediatamente e as duas bobinas serão completamente desligadas.
- Para reativar a função de ponte ou operar uma única bobina, rodar em primeiro lugar o seletor rotativo da bobina secundária e da bobina primária para a posição 0. Subsequentemente, a função de ponte pode ser reativada.



Função de reconhecimento dos recipientes

Se for colocado algum utensílio de cozinha inadequado/demasiado pequeno ou se algum utensílio for retirado com a placa de aquecimento ligada, o símbolo a seguir será apresentado no indicador de 7 segmentos atribuído:

- Desligar a placa de indução. Rodar o seletor rotativo para a posição 0.



Função de indicador quente

Se alguma placa for desligada (posição 0) enquanto a sua superfície for superior a 60 °C, o símbolo [H] será apresentado no indicador de 7 segmentos associado.



Desligar a placa vitrocerâmica.

- Rodar o seletor rotativo para a esquerda, para a posição 0.

É apresentado o símbolo [0], até que apague após um curto período de tempo. A placa está desligada.

Colocar o aparelho num novo local de instalação

- ✓ O aparelho está desligado
- ✓ Aparelhos externos desligados
- ✓ Ler as instruções de segurança para mudar de local, no capítulo de segurança



Cuidado!

Ferimentos pessoais e danos materiais devido a velocidade inadequada

Se mover o aparelho a uma velocidade irrazoável, o aparelho não poderá ser travado em caso de emergência. O aparelho pode inclinar-se e provocar ferimentos e danos materiais.

- Não empurrar o aparelho a uma velocidade superior a 3 km/h.
- Fazer deslizar o aparelho de forma a que possa ser desacelerado, em qualquer situação.
- Em condições de visibilidade restrita, situações de transporte confusas, bem como ao dirigir sobre rampas, superfícies frias e inclinadas, mover o aparelho com duas pessoas.

- Retirar a ficha.

↳ Capítulo "Colocação fora de serviço"

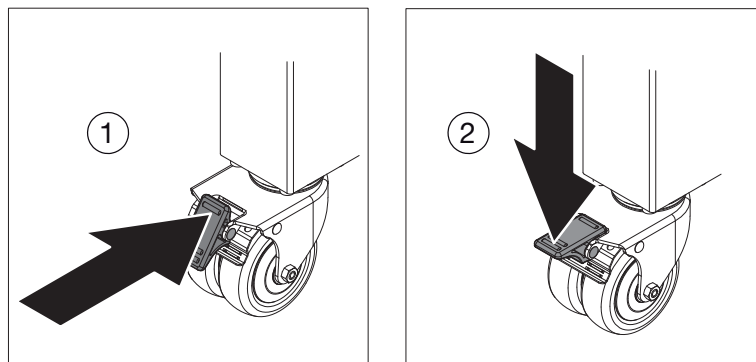
- Deve certificar-se de que não há objetos que possam cair na placa de indução, na superfície de apoio e na tampa da ponte de aspiração.

- Dobrar a calha para bandejas opcional para baixo.

↳ Subcapítulo "Dobrar o acessório para baixo"

- Fixar a ficha com o cabo no aparelho, para que não seja atropelado pelas rodas do aparelho.

Modelo com rodas



- Soltar o imobilizador de rolamento (1).
- Empurrar cuidadosamente o aparelho com as duas mãos até ao local de instalação.
- Travar o imobilizador de rolamento (2).

Circulação sobre rampas, superfícies frias e inclinadas

- ✓ 2 pessoas
- ☞ Cumprir as indicações do capítulo de montagem!
- ☞ Capítulo "Montagem"



Aviso!

Tombo do aparelho

Ao circular em superfícies inclinadas, o aparelho pode tombar.

- Nunca movimentar o aparelho sobre uma superfície (p.ex., uma rampa) com uma inclinação > 15°.



Aviso!

Insuficiente efeito de travagem dos imobilizadores de rolamento!

Em rampas, o efeito de travagem dos imobilizadores de rolamento não é garantido, sob determinadas circunstâncias. O aparelho pode deslocar-se e ferir pessoas.

- Ao estacionar o aparelho sobre uma rampa, bloquear o imobilizador de rolamento e proteger adicionalmente contra deslocamento (por ex. com calços).



Aviso!

Ferimentos pessoais e danos materiais devido à quebra do aparelho

Graças às 4 rodas dirigíveis, o dispositivo possui boa capacidade de manobra. Ao passar sobre rampas, superfícies frias ou inclinadas, o aparelho pode quebrar mais facilmente.

- O aparelho deve ser empurrado cuidadosamente por 2 pessoas (uma em cada extremidade do aparelho) ao longo de rampas, superfícies frias ou inclinadas.



Cuidado!

Danos materiais devido ao contacto da base do aparelho

Durante a deslocação em superfícies inclinadas ou rampas, o aparelho pode contactar com o solo devido à reduzida distância em relação ao solo e possivelmente ser danificado ou deixar de poder ser manobrado.

- Transportar o aparelho com meios de transporte adequados (por ex. porta-paletes) sobre rampas e superfícies inclinadas.
- Para tal, transferir o aparelho sobre a paleta e transportá-lo com medidas de segurança especiais (por ex. vedação da zona de perigo, pessoas adicionais).
- Cumprir os regulamentos e informações relevantes da BG.



Cuidado!

Danos à propriedade

Ao transferir o aparelho para uma paleta ou a partir de uma paleta, nunca utilizar uma empilhadora. A infraestrutura pode ficar danificada e provocar danos materiais consideráveis.

- Ter sempre em atenção o equipamento de proteção adequado (por exemplo, luvas de proteção).
- Carregar e descarregar o aparelho para e da paleta apenas com auxílio de várias pessoas.
- Cumprir os regulamentos e informações relevantes da BG, bem como os regulamentos nacionais dos países, na respetiva versão atual.

- Verificar primeiro se o aparelho pode ser empurrado sem perigo sobre a rampa, depressão ou superfície inclinada.
- Retirar os utensílios de cozinha, etc. da placa de indução e de outras superfícies de apoio, caso contrário podem escorregar do aparelho.
- O aparelho deve ser empurrado cuidadosamente por 2 pessoas (uma em cada extremidade do aparelho) ao longo de rampas, superfícies frias ou inclinadas.

Dobrar e travar o acessório



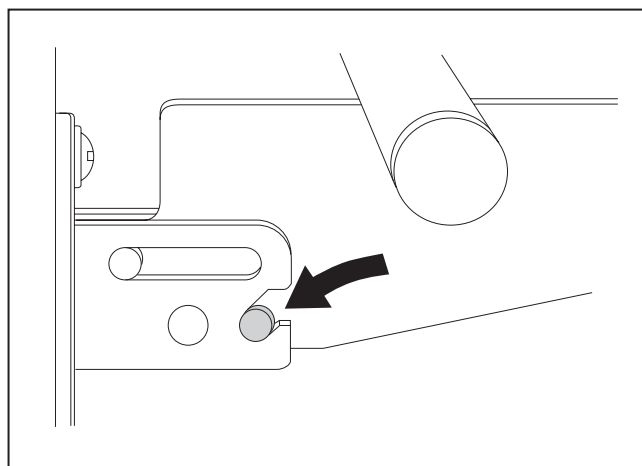
Aviso!

Perigo por sobrecarga

A sobrecarga pode conduzir ao fecho repentino da calha para bandejas. Objetos pousados sobre a mesma podem conduzir a danos materiais e ferimentos provocados pela sua queda.

- Carregar a calha para bandejas com, no máximo, 25 kg de carga por unidade de superfície.
- Elevar ligeiramente o acessório (aprox. 30 °) na horizontal e dobrar para cima.

- Fazer deslizar o acessório na direção do aparelho na diagonal para baixo, permitindo que engate nas duas travas laterais.



- Verificar novamente se o acessório está realmente encaixado em **ambas** as travas e, se necessário, corrija a trava.

Dobrar o acessório para baixo

- Puxar o acessório para cima, afastando-o do aparelho até que as travas laterais se soltem.
- Dobrar o acessório para baixo.

Desmontar o acessório

- ❗ A calha para bandejas, a calha para pratos e as prateleiras de armazenamento podem ser deslocadas para baixo 10 cm ou colocadas no lado oposto, se necessário.



Aviso!

Contusões nos membros

Ao dobrar e desdobrar a calha para bandejas, bem como ao instalar as consolas e a respetiva proteção com a mini-grade, existe o perigo de esmagar os membros.

- Dobrar e desdobrar a calha para bandejas de forma a que nenhum membro possa ficar comprimido ou entalado.



Cuidado!

Perigo de ferimentos ou danos no acessório

Se os parafusos de cabeça sextavada de um acessório forem afrouxados, poderão cair. Isto pode provocar ferimentos de pessoas ou danos.

- Antes de afrouxar os parafusos de cabeça sextavada, solicite a outra pessoa que segure no acessório, para evitar quedas.



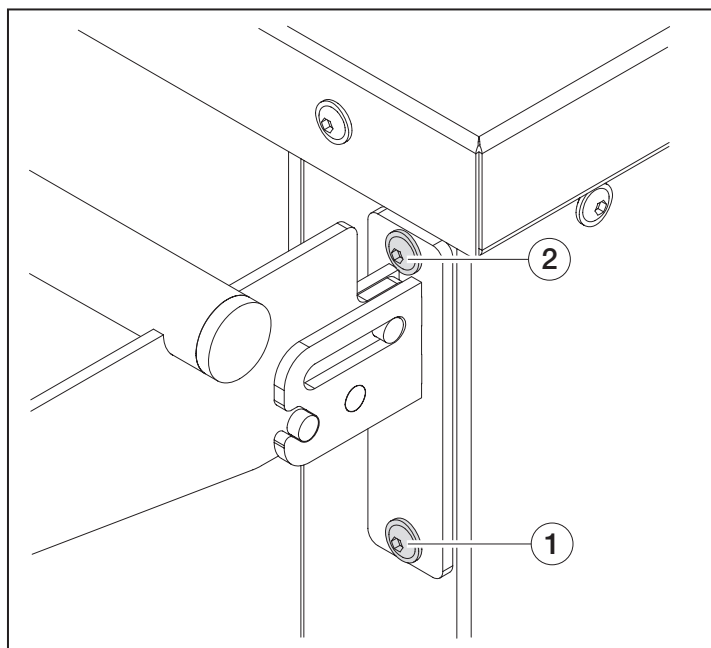
Cuidado!

Perigo de ferimentos devido a fixação insuficiente

A calha para bandejas, a calha para pratos e as prateleiras de armazenamento devem sempre ser fixadas com os 2 parafusos sextavados fornecidos de cada lado, para alcançar a capacidade de carga necessária.

- Ao trocar, fixar sempre as duas consolas com 2 parafusos sextavados cada.

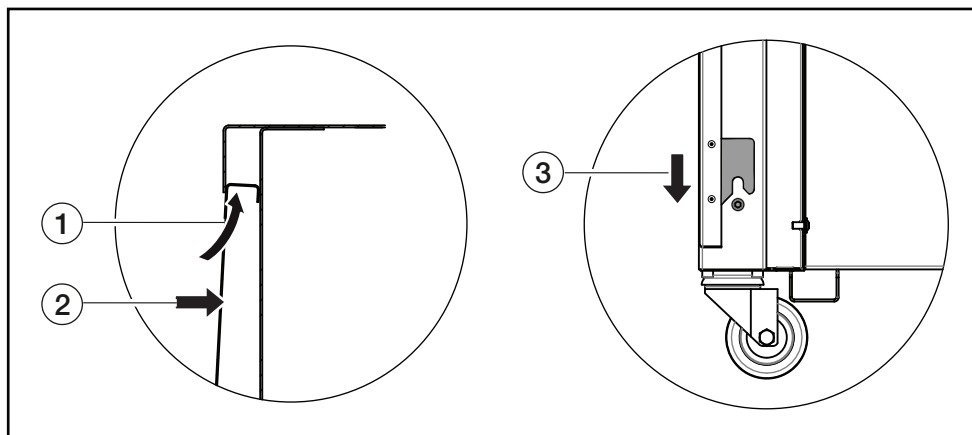
- Soltar e desaparafusar o parafuso sextavado inferior (1) na fixação do acessório com uma chave Allen, de ambos os lados.
- Dobrar o acessório para baixo.
- Soltar e desaparafusar o parafuso de fixação superior (2) de ambos os lados, enquanto uma segunda pessoa segura o acessório.



- Remover o acessório e, quando não estiver em utilização, deve ser colocado de lado e aparafusados os parafusos sextavados novamente nos orifícios roscados na infraestrutura.
- Para instalar o acessório, desaparafusar os parafusos de cabeça sextavada na posição pretendida.
- Enquanto uma segunda pessoa segura o acessório na posição correta, apertar os parafusos sextavados superiores (2) de ambos os lados.
- Dobrar o acessório e, em seguida, apertar o parafuso sextavado inferior (1) de ambos os lados.

Colocar/remover o revestimento frontal do lado dos clientes

- ❗ O revestimento frontal do lado dos clientes é facilmente substituível e pode ser colocado ou removido sem ferramentas.



- Fazer deslizar o revestimento frontal do lado dos clientes (1) sob o painel superior da tampa.
- Prender as duas tiras de suspensão (2) nos parafusos salientes à direita e esquerda da infraestrutura (3).

Abrir/fechar as gavetas

- ❗ As gavetas do lado do serviço podem ser facilmente abertas através do princípio de premir para abrir e fechar usando o princípio de premir para fechar.



Cuidado!

Perigo de entalamento de membros

Ao fechar as gavetas, os membros podem ficar trilhados.

- Ter em atenção se os membros (por exemplo, mãos) não ficam entalados.

Placas eutéticas (acumuladores de frio)

A placa eutética apenas pode ser introduzida ou removida com a gaveta aberta. Com a gaveta opcional aberta, os trilhos de guia ficam visíveis. Aqui encontra-se a área de introdução pretendida para a placa eutética.

- ☞ A placa eutética deve ser usada apenas para manter os alimentos frescos.
- ☞ Manusear a placa eutética pré-arrefecida apenas com proteção (por exemplo, com luvas).
- ☞ As placas eutéticas com vazamento devem deixar de ser utilizadas para arrefecer alimentos.
- ☞ A placa eutética atinge a sua capacidade total de arrefecimento apenas quando completamente congelada!



Aviso!

Danos à propriedade

Ao aquecer a placa eutética, existe o perigo de a placa se deformar e vazar. Em casos extremos, a placa eutética pode rebentar.

- Não guarde nem aqueça a placa eutética numa divisória quente.
 - Eliminar de imediato as placas com vazamento. Não despejar líquidos nas águas residuais. Eliminar de imediato os alimentos contaminados.
-



Aviso!

Danos à propriedade

A placa eutética é sensível ao choque quando congelada e pode ficar danificada/com vazamento.

- Não deixar cair nem provocar impactos na placa eutética no estado congelado.
-

Colocação fora de serviço

Colocar o aparelho fora de serviço

✓ O aparelho está ligado à tomada

■ Desligar o aparelho com a tecla "Ligar/desligar aparelho".

Além disso, todas as placas de indução ligadas ficam desligadas.

O aparelho encontra-se em "Modo de espera".

■ Se necessário, desligar todos os aparelhos externos ligados.

■ Retirar a ficha.

■ Limpar o equipamento.

🔧 Capítulo "Limpeza e cuidados"

Ajuda em caso de problemas

Nenhum dos componentes elétricos (ventiladores, iluminação LED, tomadas) é abastecido com energia

Causa	Medida a tomar
A ficha não está introduzida ou está introduzida incorretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Introduzir a ficha na tomada e verificar a posição correta.
Cabo elétrico danificado; por ex., fio partido (possível também sem danos exteriores).	<ul style="list-style-type: none"> Mandar substituir o cabo elétrico por um dos serviços de reparações autorizados. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>
Disjuntor do edifício (fusível de segurança) avariado.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar o disjuntor do edifício e, se necessário, substituí-lo.
Sistema elétrico do aparelho avariado.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

O ventilador não funciona

Causa	Medida a tomar
A ficha do cabo do ventilador não está introduzida ou está introduzida incorretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Introduzir a ficha do cabo do ventilador na tomada do aparelho da caixa de filtragem de odores. <p>↳ Subcapítulo "Instalar o ventilador"</p>
Os sensores de temperatura foram acionados.	<ul style="list-style-type: none"> Repor a indicação da monitorização de temperatura. <p>↳ Subcapítulo "Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após o acionamento dos sensores de temperatura"</p>
Sistema elétrico do aparelho avariado.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

Potência de aspiração insuficiente

Causa	Medida a tomar
O equipamento está sujeito a correntes de ar no local de instalação.	<ul style="list-style-type: none"> Eliminar a causa das correntes de ar. – ou – Alterar localização do aparelho.
Nível de potência da aspiração selecionado muito baixo.	<ul style="list-style-type: none"> Selecionar nível de potência mais elevado. <p>↳ Subcapítulo "Selecione o nível de potência de aspiração"</p>
Cartuchos de filtro saturados.	<ul style="list-style-type: none"> Limpar os cartuchos de filtro. <p>↳ Subcapítulo "Limpar a tampa, cartuchos de filtro, estrutura da ponte de aspiração e canais de evacuação"</p>
A ficha do cabo do ventilador não está introduzida ou está introduzida incorretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Introduzir a ficha do cabo do ventilador na tomada do aparelho da caixa de filtragem de odores. <p>↳ Subcapítulo "Instalar o ventilador"</p>

Causa	Medida a tomar
O defletor de ar está ausente ou não foi introduzido corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar o defletor de ar e introduza-o corretamente, se necessário. Subcapítulo "Instalar a proteção contra respingos e o defletor de ar"
A vedação da caixa de filtragem de odores está danificado ou ausente.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar a vedação e substituir. Subcapítulo "Verificar as vedações da tampa da caixa de filtragem de odores"
O filtro de carvão ativado não está instalado corretamente ou falta.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar se na caixa de filtragem de odores se encontra um filtro de carvão ativado corretamente introduzido. Subcapítulo "Instalar o elemento filtrante de carvão ativado."
Elemento filtrante de carvão ativado saturado.	<ul style="list-style-type: none"> Substituir o elemento filtrante de carvão ativado. Subcapítulo "Desmontar o elemento filtrante de carvão ativado"
Defeito do ventilador.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar o fluxo de ar no lado inferior da caixa de filtragem de odores. Enviar o ventilador defeituoso para reparação para centro autorizado para o efeito. Capítulo "Reparação"

Caixa de filtragem de odores reduzida

Causa	Medida a tomar
Aparelho insuficientemente limpo.	<ul style="list-style-type: none"> Limpar o aparelho regularmente de acordo com as especificações. Capítulo "Limpeza e cuidados"
O filtro de carvão ativado não está instalado corretamente ou falta.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar se na caixa de filtragem de odores se encontra um filtro de carvão ativado corretamente introduzido. Subcapítulo "Instalar o elemento filtrante de carvão ativado."
Elemento filtrante de carvão ativado saturado.	<ul style="list-style-type: none"> Trocar o elemento filtrante de carvão ativado. Subcapítulo "Desmontar o elemento filtrante de carvão ativado"
ION TEC (opcional) saturado.	<ul style="list-style-type: none"> Limpar ION TEC Subcapítulo "Desmontar e limpar o ION TEC (opcional)"
ION TEC (opcional) defeituoso.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar os danos do ION TEC. Subcapítulo "Desmontar e limpar o ION TEC (opcional)"

Mensagem de erro do controlo eletrónico B.PRO Control

Causa	Medida a tomar
A mensagem "Fechar porta" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Fechar a cobertura da caixa de filtragem de odores. ↳ Subcapítulo "Fechar a cobertura"
A mensagem "Verificar filtro de carvão ativado" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar se na caixa de filtragem de odores se encontra um filtro de carvão ativado corretamente introduzido. ↳ Subcapítulo "Instalar o elemento filtrante de carvão ativado."
A mensagem "Alarme de temperatura" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Repor a indicação da monitorização de temperatura. ↳ Subcapítulo "Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após o acionamento dos sensores de temperatura"
A mensagem "Erro ION TEC" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar os danos do ION TEC. ↳ Subcapítulo "Desmontar e limpar o ION TEC (opcional)"
A mensagem "Erro comunicação Power-PCB" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação"
A mensagem "Erro Interface-PCB-Interface" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação"
A mensagem "Rutura do sensor de temperatura" é indicada no visor.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação"

O modo de extração falha, o interruptor para ligar/desligar está ligado, o LED de indicação de funcionamento não acende.

Causa	Medida a tomar
Os sensores de temperatura de proteção foram acionados.	<ul style="list-style-type: none"> Adotar as medidas necessárias para reiniciar o sistema de aspiração . ↳ Subcapítulo "Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após o acionamento dos sensores de temperatura" Em caso de danos visíveis, contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação"
Sistema elétrico do aparelho ou ventilador com defeito.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação"

Não é possível colocar a tampa corretamente

Causa	Medida a tomar
Cartuchos de filtro não introduzidos corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Verificar a colocação correta dos cartuchos de filtro. ➤ Subcapítulo "Instalar os cartuchos de filtro e colocar a tampa da ponte de aspiração"
Tampa ou peças de instalação dobradas.	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ➤ Capítulo "Reparação"

O equipamento apresenta danos exteriores

Causa	Medida a tomar
Danos provocados pelo transporte, mudança do local de instalação ou outras influências exteriores.	<ul style="list-style-type: none"> Colocar o aparelho fora de serviço. Proteger o equipamento de ser colocado em funcionamento inadvertidamente. Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ➤ Capítulo "Reparação"

Não é possível fechar a cobertura da caixa de filtragem de odores

Causa	Medida a tomar
O aparelho encontra-se sobre uma superfície irregular.	<ul style="list-style-type: none"> Alinhar ou colocar o aparelho numa superfície nivelada.

Deteção de ozono

Causa	Medida a tomar
O dispositivo está a funcionar em vazio (sem fumos resultantes).	<ul style="list-style-type: none"> Desligar o aparelho. Garantir uma boa ventilação. Sair da divisão durante, no mínimo, 30 minutos.
O filtro de carvão ativado falta ou não foi instalado corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Desligar o aparelho. Garantir uma boa ventilação. Sair da divisão durante, no mínimo, 30 minutos. Verificar o filtro de carvão ativado. ➤ Subcapítulo "Instalar o elemento filtrante de carvão ativado."

Erro nas placas de indução

**O erro de código E2
pisca no indicador de 7
segmentos**

Causa	Medida a tomar
Temper. excess.	<ul style="list-style-type: none"> Desligar a placa de vitrocerâmica, usando o seletor rotativo. Permitir que a placa de vitrocerâmica arrefeça. Se houver uma falha após a colocação em funcionamento, notificar um organismo autorizado para reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

**O erro de código E3
pisca no indicador de 7
segmentos**

Causa	Medida a tomar
São utilizados utensílios de cozinha inadequados.	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar utensílios de cozinha adequados. <p>↳ Subcapítulo "Placa de indução"</p>

**O erro de código E4
pisca no indicador de 7
segmentos**

Causa	Medida a tomar
A placa de vitrocerâmica não existe.	<ul style="list-style-type: none"> Desligar a placa de vitrocerâmica, usando o seletor rotativo. Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

**O erro de código E5, E6
ou E7 pisca
no indicador de 7
segmentos**

Causa	Medida a tomar
Erro do gerador	<ul style="list-style-type: none"> Desligar a placa de vitrocerâmica, usando o seletor rotativo. Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

**O erro de código E8
pisca no indicador de 7
segmentos**

Causa	Medida a tomar
Avaria do ventilador	<ul style="list-style-type: none"> Desligar a placa de vitrocerâmica, usando o seletor rotativo. Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

**O erro de código E9
pisca no indicador de 7
segmentos**

Causa	Medida a tomar
Sensor de temperatura com defeito.	<ul style="list-style-type: none"> Desligar a placa de vitrocerâmica, usando o seletor rotativo. Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. <p>↳ Capítulo "Reparação"</p>

Limpeza e cuidados

Aço inox Aço inoxidável é uma designação para aços particularmente resistentes à corrosão e higiénicos. O aço inoxidável atualmente utilizado pela B.PRO consiste principalmente nos elementos ferro, cromo e níquel.

A resistência à corrosão do aço inoxidável é baseada na designada camada passiva na superfície do material, formada em contacto com o oxigénio. As lesões da camada passiva causadas pela ação mecânica – havendo suficiente oxigénio disponível à superfície do material – são eliminadas autonomamente.

A estabilidade da camada passiva também pode ser prejudicada pela ação química, bem como pelas camadas de cal, gordura, amido e proteína, que podem promover a formação de corrosão.

O contacto das seguintes substâncias com aço inoxidável também pode causar/promover corrosão:

- Ácidos concentrados, halogénios (por exemplo, cloretos, brometos) e respetivos sais, bem como especiarias que contenham solução salina
- Vapores de ácido clorídrico, que se podem formar, por exemplo, ao usar produtos de limpeza industriais
- Contacto com metais estranhos (por exemplo, aço ou ferro)
- Contacto com ferro (por ex., palha de aço, aparas de tubagens, água com partículas de ferro)

☞ Manter as superfícies de aço inoxidável sempre limpas, secas e arejadas!

Para manter a resistência à corrosão, evitar o contacto com os materiais acima. As seguintes instruções para limpeza e cuidados devem ser cumpridas.

A B.PRO recomenda:

As superfícies de aço inoxidável para serviços intensos (por exemplo, bacias de banho-maria aquecidas) devem ser tratadas regularmente com DeepClean Stainless Steel, além da limpeza de rotina diária. Assim, a camada passiva e, portanto, a resistência à corrosão da superfície do aço inoxidável permanecem mais duradouras.

Intervalos de limpeza

O aparelho deve ser limpo e seco minuciosamente após cada utilização.



Cuidado!

Risco de incêndio

Na pior das hipóteses, a sujidade na caixa de filtragem de odores pode incendiar-se.

- Limpar os cartuchos de filtro e a caixa de filtragem de odores de acordo com o grau de sujidade, no entanto, uma vez por semana no mínimo.

Métodos de limpeza

Para a limpeza diária de rotina, é obrigatório limpar com um pano húmido. As sujidades persistentes podem ser removidas com uma escova (cerdas de plástico ou naturais).

Todos os outros métodos de limpeza carecem da autorização da B.PRO.

☞ Não utilizar aparelhos de jato de vapor, limpadores de alta pressão, pistolas de água ou aparelhos de limpeza semelhantes.

☞ Nunca utilizar um aquecedor eventualmente integrado para secar.

Produtos de limpeza

Para as superfícies em metal inoxidável podem ser utilizados os seguintes produtos de limpeza:

- Produtos de limpeza de uso corrente para aço inox, por exemplo, DeepClean Stainless Steel
- Produtos de limpeza à base de água disponíveis comercialmente
- Agentes descalcificantes disponíveis no mercado à base de ácidos orgânicos ou inorgânicos não nocivos para aço inoxidável (por exemplo, ácido acético, ácido cítrico, ácido sulfâmico, ácido fosfórico); em caso de dúvida, entre em contacto com o fabricante do detergente.
- Pano de limpeza macio ou pano de limpeza de microfibras húmido
- Os filtros de metal expandido, filtros retardadores de chama e filtros ION TEC podem ser lavados em máquinas de lavar louça.

Produtos de limpeza que não são adequados para superfícies de aço inoxidável:

- Todos os produtos de limpeza que podem conter cloretos ou hipocloritos (por exemplo, descalcificador à base de ácido clorídrico, alvejante à base de cloro, etc.)
- Os filtros de metal expandido, filtros retardadores de chama e filtros ION TEC não devem ser lavados em máquinas de lavar louça com material granulado.

Os seguintes produtos de limpeza podem ser utilizados para outras superfícies metálicas, peças de aparelhos com revestimento pulverizado, bem como peças de plástico e vidro:

- Produtos de limpeza à base de água disponíveis comercialmente
- Pano de limpeza macio
- Pano de limpeza de microfibras da B.PRO (usar apenas com água)
- Manchas, especialmente gordura e depósitos de gordura, podem ser removidas com uma solução de sabão suave de 30%, com auxílio de uma escova (cerdas plásticas ou naturais).
- As superfícies de vidro podem ser facilmente limpas com produtos de limpeza de vidro disponíveis no mercado.

Produtos de limpeza que não são adequados para ser utilizados para outras superfícies metálicas, peças de aparelhos com revestimento pulverizado, bem como peças de plástico e vidro:

- Produtos de limpeza em aço inoxidável ou outros produtos de limpeza abrasivos
- Esfregões/panos
- Produtos de limpeza à base de solvente

- Todos os produtos de limpeza que podem conter cloretos ou hipocloritos (por exemplo, descalcificador à base de ácido clorídrico, alvejante à base de cloro)
- Produtos de limpeza/desinfetantes agressivos para a corrosão (por exemplo, à base de sílica fluorada, ácido fosfórico e ácido clorídrico e ácido sulfúrico)

Os seguintes produtos de limpeza podem ser utilizados para a superfície vitrocerâmica da placa de indução:

- Produtos de limpeza disponíveis no mercado para placas de indução
- Raspador
- Produtos de limpeza à base de água disponíveis comercialmente
- Pano de limpeza macio ou pano de limpeza de microfibras húmido

Produtos de limpeza que não são adequados para a superfície vitrocerâmica da placa de indução:

- Todos os produtos de limpeza que podem conter cloretos ou hipocloritos (por exemplo, descalcificador à base de ácido clorídrico, alvejante à base de cloro, etc.)
- Produtos de limpeza abrasivos
- Raspador de limpeza danificado

Produtos de limpeza adequados para a placa eutética opcional:

- Pano húmido (de preferência pano de limpeza de microfibras) para limpeza após cada utilização
- Escova (cerdas de plástico ou naturais) para sujidade mais difícil
- Máquina de lavar louça comercial com temperatura máxima de +90 °C (temperatura de água/secagem)
- Produtos de limpeza de uso corrente em solução aquosa

Produtos de limpeza não adequados para a placa eutética opcional:

- Produtos de limpeza em aço inoxidável ou outros produtos de limpeza abrasivos
- Esfregões/panos
- Produtos de limpeza à base de solvente
- Todos os produtos de limpeza que podem conter cloretos ou hipocloritos (por exemplo, descalcificador à base de ácido clorídrico, alvejante à base de cloro)
- Produtos de limpeza/desinfetantes agressivos para a corrosão (por exemplo, à base de sílica fluorada, ácido fosfórico e ácido clorídrico e ácido sulfúrico)
- Máquinas de lavar louça com material granulado

Limpar o aparelho

- ✓ O aparelho está desligado
- ✓ Nenhum aparelho externo ligado
- ✓ Ficha de alimentação retirada da tomada
- ✓ O aparelho está arrefecido por dentro e por fora



Aviso!

Perigo de choque elétrico devido à penetração de água na caixa

Ao limpar o equipamento ligado, a água que entra na caixa pode causar curto-circuito ou choque elétrico.

- Desligar o aparelho no interruptor para ligar/desligar.
- Para desligar o aparelho da rede elétrica, retirar a ficha da tomada.

A B.PRO recomenda:

Em princípio, a compatibilidade com a superfície deve sempre ser verificada num local oculto antes de usar produtos de limpeza químicos. Isto permite evitar a descoloração indesejável ou outras reações entre o produto de limpeza e a superfície.

☞ Se for recolhido pó mineral ou metálico durante a limpeza, os auxiliares de limpeza (por exemplo, escovas, panos de microfibra etc.) devem ser lavados permanentemente, para que as partículas de pó não deixem marcas na superfície.

- Desmontar os componentes/acessórios.
- Após cada utilização, lavar a superfície cuidadosamente com água limpa, secando-a em seguida.

Limpar a ponte de aspiração

- ✓ Remover os utensílios de cozinha da placa de indução
- ✓ Todos os objetos removidos da tampa do aparelho
- ✓ O aparelho foi desligado da rede elétrica



Aviso!

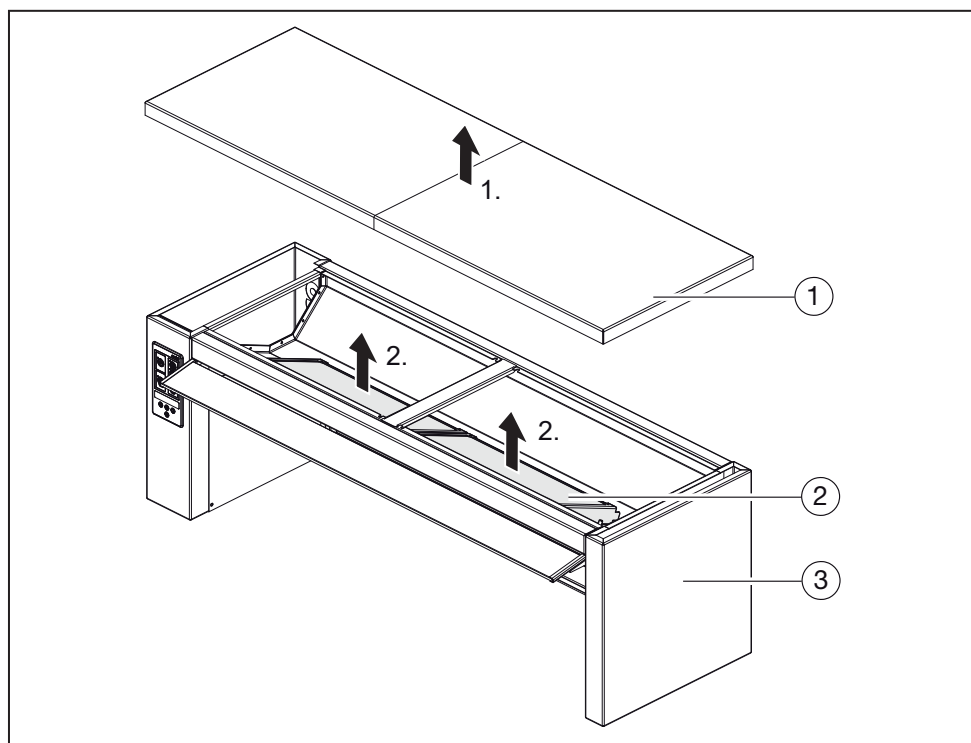
Perigo de queda de objetos (quentes)

Os utensílios de cozinha ou outros objetos ainda podem estar quentes ao ser colocados ou removidos (antes da limpeza) e cair quando o aparelho estiver a ser limpo. Existe o risco de esmagamento, contusões e queimaduras.

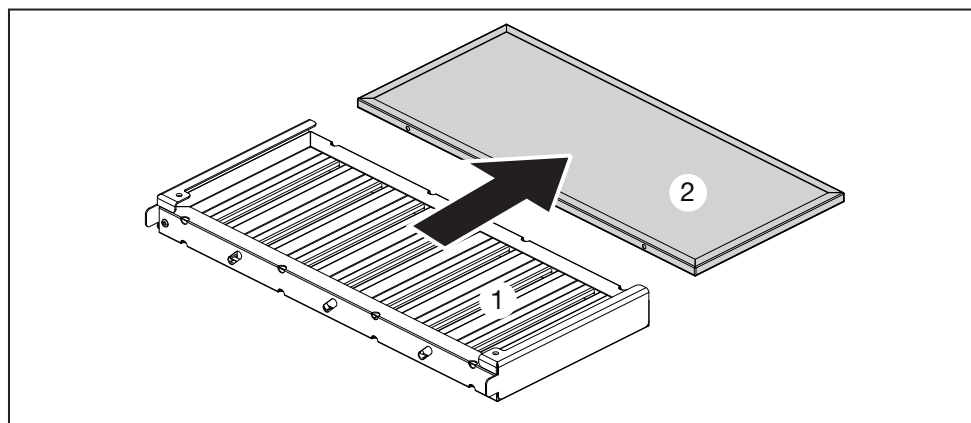
- Colocar e remover cuidadosamente o aparelho.
- Se necessário, utilizar vestuário de proteção adequado (luvas resistentes ao calor).

Retirar o cartucho do filtro

- Retirar a tampa (1) da ponte de aspiração (1.).
- Extrair os cartuchos de filtro (2) individualmente para fora da estrutura da ponte de aspiração (3) (2.).



- Desmontar e limpar o cartucho do filtro (constituído por filtro retardador de chama (1) e filtro de metal expandido (2)).



Cuidado!

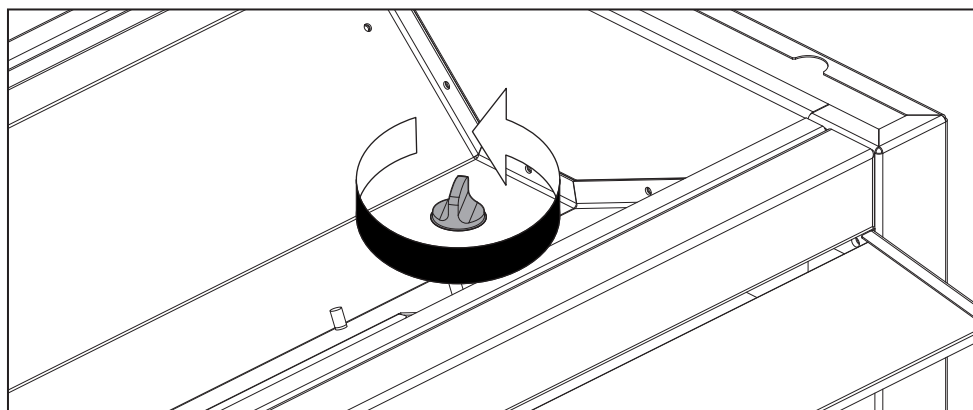
Perigo de escorregamento

Se, durante ou depois da limpeza, escorrer água de limpeza do ou para fora do aparelho, existe o perigo de escorregamento.

- Limpar bem a água que escorre para/do equipamento.

Limpar a bandeja de gotejamento

- Colocar o recipiente adequado sob o dreno de gordura.
- Abrir a tampa de rosca do dreno de gordura.



- Limpar a bandeja de gotejamento através dos métodos acima descritos.
- Após limpar a bandeja de gotejamento, fechar novamente a tampa de rosca.

Limpar a tampa, cartuchos de filtro, estrutura da ponte de aspiração e canais de evacuação

- ☞ Os cartuchos de filtro (cartuchos de filtro do tipo A, em conformidade com a norma DIN 18869-5) podem ser lavados na máquina de lavar louça ou alternativamente à mão, com os produtos de limpeza adequados.
- Limpar a tampa, cartuchos de filtro, estrutura da ponte de aspiração e canais de evacuação com os métodos e produtos de limpeza descritos acima.



Cuidado!

Dano do controlo eletrónico B.PRO Control

O controlo eletrónico B.PRO Control está instalado na ponte de aspiração esquerda. A cobertura traseira, montada no canal de evacuação, não deve ser desmontada nem removida.

- Limpar o canal de evacuação sem desmontar nem remover os componentes eletrónicos do controlo B.PRO Control ou as peças respetivas.

Instalar os cartuchos de filtro e colocar a tampa da ponte de aspiração

- ☞ O funcionamento adequado do aparelho apenas é possível se todos os cartuchos de filtro estiverem corretamente instalados.
- ☞ Ao voltar a introduzir, verificar se os filtros individuais estão encaixados corretamente na estrutura da ponte de aspiração.
- ☞ Os cartuchos de filtro são mantidos na posição correta pelos pinos-guia. É importante que o cartucho de filtro completo (filtro de metal expandido e filtro retardador de chama) seja introduzido corretamente.

- Remover o filtro de metal expandido de um lado da estrutura do filtro de proteção contra chamas.
Ao introduzir, deve ter-se em atenção se a abertura do quadro aponta sempre para cima.
- Introduzir os cartuchos de filtro (começando da esquerda ou direita) em série.
- Encaixar a tampa de forma adequada

O cartucho do filtro está introduzido corretamente quando:

- a abertura da estrutura do cartucho aponta para cima.
- os cartuchos de filtro são introduzidos positivamente.
- o filtro à prova de chama do cartucho de filtro aponta para a placa de indução e o filtro de metal expandido para cima.

Limpar o nicho de cozimento por indução

- ❗ Para uma limpeza completa do nicho de cozimento por indução, o defletor de ar do lado dos clientes deve primeiro ser removido.

Remover e limpar a placa defletora

- ✓ Retirar os utensílios de cozinha da placa de indução e desligar os aparelhos externos da rede elétrica
- ✓ Todos os objetos removidos da tampa do aparelho
- ✓ O aparelho foi desligado da rede elétrica
- Remover o defletor de ar do lado dos clientes para cima.
- Limpar o defletor de ar com os métodos e produtos de limpeza acima descritos.

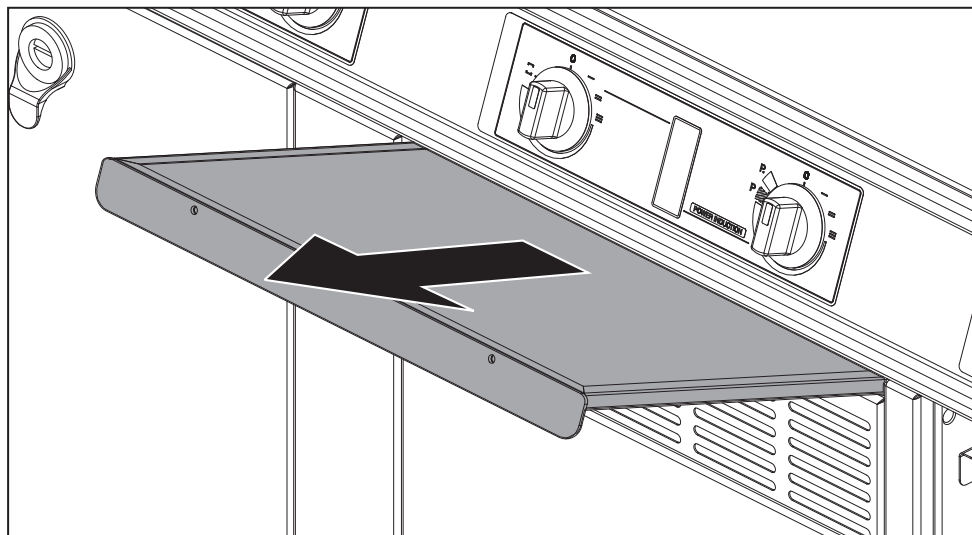
Instalar a proteção contra respingos e o defletor de ar

- ✎ O funcionamento adequado do aparelho apenas é possível se o defletor de ar do lado dos clientes estiver corretamente instalado.
- Reinstalar o defletor de ar por cima.

Limpar o filtro da placa de indução

- ❗ Os filtros de metal expandido podem ser limpos na máquina de lavar louça ou alternativamente à mão, com utensílios de limpeza adequados.
- Limpar a o filtro de acordo com o grau de sujidade, no entanto, uma vez por semana no mínimo.

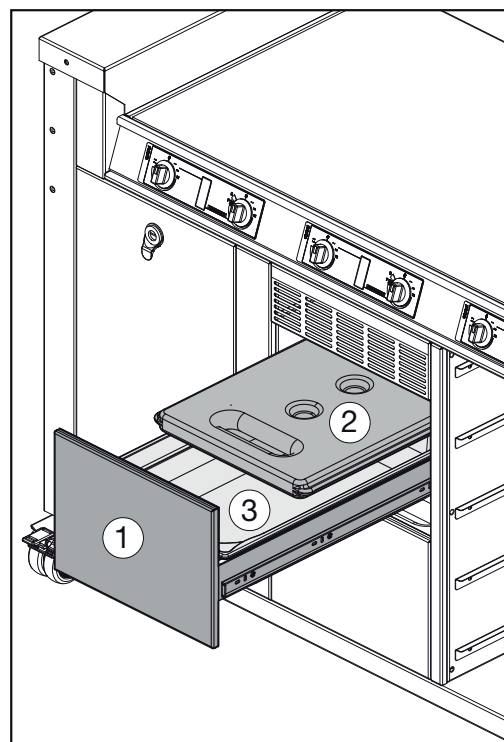
- Retirar o filtro.



- Limpar o filtro com os métodos e produtos de limpeza acima descritos.
- Após a limpeza, voltar a colocar o filtro.

Limpar a gaveta opcional com placa eutética opcional

- A gaveta opcional (1) pode ser facilmente aberta através do princípio de premir para abrir.



- Se necessário, remover a placa eutética opcional (2) dos trilhos de guia.
- Se necessário, remover o recipiente GN opcional (3).

☞ Manusear a placa congelada apenas com proteção (por exemplo, com luvas).

- Limpar a gaveta com os métodos de limpeza descritos acima, secando-a em seguida.
- Limpar a placa eutética através dos métodos acima descritos.
- Se necessário, empurrar a placa eutética opcional (2) para os trilhos de guia.
- Se necessário, instalar o recipiente GN opcional (3) existente.

☞ Manusear a placa congelada apenas com proteção (por exemplo, com luvas).

- A gaveta opcional (1) pode ser facilmente fechada através do princípio de premir para fechar.

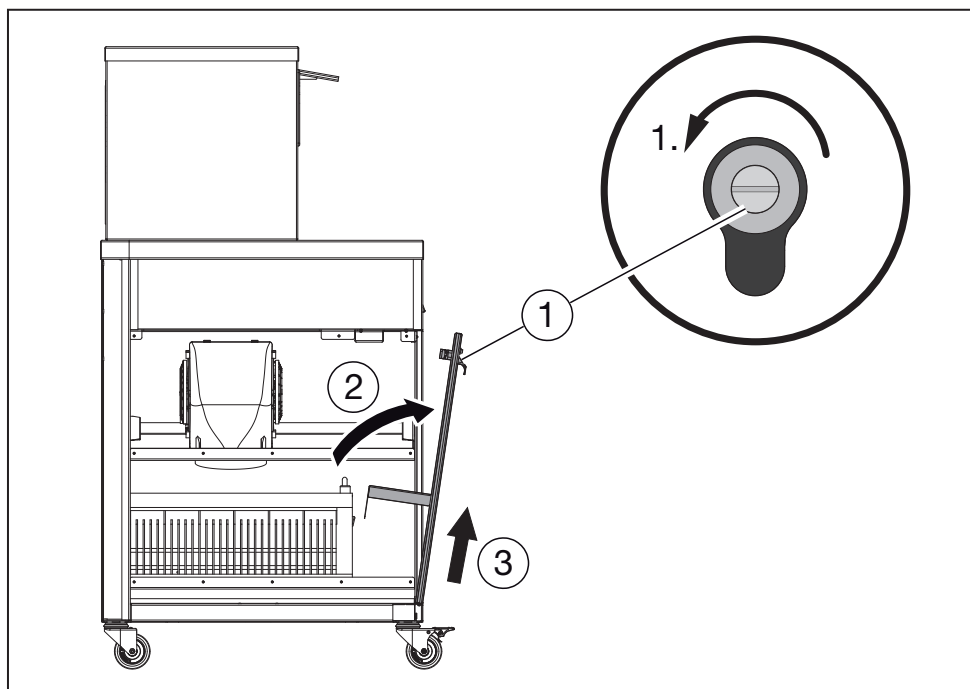
Limpar a caixa de filtragem de odores

- ✓ Retirar os utensílios de cozinha da placa de indução e desligar os aparelhos externos da rede elétrica
- ✓ Todos os objetos removidos da tampa do aparelho
- ✓ O aparelho foi desligado da rede elétrica

☞ Antes de limpar completamente, o ventilador e o elemento filtrante de carvão ativado devem ser retirados, para os proteger da humidade.

Retirar a cobertura

- Abrir o fecho rápido (1.) com uma ferramenta adequada (por exemplo, chave de fendas) (1).
- Dobrar a tampa um pouco para baixo (2) e, subsequentemente, remover para cima (3).
- Colocar a tampa de lado.



Remover ventilador

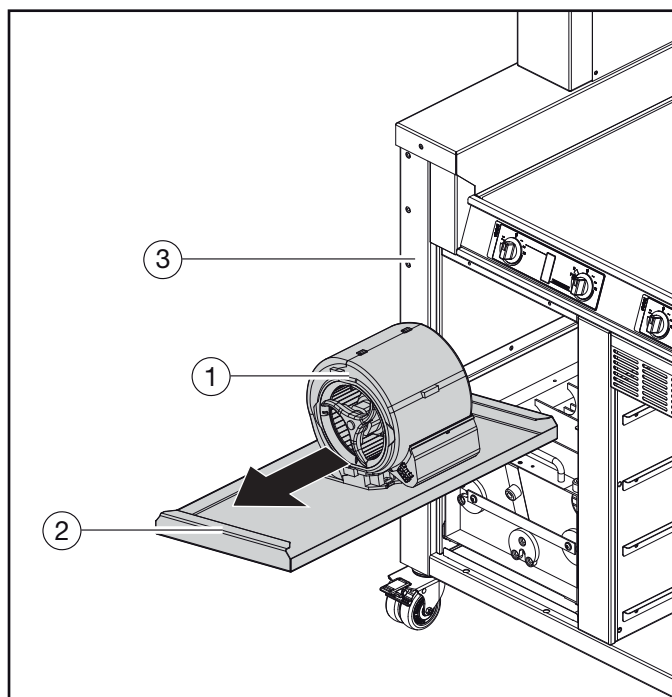


Cuidado!

Danos materiais no sistema elétrico do aparelho!

O ventilador não possui proteção contra água. Portanto, existe o risco de avaria no funcionamento ou curto-circuito se o ventilador entrar em contacto com água, durante a limpeza.

- Deve certificar-se de que o ventilador se encontra protegido contra respingos de água e humidade durante a limpeza.
- Puxar um pouco para fora o ventilador (1) pela pega da placa transportadora (2).
- Retirar a ficha do ventilador da tomada do aparelho da caixa de filtragem de odores (3).
- Remover completamente a placa do ventilador (1) e do suporte (2) da caixa de filtragem de odores (3).



Desmontar e limpar o ION TEC (opcional)

☞ O ION TEC pode ser limpo na máquina de lavar louça ou alternativamente à mão, com utensílios de limpeza adequados.

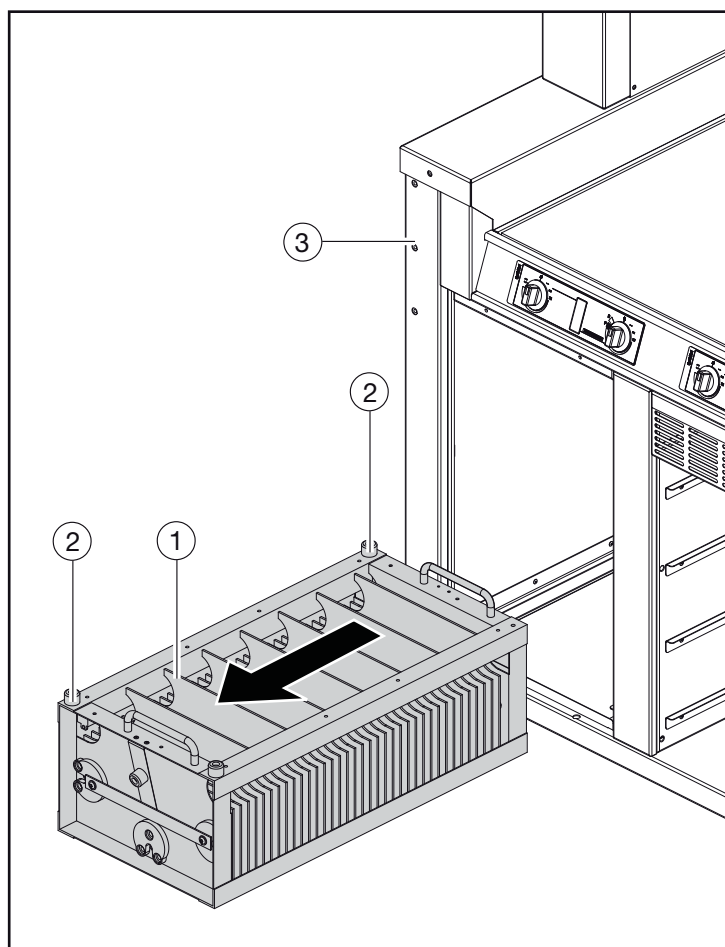


Cuidado!

Funcionamento defeituoso do ION TEC

O ION TEC possui fios ionizantes muito finos, que podem ficar danificados durante a instalação/desmontagem e limpeza. A falta de fios ionizantes pode reduzir a eficiência do nível do filtro. Fios ionizantes danificados podem provocar mau funcionamento do ION-TEC.

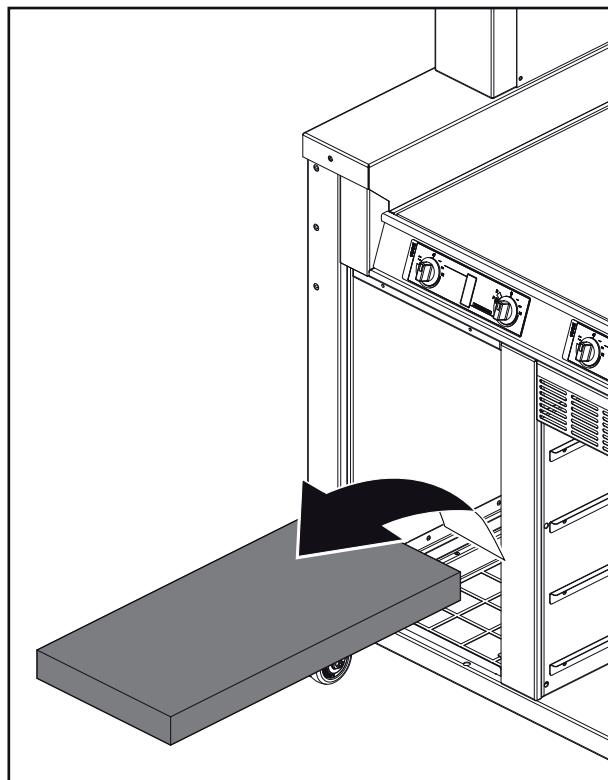
- Verificar se os fios ionizantes permanecem intactos. Se os fios estiverem danificados, podem ser removidos para continuar a utilizar o aparelho durante um curto período de tempo e com energia reduzida.
 - Informar a Assistência técnica da B.PRO
-
- Puxar o ION TEC (1) para fora da caixa de filtragem de odores (3) pela pega, certificando-se de que as travas anti-rotação (2) não se encontram danificadas.



- Limpar o ION TEC com os métodos e produtos de limpeza acima descritos.

Desmontar o elemento filtrante de carvão ativado

- Remover o elemento filtrante de carvão ativado.



- Trocar o elemento filtrante de carvão ativado quando o período de intervalo de troca é atingido.

↳ Subcapítulo "Intervalos de limpeza/troca do filtro"

☞ A B.PRO recomenda rodar o elemento filtrante de carvão ativado sempre que a caixa de filtragem de odores for limpa.

Limpeza da caixa de filtragem de odores

- Limpar o interior da caixa de filtragem de odores com os métodos e produtos de limpeza acima descritos.

Instalar o elemento filtrante de carvão ativado.

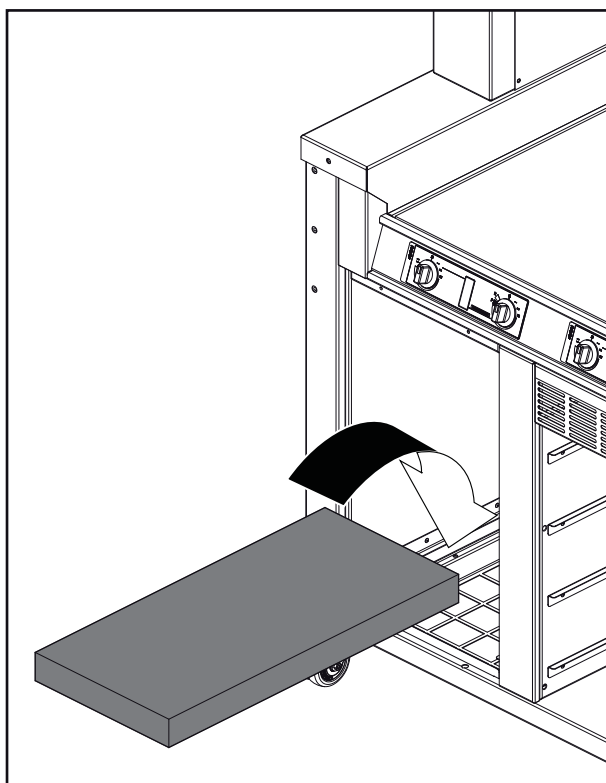
☞ Carregar sempre a caixa de filtragem de odores com 1 elemento filtrante de carvão ativado.

Se não for utilizado nenhum elemento filtrante de carvão ativado, o desempenho adequado da extração será prejudicado das seguintes formas:

– Local do filtro vazio:

Filtragem de odor reduzida, menos pressão de retorno na caixa de filtragem de odores e, assim, fluxo de ar reduzido com resultado de detecção de fumos mais fraca.

► Instalar o elemento filtrante de carvão ativado



Cuidado!

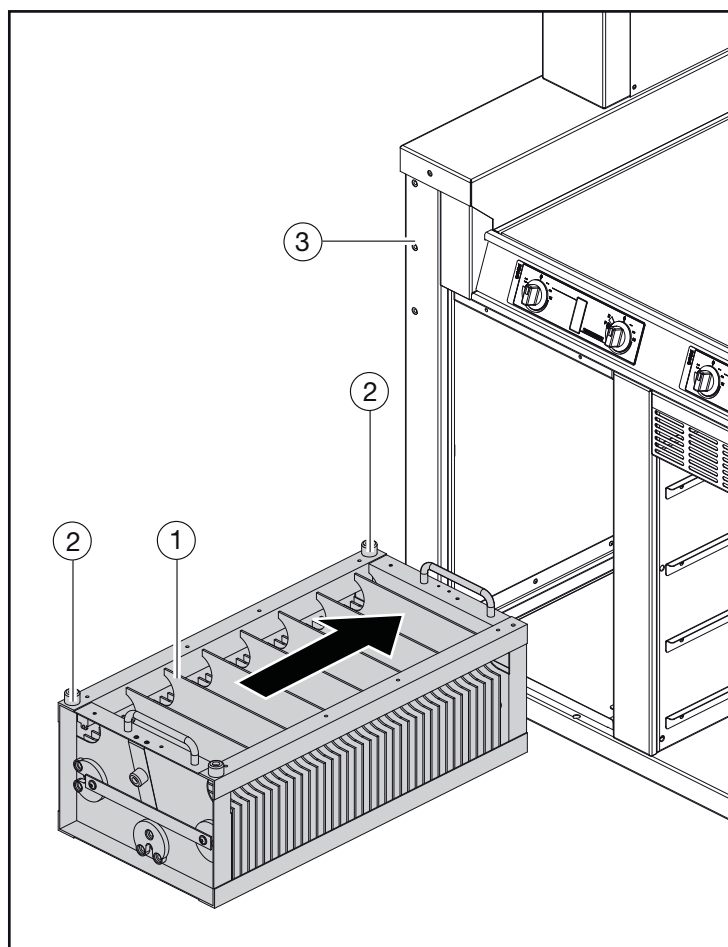
Alta concentração de ozono nos aparelhos com ION TEC (opcional)

Se o aparelho não for montado corretamente com o elemento filtrante de carvão ativado ou este não se encontrar presente, resultará num aumento da concentração de ozono e na irritação no trato respiratório.

► Se for detetado ozono, deve desligar o aparelho, garantir uma boa ventilação e sair da sala durante, no mínimo, 30 minutos.

Instalar o ION TEC (opcional)

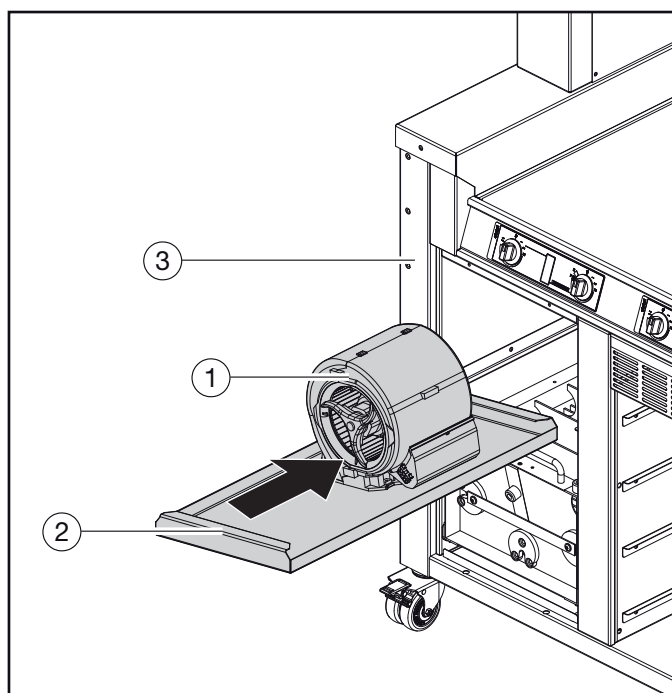
- Segurar o ION TEC (1) pela pega, introduzi-lo completamente na caixa de filtragem de odores (3) e certificando-se de que as travas anti-rotação (2) se encontram voltadas para a esquerda.



Instalar o ventilador

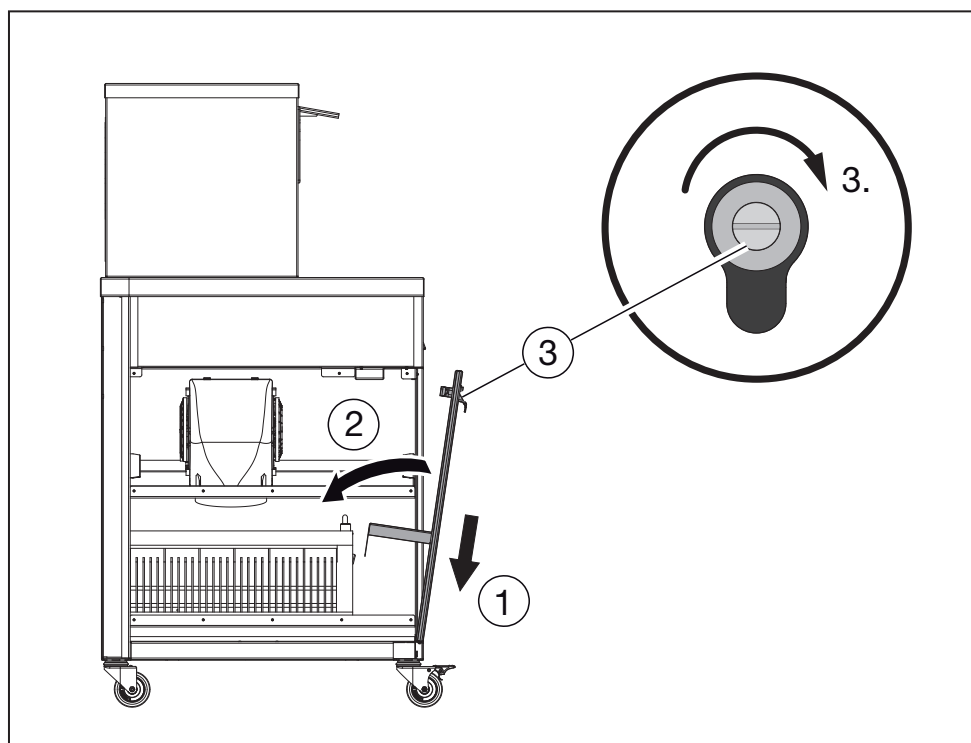
☞ Ao ligar o cabo do ventilador, ter em atenção a orientação da ficha: A ficha apenas pode ser ligada à tomada do aparelho, se a ranhura da ficha apontar para cima.

- Introduzir o ventilador (1) pela pega da placa transportadora (2).
- Enfiar a ficha do ventilador na tomada do aparelho da caixa de filtragem de odores (3).



Fechar a cobertura

- Colocar a cobertura com os pinos-guia voltados para baixo nos orifícios-guia fornecidos (1).
- Dobrar a cobertura para cima (2).
- Fechar o fecho rápido (3.) com uma ferramenta adequada (por exemplo, chave de fendas) (3).



Limpar a vitrina de proteção fechada

A vitrina de proteção fechada pode ser aberta para fins de limpeza.

- ☞ Remover objetos na área articulada.
- ☞ Se necessário, desdobrar a vitrina de proteção com 2 pessoas.
- ☞ Não utilizar a vitrina de proteção dobrada como superfície de apoio.

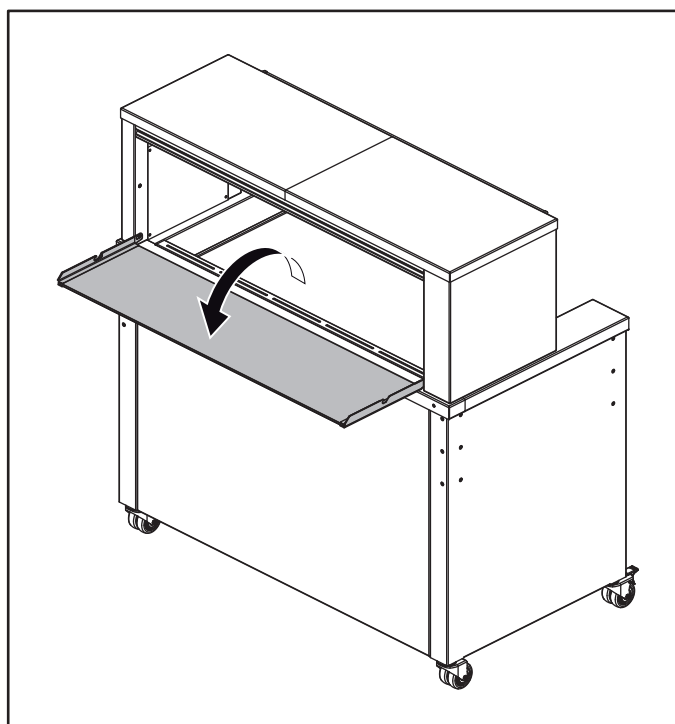


Aviso!

Contusões nos membros

Ao dobrar e desdobrar a vitrina de proteção, bem como ao instalar as consolas, existe o perigo de esmagar os membros.

- Dobrar e desdobrar a vitrina de proteção de forma a que nenhum membro possa ficar comprimido ou entalado.
- Levantar a vitrina de proteção até que deixe de prender nas cavilhas de bloqueio laterais e, em seguida, dobre-a com cuidado para a frente.



- Limpar a vitrina de proteção com os métodos e produtos de limpeza acima descritos.
- Dobrar a vitrina de proteção e prenda-a nas cavilhas de bloqueio laterais.

Manutenção

Fazer regularmente a manutenção do aparelho

- ☞ A B.PRO recomenda uma manutenção regular do equipamento por pessoal com formação adequada. Uma manutenção regular previne falhas do equipamento, prolonga a sua vida útil e previne a sua depreciação.
- Entregar a manutenção regular do aparelho a pessoas com formação adequada.



Aviso!

Componentes sob tensão elétrica

Nos trabalhos de manutenção ou ao trocar peças no aparelho fechado podem ocorrer choques elétricos aos componentes sob tensão elétrica.

- Desligar o aparelho no interruptor para ligar/desligar.
 - Para desligar o aparelho da rede elétrica, retirar a ficha da tomada.
-

Verificar as vedações da tampa da caixa de filtragem de odores

- ☞ Deve verificar-se regularmente se as vedações da caixa de filtragem de odores evidenciam danos.
- Verificar as vedações quanto a danos (controlo visual).
- Em caso de danos, substituir a vedação.

Fazer a manutenção das vedações da tampa da caixa de filtragem de odores

- Para prolongar a vida útil das vedações do aparelho, tratar regularmente (mensalmente) as vedações com um produto de conservação convencional.

Verificar os imobilizadores de rolamento

- ☞ A eficiência dos imobilizadores de rolamento deve ser verificada de cada vez que haja uma mudança do local de instalação do aparelho.
- Travar o imobilizador de rolamento.
- Tentar fazer avançar o aparelho (sem violência!).
- Em caso de travagem insuficiente, providenciar imediatamente a substituição da(s) roda(s) avariada(s) por um dos seguintes serviços:
 - Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
 - Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
 - Assistência da B.PRO

Verificar os cartuchos do filtro

- ☞ Os intervalos limpeza dos cartuchos do filtro dependem muito das condições de funcionamento do aparelho. A B.PRO recomenda a limpeza diária dos filtros retardadores de chama e de metal expandido e se a filtragem de odores se deteriorar durante o funcionamento normal. Os cartuchos de filtro devem ser limpos após inspeção visual e de acordo com os requisitos necessários.
- Retirar os cartuchos do filtro.
- ☞ Subcapítulo "Limpar a ponte de aspiração"
- Limpar os cartuchos do filtro.
- ☞ Subcapítulo "Limpar a ponte de aspiração"

Limpar ION TEC

☞ Os intervalos limpeza do ION TEC dependem muito das condições de funcionamento do aparelho. A B.PRO recomenda limpar ou substituir o ION TEC se a filtragem de odores se deteriorar durante o funcionamento normal. Como auxílio à orientação, é possível utilizar a indicação para substituição dos filtros do controlo eletrónico B.PRO Control.

- Desmontar e limpar o ION TEC.
- ↳ Subcapítulo "Intervalos de limpeza/troca do filtro"
- ↳ Subcapítulo "Limpar a caixa de filtragem de odores"

Substituir o elemento filtrante de carvão ativado

☞ O intervalo de troca do elemento filtrante de carvão ativado depende muito das condições de funcionamento do aparelho. Visualmente, não é possível ver se o elemento filtrante de carvão ativado está saturado.

A B.PRO recomenda substituir o elemento filtrante de carvão ativado se a filtragem de odores se deteriorar durante o funcionamento normal. Como auxílio à orientação, é possível utilizar a indicação para substituição dos filtros do controlo eletrónico B.PRO Control.

☞ A B.PRO recomenda rodar o elemento filtrante de carvão ativado sempre que a caixa de filtragem de odores for limpa.

- Remover o elemento filtrante de carvão ativado saturado.
- ↳ Subcapítulo "Intervalos de limpeza/troca do filtro"
- Instalar elemento filtrante de carvão ativado novo.
- ↳ Subcapítulo "Limpar a caixa de filtragem de odores"
- Eliminar o elemento filtrante de carvão ativado saturado.
- ↳ Capítulo "Eliminação"

Mandar realizar uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica

- Mandar realizar, pelo menos, de 6 em 6 meses uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica, de acordo com as normas da série DIN VDE 0702, que deve ser levada a cabo por um electricista profissional.

Limpar o cabo de ligação e a ficha

- Verificar regularmente o cabo de ligação e a ficha quanto a acumulações de massa lubrificante. Em caso de acumulações de gordura, existe o perigo de um choque elétrico. Se necessário, limpar o cabo de ligação e a ficha sujos.
- Para a limpeza, desligar os aparelhos da rede elétrica.

Verificar o cabo de ligação e a ficha

- Pelo menos semestralmente, verificar se o cabo de ligação e a ficha evidenciam danos mecânicos e envelhecimento excessivo de acordo com o Regulamento DGUV 3 (anteriormente BGV A3) ou normas nacionais correspondentes.

Reparação

Pessoas autorizadas

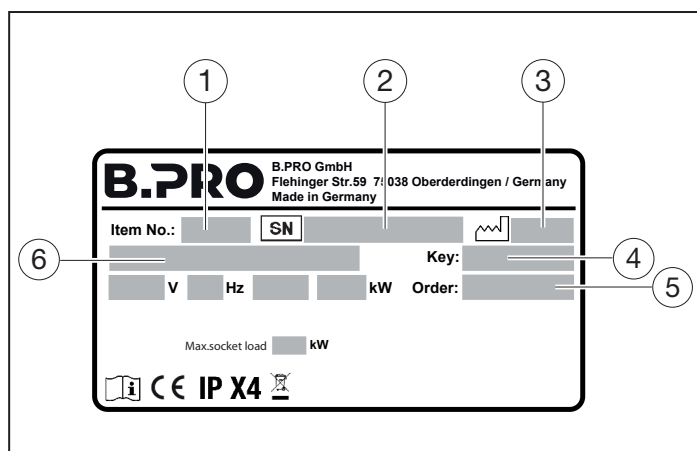
- ☞ As reparações só devem ser realizadas pelos seguintes serviços de assistência autorizados:
- Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
 - Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
 - Assistência da B.PRO

Descrição da avaria

Além da descrição precisa do defeito, a assistência técnica da B.PRO necessita dos seguintes dados da placa de características:

- Referência
- Número de série
- Data de fabrico
- Modelo
- Número da ordem de fabrico (opcional)

Existem duas placas de características idênticas no aparelho. Uma na parede central da infraestrutura, na área do grampo de rede (não visível), outra na parte superior esquerda no espaço de arrumação do aparelho (infraestrutura).



- (1) Referência
- (2) Número de série
- (3) Data de fabrico
- (4) Código do modelo
- (5) Número da ordem de fabrico (opcional)
- (6) Modelo

Substituição de componentes

- ☞ Os componentes defeituosos, incluindo o cabo elétrico, só podem ser substituídos pelos seguintes serviços de assistência autorizados:
- Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
 - Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
 - Assistência da B.PRO

Peças sobressalentes

☞ Na encomenda de peças sobressalentes são necessários os seguintes elementos:

- Denominação da peça sobressalente
- Referência
- Data de fabrico do aparelho
- Quantidade

☞ Consulte o sistema de informações de assistência técnica na Internet
(www.bpro-solutions.com)

Endereço

B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Eliminação

Eliminar o elemento filtrante de carvão ativado

❗ Ao eliminar o elemento filtrante de carvão ativado saturado juntamente com dejetos residuais industriais, devem cumprir-se as normas nacionais e respeitar-se os locais de eliminação de resíduos.

- ☞ Podem ser obtidas informações adicionais junto das autoridades públicas responsáveis (por exemplo, administração municipal ou de comarca).
- Eliminar corretamente o elemento filtrante de carvão ativado saturado.

Eliminar o aparelho



❗ Ao eliminar um aparelho elétrico ou eletrónico usado através dos resíduos urbanos normais, as substâncias existentes na composição do aparelho podem constituir um perigo para o ambiente e a saúde humana.

Por isso, como o aparelho não pode ser eliminado em conjunto com os resíduos urbanos normais, deve ser levado em separado para um centro de gestão de resíduos para aparelhos elétricos (por ex. uma empresa especializada em eliminação).

Como alerta para este assunto, o aparelho está identificado com o símbolo ao lado segundo a DIN EN 50419, Marcação de aparelhos elétricos ou eletrónicos em conformidade com o Artigo 15.º - 2 da Diretiva 2012/19/UE (REEE). Além disso, dando-se o caso, devem ter-se em conta outras particularidades nacionais na eliminação.

- Inutilizar o aparelho (por ex. cortando a ficha) e os fechos da porta antes da eliminação.
- Levar o equipamento a um ecocentro ou a um centro de recolha de sucata elétrica.

☞ Este produto não pode ser eliminado em conjunto com outros resíduos industriais.

☞ Podem ser obtidas mais informações sobre a eliminação junto do revendedor ou da assistência técnica da B.PRO.

📖 Capítulo "Endereço"

Dados técnicos

- ❗ Consoante o modelo, um aparelho mencionado nestas instruções de funcionamento pode apresentar dados técnicos diferentes (dados elétricos e de tecnologia de frio, dimensões). Os dados vinculativos devem ser consultados na placa de características ou na documentação ou desenhos contratuais específicos.

Dados gerais Dimensões (modelo padrão com rodas com Ø 75 mm)

Modelo	Comprimento [mm]	Profundidade [mm]	Altura total [mm]	Altura da infra-estrutura [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* Para as rodas opcionais de Ø 125 mm, a altura padrão aumenta em 60 mm.

Dimensões com acessórios

Modelo	Comprimento com 1 prateleira dobrada/desdobrada [mm]	Comprimento com 2 prateleiras dobrada/desdobrada [mm]	Profundidade com 1 calha para bandejas dobrada/desdobrada [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Dimensões COOK I-flex to go (modelo com pega deslizante e rodas de Ø 125 mm)

Modelo	Comprimento inc. pega deslizante [mm]	Profundidade [mm]	Altura total [mm]	Altura da infra-estrutura [mm]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Capacidade (modelo padrão)

Modelo	Placa de indução [máx.]	Bloco de gavetas [Un.]	Espaço de armazenamento para recipiente 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 padrão)

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

Capacidade de carga de acessórios

Componente/acessório	Carga útil máx. [kg]
Tampa da ponte de aspiração	15
Calha para bandejas (opcional)	25
Mesa articulável (opcional)	15
Bloco de gavetas	20
Placa de indução 2 x 1/1	34
Placa de indução 3 x 1/1	51

Placa eutética

Dimensões C x L x A [mm]	Material	Temperatura eutética [T _{eut}]	Capacidade de refrigeração/calor de fusão [kJ]	Peso [kg]
530 x 325 x 30	Polietileno	-3 °C	aprox. 1200	4,2

Classe de proteção

IP X4 (O aparelho está protegido contra salpicos de água que caem por todos os lados.)

Dados elétricos

Tensão	220-240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Consumo de potência máx. do aparelho:	Obter dados da placa de características
Consumo de potência máx. da tomada:	Obter dados da placa de características
Barra de luz LED:	16 W
Zona de cozimento por indução (constituída pela área de cozimento principal e pela área de cozimento secundário):	3,0 kW
Ventilador adicional:	7 W
Ventilador da caixa de filtragem de odores:	290 W
ION TEC:	184 W

COOK I-flex INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Modelo	Emissão de calor sensível [W]	Emissão 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 do modelo

Posição do código do modelo		1	2	3
Ligação à rede	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		
Tomadas*	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	
	França 230 V 16 A / 1 N PE		F	
	Países Baixos 230 V 16 A / 1 N PE		G	
	Israel 230 V 16 A / 1 N PE		H	
	Austrália 230 V / 15 A / 1 N PE		I	
Filtro ION TEC	Disponível			A
	Preparado			B

*As tomadas estão disponíveis apenas para COOK I-flex 2 e COOK I-flex 2 built-in

Ambiente **Condições ambientais – funcionamento**

Temperatura:	+15 °C a +38 °C
Humidade relativa do ar:	sem condensação

Condições ambientais – armazenagem, transporte

Temperatura:	-10 °C a +38 °C
Humidade relativa do ar:	sem condensação

Emissões

O nível de ruído do aparelho no local de trabalho é inferior a 70 dB(A).

Materiais

Corpo do aparelho com peças interiores,	
Filtros retardadores de chamas e de	
gordura:	Aço inox
Proteção contra salpicos, vitrina de	
proteção:	Vidro de segurança de painel único (ESG)
Calha para bandejas:	Aço inoxidável, aglomerado revestido com fórmica
Galeria:	Tubo de aço inoxidável
Infraestrutura do corpo do aparelho:	Chapa revestida pulverizada, aço inoxidável
Revestimento frontal:	Chapa revestida pulverizada, aglomerado revestido com fórmica
À prova de fogo / filtro de metal expandido:	Aço inox
ION TEC:	Aço inox
Elemento filtrante de carvão ativado:	2 camadas de meio granulado, encolhidas em poliamida

Ventilador Fluxo de volume de ar por nível de potência:

Nível de potência 1:	330 m³/h
Nível de potência 2:	420 m³/h
Nível de potência 3:	550 m³/h

Cartuchos de filtro Os cartuchos de filtro na ponte de aspiração são filtros ignífugos de acordo com a norma DIN 18869-5 Tipo A.

Dados para a encomenda

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

Instruções de funcionamento	Referência	154 884
------------------------------------	------------	---------

Acessórios

Vasta gama de acessórios	Referência	consulte a lista de preços da B.PRO
---------------------------------	------------	-------------------------------------

Normas, diretivas, decretos, regulamentos

Normas O aparelho está em conformidade com os requisitos básicos das normas de produto aplicáveis na sua versão atual, no momento de fornecimento.

**Diretrizes para
Marcação CE /
Declaração de
conformidade UE**



O dispositivo está em conformidade com os requisitos dos seguintes regulamentos/diretivas na sua versão atual no momento de fornecimento, conforme aplicável, de acordo com:

- 1935/2004 Regulamento sobre materiais e artigos destinados a entrar em contacto com alimentos
- 2006/42/CE Diretiva de máquinas
- 2014/35/UE Diretiva de baixa tensão
- 2014/30/UE Diretiva CEM
- 2011/65/UE Diretiva RSP
- 2014/68/UE Diretiva sobre equipamentos de pressão

Regulamentos, diretrizes

Ao manusear e usar este aparelho, deve ter em atenção as seguintes diretrizes, regulamentos, regras de associação comercial e, se aplicável, outros regulamentos nacionais dos estados na respetiva versão atual:

- CE N.º 852/2004 Regulamento relativo à higiene dos géneros alimentícios
- Regra DGUV 110-003 Trabalho em empresas de restauração
- Regulamento DGUV 3 Normas de prevenção de acidentes para instalações e meios de operação elétricos

Mediante solicitação, pode ser obtida uma cópia da Declaração de conformidade da UE junto da equipa de assistência/vendas da 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