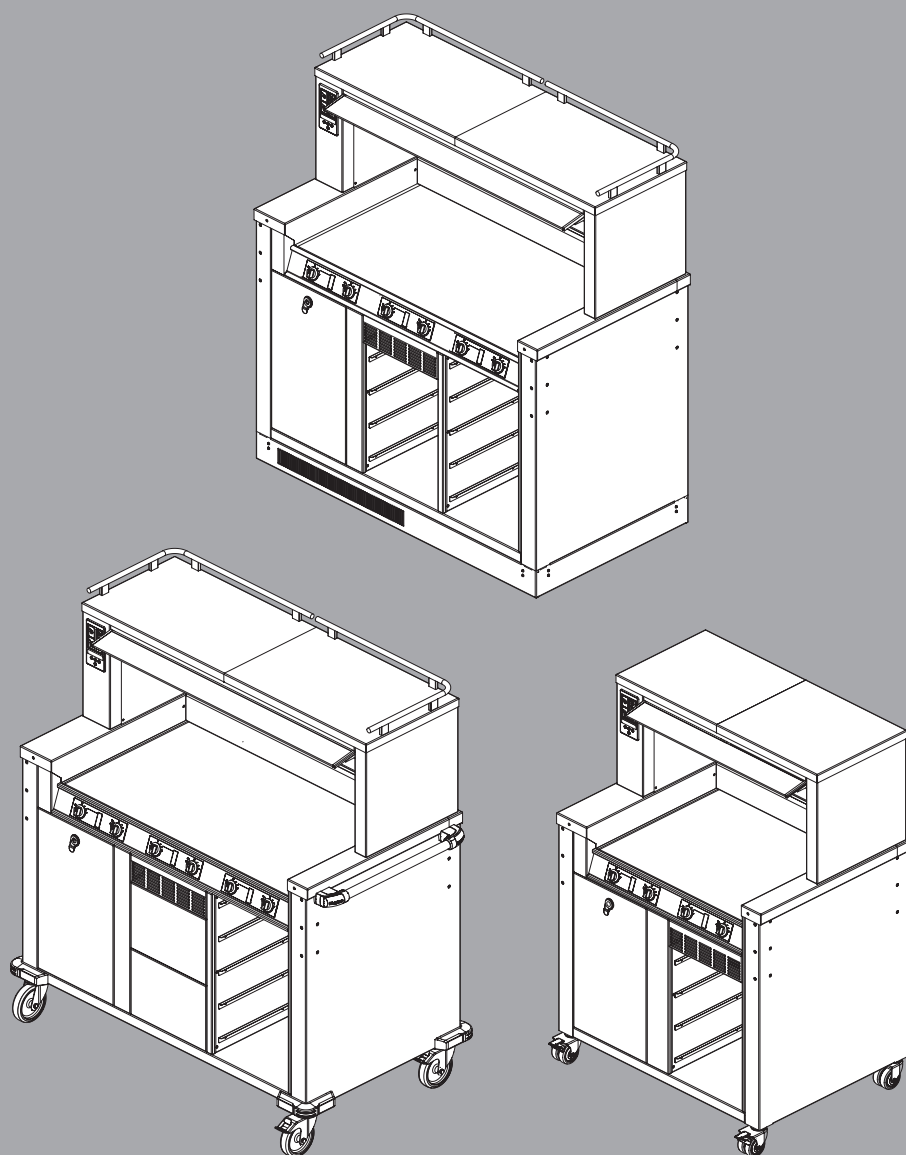


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi





Informacje ogólne

Prawa autorskie Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.

Zmiany techniczne Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.

Dokumentacja produktu Niniejsza instrukcja jest oryginalną instrukcją obsługi. Grupa docelowa: obsługa, szefowie kuchni.

Konwencje typograficzne

-  **Ważna wskazówka** dotycząca cech i przypadków szczególnych.
-  **Wyjaśnienia** w rozdziałach lub akapitach wprowadzających.
-  **Odnosnik** do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu.
- ✓ **Warunek**, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków.
- **Działanie** lub czynność, którą należy wykonać.
-  **Należy przeczytać i przestrzegać instrukcji obsługi**

Wersja urządzenia XYZ

Akapit oznaczony w ten sposób dotyczy tylko określonej wersji lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia



Hasło!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

- Środki zapobiegające zagrożeniom i ich skutkom.
-

Słowo sygnałowe (Przestroga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Przestroga ostrzega przed potencjalnymi lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami materialnymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed potencjalnymi ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed potencjalnymi najcięższymi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Przeznaczenie	7
	Warunki eksploatacji	7
	Cechy produktu	7
	Wersja standardowa	8
	Opcje/akcesoria	9
Zasada działania	Strumień powietrza / odsysanie	10
	Filtr ION TEC (opcjonalnie)	11
	Płyta indukcyjna	11
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	12
	O produkcie	12
	Transport	13
	Uruchamianie	14
	Obsługa i eksploatacja	16
	Wyłączanie	23
	Czyszczenie i pielęgnacja	23
	Konserwacja	24
	Naprawa	25
	Normy i dyrektywy	25
	Oznaczenie urządzenia	25
Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia	Przeznaczenie	26
	Obszar zastosowania	26
	Obowiązek sprawowania nadzoru	26
	Układ zasilania energią elektryczną	26
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki	26
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu	26
	Hamulce kółek	26
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania	26
	Gorące powierzchnie	27
	Szuflady	27
	Zabezpieczenie konsoli	27
	Działanie i obsługa minizatrasku	27
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	28
	Zakres dostawy	28
	Rozpakowanie	28
	Usuwanie materiału opakowaniowego	28

Przegląd	Urządzenie	29
Montaż	Przygotowanie do montażu	32
	Wybór miejsca ustawienia	32
	Ustawianie urządzenia	32
	Zakładanie/zdejmowanie łącznika modułów	33
	Mocowanie/demontaż listew cokołowych	36
	Warunki montażu	37
	Wybór miejsca montażu	37
	Wymiary montażowe	37
	Montaż urządzenia	37
Uruchamianie	Warunki eksploatacji	40
	Pierwsze czyszczenie	40
	Wybór miejsca ustawienia	40
	Podłączenie urządzenia do gniazda elektrycznego	42
	Pierwsza instalacja sterownika B.PRO Control	43
	Podłączenie urządzeń zewnętrznych	43
Obsługa i eksploatacja	Sterownik B.PRO Control	45
	Dokonywanie ustawień na wyświetlaczu	46
	Włączanie/wyłączanie odsysania	49
	Odsysanie i filtrowanie oparów z gotowania	50
	Częstość wymiany/czyszczenia filtrów	52
	Ponowne uruchomienie urządzenia po zadziałaniu czujników temperatury	52
	Obsługa pól indukcyjnych	54
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	58
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	59
	Rozkładanie w górę i blokada elementu domontowanego	60
	Składanie w dół elementu domontowanego	61
	Przemontowanie elementów domontowanych	61
	Zakładanie/zdejmowanie osłony przedniej po stronie klienta	63
	Otwieranie/zamykanie szuflad	63
	Płyta eutektyczna (akumulator chłodzący)	63
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	65
Pomoc w razie problemów	Brak zasilania wszystkich elementów elektrycznych (wentylatory, oświetlenie LED, gniazda elektryczne)	66
	Wentylator nie działa	66
	Niedostateczna wydajność odsysania	66
	Słabsze filtrowanie zapachów	67
	Komunikat błędu sterownika B.PRO Control	68

	Brak odsysania, włącznik/wyłącznik jest włączony, kontrolka LED działania nie świeci się	68
	Prawidłowe założenie pokrywy jest niemożliwe	69
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	69
	Zamknięcie pokrywy skrzynki filtrowania zapachów jest niemożliwe	69
	Wyczuwalny ozon	69
	Kod błędu E2 miga na wyświetlaczu 7-segmentowym	70
	Kod błędu E3 miga na wyświetlaczu 7-segmentowym	70
	Kod błędu E4 miga na wyświetlaczu 7-segmentowym	70
	Kod błędu E5, E6 albo E7 miga na wyświetlaczu 7-segmentowym	70
	Kod błędu E8 miga na wyświetlaczu 7-segmentowym	70
	Kod błędu E9 miga na wyświetlaczu 7-segmentowym	70
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal nierdzewna	71
	Częstość czyszczenia	71
	Sposoby czyszczenia	72
	Środki czyszczące	72
	Czyszczenie urządzenia	73
	Czyszczenie mostu odsysania	74
	Czyszczenie wnętrza gotowania indukcyjnego	77
	Czyszczenie opcjonalnej szuflady z opcjonalną płytą eutektyczną	78
	Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów	79
	Czyszczenie zamkniętej osłony przeciwkaszlowej	87
Konserwacja	Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	88
	Sprawdzanie uszczelek osłony skrzynki filtrowania zapachów	88
	Pielęgnacja uszczelek osłony skrzynki filtrowania zapachów	88
	Sprawdzać hamulce kółek	88
	Czyszczenie kaset filtrowych	88
	Czyszczenie filtra ION TEC	89
	Wymiana maty filtracyjnej z węglem aktywnym	89
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych	89
	Czyszczenie kabla sieciowego i wtyczki sieciowej	89
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	89
Naprawa	Upoważnione osoby	90
	Opis uszkodzenia	90
	Wymiana komponentów	90
	Części zamienne	91
	Adres	91
Utylizacja	Usuwanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym	92
	Utylizacja urządzenia	92

Dane techniczne	Dane ogólne	93
	Dane elektryczne	94
	Klucz typu	95
	Środowisko	95
	Wentylator	96
	Kasety filtrowe	96
Dane do zamówienia	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
	Instrukcja obsługi	97
	Szeroki asortyment akcesoriów	97
Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy	Normy	98
	Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE	98
	Rozporządzenia, przepisy	98

O produkcie

Przeznaczenie COOK I-flex jest wydajnym urządzeniem odsysającym i filtrującym do wychwytywania i oczyszczania oparów powstających podczas gotowania lub przygotowania potraw, ze zintegrowaną płytą indukcyjną, przeznaczonym do profesjonalnych zastosowań.

Urządzenie COOK I-flex nadaje się przede wszystkim do stosowania w obiektach żywienia zbiorowego szkół, zakładów pracy, urzędów, szpitali, domów seniora (kantynach, stołówkach, jadalniach) oraz w gastronomii i hotelarstwie.

Płyty indukcyjnej można używać wyłącznie do przygotowania potraw, np. do wszystkich procesów gotowania i pieczenia z użyciem naczyń do gotowania i smażenia przystosowanych do płyt indukcyjnych.

Urządzenia COOK I-flex nie wolno używać do odsysania otwartych płomieni, jakie powstają podczas flambowania potraw lub gotowania na otwartym ogniu.

Urządzenie COOK I-flex nie nadaje się do odsysania par, gazów lub pyłów innych niż powstające podczas gotowania ani generalnie do wentylacji pomieszczeń.

Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim, jak również jego elementach dodatkowych jest niedozwolony. Urządzenia nie wolno używać zamiast drabiny ani jako podestu dla dzieci (ryzyko wywrócenia).

Urządzenia nie można używać do transportu ani składowania substancji/płynów niebezpiecznych lub trujących.

Warunki eksploatacji

Otoczenie

Urządzenie można eksploatować w pomieszczeniach zamkniętych lub w miejscach zadaszonych w temperaturze od +15 do +38°C przy normalnej wilgotności powietrza (bez obraszania). Nie można przy tym wystawiać urządzenia na niekorzystne warunki pogodowe.

W żadnym wypadku nie używać urządzenia podczas deszczu lub gwałtownych zjawisk pogodowych (np. burzy).

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania na wysokości maks. 2000 m n.p.m.

Instruktaż osób trzecich

Jeśli urządzenie jest wypożyczane osobom trzecim, osoby te należy przeszkolić w zakresie ostrożnego obchodzenia się z urządzeniem oraz zwrócić im uwagę na potencjalne niebezpieczeństwa.

Cechy produktu

Informacje ogólne

Urządzenie COOK I-flex jest standardowo wykonane z nakładki ze stali szlachetnej i z podstawy z cienkiej blachy cynkowanej i powlekanej proszkowo.

Urządzenie COOK I-flex składa się z podstawy ze skrzynką filtrowania zapachów po lewej stronie i z nakładki. Nakładka składa się z mostu odsysania i kanału powietrza odlotowego.

Dwuczęściowa pokrywa mostu odsysania zamyka most odsysania i kanał powietrza odlotowego. Jest zdejmowalna i stanowi dużą powierzchnię do przechowywania. Pokrywa może mieć opcjonalny reling ze stali szlachetnej.

Poniżej mostu odsysania jest zamontowane oświetlenie LED pól gotowania.

Urządzenie COOK I-flex jest dostarczane z trwale wbudowaną płytą indukcyjną. Ma ona w zależności od modelu jedno pole indukcyjne (po stronie obsługi, po lewej lub prawej stronie w przypadku modelu pojedynczego), 2 pola indukcyjne (w przypadku modelu podwójnego) albo 3 pola indukcyjne (w przypadku modelu potrójnego), każdorazowo o rozmiarze GN 1/1.

Pod trwale wbudowaną płytą indukcyjną znajduje się wolna przestrzeń użytkowa z prowadnicami szynowymi o profilu L, przykładowo do wsuwania naczyń lub akcesoriów kuchennych. Opcjonalnie można w niej umieścić blok szufladowy.

Podstawa urządzenia jest dostępna w różnych kombinacjach kolorystycznych i z różną powierzchnią.

Przemyślany system z przednim strumieniem powietrza w połączeniu z umieszczoną po stronie obsługi szybą prowadzenia powietrza z jednowarstwowego szkła hartowanego (ESG) zapewnia ukierunkowane odsysanie oparów.

Mechanizm jezdny urządzenia COOK I-flex składa się z czterech kółek skrętnych o średnicy 75 mm, z czego dwa mają hamulce.

W zależności od modelu urządzenie ma różne napięcie zasilania (230 albo 400 V).

Obsługa i eksploatacja

Urządzenie COOK I-flex zasysa tłuszcz, wilgoć i nieprzyjemne zapachy podczas gotowania lub utrzymywania w cieple, filtruje zassane powietrze i wydmuchuje je od spodu.

Przy lewym kanale powietrza odlotowego znajduje się sterownik B.PRO Control, za pomocą którego można wybrać wszystkie funkcje odsysania. Sterowanie polami indukcyjnymi odbywa się przez odpowiednie panele operatora.

Urządzenie ma czujnik temperatury, który wyzwala się ze względów bezpieczeństwa, jeśli temperatura w kanale powietrza odlotowego przekroczy +60°C. Na skutek tego odsysanie i płyta indukcyjna automatycznie się wyłączają.

Wersja standardowa

W skład standardowego wyposażenia urządzenia COOK I-flex wchodzi:

- nakładka składająca się z mostu odsysania ze zintegrowanymi kasetami filtrowymi (składającymi się z filtra przeciwpłomieniowego i filtra z metalowej siatki cięto-ciągniętej), kanału powietrza odlotowego i sterownika B.PRO Control

- osłona przeciwkaszlowa z jednowarstwowego szkła hartowanego (ESG), składana do czyszczenia
- oświetlenie LED pola gotowania
- zintegrowana z osłoną, zamontowana na stałe płyta indukcyjna ze sterownikiem B.PRO Control
- podstawa z przestrzenią użytkową na naczynia/akcesoria kuchenne, z osłoną przednią po stronie klienta i skrzynką filtrowania zapachów po stronie obsługi
- 4 kółka skrętne Ø75 mm, w tym 2 z hamulcami
- wysokość górnej krawędzi podstawy wynosi 900 mm
- kabel sieciowy z wtyczką CEE 400 V/16 A lub wtyczką ze stykiem ochronnym 230 V

Opcje/akcesoria

Urządzenie COOK I-flex jest dostępne z następującym wyposażeniem opcjonalnym:

- reling do założenia na moście
- dodatkowe gniazdo elektryczne w różnych wariantach krajowych (tylko w modelach podwójnych z przyłączem sieciowym 400 V)
- układ filtracji elektrostatycznej (ION TEC)
- korpus w różnych opcjach kolorystycznych
- osłona przednia w różnych opcjach koloru i powierzchni
- prowadnica na tacki
 - rura okrągła po stronie klienta
 - gładka stal nierdzewna CNS po stronie klienta
 - płyta Resopal po stronie klienta
- prowadnica na talerze
 - gładka stal nierdzewna CNS po stronie klienta
 - płyta Resopal po stronie klienta
- półka czołowa lewa/prawa
 - rura okrągła
 - gładka stal nierdzewna CNS
 - Resopal
- COOK I-flex to go (wersja cateringowa) z uchwytem do przesuwania, narożnikami zabezpieczającymi przed zderzeniem i 4 kółkami skrętnymi Ø125 mm, w tym 2 z hamulcami
- blok szufladowy
- blok szufladowy wyposażony w akumulator chłodzący (płytę eutektyczną)
- zestaw do łączenia modułów
- ustawienie
 - 4 kółka skrętne Ø75 mm, w tym 2 z hamulcami
 - 4 kółka skrętne Ø125 mm, w tym 2 z hamulcami
 - nóżki ze stali szlachetnej
- listwa cokołowa
 - listwa cokołowa po stronie klienta
 - listwa cokołowa po stronie obsługi
 - czołowa listwa cokołowa lewa
 - czołowa listwa cokołowa prawa
- liczne akcesoria (patrz cennik B.PRO)

Zasada działania

Strumień powietrza / odsysanie

Dodatkowy wentylator (1) wytwarza strumień powietrza, który jest prowadzony przy płycie indukcyjnej (2) przez osłonę kierunkową powietrza (3) do przestrzeni nad polem gotowania. Ten strumień powietrza uniemożliwia zaparowanie szyby osłony przeciwkaszlowej i wspomaga zasysanie oparów powstałych podczas gotowania do mostu odsysania (4).

Filtr główny (5) wytwarza działanie ssące mostu odsysania (4).

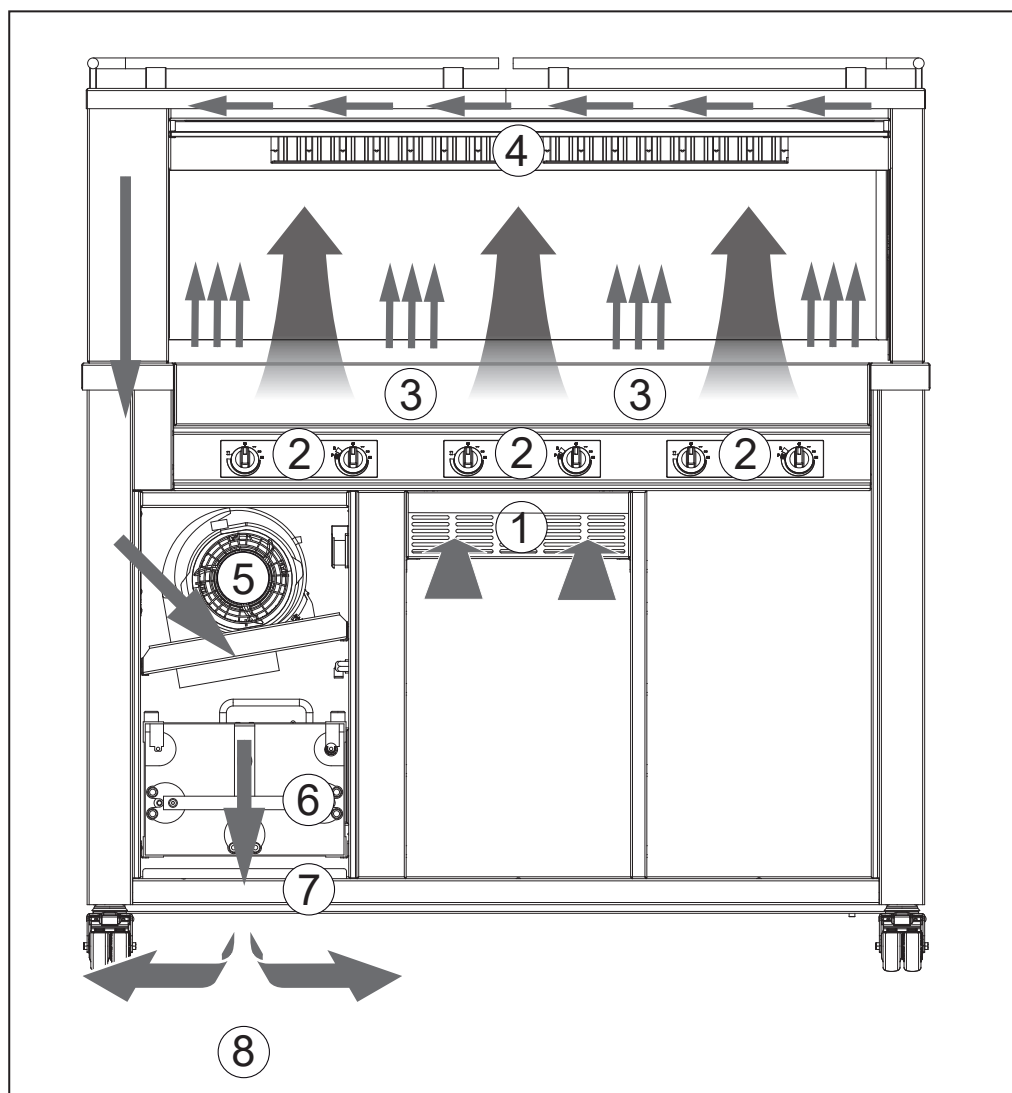
Zamontowane w moście odsysania kasety filtrowe (składające się z filtra przeciwpyłowego i filtra z metalowej siatki cięto-ciągnionej) oddzielają i odfiltrują tłuszcz.

Wstępnie przefiltrowane opary są kierowane przez kanał powietrza odlotowego do skrzynki filtrowania zapachów. W skrzynce filtrowania zapachów znajdują się elementy kolejnych etapów filtrowania.

Opcjonalny filtr ION TEC (6) redukuje zapachy i niebieski dym w zassanych oparach oraz dodatkowo separuje zawarte w nich cząstki.

Wstępnie oczyszczone opary są w ostatnim etapie filtrowania przetłaczane przez matę filtracyjną z węglem aktywnym (7). Węgiel aktywny adsorbuje przy tym dużą część składników zapachowych oparów.

Następnie oczyszczone powietrze jest wydmuchiwane od spodu urządzenia (8).



Filtr ION TEC (opcjonalnie)

Sposób działania filtra ION TEC opiera się na zasadzie ładunku elektrostatycznego. Oczyszczające powietrze odlotowe przepływa przez naładowane elektrycznie druty (druty jonizujące). Znajdujące się w powietrzu odlotowym cząstki ładują się przy tym dodatnio. Naładowane cząstki są w kolejnym etapie kolektorowym separowane elektrostatycznie na płytkach kolektora.

Ciekle składniki odseparowanych cząstek, np. olej lub kropelki emulsji, spływają po pionowo usytuowanych płytkach kolektora i zbierają się w wannie dennej obudowy. Pole wysokiego napięcia wytwarza ozon. Wytworzony ozon utlenia cząstki zapachowe w strumieniu powietrza, a następnie jest absorbowany przez węgiel aktywny maty filtracyjnej.

Płyta indukcyjna

Energia ogrzewa bezpośrednio i z niewielkimi stratami dno garnka lub patelni, nie nagrzewając niepotrzebnie pola gotowania z ceramiki szklanej. Gotowana potrawa dzięki temu szybciej się podgrzewa. Pole gotowania z ceramiki szklanej nagrzewa się tylko ciepłem resztkowym z naczyń kuchennych. Uniemożliwia to w dużym stopniu przypalanie się potraw, które wykapiały. Wymagane są naczynia kuchenne przystosowane do płyt indukcyjnych.

Rozpoznanie garnka: Ta funkcja rozpoznaje, czy używane naczynia kuchenne nadają się do płyt indukcyjnych. Ponadto ta funkcja rozpoznaje, czy używane naczynie nie jest za małe albo czy naczynie zostało zdjęte z włączonej płyty indukcyjnej.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem / gotowaniem na sucho: W przypadku zbyt silnego nagrzania naczynia sterownik redukuje moc doprowadzaną do płyty. Po spadku temperatury nastawiona moc jest doprowadzana ponownie. W przypadku ponownego przegrzania proces powtarza się do zdjęcia naczynia lub zredukowania mocy albo wyłączenia płyty. Ta funkcja zabezpieczająca uruchamia się np. z powodu gotowania na sucho lub użycia nieodpowiedniego albo uszkodzonego naczynia (dno garnka oddzieliło się od rdzenia).

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne

Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji. Mimo to jednak przy użytkowaniu urządzenia występują niebezpieczeństwa. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić ochronę personelu przed takimi zagrożeniami.

Zasady bezpieczeństwa

Zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym rozdziale należy uważnie przeczytać i stosować je w eksploatacji.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zasad bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia

Przestrzegać zawartych w tekście ostrzeżeń oznaczonych symbolem zagrożenia (trójkąt ostrzegawczy).

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Użytkownik jest odpowiedzialny za to, aby przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wszyscy obsługujący zapoznali się z niniejszą instrukcją.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby była ona w każdej chwili dostępna dla personelu.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia i prac konserwacyjnych lub w celu wymiany części urządzenie należy odłączyć od sieci. Podczas wykonywania prac wtyczkę sieciową i/lub wtyczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu i chronić przed wilgocią, uszkodzeniem i zabrudzeniem.

O produkcie

Przeznaczenie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za jego stosowanie w sposób prawidłowy i zgodny z przeznaczeniem.

Warunki eksploatacji

Stosować urządzenie tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

W żadnym wypadku nie używać urządzenia na wolnym powietrzu podczas burzy.

Użytkownicy urządzenia muszą zapoznać się z obsługą urządzenia i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie!

Obrażenia lub uszkodzenie mienia

Przechowywanie w urządzeniu pojemników z substancjami o właściwościach wybuchowych może spowodować eksplozję, a tym samym obrażenia i szkody materialne.

- W urządzeniu nie wolno składować substancji wybuchowych, np. pojemników aerozolowych zawierających palny gaz napędowy.

Tabliczki informacyjne

Na urządzeniu umieszczone są następujące tabliczki informacyjne:

Tabliczka informacyjna	Znaczenie – miejsce umieszczenia
	„Przed otwarciem wyciągnąć wtyczkę” według normy DIN EN ISO 7010 na osłonie skrzynki filtrowania zapachów
	„Spryskiwanie wodą zabronione” według normy DIN 4844-2 na płycie wkładu z wentylatorem w skrzynce filtrowania zapachów
	„Maksymalne obciążenie” na pokrywie mostu odsysania i na (opcjonalnej) prowadnicy na tacki
	„Wyrównanie potencjałów” według normy IEC 60417 na spodzie urządzenia po prawej stronie, po stronie obsługi, bezpośrednio przy wyprowadzeniu do wyrównania potencjałów
	„Ostrzeżenie przed niebezpiecznym napięciem elektrycznym” według normy DIN 4844-2 na filtrze ION TEC i po prawej stronie obok tabliczki znamionowej na podstawie
	„Ostrzeżenie przed promieniowaniem niejonizującym” według normy DIN EN ISO 7010 centralnie za osłoną kierunkową powietrza

Nieczytelne, uszkodzone lub brakujące tabliczki informacyjne należy natychmiast wymienić na nowe.

Transport Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową. Rampa rozładunkowa nie może być nachylona pod kątem większym niż 15°.

Zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczeniem się. Zabezpieczenie tylko za pomocą hamulców kółek jest niewystarczające.

Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechylaniem. Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.

Uruchamianie Rozpoczęcie eksploatacji po składowaniu

W przypadku przeniesienia urządzenia z zimnego miejsca składowania do ciepłego pomieszczenia o odpowiednio wyższej wilgotności powietrza na powierzchni i wewnątrz urządzenia osiada wilgoć.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo usterki, zwarcia lub porażenia prądem.

Urządzenie można zacząć używać dopiero gdy ogrzeje się do temperatury pokojowej.

Miejsce ustawienia

Urządzenie można eksploatować tylko ustawione na równej, poziomej i twardej powierzchni.

Podczas eksploatacji urządzenia COOK I-flex we wnęce, ściance dojazdowej, w linii lub w przypadku wariantów do wbudowania wypływ powietrza ze spodu skrzynki filtrowania zapachów nie może być utrudniony przez ściany ani osłony, w tym także przez osłony perforowane.

Należy przestrzegać wymogów dotyczących odległości minimalnych. W przypadku zbyt małej ilości miejsca dochodzi do zatoru z cofaniem powietrza odlotowego, co znacząco pogarsza działanie urządzenia.

Aby odsysanie przebiegało bez usterek, urządzenie w żadnym wypadku nie może być narażone na przeciąg.



Ostrzeżenie!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez wybuch tłuszczu lub pożar tłuszczu po wyzwoleniu instalacji tryskaczowych!

W przypadku eksploatacji urządzenia w pomieszczeniach z instalacją tryskaczową, może dojść do jej wyzwolenia przez wznoszące się opary lub dymy powstające podczas gotowania. Na skutek tego woda dostaje się do gorącego tłuszczu/oleju i w najgorszym przypadku dochodzi do wybuchu tłuszczu lub pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i/lub obrażenia ciała.

- Podjąć odpowiednie działania związane z pracą urządzenia w pomieszczeniach z instalacjami tryskaczowymi, np.
 - Zastosować w instalacji tryskaczowej odpowiednie, specjalne środki gaśnicze do pożarów tłuszczu i oleju.
 - W przypadku używania wody jako środka gaśniczego podczas pracy stacji do gotowania zakryć/zabezpieczyć tryskacze lub wyposażyć je w osłonę blaszaną kierującą wodę w inną stronę.

- W żadnym wypadku nie eksploatować urządzeń w pomieszczeniach, które są wyposażone w nieodpowiednią instalację tryskaczową.
- Zaleca się usilnie, aby przed użyciem urządzenia w pomieszczeniach z instalacją tryskaczową nawiązać kontakt z odpowiednimi specjalistami (np. straż pożarna, ubezpieczyciel mienia, branżowe towarzystwo ubezpieczeniowe) i wspólnie ustalić odpowiednie środki ostrożności.



Ostrzeżenie!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez wybuch tłuszczu lub pożar tłuszczu podczas deszczu

Jeśli woda dostanie się do gorącego tłuszczu, w najgorszym przypadku dojdzie do wybuchu tłuszczu lub pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i obrażenia ciała.

- W żadnym wypadku nie używać urządzenia podczas deszczu lub gwałtownych zjawisk pogodowych (np. burzy).

Wariant urządzenia do wbudowania (COOK I-flex built-in)

Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki). Para może prowadzić do obrasania urządzenia.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo usterki, zwarcia lub porażenia prądem.

Miejsce wbudowania musi być wykonane z materiału ognioodpornego. Montaż musi wykonać fachowy personel, aby nie mógł powstać zator ciepła i nie mogło dojść do zatoru z cofaniem powietrza odlotowego.

W żadnym wypadku nie zakrywać ewentualnych otworów wentylacyjnych pomieszczenia.

Przestrzegać przepisów dotyczących ewentualnych urządzeń gazowych używanych w tym samym pomieszczeniu.

Przylącze sieciowe

Napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej muszą być zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

Podłączyć urządzenie tylko do gniazda elektrycznego, które jest zabezpieczone wyłącznikiem różnicowoprądowym (RCD/FI, każda faza maks. 16A).

Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej.

Wtyczkę sieciową podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu, w przeciwnym razie można uszkodzić instalację elektryczną urządzenia. Podłączone urządzenia zewnętrzne także muszą być wyłączone przed włożeniem/wyciągnięciem wtyczki sieciowej.

Kabel odłączać, ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

W przypadku podłączenia urządzenia w budynku przez stałe przyłącze elektryczne, w instalacji budynku należy zastosować stałe dostępne urządzenie rozłączające działające na wszystkich biegunach. Musi być ono zabezpieczone przed przypadkowym włączeniem. Potrzebny jest do tego specjalista elektryk.

Obsługa i eksploatacja

Informacje ogólne

Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

Chronić urządzenie przed dziećmi.

Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

W razie uszkodzenia należy zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym użyciem. Należy niezwłocznie oddać je do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.

➡ Rozdział „Naprawa“

Płyta indukcyjna

Niedozwolone jest używanie płyty indukcyjnej do podgrzewania, suszenia i składowania przedmiotów ani do topienia materiałów. Płyta indukcyjna nie może służyć jako miejsce do przechowywania lub odkładania przedmiotów.

Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do kuchenek indukcyjnych. Najmniejsza możliwa średnica naczynia kuchennego to 110 mm. Naczynia o mniejszej średnicy nie są rozpoznawane. Firma B.PRO zaleca minimalną średnicę 145 mm.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała w przypadku osób z rozrusznikiem serca lub implantami metalowymi

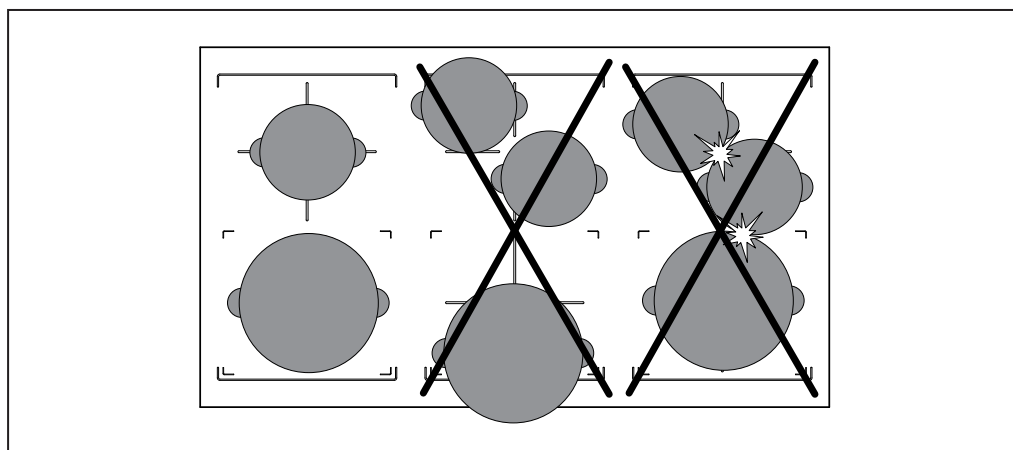
Pole magnetyczne może wpływać niekorzystnie na działanie rozrusznika serca. Implanty pasywne mogą się rozgrzać, a ich działanie zostać zakłócone.

- Osoby, których to dotyczy, muszą przed użyciem urządzenia skonsultować się z lekarzem.
- Stosować się do informacji DGUV „BGI/GUV-I5111 Wpływ pól elektromagnetycznych na implanty”.

Podczas czynności z postawionym garnkiem przedmioty, które nosi użytkownik, np. pierścionki, obrączki, zegarki i biżuteria piercingowa, mogą się nagrzać, jeśli za bardzo zbliżą się do pola gotowania.

Kiedy przedmioty metalowe (np. naczynia kuchenne, sztucce) stykają się ze sobą, stają się gorące i istnieje niebezpieczeństwo zwarcia. Powierzchnie zetknięcia mogą się zespawać i spowodować oparzenia. Nie umieszczać rączek i uchwytów naczyń kuchennych w obrębie pola gotowania.

W zależności od wykonania garnka rączki i uchwyty mogą bardzo się nagrzać. Także ceramika szklana jest po użyciu bardzo gorąca. Zawsze używać wyposażenia ochronnego (np. odporne na gorąco rękawice ochronne, łapki do garnków).



Twarde i/lub ostro zakończone przedmioty nie mogą upaść na ceramikę szklaną. Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia.

Zwracać uwagę na to, aby żadne topliwe materiały, np. potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne, folia aluminiowa lub emalia, nie dostały się na płytę z ceramiki szklanej ani pod garnek. Natychmiast usunąć gorący materiał (np. skrobakiem), zanim połączy się trwale z płytą z ceramiki szklanej.

Jeśli na jednym polu gotowania konieczne jest gotowanie wody, a na sąsiednim gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju, zamontować osłonę przeciwrozpryskową (przegrodę blaszaną) o minimalnej wysokości 350 mm.

Jeśli woda dostanie się do gorącego tłuszczu, w najgorszym przypadku dochodzi do wybuchu tłuszczu lub pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i obrażenia ciała.

Przesuwanie naczyń z chropowatym dnem, uszkodzone garnki emaliowane, ziarenka piasku pomiędzy dnem garnka a płytą kuchenną z ceramiki szklanej mogą spowodować zadrapania. W najgorszym przypadku takie zadrapania mogą spowodować pęknięcia w powierzchni.



Niebezpieczeństwo!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Z powodu pęknięć w powierzchni płyty kuchennej z ceramiki szklanej istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

- Po zauważeniu pęknięcia w powierzchni płyty kuchennej z ceramiki szklanej całkowicie odłączyć urządzenie od zasilającej sieci elektrycznej.
- Odłączyć wtyczkę sieciową.
- Upewnić się, że urządzenie nie może zostać ponownie uruchomione.
- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę.

Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty kuchennej z ceramiki szklanej i nie ustawiać ich na okalającej uszczelce silikonowej.

Nie odstawiać gorących naczyń kuchennych na blatach stołowych lub roboczych ze stali szlachetnej. Mogą się one wypaczyć i trwale uszkodzić.

Wyłączyć strefy grzania, jeśli nie stoją na nich żadne naczynia. W ten sposób unika się niezamierzonego nagrzania w przypadku postawienia pustego garnka lub pustej patelni. W takim przypadku może dojść do uszkodzenia naczyń i/lub płyty kuchennej z ceramiki szklanej.

Zbyt mocne przegrzanie naczyń kuchennych może spowodować ich nienaprawialne uszkodzenie. Dno garnka lub patelni może oddzielić się od rdzenia. Ciepło nie będzie już wystarczająco szybko przekazywane do dna garnka lub patelni, a tym samym do potraw. Generator indukcyjny wykrywa przegrzanie i redukuje dostarczaną moc.

Nie stosować adapterów indukcyjnych. Mimo postawienia naczynia może dojść do przegrzania, a przez to do niemożliwego do naprawienia uszkodzenia płyty kuchennej z ceramiki szklanej i jednostki indukcyjnej. Jeśli naczynie będzie puste, obwód bezpieczeństwa (zabezpieczenie przed przegrzaniem) może zostać uszkodzony lub przestać działać. Korzyści, jakie daje technologia indukcyjna, nie są zapewnione w przypadku używania adapterów indukcyjnych.

Po użyciu wyłączyć daną płytę kuchenną za pomocą odpowiedniego pokrętki regulacyjnego. W żadnym wypadku nie polegać na funkcji rozpoznania garnka.

Powietrze zasysane do chłodzenia musi być wolne od tłuszczu i mieć temperaturę niższą niż 38°C.

W żadnym wypadku nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych urządzenia. W obu przypadkach prowadzi to do przegrzania generatorów płyty indukcyjnej.

Osłona kierunkowa powietrza, osłona przeciwrozpryskowa i filtry

Prawidłowe działanie urządzenia jest zapewnione tylko pod warunkiem prawidłowego zamontowania osłony kierunkowej powietrza, osłony przeciwrozpryskowej i wszystkich elementów filtracyjnych (kasety filtrowe, filtr ION TEC (opcjonalnie) i mata filtracyjna z węglem aktywnym).

W przypadku eksploatacji urządzenia bez filtra przeciwpożarowego istnieje zwiększone niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez zassanie otwartego płomienia, np. na skutek przypadkowego pożaru w strefie gotowania.

Oslona higieniczna

Oslona przeciwkaszlowa wykonana jest z jednowarstwowego szkła hartowanego (ESG) i zapewnia dużą wytrzymałość na uderzenia. Wystąpienie łatwych do przeoczenia uszkodzeń szkła (np. odłamków) na skutek uderzeń nie jest możliwe. Po uszkodzeniu jednowarstwowe szkło hartowane rozpada się na małe, częściowo zazębiające się ze sobą odłamki i dzięki temu ryzyko odniesienia obrażeń jest niewielkie.

Złożona osłona przeciwkaszlowa nie może być używana do odstawiania przedmiotów, w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko pęknięcia.

Monitoring temperatury

Urządzenia COOK I-flex nie wolno używać do odsysania otwartych płomieni, jakie powstają podczas flambowania potraw lub gotowania na otwartym ogniu.

W przypadku pożaru z otwartym ogniem w strefie gotowania do urządzenia jest zasysane bardzo gorące powietrze. Urządzenie ma czujnik temperatury, który wyzwala się, kiedy temperatura w kanale powietrza odlotowego przekroczy +60°C. Na skutek tego odsysanie i podłączona płyta indukcyjna automatycznie się wyłączają. Informacja o wyłączeniu wyświetla się na sterowniku B.PRO Control.

Po ostygnięciu urządzenia należy zresetować sterownik B.PRO Control, wyłączając go i włączając. Poza tym skontrolować wizualnie wszystkie filtry, most odsysania, kanał powietrza odlotowego, skrzynkę filtrowania zapachów i wentylator pod kątem ewentualnego uszkodzenia i pozostałości po spaleniu. Przed ponownym uruchomieniem uprawniona osoba musi naprawić wszystkie uszkodzenia.

Powstawanie skroplin w obszarze powietrza odlotowego

Wilgoć powstająca podczas gotowania ulatnia się wraz z powietrzem odlotowym ze skrzynki filtrowania zapachów. Przy dużym napływie wilgoci i niskiej temperaturze dna w obszarze podłogi pod skrzynką filtrowania zapachów mogą powstawać skropliny. Z powodu ryzyka poślizgnięcia i ryzyka uszkodzenia podłogi należy w takim przypadku regularnie wycierać ciecz.

Urządzenia zewnętrzne, naczynia kuchenne, garnki, patelnie itp.

Stosować się do informacji i wskazówek dotyczących eksploatacji, zagrożeń itp. zawartych w instrukcjach elektrycznych urządzeń kuchennych (np. blendera, miksera ręcznego itp.).

Przed podłączeniem urządzeń zewnętrznych do urządzenia COOK I-flex sprawdzić ich moc przyłączeniową na podstawie danych technicznych.

Kiedy urządzenie COOK I-flex jest włączone, urządzenia zewnętrzne przed włożeniem wtyczki do opcjonalnego gniazda na urządzenia i jej wyjęciem z niego muszą być wyłączone, w przeciwnym wypadku instalacja elektryczna obu urządzeń może zostać uszkodzona (przepalenie styków wtyczki i/lub styków gniazda).

Używać tylko odpowiednich garnków, patelni, naczyń kuchennych.

Jeśli na jednym polu gotowania konieczne jest gotowanie wody, a na sąsiednim gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju, zamontować osłonę przeciwrozpryskową (przegrodę blaszaną) o minimalnej wysokości 350 mm.

Jeśli woda dostanie się do gorącego tłuszczu, w najgorszym przypadku dochodzi do wybuchu tłuszczu lub pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i obrażenia ciała.

Nośność

Opcjonalne prowadnice na tacki i pokrywa urządzenia zostały skonstruowane do odstawiania naczyń i/lub tacek i nie wolno ich obciążać ciężkimi przedmiotami.

Na skutek zbyt dużego obciążenia powierzchni do odstawiania może dojść np. do zsunęcia się lub przewrócenia przedmiotów. Ich następstwem mogą być obrażenia ciała (np. zgniecenia, stłuczenia, rany cięte).

Siadanie na urządzeniu lub na opcjonalnych elementach domontowanych jest niedozwolone.

Pokrywę urządzenia można obciążyć do maks. 15 kg.

Dopuszczalne obciążenie powierzchni na element domontowany:

- Składana półka: 15 kg
- Prowadnica na tacki: 25 kg
- Blok szufladowy: 20 kg
- Płyta indukcyjna (dwa pola gotowania): 17 kg (odpowiada to maksymalnemu obciążeniu powierzchniowemu płyty indukcyjnej 51 kg dla modelu potrójnego)

Maksymalne obciążenie całego urządzenia wynosi 60 kg (model podwójny) i 85 kg (model potrójny).

Blok szufladowy (opcjonalnie z płytą eutektyczną)

Szuflady są wyposażone w prowadnice szynowe. Szuflady można łatwo otwierać zgodnie z zasadą „naciśnij, aby otworzyć” i zamykać zgodnie z zasadą „naciśnij, aby zamknąć”. Podczas zamykania szuflad może dojść do przytrzaśnięcia kończyn.

Opcjonalna płyta eutektyczna stale chłodzi włożone do szuflad produkty żywnościowe, naczynia itp. Osiąga ona pełną wydajność chłodzenia dopiero wtedy, gdy jest całkowicie przemrożona.

🔗 Dołączona osobna instrukcja obsługi płyt eutektycznych.

Nie przechowywać płyty eutektycznej w gorącej komorze ani jej nie podgrzewać. Przy podgrzewaniu płyty eutektycznej istnieje niebezpieczeństwo, że płyta się zdeformuje i stanie nieszczelna. Poza tym w stanie zamrożenia jest ona wrażliwa na uderzenia. Nie dopuścić do spadnięcia zamrożonej płyty eutektycznej ani jej nie uderzać, ponieważ może przez to stać się nieszczelna. W ekstremalnym przypadku płyta eutektyczna może pęknąć.

Przepisy higieniczne

Podczas wydawania potraw przestrzegać przepisów dotyczących produktów spożywczych i wziąć pod uwagę właściwości potraw.

Miejsce ustawienia

Wersja urządzenia z hamulcami kółek

Urządzenie zawsze zabezpieczać przed toczeniem za pomocą hamulców kółek. Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe. W przypadku niedostatecznej skuteczności hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonych kółek autoryzowanemu punktowi serwisowemu.

🔗 Rozdział „Naprawa“

Wersja urządzenia z nóżkami

Wszystkie nóżki muszą być ustawione w taki sposób, aby urządzenie stało stabilnie i nie chwiało się.

Zmiana lokalizacji

Przed każdą zmianą miejsca ustawienia wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową. Wyjąć przedmioty z miejsc do przechowywania i opcjonalnych szuflad. Podczas przesuwania urządzenia mogą z niego spaść lub wypaść przedmioty. Usunąć wcześniej wszystkie przedmioty z urządzenia.

W żadnym wypadku nie wolno przesuwać urządzenia z gorącymi przedmiotami (np. gorącymi naczyniami kuchennymi). Następstwem tego mogą być najcięższe oparzenia, w tym oparzenia cieciami.

Urządzenie przesuwać na nowe miejsce ustawienia ze stosowną prędkością (<3 km/h). W każdym przypadku osoba przemieszczająca urządzenie do nowego miejsca ustawienia musi być w stanie zatrzymać urządzenie w nagłym przypadku. W przypadku ograniczonej widoczności, niejasnych sytuacji podczas transportu oraz przejeżdżania przez rampy, zagłębienia i pochyłe powierzchnie dla bezpieczeństwa wymagana jest pomoc drugiej osoby.

Urządzenie stojące zachowuje stabilność na pochyłości do 15°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o nachyleniu <15°.

Podczas transportu po pochyłych powierzchniach istnieje ryzyko przewrócenia urządzenia. W razie potrzeby przełożyć urządzenie na paletę i przetransportować je, podejmując szczególne środki bezpieczeństwa (np. zamknięcie obszaru niebezpieczeństwa, dodatkowe osoby).

Do przełożenia urządzenia na paletę albo z palety w żadnym wypadku nie używać wózka widłowego. Można przez to uszkodzić podstawę i spowodować znaczne szkody rzeczowe. Urządzenie ładować na paletę lub wyładowywać z palety tylko przy udziale kilku osób. Zawsze zwracać uwagę na odpowiednie środki ochrony (np. rękawice ochronne).

Przestrzegać odpowiednich przepisów i informacji branżowych towarzystw ubezpieczeniowych oraz przepisów krajowych w aktualnie obowiązującej wersji.

Wersja urządzenia z kółkami

Gdy urządzenie stoi na powierzchni pochyłej, mimo zablokowania hamulców należy zabezpieczyć je dodatkowo przed przypadkowym odjechaniem (np. za pomocą klinów).

Aby zminimalizować ryzyko uszkodzenia kółek, należy unikać ich przeciążania:

- Nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami kółek.
- Unikać uderzeń.
- Nie przejeżdżać przez progi lub stopnie.
- Nie przemieszczać urządzenia po nierównych podłożach.

Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Przesuwać urządzenie zawsze w 2 osoby i zawsze z obiema rękami na korpusie. Z powodu ciężaru urządzenia podczas przesuwania istnieje niebezpieczeństwo, że jego dostatecznie szybkie wyhamowanie przez jedną osobę będzie niemożliwe.

Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między urządzeniem a ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami).

Z powodu niewielkiego prześwitu od podłogi transportować urządzenie po pochyłych powierzchniach lub rampach przy użyciu odpowiednich środków do transportu (np. wózka paletowego).

Wersja urządzenia z nóżkami albo wariant do wbudowania

Transportować urządzenie po pochyłych powierzchniach lub rampach przy użyciu odpowiednich środków do transportu (np. wózka paletowego).

Wyłączanie Odłączanie wtyczki sieciowej

Wtyczkę sieciową podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu, w przeciwnym razie można uszkodzić instalację elektryczną urządzenia.

Urządzenia zewnętrzne, podłączone do opcjonalnych gniazd na urządzeniu, także muszą być wyłączone przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki sieciowej.

Czyszczenie i pielęgnacja Przygotowanie urządzenia

Przed czyszczeniem całkowicie wyłączyć urządzenie (w tym wszystkie pola gotowania) i wyciągnąć wtyczkę sieciową. Woda przedostająca się do urządzenia może spowodować zwarcie. W takim przypadku mogą wystąpić zakłócenia działania. Poza tym istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem. Zdjąć ewentualnie podłączone urządzenia zewnętrzne. Wyjąć przedmioty z miejsc do przechowywania i opcjonalnych szuflad.

Przed czyszczeniem skrzynki filtrowania zapachów zdjąć z niej pokrywę. Wyciągnąć wtyczkę sieciową wentylatora z gniazda na urządzeniu w skrzynce filtrowania zapachów. Wentylator wraz ze wspornikiem blaszanym wyjąć całkowicie ze skrzynki filtrowania zapachów. Wyciągnąć opcjonalny filtr ION TEC i wyjąć matę filtracyjną z węglem aktywnym. Zdjąć pokrywę mostu odsysania. Wyjąć kasety filtrowe.

Matą filtracyjną z węglem aktywnym

Chronić matę filtracyjną z węglem aktywnym przed wilgocią. Mokrej maty filtracyjnej z węglem aktywnym w żadnym wypadku nie wolno suszyć w kuchence mikrofalowej, istnieje ryzyko groźnego pożaru.

Higiena

Należy stosować się do przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Częstość czyszczenia

Most odsysania z kasetami filtrowymi, wannę na tłuszcz, płytę indukcyjną z osłoną kierunkową powietrza i filtrami wstępnymi czyścić codziennie lub po każdym użyciu (w zależności od stopnia zabrudzenia). Wymienić nasyconą matę filtracyjną z węglem aktywnym.

Skrzynkę filtrowania zapachów czyścić odpowiednio do stopnia zabrudzenia, jednak co najmniej raz na tydzień. Filtr ION TEC (opcjonalny) czyścić w zależności od stopnia zabrudzenia. Zwracać przy tym także uwagę na informacje dotyczące wymiany wyświetlane na sterowniku B.PRO Control.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

➡ Rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“

Nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych itp. urządzeń czyszczących.

Środki czyszczące

Nie stosować do czyszczenia przedmiotów metalowych. Przedmioty metalowe mogą uszkodzić urządzenie i spowodować jego korozję.

Nie stosować do czyszczenia spiczastych i ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić urządzenie.

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Do wstępnego czyszczenia powierzchni płyty indukcyjnej z ceramiki szklanej można używać wyłącznie skrobaków w nienagannym stanie. Uszkodzone skrobaki do czyszczenia zarysowują powierzchnię.

Gorące części urządzenia, przedmioty i potrawy

Urządzenie, w szczególności płyta indukcyjna, nagrzewa się podczas pracy i może spowodować oparzenia.

Przed czyszczeniem ostudzić urządzenie przynajmniej przez okres 20 minut.

Woda

Po oczyszczeniu urządzenie starannie wysuszyć. Usunąć przy tym wodę po myciu z opcjonalnych szuflad, skrzynki filtrowania zapachów, mostu odsysania i płyty indukcyjnej.

Woda wydostająca się z urządzenia podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu może spowodować poślizgnięcie. Poza tym istnieje ryzyko zwarcia lub porażenia prądem elektrycznym.

Wodę po myciu wydostającą się z urządzenia należy dokładnie wytrzeć.

Konserwacja

Hamulce kółek

Regularnie sprawdzać prawidłowość działania hamulców.

W przypadku niedostatecznej skuteczności blokowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonych rolek jednemu z autoryzowanych punktów serwisowych.

🔧 Rozdział „Naprawa“

Badania okresowe urządzeń elektrycznych

Przynajmniej raz na 6 miesięcy zlecać wykwalifikowanemu elektrykowi wykonanie okresowego badania bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych zgodnie z normą DIN VDE 0702.

Kabel i wtyczka sieciowa

Przynajmniej raz na 6 miesięcy sprawdzać zgodnie z przepisami DGUV V3 (dawniej BGV A3) lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Naprawa Upoważnione osoby

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmy B.PRO

Dokonanie naprawy przez inne osoby powoduje utratę gwarancji.

Części zużywające się, w szczególności listwa świetlna LED, są wyłączone z gwarancji.

Wymiana uszkodzonej listwy świetlnej LED, płyty indukcyjnej i uszkodzonego kabla sieciowego

Listwę świetlną LED, płytę indukcyjną oraz kabel sieciowy mogą wymienić tylko osoby o fachowych umiejętnościach (np. specjalista elektryk) na części o takiej samej specyfikacji.

Normy i dyrektywy

Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Oznaczenie urządzenia

Urządzenie ma dwie tabliczki znamionowe. Usunięcie tabliczek znamionowych powoduje utratę gwarancji.

Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia

Przeznaczenie Dostęp dzieci/młodzieży do tego produktu może jednak powodować powstawanie dodatkowych potencjalnych zagrożeń.
Niniejsze informacje dodatkowe opisują możliwe do określenia, dodatkowe potencjalne zagrożenia, nie rosząc sobie jednak przy tym prawa do bycia wyczerpującymi.

Zagrożenia ogólne i szczególne

Obszar zastosowania Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie w celach podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Obowiązek sprawowania nadzoru NIE wolno urządzenia przemieszczać ani eksploatować bez nadzoru. Zasadniczo obowiązek sprawowania nadzoru wynika w każdym wypadku z aktualnie obowiązujących praw i przepisów odpowiednich instytucji krajowych, m.in. ustawodawcy, stowarzyszeń zawodowych, przepisów obowiązujących na płaszczyźnie krajowej lub komunalnej i/lub innych instytucji.

Układ zasilania energią elektryczną Zastosowanie urządzenia wyposażonego w elektryczny układ zasilania zwiększa zakres obowiązków osoby nadzorującej.
NIE wolno pozostawiać podłączonego do zasilania elektrycznego urządzenia bez nadzoru. Zalecenie: Podłączać urządzenie do gniazda, które można wyłączać za pomocą wyłącznika głównego/centralnego. Wyłącznik główny/centralny musi znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Unikać obciążenia rozciągającego przewodu sieciowego. Powyższe dotyczy również stosowanego kabla spiralnego.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki NIE wolno wchodzić ani wspinać się na urządzenie. Na skutek wymienionego powyżej niepożądanego zachowania może dojść do przewrócenia urządzenia, a tym samym do ryzyka lub potencjalnych obrażeń ciała. Ponadto może dojść do obrażeń kończyn.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu NIE wolno wykorzystywać urządzenia jako pojazdu ani środka transportu. Nie kłaść się ani żadnych przedmiotów pod urządzenie. Urządzenie posiada znaczną masę, a zatem będąc w ruchu odznacza się dużą energią kinetyczną.
Na skutek wymienionego powyżej niepożądanego zachowania istnieje ryzyko zranienia osób, np. przejechania lub zakleszczenia członków ciała.

Hamulce kółek Jeśli urządzenie po zmianie miejsca zostało ustawione w miejscu docelowym lub zachodzi konieczność dokonania zmiany miejsca, należy zablokować dostępne hamulce kółek. Hamulce kółek posiadają otwory, których niestety ze względów technicznych nie mogą być inaczej skonstruowane.
W przypadku nieostrożnego korzystania z hamulców kółek otwory te mogą spowodować zmiążdżenie kończyn.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania NIE wolno wykorzystywać urządzenia w charakterze miejsca składowania różnych przedmiotów ani przebywania istot żywych.

Gorące powierzchnie

Powierzchnie urządzenia mogą rozgrzewać się do temperatury $> 60^{\circ}\text{C}$. Jest to uwarunkowane technicznie w celu osiągnięcia zgodnego z przeznaczeniem zastosowania oraz zapewnienia gwarantowanych przez firmę B.PRO właściwości technicznych i cech użytkowych urządzenia. Dłuższy kontakt z powierzchniami rozgrzanymi do wysokiej temperatury może powodować oparzenia.

Szuflady

Urządzenie może mieć w podstawie szuflady lub inne elementy wyposażenia o odpowiedniej wielkości, do których mogą wspiąć się dzieci. Dlatego nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, a przed jego uruchomieniem lub przed odstawieniem do przechowywania po wyłączeniu należy sprawdzić, czy w tych komorach nie znajdują się dzieci ani inne żywe stworzenia.

Zabezpieczenie konsoli

Urządzenie może mieć rozkładaną prowadnicę na tacki jako opcjonalne wyposażenie dodatkowe. Ta prowadnica na tacki może być generalnie rozłożona do góry tylko podczas użytkowania urządzenia.

Prowadnicę na tacę można obciążać tylko ciężarem powierzchniowym podanym w niniejszej instrukcji obsługi. Zwracać przy tym szczególną uwagę na prawidłowe zablokowanie opcjonalnego minizatrasku przy opuszczonej w dół i rozłożonej do góry prowadnicy na tacki.



Ostrzeżenie!

Zmiażdżenie kończyn

Podczas prowadzonego bez nadzoru ustawiania konsoli i zabezpieczenia za pomocą minizatrasku istnieje ryzyko przytrzaśnięcia kończyn.

- Ustawianie konsoli i ich zabezpieczenie wykonywać zawsze pod nadzorem.

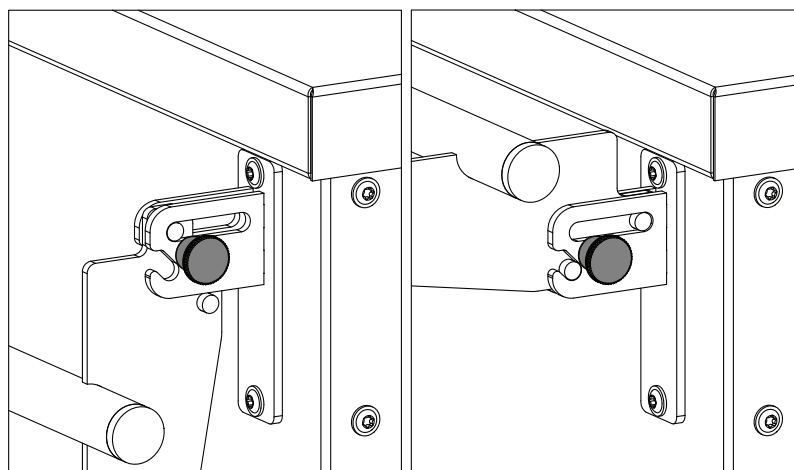
Działanie i obsługa minizatrasku

Wersja zawiasów z minizatraskiem

- Wyciągnąć minizatrask na zewnątrz i go przytrzymać.
- Złożyć/rozłożyć element domontowany.
- Zwolnić minizatrask.

Podczas rozkładania do góry elementu domontowanego minizatrask automatycznie się zatrzymuje. Zabezpieczenie jest aktywne.

Pozycja minizatrasku w stanie złożenia/rozłożenia:



Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ☞ Bezpośrednio po odebraniu dostawy należy skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych (kontrola wzrokowa).
- Szkody transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (opis uszkodzenia).
- Zażądać od spedytora potwierdzenia szkód (podpis).
- Zatrzymać urządzenie, a uszkodzenia zareklamować w firmie B.PRO na podstawie dowodu dostawy.
 - lub –
 - Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu firmie B.PRO.
- ☞ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłową likwidację szkody. Zgłoszone później szkody transportowe muszą być odpowiednio udokumentowane przez odbiorcę urządzenia.

Zakres dostawy

W zakres dostawy wchodzi standardowo:

- Urządzenie/moduł
- Instrukcja obsługi

Szczegółowy zakres dostawy i wersję urządzenia podano w dokumentacji dostawy.

Rozpakowanie



Uwaga!

Szkody materialne

Do przełożenia urządzenia na paletę albo z palety w żadnym wypadku nie używać wózka widłowego. Można przez to uszkodzić podstawę i spowodować znaczne szkody rzeczowe.

- Zawsze zwracać uwagę na odpowiednie środki ochrony (np. rękawice ochronne).
- Urządzenie ładować na paletę lub wyładowywać z palety tylko przy udziale kilku osób.
- Przestrzegać odpowiednich przepisów i informacji branżowych towarzystw ubezpieczeniowych oraz przepisów krajowych w aktualnie obowiązującej wersji.

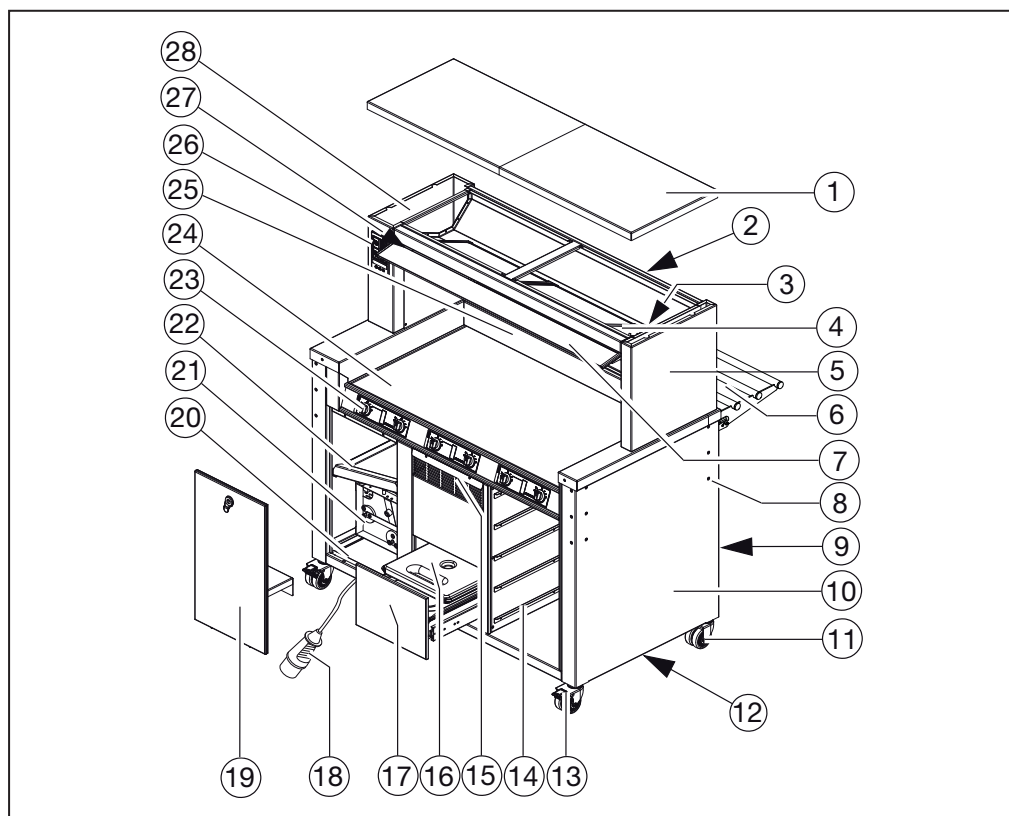
- Opakowanie transportowe otwierać w przewidzianych do tego celu miejscach. Nie rozrywać i nie rozcinać!
- Sprawdzić zakres dostawy.
- Zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną z urządzenia.

Usuwanie materiału opakowaniowego

- ☞ Opakowanie wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu.
- Materiał opakowaniowy należy przekazać do recyklingu zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Przegląd

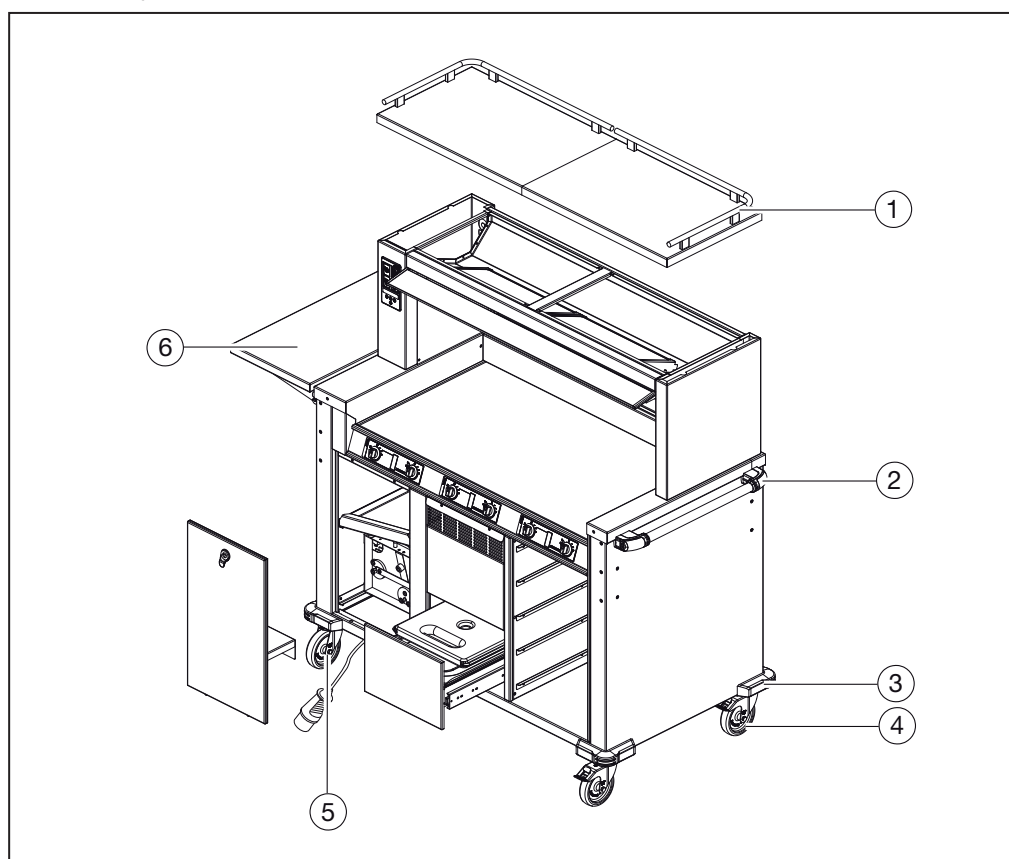
Urządzenie Wersja urządzenia Standard - COOK I-flex 1/2/3 z opcjonalnymi akcesoriami



- (1) pokrywa (dwuczęściowa) mostu odsysania
- (2) osłona przeciwkaszlowa po stronie klienta z jednowarstwowego szkła hartowanego ESG
- (3) wylot
- (4) kasetta filtrowa składająca się z filtra przeciwplamieniowego i filtra z metalowej siatki cięto-ciągnionej
- (5) most odsysania
- (6) składana prowadnica na tacki po stronie klienta (opcjonalna)
- (7) osłona przeciwkaszlowa po stronie obsługi z jednowarstwowego szkła hartowanego ESG
- (8) możliwość zamocowania opcjonalnych prowadnic na tacki / półek / uchwytu do przesuwania
- (9) osłona przednia po stronie klienta (opcjonalnie)
- (10) bok podstawy
- (11) Rolka skrętna
- (12) wyprowadzenie do wyrównania potencjału (na spodzie urządzenia)
- (13) Kółko skrętne z hamulcem
- (14) komora do przechowywania z prowadnicami szynowymi
- (15) osłona serwisowa na filtry wstępne wentylatora płyty indukcyjnej
- (16) płyta eutektyczna (opcjonalnie)
- (17) szuflada (opcjonalnie)
- (18) przewód sieciowy z wtyczką CEE
- (19) osłona skrzynki filtrowania zapachów
- (20) mata filtracyjna z węglem aktywnym

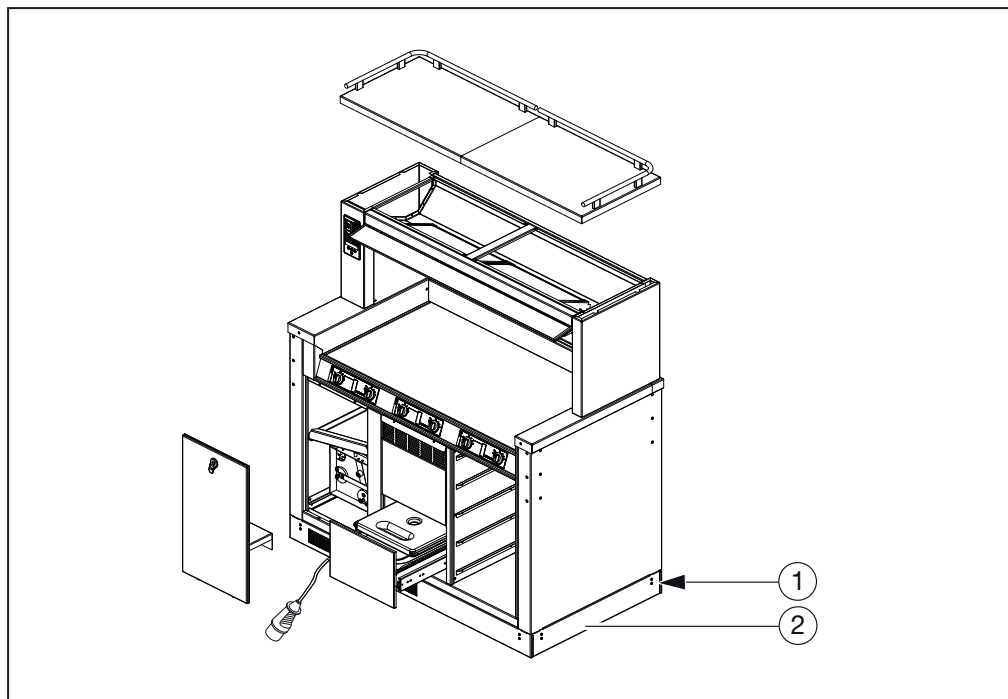
- (21) filtr ION TEC (opcjonalnie)
- (22) wentylator ze wspornikiem blaszanym
- (23) jednostka sterowania pola indukcyjnego z przyporządkowanymi wyświetlaczami 7-segmentowymi
- (24) płyta indukcyjna z ceramiki szklanej
- (25) osłona kierunkowa powietrza
- (26) sterownik B.PRO Control
- (27) listwa świetlna LED
- (28) kanał powietrza odlotowego

Wersja urządzenia w opcji cateringowej - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) pokrywa (dwuczęściowa) mostu odsysania z opcjonalnym relingiem
- (2) Uchwyt do pchania
- (3) Narożnik ochronny
- (4) kółko skrętne Ø125 mm ze stali szlachetnej z hamulcem
- (5) kółko skrętne Ø125 mm ze stali szlachetnej
- (6) rozkładana półka po stronie czołowej (opcjonalna)

Wariant urządzenia do wbudowania - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) nóżka
- (2) listwa cokołowa

Montaż

Przygotowanie do montażu

- ✓ Zdjęto folię ochronną z urządzenia
- ✓ Urządzenie nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń
- ✓ Istniejące przyłącze elektryczne inwestora ma parametry zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej

Wybór miejsca ustawienia

- ☞ Aby zapewnić możliwie najlepszą pracę, należy przy wyborze miejsca ustawienia zwrócić uwagę na następujące zagadnienia:
 - Używać urządzenia z dala od urządzeń silnie parujących (np. zmywarki do naczyń).
 - Chronić urządzenie przed przeciągiem.

Ustawianie urządzenia

- ☞ Stabilne ustawienie jest zapewnione, jeśli są spełnione następujące warunki:
 - Miejsce przewidziane na urządzenie jest równe i zapewnia poziome ustawienie urządzenia.
 - W wersji z kółkami zablokować hamulce kółek.
 - W przypadku opcjonalnych nóżek ustawić urządzenie poziomo w taki sposób, aby stało stabilnie i nie chwiało się.

- Stabilnie ustawić urządzenie w przewidzianym miejscu.
- ↳ Podrozdział „Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce“
- ↳ Podrozdział „Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia“

Wersja urządzenia z hamulcami kółek

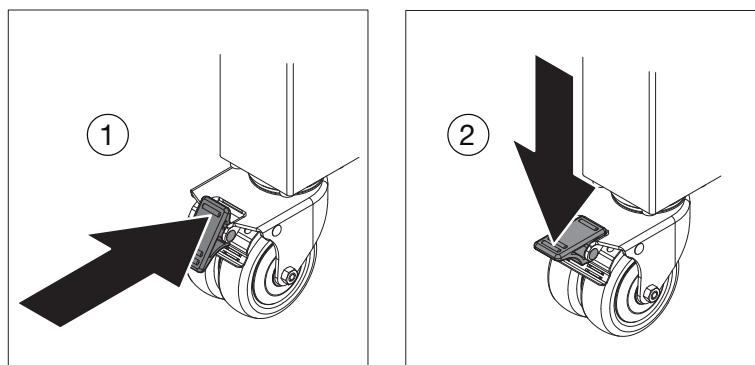


Uwaga!

Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia kończyn

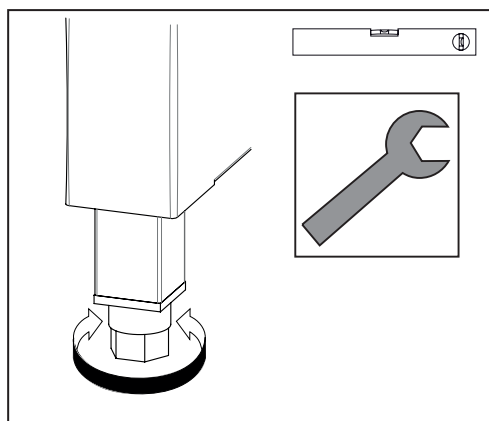
Podczas przesuwania modułów może dojść do obrażeń ciała z powodu przytrzaśnięcia kończyn. W zależności od masy istnieje niebezpieczeństwo, że dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką będzie niemożliwe.

- Przesuwać urządzenie zawsze z obiema rękami na pokrywie.
 - Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między urządzeniem a ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami).
-



- Zwolnić hamulce kółek (1).
- Ostrożnie przesunąć urządzenie na nowe miejsce ustawienia, używając obu rąk.
- Zablokować hamulce kółek (2).

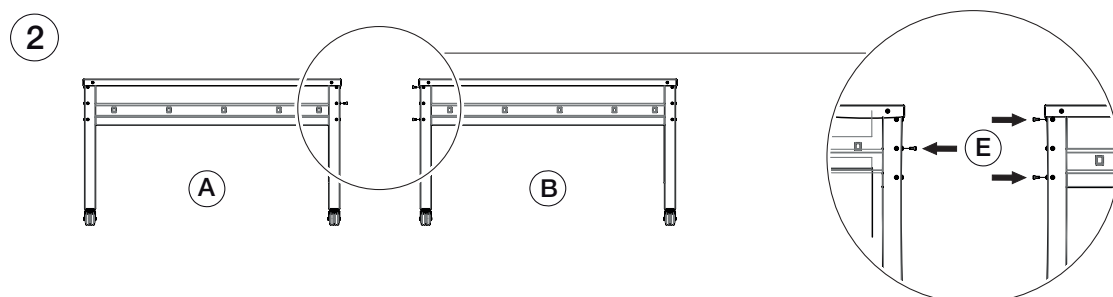
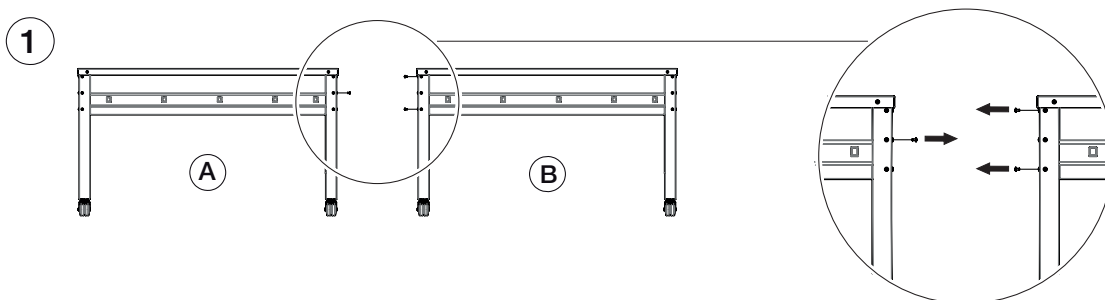
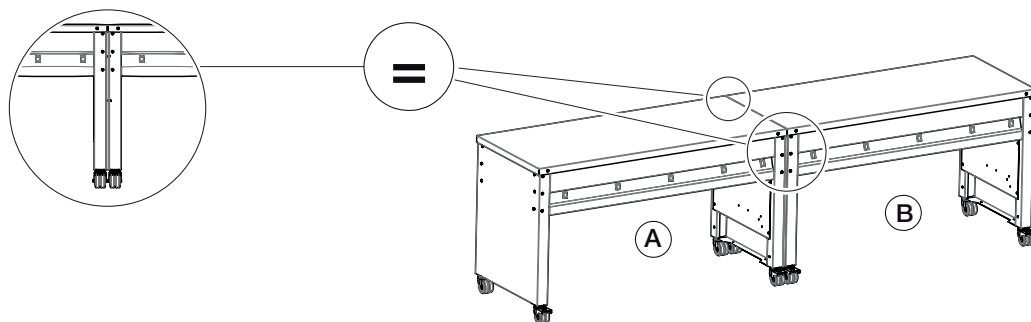
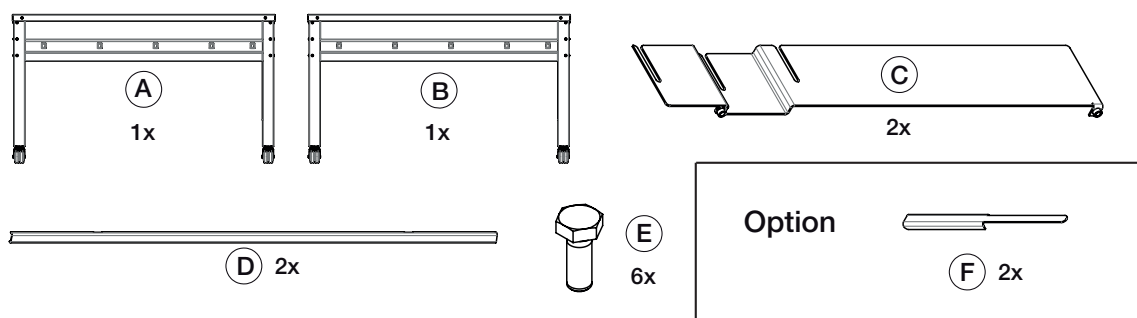
Wersja urządzenia z nóżkami



- Ustawić urządzenie w przewidzianym miejscu.
- Regulując nóżki, ustawić prawidłową wysokość urządzenia i wypoziomować je, tak aby stało stabilnie i nie chwiało się.

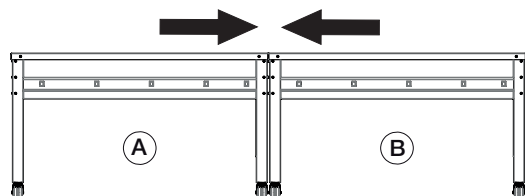
Zakładanie/zdejmowanie łącznika modułów

- ☞ Zmontować moduły zgodnie z poniższymi rysunkami. Demontaż odbywa się w odwrotnej kolejności.
- ☞ Poszczególne kroki montażowe wykonywać każdorazowo po stronie klienta i po stronie obsługi.

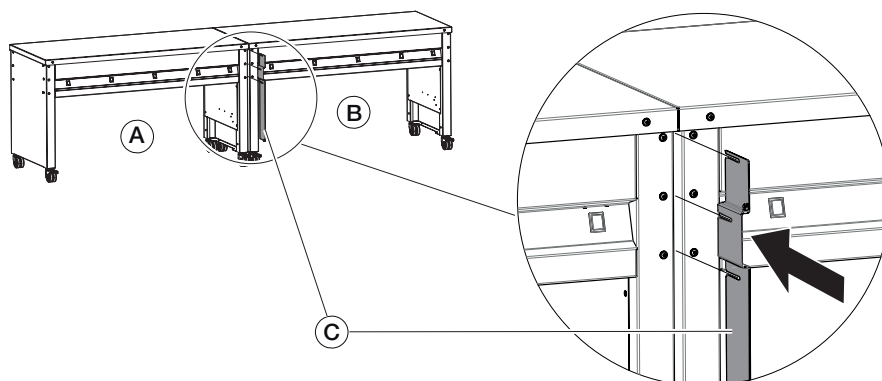


- Sprawdzić, czy wszystkie części potrzebne do montażu są przygotowane (C, D, E, F).
- Wyjąć wstępnie zamontowane śruby z modułów „A” i „B” (1).
- Odpowiednio wkręcić śruby „E” do modułów „A+B” (2).

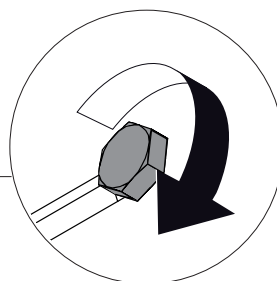
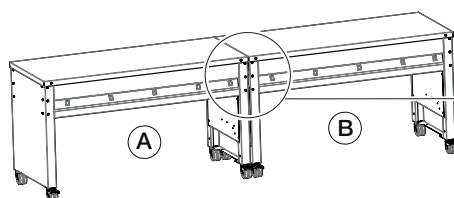
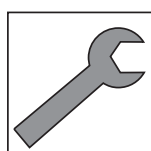
3



4

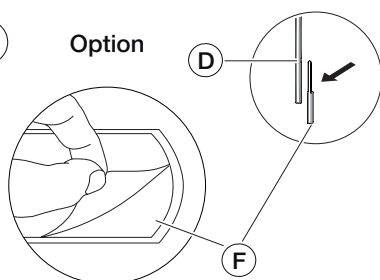


5

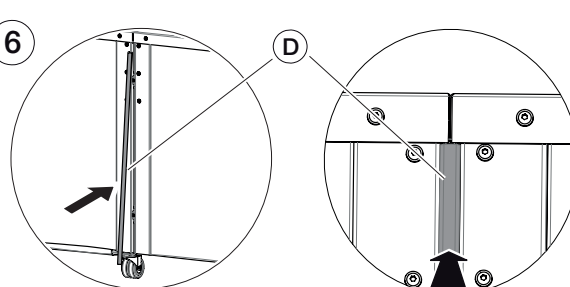


6

Option



6



- Zsunąć moduły „A+B” (3).
- Wsunąć profil łączeniowy „C” (4).
- Śruby z łbem sześciokątnym „E” dokręcić kluczem do śrub (5).

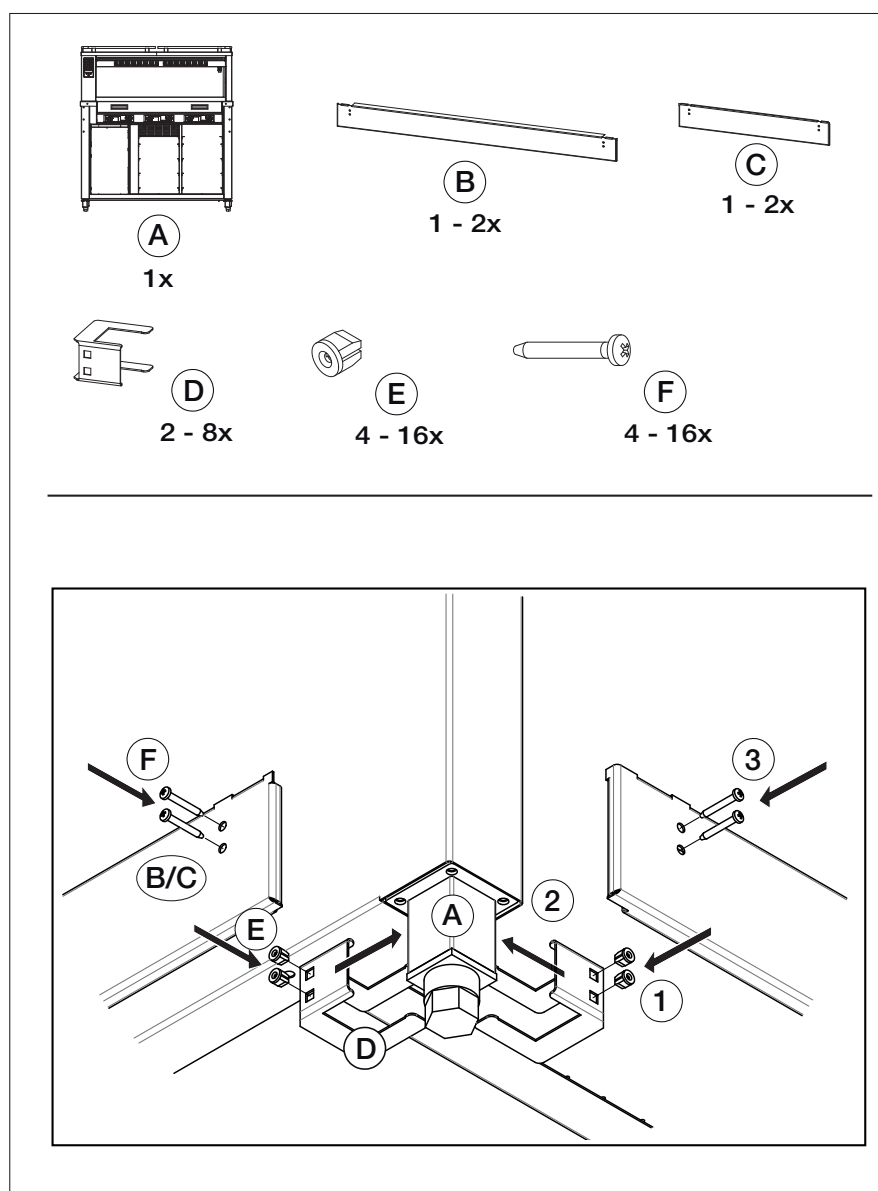
Wersja urządzenia z nóżkami

- Ściągnąć folię zabezpieczającą taśmą klejącą z przedłużenia „F”.
- Przykleić przedłużenie „F” do profilu „D” (6).
- Nałożyć profil „D” na magnes profilu łączeniowego „C” (6).

Mocowanie/demontaż listew cokołowych

Wersja urządzenia z nóżkami

- ☞ Zamontować listwy cokołowe zgodnie z poniższymi rysunkami. Demontaż odbywa się w odwrotnej kolejności.
- ☞ Kroki montażowe dla każdej listwy cokołowej powtórzyć po przeciwnej stronie.



- Wprowadzić wkładki gwintowane „E” do uchwyty „D” (1).
- Wsunąć uchwyt „D” nad nóżką modułu „A” (2).
- Założyć listwę cokołową „B” lub „C”, wkręcając śruby „F” do wkładek gwintowanych „E” uchwyty „D” (3).
- Powtórzyć kroki montażowe dla każdej następnej listwy cokołowej.

Wariant urządzenia do wbudowania - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Warunki montażu

- ✓ Fachowy personel
- ✓ Specjalista elektryk do zainstalowania urządzenia w instalacji elektrycznej budynku
- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia
- ✓ Urządzenie nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń
- ✓ Usunięto w całości folię ochronną, jeśli została założona
- ✓ Dostępna instalacja wentylacyjna

Wybór miejsca montażu

- ☞ Aby zapewnić możliwie najlepszą pracę, należy przy wyborze miejsca ustawienia zwrócić uwagę na następujące zagadnienia:
- odpowiednie miejsce wbudowania (nie obok urządzeń wytwarzających dużo pary, np. zmywarki)
 - otoczenie bez przeciągów
 - odpowiednia linia wydawania (materiał ognioodporny, brak zatoru ciepła)
 - miejsce wbudowania odpowiednie do odprowadzenia powietrza odlotowego (zator z cofaniem niemożliwy). Dane referencyjne patrz podrozdział „Wybór miejsca ustawienia“
 - W miejscu wbudowania jest osłona serwisowa umożliwiającą wytarcie ewentualnie wydostających się kropli wody.
 - Moc kuchni poniżej 25 kW

Wymiary montażowe

Model	Wymiary korpusu szer. x głęb. x wys. [mm]	Wymiary całego modułu szer. x głęb. x wys. [mm]	Wymiary szybu powietrza odlotowego szer. x głęb. [mm]	Moc przyłączeniowa
Po-dwójny	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Rozdział „Dane techniczne“
Potrójny	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Montaż urządzenia

- ☞ W przypadku podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej budynku przez stałe przyłącze elektryczne, w instalacji budynku należy zastosować stałe dostępne urządzenie rozłączające działające na wszystkich biegunach, które można zabezpieczyć przed przypadkowym włączeniem.



Uwaga!

Obrażenia lub uszkodzenie mienia

Podczas montażu lub wykonywania podłączenia elektrycznego urządzenia niezbędne jest użycie narzędzi i przyrządów pomocniczych. Może to spowodować obrażenia i uszkodzenie mienia.

- Zawsze zwracać uwagę na odpowiednie środki ochrony (np. okulary ochronne, rękawice ochronne).
- Montaż i podłączenie elektryczne zlecić fachowemu personelowi.
- Podczas montażu i wykonywania podłączenia elektrycznego urządzenia stosować się do zasad branżowych towarzystw ubezpieczeniowych oraz przepisów krajowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.

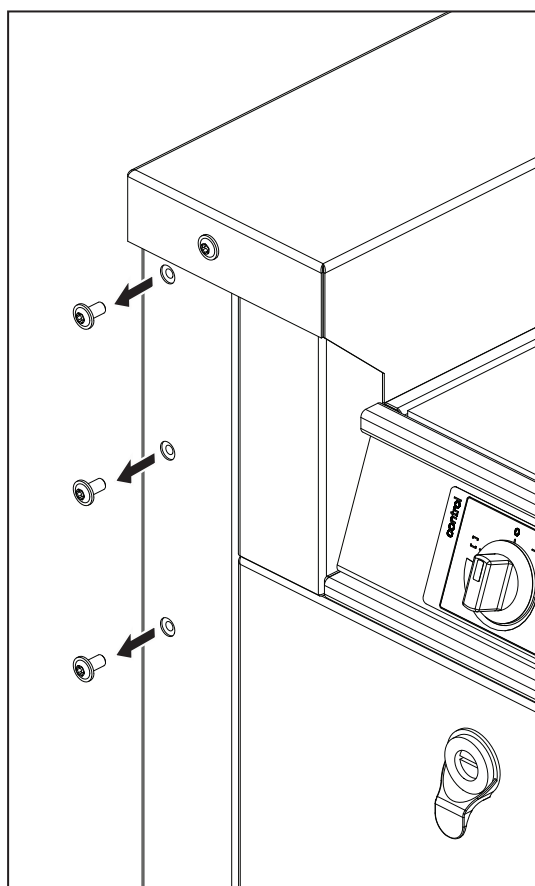


Uwaga!

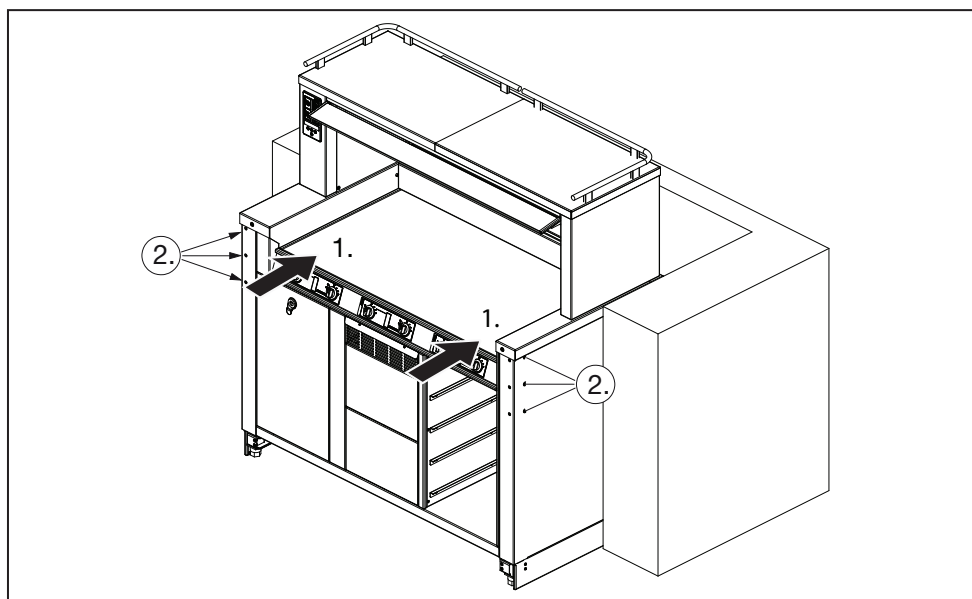
Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.
- Włożyć wtyczkę sieciową lub ewentualnie podłączyć do sieci elektrycznej przy użyciu stałego przyłącza.
- Zamontować po stronie klienta listwę cokołową i obydwie czołowe listwy cokołowe.
- ↳ Podrozdział „Mocowanie/demontaż listew cokołowych“
- Wykręcić śruby po stronie obsługi (po lewej i prawej stronie).

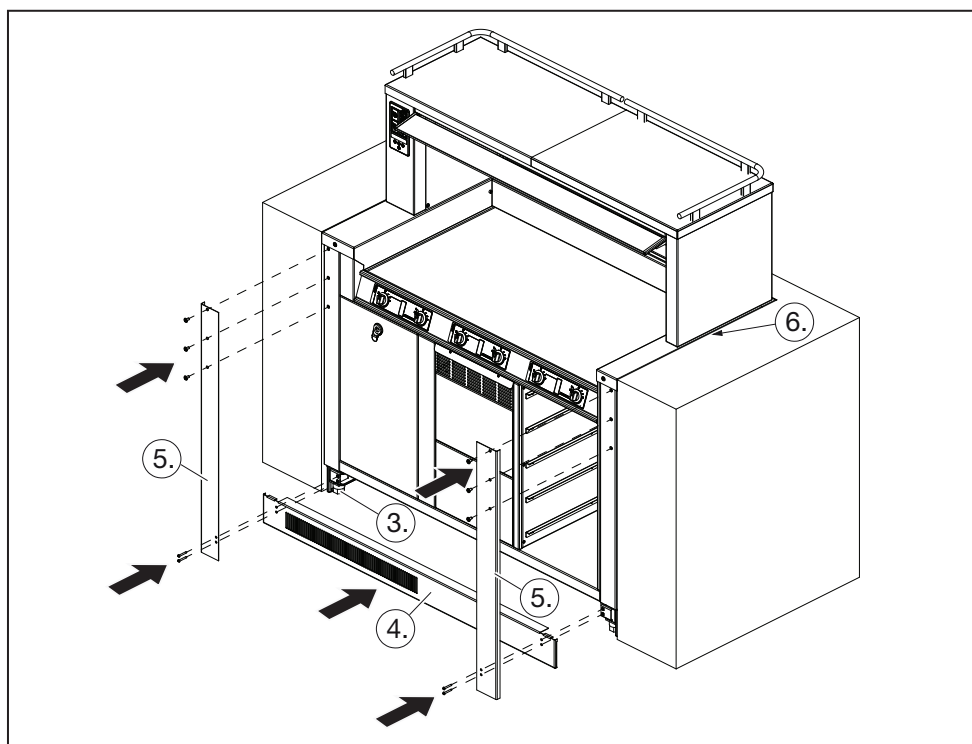


- Wsunąć urządzenie do wnęki (1).
- ❗ Punkty montażowe (2) do dodatkowego zamocowania przez inwestora w galerii handlowej.



- Regulując cztery nóżki (3), ustawić prawidłową wysokość modułu i wypoziomować go, tak aby stał stabilnie i nie chwiał się.

↳ Podrozdział „Ustawianie urządzenia”, Wersja urządzenia z nóżkami



- Zamontować listwę cokołową (4) po stronie obsługi oraz lewą i prawą osłonę boczną (5).
- W razie potrzeby uszczelnić urządzenie we wnęcie spoiną silikonową (6).

Uruchamianie

Warunki eksploatacji

- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia i jest suche
- ✓ Urządzenie nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń
- ✓ Folie ochronne zostały usunięte
- ✓ Urządzenie jest stabilnie ustawione
- ✓ Dostępna instalacja wentylacyjna
- ✓ Otoczenie bez przeciągów
- ✓ Moc kuchni poniżej 25 kW

Pierwsze czyszczenie

- ☞ Po dostawie urządzenie należy poddać pierwszemu czyszczeniu.
- Całkowicie usunąć kartony, papierowe powłoki ochronne, folie, taśmy klejące.
- Wyczyścić powierzchnie odpowiednim środkiem czyszczącym.
- 🔗 Rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“

Wybór miejsca ustawienia



Ostrzeżenie!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez wybuch tłuszczu lub pożar tłuszczu po wyzwoleniu instalacji tryskaczowych

W przypadku eksploatacji urządzenia w pomieszczeniach z instalacją tryskaczową, może dojść do jej wyzwolenia przez wznoszące się opary lub dymy powstające podczas gotowania. Na skutek tego woda dostaje się do gorącego tłuszczu/oleju i w najgorszym przypadku dochodzi do wybuchu tłuszczu lub pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i/ lub obrażenia ciała.

- Podjąć odpowiednie działania związane z pracą urządzenia w pomieszczeniach z instalacjami tryskaczowymi, np.
 - zastosować w instalacji tryskaczowej odpowiednie, specjalne środki gaśnicze do pożarów tłuszczu i oleju.
 - W przypadku używania wody jako środka gaśniczego podczas pracy urządzenia zakryć/ zabezpieczyć tryskacze lub wyposażyć je w osłonę blaszaną kierującą wodę w inną stronę.
- W żadnym wypadku nie eksploatować urządzeń w pomieszczeniach, które są wyposażone w nieodpowiednią instalację tryskaczową.

Zaleca się usilnie, aby przed użyciem urządzenia w pomieszczeniach z instalacją tryskaczową nawiązać kontakt z odpowiednimi specjalistami (np. straż pożarna, ubezpieczyciel mienia, branżowe towarzystwo ubezpieczeniowe) i wspólnie ustalić odpowiednie środki ostrożności.



Ostrzeżenie!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez wybuch tłuszczu lub pożar tłuszczu podczas deszczu!

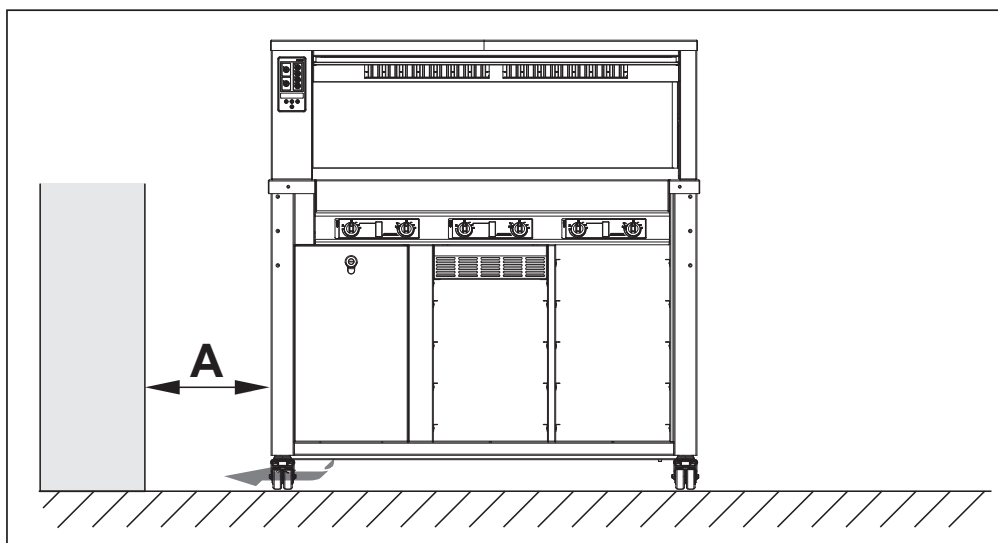
Jeśli woda dostanie się do gorącego tłuszczu, w najgorszym przypadku dojdzie do wybuchu tłuszczu lub pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i obrażenia ciała.

- W żadnym wypadku nie używać urządzenia podczas deszczu lub gwałtownych zjawisk pogodowych (np. burzy).

- ☞ Urządzenie należy eksploatować wyłącznie na równej, twardej powierzchni.
- ☞ Przy wyborze miejsca ustawienia zadbać o dostateczne oświetlenie.
- ☞ Zwracać uwagę na to, aby w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia nie znajdowały się żadne palne przedmioty.
- ☞ Przy wyborze miejsca ustawienia zwrócić uwagę na to, aby wylot powietrza ze skrzynki filtrowania zapachów na spodzie nie był utrudniony, ponieważ w przeciwnym przypadku odsysanie oparów nie będzie działało prawidłowo.
- ☞ Wilgoć powstająca podczas gotowania ulatnia się wraz z powietrzem odlotowym ze skrzynki filtrowania zapachów. Przy dużym napływie wilgoci i niskiej temperaturze dna w obszarze podłogi pod skrzynką filtrowania zapachów mogą powstawać skropliny

Ustawienie przy przeszkodach bocznych sięgających do podłogi

- ☞ Przy ustawieniu urządzenia przy przeszkodach sięgających do podłogi (np. ściany lub ścianki dojazdowej z listwą cokołową) zachować minimalne odstępy boczne 400 mm, aby zapewnić maksymalną wydajność odsysania. Obowiązuje to niezależnie od wersji urządzenia i opcjonalnie zamontowanej osłony od strony klienta.

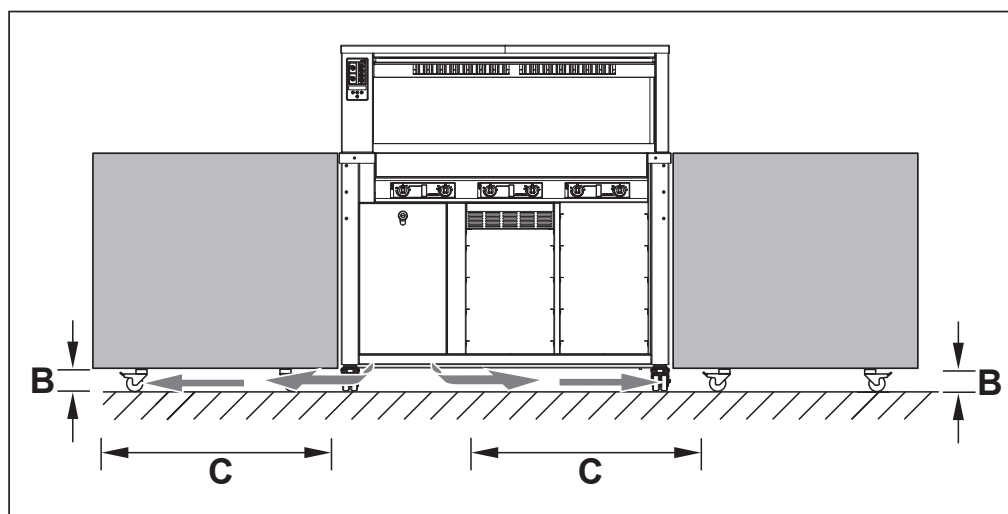


Odstęp A: ≥ 400 mm w celu zapewnienia maksymalnej wydajności odsysania

- Ustawić urządzenie w przewidzianym do tego miejscu i zablokować hamulce kółek.
- ☞ Podrozdział „Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce“

Ustawienie pomiędzy modułami

☞ W przypadku ustawienia urządzenia pomiędzy innymi modułami powietrze odlotowe jest odprowadzane w bok pod te moduły. Wymagana do tego wolna przestrzeń musi mieć minimalną wysokość 100 mm i minimalną długość 1400 mm, aby zapewnić maksymalną wydajność odsysania. W razie potrzeby zdjąć zamontowane listwy cokołowe z sąsiednich modułów (również perforowane). Obowiązuje to niezależnie od wersji urządzenia i opcjonalnie zamontowanej osłony od strony klienta.



Odstęp B: ≥ 100 mm w celu zapewnienia maksymalnej wydajności odsysania

Odstęp C: ≥ 1400 mm w celu zapewnienia maksymalnej wydajności odsysania

► Ustawić urządzenie w przewidzianym do tego miejscu i zablokować hamulce kółek.

🔗 Podrozdział „Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce”

Podłączenie urządzenia do gniazda elektrycznego

☞ Na spodzie urządzenia znajduje się wyprowadzenie do wyrównywania potencjałów. W zależności od wymogów krajowych urządzenia, które są razem eksploatowane, należy połączyć ze sobą z wyrównaniem potencjału.

✓ Urządzenie znajduje się w stanie wyłączenia.



Niebezpieczeństwo!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Zwarcie w urządzeniu zewnętrznym podłączonym do urządzenia (np. z powodu przegrzania przewodu sieciowego) może w przypadku dotknięcia urządzenia spowodować porażenie prądem elektrycznym.

► Podłączać urządzenie tylko do gniazda sieciowego wyposażonego w zabezpieczenie różnicowoprądowe (wyłącznik różnicowoprądowy RCD / wyłącznik FI, każda faza maks. 16 A).



Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.



Uwaga!

Uszkodzenie instalacji elektrycznej urządzenia i miejscowego gniazda elektrycznego

Urządzenia zewnętrzne niewyłączone przed włożeniem lub wyciągnięciem wtyczki sieciowej mogą uszkodzić instalację elektryczną urządzenia i miejscowe gniazdo elektryczne.

- Upewnić się przed podłączeniem, że podłączane urządzenia zewnętrzne są wyłączone.

- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.

Dioda LED przycisku „Włączenie/wyłączenie urządzenia” będzie migać. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

Pierwsza instalacja sterownika B.PRO Control

- ☞ Zalecą pierwszej instalacji jest to, że cykle czasowe terminów czyszczenia/wymiany filtrów zaczną się dopiero po tym ustawieniu.

- ☞ Podrozdział „Sterownik B.PRO Control”

- Włączyć urządzenie przyciskiem „Włączenie/wyłączenie urządzenia”.

Dioda LED przycisku „Włączenie/wyłączenie urządzenia” będzie świecić ciągłym światłem.

Zakończenie pierwszej instalacji

- Potwierdzić pierwszą instalację filtrów. Przytrzymać przycisk „OK” przez 3 sekundy.

Pierwsza instalacja została zakończona. Od tego momentu zaczynają się cykle czasowe terminów czyszczenia/wymiany filtrów.

Podłączenie urządzeń zewnętrznych

- ❗ Kiedy urządzenie jest włączone, opcjonalne gniazdo jest ciągle pod napięciem sieciowym. Osobne wyłączenie gniazda jest niemożliwe.

- ☞ Przestrzegać wymogów i wskazówek przy podłączaniu elektrycznych pomocniczych urządzeń kuchennych.
- ☞ Nie kłaść przewodów sieciowych na elementach grzewczych płyty indukcyjnej.
- ☞ Nie przygniatać, nie zaginać i nie kłaść na ostrych krawędziach przewodów sieciowych.
- ☞ Na spodzie urządzenia znajduje się wyprowadzenie do wyrównywania potencjałów. W zależności od wymogów krajowych urządzenia, które są razem eksploatowane, należy połączyć ze sobą z wyrównaniem potencjału.
- ☞ Niedozwolone jest używanie gazowych urządzeń zewnętrznych wraz z urządzeniem COOK I-flex.

☞ Niedozwolone jest używanie urządzeń zewnętrznych, podczas pracy których wytwarza się otwarty ogień, wraz z urządzeniem COOK I-flex.

✓ Napięcie, częstotliwość sieciowa i pobór mocy urządzeń zewnętrznych są zgodne z wartościami podanymi w „Dane techniczne“.



Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia

Jeśli urządzenie zewnętrzne nie jest przeznaczone do napięcia sieciowego lub częstotliwości sieciowej gniazd urządzenia COOK I-flex, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej obu urządzeń.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie sieciowe i częstotliwość sieciowa podane na tabliczce znamionowej urządzenia zewnętrznego są zgodne z odpowiednimi wartościami dla gniazda elektrycznego urządzenia COOK I-flex.



Uwaga!

Uszkodzenie instalacji elektrycznej i gniazd elektrycznych urządzenia

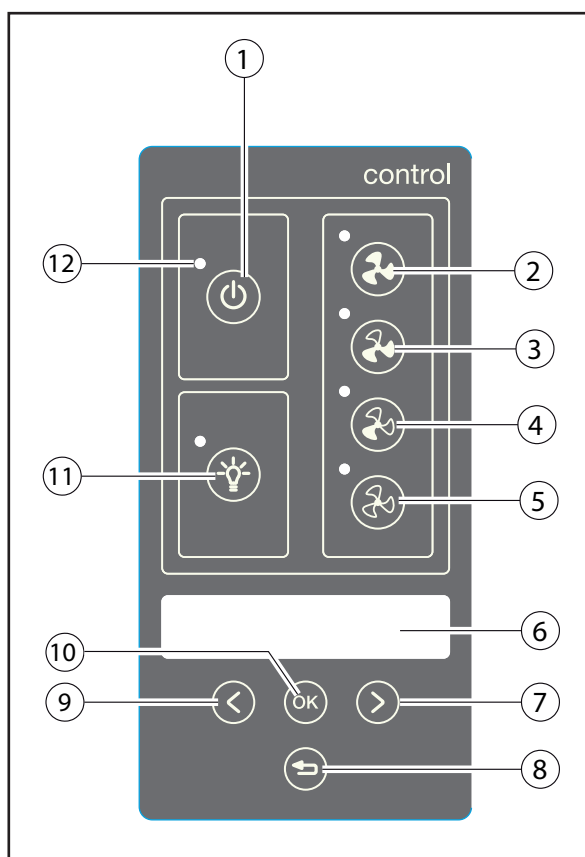
Jeśli urządzenia zewnętrzne podłączone do urządzenia COOK I-flex nie są wyłączone podczas wkładania wtyczki sieciowej do gniazda urządzenia lub jej wyciągania, instalacja elektryczna obu urządzeń może zostać uszkodzona (przepalenie styków wtyczki i/lub styków gniazda).

- Uważać na to, aby urządzenia zewnętrzne były wyłączone podczas podłączania.
-

Obsługa i eksploatacja

Sterownik B.PRO Control

☞ Sterownik B.PRO Control jest wyposażony w następujące funkcje:



- (1) Włączenie/wyłączenie urządzenia (wraz z płytą indukcyjną)
- (2) Poziom wydajności wentylatora 3
- (3) Poziom wydajności wentylatora 2
- (4) Poziom wydajności wentylatora 1
- (5) Wyłączenie wentylatora
- (6) Wyświetlacz
- (7) Przycisk sterowania „W prawo”
- (8) Przycisk „Wstecz”
- (9) Przycisk sterowania „W lewo”
- (10) Przycisk „OK”
- (11) Włączenie/wyłączenie oświetlenia LED
- (12) Kontrolka funkcji

Po włączeniu funkcji zapala się odpowiednia kontrolka. Po wyłączeniu funkcji kontrolka gaśnie. Komunikaty pokazują się na wyświetlaczu sterownika B.PRO Control jako przewijający się tekst. Jeśli komunikatów jest więcej, wyświetlają się naprzemiennie. Naciśnięciem przycisku „OK” można potwierdzić, że komunikat został przeczytany. Wszystkie ustawienia odbywają się w czasie rzeczywistym.

Dokonywanie ustawień na wyświetlaczu

- ✓ Urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej i włączone.

Jeśli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej, miga dioda LED przycisku „Włączenie/wyłączenie” na sterowniku B.PRO Control.

- Aby aktywować menu ustawień, przytrzymać przycisk „OK” przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się jedno z poniższych menu głównych:

- Język
 - Data/godzina
 - Ustawienia filtrów
 - Ustawienia wentylatora
 - Szybkie uruchomienie
 - Roboczo godziny
 - Serwis (tylko dla pracowników serwisu B.PRO)
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) można poruszać się po punktach menu.
 - Wybór menu potwierdzić przyciskiem „OK”.
 - Za pomocą przycisku „Wstecz” można cofnąć się o jeden krok po jednym naciśnięciu.

Ustawienie języka

- Wybrać menu główne „Język”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) wybrać żądany język.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Ustawienie daty i godziny

- Wybrać menu główne „Data / czas”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

W górnym wierszu ekranu wyświetla się data. W dolnym wierszu ekranu wyświetla się godzina (w formacie 24-godzinny). Blok wprowadzania miga. Po naciśnięciu przycisku „OK” kursor przeskakuje do następnego bloku wprowadzania.

- Za pomocą przycisków sterowania („W lewo / W prawo”) ustawić osobno każdy blok wprowadzania (dzień/miesiąc/rok oraz godziny/minuty).
- Każdy blok wprowadzania potwierdzić przyciskiem „OK”.

Kursor przeskoczy do następnego bloku wprowadzania.

- ☞ Data i czas po opuszczeniu menu ustawień (po naciśnięciu przycisku „Wstecz”) wyświetlają się w bieżącym trybie pracy oraz w trybie oczekiwania.

Dokonywanie ustawień filtrów

- Wybrać menu główne „Ustawienia filtrów”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Wyświetla się jedno z poniższych podmenu:

- Potwierdzenie wymiany filtra z węglem aktywnym
 - Czyszczenie filtra ION TEC
 - Następna wymiana filtra
 - Częstość czyszczenia
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) wybrać podmenu.
 - Aby przejść do podmenu, potwierdzić wybór przyciskiem „OK”.

Podmenu „Potwierdzenie wymiany filtra z węglem aktywnym”:

- ✓ Wymieniono filtr z węglem aktywnym.
- W menu głównym „Ustawienia filtrów” wybrać podmenu „Potwierdzenie wymiany filtra z węglem aktywnym”.
- Aby potwierdzić wybór, przytrzymać przycisk „OK” przez 3 sekundy.
- ❗ 14 dni przed upływem terminu wymiany filtra na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że wkrótce należy wymienić filtr z węglem aktywnym. Naciśnięciem przycisku „OK” można potwierdzić, że komunikat został przeczytany. Komunikat będzie wyświetlał się po każdym ponownym uruchomieniu urządzenia do czasu wymiany filtra.

Podmenu „Czyszczenie filtra ION TEC”:

- ✓ Oczyszczono filtr ION TEC.
- W menu głównym „Ustawienia filtrów” wybrać podmenu „Czyszczenie filtra ION TEC”.
- Aby potwierdzić wybór, przytrzymać przycisk „OK” przez 3 sekundy.
- ❗ Po upływie terminu czyszczenia pojawia się na wyświetlaczu komunikat, że należy oczyścić filtr ION TEC. Naciśnięciem przycisku „OK” można potwierdzić, że komunikat został przeczytany.

Podmenu „Następna wymiana filtra”:

Jest to menu informacyjne. Tutaj można dowiedzieć się, ile czasu zostało do następnej wymiany filtra.

- W menu głównym „Ustawienia filtrów” wybrać podmenu „Następna wymiana / czyszczenie filtra”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) wybrać filtr z węglem aktywnym lub ION TEC.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Wyświetla się czas w dniach do następnej wymiany filtra.

Podmenu „Częstość czyszczenia”:

Do programów od P1 do P3 są przyporządkowane i zapisane różne częstości wymiany/czyszczenia filtrów (filtr z węglem aktywnym lub ION TEC). Program P2 jest wstępnie ustawiony fabrycznie.

🔗 Podrozdział „Częstość wymiany/czyszczenia filtrów”

- W menu głównym „Ustawienia filtrów” wybrać podmenu „Częstość czyszczenia”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) można wybrać jeden z programów od P1 do P3
 - P1: Lekkie obciążenie
 - P2: Normalne obciążenie
 - P3: Mocne obciążenie
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Ustawienia wentylatora

W tym menu można ustawić czas przedłużenia pracy wentylatora (skrzynki filtrowania zapachów).

- Wybrać menu główne „Ustawienia wentylatora”.
 - Potwierdzić przyciskiem „OK”.
- Wyświetla się podmenu „Czas przedłużenia pracy wentylatora”.
- Za pomocą przycisków sterowania („W lewo / W prawo”) można ustawić wartość z zakresu 00-99 minut.
 - Potwierdzić przyciskiem „OK”.

W ustawieniu „00” czas przedłużenia pracy jest wyłączony.

☞ Przedłużenie pracy można przerwać przyciskiem „Wyłączenie wentylatora”.

Szybkie uruchomienie

W tym menu można dokonać ustawień wstępnych (światło i poziomy wentylator), które włączają się automatycznie przy ponownym uruchomieniu po naciśnięciu wyłącznika głównego.

- Wybrać menu główne „Szybkie uruchomienie”.
 - Potwierdzić przyciskiem „OK”.
- Wyświetla się podmenu „Szybkie uruchomienie światła”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.
 - Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) wybrać „Włączone” albo „Wyłączone”.
 - Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Wyświetla się podmenu „Szybkie uruchomienie wentylatora”.

- Potwierdzić przyciskiem „OK”.
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) wybrać „Włączone” albo „Wyłączone”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Ustawienie poziomu wydajności wentylatora:

- ✓ Zostało wybrane ustawienie „Włączony”.
- Za pomocą klawiszy sterowania („W lewo / W prawo”) wybrać poziom wydajności wentylatora 1–3.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Roboczegodziny

W tym menu wyświetlają się RZECZYWISTE roboczegodziny (głównego) wentylatora. Wartości są podane w godzinach.

- Wybrać menu główne „Roboczegodziny”.
- Potwierdzić przyciskiem „OK”.

Wyświetlają się RZECZYWISTE roboczegodziny.

Serwis firmy

To menu jest przeznaczone dla następujących autoryzowanych jednostek serwisowych:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmy B.PRO

☞ To menu można uruchomić wyłącznie przy użyciu 4-cyfrowego kodu PIN.

Włączanie/wyłączanie odsysania

- ① Podczas pierwszego odsysania małe, luźne cząstki węgla aktywnego z maty filtracyjnej z węglem aktywnym są wydmuchiwane z powietrzem odlotowym z urządzenia. Osadzają się one na podłodze pod skrzynką filtrowania zapachów. Po transporcie urządzenia może to wystąpić ponownie.



Uwaga!

Ryzyko obniżenia jakości artykułów spożywczych

Na skutek awarii zasilania, usterek urządzenia bądź innych przerw może dojść do pogorszenia jakości artykułów spożywczych znajdujących się w urządzeniu.

- Po obniżeniu się temperatury rdzenia sprawdzić, czy jakość artykułów spożywczych nie pogorszyła się. W razie potrzeby należy je usunąć.

Włączenie odsysania

- ✓ Urządzenie podłączone od sieci

- Włączyć urządzenie przyciskiem „Włączenie/wyłączenie urządzenia” a następnie, wybierając odpowiedni poziom wydajności wentylatora, uruchomić odsysanie.

Na przyciskach „Włączenie/wyłączenie urządzenia” i „Poziom wydajności wentylatora” zaświeci się odpowiednia kontrolka funkcji.

Wybór poziomu wydajności odsysania

Odsysanie ma 3 poziomy wydajności:

- 1 = najslabszy poziom wydajności
- 2 = średni poziom wydajności
- 3 = najmocniejszy poziom wydajności

- Za pomocą przycisku „Poziom wydajności wentylatora” 1, 2 lub 3 wybrać żądany poziom wydajności.

Na wybranym przycisku „Poziom wydajności wentylatora” zaświeci się kontrolka funkcji.

Wyłączenie odsysania

- Nacisnąć przycisk „Wyłączenie wentylatora”.

Odsysanie zostanie wyłączone. Kontrolka funkcji na przycisku „Poziom wydajności wentylatora” zgaśnie.

Odsysanie i filtrowanie oparów z gotowania

- ❗ Urządzenie jest przeznaczone do odsysania i filtrowania oparów, które gromadzą się podczas gotowania potraw i ich utrzymywania w cieple.
- ❗ Filtrowanie zapachów zależy od wielu warunków brzegowych takich jak: rodzaj przygotowywanych potraw, powstająca ilość oparów, zawartość tłuszczu i wody w oparach i stopień nasycenia maty filtracyjnej z węglem aktywnym.
- ☞ Prawidłowe działanie urządzenia jest zapewnione tylko pod warunkiem prawidłowego zamontowania osłony kierunkowej powietrza od strony klienta, osłony przeciwkaszlowej i wszystkich filtrów (filtr z metalowej siatki cięto-ciągnionej / filtr przeciwpłomieniowy, filtr ION TEC (opcjonalnie) i filtr z węglem aktywnym).
- ☞ Aby odsysanie przebiegało bez usterek, urządzenie w żadnym wypadku nie może być narażone na przeciąg.
- ☞ Częstość wymiany/czyszczenia filtrów bardzo mocno zależy od warunków użytkowania urządzenia. Wizualne rozpoznanie, czy filtry są nasycone, jest niemożliwe.
- ☞ Firma B.PRO zaleca czyszczenie lub wymianę filtrów, jeśli filtrowanie zapachów pogorszy się w normalnym trybie pracy. Do orientacji mogą posłużyć informacje dotyczące wymiany filtrów wyświetlane przez sterownik B.PRO Control.
- ☞ Płyty indukcyjnej używać tylko przy włączonym odsysaniu.



Uwaga!

Duże stężenie ozonu w przypadku urządzeń z (opcjonalnym) filtrem ION TEC

Praca urządzenia na pusto (kiedy nie powstają opary) może doprowadzić do zwiększenia stężenia ozonu i podrażnienia dróg oddechowych.

- W razie wyczuwania ozonu wyłączyć urządzenie, zapewnić dobrą wentylację i opuścić pomieszczenie na co najmniej 30 minut.



Ostrzeżenie!

Porażenie prądem elektrycznym spowodowane przez (opcjonalny) filtr ION TEC

Filtr ION TEC pracuje z wysokim napięciem (zasada pastucha elektrycznego).

Z powodu naładowania elektrycznego filtra ION TEC napięcie elektryczne może utrzymywać się po wyłączeniu urządzenia.

- Po wyłączeniu urządzenia poczekać co najmniej 1 minutę, dopiero potem otworzyć skrzynkę filtrowania zapachów.
-



Niebezpieczeństwo!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez wybuch tłuszczu

W przypadku gotowania wody na jednym polu gotowania, podczas gdy na sąsiednim gotowanie odbywa się przy użyciu tłuszczu/oleju, woda może dostać się do gorącego tłuszczu. W najgorszym przypadku na skutek tego dochodzi do wybuchu tłuszczu i pożaru tłuszczu, których następstwami są najcięższe szkody rzeczowe i obrażenia ciała.

- Zamontować osłonę przeciwrozpryskową (przegrodę blaszaną) o minimalnej wysokości 350 mm.
- W żadnym wypadku nie używać urządzenia podczas deszczu lub gwałtownych zjawisk pogodowych (np. burzy).



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo pożaru

W przypadku odsysania przez urządzenie otwartych płomieni, jakie powstają podczas flambirowania potraw lub gotowania na otwartym ogniu, istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

- W żadnym wypadku nie odsysać oparów podczas flambirowania lub wytwarzania otwartego ognia.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgnięcia i ryzyko uszkodzenia podłogi

Wilgoć powstająca podczas gotowania ulatnia się wraz z powietrzem odlotowym ze skrzynki filtrowania zapachów. Przy dużym napływie wilgoci i niskiej temperaturze dna w obszarze podłogi pod skrzynką filtrowania zapachów mogą powstawać skropliny. Skutkiem tego może być niebezpieczeństwo poślizgnięcia i ryzyko uszkodzenia podłogi.

- Regularnie wycierać wodę ze skroplin.
- Włączyć urządzenie i odsysanie, wybrać żądany poziom wydajności.

Częstość wymiany/ czyszczenia filtrów

Częstość wymiany/czyszczenia filtrów bardzo mocno zależy od warunków użytkowania urządzenia. Wizualne rozpoznanie, czy filtry są nasycone, jest niemożliwe. Firma B.PRO zaleca czyszczenie lub wymianę filtrów, jeśli filtrowanie zapachów pogorszy się w normalnym trybie pracy. Do orientacji mogą posłużyć informacje dotyczące wymiany filtrów wyświetlane przez sterownik B.PRO Control. Do odpowiednich programów przypisano następujące częstotliwości:

Częstość wymiany/czyszczenia w roboczych godzinach

Program	P1	P2	P3
Stopień obciążenia	Lekkie	Normalne	Duże
Czyszczenie filtra ION TEC	150	100	75
Wymiana maty filtracyjnej z węglem aktywnym (bez filtra ION TEC)	450	300	225
Wymiana maty filtracyjnej z węglem aktywnym (z filtrem ION TEC)	900	600	450

Częstość wymiany/czyszczenia w dniach

Program	P1	P2	P3
Stopień obciążenia	Lekkie	Normalne	Duże
Czyszczenie filtra ION TEC	30	30	30
Wymiana maty filtracyjnej z węglem aktywnym (bez filtra ION TEC)	180	180	180
Wymiana maty filtracyjnej z węglem aktywnym (z filtrem ION TEC)	360	360	360

❗ Czas terminów biegnie także wtedy, kiedy urządzenie nie pracuje.

Ponowne uruchomienie urządzenia po zadziałaniu czujników temperatury

❗ W kanałach powietrza odlotowego znajdują się czujniki temperatury, które mierzą temperaturę zasysanych oparów. Kiedy temperatura w kanale powietrza odlotowego przekroczy +60°C np. z powodu zassania otwartego ognia, czujniki temperatury wyzwalają się ze względów bezpieczeństwa. Na skutek tego wyłącza się natychmiast odsysanie i płyta indukcyjna, aby zapobiec większym uszkodzeniom urządzenia. Informacja o wyłączeniu „Alarm temperatury” pokazuje się na wyświetlaczu sterownika B.PRO Control. Ponowne uruchomienie urządzenia jest możliwe dopiero po upływie odpowiedniego czasu na schłodzenie (do 30 minut).

- Po ostygnięciu urządzenia zresetować sterownik B.PRO Control, wyłączając go i włączając.
- Potem skontrolować wizualnie wszystkie filtry, most odsysania, kanał powietrza odlotowego, skrzynkę filtrowania zapachów i wentylatory pod kątem uszkodzenia i pozostałości po spalaniu.



Ostrzeżenie!

Obrażenia spowodowane przez słup ognia

Jeśli tłuszcz zapali się w zbiorniku ociekowym tłuszczu lub w kasetach filtrowych, to z tego pożaru tłącego przez nagły dopływ tlenu po podniesieniu pokrywy może powstać słup ognia.

- Ostrożnie zdjąć pokrywę mostu odsysania.

- Sprawdzić wnętrze mostu odsysania pod kątem pozostałości po spalaniu, oczyścić je i ponownie nałożyć pokrywę.

↳ Podrozdział „Czyszczenie mostu odsysania“

- Sprawdzić kanał powietrza odlotowego pod kątem pozostałości po spalaniu i go wyczyścić.
- Zdjąć osłonę skrzynki filtrowania zapachów i wymontować wentylator.
- Wyjąć opcjonalny filtr ION TEC ze skrzynki filtrowania zapachów, sprawdzić pod kątem śladów pożaru i uszkodzeń.

↳ Podrozdział „Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów“

- W razie potrzeby wymienić filtry.
- Wyjąć wentylator i sprawdzić go pod kątem pozostałości po spalaniu.
- W razie potrzeby zlecić czyszczenie wentylatora autoryzowanemu zakładowi serwisowemu.

↳ Podrozdział „Naprawa“

- Włożyć z powrotem opcjonalny filtr ION TEC na jego miejsce w skrzynce filtrowania zapachów.

↳ Podrozdział „Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów“

- Sprawdzić matę filtracyjną z węglem aktywnym pod kątem zanieczyszczeń i w razie potrzeby ją wymienić.
- Oczyścić skrzynkę filtrowania zapachów.
- Nałożyć z powrotem osłonę skrzynki filtrowania zapachów.
- Ponownie uruchomić urządzenie.



Uwaga!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez samoczynne włączenie urządzeń zewnętrznych

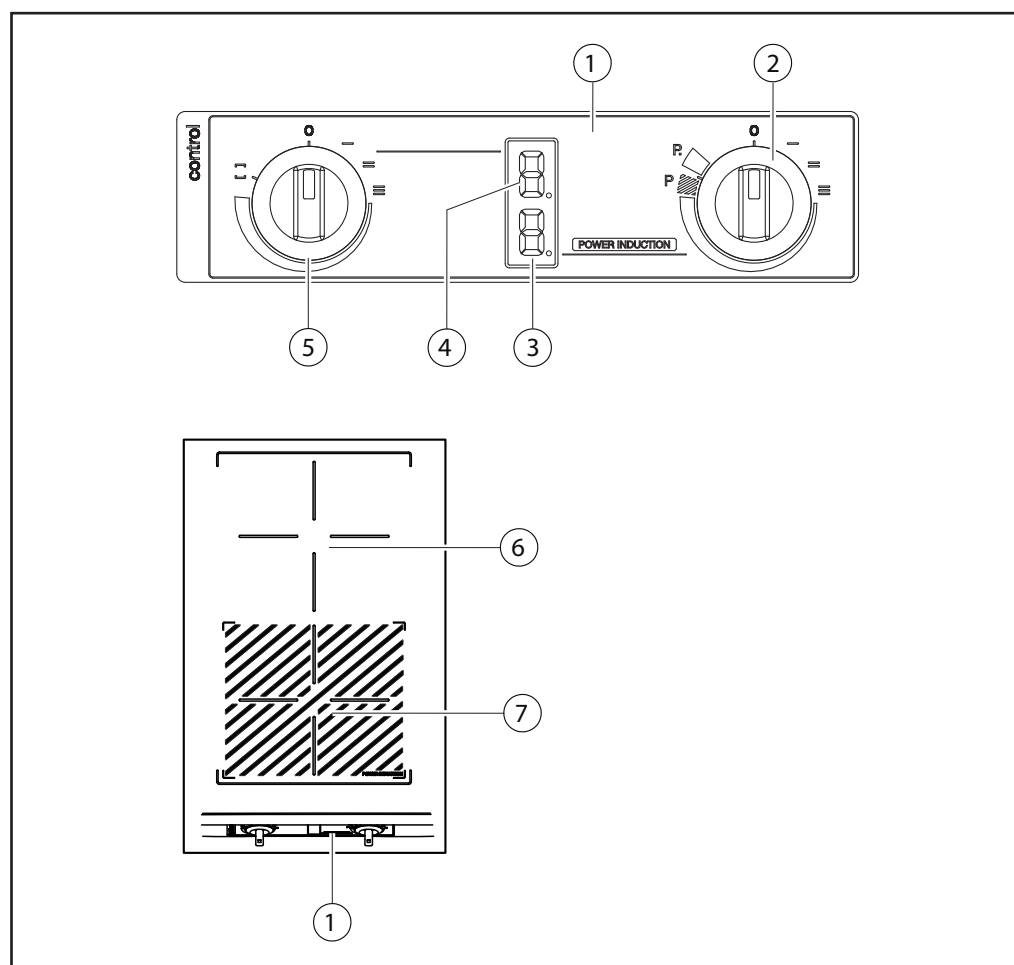
Urządzenia zewnętrzne, które są podłączone i włączone podczas włączania urządzenia COOK I-flex, mogą się przypadkowo uruchomić i spowodować szkody rzeczowe oraz obrażenia ciała.

- Upewnić się przed włączeniem, że podłączane urządzenia zewnętrzne są wyłączone.








Obsługa pól indukcyjnych

- Przed uruchomieniem dokładnie przeczytać i stosować się do informacji dotyczących zagrożeń.

➞ Podrozdział „Bezpieczeństwo“



- (1) Panel operatora pól indukcyjnych
- (2) Pokrętko regulacyjne cewki głównej (główne stanowisko gotowania)
- (3) Wyświetlacz 7-segmentowy cewki głównej
- (4) Wyświetlacz 7-segmentowy cewki pomocniczej
- (5) Pokrętko regulacyjne cewki pomocniczej (pomocnicze stanowisko gotowania)
- (6) Pomocnicze stanowisko gotowania
- (7) Główne stanowisko gotowania

	Pozycja „Wyłączenie”
	Symbol poziomu utrzymywania w cieple 1
	Symbol poziomu utrzymywania w cieple 2
	Symbol poziomu utrzymywania w cieple 3
	Symbol układu mostkowego
	Symbol poziomów wydajności 1–8
	Wyświetlacz 7-segmentowy
	Poziom mocy 1 (cewka główna)
	Poziom mocy 2 (cewka główna)

- ☞ Każde pole indukcyjne może stale udostępniać moc maks. 3 kW.
- ☞ Optymalną sprawność uzyskuje się pod warunkiem spełnienia wymogów dotyczących otoczenia i miejsca ustawienia oraz używania odpowiednich naczyń kuchennych.

Wyświetlana wydajność / pozycja pokrętki regulacyjnego

- ☞ Wiodącym układem do pokazywania stanu roboczego poszczególnych cewek indukcyjnych jest przyporządkowany wyświetlacz 7-segmentowy, a nie pokrętło regulacyjne.

Poziomy utrzymywania w cieple

- ☞ Poziomy utrzymywania w cieple są aktywowane obrotem pokrętki regulacyjnego w prawo:

Poziom	Symbol	Opis	Temperatura [°C]
1		Topienie	44
2		Podgrzewanie	70
3		Gotowanie	94

- ☞ Po osiągnięciu temperatury danego poziomu utrzymywania w cieple moc jest doprowadzana tylko wtedy, gdy temperatura spada.

Poziomy wydajności

Każde pole gotowania ma oprócz 3 poziomów utrzymywania w cieple 8 poziomów wydajności. Maksymalna stale doprowadzana moc to 1,5 kW. Pokrętło regulacyjne można bezstopniowo ustawić w zakresie 8 poziomów wydajności.

- Ustawiony poziom wydajności można odczytać na przyporządkowanym wyświetlaczu 7-segmentowym.

Cewka główna (główne stanowisko gotowania)

Cewka główna oprócz 3 poziomów utrzymywania w ciepłe i 8 poziomów wydajności ma 2 poziomy mocy.



Poziom mocy 1

Poziom mocy 1 [P] w określonych warunkach (scenariusz 1 i 2) umożliwia stały pobór mocy 2,3 kW.

- Ustawić pokrętko regulacyjne cewki głównej w pozycji P.

Pokrętko regulacyjne automatycznie się zatrzaskuje. Na przyporządkowanym wyświetlaczu 7-segmentowym pokazuje się następujący symbol:

Scenariusz 1:

Poziom mocy 1 [P] cewki głównej jest aktywny i dołącza się cewka pomocnicza.

Cewka pomocnicza może się dołączyć do poziomu wydajności 7.

Scenariusz 2:

Cewka pomocnicza jest aktywna na poziomie wydajności 8. Dołącza się cewka główna z poziomem mocy 1 [P].

Poziom wydajności cewki pomocniczej obniża się automatycznie na 7.



Poziom mocy 2

Poziom mocy 2 [P.] umożliwia w określonych warunkach pobór mocy 2,8 kW przez maksymalnie 10 minut.

- ✓ Pokrętko regulacyjne cewki głównej znajduje się w pozycji P (poziom mocy 1).
- Przekręcić pokrętko regulacyjne przez ok. 1–2 sekundy w prawo do sprężynującego oporu na poziom mocy 2 [P.].

Rozlegnie się sygnał akustyczny, a na przyporządkowanym wyświetlaczu 7-segmentowym pojawi się następujący symbol:

☞ Pokrętko regulacyjne odskoczy sprężyste z powrotem na poziom mocy 1. Poziom mocy 2 będzie nadal aktywny i pokazywany przez symbol na wyświetlaczu 7-segmentowym.

☞ W czasie aktywności poziomu mocy 2 w cewce pomocniczej mogą być dołączane tylko poziomy wydajności (ale nie poziomy utrzymywania w ciepłe).

Scenariusz 1:

Poziom mocy 2 [P.] cewki głównej jest aktywny i dołącza się cewka pomocnicza.

Cewka pomocnicza może się dołączyć do poziomu wydajności 5. Po automatycznym powrocie (maks. 10 min) z poziomu mocy 2 [P.] na poziom mocy 1 [P] można zwiększyć poziom wydajności cewki pomocniczej na 7. W tym celu pokrętko regulacyjne cewki pomocniczej cofnąć najpierw na poziom wydajności 5 (lub niższy). Następnie można zwiększyć poziom wydajności cewki pomocniczej maksymalnie na 7.

Scenariusz 2:

Cewka pomocnicza jest aktywna na poziomie wydajności 6 (lub wyższym). Dołącza się cewka główna z poziomem mocy 2 [P].

Poziom wydajności cewki pomocniczej zmniejsza się automatycznie na 5. Po automatycznym powrocie (maks. 10 min) z poziomu mocy 2 [P] na poziom mocy 1 [P] można zwiększyć poziom wydajności cewki pomocniczej na 7. W tym celu pokrętko regulacyjne cewki pomocniczej cofnąć najpierw na poziom wydajności 5 (lub niższy). Następnie można zwiększyć poziom wydajności cewki pomocniczej maksymalnie na 7.

Cewka pomocnicza (pomocnicze stanowisko gotowania)

Do cewki pomocniczej można oprócz 3 poziomów utrzymywania w ciepłe i 8 poziomów wydajności dołączyć jeszcze funkcję mostkowania. W ramach układu mostkowego cewka główna i pomocnicza przełączają się na wspólne sterowanie, pobór mocy obydwu cewek jest zsynchronizowany.



Układ mostkowy

- Aktywacja układu mostkowego odbywa się przez przekręcenie pokrętki regulacyjnej cewki pomocniczej w prawo do sprężynującego oporu przez ok. 2 sekundy.

Następnie pokrętko regulacyjne przeskakuje sprężyste z powrotem na pozycję poziomu wydajności 8.

Aktywna funkcja mostkowania jest pokazywana przez następujący symbol na wyświetlaczu 7-segmentowym cewki pomocniczej:

- Od tego momentu trzy poziomy utrzymywania w ciepłe i poziomy wydajności 1–8 można wybierać za pomocą pokrętki regulacyjnej cewki pierwotnej. Rozdzielenie mocy na cewkę główną i pomocniczą zachodzi synchronicznie.

Odpowiedni poziom wydajności jest pokazywany na wyświetlaczu 7-segmentowym cewki głównej. Pokrętko regulacyjne cewki głównej można przy tym cofnąć do pozycji 0 i ustawić znowu na wyższej pozycji, nie wyłączając funkcji mostkowania.

- Cofnięcie pokrętki regulacyjnej cewki pomocniczej z aktualnej pozycji w lewo powoduje natychmiastową dezaktywację funkcji mostkowania i całkowite wyłączenie obu cewek.
- Aby wznowić funkcję mostkowania lub pracę pojedynczej cewki, cofnąć najpierw pokrętko regulacyjne cewki pomocniczej i głównej każdorazowo na pozycję 0. Następnie można ponownie aktywować funkcję mostkowania.



Funkcja rozpoznania garnka

Po postawieniu nieodpowiedniego / zbyt małego naczynia lub zdjęcia naczynia z włączonego stanowiska gotowania na przyporządkowanym wyświetlaczu 7-segmentowym pojawi się następujący symbol:

- Wyłączyć stanowisko gotowania indukcyjnego. Cofnąć pokrętko regulacyjne na pozycję 0.



Funkcja ostrzeżenia o gorącu

Kiedy pole gotowania zostanie wyłączone (pozycja 0), podczas gdy temperatura powierzchni pola gotowania przekracza 60°C, na przyporządkowanym wyświetlaczu 7-segmentowym pojawi się symbol [H].



Wyłączanie pola gotowania

- Cofnąć pokrętkę regulacyjną w lewo na pozycję 0.

Wyświetli się symbol [0], który zgaśnie po krótkim czasie. Pole gotowania zostało wyłączone.

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Urządzenia zewnętrzne są wyłączone
- ✓ Przeczytano wskazówki bezpieczeństwa dotyczące zmiany lokalizacji zawarte w rozdziale na temat bezpieczeństwa



Uwaga!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez niedostosowaną prędkość

Gdy urządzenie porusza się z nieodpowiednią prędkością, nie można go zahamować w nagłej sytuacji. Urządzenie może się przewrócić i spowodować obrażenia ciała oraz szkody materialne.

- Nie wolno pchać urządzenia szybciej niż 3 km/h.
- Urządzenie należy pchać tak, aby w każdym przypadku można było je wyhamować.
- W przypadku ograniczonej widoczności, niejasnych sytuacji podczas transportu oraz przejeżdżania przez rampy, zagłębienia i pochyłe powierzchnie, dla bezpieczeństwa urządzenie należy zawsze pchać we dwie osoby.

- Odłączyć wtyczkę sieciową.

➡ Rozdział „Wyłączanie“

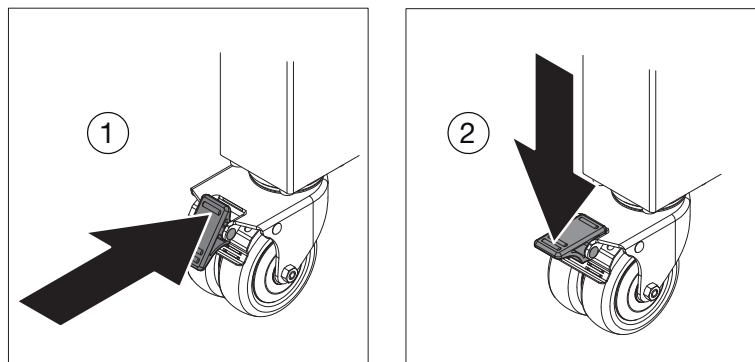
- Upewnić się, że żadne przedmioty, które mogą spaść, nie znajdują się na płycie indukcyjnej, na miejscach do przechowywania i na pokrywie mostu odsysania.

- Złożyć w dół opcjonalną prowadnicę na tacki.

➡ Podrozdział „Składanie w dół elementu domontowanego“

- Zamocować wtyczkę z przewodem do urządzenia, aby nie przejechać po nich kółkami urządzenia.

Wersja urządzenia z kółkami



- Zwolnić hamulce kółek (1).
- Ostrożnie przesunąć urządzenie na nowe miejsce ustawienia, używając obu rąk.
- Zablokować hamulce kółek (2).

Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

✓ 2 osoby

☞ Przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale Montaż!

☞ Rozdział „Montaż“



Ostrzeżenie!

Istnieje ryzyko przewrócenia urządzenia

Urządzenie może się przewrócić przy przejeżdżaniu przez pochyłości.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o nachyleniu $> 15^\circ$.



Ostrzeżenie!

Niewystarczająca skuteczność hamulców kół

Na powierzchniach ukośnych skuteczność hamulców kółek może nie być wystarczająca. Urządzenie może ruszyć i zranić osoby.

- Przy odstawianiu urządzenia na rampie zablokować hamulce kół i dodatkowo zabezpieczyć koła przed odjechaniem (np. klinami).



Ostrzeżenie!

Obrażenia i uszkodzenie mienia spowodowane przez zboczenie urządzenia z trasy

Dzięki 4 kółkom skrętnym urządzenie ma dobrą manewrowość. Podczas poruszania się po rampach, wgłębieniach lub pochyłych powierzchniach urządzenie może przez to łatwiej zbaczać z trasy.

- Ostrożnie przemieścić urządzenie w dwie osoby (po jednej z każdej strony urządzenia) przez rampę, zagłębienie lub pochyłą powierzchnię



Uwaga!

Szkody rzeczowe spowodowane przez kontakt dna urządzenia z podłożem

Podczas przejeżdżania po pochyłych powierzchniach lub rampach urządzenie z powodu niewielkiego prześwitu od podłogi może się z nią zetknąć i ewentualnie uszkodzić lub utracić manewrowość.

- Transportować urządzenie po rampach lub pochyłych powierzchniach przy użyciu odpowiednich środków do transportu (np. wózka paletowego).
- W tym celu przełożyć urządzenie na paletę i przetransportować je, podejmując szczególne środki bezpieczeństwa (np. zamknięcie obszaru niebezpieczeństwa, dodatkowe osoby).
- Stosować się do odpowiednich przepisów i informacji branżowych towarzystw ubezpieczeniowych.



Uwaga!

Szkody materialne

Do przełożenia urządzenia na paletę albo z palety w żadnym wypadku nie używać wózka widłowego. Można przez to uszkodzić podstawę i spowodować znaczne szkody rzeczowe.

- Zawsze zwracać uwagę na odpowiednie środki ochrony (np. rękawice ochronne).
- Urządzenie ładować na paletę lub wyładowywać z palety tylko przy udziale kilku osób.
- Przestrzegać odpowiednich przepisów i informacji branżowych towarzystw ubezpieczeniowych oraz przepisów krajowych w aktualnie obowiązującej wersji.

- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
- Zdjąć naczynia kuchenne itp. z płyty indukcyjnej i pozostałych miejsc przechowywania, ponieważ mogą się one zsunąć z urządzenia.
- Ostrożnie przemieścić urządzenie w dwie osoby (po jednej z każdej strony urządzenia) przez rampę, zagłębienie lub pochyłą powierzchnię.

**Rozkładanie w górę
i blokada elementu
domontowanego**



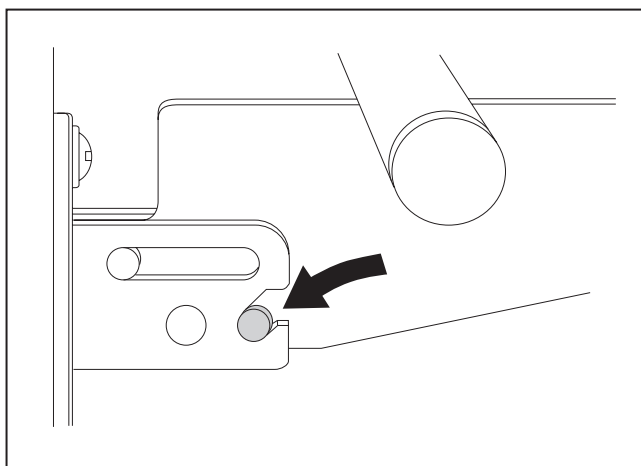
Ostrzeżenie!

Istnieje niebezpieczeństwo przeciążenia

Przeciążenie może spowodować nagłe złożenie się składanej prowadnicy na tacki. Znajdujące się na niej przedmioty mogą spaść, powodując szkody rzeczowe i/lub obrażenia ciała.

- Prowadnicę na tacki obciążać maksymalnym obciążeniem powierzchniowym 25 kg.
- Rozłożyć element domontowany do góry nieco powyżej poziomu (ok. 30°).

- Przesunąć element domontowany w stronę urządzenia ukośnie w dół i pozwolić na zatrzaśnięcie w obu blokadach bocznych.



- Sprawdzić ponownie, czy element domontowany faktycznie zatrzasnął się w **obu** blokadach, w razie potrzeby skorygować zablokowanie.

Składanie w dół elementu domontowanego

- Odciągnąć element domontowany od urządzenia ukośnie do góry, do odblokowania bocznych zatrzaśnięć.
- Złożyć element domontowany w dół.

Przemontowanie elementów domontowanych

- ⓘ Prowadnice na tacki, prowadnice na talerze i półki można w razie potrzeby obniżyć o 10 cm lub zamocować po przeciwległej stronie.



Ostrzeżenie!

Zmiażdżenie kończyn

Podczas składania i rozkładania prowadnic na tacki oraz ustawiania konsoli i ich zabezpieczenia za pomocą minizatrzaśki istnieje ryzyko zmiżdżenia kończyn.

- Prowadnice na tacki składać i rozkładać w taki sposób, aby zakleszczenie lub przytrzaśnięcie kończyn było niemożliwe.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała lub uszkodzenia elementu domontowanego

Podczas luzowania śrub imbusowych element domontowany może spaść. Może on przy tym zranić osoby albo się uszkodzić.

- Przed poluzowaniem górnych śrub imbusowych poprosić drugą osobę o zabezpieczenie elementu domontowanego przed spadnięciem.



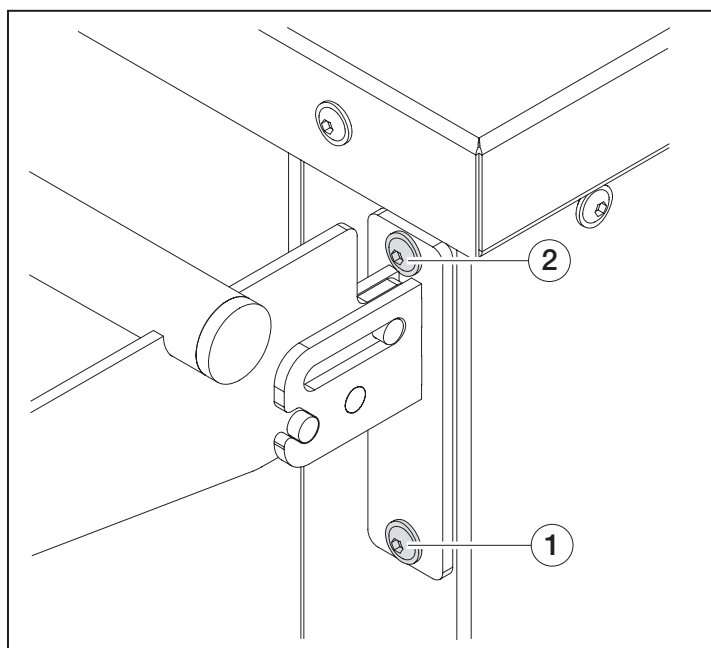
Uwaga!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała spowodowanych przez niewystarczające zamocowanie

Prowadnice na tacki, prowadnice na talerze i półki muszą być zawsze zamocowane przeznaczonymi do tego 2 śrubami imbusowymi po każdej stronie w celu uzyskania wymaganej nośności.

- Podczas przemontowania obie konsole z zasady mocować każdorazowo 2 śrubami imbusowymi.

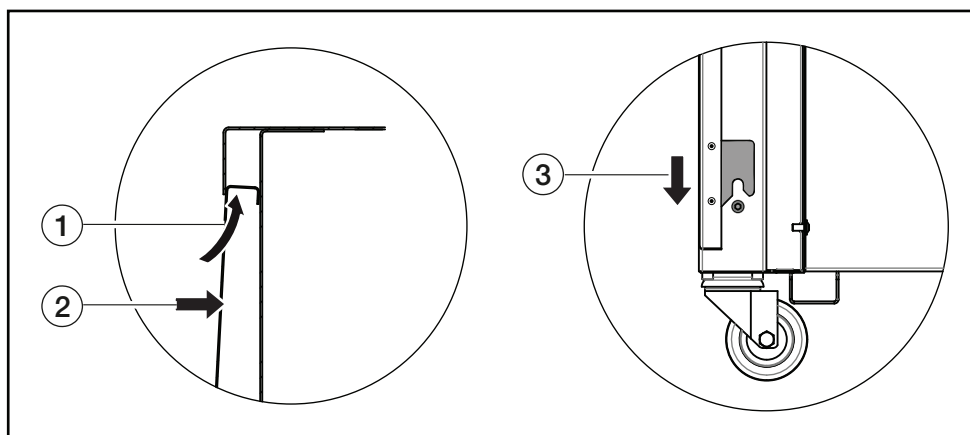
- Po obu stronach poluzować i wykręcić kluczem imbusowym dolną śrubę imbusową (1) na mocowaniu elementu domontowanego.
- Złożyć element domontowany w dół.
- Po obu stronach poluzować i wykręcić górną śrubę imbusową (2), podczas gdy druga osoba przytrzyma element domontowany.



- Zdjąć element domontowany, odłożyć go, jeśli nie będzie używany, i z powrotem wkręcić wykręcone śruby imbusowe do otworów gwintowanych podstawy.
- W celu zamontowania elementu domontowanego wykręcić śruby imbusowe w odpowiednich miejscach.
- Podczas gdy druga osoba będzie przytrzymywać element domontowany w prawidłowej pozycji, wkręcić po obu stronach górną śrubę imbusową (2).
- Rozłożyć element domontowany do góry, następnie po obu stronach wkręcić dolną śrubę imbusową (1).

Zakładanie/zdejmowanie osłony przedniej po stronie klienta

❗ Osłonę przednią po stronie klienta można łatwo wymienić oraz łatwo zamontować i zdjąć bez użycia narzędzi.



- Wsunąć osłonę przednią po stronie klienta (1) pod górny panel maskujący.
- Obydwie nakładki do zawieszania (2) zawiesić na wystających śrubach po prawej i lewej stronie podstawy (3).

Otwieranie/zamykanie szuflad

❗ Szuflady po stronie obsługi można łatwo otwierać zgodnie z zasadą „naciśnij, aby otworzyć” i zamykać zgodnie z zasadą „naciśnij, aby zamknąć”.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia kończyn

Podczas zamykania szuflad może dojść do przytrzaśnięcia kończyn.

- Uważać, aby nie przytrzasnąć kończyn (np. rąk).

Płyta eutektyczna (akumulator chłodzący)

Płytę eutektyczną można wsuwać lub wyjmować tylko przy otwartej szufladzie. Przy otwartej opcjonalnej szufladzie są widoczne prowadnice szynowe. Tu znajduje się miejsce przewidziane do wsuwania płyty eutektycznej.

- ☞ Płyty eutektycznej wolno używać tylko do utrzymywania potraw w chłodzie.
- ☞ Schłodzoną płytę eutektyczną chwytać tylko z zabezpieczeniem (np. rękawicami).
- ☞ Nieszczelnych płyt eutektycznych nie wolno używać do chłodzenia potraw.
- ☞ Płyta eutektyczna uzyskuje pełną wydajność chłodzenia dopiero po całkowitym zamrożeniu!



Ostrzeżenie!

Szkody materialne

Przy podgrzewaniu płyty eutektycznej istnieje niebezpieczeństwo, że płyta się zdeformuje i stanie nieszczelna. W ekstremalnym przypadku płyta eutektyczna może pęknąć.

- Nie przechowywać płyty eutektycznej w gorącej komorze ani jej nie podgrzewać.
 - Natychmiast zutylizować nieszczelne płyty. Nie odprowadzać cieczy do ścieków. Natychmiast zutylizować zanieczyszczone potrawy.
-



Ostrzeżenie!

Szkody materialne

Zamrożona płyta eutektyczna jest wrażliwa na uderzenia i można ją uszkodzić/rozszczerlić.

- Nie dopuścić do spadnięcia ani nie uderzać zamrożonej płyty eutektycznej.
-

Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia

✓ Urządzenie podłączone do gniazda

- Wyłączyć urządzenie przyciskiem „Włączenie/wyłączenie urządzenia”.

Dodatkowo włączają się wszystkie włączone stanowiska gotowania indukcyjnego.

Urządzenie znajduje się w „trybie czuwania”.

- Wyłączyć ewentualnie podłączone urządzenia zewnętrzne.

- Odłączyć wtyczkę sieciową.

- Oczyszczyć urządzenie.

🔗 Rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”

Pomoc w razie problemów

Brak zasilania wszystkich elementów elektrycznych (wentylatory, oświetlenie LED, gniazda elektryczne)

Przyczyna	Postępowanie
Odłączona wtyczka sieciowa lub podłączona nieprawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda i sprawdzić poprawność podłączenia.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	<ul style="list-style-type: none"> Zlecić wymianę kabla odpowiedniej jednostce. <p>➔ Rozdział „Naprawa“</p>
Uszkodzenie/wyłączenie bezpiecznika w budynku.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić i w razie potrzeby włączyć/wymienić bezpiecznik w pomieszczeniu.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>➔ Rozdział „Naprawa“</p>

Wentylator nie działa

Przyczyna	Postępowanie
Wyciągnięta lub nieprawidłowo włożona wtyczka kabla wentylatora.	<ul style="list-style-type: none"> Włożyć wtyczkę kabla wentylatora do gniazda na urządzenia w skrzynce filtrowania zapachów. <p>➔ Podrozdział „Wkładanie wentylatora“</p>
Zadziałały czujniki temperatury.	<ul style="list-style-type: none"> Zresetować wskazanie monitoringu aparatury. <p>➔ Podrozdział „Ponowne uruchomienie urządzenia po zadziałaniu czujników temperatury“</p>
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>➔ Rozdział „Naprawa“</p>

Niedostateczna wydajność odsysania

Przyczyna	Postępowanie
Urządzenie stoi w przeciągu.	<ul style="list-style-type: none"> Usunąć przyczynę przeciągu. – lub – Zmienić miejsce ustawienia urządzenia.
Wybrano zbyt niski poziom wydajności odsysania.	<ul style="list-style-type: none"> Wybrać wyższy poziom wydajności. <p>➔ Podrozdział „Wybór poziomu wydajności odsysania“</p>
Nasycone kasety filtrowe.	<ul style="list-style-type: none"> Oczyszczyć kasety filtrowe. <p>➔ Podrozdział „Czyszczenie pokrywy, kaset filtrowych, ramy mostu odsysania i kanałów powietrza odlotowego“</p>
Wyciągnięta lub nieprawidłowo włożona wtyczka kabla wentylatora.	<ul style="list-style-type: none"> Włożyć wtyczkę kabla wentylatora do gniazda na urządzenia w skrzynce filtrowania zapachów. <p>➔ Podrozdział „Wkładanie wentylatora“</p>

Przyczyna	Postępowanie
Brak lub nieprawidłowo włożona osłona kierunkowa powietrza.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić i w razie potrzeby prawidłowo włożyć osłonę kierunkową powietrza. ↳ Podrozdział „Montaż osłony przeciwrozpryskowej i osłony kierunkowej powietrza“
Brak lub uszkodzona uszczelka skrzynki filtrowania zapachów.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić uszczelkę i zlecić jej wymianę. ↳ Podrozdział „Sprawdzanie uszczelek osłony skrzynki filtrowania zapachów“
Brak lub nieprawidłowe włożenie maty filtracyjnej z węglem aktywnym.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy w skrzynce filtrowania zapachów jest prawidłowo włożona mata filtracyjna z węglem aktywnym. ↳ Podrozdział „Wkładanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym“
Mata filtracyjna z węglem aktywnym jest nasycona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wymienić matę filtracyjną z węglem aktywnym. ↳ Podrozdział „Demontaż maty filtracyjnej z węglem aktywnym“
Uszkodzony wentylator.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić strumień powietrza na spodzie skrzynki filtrowania zapachów. ■ Zlecić wymianę filtra przez jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“

Slabsze filtrowanie zapachów

Przyczyna	Postępowanie
Niedostatecznie wyczyszczone urządzenie.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyczyścić urządzenie regularnie zgodnie z wytycznymi. ↳ Rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“
Brak lub nieprawidłowe włożenie maty filtracyjnej z węglem aktywnym.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy w skrzynce filtrowania zapachów jest prawidłowo włożona mata filtracyjna z węglem aktywnym. ↳ Podrozdział „Wkładanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym“
Mata filtracyjna z węglem aktywnym jest nasycona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wymienić matę filtracyjną z węglem aktywnym. ↳ Podrozdział „Demontaż maty filtracyjnej z węglem aktywnym“
Nasycony (opcjonalny) filtr ION TEC.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyczyścić filtr ION TEC. ↳ Podrozdział „Demontaż i czyszczenie (opcjonalnego) filtra ION TEC“
Uszkodzony (opcjonalny) filtr ION TEC.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić filtr ION TEC pod kątem uszkodzeń. ↳ Podrozdział „Demontaż i czyszczenie (opcjonalnego) filtra ION TEC“

Komunikat błędu sterownika B.PRO Control

Przyczyna	Postępowanie
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Zamknij drzwi”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zamknąć osłonę skrzynki filtrowania zapachów. ↳ Podrozdział „Zamknięcie osłony”
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Sprawdź filtr z węglem aktywnym”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy w skrzynce filtrowania zapachów jest prawidłowo włożona mata filtracyjna z węglem aktywnym. ↳ Podrozdział „Wkładanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym”
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Alarm temperaturowy”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zresetować wskazanie monitoringu aparatury. ↳ Podrozdział „Ponowne uruchomienie urządzenia po zadziałaniu czujników temperatury”
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Błąd filtra ION TEC”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić filtr ION TEC pod kątem uszkodzeń. ↳ Podrozdział „Demontaż i czyszczenie (opcjonalnego) filtra ION TEC”
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Błąd komunikacji power-pcb”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa”
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Błąd złącza inetrface-pcb”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa”
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Uszkodzenie czujnika temperatury”.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa”

Brak odsysania, włącznik/wyłącznik jest włączony, kontrolka LED działania nie świeci się

Przyczyna	Postępowanie
Zadziałały czujniki zabezpieczenia temperaturowego.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wykonać czynności wymagane do ponownego uruchomienia odsysania. ↳ Podrozdział „Ponowne uruchomienie urządzenia po zadziałaniu czujników temperatury” ■ W razie widocznego uszkodzenia zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa”
Uszkodzony wentylator lub instalacja elektryczna urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa”

Prawidłowe założenie pokrywy jest niemożliwe

Przyczyna	Postępowanie
Kasety filtrowe nie są prawidłowo włożone.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić prawidłowe osadzenie kaset filtrowych. ➞ Podrozdział „Montaż kaset filtrowych i nakładanie pokrywy mostu odsysania“
Pokrywa lub zamontowane elementy są zakrzywione.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➞ Rozdział „Naprawa“

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć urządzenie. ■ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym uruchomieniem. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➞ Rozdział „Naprawa“

Zamknięcie pokrywy skrzynki filtrowania zapachów jest niemożliwe

Przyczyna	Postępowanie
Urządzenie stoi na nierównej powierzchni.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wypoziomować urządzenie lub postawić je na równej powierzchni.

Wyczuwalny ozon

Przyczyna	Postępowanie
Urządzenie pracuje na biegu jałowym (bez powstawania oparów).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć urządzenie. ■ Zapewnić dobrą wentylację. ■ Opuścić pomieszczenie na co najmniej 30 minut.
Brak lub nieprawidłowe zamontowanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć urządzenie. ■ Zapewnić dobrą wentylację. ■ Opuścić pomieszczenie na co najmniej 30 minut. ■ Sprawdzić matę filtracyjną z węglem aktywnym. ➞ Podrozdział „Wkładanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym“

Błędy stanowisk gotowania indukcyjnego

**Kod błędu E2 miga
na wyświetlaczu
7-segmentowym**

Przyczyna	Postępowanie
Nadmierna temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć stanowisko gotowania pokrętkiem regulacyjnym. ■ Zaczekać na ostygnięcie stanowiska gotowania. ■ Jeśli błąd utrzymuje się po ponownym uruchomieniu, zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>🔧 Rozdział „Naprawa“</p>

**Kod błędu E3 miga
na wyświetlaczu
7-segmentowym**

Przyczyna	Postępowanie
Zastosowano nieodpowiednie naczynia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Używać odpowiednich naczyń. <p>🔧 Podrozdział „Płyta indukcyjna“</p>

**Kod błędu E4 miga
na wyświetlaczu
7-segmentowym**

Przyczyna	Postępowanie
Stanowisko gotowania nie istnieje.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć stanowisko gotowania pokrętkiem regulacyjnym. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>🔧 Rozdział „Naprawa“</p>

**Kod błędu E5, E6 albo E7
miga na wyświetlaczu
7-segmentowym**

Przyczyna	Postępowanie
Błąd generatora	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć stanowisko gotowania pokrętkiem regulacyjnym. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>🔧 Rozdział „Naprawa“</p>

**Kod błędu E8 miga
na wyświetlaczu
7-segmentowym**

Przyczyna	Postępowanie
Nieprawidłowe działanie wentylatora	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć stanowisko gotowania pokrętkiem regulacyjnym. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>🔧 Rozdział „Naprawa“</p>

**Kod błędu E9 miga
na wyświetlaczu
7-segmentowym**

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzony czujnik temperatury.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć stanowisko gotowania pokrętkiem regulacyjnym. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. <p>🔧 Rozdział „Naprawa“</p>

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal nierdzewna Stal szlachetna jest określeniem szczególnie odpornych na korozję i higienicznych rodzajów stali. Stal szlachetna stosowana obecnie przez firmę B.PRO składa się w głównej mierze z żelaza, chromu i niklu.

Odporność stali szlachetnej na korozję polega na tworzeniu się tzw. warstwy pasywnej na powierzchni materiału w zetknięciu z tlenem. Mechaniczne uszkodzenie warstwy pasywnej – przy wystarczającej ilości tlenu na powierzchni materiału – regeneruje się samoistnie.

Stabilność warstwy pasywnej może być również naruszona przez oddziaływanie czynników chemicznych, m.in. osadów kamienia, tłuszczu, skrobi i białka sprzyjających powstawaniu korozji.

Korozję może również powodować/przyspieszać kontakt stali szlachetnej z następującymi substancjami:

- stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy zawierające sól kuchenną
- kwaśne opary mogące powstawać np. po użyciu przemysłowych środków czyszczących
- kontakt z innym metalem (np. stalą lub żelazem)
- kontakt z żelazem (np. wełną stalową, opiłkami z rur, wodą zawierającą cząsteczki żelaza)

☞ Powierzchnie wykonane ze stali szlachetnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza!

W celu zachowania odporności na korozję należy unikać kontaktu z wyżej wymienionymi substancjami. Należy bezwzględnie stosować się do poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

B.PRO zaleca:

Silnie eksploatowane powierzchnie ze stali szlachetnej (np. podgrzewane bębny) oprócz codziennego rutynowego czyszczenia należy czyścić środkiem DeepClean Stainless Steel. W ten sposób będzie można zachować na dłużej warstwę pasywną powierzchni ze stali szlachetnej, a tym samym jej odporność na korozję.

Częstość czyszczenia Urządzenie należy dokładnie oczyścić i osuszyć po każdym użyciu.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo pożaru

W niekorzystnym przypadku zabrudzenia w skrzynce filtrowania zapachów mogą się zapalić.

- Kasety filtrowe i skrzynkę filtrowania zapachów czyścić odpowiednio do stopnia zabrudzenia, jednak co najmniej raz na tydzień.

Sposoby czyszczenia

Codzienne rutynowe czyszczenie polega na wycieraniu wózka wilgotną szmatką. Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosia naturalnego).

Wszelkie inne sposoby czyszczenia muszą być dopuszczone przez firmę B.PRO.

- ☞ Nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych itp. urządzeń czyszczących.
- ☞ W żadnym wypadku do suszenia nie należy stosować wewnętrznego układu ogrzewania.

Środki czyszczące

Do powierzchni ze stali szlachetnej można stosować następujące środki czyszczące:

- Dostępne na rynku środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. DeepClean Stainless Steel
- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- Dostępne w handlu środki odkamieniające na bazie kwasów organicznych bądź nieszkodliwych dla stali szlachetnej kwasów nieorganicznych (np. kwasu octowego, cytrynowego, amidosulfonowego, fosforowego); w razie wątpliwości skontaktować się z producentem środka czyszczącego.
- Miękką szmatkę do czyszczenia z mikrowłókien
- Filtry z metalowej siatki cięto-ciągnionej, filtry przeciwplamieniowe i filtry ION TEC można myć w zmywarkach.

Środkami czyszczącymi niezalecanymi do powierzchni ze stali szlachetnej są:

- wszystkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu itp.)
- Filtrów z metalowej siatki cięto-ciągnionej, filtrów przeciwplamieniowych i filtrów ION TEC nie wolno myć w zmywarkach na granulacie.

Do czyszczenia innych powierzchni metalowych, części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła można stosować:

- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- miękką szmatkę do czyszczenia
- szmatkę z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)
- Plamy, w szczególności odpryski i osady tłuszczu można usuwać za pomocą ciepłego 30% roztworu mydła szarego przy użyciu szczotki (z włosiem z tworzywa sztucznego bądź naturalnym).
- powierzchnie szklane można czyścić z łatwością za pomocą dostępnych w handlu środków do czyszczenia szkła.

Do czyszczenia innych powierzchni metalowych, części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła nie nadają się:

- środki czyszczące do stali szlachetnej ani inne o właściwościach ściernych
- szmaty/ścierki do podłóg
- środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki
- wszelkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu)
- Korodujące, agresywne detergenty/środki dezynfekujące (np. na bazie fluorowanego kwasu krzemowego, kwasu fosforowego oraz kwasów solnego i siarkowego)

Do powierzchni płyty indukcyjnej z ceramiki szklanej można stosować następujące środki czyszczące:

- dostępne w handlu środki czyszczące do płyt indukcyjnych
- skrobaki do czyszczenia
- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- Miękką szmatkę do czyszczenia z mikrowłókien

Środki czyszczące, które są nieodpowiednie do powierzchni płyty indukcyjnej z ceramiki szklanej, to:

- Wszystkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu itp.)
- szorujące środki czyszczące
- uszkodzone skrobaki do czyszczenia

Środki czyszczące, które są odpowiednie do opcjonalnej płyty eutektycznej, to:

- wilgotna szmatka (najlepiej ścierka do czyszczenia z mikrowłókien) do czyszczenia po każdym użyciu
- szczotka (włosie z tworzywa sztucznego lub naturalne) w przypadku uporczywych zabrudzeń
- zmywarka gastronomiczna o maksymalnej temperaturze +90°C (temperatura wody/suszenia)
- Zwykłe środki czyszczące rozcieńczone wodą

Środki czyszczące, które nie są odpowiednie do opcjonalnej płyty eutektycznej, to:

- środki czyszczące do stali szlachetnej ani inne o właściwościach ściernych
- szmaty/ścierki do podłóg
- środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki
- wszelkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu)
- Korodujące, agresywne detergenty/środki dezynfekujące (np. na bazie fluorowanego kwasu krzemowego, kwasu fosforowego oraz kwasów solnego i siarkowego)
- zmywarka na granulatach

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Nie podłączono żadnych urządzeń zewnętrznych
- ✓ Wtyczka sieciowa jest wyciągnięta z gniazdka
- ✓ Urządzenie jest schłodzone od wewnątrz i zewnątrz



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym spowodowane przez wodę wnikałą do obudowy

Podczas czyszczenia podłączonego urządzenia woda przenikająca do wnętrza obudowy może spowodować zwarcie bądź porażenie prądem elektrycznym.

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
- Odłączyć wtyczkę sieciową celem odłączenia urządzenia od sieci energetycznej.

B.PRO zaleca:

Przed użyciem chemicznych środków czyszczących należy zasadniczo sprawdzać ich kompatybilność z daną powierzchnią, nakładając je w mało widocznym miejscu. W ten sposób można uniknąć przebarwień lub innych reakcji zachodzących pomiędzy środkiem czyszczącym a powierzchnią.

☞ Jeśli podczas czyszczenia zdejmowany jest pył mineralny lub metalowy, należy zawsze płukać pomocnicze środki czyszczące (np. szczotki, szmatki z mikrofibry itp.), aby cząstki kurzu nie pozostawiały śladów na oczyszczanej powierzchni.

- Wymontować elementy wmontowane/domontowane.
- Po każdym użyciu należy bezwzględnie oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.

Czyszczenie mostu odsysania

- ✓ Naczynia usunięte z płyty indukcyjnej
- ✓ Wszystkie przedmioty usunięte z pokrywy urządzenia
- ✓ Urządzenie odłączone od sieci



Ostrzeżenie!

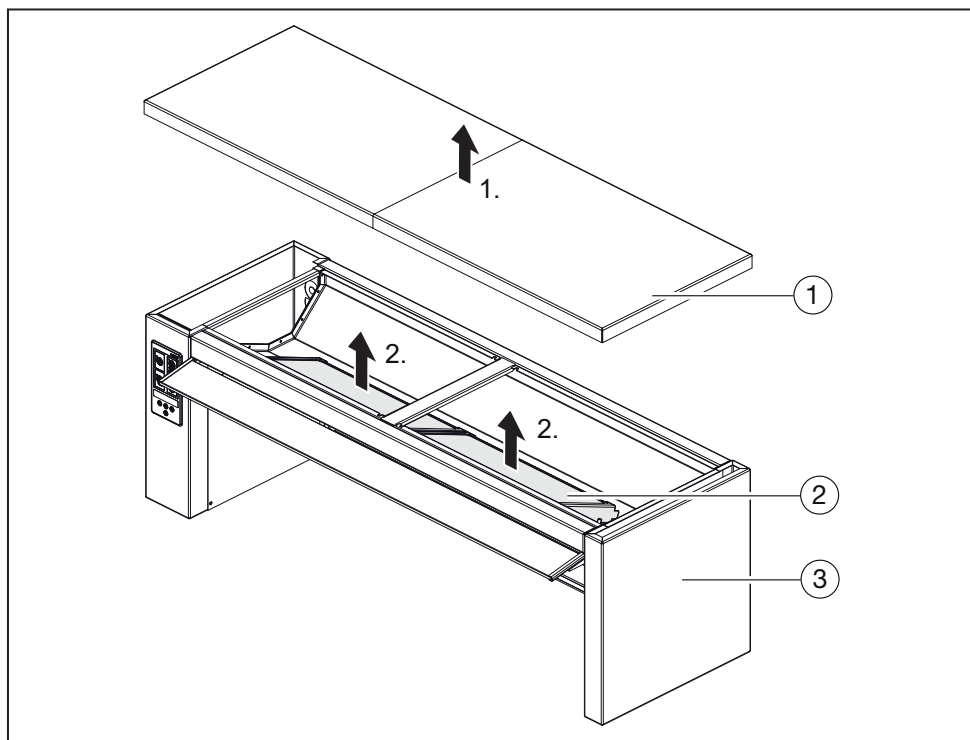
Niebezpieczeństwo spowodowane przez spadające (gorące) przedmioty

Naczynia lub inne przedmioty podczas sprzątania i opróżniania urządzenia (przed czyszczeniem) mogą być jeszcze gorące i spaść. Istnieje niebezpieczeństwo zgnieceń, stłuczeń i oparzeń.

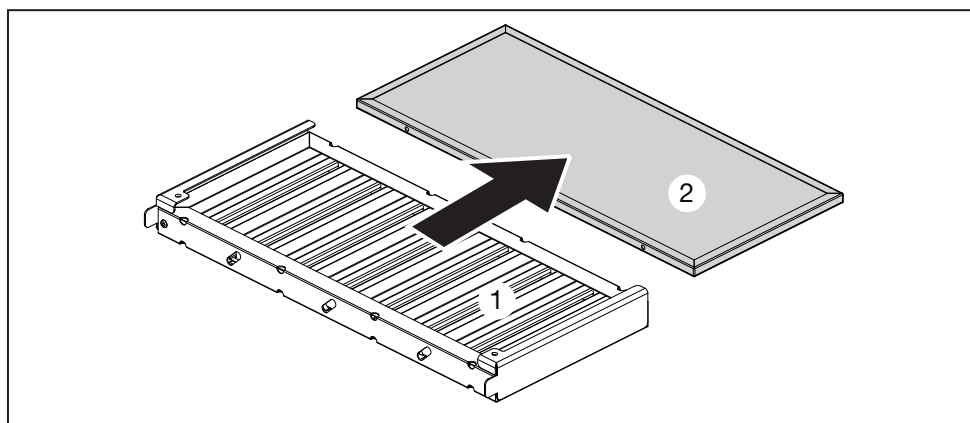
- Ostrożnie opróżniać i sprzątać urządzenie.
 - W razie potrzeby nosić odpowiednią odzież ochronną (odporne na gorąco rękawice).
-

Wymontowanie kaset filtrowych

- Zdjąć pokrywę (1) mostu odsysania (1.).
- Wyciągnąć (2.) kasety filtrowe (2) pojedynczo do góry z ramy mostu odsysania (3).



- Zdemontować i oczyścić kasetę filtrową (składającą się z filtra przeciwpłomieniowego (1) i filtra z metalowej siatki cięto-ciągnionej (2)).



Uwaga!

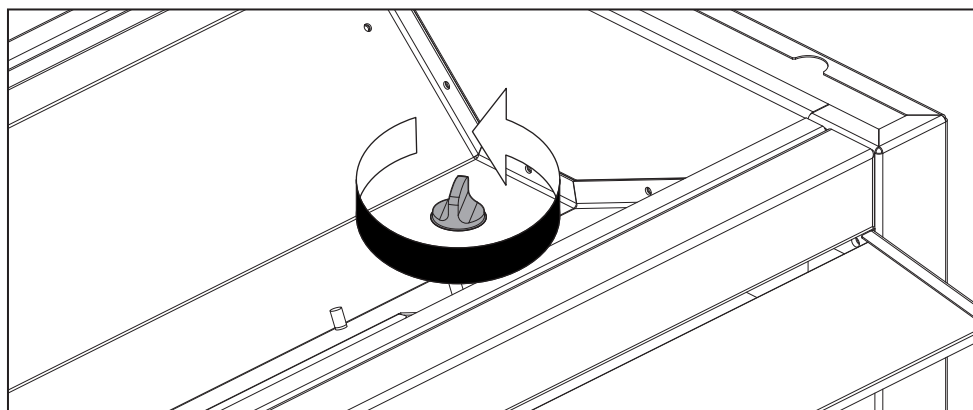
Niebezpieczeństwo poślizgu

Woda wydostająca się z urządzenia podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu może spowodować poślizgnięcie.

- Wodę wydostającą się z urządzenia należy dokładnie wytrzeć.

Czyszczenie wanny ociekowej

- Ustawić odpowiedni pojemnik pod odpływem tłuszczu.
- Odkręcić zamknięcie odpływu tłuszczu.



- Oczyszczyć wannę ociekową opisanymi powyżej metodami.
- Po oczyszczeniu wanny ociekowej z powrotem zakręcić zamknięcie.

Czyszczenie pokrywy, kaset filtrowych, ramy mostu odsysania i kanałów powietrza odlotowego

☞ Kasety filtrowe (kasety filtrowe typu A według normy DIN 18869-5) można myć w zmywarce lub alternatywnie ręcznie za pomocą odpowiednich przyrządów.

- Oczyszczyć pokrywę, kasety filtrowe, ramę mostu odsysania i kanały powietrza odlotowego opisanymi powyżej metodami czyszczenia i środkami czyszczącymi.



Uwaga!

Uszkodzenie sterownika B.PRO Control

W lewym moście odsysania jest zamontowany sterownik B.PRO Control. Nie wolno demontować ani usuwać tylnej osłony zamontowanej w kanale powietrza odlotowego.

- Oczyszczyć kanał powietrza odlotowego, nie demontując i nie usuwając sterownika B.PRO Control ani jego części.

Montaż kaset filtrowych i nakładanie pokrywy mostu odsysania

☞ Prawidłowe działanie urządzenia jest zapewnione tylko pod warunkiem prawidłowego zamontowania wszystkich kaset filtrowych.

☞ Przy ponownym wkładaniu zwrócić uwagę na dobre osadzenie poszczególnych filtrów w ramie mostu odsysania.

☞ Kasety filtrowe są utrzymywane we właściwym miejscu przez kołki prowadzące. Ważne jest przy tym, aby cała kasetka filtrowa (filtr z metalowej siatki cięto-ciągnionej i filtr przeciwplamieniodawczy) została włożona prawidłowo.

- Filtr z metalowej siatki cięto-ciągnionej wyjąć z ramy filtra przeciwplamieniodawczego. Podczas wkładania zwrócić uwagę na to, aby otwór w ramie był zawsze skierowany do góry.

- Włożyć kasety filtrowe w rzędzie (zaczynając od lewej lub od prawej strony).
- Nałożyć pokrywę, zachowując dopasowanie kształtowe.

Kaseta filtrowa jest włożona prawidłowo, jeśli:

- otwór ramy kasety jest skierowany do góry.
- kasety filtrowe są włożone z zachowaniem dopasowania kształtowego.
- filtr przeciwpłomieniowy kasety filtrowej jest skierowany w stronę płyty indukcyjnej, a filtr z metalowej siatki cięto-ciągnionej jest skierowany do góry.

Czyszczenie wnętrza gotowania indukcyjnego

- ❗ W celu gruntownego oczyszczenia wnętrza gotowania indukcyjnego zdjąć najpierw osłonę kierunkową powietrza po stronie klienta.

Demontaż i czyszczenie osłony kierunkowej powietrza

- ✓ Naczynia usunięte z płyty indukcyjnej i urządzenia zewnętrzne odłączone od sieci
- ✓ Wszystkie przedmioty usunięte z pokrywy urządzenia
- ✓ Urządzenie odłączone od sieci

- Wyjąć do góry osłonę kierunkową powietrza po stronie klienta.
- Oczyszczyć osłonę kierunkową powietrza opisanymi powyżej środkami i metodami.

Montaż osłony przeciwrozpryskowej i osłony kierunkowej powietrza

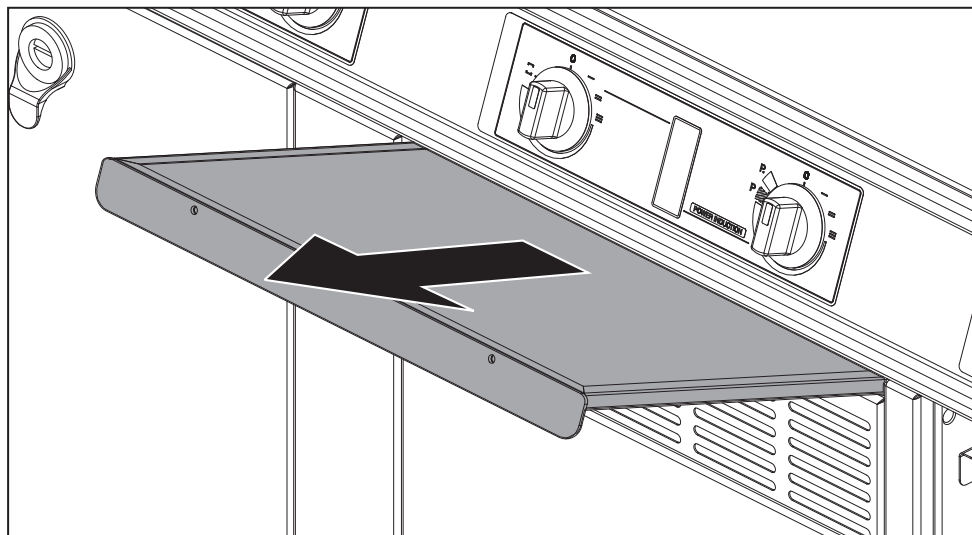
- ☞ Prawidłowe działanie urządzenia jest zapewnione tylko pod warunkiem prawidłowego zamontowania osłony kierunkowej powietrza po stronie klienta.

- Włożyć z powrotem osłonę kierunkową powietrza od góry.

Czyszczenie filtrów płyty indukcyjnej

- ❗ Filtry z siatki metalowej cięto-ciągnionej można myć w zmywarce lub alternatywnie ręcznie za pomocą odpowiednich przyrządów do czyszczenia.
- Filtry czyścić odpowiednio do stopnia zabrudzenia, jednak co najmniej raz na tydzień.

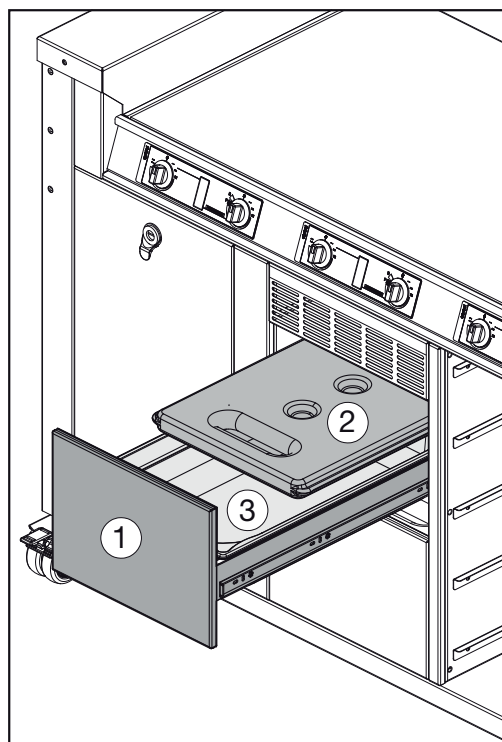
- Wyjąć filtry.



- Oczyszczyć filtry opisanymi powyżej środkami i metodami.
- Po oczyszczeniu włożyć filtry z powrotem.

Czyszczenie opcjonalnej szuflady z opcjonalną płytą eutektyczną

- Opcjonalną szufladę (1) można łatwo otworzyć zgodnie z zasadą „naciśnij, aby otworzyć”.



- Jeśli jest, wyjąć opcjonalną płytę eutektyczną (2) z prowadnic szynowych.
- Jeśli jest, wyjąć opcjonalny pojemnik GN (3).

☞ Zamrożoną płytę chwycić tylko z zabezpieczeniem (np. rękawicami).

- Oczyszczyć szufladę opisanymi wcześniej metodami i wytrzeć ją do sucha.
- Oczyszczyć płytę eutektyczną, stosując opisane wcześniej metody.
- Jeśli jest, wsunąć opcjonalną płytę eutektyczną (2) do prowadnic szynowych.
- Jeśli jest, włożyć opcjonalny pojemnik GN (3).

☞ Zamrożoną płytę chwycić tylko z zabezpieczeniem (np. rękawicami).

- Opcjonalną szufladę (1) można łatwo zamknąć zgodnie z zasadą „naciśnij, aby zamknąć”.

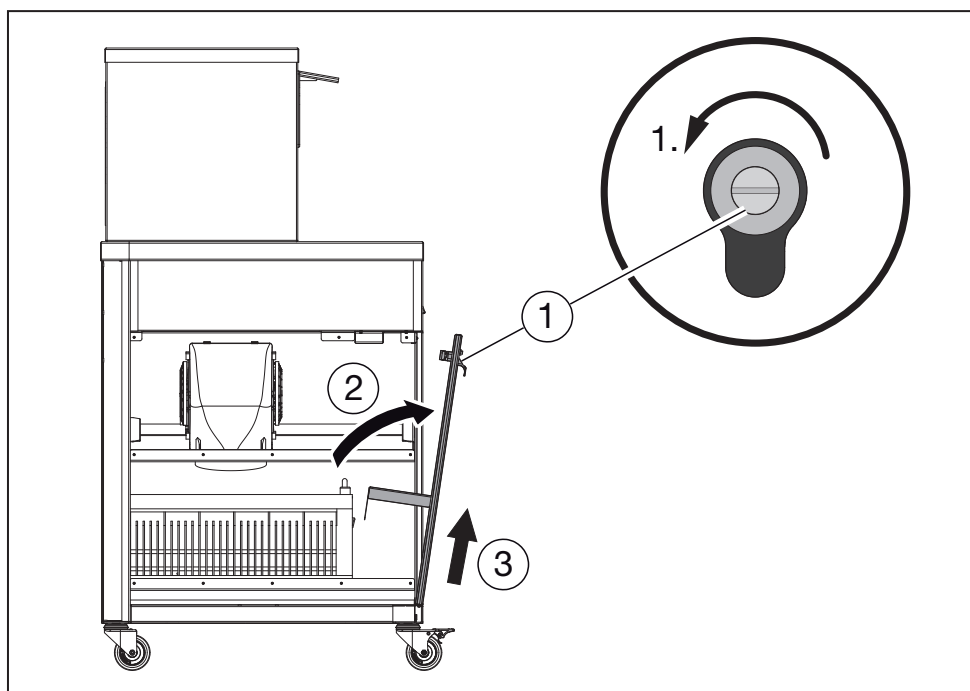
Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów

- ✓ Naczynia usunięte z płyty indukcyjnej i urządzenia zewnętrzne odłączone od sieci
- ✓ Wszystkie przedmioty usunięte z pokrywy urządzenia
- ✓ Urządzenie odłączone od sieci

☞ Przed gruntownym czyszczeniem wyjąć wentylatory i matę filtracyjną z węglem aktywnym, aby ochronić je przed wilgocią.

Zdejmowanie osłony

- Otworzyć (1.) szybkozłączkę (1) za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. wkrętaka).
- Odchylić (2) osłonę nieco w dół, a następnie wyjąć (3) do góry.
- Odłożyć osłonę.



Demontaż wentylatorów



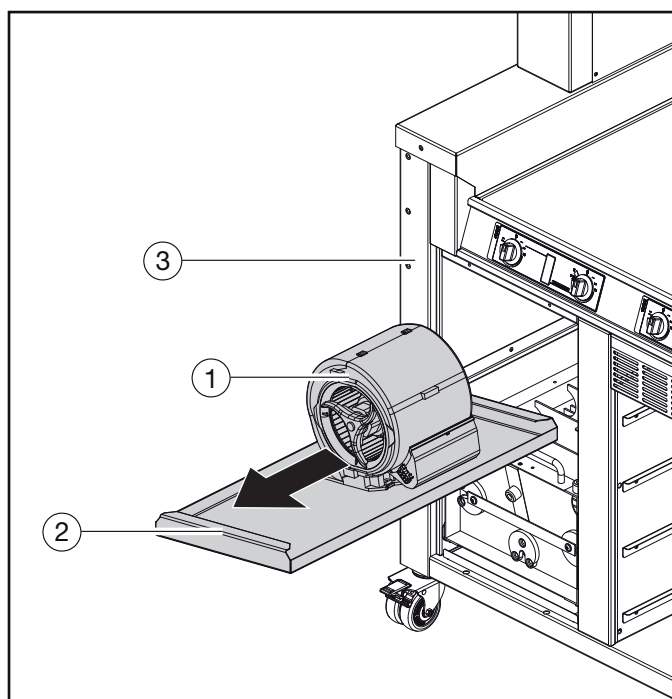
Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia

Wentylatory nie mają zabezpieczenia przed wodą. Dlatego też istnieje ryzyko usterki lub zwarcia w razie kontaktu wentylatorów z wodą podczas czyszczenia.

- Zwracać uwagę na to, aby wentylatory podczas czyszczenia były chronione przed bryzgami wody i wilgocią.

- Wyciągnąć nieco wentylator (1) za uchwyt wspornika blaszanego (2).
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową wentylatora z gniazda na urządzeniu w skrzynce filtrowania zapachów (3).
- Wentylator(1) wraz ze wspornikiem blaszanym (2) wyjąć całkowicie ze skrzynki filtrowania zapachów (3).



Demontaż i czyszczenie (opcjonalnego) filtra ION TEC

☞ Filtr ION TEC można myć w odpowiednio dużej zmywarce lub alternatywnie ręcznie za pomocą odpowiednich akcesoriów.



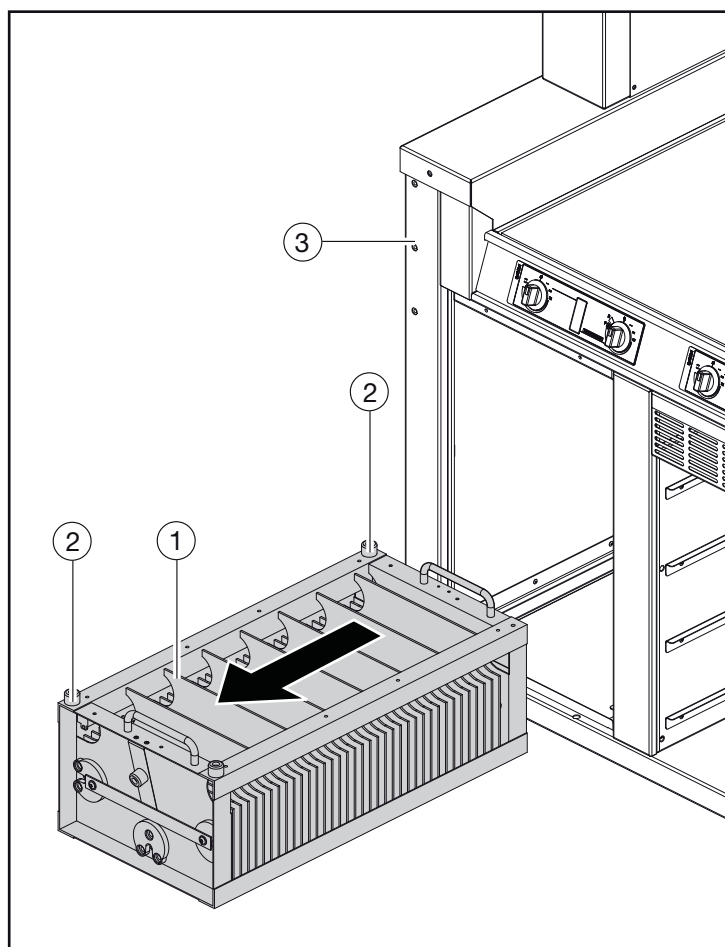
Uwaga!

Nieprawidłowe działanie filtra ION TEC

Filtr ION TEC ma bardzo drobne druty jonizujące, które można uszkodzić podczas montażu/demontażu lub czyszczenia. Ubytek drutów jonizujących może zmniejszyć wydajność etapu filtrowania. Uszkodzenie drutów jonizujących może spowodować nieprawidłowe działanie filtra ION TEC.

- Uważać, aby druty jonizujące pozostały nieuszkodzone. Uszkodzone druty można usunąć, aby przez krótki czas nadal używać urządzenia ze zmniejszoną wydajnością.
- Poinformować serwis firmy B.PRO.

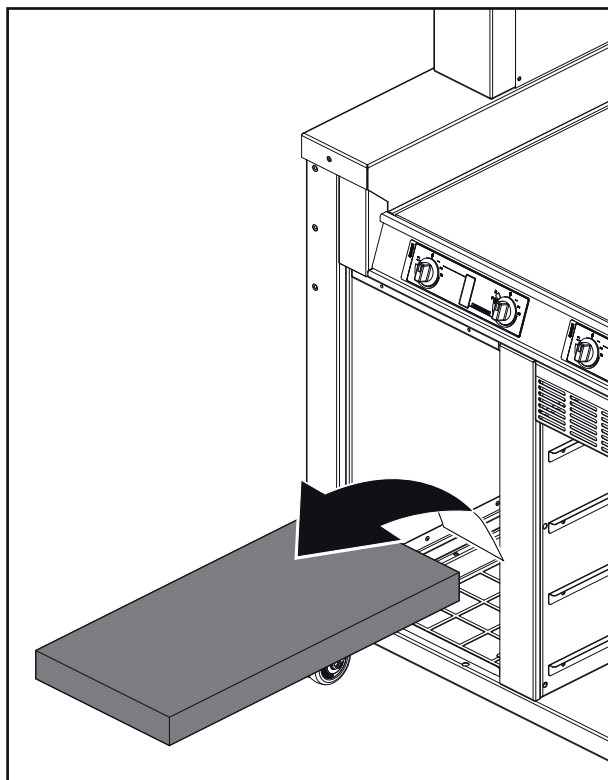
- Wyciągnąć filtr ION TEC (1) za uchwyt ze skrzynki filtrowania zapachów (3) i uważać przy tym, aby nie uszkodzić zabezpieczeń przed przekręceniem (2).



- Oczyszczyć filtr ION TEC opisanymi powyżej środkami i metodami.

Demontaż maty filtracyjnej z węglem aktywnym

- Wyjąć matę filtracyjną z węglem aktywnym.



- Wymienić matę filtracyjną z węglem aktywnym, jeśli upłynął termin wymiany.

↳ Podrozdział „Częstość wymiany/czyszczenia filtrów“

☞ Firma B.PRO rekomenduje, aby podczas każdego czyszczenia skrzynki filtrowania zapachów obrócić matę filtracyjną z węglem aktywnym.

Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów

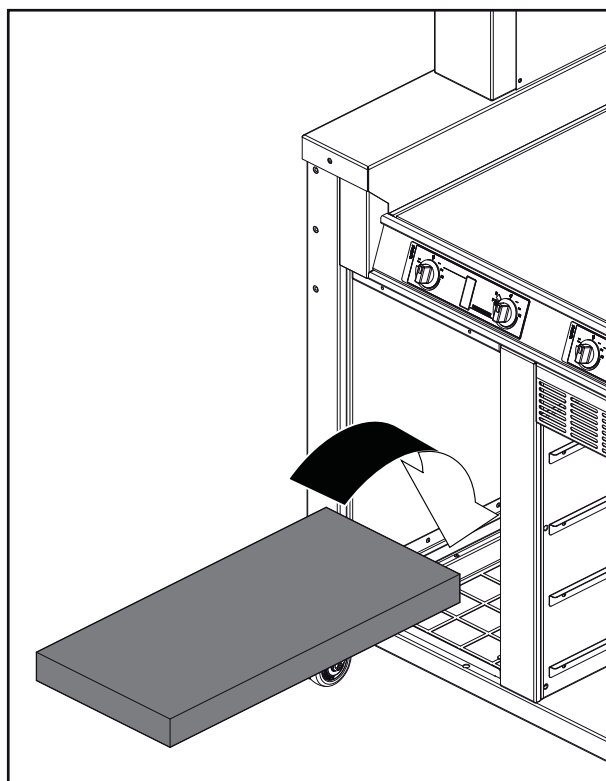
- Oczyszczyć wnętrze skrzynki filtrowania zapachów opisanymi powyżej środkami i metodami.

Wkładanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym

☞ Skrzynkę filtrowania zapachów zawsze wyposażać w 1 matę filtracyjną z węglem aktywnym. Niewłożenie maty filtracyjnej z węglem aktywnym ma następujący negatywny wpływ na wydajność zasysania:

- Puste miejsce filtrowania:
słabsze filtrowanie zapachów, mniejsze ciśnienie spiętrzenia w skrzynce filtrowania zapachów i przez to zmniejszony przepływ powietrza ze skutkiem gorszego wychwytywania oparów.

- Włożyć matę filtracyjną z węglem aktywnym.



Uwaga!

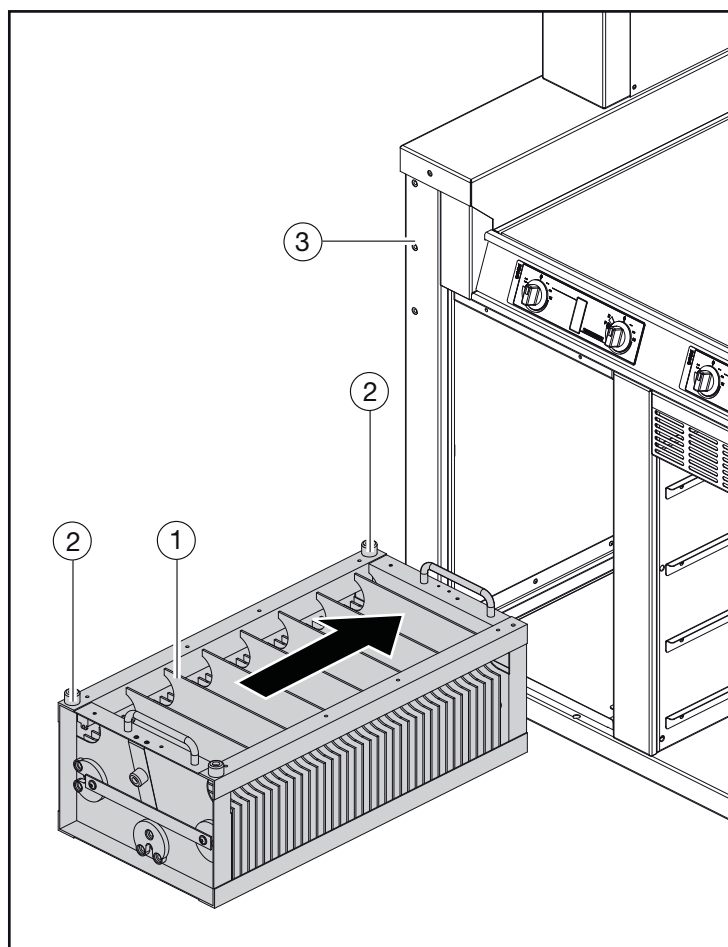
Duże stężenie ozonu w przypadku urządzeń z (opcjonalnym) filtrem ION TEC

W przypadku pracy urządzenia z nieprawidłowo zamontowaną matą filtracyjną z węglem aktywnym lub bez maty dochodzi do zwiększenia stężenia ozonu i w następstwie do podrażnienia dróg oddechowych.

- W razie wyczuwania ozonu wyłączyć urządzenie, zapewnić dobrą wentylację i opuścić pomieszczenie na co najmniej 30 minut.

Wkładanie (opcjonalnego) filtra ION TEC

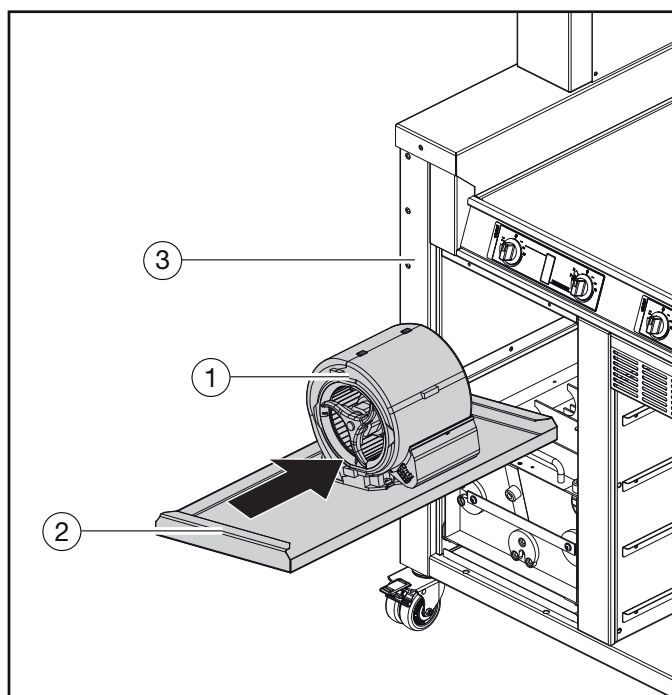
- Przytrzymać filtr ION TEC (1) za uchwyt, wsunąć go całkowicie do skrzynki filtrowania zapachów (3) i uważać przy tym, aby zabezpieczenia przed przekręceniem (2) znajdowały się po lewej stronie.



Wkładanie wentylatora

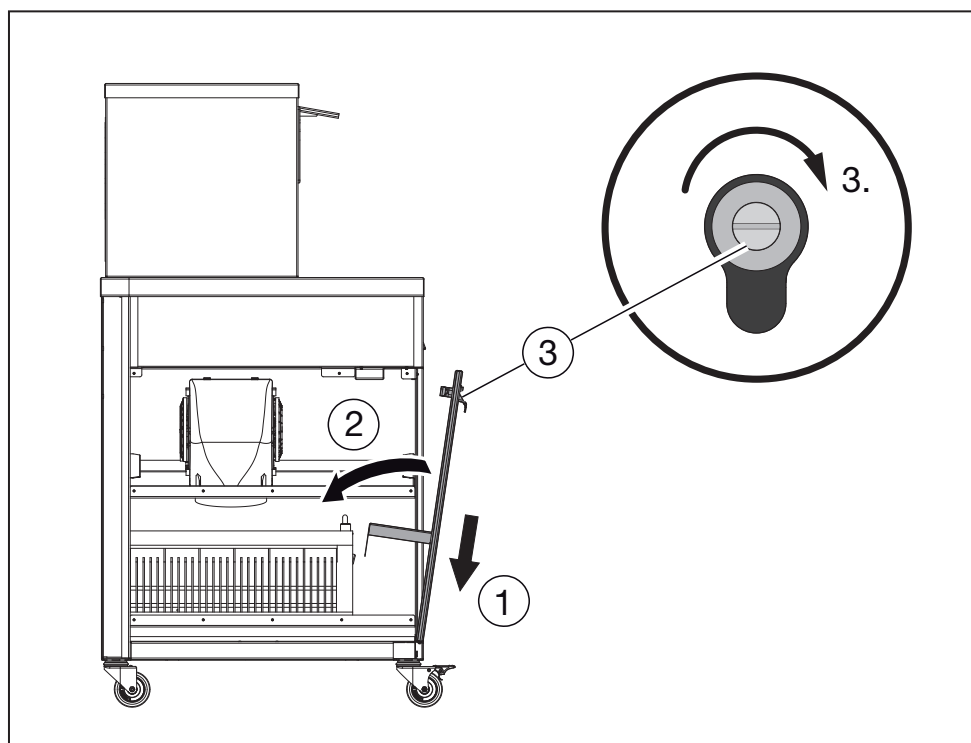
☞ Przy podłączaniu przewodu wentylatora zwrócić uwagę na orientację wtyczki: Wtyczkę można włożyć do gniazda na urządzenia tylko wtedy, gdy wpust we wtyczce jest skierowany do góry.

- Wsunąć wentylator (1), przytrzymując uchwyt wspornika blaszanego (2).
- Włożyć wtyczkę sieciową wentylatora do gniazda na urządzenia w skrzynce filtrowania zapachów (3).



Zamknięcie osłony

- Wstawić osłonę z kołkami prowadzącymi skierowanymi w dół do przewidzianych w tym celu otworów prowadzących (1).
- Domknąć osłonę do góry (2).
- Zamknąć (3.) szybkozłączkę (3) za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. wkrętaka).



Czyszczenie zamkniętej osłony przeciwkaszlowej

Zamkniętą osłonę przeciwkaszlową można rozłożyć w celu wyczyszczenia.

- ☞ Usunąć przedmioty z obszaru rozkładania.
- ☞ W razie potrzeby rozłożyć osłonę przeciwkaszlową w 2 osoby.
- ☞ Rozłożonej osłony przeciwkaszlowej nie używać jako powierzchni do odstawiania przedmiotów.

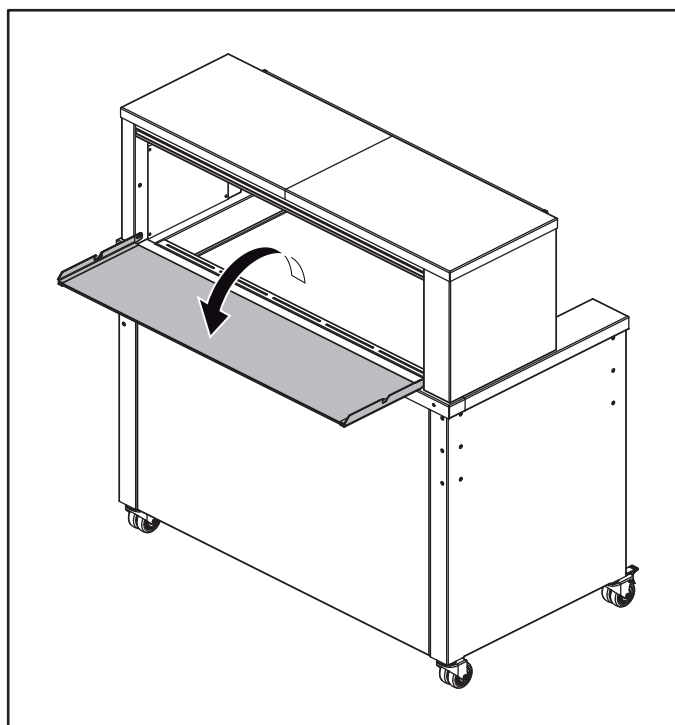


Ostrzeżenie!

Zmiażdżenie kończyn

Podczas składania i rozkładania osłony przeciwkaszlowej oraz ustawiania konsoli istnieje ryzyko zmiżdżenia kończyn.

- Osłonę przeciwkaszlową składać i rozkładać w taki sposób, aby zakleszczenie lub przygniecenie kończyn było niemożliwe.
- Podnieść osłonę przeciwkaszlową, aż nie będzie zachodzić na boczne kołki blokujące i potem ostrożnie rozłożyć ją do przodu.



- Oczyszczyć osłonę przeciwkaszlową opisanymi powyżej środkami i metodami.
- Złożyć osłonę przeciwkaszlową do góry i zawiesić na bocznych kołkach blokujących.

Konserwacja

Regularne zlecenie konserwacji urządzenia

- ☞ Firma B.PRO zaleca regularną konserwację urządzenia przez odpowiednio przeszkolony personel. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania sprawności.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi fachowemu.



Ostrzeżenie!

Niektóre komponenty przewodzą prąd elektryczny

Dotknięcie komponentów przewodzących prąd elektryczny podczas prac konserwacyjnych bądź wymiany części urządzenia podłączonego do sieci może spowodować porażenie prądem.

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
- Odłączyć wtyczkę sieciową celem odcięcia urządzenia od sieci energetycznej.

Sprawdzanie uszczelki osłony skrzynki filtrowania zapachów

- ☞ Regularnie sprawdzać uszczelki skrzynki filtrowania zapachów pod kątem uszkodzeń.
- Sprawdzić uszczelki pod kątem uszkodzeń (kontrola wzrokowa).
- W razie uszkodzenia wymienić uszczelkę.

Pielęgnacja uszczelki osłony skrzynki filtrowania zapachów

- Aby wydłużyć okres trwałości użytkowej uszczelki, konserwować je regularnie (co miesiąc) środkami pielęgnującymi dostępnymi w handlu.

Sprawdzać hamulce kółek

- ☞ Działanie hamulców kółek należy sprawdzać po każdym przemieszczeniu urządzenia.
- Zablokować hamulce kółek.
- Spróbować przesunąć urządzenie (bez użycia nadmiernej siły!).
- W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(-ych) kółka(-ek) jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Czyszczenie kaset filtrowych

- ☞ Częstość czyszczenia kaset filtrowych bardzo mocno zależy od warunków użytkowania urządzenia. Firma B.PRO zaleca czyszczenie filtrów przeciwplamieniowych i filtrów z metalowej siatki gięto-ciągnionej codziennie i jeśli filtrowanie zapachów pogorszy się w normalnym trybie pracy. Czyszczenie kaset filtrowych powinno odbywać się według potrzeb, stwierdzonych podczas kontroli wzrokowej.

- Wymontować kasety filtrowe.
- ↳ Podrozdział „Czyszczenie mostu odsysania“
- Oczyszczyć kasety filtrowe.
- ↳ Podrozdział „Czyszczenie mostu odsysania“

Czyszczenie filtra ION TEC

☞ Częstość czyszczenia filtra ION TEC bardzo mocno zależy od warunków użytkowania urządzenia. Firma B.PRO zaleca czyszczenie filtra ION TEC, jeśli filtrowanie zapachów pogorszy się w normalnym trybie pracy. Do orientacji mogą posłużyć informacje dotyczące wymiany filtrów wyświetlane przez sterownik B.PRO Control.

- Wymontować i oczyścić filtr ION TEC.
- ↳ Podrozdział „Częstość wymiany/czyszczenia filtrów“
- ↳ Podrozdział „Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów“

Wymiana maty filtracyjnej z węglem aktywnym

☞ Częstość czyszczenia maty filtracyjnej z węglem aktywnym bardzo mocno zależy od warunków użytkowania urządzenia. Wizualne rozpoznanie, czy mata filtracyjna z węglem aktywnym jest nasycona, jest niemożliwe. Firma B.PRO zaleca wymianę maty filtracyjnej z węglem aktywnym, jeśli filtrowanie zapachów pogorszy się w normalnym trybie pracy. Do orientacji mogą posłużyć informacje dotyczące wymiany filtrów wyświetlane przez sterownik B.PRO Control.

☞ Firma B.PRO rekomenduje, aby podczas każdego czyszczenia skrzynki filtrowania zapachów obrócić matę filtracyjną z węglem aktywnym.

- Wymontować nasyconą matę filtracyjną z węglem aktywnym.
- ↳ Podrozdział „Częstość wymiany/czyszczenia filtrów“
- Włożyć nową matę filtracyjną z węglem aktywnym.
- ↳ Podrozdział „Czyszczenie skrzynki filtrowania zapachów“
- Zutylizować nasyconą matę filtracyjną z węglem aktywnym.
- ↳ Rozdział „Utylizacja“

Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych

■ Przynajmniej raz na 6 miesięcy zlecać wykwalifikowanemu elektrykowi wykonanie okresowego badania bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych zgodnie z normą DIN VDE 0702.

Czyszczenie kabla sieciowego i wtyczki sieciowej

- Regularnie sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową pod kątem osadów tłuszczu. W przypadku osadów tłuszczu istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. W razie potrzeby oczyścić zabrudzony kabel sieciowy i wtyczkę sieciową.
- Przed czyszczeniem odłączyć urządzenia od sieci elektrycznej.

Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową

■ Przynajmniej raz na 6 miesięcy sprawdzać zgodnie z przepisami DGUV V3 (dawniej BGV A3) lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Naprawa

Upoważnione osoby

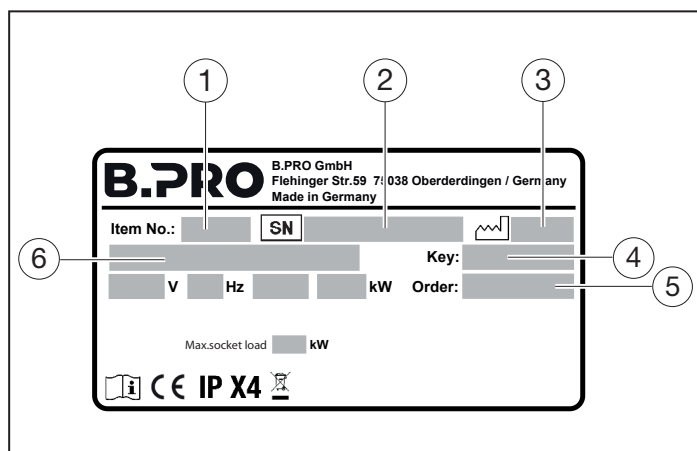
- ☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące autoryzowane punkty serwisowe:
- Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Opis uszkodzenia

Dział serwisowy firmy B.PRO prócz dokładnego opisu defektu wymaga również następujących informacji podanych na tabliczce znamionowej:

- Numer artykułu
- Numer seryjny
- Data produkcji
- Model
- Numer zlecenia produkcyjnego (opcja)

Na urządzeniu są umieszczone dwie identyczne tabliczki znamionowe. Jedna na ścianie środkowej podstawy w obszarze zacisku sieciowego (niewidoczna), druga u góry po prawej stronie w komorze do przechowywania (podstawa).



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Klucz typu
- (5) Numer zlecenia produkcyjnego (opcja)
- (6) Model

Wymiana komponentów

- ☞ Uszkodzone komponenty, łącznie z kablem sieciowym, mogą być wymieniane wyłącznie przez następujące uprawnione punkty serwisowe:
- Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Części zamienne

☞ Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- Nazwa części zamiennej
- Numer artykułu
- Data produkcji urządzenia
- Ilość

☞ Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com)

Adres

B.PRO GmbH

Flehinger Str. 59

75038 Oberderdingen

Phone 07045 44 - 81416

Fax 07045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

Utylizacja

Usuwanie maty filtracyjnej z węglem aktywnym

❗ W przypadku usuwania nasyconej maty filtracyjnej z węglem aktywnym wraz z odpadami z działalności gospodarczej przestrzegać krajowych i lokalnych przepisów dotyczących usuwania odpadów.

- ☞ Bliższych informacji udzielają właściwe organy administracji publicznej (np. urząd miasta lub gminy).
- Prawidłowo usunąć nasyconą matę filtracyjną z węglem aktywnym.

Utylizacja urządzenia



❗ Utylizacja złomu elektrycznego i elektronicznego wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi ze względu na zawarte w złomie substancje może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Dlatego też nie wolno utylizować urządzenia wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu utylizacji urządzeń elektrycznych (np. specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

Na fakt ten wskazuje umieszczony na urządzeniu symbol wg normy DIN EN 50419 – Znakowanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z artykułem 15(2) dyrektywy 2012/19/WE (WEEE). Ponadto przy usuwaniu należy przestrzegać ewentualnych specjalnych regulacji krajowych.

- Urządzenie należy uczynić niezdatnym do użycia (np. przez odcięcie wtyczki sieciowej); to samo dotyczy zamka w drzwiach.
- Przekazać urządzenie do zakładu utylizacji lub punktu zbiórki urządzeń elektrycznych.

☞ Niniejszego produktu nie wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Więcej informacji odnośnie usuwania dostępnych jest u handlowców lub w serwisie firmy B.PRO.

👉 Rozdział „Adres“

Dane techniczne

❶ W zależności od wersji urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi może posiadać dane techniczne różniące się od wyszczególnionych w niej (np. dane układu elektrycznego i chłodniczego, wymiary). Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne Wymiary (wersja standardowa z kółkami Ø 75 mm)

Model	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Wysokość podstawy [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* W przypadku opcjonalnie dostępnych kółek Ø 125 mm standardowa wysokość zwiększa się o 60 mm.

Wymiary z akcesoriami

Model	Długość z 1 półką złożoną/rozłożoną [mm]	Długość z 2 półkami złożonymi/rozłożonymi [mm]	Długość z 1 prowadnicą na tacki złożoną/rozłożoną [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Wymiary COOK I-flex to go (wersja z uchwytem do przesuwania i kółkami Ø 125 mm)

Model	Długość z uchwytem do przesuwania [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Wysokość podstawy [mm]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Pojemność (wersja standardowa)

Model	Płyta indukcyjna [maks.]	Blok szufladowy [szt.]	Komora do przechowywania pojemników GN [maks.]
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

Masa (wersja standardowa)

Model	Masa własna [kg]	Maks. ładowność [kg]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

Nośność elementów domontowanych

Element/akcesorium	Maks. ładowność [kg]
Pokrywa mostu odsysania	15
Prowadnica na tacki (opcjonalna)	25
Półka rozkładana (opcjonalna)	15
Blok szufladowy	20
Płyta indukcyjna 2 x 1/1	34
Płyta indukcyjna 3 x 1/1	51

Płyta eutektyczna

Wymiary – dł. x szer. x wys. [mm]	Materiał	Temperatura eutektyczna [T _{eut}]	Wydajność chłodzenia / ciepło topnienia [kJ]	Masa [kg]
530 x 325 x 30	Polietylen	-3 °C	ok. 1200	4,2

Stopień ochrony

IP X4 (Urządzenie jest chronione przed spryskiwaniem wodą z różnych kierunków.)

Dane elektryczne

Napięcie	220–240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380–415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Maks. pobór mocy przez urządzenie:	Dane – patrz tabliczka znamionowa
Maks. pobór mocy w gnieździe:	Dane – patrz tabliczka znamionowa
Listwa świetlna LED:	16 W
Pole indukcyjne (składające się z głównego i pomocniczego stanowiska gotowania):	3,0 kW
Wentylator dodatkowy:	7 W
Wentylator skrzynki filtrowania zapachów:	290 W
ION TEC:	184 W

Model	Oddawanie ciepła jawne [W]	Oddawanie ciepła utajone [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

Klucz typu

Pozycja klucza typu	1	2	3
Przyłącze sieciowe	230 V / 16 A / 1 N PE (3 m) 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		
Gniazda*	Schuko 230 V / 16 A / 1 N PE A		
	Anglia 230 V / 13 A / 1 N PE B		
	CH T23 230 V 16 A / 16 A / 1 N PE C		
	Dania 230 V 13 A / 1 N PE D		
	Belgia 230 V 16 A / 1 N PE E		
	Francja 230 V 16 A / 1 N PE F		
	Niderlandy 230 V 16 A / 1 N PE G		
	Izrael 230 V 16 A / 1 N PE H		
	Australia 230 V / 15 A / 1 N PE I		
Filtr IONTEC	Zamontowany A		
	Przygotowany B		

* Gniazda są dostępne tylko dla COOK I-flex 2 i COOK I-flex 2 built-in

Środowisko Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: +15 °C do +38 °C
 Wilgotność względna powietrza: bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +38 °C
 Wilgotność względna powietrza: bez obraszania

Emisje

Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).

Materiały

Korpus urządzenia z częściami wewnętrznymi, filtr tłuszczu i filtr przeciwplamieniowy:	Stal nierdzewna
Oslona przeciwozpryskowa, oslona przeciwkaszlowa:	Jednowarstwowe szkło hartowane (ESG)
Prowadnica na tacki:	Stal szlachetna, płyta wiórowa obłożona Resopalem
Reling:	Rura okrągła ze stali szlachetnej
Podstawa korpusu urządzenia:	Cienka blacha powlekana proszkowo, stal szlachetna
Oslona przednia:	Cienka blacha powlekana proszkowo, płyta wiórowa obłożona Resopalem
Filtr przeciwplamieniowy / filtr z siatki metalowej gięto-ciągnionej:	Stal nierdzewna
ION TEC:	Stal nierdzewna
Mata filtracyjna z węglem aktywnym:	2 warstwy granulatu otoczone poliamidem

Wentylator

Strumień objętościowy powietrza na poziom wydajności:

Poziom wydajności 1:	330 m³/h
Poziom wydajności 2:	420 m³/h
Poziom wydajności 3:	550 m³/h

Kasety filtrowe

Kasety filtrowe w moście odsysania są filtrami przeciwogniowymi tłuszczu typu A zgodnie z normą DIN 18869-5 typ A.

Dane do zamówienia

COOK I-flex 2	Numer artykułu	384396; 575013; 575014
COOK I-flex 2 to go	Numer artykułu	384396; 575015; 575016
COOK I-flex 3	Numer artykułu	384397; 575017; 575018
COOK I-flex 3 to go	Numer artykułu	384397; 575019; 575020
COOK I-flex 2 built-in	Numer artykułu	384398; 575021; 575022
COOK I-flex 3 built-in	Numer artykułu	384399; 575023; 575024
COOK I-flex 1	Numer artykułu	384400; 575025
COOK I-flex 1 built-in	Numer artykułu	384401; 575026
Instrukcja obsługi	Numer artykułu	154 959

Akcesoria

Szeroki asortyment akcesoriów

Numer artykułu patrz cennik B.PRO

Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy

Normy Urządzenie spełnia fabrycznie podstawowe wymagania stosowanych norm produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.

Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE



Urządzenie, jeśli dotyczy, spełnia fabrycznie wymagania następujących rozporządzeń/dyrektyw produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji:

- 1935/2004 Rozporządzenie w sprawie materiałów i produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 2006/42/WE Dyrektywa maszynowa
- 2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa
- 2014/30/UE Wytoczne EMV
- 2011/65/UE Dyrektywa RoHS
- 2014/68/UE Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych

Rozporządzenia, przepisy

Podczas obsługi i użytkowania tego urządzenia należy stosować się do poniższych rozporządzeń, przepisów, zasad branżowych towarzystw ubezpieczeniowych, jak również innych krajowych przepisów w aktualnie obowiązującej wersji:

- WE nr 852/2004 Rozporządzenie w sprawie higieny żywności
- Regulacja DGUV 110-003 Prace w kuchniach przemysłowych
- Rozporządzenie DGUV nr 3 Przepisy zapobiegania wypadkom dot. urządzeń i przyrządów elektrycznych.

Na życzenie klienta firma B.PRO może udostępnić kopię deklaracji zgodności WE w swoim dziale serwisu/dystrybucji.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS