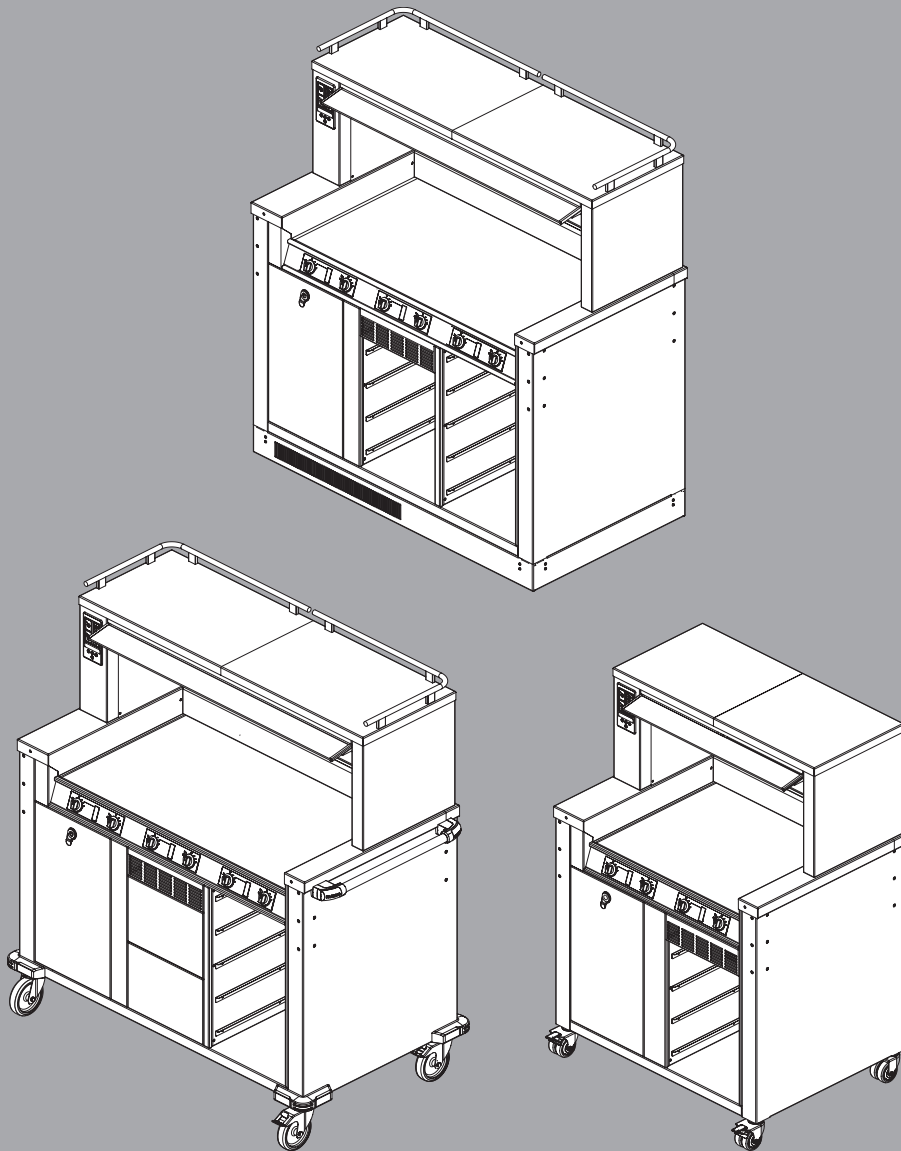


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Traduction du mode d'emploi original





Généralités

Copyright Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

Modifications techniques Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.

Documentation de produit Ceci est le traduction du mode d'emploi original. Groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions typographiques

-  **Indication importante** à propos de particularités ou cas spéciaux.
-  **Informations explicatives** dans des chapitres ou sections d'instructions.
-  **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.
- ✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.
- **Action** ou activité qui doit être effectuée.
-  **Lire et respecter le mode d'emploi**

Modèle d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour un certain modèle d'appareil ou option d'appareil.

Indications d'avertissement



Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

Conséquences possibles en cas de non-respect de l'indication d'avertissement.

- Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.
-

Le mot de signalisation (attention, avertissement, danger) indique le niveau de danger.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Sommaire

A propos de ce produit	Utilisation	7
	Conditions d'utilisation	7
	Caractéristiques du produit	7
	Modèle standard	8
	Options/accessoires	9
Principe de fonctionnement	Flux d'air/Aspiration	10
	ION TEC (en option)	11
	Plaque de cuisson à induction	11
Sécurité	Généralités	12
	A propos de ce produit	12
	Transport	13
	Mise en service	14
	Manipulation et fonctionnement	16
	Mise hors service	23
	Nettoyage et entretien	23
	Maintenance	24
	Réparation	25
	Normes et directives	25
	Identification de produit	25
Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	Utilisation	26
	Domaine d'application	26
	Obligation de surveillance	26
	Alimentation électrique	26
	Utilisation abusive comme jouet	26
	Utilisation abusive comme véhicule	26
	Freins de roues	26
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	26
	Surfaces chaudes	26
	Tiroirs	27
	Sécurité de console	27
	Fonction et utilisation du boulon d'indexage	27
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	28
	Etendue de la livraison	28
	Déballage	28
	Éliminer le matériau d'emballage	28

Vue d'ensemble	Appareil	29
Montage	Préparer le montage	32
	Sélectionner l'emplacement	32
	Mise en place de l'appareil	32
	Installer/retirer le dispositif de liaison de modules	33
	Monter/démonter les plinthes	36
	Conditions préalables au montage	37
	Sélectionner le lieu d'installation	37
	Dimensions de montage	37
	Encastrer l'appareil	37
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	40
	Effectuer le premier nettoyage	40
	Sélectionner l'emplacement	40
	Brancher l'appareil sur la prise de courant	42
	Installation initiale de l'électronique de commande B.PRO Control	43
	Raccorder les appareils externes	43
Manipulation et fonctionnement	Electronique de commande B.PRO Control	45
	Effectuer les réglages via l'écran	46
	Démarrer/arrêter l'aspiration	49
	Aspirer et filtrer les buées de cuisson	50
	Intervalles de changement/nettoyage des filtres	51
	Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température	52
	Commande des zones de cuisson à induction	54
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	58
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	59
	Relever la pièce rapportée et la bloquer	60
	Rabattre la pièce rapportée vers le bas	61
	Changer le montage des pièces rapportées	61
	Monter/retirer l'habillage frontal côté client	63
	Ouvrir/fermer les tiroirs	63
	Plaque eutectique (accu de réfrigération)	63
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	65
Aide en cas de problème	Aucun composant électrique (ventilateurs, éclairage LED, prises de courant) n'est plus alimenté en courant	66
	Le ventilateur ne fonctionne pas	66
	Puissance d'aspiration insuffisante	66
	Filtration diminuée des odeurs	67
	Message d'erreur de l'électronique de commande B.PRO Control	68

	L'aspiration ne fonctionne pas, l'interrupteur marche/arrêt est enclenché, l'affichage de fonctionnement LED ne s'allume pas	68
	Le couvercle ne se laisse pas remettre en place correctement	69
	L'appareil est extérieurement endommagé	69
	Le recouvrement du filtre anti-odeur ne se laisse pas fermer	69
	Perception d'ozone	69
	Le code d'erreur E2 clignote sur l'afficheur à 7 segments	70
	Le code d'erreur E3 clignote sur l'afficheur à 7 segments	70
	Le code d'erreur E4 clignote sur l'afficheur à 7 segments	70
	Le code d'erreur E5, E6 ou E7 clignote sur l'afficheur à 7 segments	70
	Le code d'erreur E8 clignote sur l'afficheur à 7 segments	70
	Le code d'erreur E9 clignote sur l'afficheur à 7 segments	70
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	71
	Intervalle de nettoyage	71
	Méthodes de nettoyage	72
	Produits de nettoyage	72
	Nettoyer l'appareil	73
	Nettoyer le pont d'aspiration	74
	Nettoyer la niche de cuisson à induction	77
	Nettoyer le tiroir en option avec la plaque eutectique en option	78
	Nettoyer le filtre anti-odeur	79
	Nettoyer la protection pare-haleine fermée	87
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	88
	Contrôler les joints d'étanchéité du filtre anti-odeur	88
	Entretenir les joints d'étanchéité du recouvrement du filtre anti-odeur	88
	Contrôler les freins de roues	88
	Nettoyer les cassettes de filtre	88
	Nettoyer les filtres ION TEC	89
	Remplacer le tapis filtrant à charbon actif	89
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	89
	Nettoyer le câble de raccordement et la fiche secteur	89
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	89
Réparation	Personnes habilitées	90
	Description du défaut	90
	Remplacement de composants	90
	Pièces de rechange	91
	Adresse	91
Elimination	Eliminer le tapis filtrant à charbon actif	92
	Elimination de l'appareil	92

Caractéristiques techniques	
Données générales	93
Caractéristiques électriques	94
Clé de type	95
Environnement	96
Ventilateurs	96
Cassettes de filtre	96
Références pour la commande	
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
Mode d'emploi	97
Vaste gamme d'accessoires	97
Normes, directives, règlements, prescriptions	
Normes	98
Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	98
Règlements, prescriptions	98

A propos de ce produit

Utilisation Le COOK I-flex est un puissant système d'aspiration et de filtration pour la collecte et l'épuration des buées lors de la cuisson ou lors de la préparation des repas avec une cuisson à induction intégrée dans le domaine professionnel.

Le COOK I-flex est destiné avant tout à une utilisation dans les structures de restauration des écoles, entreprises, administrations, hôpitaux, maisons de retraite (cantines, restaurants scolaires/universitaires, réfectoires) ainsi que dans la gastronomie et l'hôtellerie.

La plaque de cuisson à induction peut uniquement être utilisée pour la préparation de repas, c'est-à-dire pour tous les processus de cuisson avec des récipients adaptés à l'induction.

Avec le COOK I-flex, on ne peut pas aspirer de flammes nues, telles qu'elles se forment lorsqu'on flambe des aliments ou de la cuisson sur feu ouvert.

Le COOK I-flex ne convient pas pour l'aspiration d'autres vapeurs, gaz ou poussières que ceux formés lors de la cuisson ni pour l'utilisation générale de ventilation ambiante.

Le transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées est interdit. L'appareil ne doit pas être utilisé comme "échelle de fortune" ni comme appareil d'escalade (enfants) (risque de basculement).

L'appareil ne peut pas être utilisé pour le transport ou le stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques.

Conditions d'utilisation Environnement

L'appareil peut être utilisé dans des locaux fermés à une température ambiante de +15 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) ou des zones couvertes. L'appareil ne doit pas être exposé aux intempéries.

N'exploiter l'appareil en aucun cas en extérieur par temps de pluie ou dans des conditions atmosphériques critiques (par exemple orage).

L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m d'altitude.

Initiation de tiers

Si l'appareil est prêté à des tiers, ces personnes doivent être formées à la manipulation sûre de l'appareil et informées sur les dangers éventuels.

Caractéristiques du produit Généralités

Le COOK I-flex est réalisé en standard avec un recouvrement en acier inoxydable et un soubassement en tôle fine galvanisée laquée.

Le COOK I-flex se compose d'un soubassement avec un filtre anti-odeur sur le côté gauche et d'un module rapporté. Le module rapporté est constitué d'un pont d'aspiration et d'une conduite pour l'air d'évacuation.

Le couvercle en deux parties du pont d'aspiration ferme le pont d'aspiration et la conduite pour l'air d'évacuation. Il est amovible et offre une grande surface de rangement. En option, le couvercle peut être pourvu d'une galerie en acier inoxydable.

L'éclairage LED pour les zones de cuisson est installé sous le pont d'aspiration.

Le COOK I-flex est fourni avec une plaque de cuisson à induction intégrée fixe. Cette zone comprend, selon les modèles, une zone de cuisson à induction (côté commande à gauche ou à droite sur le modèle à 1 zone), 2 zones de cuisson à induction (modèle à 2 zones) ou 3 zones de cuisson à induction (modèle à 3 zones), toujours en taille/dimension modulaire GN 1/1.

Sous la plaque de cuisson à induction intégrée fixe, on trouve un espace utile libre avec des rails de guidage en L, pour insérer par exemple des récipients ou modules de cuisson. Un bloc-tiroirs fermé peut être intégré en option.

Le soubassement de l'appareil est disponible en plusieurs combinaisons de couleurs et surfaces.

Un système intelligent avec un flux d'air sur la face avant combiné à un déflecteur d'air en verre de sécurité trempé côté commande assure une aspiration des vapeurs ciblée.

Le train de roulement du COOK I-flex se compose de quatre roues pivotantes de diamètre 75 mm, dont deux avec frein.

Selon le modèle, l'appareil est équipé d'une puissance de raccordement différente (230 V ou 400 V).

Manipulation et fonctionnement

Le COOK I-flex aspire la graisse, l'humidité et les odeurs gênantes lors de la cuisson ou du maintien au chaud, filtre l'air aspiré et le souffle à la face inférieure de l'appareil.

Sur la conduite pour l'air d'évacuation de gauche se trouve l'électronique de commande B.PRO Control, via laquelle toutes les fonctions de l'aspiration peuvent être sélectionnées. Les zones de cuisson à induction sont commandées via l'unité de commande correspondante.

L'appareil dispose d'une sonde de température qui se déclenche pour raisons de sécurité lorsque la température dans les conduites pour l'air d'évacuation dépasse +60 °C. En cas de déclenchement, l'aspiration et la plaque de cuisson à induction sont arrêtées automatiquement.

Modèle standard

Le modèle standard du COOK I-flex comprend:

- Module rapporté constitué d'un pont d'aspiration avec cassettes de filtre intégrées (composées d'un filtre pare-flammes et d'un filtre en métal déployé), conduite pour l'air d'évacuation et électronique de commande B.PRO Control

- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, rabattable pour le nettoyage
- Eclairage LED de la zone de cuisson
- Plaque de cuisson à induction intégrée de manière fixe dans le recouvrement avec électronique de commande B.PRO Control
- Soubassement avec espace utile pour récipients/modules de cuisson, habillage frontal côté client et un filtre anti-odeur côté commande
- 4 roues pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec frein
- Hauteur de l'arête supérieure du soubassement 900 mm
- Câble de raccordement au secteur avec fiche CEE 400 V, 16 A ou fiche à terre latérale 230 V

Options/accessoires

Le COOK I-flex est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Galerie pour pont
- Prise de courant supplémentaire en différentes variantes nationales (uniquement sur modèles à 2 zones avec raccordement au secteur 400 V)
- Filtration électrostatique (ION TEC)
- Corps en différentes options de teintes
- Habillage frontal en différentes options de teintes et surfaces
- Glissière pour plateaux
 - Tube rond côté client
 - Acier inoxydable lisse côté client
 - Resopal côté client
- Glissière pour assiettes
 - Acier inoxydable lisse côté client
 - Resopal côté client
- Tablette sur le petit côté gauche/droit
 - Tube rond
 - Acier inoxydable lisse
 - Resopal
- COOK I-flex to go (modèle Catering) avec poignée de poussée, coins de protection et 4 x roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Bloc-tiroirs
- Bloc-tiroirs garni avec accu de réfrigération (plaque eutectique)
- Kit de liaison entre modules
- Installation
 - 4 x roues pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec freins
 - 4 x roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec freins
 - Pieds en acier inoxydable
- Plinthe
 - Plinthe côté client
 - Plinthe côté commande
 - Plinthe sur le petit côté gauche
 - Plinthe sur le petit côté droit
- Accessoires complets (voir liste de prix de B.PRO)

Principe de fonctionnement

Flux d'air/Aspiration

Le ventilateur supplémentaire (1) génère un flux d'air qui passe à proximité de la plaque de cuisson à induction (2) et est amené au-dessus du bandeau déflecteur d'air (3) jusqu'à l'espace situé au-dessus de la zone de cuisson. Ce flux d'air prévient l'embuement de la vitre pare-haleine et facilite l'aspiration des buées de cuisson dans le pont d'aspiration (4).

Le ventilateur principal (5) génère une aspiration dans le pont d'aspiration (4).

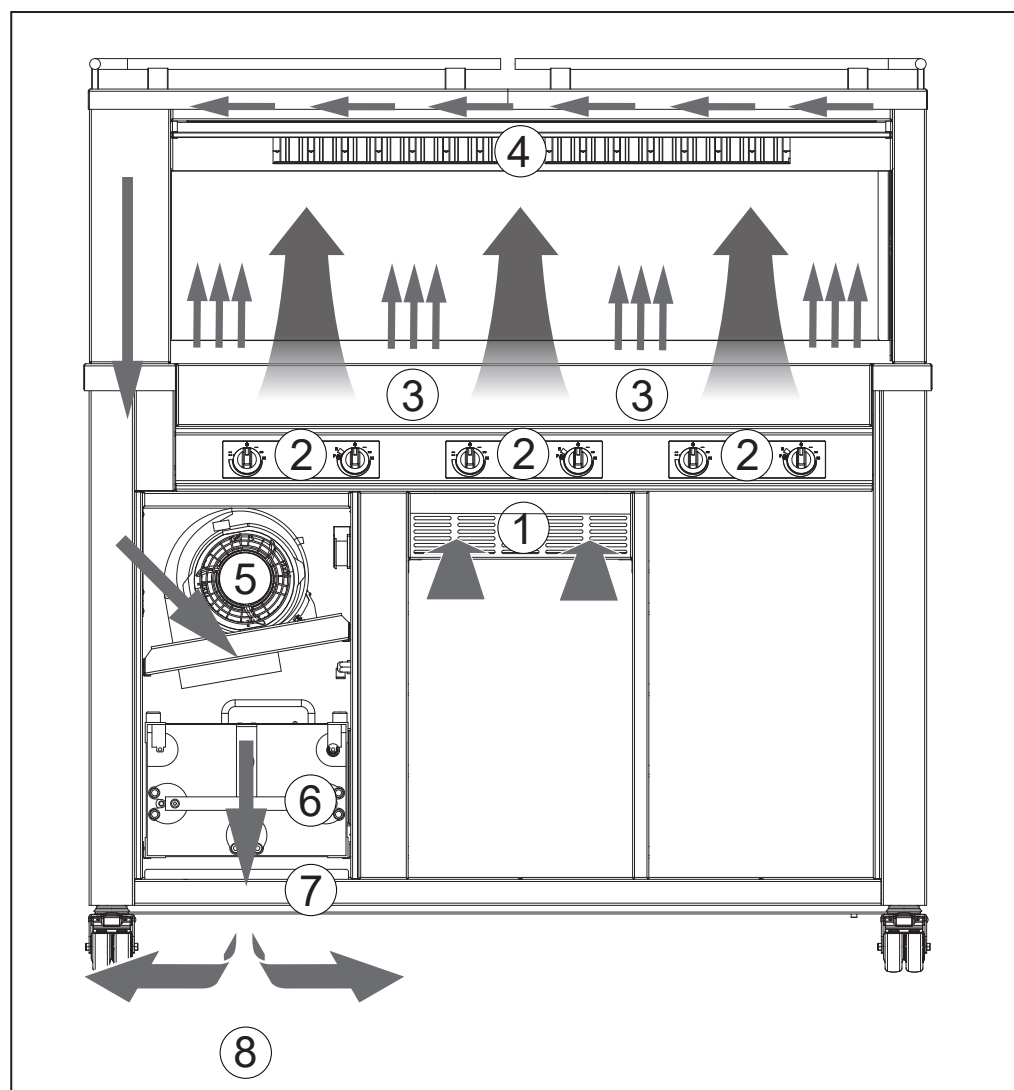
Dans le pont d'aspiration, les cassettes de filtre incorporées (constituées d'un filtre pare-flammes et d'un filtre en métal déployé) séparent et évacuent la graisse.

Les buées préfiltrées sont guidées à travers la conduite pour l'air d'évacuation dans le filtre anti-odeur. Le filtre anti-odeur contient d'autres étages de filtration.

La filtration ION TEC (6) en option diminue les odeurs et la fumée bleue dans les buées aspirées et sépare davantage les particules présentes.

Les buées pré-épurées sont pressées à travers un tapis filtrant à charbon actif (7) dans le dernier étage de filtration. Le charbon actif absorbe alors la plus grande partie des composants odorants des buées.

L'air épuré est ensuite soufflé par en dessous hors de l'appareil (8).



ION TEC (en option)

Le mode d'action de la filtration ION TEC est basé sur le principe de l'accumulation de charges électrostatiques. L'air à épurer s'écoule le long de fils chargés électriquement (fils d'ionisation). Les particules contenues dans l'air vicié sont alors chargées positivement. Les particules chargées sont alors séparées électrostatiquement sur des plaques de collecte dans l'étage de collecteur subséquent.

Les constituants liquides des particules séparées, par exemple huile ou gouttelettes d'émulsion, s'écoulent le long des plaques de collecteur disposées verticalement et s'accumulent dans la cuve de plancher du boîtier. De l'ozone est généré par le champ à haute tension. L'ozone généré oxyde les particules odorantes dans le flux d'air avant d'être absorbé par le charbon actif du tapis filtrant à charbon actif.

Plaque de cuisson à induction

L'énergie chauffe directement et avec peu de déperdition le fond de la casserole ou poêle, sans échauffement superflu de la vitrocéramique. Le produit de cuisson chauffe ainsi plus rapidement. La plaque de cuisson en vitrocéramique est uniquement échauffée par le retour de chaleur des récipients de cuisson. Ceci empêche le plus souvent les repas cuits trop longtemps de brûler. Des récipients de cuisson adaptés à l'induction sont requis.

Détection de récipient: cette fonction détecte si un récipient de cuisson adapté à l'induction est utilisé. Cette fonction détecte également si le récipient de cuisson utilisé est trop petit ou si le récipient a été retiré d'une zone de cuisson restée allumée.

Protection contre la surchauffe/cuisson à vide: si le récipient de cuisson est trop échauffé, la commande réduit l'apport d'énergie de la zone de cuisson. Après une baisse de température, la puissance réglée est à nouveau apportée. En cas de nouvelle surchauffe, ce processus se répète jusqu'à ce que le récipient de cuisson soit retiré ou que la puissance de la zone de cuisson soit réduite ou qu'elle soit arrêtée. Cette fonction de sécurité se déclenche par exemple en cas de cuisson à vide ou de récipients de cuisson inadaptés ou défectueux (le fond du récipient s'est détaché du noyau).

Sécurité

Généralités L'appareil est construit suivant l'état de la technique la plus récente. Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies. Cependant, le fonctionnement de l'appareil recèle des dangers résiduels. Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter.

L'exploitant est responsable du respect des consignes de sécurité de ce mode d'emploi.

Indications d'avertissement

Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service.

L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être conservé de telle manière qu'il soit toujours accessible pour le personnel de service.

Nettoyage et maintenance

Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces. Conserver la fiche secteur et/ou la fiche de l'appareil à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

A propos de ce produit

Utilisation

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu.

L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil.

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées.

N'utiliser en aucun cas l'appareil en extérieur par temps d'orage.

Les utilisateurs de l'appareil doivent être initiés à sa manipulation et avoir compris le mode d'emploi.



Avertissement!







Dommages corporels ou matériels

Lorsque des récipients avec des substances explosibles sont entreposés dans l'appareil et que celui-ci est mis en service, cela peut entraîner une explosion et donc des dommages corporels et matériels.

- Ne pas entreposer de substances explosibles dans cet appareil elles que des récipients pour aérosols avec gaz propulseur inflammable.

Panneaux signalétiques

L'appareil comporte les panneaux signalétiques suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	"Tirer la fiche secteur avant d'ouvrir" selon DIN EN ISO 7010 sur le recouvrement du filtre anti-odeur
	"Défense de pulvériser de l'eau" selon DIN 4844-2 sur la tôle du module de ventilateur dans le filtre anti-odeur
	"Capacité de charge maximale" sur le couvercle du pont d'aspiration et sur la glissière pour plateaux (en option)
	"Equipotentialité" selon IEC 60417 sur la face inférieure de l'appareil côté commande à droite, juste à côté du raccordement d'équipotentialité
	"Avertissement de tension électrique dangereuse" selon DIN 4844-2 sur le filtre ION TEC et à droite à côté de la plaque signalétique dans le soubassement
	"Avertissement de rayonnement non ionisant" selon DIN EN ISO 7010 au milieu derrière le bandeau déflecteur d'air.

Remplacer sans tarder les panneaux signalétiques illisibles, défectueux ou manquants.

Transport Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 15°.

Fixer l'appareil pour l'empêcher de glisser. Les freins de stationnement ne suffisent pas comme sécurité de transport.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport. Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Mise en service **Mise en service après stockage**

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans un local plus chaud avec une humidité de l'air d'autant plus élevée, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface et à l'intérieur de l'appareil.

La présence de ce film d'humidité peut provoquer un défaut de fonctionnement, un court-circuit ou un choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température ambiante.

Lieu d'installation

L'appareil doit uniquement être utilisé sur une surface d'appui plane, horizontale et solide.

Lors du fonctionnement u COOK I-flex dans une niche, une niche de service, une ligne ou avec les variantes encastrées, la sortie de l'air sur la face inférieure du filtre anti-odeur ne doit pas être entravée par des parois ou bandeaux – ni par des bandeaux perforés.

Les écartements minima prédéfinis doivent être respectés. Si l'espace libre est insuffisant, il se produit une retenue de l'air d'évacuation, qui entrave gravement la fonction de l'appareil.

Pour un fonctionnement d'aspiration sans défaut, l'appareil ne peut en aucun cas être exposé aux courants d'air.



Avertissement!

Dommmages corporels et matériels suite à une explosion de graisse ou un feu de graisse dus au déclenchement de dispositifs de pulvérisation d'eau!

Si l'appareil est utilisé dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation d'eau, ces dispositifs peuvent être déclenchés par l'élévation de buées, de vapeurs de cuissons ou de fumées générées par la cuisson. Si de l'eau parvient dans de la graisse/huile chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- Prendre des mesures adaptées pour l'utilisation de l'appareil dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation d'eau, par exemple
 - Employer des agents d'extinction spéciaux adaptés aux feux de graisse et d'huile dans les dispositifs de pulvérisation d'eau.
 - En cas d'utilisation d'eau comme agent d'extinction pendant le fonctionnement de la station de Frontcooking, verrouiller/sécuriser les sprinklers ou les équiper d'une plaque de déflexion.

- N'exploiter en aucun cas l'appareil dans des locaux équipés d'un dispositif de pulvérisation inadapté.
- Dans tous les cas, nous recommandons vivement de prendre contact avec les organismes compétent (par exemple pompiers, assureurs spécialisés, associations professionnelles) afin de définir les mesures à mettre en œuvre avant toute installation de l'appareil dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation.



Avertissement!

Dommages corporels et matériels suite à une explosion de graisse ou un feu de graisse dus à la pluie

Si de l'eau parvient dans de la graisse chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- N'exploiter l'appareil en aucun cas en extérieur par temps de pluie ou dans des conditions atmosphériques critiques (par exemple orage).

Modèle d'appareil à encastrer (COOK I-flex built-in)

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (par exemple lave-vaisselle). Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

La présence de ce film d'humidité peut provoquer un défaut de fonctionnement, un court-circuit ou un choc électrique lorsque l'appareil est branché.

L'emplacement d'encastrement doit être en matériau résistant au feu. L'encastrement doit être effectué par un personnel spécialisé pour éviter toute accumulation de chaleur et tout refoulement de l'air d'échappement.

Ne recouvrir en aucun cas les ouvertures de ventilation du local éventuellement présentes.

Respecter les prescriptions éventuellement applicables concernant des appareils fonctionnant au gaz dans le même local.

Raccordement au secteur

La tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique doivent correspondre aux valeurs correspondantes de la prise de courant.

Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant disposant d'un dispositif différentiel résiduel (disjoncteur différentiel RCD/disjoncteur différentiel FI, chaque phase avec max. 16 A).

L'appareil ne peut pas être utilisé si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil pourraient être détériorés. Les appareils externes raccordés doivent également être arrêtés avant de brancher/débrancher la fiche secteur.

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le corps de la fiche secteur.

Si l'appareil doit être raccordé au réseau électrique via un branchement électrique fixe, l'installation côté bâtiment doit être dotée d'un dispositif de séparation agissant sur tous les pôles et accessible à tout moment. Ce dispositif doit être protégé contre toute mise sous tension accidentelle. Cette protection doit être installée par un électricien qualifié.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer.

L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.

Tenir les enfants à l'écart de l'appareil.

Ne pas exploiter l'appareil sans surveillance.

L'appareil ne peut être utilisé que s'il est en parfait état.

En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle. Faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

🔗 Chapitre "Réparation"

Plaque de cuisson à induction

La plaque de cuisson à induction ne doit pas être utilisée pour chauffer, sécher et stocker des objets ou pour fondre des matériaux. La plaque de cuisson à induction ne doit pas être utilisée comme rangement ou comme surface de dépôt.

Utiliser exclusivement pour des récipients de cuisson adaptés aux cuisinières à induction. Le plus petit diamètre possible pour les récipients de cuisson est de 110 mm. Si le diamètre est plus petit, le récipient de cuisson n'est pas détecté. B.PRO recommande un diamètre minimal de 145 mm.



Avertissement!

Risque de blessure pour les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou implants métalliques

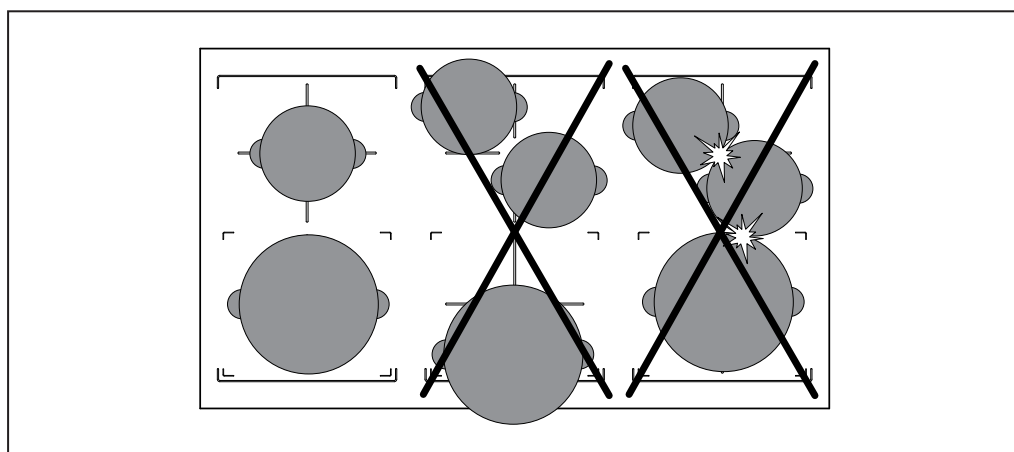
Les champs électromagnétiques peuvent affecter le fonctionnement des stimulateurs cardiaques. Les implants passifs peuvent être échauffés et/ou leur fonctionnement peut être perturbé.

- Les personnes concernées doivent consulter un médecin au préalable.
- Respecter l'information DGUV "BGI/GUV-I5111 Beeinflussung von Implantaten durch elektromagnetische Felder" (Influence des champs électromagnétiques sur les implants).

Pendant le fonctionnement lorsqu'une casserole est posée, les objets portés par l'utilisateur tels que bagues, montres et piercings peuvent s'échauffer s'ils sont approchés trop près de la surface de la zone de cuisson.

Si des objets métalliques (par exemple récipients de cuisson, couverts) sont en contact les uns avec les autres, ceux-ci s'échauffent et il existe un risque de court-circuit. Les surfaces de contact peuvent fondre et causer des brûlures. Ne pas disposer les manches et poignées des récipients de cuisson dans la zone de cuisson.

En fonction du modèle de casserole, les manches et poignées peuvent devenir très chauds. La vitrocéramique elle-même reste chaude après le fonctionnement. Toujours porter un équipement de protection (par exemple gants de protection résistants à la chaleur, maniques).



Eviter toute chute d'objets durs et/ou pointus sur la vitrocéramique. Il existe un risque de rupture. S'assurer qu'aucun matériau fusible, par exemple aliments contenant du sucre, plastiques, feuilles d'aluminium ou émaux, ne se trouve sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou sous une casserole. Eliminer immédiatement le matériau à l'état chaud (par exemple avec un racloir), avant qu'il forme une liaison solide avec la plaque de cuisson vitrocéramique.

S'il est nécessaire de faire bouillir de l'eau sur une plaque de cuisson et de cuisiner avec des graisses ou huiles sur la plaque voisine, une protection contre les projections (tôle de déflexion)

avec une hauteur minimale de 350 mm doit être installée.

Si de l'eau parvient dans de la graisse chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

Le déplacement de récipients de cuisson avec un fond rugueux, de casseroles émaillées défectueuses ou de grains de sable entre le fond des casseroles et la surface de cuisson en vitro-céramique peut générer des rayures. Dans le pire des cas, ces rayures peuvent engendrer des fissures dans la surface.



Danger!

Danger de choc électrique

Les fissures dans la surface de cuisson vitrocéramique entraînent un risque de choc électrique.

- Dès qu'une fissure est visible dans la surface de cuisson vitrocéramique, séparer entièrement l'appareil du secteur (alimentation électrique).
 - Tirer la fiche secteur.
 - S'assurer que l'appareil ne peut être remis en service.
 - Avertir un centre de réparation agréé.
-

Ne pas pousser les récipients de cuisson sur la surface de cuisson en vitrocéramique et ne pas les laisser posés sur le joint silicone périphérique.

Ne pas déposer les récipients de cuisson chauds sur des plans de travail ou surfaces de travail en acier inoxydable. Ceux-ci risquent de se déformer et de subir des dommages durables.

Arrêter les zones de chauffage si aucun récipient de cuisson n'y est posé. Ceci prévient tout échauffement accidentel si une casserole ou poêle vide y est posée. Ceci risquerait d'endommager les récipients de cuisson et/ou la surface de cuisson en vitrocéramique.

L'échauffement excessif des récipients de cuisson peut les endommager de façon irréparable. Le fond de la casserole ou poêle peut se détacher du noyau. La chaleur n'est plus transmise suffisamment vite jusqu'au fond de la casserole ou poêle et ainsi jusqu'aux aliments. Le générateur à induction détecte une surchauffe et réduit l'apport d'énergie.

Ne pas utiliser de plaques d'adaptation pour induction. Même si des récipients y sont posés, ces plaques peuvent causer des surchauffes et endommager de manière irréparable la surface de cuisson en vitrocéramique et l'unité d'induction. Le commutateur de sécurité (protection contre la surchauffe) en cas de récipient de cuisson vide peut être affecté ou ne plus fonctionner. L'utilisation de plaques d'adaptation pour induction ne permet pas de profiter des avantages de l'induction.

Après l'utilisation, arrêter la plaque de cuisson avec le bouton rotatif correspondant. Ne pas se reposer sur la détection de récipient.

L'air aspiré pour le refroidissement doit être exempt de graisse et plus froid que 38 °C.

Les ouvertures d'aération sur l'appareil ne doivent en aucun cas être couvertes. Dans ces deux cas, il existe un risque de surchauffe des générateurs de la plaque de cuisson à induction.

Bandeau déflecteur d'air, protection contre les éclaboussures et filtre

Un fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si le déflecteur d'air, la protection contre les éclaboussures et tous les éléments filtrants (cassettes de filtre, filtres ION TEC (en option) et tapis filtrants à charbon actif) sont correctement montés.

Si l'appareil est exploité sans filtre pare-flammes, il y a danger d'incendie accru en cas d'aspiration d'une flamme nue, par exemple suite à un incendie aléatoire dans la zone de cuisson.

Pare-haleine

La protection pare-haleine est en verre de sécurité trempé et offre une protection élevée contre les chocs et secousses. Les chocs et secousses ne peuvent pas engendrer de dommages indélébiles de la vitre (par exemple fendillements). En cas de détérioration, le verre de sécurité trempé casse en petits morceaux, en partie imbriqués les uns dans les autres et ne présente de ce fait qu'un faible risque de blessure.

La protection pare-haleine ne peut pas être utilisée comme surface de rangement lorsqu'elle est rabattue, sous peine de risque de bris.

Surveillance de température

Avec le COOK I-flex, on ne peut pas aspirer de flammes nues, telles qu'elles se forment lorsqu'on flambe des aliments ou de la cuisson sur feu ouvert.

En cas d'incendie avec flamme nue dans la zone de cuisson, l'appareil aspire de l'air très chaud. L'appareil dispose d'une sonde de température qui se déclenche lorsque la température dans les conduites pour l'air d'évacuation dépasse +60 °C. En cas de déclenchement, l'aspiration et la plaque de cuisson à induction raccordée sont arrêtées. La mise hors service est affichée sur l'électronique de commande B.PRO Control.

Après le refroidissement de l'appareil, l'électronique de commande B.PRO Control doit être ré-initialisée par mise hors service et en service. En outre, un contrôle visuel de tous les filtres, du pont d'aspiration, de la conduite pour l'air d'évacuation, du filtre anti-odeur et du ventilateur doit être effectué pour détecter des résidus de combustion éventuels. Avant une nouvelle mise en service de l'appareil, toutes les détériorations doivent être éliminées par une personne habilitée.

Formation de condensat dans la zone de sortie d'air

L'humidité dégagée lors de la cuisson s'échappe avec l'air sortant du filtre anti-odeur. En cas de présence élevée d'humidité et de basses températures du sol, de la condensation peut se former au niveau du sol en dessous du filtre anti-odeur. En raison du risque de glissade et de dégâts au plancher, on doit dans ce cas essuyer régulièrement le liquide.

Appareils externes, récipients de cuisson, casseroles, poêles, etc.

Les consignes et indications concernant l'exploitation, les dangers etc. dans les modes d'emploi des appareils électriques de cuisine (par exemple plongeur, mixeur manuel) sont à respecter.

Contrôler la puissance de raccordement des appareils externes à l'aide des caractéristiques techniques avant le raccordement à la station du COOK I-flex.

Lorsque le COOK I-flex est raccordé, les appareils externes doivent être désactivés avant de brancher ou débrancher leurs fiches secteur dans les prises de courant d'appareils en option, sinon les circuits électriques des deux appareils peuvent être endommagés (carbonisation des contacts de la fiche et/ou des contacts de la prise).

Utiliser uniquement des casseroles, poêles et récipients de cuisson adaptés.

S'il est nécessaire de faire bouillir de l'eau sur une plaque de cuisson et de cuisiner avec des graisses ou huiles sur la plaque voisine, une protection contre les projections (tôle de déflexion) avec une hauteur minimale de 350 mm doit être installée.

Si de l'eau parvient dans de la graisse chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

Capacités portantes

Les glissières pour plateaux en option ainsi que le couvercle de l'appareil sont conçus pour le placement de vaisselle et/ou plateaux et ne peuvent pas être chargés avec des objets lourds.

Des charges trop importantes sur les surfaces de rangement peuvent entraîner par exemple le glissement ou le basculement d'objets. Ceci peut causer des blessures (par exemple écrasements, contusions, coupures).

Il n'est pas permis de s'asseoir sur l'appareil ni sur les pièces rapportées en option.

Le couvercle de l'appareil peut être chargé au max. de 15 kg.

Charge répartie admissible par pièce rapportée:

- Tablette basculante: 15 kg
- Glissière à plateaux: 25 kg
- Bloc-tiroirs: 20 kg
- Plaque de cuisson à induction (deux zones de cuisson): 17 kg (correspond sur le modèle à 3 zones à une charge répartie maximale de 51 kg pour la plaque de cuisson à induction)

Le chargement maximal pour l'ensemble de l'appareil est de 60 kg (modèle à 2 zones) et 85 kg (modèle à 3 zones).

Bloc-tiroirs (en option avec plaque eutectique)

Les tiroirs sont équipés de rails de guidage. Les tiroirs peuvent être ouverts facilement par le principe Push-to-open et refermés par le principe Push-to-close. Il existe un risque de coincement des membres lors de la fermeture des tiroirs.

La plaque eutectique en option assure un refroidissement constant de l'article placé dans les tiroirs (par exemple aliments, récipients de cuisson). Elle n'atteint sa capacité de refroidissement complète que lorsqu'elle est totalement gelée.

➞ Mode d'emploi séparé pour les plaques eutectiques.

Ne pas conserver la plaque eutectique dans un compartiment chauffant ni la chauffer. En cas d'échauffement, la plaque eutectique risque de se déformer et de perdre son étanchéité. De plus, à l'état gelé, elle est sensible aux chocs. Ne pas laisser tomber ni heurter la plaque eutectique dans l'état gelé, celle-ci pouvant sinon perdre son étanchéité. Dans le pire des cas, la plaque eutectique peut éclater.

Prescriptions d'hygiène

Lors de la distribution de repas, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.

Lieu d'installation

Modèle d'appareil avec freins de stationnement

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. L'appareil peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu. Faire remplacer immédiatement les roues défectueuses par un centre de service après-vente habilité en cas de freinage insuffisant.

➞ Chapitre "Réparation"

Modèle d'appareil avec pieds

Tous les pieds doivent être réglés de manière à ce que l'appareil soit stable et ne vacille pas.

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, mettre l'appareil hors service et tirer la fiche secteur de la prise de courant. Retirer les objets des surfaces de rangement existantes et des tiroirs en option. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de l'appareil ou hors de celui-ci. Retirer au préalable tous les objets de l'appareil.

L'appareil ne peut en aucun cas être déplacé avec des objets chauds (par exemple récipients de cuisson chauds). Ceci peut causer des brûlures et/ou ébouillancements extrêmement graves.

Déplacer l'appareil à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (< 3 km/h). Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner

l'appareil en cas d'urgence. Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, une personne supplémentaire est nécessaire pour le sécuriser.

L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 15°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est < 15°.

Lors du transport sur des surfaces inclinées, il y a risque de basculement. Si nécessaire, placer l'appareil sur une palette et prendre des mesures de sécurité particulières (par exemple verrouillage de la zone de danger, personnes supplémentaires) pour le transport.

Lors du transfert de l'appareil sur ou depuis une palette, ne jamais utiliser de chariot à fourche. Ceci peut endommager le soubassement et causer des dommages matériels importants. Toujours faire effectuer le chargement ou le déchargement de l'appareil sur ou depuis une palette par plusieurs personnes. Toujours porter l'équipement de protection adéquat (par exemple gants de protection).

Respecter à ce sujet les informations correspondantes des associations professionnelles ainsi que les dispositions nationales dans leur dernière version.

Modèle d'appareil avec roues

Si l'appareil est placé sur une surface inclinée, sécuriser l'appareil contre tout déplacement accidentel à l'aide de mesures de sécurité supplémentaires (par exemple cales) en plus des freins de blocage.

Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, éviter de surcharger les roues:

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés.
- Éviter les chocs.
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches.
- Ne pas rouler sur des sols inégaux.

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Toujours déplacer l'appareil à 2 personnes le prenant chacune à deux mains par le corps. En raison du poids de l'appareil, en cas de déplacement par une seule personne, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

Veiller à ne pas se coincer les mains entre l'appareil et les murs ou d'autres objets (par exemple armoires).

En raison de la faible garde au sol, transporter l'appareil à l'aide de moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage) sur des surfaces inclinées ou des rampes.

Modèle d'appareil avec pieds ou variante encastrée

Transporter l'appareil à l'aide de moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage) sur des surfaces inclinées ou des rampes.

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil pourraient être détériorés.

Les appareils externes raccordés aux prises d'appareil en option doivent également être arrêtés avant de brancher ou de débrancher la fiche secteur.

Nettoyage et entretien

Préparation de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, arrêter entièrement l'appareil (y compris toutes les zones de cuisson) et tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, des défauts de fonctionnement peuvent intervenir. Il y a en outre danger d'électrocution. Retirer les appareils externes éventuellement raccordés. Retirer les objets des surfaces de rangement existantes et des tiroirs en option.

Avant de nettoyer le filtre anti-odeur, enlever le couvercle du filtre anti-odeur. Tirer la fiche secteur du ventilateur de la prise de courant d'appareil du filtre anti-odeur. Retirer entièrement le ventilateur du filtre anti-odeur, avec la plaque de support. Retirer le filtre ION TEC en option et le tapis filtrant à charbon actif. Retirer le couvercle du pont d'aspiration. Retirer les cassettes de filtre.

Tapis filtrant à charbon actif

Le tapis filtrant à charbon actif doit être protégé de l'humidité. Un tapis filtrant à charbon actif humide ne peut en aucun cas être séché dans un four à micro-ondes, sous peine de grave danger d'incendie.

Hygiène

Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

Intervalle de nettoyage

Nettoyer quotidiennement ou après chaque utilisation (selon le degré d'encrassement) le pont d'aspiration avec cassettes de filtre, lèchefrite, plaque de cuisson à induction avec bandeau déflecteur d'air et pré-filtre pour la plaque de cuisson à induction. Remplacer le tapis filtrant à charbon actif lorsqu'il est saturé.

Nettoyer le filtre anti-odeur en fonction du degré d'encrassement, au moins cependant une fois par semaine. Nettoyer l'ION TEC (en option) en fonction du degré d'encrassement. Respecter également les indications de changement de filtre sur la commande B.PRO Control.

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

🔗 Chapitre "Nettoyage et entretien"

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.

Produits de nettoyage

Ne pas utiliser de pièces métalliques pour le nettoyage. Les pièces métalliques peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer de la corrosion.

Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage. Ceux-ci peuvent endommager l'appareil.

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.

Pour le nettoyage initial de la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson à induction, seuls des grattoirs de nettoyage en parfait état peuvent être utilisés. Les grattoirs de nettoyage endommagés rayent la surface.

Parties d'appareils, objets et repas chauds

L'appareil, en particulier la plaque de cuisson à induction, peut s'échauffer pendant le fonctionnement et causer des brûlures.

Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant le nettoyage.

Eau de nettoyage

Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Éliminer l'eau de nettoyage des tiroirs éventuels, du filtre anti-odeur, du pont d'aspiration et de la plaque de cuisson à induction.

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a risque de glissade. Il existe également un risque de court-circuit ou de choc électrique.

Essuyer intégralement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée de l'appareil.

Maintenance Freins de roues

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins.

Faire remplacer immédiatement les roues défectueuses par un centre de service après-vente habilité en cas de blocage insuffisant.

🔗 Chapitre "Réparation"

Contrôle périodique de sécurité électrique

Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0702.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation Personnes habilitées

L'appareil peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service de B.PRO

En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.

Les pièces d'usure, en particulier la rampe lumineuse LED, sont exclues de la garantie.

Remplacement d'une rampe lumineuse LED défectueuse, d'une plaque de cuisson à induction et d'un cordon d'alimentation défectueux

La rampe lumineuse LED, la plaque de cuisson à induction ainsi que le cordon d'alimentation peuvent uniquement être remplacés par des personnes compétentes (par exemple électricien qualifié) avec utilisation de pièces de même spécification.

Normes et directives Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

Identification de produit L'appareil est pourvu de plaques signalétiques. En cas d'enlèvement des plaques signalétiques, la garantie devient caduque.

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles

Utilisation L'accès d'enfants/adolescents à ce produit entraîne cependant des dangers potentiels supplémentaires.
Cette information complémentaire décrit les potentiels de danger supplémentaires prévisibles, sans cependant prétendre être complète.

Dangers généraux et spéciaux

Domaine d'application L'appareil peut uniquement être utilisé pour le but d'utilisation indiqué dans le présent mode d'emploi.

Obligation de surveillance L'appareil ne peut PAS être déplacé ni exploité sans surveillance. L'obligation de surveillance est axée fondamentalement sur les lois et prescriptions respectivement en vigueur des organismes nationaux correspondants tels que par exemple le législateur, les associations professionnelles, les prescriptions au niveau régional ou communal et/ou d'autres organismes.

Alimentation électrique L'utilisation d'un appareil fonctionnant à l'électricité implique une obligation de surveillance accrue pour la personne de surveillance.
L'appareil ne peut PAS rester sans surveillance lorsqu'il est sous tension. Recommandation: Exploiter l'appareil via une prise de courant qui peut être désactivée via un interrupteur principal/central. Cet interrupteur principal/central doit être installé hors de portée des enfants.
Eviter une sollicitation en traction du câble de raccordement au secteur. Ceci vaut également en cas d'utilisation d'un câble spiralé.

Utilisation abusive comme jouet Il n'est PAS permis de monter ou grimper sur l'appareil. L'utilisation abusive précitée peut conduire à un basculement de l'appareil et ainsi à une mise en danger ou à des dommages corporels éventuels. Ceci peut entraîner des blessures aux membres.

Utilisation abusive comme véhicule L'appareil ne doit PAS être utilisé comme véhicule ou moyen de transport. Ne pas se coucher sous l'appareil. L'appareil pèse lourd et a donc un potentiel énergétique important lorsqu'il est en mouvement.
L'utilisation abusive précitée peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.

Freins de roues Dès que l'appareil est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire, les freins de roues présents doivent être actionnés. Les freins de roues ont des ouvertures qui, pour des raisons techniques, ne peuvent pas être réalisées autrement.
En cas d'actionnement sans surveillance des freins de roues, ces ouvertures peuvent conduire à l'écrasement de membres.

Utilisation non conforme comme espace de stockage L'appareil ne doit PAS être utilisé comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.

Surfaces chaudes L'appareil peut présenter des surfaces chaudes avec des températures de surface > 60 °C. Ceci est dû à des raisons techniques afin de garantir le but d'utilisation conforme à la destination et

les caractéristiques techniques et performances de l'appareil garanties par B.PRO.
Des températures de surface élevées peuvent provoquer des brûlures en cas de contact prolongé.

Tiroirs L'appareil peut présenter dans le soubassement des tiroirs ou d'autres structures de taille correspondante dans lesquels les enfants pourraient pénétrer. Dès lors, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Avant la mise en service et avant le remisage de l'appareil mis hors service, contrôler qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans ces compartiments d'armoire.

Sécurité de console L'appareil peut être équipé comme accessoire en option d'une glissière pour plateaux rabattable. Cette glissière pour plateaux doit de manière générale être relevée uniquement pendant l'utilisation de l'appareil.
La glissière pour plateaux doit uniquement être chargée avec la charge répartie mentionnée dans le présent mode d'emploi. Veiller en particulier au verrouillage correct du boulon d'indexage en option dans l'état rabattu et relevé de la glissière pour plateaux.



Avertissement!

Coincement de parties du corps

Lors de la mise en place sans surveillance de la console et du blocage à l'aide du boulon d'indexage, il peut se produire des pincements de parties du corps.

- La mise en place des consoles et leur fixation doivent toujours être effectuées sous surveillance.

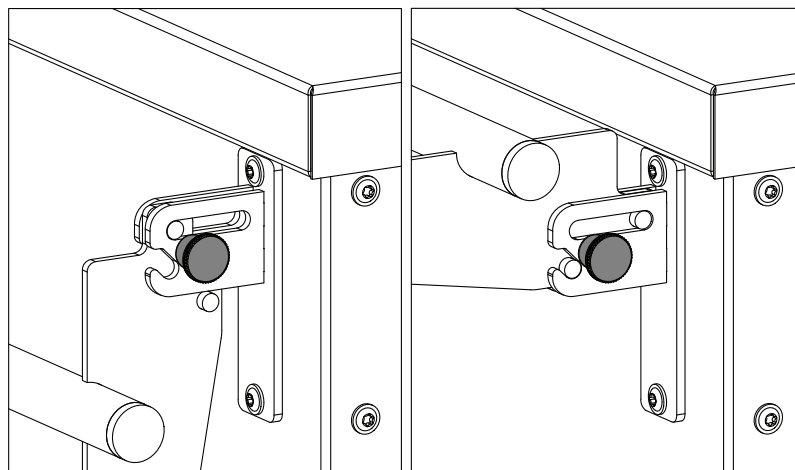
Fonction et utilisation du boulon d'indexage

Modèle de charnière avec boulon d'indexage

- Tirer le boulon d'indexage vers l'extérieur et le maintenir.
- Rabattre/relever la pièce rapportée.
- Relâcher le boulon d'indexage.

Lors du relevage de la pièce rapportée, le boulon d'indexage s'enclenche automatiquement. Le blocage est actif.

Position du boulon d'indexage en état rabattu/relevé:



Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour détecter les dommages de transport éventuels (contrôle visuel).

- Mentionner les dommages de transport sur le bulletin d'expédition en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et envoyer une réclamation avec le bulletin d'expédition auprès de B.PRO pour les dommages.
– ou –
Ne pas accepter l'appareil et le renvoyer à B.PRO via le transporteur.

☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison

Les livraisons standard comprennent:

- Appareil/Module
- Mode d'emploi

L'étendue exacte de la livraison et le modèle de l'appareil sont mentionnés sur les documents de livraison.

Déballage



Attention!

Domage matériel

Lors du transfert de l'appareil sur ou depuis une palette, ne jamais utiliser de chariot à fourche. Ceci peut endommager le soubassement et causer des dommages matériels importants.

- Toujours porter l'équipement de protection adéquat (par exemple gants de protection).
- Toujours faire effectuer le chargement ou le déchargement de l'appareil sur ou depuis une palette par plusieurs personnes.
- Respecter les informations correspondantes des associations professionnelles ainsi que les dispositions nationales dans leur dernière version.

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.

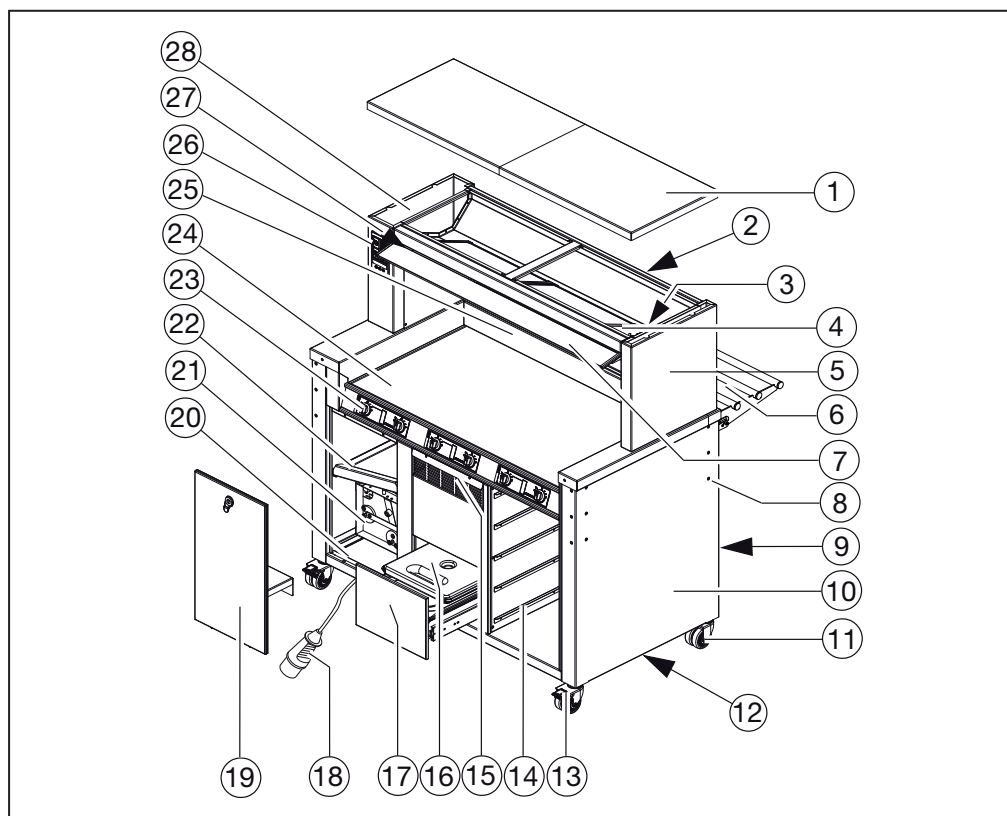
Eliminer le matériau d'emballage

☞ Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

- Envoyer le matériau d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

Vue d'ensemble

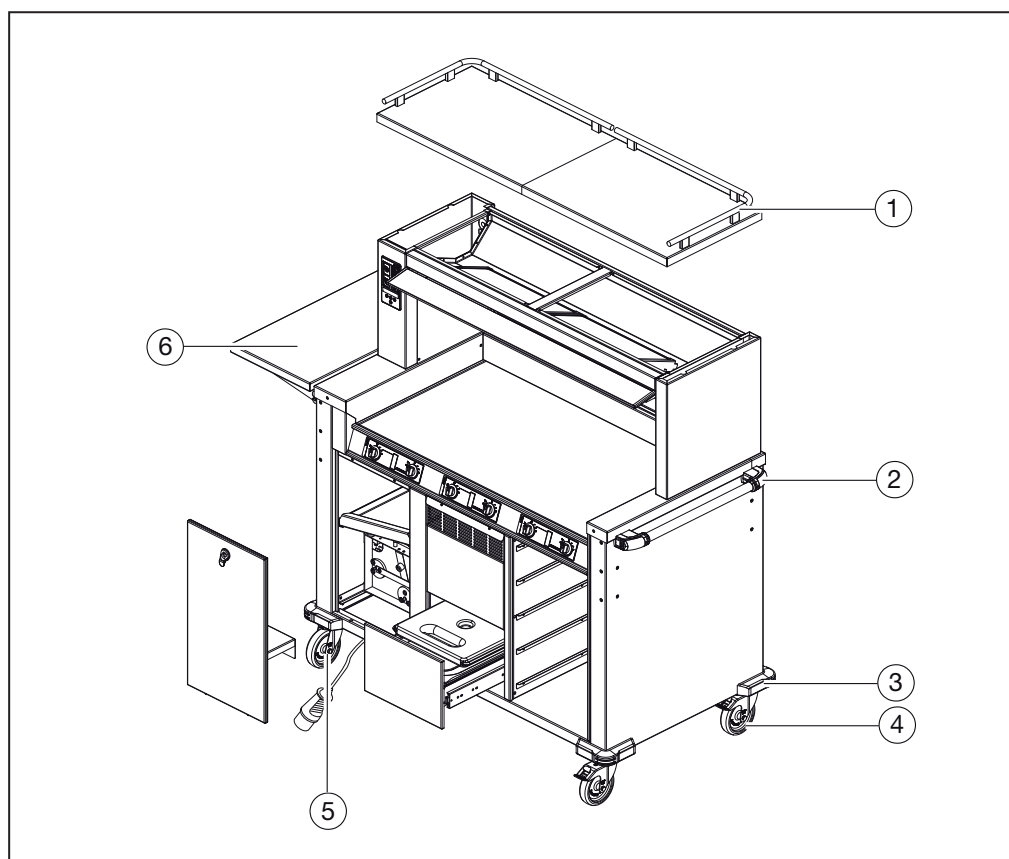
Appareil **Modèle d'appareil Standard - COOK I-flex 1/2/3 avec accessoires en option**



- (1) Couvercle (en deux parties) du pont d'aspiration
- (2) Pare-haleine fermé côté client en verre de sécurité trempé
- (3) Evacuation
- (4) Cassette de filtre composée de filtre pare-flammes et filtre en métal déployé
- (5) Pont d'aspiration
- (6) Glissière pour plateaux côté client (en option)
- (7) Pare-haleine côté commande en verre de sécurité trempé
- (8) Possibilités de fixation de glissières pour plateaux/tablettes/poignée de poussée en option
- (9) Habillage frontal côté client (en option)
- (10) Joue latérale du soubassement
- (11) Roue pivotante
- (12) Raccordement pour liaison d'équipotentialité (sur la face inférieure de l'appareil)
- (13) Roue pivotante avec frein
- (14) Espace de rangement avec rails de guidage
- (15) Bandeau de maintenance pour pré-filtre du ventilateur de la plaque de cuisson à induction
- (16) Plaque eutectique (en option)
- (17) Tiroir (en option)
- (18) Câble de raccordement au secteur avec fiche CEE
- (19) Recouvrement du filtre anti-odeur
- (20) Tapis filtrant à charbon actif
- (21) ION TEC (en option)

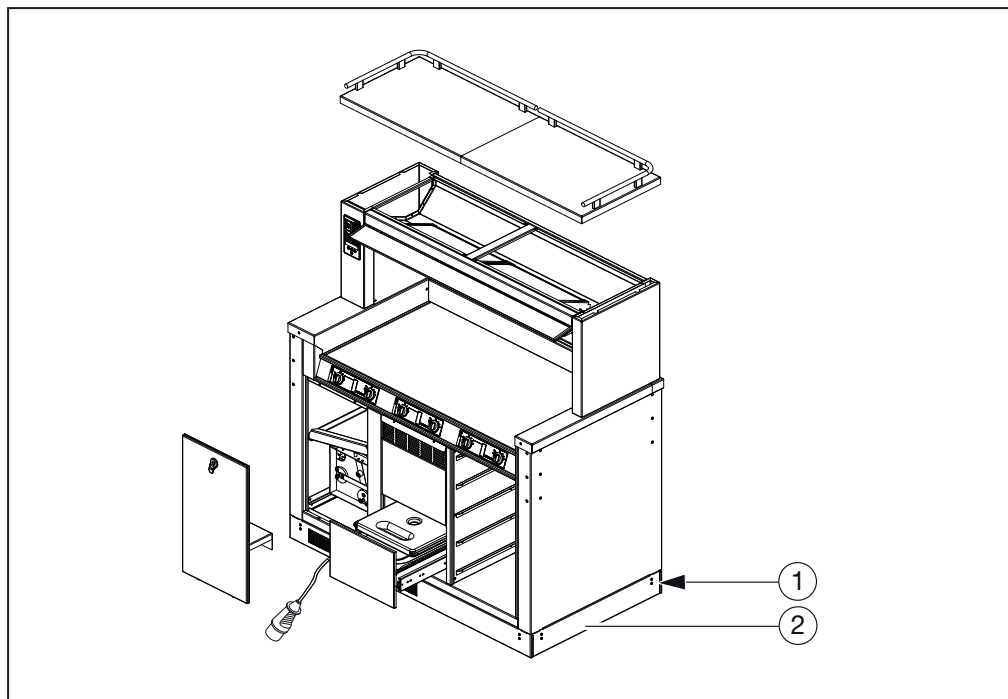
- (22) Ventilateur avec plaque de support
- (23) Unité de commande pour plaque de cuisson à induction avec afficheur à 7 segments
- (24) Plaque de cuisson à induction vitrocéramique
- (25) Bandeau déflecteur d'air
- (26) Electronique de commande B.PRO Control
- (27) Rampe lumineuse LED
- (28) Conduite pour l'air d'évacuation

Modèle d'appareil option Catering - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) Couvercle (en deux parties) du pont d'aspiration avec galerie en option
- (2) Poignée de poussée
- (3) Coin de protection contre les chocs
- (4) Roue pivotante en acier inoxydable Ø 125 mm avec frein
- (5) Roue pivotante en acier inoxydable Ø 125 mm
- (6) Tablette rabattable sur le petit côté (en option)

Modèle d'appareil à encastrer - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Pied
- (2) Plinthe

Montage

Préparer le montage

- ✓ Film de protection enlevé de l'appareil
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Le raccordement électrique existant côté bâtiment correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique

Sélectionner l'emplacement

- ☞ Afin de garantir un fonctionnement optimal, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation:
 - Utiliser l'appareil à distance des appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (par exemple lave-vaisselle).
 - Protéger suffisamment l'appareil des courants d'air.

Mise en place de l'appareil

- ☞ Une installation stable est garantie lorsque les points suivants sont validés:
 - Le lieu d'installation prévu de l'appareil est plan et une installation horizontale de l'appareil est garantie.
 - Sur les modèles avec roues, bloquer les freins de stationnement.
 - Sur les modèles avec pieds en option, orienter l'appareil horizontalement de manière à ce qu'il soit stable et ne vacille pas.

- Installer l'appareil de manière stable à l'emplacement prévu.
- ☞ Sous-chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation"
- ☞ Sous-chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées"

Modèle d'appareil avec freins de stationnement

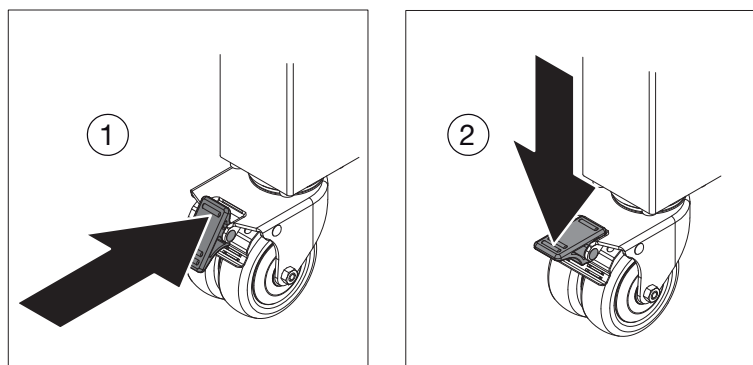


Attention!

Risque de pincement de parties du corps

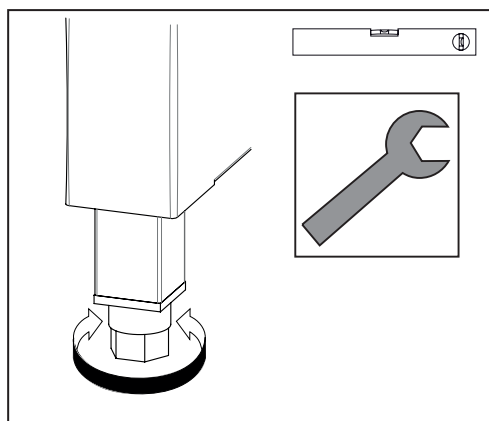
Lors du déplacement des modules, des parties du corps peuvent être coincées et des personnes blessées. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

- Toujours pousser l'appareil avec deux mains sur le recouvrement.
 - Veiller à ne pas se coincer les mains entre l'appareil et les murs ou d'autres objets (par exemple armoires).
-



- Desserrer les freins de roues (1).
- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le lieu d'installation.
- Bloquer les freins de roues (2).

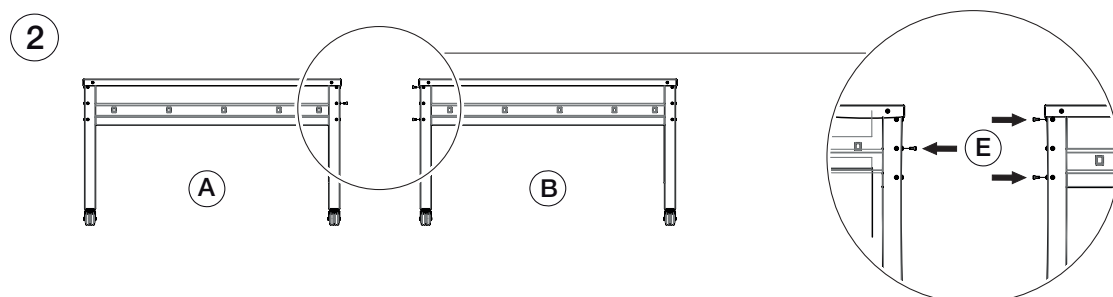
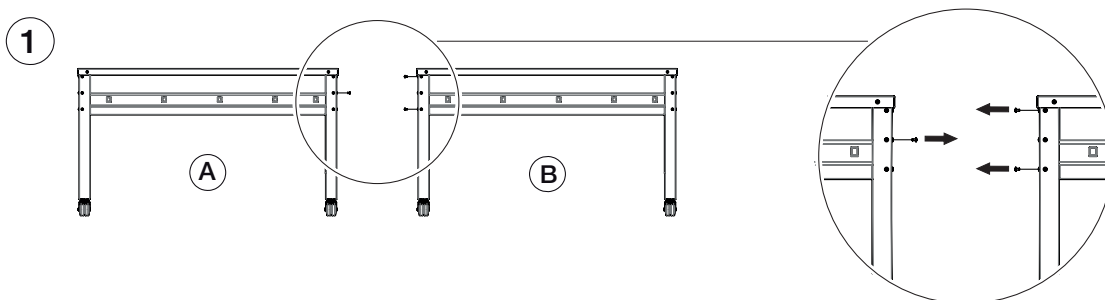
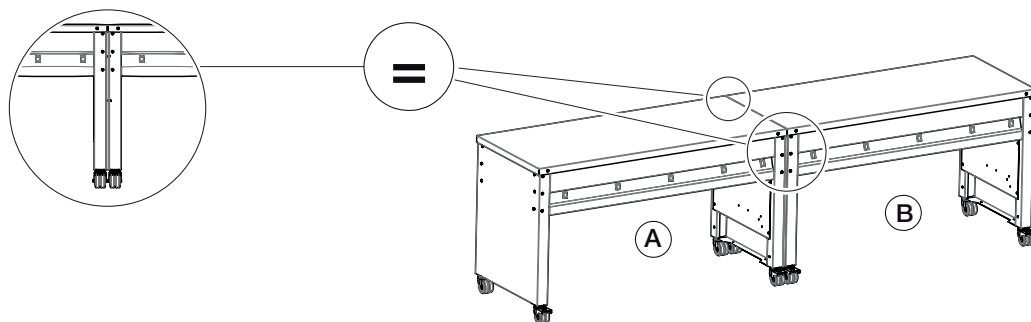
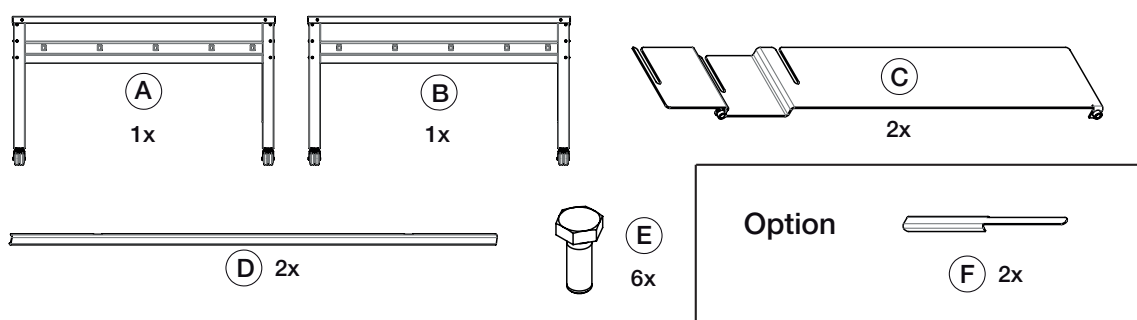
Modèle d'appareil avec pieds



- Placer l'appareil à l'emplacement prévu.
- En réglant les pieds, régler la hauteur de l'appareil et assurer sa position horizontale: il doit être stable et ne pas vaciller.

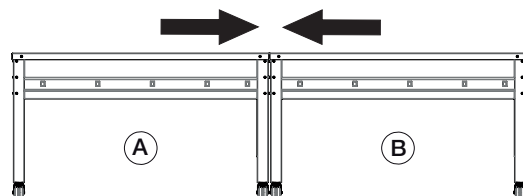
Installer/retirer le dispositif de liaison de modules

- ☞ Monter les modules conformément aux dessins qui suivent. Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.
- ☞ Les étapes de montage individuelles doivent être exécutées à chaque fois côté client et côté commande.

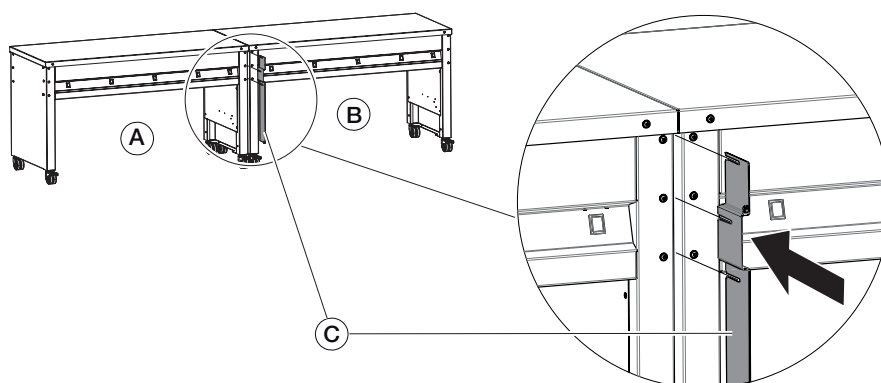


- Contrôler que toutes les pièces requises pour le montage sont disponibles (C, D, E, F).
- Desserrer les vis préinstallées des modules "A" et "B" (1).
- Serrer les vis "E" dans les modules "A+B" correspondants (2).

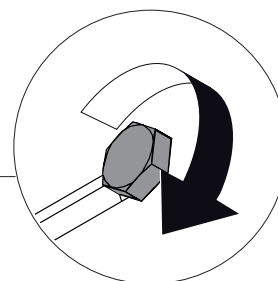
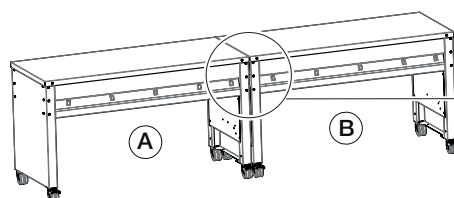
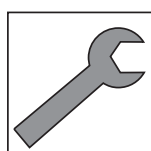
3



4

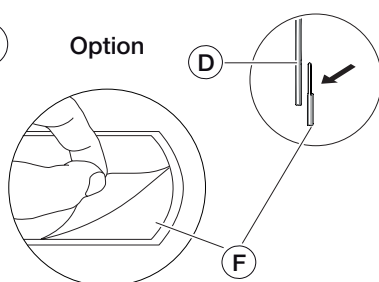


5

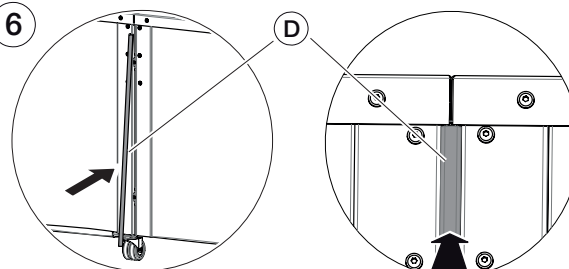


6

Option



6



- Rapprocher les modules "A+B" (3).
- Insérer le profil de raccordement "C" (4).
- Serrer les vis à six pans "E" avec la clé (5).

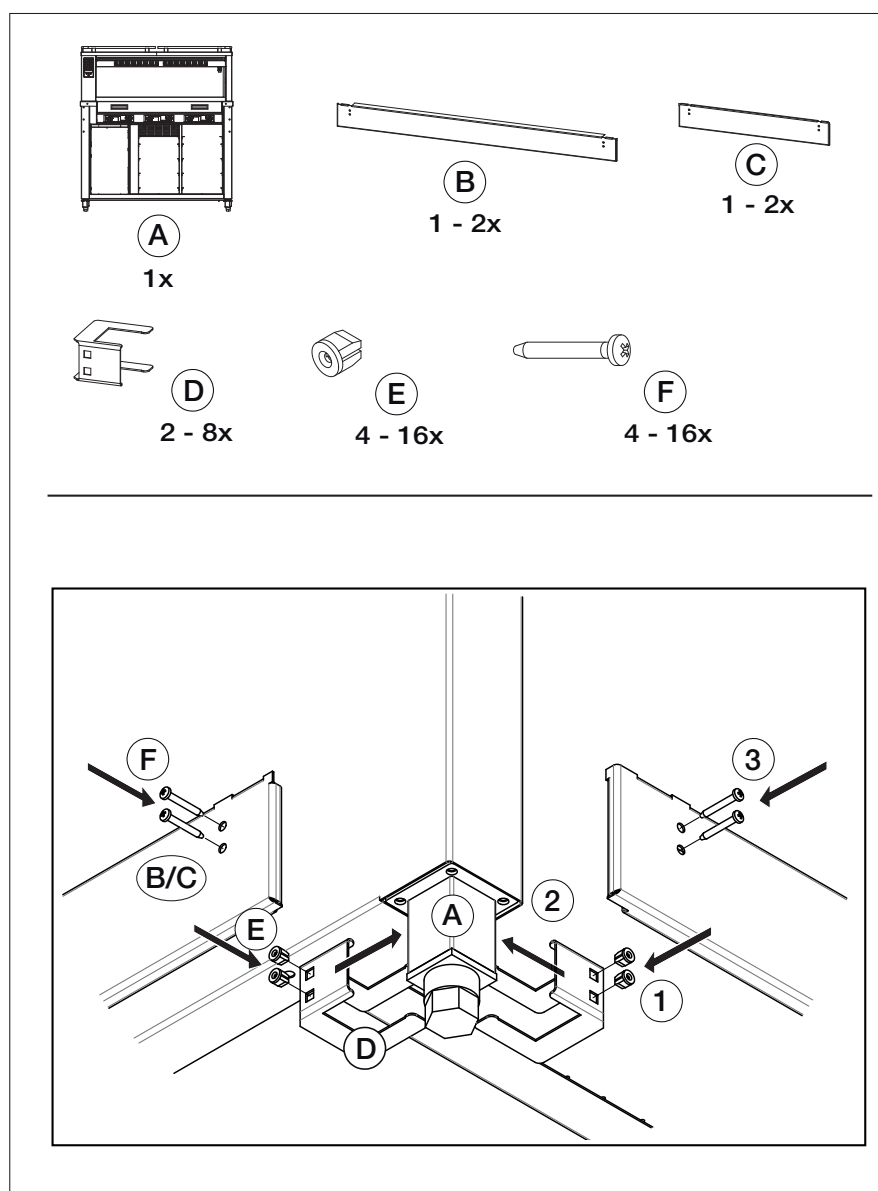
Modèle d'appareil avec pieds

- Retirer le film de protection du ruban adhésif sur l'extension "F".
- Coller l'extension "F" avec le profil "D" (6).
- Placer le profil "D" sur les aimants du profil de raccordement "C" (6).

Monter/démonter les plinthes

Modèle d'appareil avec pieds

- ☞ Monter les plinthes conformément au dessin suivant. Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.
- ☞ Répéter les étapes de montage pour chaque plinthe sur le côté opposé.



- Insérer les inserts filetés "E" dans le logement "D" (1).
- Enfoncer le logement "D" sur le pied réglable du module "A" (2).
- Visser la plinthe "B" ou "C" avec les vis "F" dans les inserts filetés "E" du logement "D" (3).
- Répéter les étapes de montage pour chaque plinthe supplémentaire.

Modèle d'appareil à encastrer - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Conditions préalables au montage

- ✓ Personnel spécialisé
- ✓ Electricien qualifié pour l'installation électrique de l'appareil côté bâtiment
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Film de protection entièrement retiré le cas échéant
- ✓ Installation de ventilation de bâtiment présente

Sélectionner le lieu d'installation

- ☞ Afin de garantir un fonctionnement optimal, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation:
- Lieu d'installation approprié (ne pas installer l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur, par exemple lave-vaisselle)
 - Environnement sans courant d'air
 - Ligne de distribution appropriée (matériaux ininflammables, pas d'accumulation de chaleur)
 - Emplacement d'installation adapté à l'extraction de l'air d'échappement (aucun refoulement possible). Données de référence voir sous-chapitre "Sélectionner l'emplacement"
 - L'emplacement d'installation comprend un bandeau de maintenance qui permet d'essuyer l'eau de condensation éventuellement formée.
 - Puissance du buffet de moins de 25 kW

Dimensions de montage

Modèle	Dimensions du corps L x P x H [mm]	Dimensions du module complet L x P x H [mm]	Dimensions du puits d'évacuation d'air L x P [mm]	Puissance de raccordement
à 2 zones	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Chapitre "Caractéristiques techniques"
à 3 zones	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Encastrer l'appareil

- ☞ Si l'appareil doit être raccordé au réseau électrique via un branchement électrique fixe, l'installation côté bâtiment doit être dotée d'un dispositif de séparation agissant sur tous les pôles et accessible à tout moment afin de prévenir toute mise sous tension accidentelle.



Attention!

Dommages corporels ou matériels

Lors du montage ou du raccordement électrique de l'appareil, la manipulation d'outils et instruments est indispensable. Ceci peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

- Toujours porter l'équipement de protection adéquat (par exemple lunettes de sécurité, gants de protection).
- Faire effectuer le montage et le raccordement électrique par un personnel spécialisé.
- Lors du montage et de l'installation électrique de cet appareil, respecter les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que toutes les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.

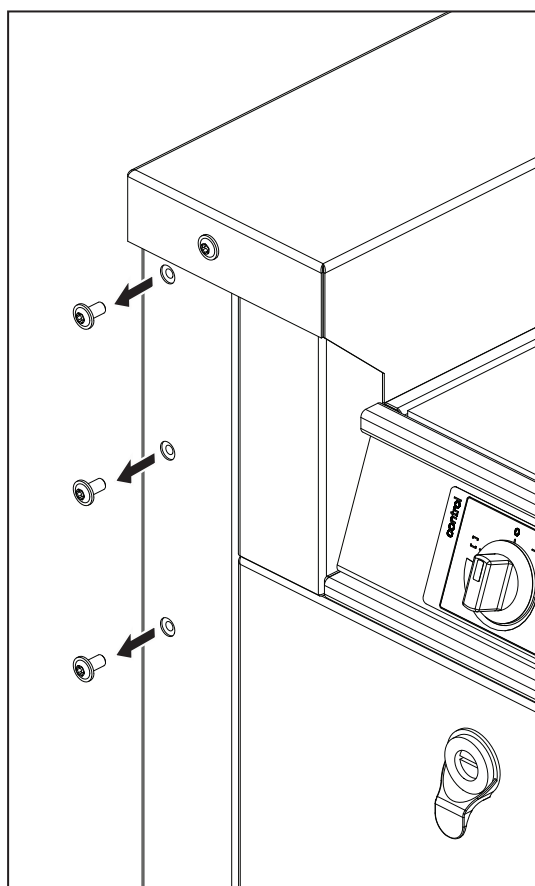


Attention!

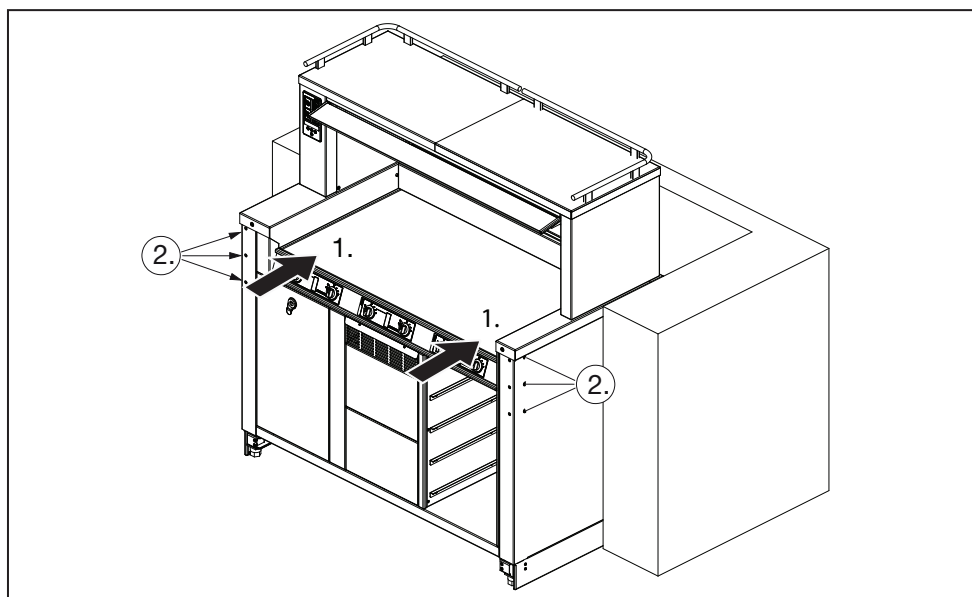
Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

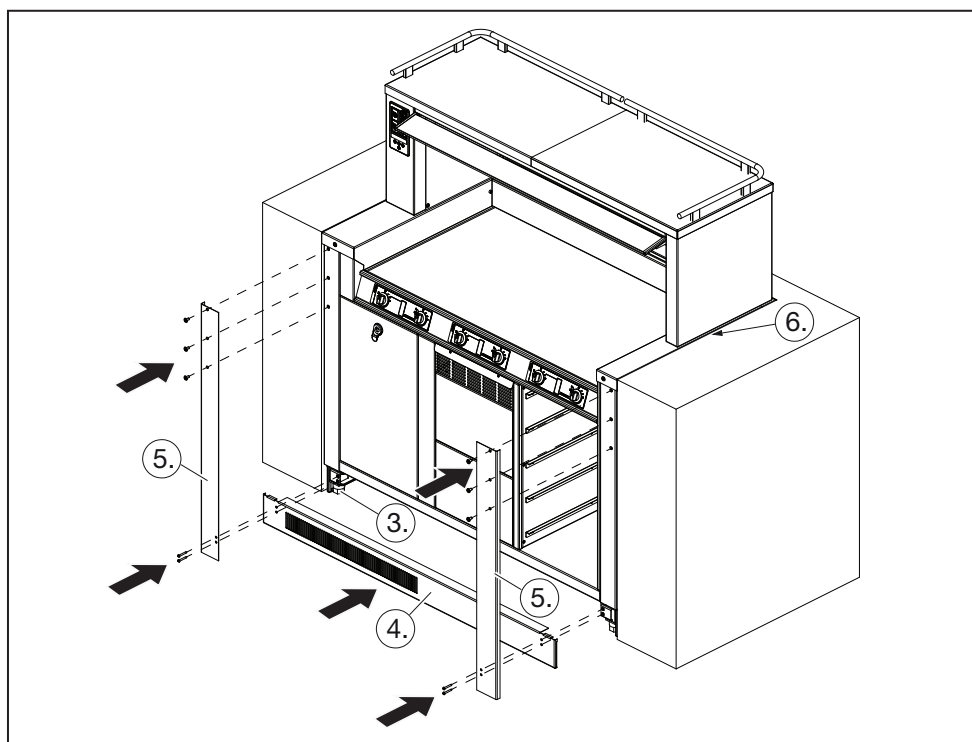
- Avant le raccordement, s'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant ou le cas échéant établir un branchement permanent au réseau électrique.
- Monter la plinthe côté client et les deux plinthes sur le petit côté.
- ↳ Sous-chapitre "Monter/démonter les plinthes"
- Desserrer les vis côté commande (côtés gauche et droit).



- Enfoncer l'appareil dans la niche (1).
- ① Points de montage (2) pour la fixation supplémentaire côté bâtiment dans la zone marchande.



- En réglant les quatre pieds (3), régler la hauteur de l'appareil et assurer sa position horizontale: il doit être stable et ne pas vaciller.
- ↳ Sous-chapitre "Mise en place de l'appareil", Modèle d'appareil avec pieds



- Monter la plinthe côté commande (4) ainsi que les bandeaux latéraux gauche et droit (5).
- Le cas échéant, réaliser des joints en silicone dans la niche de l'appareil (6).

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Films de protection retirés
- ✓ Appareil installé de manière stable
- ✓ Installation de ventilation de bâtiment présente
- ✓ Environnement sans courant d'air
- ✓ Puissance du buffet de moins de 25 kW

Effectuer le premier nettoyage

- ☞ Après la livraison, on doit effectuer un premier nettoyage de l'appareil.
- Enlever complètement les cartons, couches de protection en papier, films et bandes adhésives.
- Nettoyer les surfaces avec des produits de nettoyage appropriés.
- 🔗 Chapitre "Nettoyage et entretien"

Sélectionner l'emplacement



Avertissement!

Dommages corporels et matériels suite à une explosion de graisse ou un feu de graisse dus au déclenchement de dispositifs de pulvérisation d'eau

Si l'appareil est utilisé dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation d'eau, ces dispositifs peuvent être déclenchés par l'élévation de buées, de vapeurs de cuissons ou de fumées générées par la cuisson. Si de l'eau parvient dans de la graisse/huile chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- Prendre des mesures adaptées pour l'utilisation de l'appareil dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation d'eau, par exemple
 - Employer des agents d'extinction spéciaux adaptés aux feux de graisse et d'huile dans les dispositifs de pulvérisation d'eau.
 - En cas d'utilisation d'eau comme agent d'extinction pendant le fonctionnement de l'appareil, verrouiller/sécuriser les sprinklers ou les équiper d'une plaque de déflexion.
- N'exploiter en aucun cas l'appareil dans des locaux équipés d'un dispositif de pulvérisation inadapté.

Dans tous les cas, nous recommandons vivement de prendre contact avec les organismes compétent (par exemple pompiers, assureurs spécialisés, associations professionnelles) afin de définir les mesures à mettre en œuvre avant toute installation de l'appareil dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation.



Avertissement!

Dommages corporels et matériels suite à une explosion de graisse ou un feu de graisse dus à la pluie!

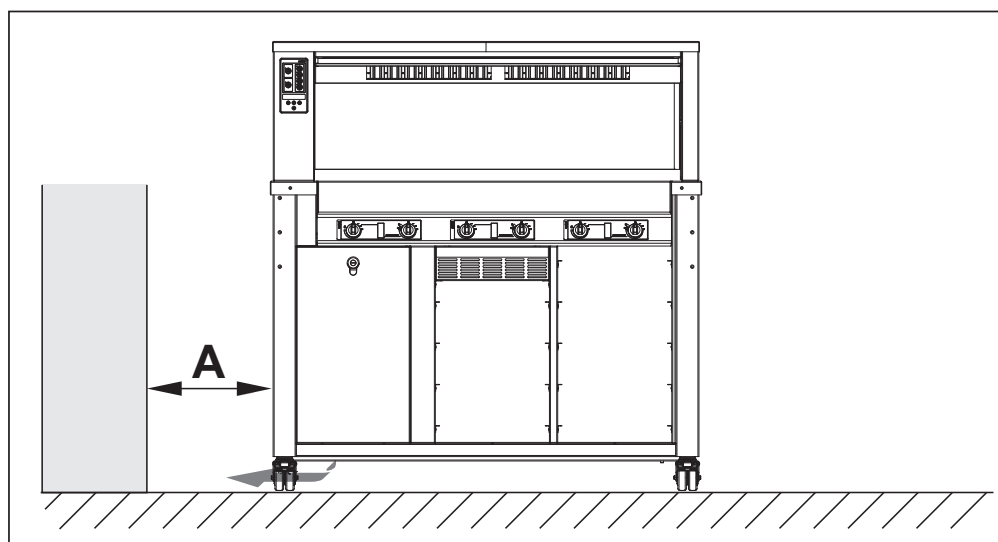
Si de l'eau parvient dans de la graisse chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- N'exploiter l'appareil en aucun cas en extérieur par temps de pluie ou dans des conditions atmosphériques critiques (par exemple orage).

- ☞ L'appareil doit uniquement être utilisé sur une surface d'appui plane, solide.
- ☞ Lors de la sélection du lieu d'installation, veiller à un éclairage suffisant.
- ☞ Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets inflammables à proximité immédiate de l'appareil.
- ☞ Lors de la sélection du lieu d'installation, veiller à ce que la sortie de l'air du filtre anti-odeur sur la face inférieure ne soit pas entravée, sinon l'aspiration des buées ne fonctionnera pas correctement.
- ☞ L'humidité dégagée lors de la cuisson s'échappe avec l'air sortant du filtre anti-odeur. En cas de présence élevée d'humidité et de basses températures du sol, de la condensation peut se former au niveau du sol en dessous du filtre anti-odeur.

Installation contre des limitations latérales allant jusqu'au sol

- ☞ Lors de l'installation de l'appareil contre des limitations latérales allant jusqu'au sol (par exemple parois ou niche de service avec plinthe), respecter des écartements latéraux de minimum 400 mm, afin de garantir la puissance d'aspiration maximale. Ceci est valable indépendamment du modèle d'appareil et de la présence éventuelle d'un parement côté client.

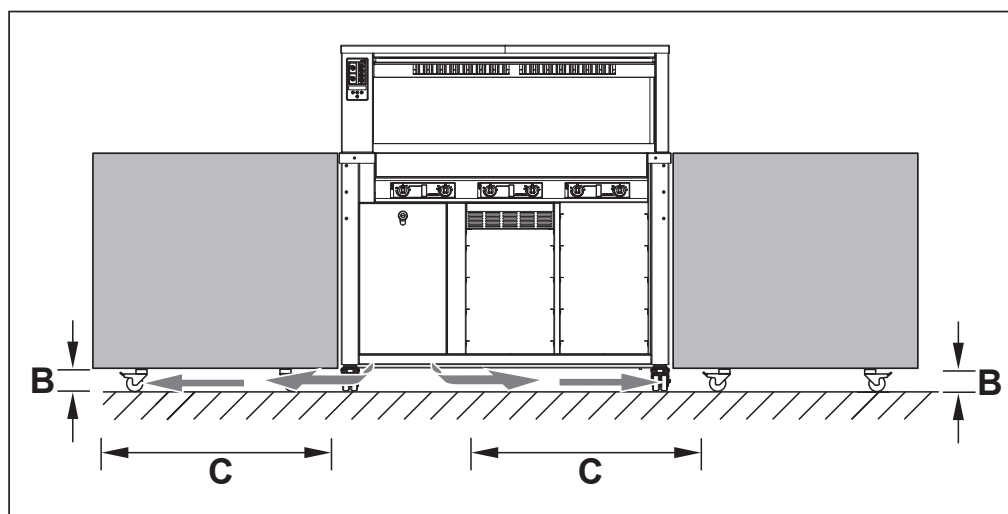


Espacement A: ≥ 400 mm, pour garantir une puissance d'aspiration maximale

- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de roues.
- ☞ Sous-chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation"

Installation entre modules

☞ Lors de l'installation de l'appareil entre d'autres modules, l'air vicié est évacué latéralement en dessous de ces modules. L'espace libre nécessaire à cet effet doit avoir une hauteur minimale de 100 mm et une longueur minimale de 1400 mm, afin de garantir une puissance d'aspiration maximale. Le cas échéant, démonter les plinthes existantes (même si elles sont perforées) des modules voisins. Ceci est valable indépendamment du modèle d'appareil et de la présence éventuelle d'un parement côté client.



Espacement B: ≥ 100 mm, pour garantir une puissance d'aspiration maximale
Espacement C: ≥ 1400 mm, pour garantir une puissance d'aspiration maximale

- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de roues.
- ☞ Sous-chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation"

Brancher l'appareil sur la prise de courant

- ☞ Sur la face inférieure de l'appareil se trouve un raccordement pour la liaison d'équipotentialité. Selon les prescriptions spécifiques nationales, les appareils qui sont exploités ensemble doivent être reliés entre eux via l'équipotentialité.
- ✓ L'appareil est hors tension.



Danger!

Danger de choc électrique

Un court-circuit dans un appareil externe branché sur l'appareil (par exemple suite à une surchauffe de la ligne d'alimentation) peut provoquer un choc électrique au contact avec l'appareil.

- Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant équipée d'un dispositif différentiel résiduel (protection par disjoncteur différentiel RCD/disjoncteur différentiel FI, chaque phase avec max. 16 A).



Attention!

Dommages matériels aux circuits électriques de l'appareil

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.



Attention!

Dommages matériels aux circuits électriques de l'appareil et à la prise de courant côté bâtiment

Si des appareils externes raccordés ne sont pas désactivés avant de brancher ou débrancher la fiche secteur, les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant côté bâtiment peuvent être endommagés.

- Avant le branchement, s'assurer que les appareils externes raccordés sont désactivés.

- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

La LED de la touche "Marche/Arrêt appareil" clignote. L'appareil est en mode Veille.

Installation initiale de l'électronique de commande B.PRO Control

☞ L'installation initiale présente l'avantage que les cycles de temps des intervalles de nettoyage des filtres/changement des filtres ne commencent qu'après ce réglage.

☞ Sous-chapitre "Electronique de commande B.PRO Control"

- Mettre l'appareil en marche avec la touche "Appareil Marche/Arrêt".

La LED de la touche "Marche/Arrêt appareil" s'allume en continu.

Terminer l'installation initiale

- Confirmer l'installation initiale des filtres. Appuyer sur la touche "OK" pendant 3 secondes. L'installation initiale est terminée. Les cycles de temps des intervalles de nettoyage des filtres/changement des filtres démarrent.

Raccorder les appareils externes

- ① Si l'appareil est allumé, une tension de réseau est présente en permanence sur la prise de courant en option. La prise de courant ne peut pas être désactivée séparément.

☞ Respecter les prescriptions et indications lors du branchement d'appareils de cuisine électriques.

☞ Ne pas faire passer le câble de raccordement au secteur au-dessus des éléments chauffants de la plaque de cuisson à induction.

☞ Ne pas écraser, plier ni faire passer sur des arêtes vives le câble de raccordement au secteur.

☞ Sur la face inférieure de l'appareil se trouve un raccordement pour la liaison d'équipotentialité. Relier les appareils qui sont exploités ensemble via la liaison équipotentielle, selon les prescriptions spécifiques du pays.

☞ Il est défendu d'exploiter des appareils externes à gaz avec le COOK I-flex.

☞ Aucun appareil externe dont le fonctionnement génère une flamme ouverte ne peut être utilisé en combinaison avec le COOK I-flex.

✓ La tension, la fréquence du réseau et la puissance absorbée des appareils externes sont conformes aux valeurs mentionnées dans les "Caractéristiques techniques".



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

Si les appareils externes ne sont pas dimensionnés pour la tension de réseau ou la fréquence de réseau des prises de courant du COOK I-flex, les circuits électriques des deux appareils peuvent être endommagés.

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil externe correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant du COOK I-flex.



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil et aux prises de courant de l'appareil

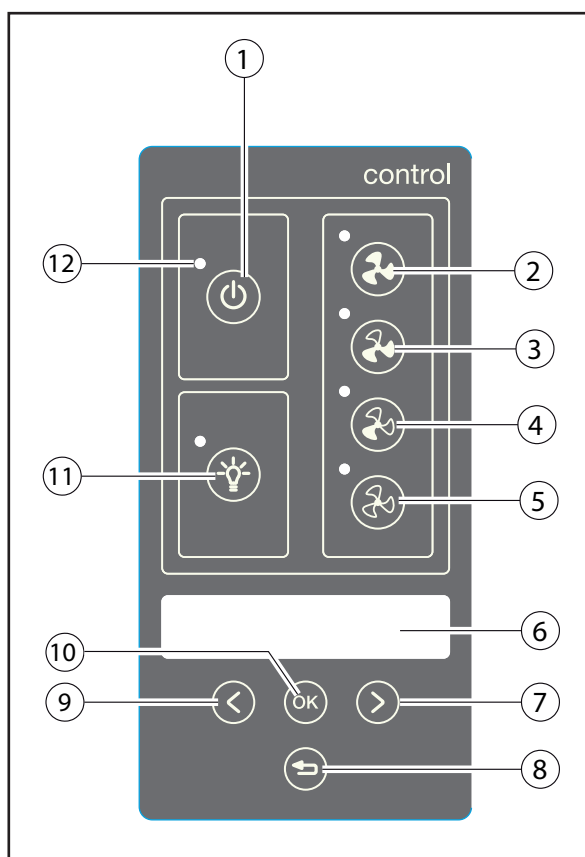
Lorsque le COOK I-flex est raccordé, si les appareils externes ne sont pas désactivés avant de brancher ou débrancher leurs fiches secteur dans les prises de courant d'appareils, les circuits électriques des deux appareils peuvent être endommagés (carbonisation des contacts de la fiche et/ou des contacts de la prise).

- Veiller à ce que les appareils externes soient arrêtés lors du branchement.
-

Manipulation et fonctionnement

Electronique de commande B.PRO Control

☞ L'électronique de commande B.PRO Control possède les fonctions suivantes:



- (1) Marche/Arrêt appareil (y compris plaque de cuisson à induction)
- (2) Niveau de puissance du ventilateur 3
- (3) Niveau de puissance du ventilateur 2
- (4) Niveau de puissance du ventilateur 1
- (5) Arrêter le ventilateur
- (6) Ecran
- (7) Touche de commande "Droite"
- (8) Touche "Retour"
- (9) Touche de commande "Gauche"
- (10) Touche "OK"
- (11) Marche/Arrêt éclairage LED
- (12) Indicateur de fonction

Si une fonction est activée, l'indicateur de fonction correspondant s'allume. Lorsque la fonction est désactivée, l'indicateur de fonction s'éteint.

Les messages sont affichés en écriture lumineuse sur l'écran de l'électronique de commande B.PRO Control. Plusieurs messages sont affichés alternativement. Un appui sur la touche "OK" permet de confirmer la lecture d'un message.

Tous les réglages sont effectués en temps réel.

Effectuer les réglages via l'écran

- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique et démarré.

Si l'appareil est raccordé au réseau électrique, la LED de la touche "Marche/Arrêt" clignote sur l'électronique de commande B.PRO Control.

- Pour activer le menu de réglage, appuyer sur la touche "OK" pendant 3 secondes.

L'un des menus principaux suivants s'affiche à l'écran:

- Langue
- Date/Heure
- Paramètres de filtre
- Paramètres de ventilateur
- Démarrage rapide
- Heures de fonctionnement
- Service (uniquement pour les techniciens de maintenance de B.PRO)

- Naviguer entre les points de menu à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
- Confirmer la sélection du menu avec la touche "OK".
- Appuyer sur la touche "Retour" pour revenir en arrière d'une étape.

Régler la langue

- Sélectionner le menu principal "Langue".
- Confirmer avec la touche "OK".
- Sélectionner la langue souhaitée à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
- Confirmer avec la touche "OK".

Régler la date/heure

- Sélectionner le menu principal "Date/Heure".
- Confirmer avec la touche "OK".

La date est affichée dans la ligne supérieure de l'écran. La ligne inférieure de l'écran affiche l'heure (affichage 24 heures). Le bloc de saisie est affiché en clignotant. Un appui sur la touche "OK" envoie le curseur dans le bloc de saisie suivant.

- Régler individuellement chaque bloc de saisie (jour/mois/année et heures/minutes) à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
- Confirmer chaque bloc de saisie avec la touche "OK".

Le curseur passe au bloc de saisie suivant.

- ☞ La date et l'heure sont affichées pendant le fonctionnement et en mode veille une fois que le menu de réglage a été fermé (par un appui sur la touche "Retour").

Effectuer les paramètres de filtre

- Sélectionner le menu principal "Paramètres de filtre".
- Confirmer avec la touche "OK".

L'un des sous-menus suivants s'affiche:

- Confirmer le changement de filtre à charbon actif
 - Nettoyage ION TEC
 - Prochain chang. filtre
 - Intervalles de nettoyage
- Sélectionner un sous-menu à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
 - Pour ouvrir le sous-menu, confirmer avec la touche "OK".

Sous-menu "Confirmer le chgt filt. charb. ac.":

- ✓ le filtre à charbon actif a été changé.
- Dans le menu principal "Paramètres de filtre", sélectionner le sous-menu "Confirmer le chgt filt. charb. ac.".
- Pour confirmer, maintenir la touche "OK" enfoncée pendant 3 secondes.
- ① 14 jours avant la fin de l'intervalle de changement de filtre, l'écran affiche un message avertissant que le filtre à charbon actif devra être changé prochainement. Un appui sur la touche "OK" permet de confirmer la lecture d'un message. Ce message est affiché à chaque démarrage de l'appareil jusqu'à la confirmation du changement de filtre.

Sous-menu "Nettoyage ION TEC":

- ✓ le filtre ION TEC a été nettoyé.
- Dans le menu principal "Paramètres de filtre", sélectionner le sous-menu "Nettoyage ION TEC".
- Pour confirmer, maintenir la touche "OK" enfoncée pendant 3 secondes.
- ① Après la fin de l'intervalle de nettoyage, l'écran affiche un message avertissant que le filtre ION TEC doit être nettoyé. Un appui sur la touche "OK" permet de confirmer la lecture d'un message.

Sous-menu "Prochain chang. filtre":

Ceci est un menu d'information. Il permet de consulter la durée jusqu'au prochain changement de filtre.

- Dans le menu principal "Paramètres de filtre", sélectionner le sous-menu "Prochain chang. filtre/nettoyage filtre".
- Confirmer avec la touche "OK".
- Sélectionner filtre à charbon actif ou ION TEC à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
- Confirmer avec la touche "OK".

La durée jusqu'au prochain changement de filtre est affichée en jours.

Sous-menu "Intervalles de nettoyage":

Différents intervalles de changement/nettoyage des filtres (filtre à charbon actif ou ION TEC) sont affectés et mémorisés pour les programmes P1 à P3. Le programme P2 est réglé en usine.

🔗 Sous-chapitre "Intervalles de changement/nettoyage des filtres"

- Dans le menu principal "Paramètres de filtre", sélectionner le sous-menu "Intervalles de nettoyage".
- Confirmer avec la touche "OK".
- Utiliser les touches de commande ("Gauche/Droite") pour choisir parmi les programmes P1 à P3
 - P1: Sollicitation légère
 - P2: Sollicitation normale
 - P3: Forte sollicitation
- Confirmer avec la touche "OK".

Paramètres de ventilateur

Ce menu permet de définir le temps de marche à vide du ventilateur (filtre anti-odeur).

- Sélectionner le menu principal "Paramètres de ventilateur".
 - Confirmer avec la touche "OK".
- Le sous-menu "Temps marche a vide vent princ" s'affiche.
- Utiliser les touches de commande ("Gauche/Droite") pour définir une valeur entre 00 et 99 minutes.
 - Confirmer avec la touche "OK".

Avec le réglage "00", la marche à vide est désactivée.

☞ La marche à vide peut être interrompue avec la touche "Arrêter le ventilateur".

Démarrage rapide

Ce menu permet d'effectuer des pré-réglages (éclairage et niveaux du ventilateur) qui seront automatiquement appliqués lors d'une nouvelle mise en service par actionnement de l'interrupteur principal.

- Sélectionner le menu principal "Démarrage rapide".
 - Confirmer avec la touche "OK".
- Le sous-menu "Démarrage rapide éclairage" s'affiche.
- Confirmer avec la touche "OK".
 - Naviguer entre "Marche/Arrêt" à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
 - Confirmer avec la touche "OK".

Le sous-menu "Démarrage rapide vent. princ." s'affiche.

- Confirmer avec la touche "OK".
- Naviguer entre "Marche/Arrêt" à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
- Confirmer avec la touche "OK".

Régler le niveau du ventilateur:

- ✓ Le réglage "Marche" a été sélectionné.
- Sélectionner un niveau de ventilateur entre 1 et 3 à l'aide des touches de commande ("Gauche/Droite").
- Confirmer avec la touche "OK".

Heures de fonctionnement

Ce menu affiche les heures de fonctionnement réelles du ventilateur (principal). L'affichage est en heures.

- Sélectionner le menu principal "Heures de fonctionnement".
- Confirmer avec la touche "OK".

Les heures de fonctionnement réelles sont affichées.

Service

Ce menu est exclusivement destiné aux centres de service après-vente habilités suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service de B.PRO

☞ Ce menu peut uniquement être démarré après introduction d'un code PIN à 4 chiffres.

Démarrer/arrêter l'aspiration

- ① Lors de la première mise en service de l'aspiration, des petites particules de charbon actif se détachent brièvement du tapis filtrant à charbon actif et sont soufflées hors de l'appareil avec l'air d'évacuation. Celles-ci se déposent sur le sol en dessous du filtre anti-odeur. Après un transport de l'appareil, ce comportement peut se présenter à nouveau.



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires

Une panne de courant, des défauts de l'appareil ou d'autres interruptions peuvent nuire à la qualité des aliments se trouvant dans l'appareil.

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée. Éliminer les aliments si nécessaire.
-

Enclencher l'aspiration

✓ Appareil raccordé au réseau électrique

- Démarrer l'appareil avec la touche "Marche/Arrêt appareil" et démarrer ensuite le fonctionnement d'aspiration avec la sélection du niveau de puissance correspondant du ventilateur.

Sur les touches "Marche/Arrêt appareil" et "Niveau de puissance du ventilateur", l'indicateur de fonction correspondant s'allume.

Sélectionner le niveau de puissance de l'aspiration

L'aspiration a 3 niveaux de puissance:

- 1 = niveau de puissance le plus faible
- 2 = niveau de puissance moyen
- 3 = niveau de puissance le plus élevé

- Avec la touche "Niveau de puissance du ventilateur", sélectionner le niveau de puissance souhaité 1, 2 ou 3.

Sur la touche sélectionnée "Niveau de puissance du ventilateur", l'indicateur de fonction s'allume.

Mettre l'aspiration hors service

- Appuyer sur la touche "Arrêter le ventilateur".

L'aspiration s'arrête. L'indicateur de fonction sur la touche "Niveau de puissance du ventilateur" s'éteint.

Aspirer et filtrer les buées de cuisson

❗ L'appareil convient pour l'aspiration et la filtration de buées formées lors de la cuisson et du maintien au chaud de repas.

❗ La filtration des odeurs dépend de différentes conditions annexes: le type des repas préparés, la quantité de buées produite, la teneur en graisse et humidité des buées et le taux de saturation du tapis filtrant à charbon actif.

☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si le bandeau déflecteur d'air côté client, le pare-haleine et tous les filtres (filtre en métal déployé/filtre pare-flamme, ION TEC (en option) et filtre à charbon actif) sont correctement montés.

☞ Pour un fonctionnement d'aspiration sans défaut, l'appareil ne peut en aucun cas être exposé aux courants d'air.

☞ Les intervalles de changement/nettoyage des filtres dépendent fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. Il n'est pas possible de reconnaître visuellement si les filtres sont saturés.

☞ B.PRO recommande de nettoyer ou remplacer les filtres lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Comme aide pour l'orientation, on peut utiliser les indications de changement de filtre de l'électronique de commande B.PRO Control.

☞ Utiliser la plaque de cuisson à induction uniquement lorsque l'aspiration est démarrée.



Attention!

Concentration élevée en ozone pour les appareils avec ION TEC (en option)

Si l'appareil fonctionne en marche à vide (sans formation de buées), ceci peut conduire à une augmentation de la concentration en ozone et à une irritation des voies respiratoires.

- En cas de perception d'ozone, arrêter l'appareil, veiller à une bonne ventilation et quitter le local pendant au moins 30 minutes.



Avertissement!

Choc électrique causé par ION TEC (en option)

Le filtre ION TEC fonctionne avec une tension élevée (principe de la "clôture électrique").

En raison de l'accumulation de charges électrostatiques du filtre ION TEC, la tension peut persister après la mise hors service de l'appareil.

- Après la mise hors service de l'appareil, attendre au moins 1 minute avant d'ouvrir le filtre anti-odeur.
-



Danger!

Dommages corporels et matériels suite à une explosion de graisse

Si de l'eau est portée à ébullition sur une zone de cuisson et que des graisses/huiles sont cuisinées sur la zone de cuisson voisine, de l'eau peut pénétrer dans la graisse chaude. Dans le pire des cas, il se produit alors une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- Installer une protection anti-projection (plaque de déflexion) avec une hauteur minimale de 350 mm.
- N'exploiter l'appareil en aucun cas en extérieur par temps de pluie ou dans des conditions atmosphériques critiques (par exemple orage).



Avertissement!

Danger d'incendie

Il y a danger d'incendie si on aspire avec le module d'aspiration des buées des flammes nues, telles qu'elles se forment lorsqu'on flambe des aliments ou de la cuisson sur feu ouvert.

- Ne jamais flamber des aliments ou produire des flammes ouvertes sous l'extraction des buées.



Attention!

Risque de glissade et d'endommagement du sol

L'humidité dégagée lors de la cuisson s'échappe avec l'air sortant du filtre anti-odeur. En cas de présence élevée d'humidité et de basses températures du sol, de la condensation peut se former au niveau du sol en dessous du filtre anti-odeur. Ceci peut conduire à un risque de glissade et à des dommages au plancher.

- Essuyer régulièrement l'eau de condensation au niveau du sol.
- Enclencher l'appareil et l'aspiration et sélectionner le niveau de puissance désiré.

Intervalles de changement/nettoyage des filtres

Les intervalles de changement/nettoyage des filtres dépendent fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. Il n'est pas possible de reconnaître visuellement si les filtres sont saturés. B.PRO recommande de nettoyer ou remplacer les filtres lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Comme aide pour l'orientation, on peut utiliser les indications de changement de filtre de l'électronique de commande B.PRO Control. Les intervalles suivants sont affectés aux différents programmes:

Intervalles de changement/nettoyage en heures de fonctionnement

Programme	P1	P2	P3
Degré de sollicitation	Léger	Normal	Fort
Nettoyer le filtre ION TEC	150	100	75
Remplacer le tapis filtrant à charbon actif (sans ION TEC)	450	300	225
Remplacer le tapis filtrant à charbon actif (avec ION TEC)	900	600	450

Intervalles de changement/nettoyage en jours

Programme	P1	P2	P3
Degré de sollicitation	Léger	Normal	Fort
Nettoyer le filtre ION TEC	30	30	30
Remplacer le tapis filtrant à charbon actif (sans ION TEC)	180	180	180
Remplacer le tapis filtrant à charbon actif (avec ION TEC)	360	360	360

❗ Les intervalles continuent à s'écouler même si l'appareil n'est pas en fonctionnement.

Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température

❗ Dans les conduites pour l'air d'évacuation se trouvent des sondes de température qui mesurent la température des buées aspirées. Si la température dépasse +60 °C dans la conduite pour l'air d'évacuation, par exemple suite à l'aspiration d'une flamme nue, les sondes de température déclenchent pour raisons de sécurité. L'aspiration et la plaque de cuisson à induction sont alors immédiatement mises hors service afin d'éviter des dommages plus importants à l'appareil. La mise hors service est affichée sur l'écran de l'électronique de commande B.PRO Control par le mot "Alarme de température".

La remise en service de l'appareil est seulement possible après un temps de refroidissement adéquat (jusqu'à 30 minutes).

- Après le refroidissement de l'appareil, réinitialiser l'électronique de commande B.PRO Control par mise hors service et en service.
- Après cela, effectuer un contrôle visuel de tous les filtres, du pont d'aspiration, de la conduite pour l'air d'évacuation, du filtre anti-odeur et des ventilateurs pour détecter des résidus de combustion éventuels.



Avertissement!

Domages corporels suite à une flamme éclair

Si de la graisse s'est enflammée dans le bac de collecte de graisse ou dans les cassettes de filtre, ce feu couvant peut donner lieu à une flamme éclair du fait de l'apport soudain d'oxygène à l'ouverture du couvercle.

- Enlever prudemment le couvercle du pont d'aspiration.

- Contrôler la présence de résidus de combustion dans l'espace intérieur du pont d'aspiration, nettoyer et remplacer le couvercle.
- ↳ Sous-chapitre "Nettoyer le pont d'aspiration"
- Contrôler la présence de résidus de combustion dans la conduite pour l'air d'évacuation et la nettoyer.
- Enlever le recouvrement du filtre anti-odeur et démonter les ventilateurs.
- Retirer les filtres ION TEC en option du filtre anti-odeur, contrôler la présence de traces d'incendie et de détérioration.
- ↳ Sous-chapitre "Nettoyer le filtre anti-odeur"
- Si nécessaire, changer les filtres.
- Retirer les filtres et contrôler la présence de résidus de combustion.
- Le cas échéant, faire nettoyer les ventilateurs par un centre de service après-vente habilité.
- ↳ Sous-chapitre "Réparation"
- Replacer le filtre ION TEC en option dans son emplacement de destination dans le filtre anti-odeur.
- ↳ Sous-chapitre "Nettoyer le filtre anti-odeur"
- Contrôler la présence éventuelle de contaminations sur le tapis filtrant à charbon actif et le remplacer si nécessaire.
- Nettoyer le filtre anti-odeur.
- Replacer le recouvrement du filtre anti-odeur.
- Remettre l'appareil en service.



Attention!

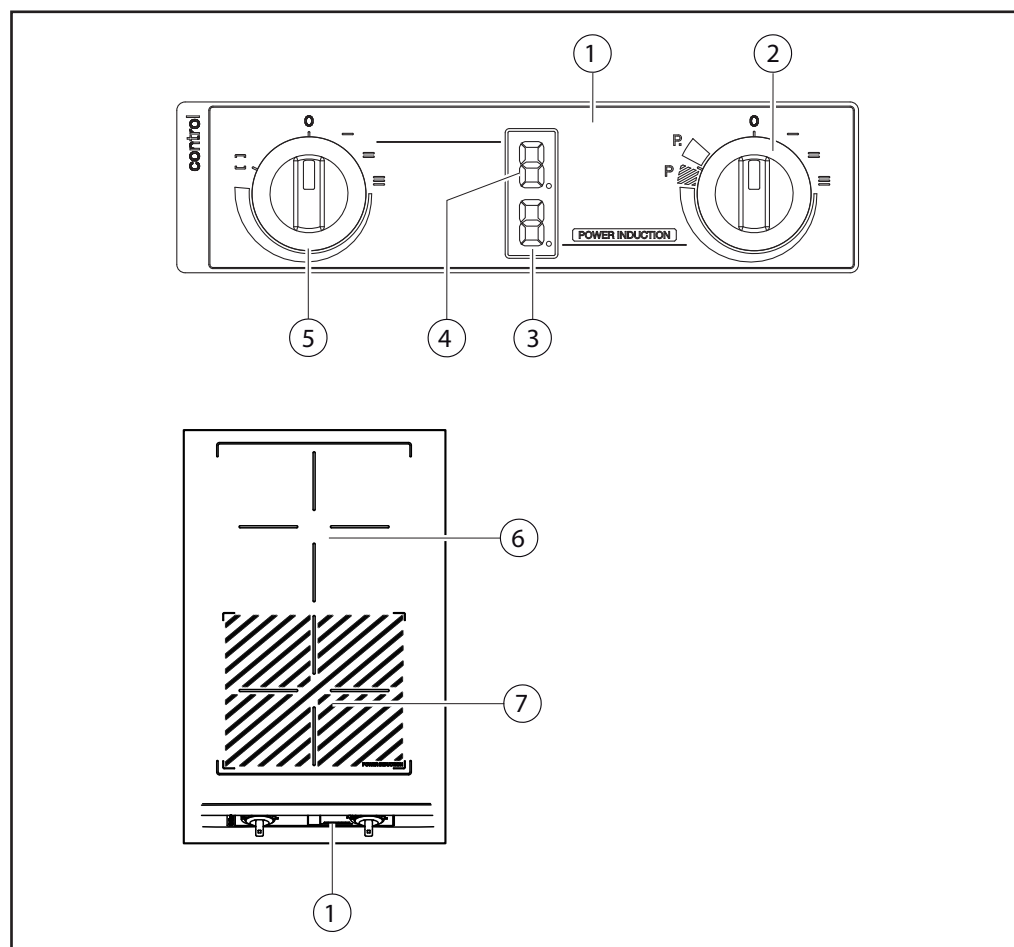
Dommages corporels et matériels suite à l'enclenchement autonome d'appareils externes

Si des appareils externes sont raccordés et enclenchés lors du branchement de la fiche secteur du COOK I-flex, ceux-ci peuvent se mettre en service de manière intempestive et provoquer des dommages matériels et corporels.










- Avant l'enclenchement, s'assurer que les appareils externes raccordés sont désactivés.
-

Commande des zones de cuisson à induction

- Avant la mise en service, lire attentivement et respecter les indications de risques.
- ↳ Sous-chapitre "Sécurité"



- (1) Unité de commande de la zone de cuisson à induction
- (2) Bouton rotatif de la bobine primaire (zone de cuisson primaire)
- (3) Afficheur à 7 segments de la bobine primaire
- (4) Afficheur à 7 segments de la bobine secondaire
- (5) Bouton rotatif de la bobine secondaire (zone de cuisson secondaire)
- (6) Zone de cuisson secondaire
- (7) Zone de cuisson primaire

	Position "Arrêt"
	Symbole de niveau de maintien au chaud 1
	Symbole de niveau de maintien au chaud 2
	Symbole de niveau de maintien au chaud 3
	Symbole de circuit en pont
	Symbole de niveaux de puissance 1-8
	Afficheur à 7 segments
	Niveau "Power" 1 (bobine primaire)
	Niveau "Power" 2 (bobine primaire)




- ☞ Chaque zone de cuisson à induction peut fournir en continu une puissance maximale de 3 kW.
- ☞ Le rendement optimal est atteint lorsque les conditions ambiantes et les prescriptions relatives au lieu d'installation sont respectées et que des récipients de cuisson adéquats sont utilisés.

Affichage de puissance/position du bouton rotatif

- ☞ Le système principal pour l'affichage de l'état de fonctionnement des bobines d'induction individuelles est l'afficheur à 7 segments affecté et non le bouton rotatif.

Niveaux de maintien au chaud

- ☞ Les niveaux de maintien au chaud sont activés par une rotation du bouton rotatif vers la droite:

Niveau	Symbole	Description	Température [°C]
1		Fusion	44
2		Chauffage	70
3		Cuisson	94

- ☞ Si la température du niveau de maintien au chaud spécifique est atteinte, la puissance n'est à nouveau apportée que lorsque la température baisse.

Niveaux de puissance

Chaque zone de cuisson dispose de 8 niveaux de puissance en plus des 3 niveaux de maintien au chaud. Il est possible d'apporter en continu une puissance maximale de 1,5 kW. Le bouton rotatif peut être réglé en continu entre les 8 niveaux de puissance.

- Consulter l'afficheur à 7 segments correspondant pour connaître le niveau de puissance réglé.

Bobine primaire (zone de cuisson primaire)

La bobine primaire dispose de 2 niveaux "Power" en plus des 3 niveaux de maintien au chaud et des 8 niveaux de puissance.



Niveau "Power" 1

Le niveau "Power" 1 [P] permet dans certaines circonstances (scénarios 1 et 2) une puissance absorbée continue de 2,3 kW.

- Placer le bouton rotatif de la bobine primaire sur la position P.

Le bouton rotatif s'enclenche automatiquement. L'afficheur à 7 segments correspondant affiche le symbole suivant:

Scénario 1:

Le niveau "Power" 1 [P] est actif sur la bobine primaire et la bobine secondaire est activée.

La bobine secondaire peut être réglée jusqu'au niveau de puissance 7.

Scénario 2:

La bobine secondaire est réglée sur le niveau de puissance 8. Le niveau "Power" 1 [P] est activé sur la bobine primaire.

Le niveau de puissance de la bobine secondaire est automatiquement réduit à 7.



Niveau "Power" 2

Le niveau "Power" 2 [P.] permet dans certaines circonstances une puissance absorbée de 2,8 kW pendant un maximum de 10 minutes.

- ✓ Le bouton rotatif de la bobine primaire est en position P (niveau "Power" 1).
- Forcer la rotation du bouton rotatif vers la droite pendant 1 à 2 secondes jusqu'au ressort de butée pour sélectionner le niveau "Power" 2 [P.].

Un signal sonore retenti et l'afficheur à 7 segments correspondant affiche le symbole suivant:

☞ Le ressort repousse ensuite le bouton rotatif vers le niveau "Power" 1. Le niveau "Power" 2 est toujours actif et affiché par le symbole sur l'afficheur à 7 segments.

☞ Si le niveau "Power" 2 est actif, seuls les niveaux de puissance (pas les niveaux de maintien au chaud) peuvent être activés sur la bobine secondaire.

Scénario 1:

Le niveau "Power" 2 [P.] est actif sur la bobine primaire et la bobine secondaire est activée.

La bobine secondaire peut être réglée jusqu'au niveau de puissance 5. Après la réduction automatique du niveau (max. 10 minutes) "Power" 2 [P.] vers "Power" 1 [P], le niveau de puissance de la bobine secondaire peut être augmenté jusqu'au niveau de puissance 7. Pour cela, le bouton rotatif de la bobine secondaire doit tout d'abord être réglé sur le niveau de puissance 5 (ou inférieur). La puissance de la bobine secondaire peut alors être accrue jusqu'au niveau de puissance 7 au maximum.

Scénario 2:

La bobine secondaire est réglée sur le niveau de puissance 6 (ou supérieur). Le niveau "Power" 2 [P.] est activé sur la bobine primaire.

Le niveau de puissance de la bobine secondaire est automatiquement réduit au niveau de puissance 5. Après la réduction automatique du niveau (max. 10 minutes) "Power" 2 [P.] vers "Power" 1 [P], le niveau de puissance de la bobine secondaire peut être augmenté jusqu'au niveau de puissance 7. Pour cela, le bouton rotatif de la bobine secondaire doit tout d'abord être réglé sur le niveau de puissance 5 (ou inférieur). La puissance de la bobine secondaire peut alors être accrue jusqu'au niveau de puissance 7 au maximum.

Bobine secondaire (zone de cuisson secondaire)

En plus des 3 niveaux de maintien au chaud et des 8 niveaux de puissance, une fonction de pont peut également être activée sur la bobine secondaire. Dans le cadre du circuit en pont, la bobine primaire et la bobine secondaire sont couplées à une commande commune qui synchronise la puissance absorbée des deux bobines.



Circuit en pont

- L'activation du circuit en pont se fait en forçant la rotation du bouton rotatif de la bobine secondaire vers la droite jusqu'au ressort de butée pendant environ 2 secondes.

Le ressort repousse ensuite le bouton rotatif sur la position de niveau de puissance 8.

La fonction de pont active est indiquée par le symbole suivant dans l'afficheur à 7 segments de la bobine secondaire:

- Les trois niveaux de maintien au chaud et les niveaux de puissance 1-8 peuvent ensuite être sélectionnés avec le bouton rotatif de la bobine primaire. La répartition de la puissance sur les bobines primaire et secondaire est synchronisée.

Le niveau de puissance correspondant est affiché dans l'afficheur à 7 segments de la bobine primaire. Le bouton rotatif de la bobine primaire peut alors être remis en position 0 puis réglé sur une puissance supérieure sans désactiver la fonction de pont.

- Si le bouton rotatif de la bobine secondaire est tourné vers la gauche hors de sa position, la fonction de pont est immédiatement désactivée et les deux bobines sont totalement arrêtées.
- Pour la réactivation de la fonction de pont ou du fonctionnement d'une bobine individuelle, tourner à nouveau les boutons rotatifs des bobines secondaire et primaire jusqu'à la position 0. La fonction de pont peut ensuite être réactivée.



Fonction de détection de récipient

Si un récipient de cuisson inadapté/trop petit est posé ou si un récipient de cuisson est enlevé tandis que la zone de cuisson est allumée, l'afficheur à 7 segments affiche le symbole suivant:



- Arrêter la zone de cuisson à induction. Remettre le bouton rotatif en position 0.



Fonction d'affichage de la chaleur

Lorsqu'une zone de cuisson est arrêtée (position 0), tant que la température de la surface de la zone de cuisson est supérieure à 60 °C, l'afficheur à 7 segments correspondant affiche le symbole [H].



Arrêter la zone de cuisson

- Tourner le bouton rotatif vers la gauche pour le remettre en position 0.
- Le symbole [0] est affiché puis s'éteint après une brève période. La zone de cuisson est arrêtée.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

- ✓ Appareil hors service
- ✓ Appareils externes désactivés
- ✓ Les consignes de sécurité sur le changement d'emplacement du chapitre Sécurité ont été lues



Attention!

Dommages corporels et matériels dus à une vitesse inappropriée

En cas de déplacement de l'appareil à une vitesse inappropriée, il n'est pas possible de freiner l'appareil en cas d'urgence. L'appareil peut basculer et provoquer des blessures et des dégâts matériels.

- Ne pas pousser l'appareil à plus de 3 km/h.
- Pousser l'appareil de manière à pouvoir le freiner dans tous les cas.
- Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, pousser l'appareil à deux personnes.

- Tirer la fiche secteur.

↳ Chapitre "Mise hors service"

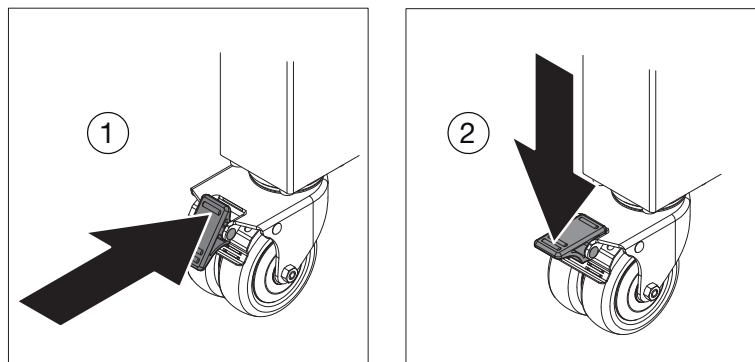
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets susceptibles de tomber sur la plaque de cuisson à induction, les surfaces de rangement et le couvercle du pont d'aspiration.

- Rabattre la glissière pour plateaux optionnelle vers le bas.

↳ Sous-chapitre "Rabattre la pièce rapportée vers le bas"

- Fixer la fiche secteur à l'appareil avec le câble, afin de ne pas rouler dessus avec les roues de l'appareil.

Modèle d'appareil avec roues



- Desserrer les freins de roues (1).
- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le lieu d'installation.
- Bloquer les freins de roues (2).

**Rouler sur des rampes,
creux, surfaces inclinées**

✓ 2 personnes

☞ Respecter les indications du chapitre Montage!

☞ Chapitre "Montage"



Avertissement!

Basculement de l'appareil

L'appareil peut basculer lors du passage sur des surfaces inclinées.

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (par exemple rampe) ayant une pente $> 15^\circ$.



Avertissement!

Effet de freinage insuffisant des freins

Sur les rampes, l'effet de freinage des freins de roues n'est éventuellement pas garanti. L'appareil peut se mettre en mouvement et blesser des personnes.

- Lors du stationnement de l'appareil sur une rampe, bloquer les freins de roues et prévenir tout déplacement imprévu de l'appareil (par exemple avec des cales).



Avertissement!

Domages corporels et matériels suite à un dérapage latéral de l'appareil

Avec ses 4 roues pivotantes, l'appareil offre une bonne manœuvrabilité. Lors des déplacements sur des rampes, des creux ou des surfaces inclinées, l'appareil peut de ce fait plus facilement déraeper latéralement.

- Pousser l'appareil avec prudence et à 2 personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée



Attention!

Dommmages matériels lors du placement du fond de l'appareil

Lors du roulage sur des surfaces inclinées ou des rampes, l'appareil peut toucher le sol en raison de la faible garde au sol et peut éventuellement être endommagé ou ne plus être manœuvrable.

- Transporter l'appareil avec des moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage) sur les rampes et surfaces inclinées.
- Pour cela, placer l'appareil sur une palette et prendre des mesures de sécurité particulières (par exemple verrouillage de la zone de danger, personnes supplémentaires).
- Respecter les dispositions et informations correspondantes des associations professionnelles.



Attention!

Dommmage matériel

Lors du transfert de l'appareil sur ou depuis une palette, ne jamais utiliser de chariot à fourche. Ceci peut endommager le soubassement et causer des dommages matériels importants.

- Toujours porter l'équipement de protection adéquat (par exemple gants de protection).
- Toujours faire effectuer le chargement ou le déchargement de l'appareil sur ou depuis une palette par plusieurs personnes.
- Respecter les informations correspondantes des associations professionnelles ainsi que les dispositions nationales dans leur dernière version.

- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Retirer les récipients de cuisson etc. de la plaque de cuisson à induction et des autres surfaces de rangement pour éviter qu'ils ne glissent hors de l'appareil.
- Pousser l'appareil avec prudence et à 2 personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

**Relever la pièce
rapportée et la bloquer**



Avertissement!

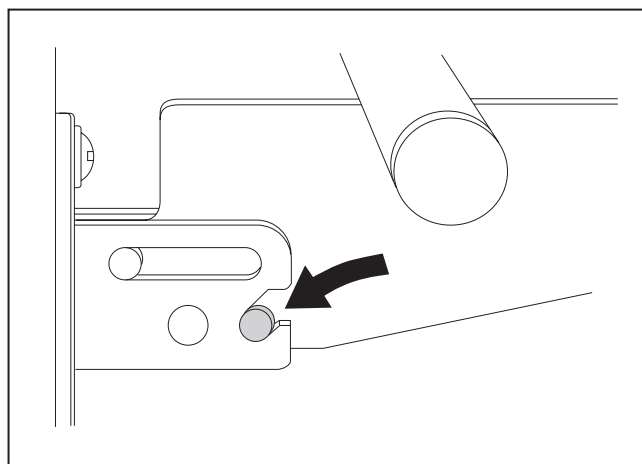
Danger de surcharge

Une surcharge peut conduire au rabattement subit de la glissière pour plateaux. Les objets qui y sont déposés peuvent provoquer par leur chute des dommages matériels et des blessures.

- Charger la glissière pour plateaux avec une charge répartie de maximum 25 kg.

- Relever la pièce rapportée quelque peu (env. 30°) au-delà de l'horizontale.

- Faire glisser la pièce rapportée en oblique vers le bas vers l'appareil et la laisser se verrouiller dans les deux dispositifs de blocage latéraux.



- Contrôler à nouveau si la pièce rapportée est effectivement verrouillée dans les **deux** dispositifs de blocage et corriger le cas échéant le blocage.

Rabattre la pièce rapportée vers le bas

- Retirer la pièce rapportée de l'appareil en oblique vers le haut, jusqu'à ce que les dispositifs de blocage latéraux se déverrouillent.
- Rabattre la pièce rapportée vers le bas.

Changer le montage des pièces rapportées

- ① Si nécessaire, les glissières à plateaux, glissières pour assiettes et tablettes peuvent être abaissées de 10 cm ou placées du côté opposé.



Avertissement!

Coincement de parties du corps

Lorsque la glissière pour plateaux est relevée ou rabattue et lors de la mise en place de la console et de son blocage à l'aide du boulon d'indexage, il peut se produire des pincements de parties du corps.

- Rabattre et relever la glissière pour plateaux de manière à éviter tout coincement ou écrasement des membres.



Attention!

Risque de blessure ou de détérioration de la pièce rapportée

La pièce rapportée risque de tomber après le desserrage des vis à six pans creux. Ceci peut blesser des personnes ou endommager la pièce rapportée.

- Avant de desserrer les vis à six pans creux supérieures, charger une autre personne de maintenir la pièce rapportée.



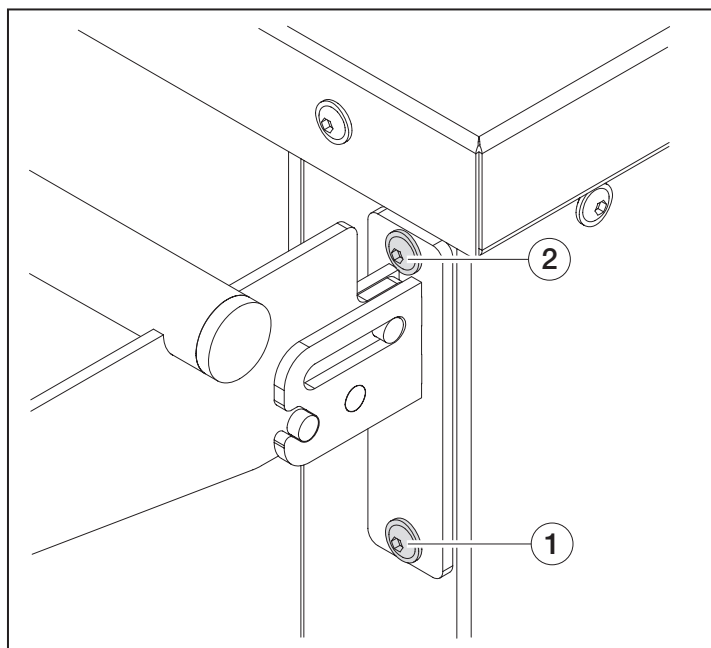
Attention!

Risque de blessure en cas de fixation insuffisante

Les glissières à plateaux, glissières pour assiettes et tablettes doivent toujours être fixées de chaque côté avec les 2 vis à six pans creux prévues pour atteindre la capacité portante requise.

- En règle générale, lors d'un changement de montage, fixer chacune des consoles avec 2 vis à six pans creux.

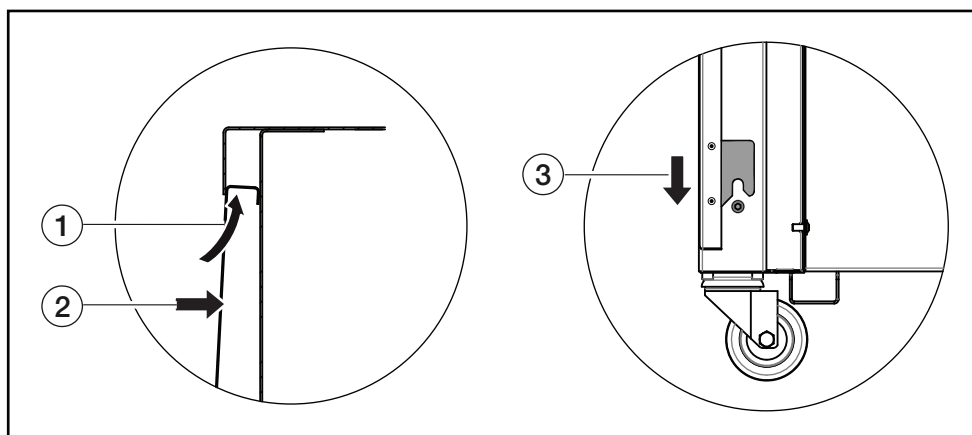
- Desserrer la vis à six pans creux inférieure (1) sur les deux côtés au niveau de la fixation de la pièce rapportée à l'aide d'une clé Allen et la retirer.
- Rabattre la pièce rapportée vers le bas.
- Sur les deux côtés, desserrer la vis de fixation supérieure (2) et la retirer pendant qu'une deuxième personne maintient la pièce rapportée.



- Retirer la pièce rapportée et la mettre de côté en cas de non-utilisation; serrer à nouveau les vis à six pans creux retirées dans les trous filetés dans le soubassement.
- Pour le montage de la pièce rapportée, dévisser les vis à six pans creux au niveau de la position souhaitée.
- Pendant qu'une deuxième personne maintient la pièce rapportée en position, serrer la vis à six pans creux supérieure (2) sur chaque côté.
- Relever la pièce rapportée, puis serrer la vis à six pans creux inférieure (1) sur chaque côté.

Monter/retirer l'habillage frontal côté client

❗ L'habillage frontal côté client est facilement échangeable et peut être monté ou retiré sans outillage.



- Faire glisser l'habillage frontal côté client (1) sous le bandeau de recouvrement supérieur.
- Accrocher les deux languettes de suspension (2) dans les vis en saillie à droite et à gauche sur le soubassement (3).

Ouvrir/fermer les tiroirs

❗ Les tiroirs côté commande peuvent être ouverts facilement par le principe Push-to-open et refermés par le principe Push-to-close.



Attention!

Risque de pincement de parties du corps

Il existe un risque de coincement des membres lors de la fermeture des tiroirs.

- Prendre garde à ne pas coincer de parties du corps (par exemple mains).

Plaque eutectique (accu de réfrigération)

La plaque eutectique peut uniquement être insérée ou retirée lorsque le tiroir est ouvert. Lorsque le tiroir en option est ouvert, les rails de guidage sont visibles. C'est là que doit être insérée la plaque eutectique.

- ☞ La plaque eutectique peut uniquement être utilisée pour le maintien au froid des repas.
- ☞ Ne saisir la plaque eutectique réfrigérée qu'avec une protection (par exemple gants de protection).
- ☞ Les plaques eutectiques non étanches ne doivent plus être utilisées pour la réfrigération des repas.
- ☞ La plaque eutectique n'atteint sa pleine capacité de refroidissement que lorsqu'elle est entièrement gelée!



Avertissement!

Domage matériel

En cas d'échauffement, la plaque eutectique risque de se déformer et de perdre son étanchéité. Dans le pire des cas, la plaque eutectique peut éclater.

- Ne pas conserver la plaque eutectique dans un compartiment chauffant ni la chauffer.
 - Eliminer immédiatement les plaques non étanches. Ne pas évacuer le liquide avec les eaux usées. Eliminer immédiatement les repas contaminés.
-



Avertissement!

Domage matériel

À l'état gelé, la plaque eutectique est sensible aux chocs et peut être endommagée ou perdre son étanchéité.

- Ne pas laisser tomber ou heurter la plaque eutectique à l'état gelé.
-

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

✓ L'appareil est branché sur la prise de courant

■ Mettre l'appareil hors service avec la touche "Appareil Marche/Arrêt".

Toutes les zones de cuisson à induction démarrées sont également arrêtées.

L'appareil est en "mode veille".

■ Le cas échéant, arrêter les appareils externes raccordés.

■ Tirer la fiche secteur.

■ Nettoyer l'appareil.

🔗 Chapitre "Nettoyage et entretien"

Aide en cas de problème

Aucun composant électrique (ventilateurs, éclairage LED, prises de courant) n'est plus alimenté en courant

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche secteur dans la prise de courant et veiller à la position correcte.
Cordon d'alimentation endommagé; par exemple fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	<ul style="list-style-type: none"> Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

Le ventilateur ne fonctionne pas

Cause	Mesure
Une fiche du câble de ventilateur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche du câble de ventilateur dans la prise de courant d'appareil du filtre anti-odeur. <p>↳ Sous-chapitre "Mettre en place le ventilateur"</p>
Les sondes de température ont été déclenchées.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialiser l'affichage de la surveillance de température. <p>↳ Sous-chapitre "Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température"</p>
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

Puissance d'aspiration insuffisante

Cause	Mesure
L'appareil est exposé à des courants d'air au lieu d'installation.	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer la cause des courants d'air. – ou – Modifier le lieu d'installation de l'appareil.
Le niveau de puissance de l'aspiration sélectionné est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner un niveau de puissance plus élevé. <p>↳ Sous-chapitre "Sélectionner le niveau de puissance de l'aspiration"</p>
Cassettes de filtre saturées.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les cassettes de filtre. <p>↳ Sous-chapitre "Nettoyer le couvercle, les cassettes de filtre, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation"</p>
Une fiche du câble de ventilateur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche du câble de ventilateur dans la prise de courant d'appareil du filtre anti-odeur. <p>↳ Sous-chapitre "Mettre en place le ventilateur"</p>

Cause	Mesure
Bandeau déflecteur d'air manquant ou mal installé.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le bandeau déflecteur d'air et l'installer correctement si nécessaire. ↳ Sous-chapitre "Monter la protection contre les éclaboussures et le bandeau déflecteur d'air"
Étanchéité du filtre anti-odeur défectueuse ou manquante.	<ul style="list-style-type: none"> Faire contrôler et remplacer le joint d'étanchéité. ↳ Sous-chapitre "Contrôler les joints d'étanchéité du filtre anti-odeur"
Tapis filtrant à charbon actif manquant ou mal installé.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler s'il y a un tapis filtrant à charbon actif dans le filtre anti-odeur et s'il est correctement placé. ↳ Sous-chapitre "Insérer le tapis filtrant à charbon actif"
Tapis filtrant à charbon actif saturé.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le tapis filtrant à charbon actif. ↳ Sous-chapitre "Démonter le tapis filtrant à charbon actif"
Ventilateur défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le flux d'air sur la face inférieure du filtre anti-odeur. Faire remplacer le ventilateur manquant par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"

Filtration diminuée des odeurs

Cause	Mesure
L'appareil est insuffisamment nettoyé.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer régulièrement l'appareil selon les consignes. ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien"
Tapis filtrant à charbon actif manquant ou mal installé.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler s'il y a un tapis filtrant à charbon actif dans le filtre anti-odeur et s'il est correctement placé. ↳ Sous-chapitre "Insérer le tapis filtrant à charbon actif"
Tapis filtrant à charbon actif saturé.	<ul style="list-style-type: none"> Changer le tapis filtrant à charbon actif. ↳ Sous-chapitre "Démonter le tapis filtrant à charbon actif"
ION TEC (en option) saturé.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer ION TEC. ↳ Sous-chapitre "Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)"
ION TEC (en option) défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler ION TEC pour détérioration. ↳ Sous-chapitre "Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)"

**Message d'erreur
de l'électronique de
commande B.PRO
Control**

Cause	Mesure
Le message "Fermer la porte" s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fermer le recouvrement du filtre anti-odeur. ↳ Sous-chapitre "Fermer le recouvrement"
Le message "Contrôler filtre charbon actif" s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôler s'il y a un tapis filtrant à charbon actif dans le filtre anti-odeur et s'il est correctement placé. ↳ Sous-chapitre "Insérer le tapis filtrant à charbon actif"
Le message "Alarme de température" s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réinitialiser l'affichage de la surveillance de température. ↳ Sous-chapitre "Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température"
Le message "Erreur ION TEC" s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôler ION TEC pour détérioration. ↳ Sous-chapitre "Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)"
Le message "Erreur de comm. circuit d'alim." s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"
Le message "Erreur de comm. circuit interf." s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"
Le message "Rupture sonde de température" s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"

**L'aspiration ne
fonctionne pas,
l'interrupteur marche/
arrêt est enclenché,
l'affichage de
fonctionnement LED ne
s'allume pas**

Cause	Mesure
Les sondes de température de protection ont été déclenchées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer les mesures nécessaires pour la remise en service de l'aspiration. ↳ Sous-chapitre "Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température" ■ En cas de détérioration visible, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"
Ventilateur ou circuits électriques de l'appareil défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"

Le couvercle ne se laisse pas remettre en place correctement

Cause	Mesure
Cassettes de filtre pas correctement en place.	<ul style="list-style-type: none"> ► Contrôler la position correcte des cassettes de filtre. ↳ Sous-chapitre "Monter les cassettes de filtre et placer le couvercle du pont d'aspiration"
Couvercle ou éléments intérieurs déformés.	<ul style="list-style-type: none"> ► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommages dus au transport, à un changement d'emplacement ou à d'autres influences extérieures.	<ul style="list-style-type: none"> ► Mettre l'appareil hors service. ► Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation"

Le recouvrement du filtre anti-odeur ne se laisse pas fermer

Cause	Mesure
L'appareil se trouve sur une surface inégale.	<ul style="list-style-type: none"> ► Mettre l'appareil à niveau ou le placer sur une surface plane.

Perception d'ozone

Cause	Mesure
L'appareil tourne à vide (sans formation de buées).	<ul style="list-style-type: none"> ► Mettre l'appareil hors service. ► Veiller à une bonne ventilation. ► Quitter le local pendant au moins 30 minutes.
Le tapis filtrant à charbon actif manque ou n'est pas monté correctement.	<ul style="list-style-type: none"> ► Mettre l'appareil hors service. ► Veiller à une bonne ventilation. ► Quitter le local pendant au moins 30 minutes. ► Contrôler le tapis filtrant à charbon actif. ↳ Sous-chapitre "Insérer le tapis filtrant à charbon actif"

Erreurs des zones de cuisson à induction

**Le code d'erreur E2
clignote sur l'afficheur à
7 segments**

Cause	Mesure
Température excessive	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arrêter la zone de cuisson via le bouton rotatif. ➤ Laisser refroidir la zone de cuisson. ➤ Si des erreurs subsistent après la remise en service, contacter un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

**Le code d'erreur E3
clignote sur l'afficheur à
7 segments**

Cause	Mesure
Des récipients de cuisson inadaptés sont utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser des récipients de cuisson adaptés. <p>↳ Sous-chapitre "Plaque de cuisson à induction"</p>

**Le code d'erreur E4
clignote sur l'afficheur à
7 segments**

Cause	Mesure
La zone de cuisson n'existe pas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arrêter la zone de cuisson via le bouton rotatif. ➤ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

**Le code d'erreur E5,
E6 ou E7 clignote sur
l'afficheur à 7 segments**

Cause	Mesure
Erreur de générateur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arrêter la zone de cuisson via le bouton rotatif. ➤ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

**Le code d'erreur E8
clignote sur l'afficheur à
7 segments**

Cause	Mesure
Dysfonctionnement du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arrêter la zone de cuisson via le bouton rotatif. ➤ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

**Le code d'erreur E9
clignote sur l'afficheur à
7 segments**

Cause	Mesure
La sonde de température est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arrêter la zone de cuisson via le bouton rotatif. ➤ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation"</p>

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable On appelle aciers inoxydables les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé par B.PRO se compose essentiellement des éléments fer, chrome et nickel.

La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur ce qu'on appelle la couche de passivation à la surface du matériau. Cette couche se forme au contact de l'oxygène. Les blessures de la couche de passivation suites aux influences mécaniques se réparent d'elles-mêmes – moyennant une présence suffisante d'oxygène à la surface.

La stabilité de la couche de passivation peut également être affectée par des influences chimiques, par exemple couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines, ce qui peut favoriser la formation de corrosion.

Le contact des substances suivantes avec l'acier inoxydable peut aussi entraîner/favoriser la corrosion:

- Acides concentrés, halogènes (par exemple chlorures, bromures) et leurs sels ainsi qu'épices contenant des sels de cuisson
- Vapeurs d'acide chlorhydrique qui se dégagent par exemple lors de l'utilisation de produits de nettoyage industriels
- Contact avec des métaux étrangers (par exemple acier ou fer)
- Contact avec le fer (par exemple laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse.)

☞ Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler!

Pour maintenir la résistance à la corrosion, éviter le contact avec les substances mentionnées ci-dessus. Respecter impérativement les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.

B.PRO recommande:

Traiter régulièrement les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées (par exemple cuves de bain-marie chauffées) avec DeepClean Stainless Steel en plus du nettoyage quotidien habituel. Ceci permet de maintenir la couche de passivation et donc la résistance à la corrosion des surfaces en acier inoxydable.

Intervalle de nettoyage L'appareil doit être nettoyé et séché à fond après chaque utilisation.



Attention!

Danger d'incendie

Des encrassements dans le filtre anti-odeur peuvent s'enflammer dans le pire des cas.

- Nettoyer les cassettes de filtre et le filtre anti-odeur en fonction du degré d'encrassement, cependant au moins une fois par semaine.

Méthodes de nettoyage

La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide. Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être autorisées par B.PRO.

- ☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.
- ☞ Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.

Produits de nettoyage

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés pour les surfaces en acier inoxydable:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, par exemple DeepClean Stainless Steel
- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Produits de détartrage du commerce à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (par exemple acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique); en cas de doute, contacter le fabricant du produit de nettoyage.
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide
- Le filtre en métal déployé, le filtre pare-flammes et le filtre ION TEC peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Produits de nettoyage non adaptés aux surfaces en acier inoxydable:

- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore, etc.)
- Le filtre en métal déployé, le filtre pare-flammes et le filtre ION TEC ne peuvent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle à granulés.

Les produits de nettoyage suivants peuvent être employés pour les autres surfaces métalliques, les parties de l'appareil laquées et les pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)
- Les résidus de taches, en particulier les projections et dépôts de graisse, peuvent être éliminés à l'aide d'une solution chaude contenant 30 % de savon doux et d'une brosse (poils synthétiques ou naturels).
- Les surfaces en verre peuvent être facilement nettoyées à l'aide de produits de nettoyage de vitres du commerce.

Produits de nettoyage non adaptés aux autres surfaces métalliques, aux parties de l'appareil laquées ainsi qu'aux pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)

- Produits de nettoyage/produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique)

Les produits de nettoyage suivants peuvent être employés pour la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson à induction:

- Produits de nettoyage du commerce pour plaques de cuisson à induction
- Grattoirs de nettoyage
- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

Produits de nettoyage qui ne sont pas adaptés à la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson à induction:

- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore, etc.)
- Produits de nettoyage décapants
- Grattoirs de nettoyage endommagés

Produits de nettoyage adaptés au nettoyage de la plaque eutectique en option:

- Chiffon humide (de préférence chiffon de nettoyage à microfibres) pour le nettoyage après chaque utilisation
- Brosse (poils synthétiques ou naturels) en cas d'encrassements tenaces
- Lave-vaisselle professionnel avec température maximale de +90 °C (température de l'eau/du séchage)
- Produits de nettoyage du commerce en solution aqueuse

Produits de nettoyage qui ne sont pas adaptés au nettoyage de la plaque eutectique en option:

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)
- Produits de nettoyage/produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique)
- Lave-vaisselle à granulés

Nettoyer l'appareil

- ✓ Appareil hors service
- ✓ Aucun appareil externe raccordé
- ✓ Fiche secteur tirée hors de la prise de courant
- ✓ Appareil refroidi à l'intérieur et à l'extérieur



Avertissement!

Risque de choc électrique en cas de pénétration d'eau dans l'appareil

Lors de travaux de nettoyage sur l'appareil branché, la pénétration d'eau dans le boîtier peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
-

B.PRO recommande:

En règle générale, avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, leur compatibilité avec la surface doit toujours être testée sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

☞ Si le nettoyage entraîne la collecte de poussières minérales ou même métalliques, les outils de nettoyage (par exemple brosses, chiffons en microfibres, etc.) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.

- Démonter les pièces intégrées/rapportées.
- Après chaque utilisation, la surface doit être impérativement nettoyée à l'eau claire et séchée.

Nettoyer le pont d'aspiration

- ✓ Les récipients de cuisson ont été retirés de la plaque de cuisson à induction
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique



Avertissement!

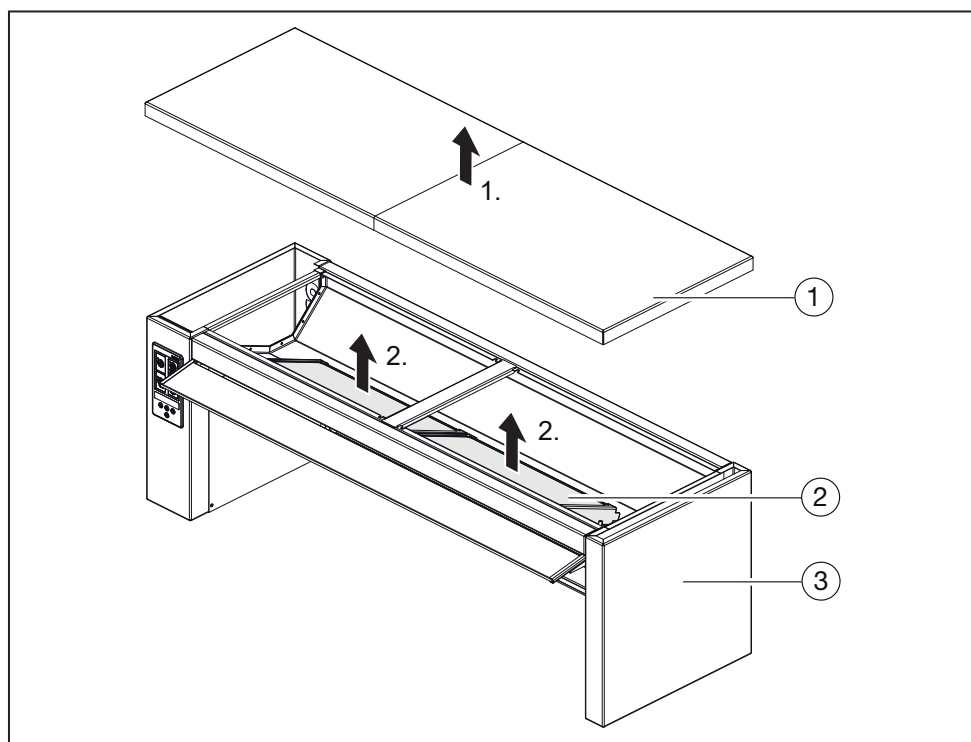
Risque de chute d'objets (chauds)

Lors du rangement et du débarrassage de l'appareil (avant le nettoyage), des récipients de cuisson ou d'autres objets peuvent être encore chauds et tomber. Il existe un risque d'écrasements, de contusions et de brûlures.

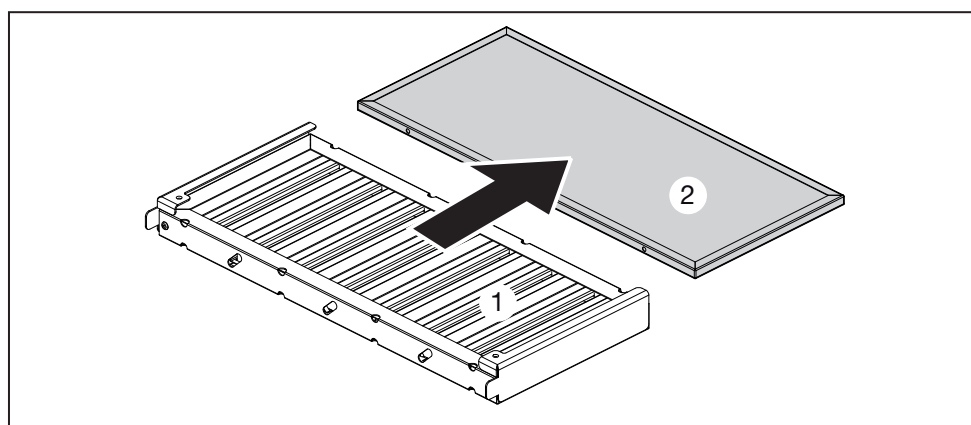
- Ranger et débarrasser l'appareil avec précaution.
 - Le cas échéant, porter des vêtements de protection adaptés (gants de protection résistants à la chaleur).
-

Démonter la cassette de filtre

- Enlever le couvercle (1) du pont d'aspiration (1.).
- Retirer les cassettes de filtre (2) une par une vers le haut du bâti du pont d'aspiration (3) (2.).



- Démonter et nettoyer les cassettes de filtre (composées d'un filtre pare-flammes (1) et d'un filtre en métal déployé (2)).



Attention!

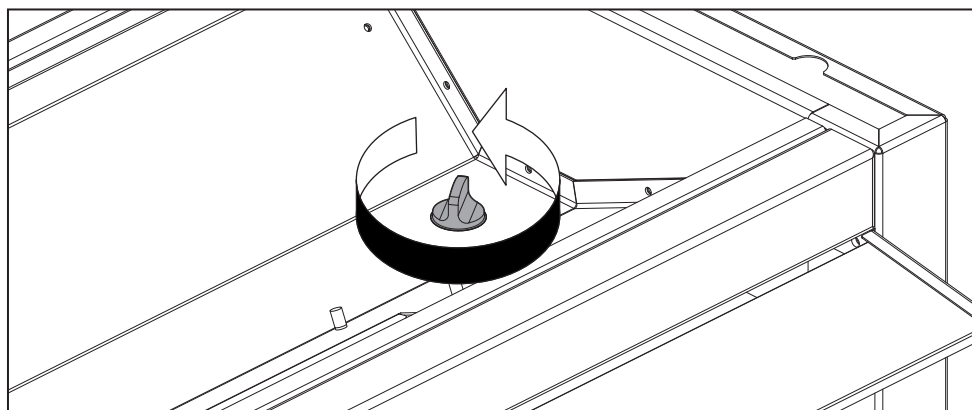
Risque de glissade

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a risque de glissade.

- Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.

Nettoyer le bac de collecte

- Placer un bac adapté sous l'écoulement de graisse.
- Ouvrir la fermeture rotative de l'écoulement de graisse.



- Nettoyer le bac de collecte à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.
- Après le nettoyage du bac de collecte, refermer la fermeture rotative.

Nettoyer le couvercle, les cassettes de filtre, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation

- ☞ Les cassettes de filtre (cassettes de filtre de type A selon DIN 18869-5) peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle ou à la main avec des ustensiles de nettoyage adaptés.
- Nettoyer le couvercle, les cassettes de filtre, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.



Attention!

Détérioration de l'électronique de commande B.PRO Control

L'électronique de commande B.PRO Control est logée dans le pont d'aspiration de gauche. Le recouvrement arrière qui est monté dans la conduite pour l'air d'évacuation ne doit pas être démonté ni enlevé.

- Nettoyer la conduite pour l'air d'évacuation sans démonter ni enlever l'électronique de commande B.PRO Control ni des parties de celle-ci.

Monter les cassettes de filtre et placer le couvercle du pont d'aspiration

- ☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si toutes les cassettes de filtre sont correctement montées.
- ☞ Lors de la remise en place, veiller au placement correct de chaque filtre dans le bâti du pont d'aspiration.
- ☞ Les cassettes de filtre sont maintenues en place par les boulons de guidage. Il est important que l'ensemble de la cassette de filtre (filtre en métal déployé et filtre pare-flammes) soit bien installée.

- Retirer le filtre en métal déployé d'un côté hors du cadre du filtre pare-flammes.
Lors de la mise en place, veiller à ce que l'ouverture du cadre pointe toujours vers le haut.
- Installer les cassettes de filtre dans l'ordre (en commençant par la gauche ou la droite).
- Placer le couvercle avec épousement de forme.

La cassette de filtre est correctement installée si:

- l'ouverture du cadre des cassettes pointe vers le haut.
- les cassettes de filtre sont insérées avec épousement de forme.
- le filtre pare-flammes de la cassette de filtre pointe vers la plaque de cuisson à induction et le filtre en métal déployé pointe vers le haut.

Nettoyer la niche de cuisson à induction

- ❗ Pour le nettoyage complet de la niche de cuisson à induction, le bandeau déflecteur d'air côté client doit tout d'abord être retiré.

Démonter et nettoyer le bandeau déflecteur d'air

- ✓ Les récipients de cuisson ont été retirés de la plaque de cuisson à induction et les appareils externes sont séparés du réseau électrique
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- Retirer le bandeau déflecteur d'air côté client vers le haut.
- Nettoyer le bandeau déflecteur d'air à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

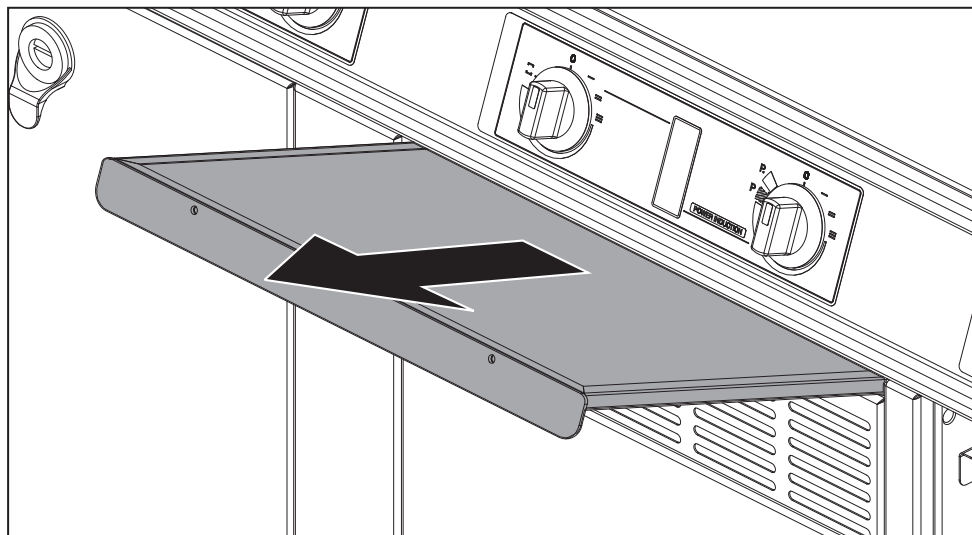
Monter la protection contre les éclaboussures et le bandeau déflecteur d'air

- ☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si le bandeau déflecteur d'air côté client est correctement installé.
- Replacer le bandeau déflecteur d'air par le haut.

Nettoyer les filtres de la plaque de cuisson à induction

- ❗ Les filtres en métal déployé peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle ou également à la main avec des ustensiles de nettoyage correspondants.
- Nettoyer les filtres en fonction du degré d'encrassement, mais au moins une fois par semaine.

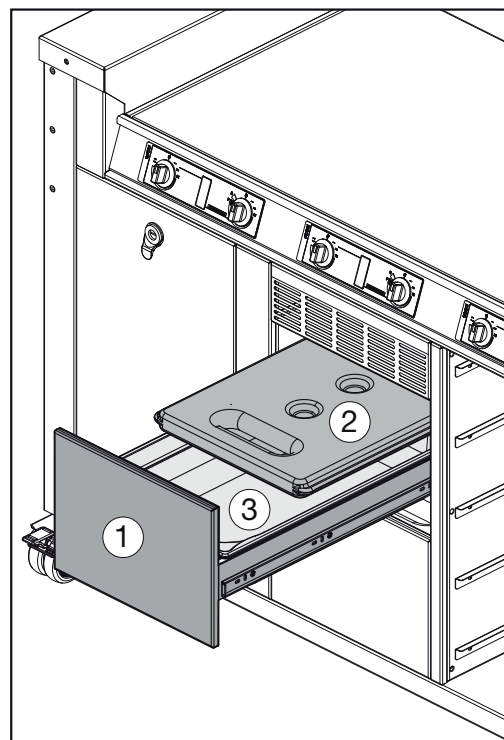
- Retirer les filtres.



- Nettoyer les filtres à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après le nettoyage, remplacer les filtres.

Nettoyer le tiroir en option avec la plaque eutectique en option

- Le tiroir en option (1) s'ouvre facilement avec le principe Push-to-open.



- Le cas échéant, retirer la plaque eutectique en option (2) des rails de guidage.
- Le cas échéant, retirer les bacs GN en option (3).

☞ Ne saisir la plaque gelée qu'avec une protection (par exemple gants de protection).

- Nettoyer et essuyer le tiroir à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.
- Nettoyer la plaque eutectique à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.
- Le cas échéant, insérer la plaque eutectique en option (2) dans les rails de guidage.
- Le cas échéant, insérer les bacs GN en option (3).

☞ Ne saisir la plaque gelée qu'avec une protection (par exemple gants de protection).

- Le tiroir en option (1) se ferme facilement avec le principe Push-to-close.

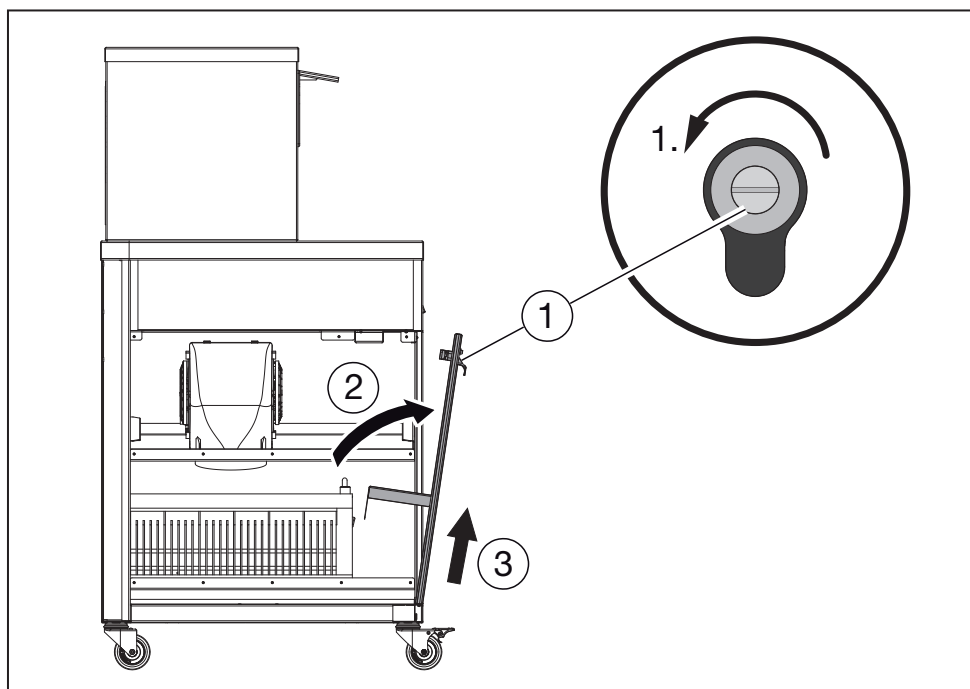
Nettoyer le filtre anti-odeur

- ✓ Les récipients de cuisson ont été retirés de la plaque de cuisson à induction et les appareils externes sont séparés du réseau électrique
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique

☞ Avant le nettoyage approfondi, les ventilateurs et le tapis filtrants à charbon actif doivent être retirés afin de les protéger de l'humidité.

Enlever le recouvrement

- Ouvrir la fermeture rapide (1.) avec un outil adapté (par exemple tournevis) (1).
- Rabattre légèrement le recouvrement vers le bas (2) puis le retirer vers le haut (3).
- Mettre le recouvrement de côté.



Démonter les ventilateurs

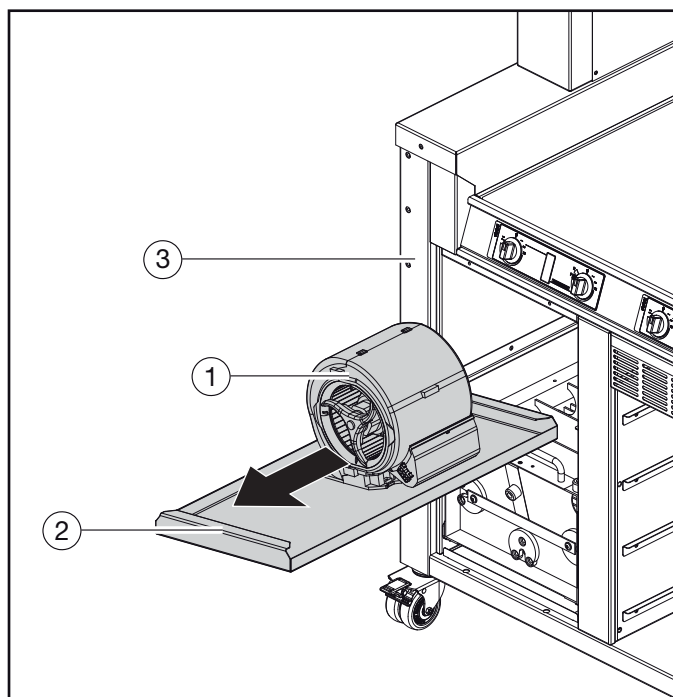


Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

Les ventilateurs n'ont pas de protection contre l'eau. Dès lors, le danger d'un défaut de fonctionnement ou d'un court-circuit existe si les ventilateurs entrent en contact avec de l'eau lors du nettoyage.

- Veiller à ce que les ventilateurs soient protégés des projections d'eau et de l'humidité pendant le nettoyage.
- Retirer légèrement le ventilateur (1) sur la poignée de la plaque de support (2).
- Tirer la fiche secteur du ventilateur de la prise de courant d'appareil du filtre anti-odeur (3).
- Retirer entièrement le ventilateur (1) du filtre anti-odeur (3), avec la plaque de support (2).



Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)

- ☞ Le filtre ION TEC peut être nettoyé dans un lave-vaisselle de taille appropriée ou également à la main avec des ustensiles de nettoyage correspondants.

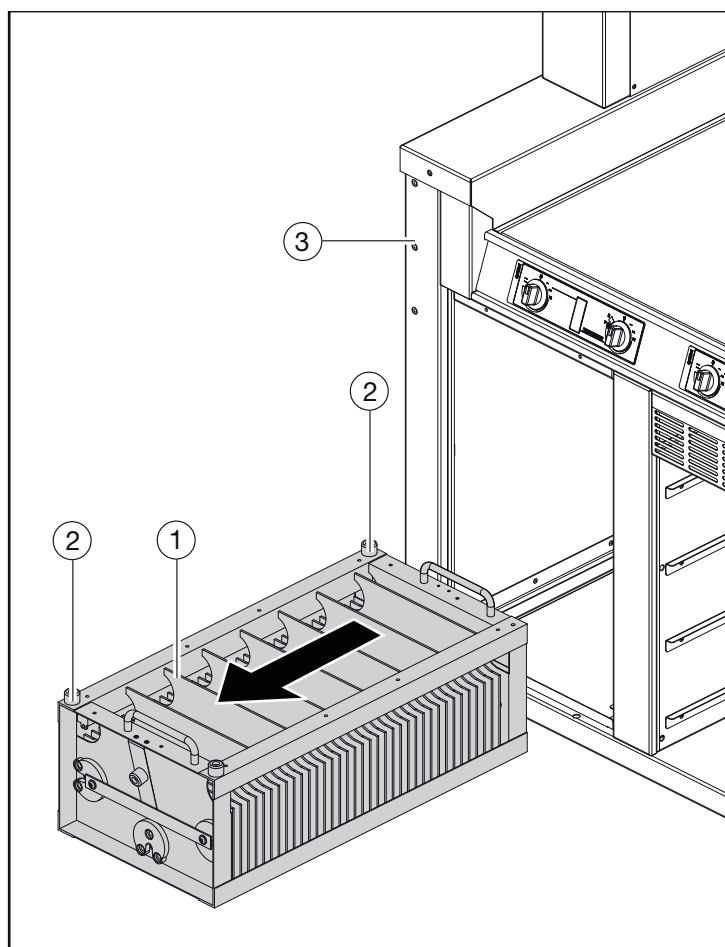


Attention!

Dysfonctionnement ION TEC

Le filtre ION TEC possède des fils d'ionisation très fins qui peuvent être endommagés lors du montage/démontage et du nettoyage. Des fils d'ionisation manquants peuvent réduire les performances de l'étage de filtration. Des fils d'ionisation endommagés peuvent provoquer un dysfonctionnement de la filtration ION TEC.

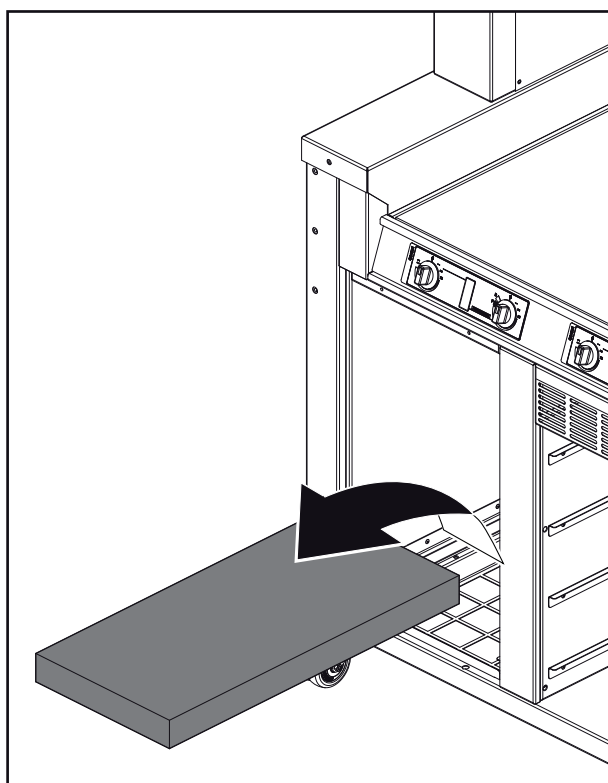
- Veiller à ce que les fils d'ionisation restent intacts. Si des fils sont endommagés, ceux-ci peuvent être enlevés afin de pouvoir continuer à utiliser l'appareil à court terme et avec une capacité réduite.
 - Informer le service après-vente de B.PRO.
-
- Extraire le filtre ION TEC (1) du filtre anti-odeur (3) par la poignée et veiller ce faisant à ne pas endommager les sécurités antitorsion (2).



- Nettoyer le filtre ION TEC à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

Démonter le tapis filtrant à charbon actif

- Retirer le tapis filtrant à charbon actif.



- Changer le tapis filtrant à charbon actif si l'intervalle de changement est atteint.

↳ Sous-chapitre "Intervalles de changement/nettoyage des filtres"

☞ B.PRO recommande de retourner le tapis filtrant à charbon actif à chaque nettoyage du filtre anti-odeur.

Nettoyer le filtre anti-odeur

- Nettoyer l'espace intérieur du filtre anti-odeur à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

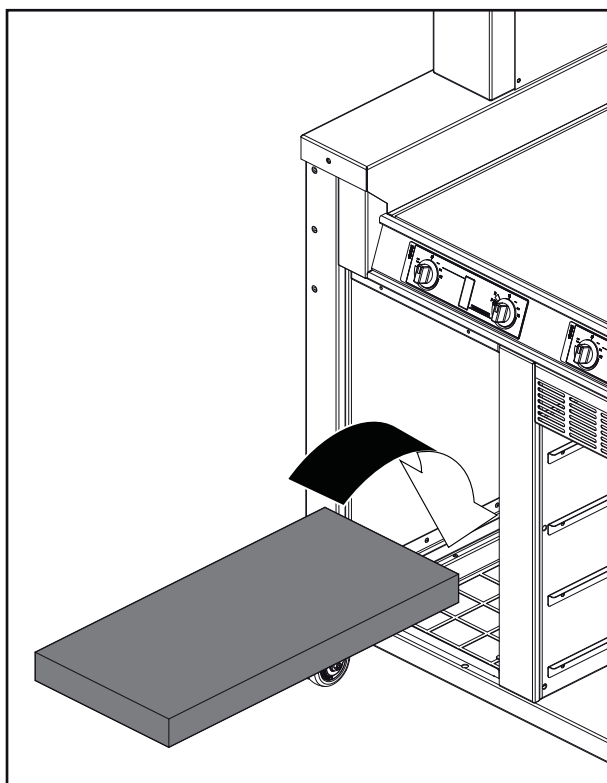
Insérer le tapis filtrant à charbon actif

☞ Toujours équiper le filtre anti-odeur d'un tapis filtrant à charbon actif. Si aucun tapis filtrant à charbon actif n'est installé, la puissance d'aspiration normale sera affectée de la manière suivante:

– Emplacement de filtre vide:

Filtration diminuée des odeurs, moins de pression dynamique dans le filtre anti-odeur et de ce fait écoulement d'air diminué avec pour conséquence une moins bonne collecte des buées.

► Insérer le tapis filtrant à charbon actif.



Attention!

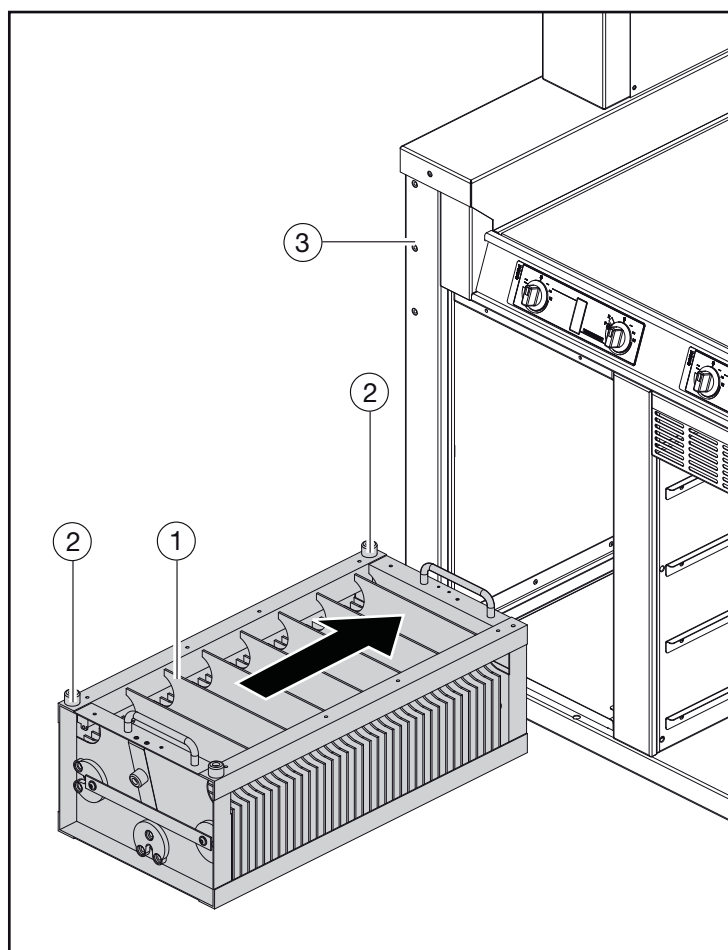
Concentration élevée en ozone pour les appareils avec ION TEC (en option)

Si l'appareil est exploité avec un tapis filtrant à charbon actif incorrectement monté ou manquant, ceci conduit à une augmentation de la concentration en ozone et comme conséquence à une irritation des voies respiratoires.

► En cas de perception d'ozone, arrêter l'appareil, veiller à une bonne ventilation et quitter le local pendant au moins 30 minutes.

Utilisation du filtre ION TEC (en option)

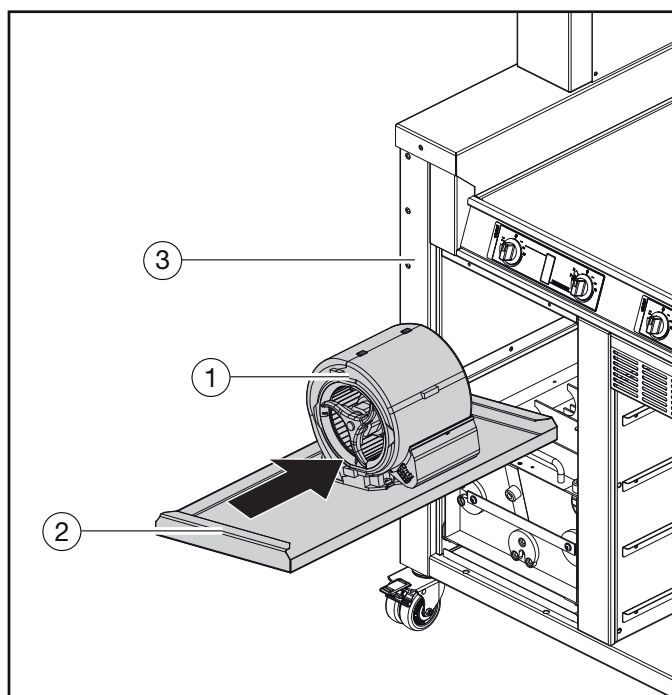
- Insérer le filtre ION TEC (1) dans le filtre anti-odeur (3) par la poignée et veiller ce faisant à ce que les sécurités antitorsion (2) soient orientées vers la gauche.



Mettre en place le ventilateur

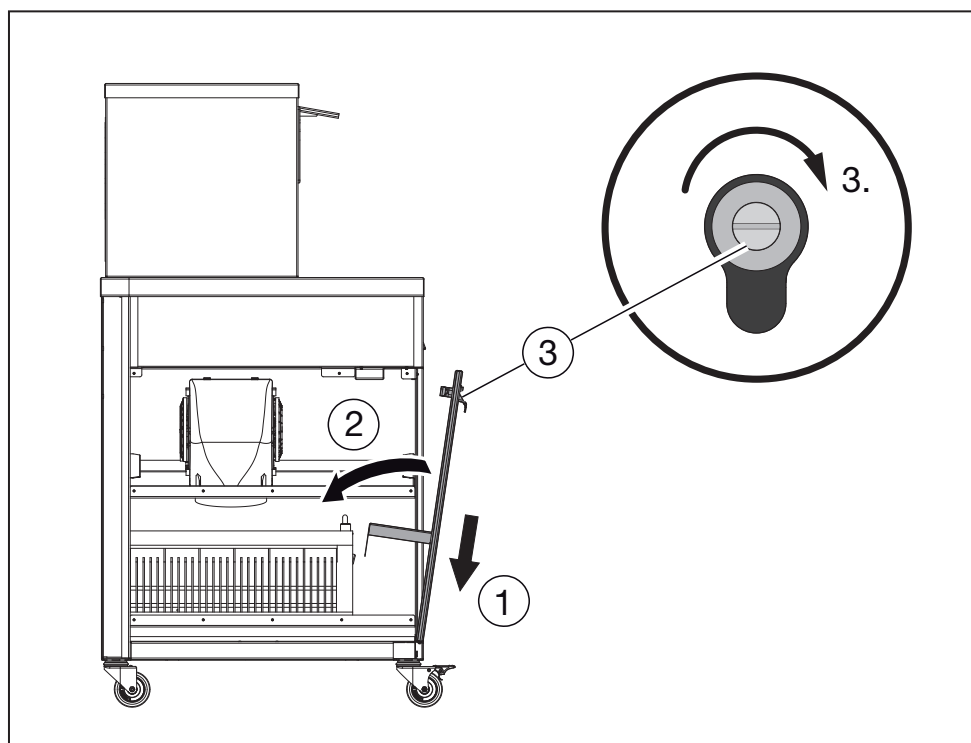
☞ Lors du raccordement du câble du ventilateur, tenir compte de l'orientation de la fiche: la fiche se laisse uniquement introduire dans la prise de courant d'appareil si la rainure de la fiche est orientée vers le haut.

- Enfoncer le ventilateur (1) sur la poignée de la plaque de support (2).
- Insérer la fiche secteur du ventilateur dans la prise de courant d'appareil du filtre anti-odeur (3).



Fermer le recouvrement

- Placer le recouvrement avec les boulons de guidage vers le bas dans les trous de guidage prévus à cet effet (1).
- Rabattre le recouvrement vers le haut (2).
- Fermer la fermeture rapide (3.) avec un outil adapté (par exemple tournevis) (3).



Nettoyer la protection pare-haleine fermée

Le pare-haleine fermé peut être rabattu pour le nettoyage.

- ☞ Enlever les objets dans la zone d'ouverture.
- ☞ Le cas échéant, faire appel à une 2ème personne pour relever le pare-haleine.
- ☞ Ne pas utiliser le pare-haleine rabattu comme surface de rangement.

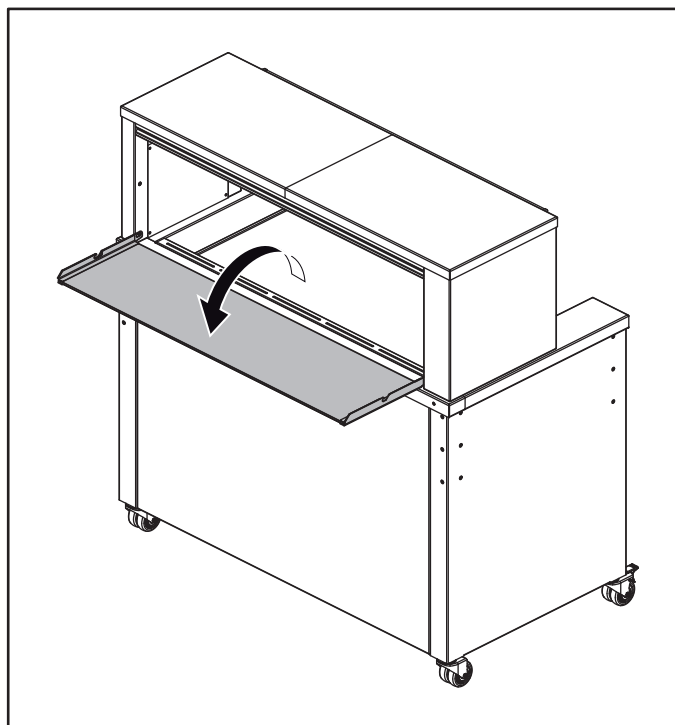


Avertissement!

Coincement de parties du corps

Lorsque le pare-haleine est relevé ou rabattu et lors de la mise en place de la console, il peut se produire des pincements de parties du corps.

- Rabattre et relever le pare-haleine de manière à éviter tout coincement ou écrasement des membres.
- Soulever le pare-haleine jusqu'à ce qu'il ne fasse plus prise dans les boulons de verrouillage latéraux, et le rabattre ensuite prudemment vers l'avant.



- Nettoyer la protection pare-haleine à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Relever la protection pare-haleine et l'accrocher dans les boulons de verrouillage latéraux.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière de l'appareil par un personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.



Avertissement!

Composants conducteurs

Lors de travaux de maintenance ou lors du remplacement de pièces sur l'appareil branché, le contact avec des composants conducteurs peut entraîner un choc électrique.

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.

Contrôler les joints d'étanchéité du filtre anti-odeur

- ☞ Le bon état des joints d'étanchéité du filtre anti-odeur doit être contrôlé régulièrement.
- Contrôler le bon état des joints d'étanchéité (contrôle visuel).
- En cas de détérioration, remplacer le joint d'étanchéité.

Entretenir les joints d'étanchéité du recouvrement du filtre anti-odeur

- Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité, traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

Contrôler les freins de roues

- ☞ L'efficacité des freins doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- Bloquer les freins de roues.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

Nettoyer les cassettes de filtre

- ☞ Les intervalles de nettoyage des cassettes de filtre dépendent fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. B.PRO recommande de nettoyer le filtre pare-flammes et le filtre en métal déployé quotidiennement ou lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Le nettoyage des cassettes de filtre doit se faire sur base d'un contrôle optique et du besoin en découlant.

- Démonter les cassettes de filtre.
- ☞ Sous-chapitre "Nettoyer le pont d'aspiration"
- Nettoyer les cassettes de filtre.
- ☞ Sous-chapitre "Nettoyer le pont d'aspiration"

Nettoyer les filtres ION TEC

☞ Les intervalles de nettoyage du filtre ION TEC dépend très fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. B.PRO recommande de nettoyer les filtres ION TEC lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Comme aide pour l'orientation, on peut utiliser les indications de changement de filtre de l'électronique de commande B.PRO Control.

■ Démonter et nettoyer les filtres ION TEC.

☞ Sous-chapitre "Intervalles de changement/nettoyage des filtres"

☞ Sous-chapitre "Nettoyer le filtre anti-odeur"

Remplacer le tapis filtrant à charbon actif

☞ L'intervalle de changement du tapis filtrant à charbon actif dépend très fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. Il n'est pas possible de déterminer visuellement si le tapis filtrant à charbon actif est saturé.

B.PRO recommande de remplacer le tapis filtrant à charbon actif lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Comme aide pour l'orientation, on peut utiliser les indications de changement de filtre de l'électronique de commande B.PRO Control.

☞ B.PRO recommande de retourner le tapis filtrant à charbon actif à chaque nettoyage du filtre anti-odeur.

■ Démonter le tapis filtrant à charbon actif saturé.

☞ Sous-chapitre "Intervalles de changement/nettoyage des filtres"

■ Placer le nouveau tapis filtrant à charbon actif.

☞ Sous-chapitre "Nettoyer le filtre anti-odeur"

■ Eliminer le tapis filtrant à charbon actif saturé.

☞ Chapitre "Elimination"

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

■ Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0702.

Nettoyer le câble de raccordement et la fiche secteur

■ Contrôler régulièrement les dépôts de graisse sur le câble de raccordement et la fiche secteur. En cas de dépôts de graisse, il y a danger de choc électrique. Nettoyer si nécessaire le câble de raccordement et la fiche secteur encrassés.

■ Pour le nettoyage, séparer l'appareil du réseau électrique.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

■ Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

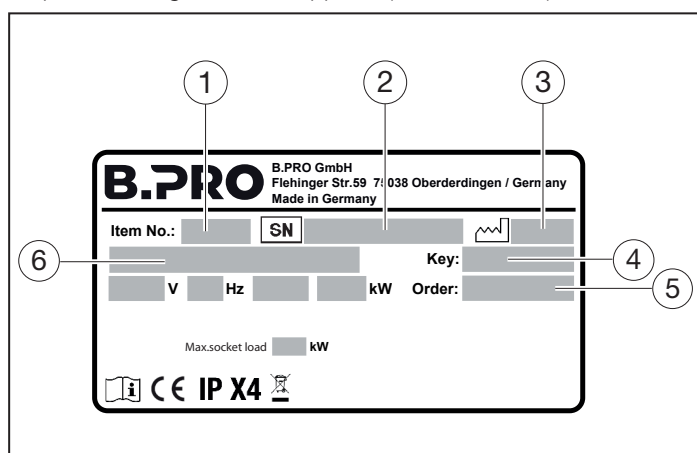
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

Description du défaut

En plus de la description précise du défaut, le service après-vente de B.PRO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (en option)

Deux plaques signalétiques identiques sont installées sur l'appareil. L'une sur la paroi médiane du soubassement dans la zone de la borne secteur (non visible), l'autre en haut à gauche de l'espace de rangement de l'appareil (soubassement).



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Clé de type
- (5) Numéro de commande de fabrication (en option)
- (6) Modèle

Remplacement de composants

- ☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les centres de service après-vente habilités suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

Pièces de rechange

☞ Sont requises lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité

☞ Voir système d'information du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 59

75038 Oberderdingen

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

Elimination

Eliminer le tapis filtrant à charbon actif

- ❗ Lors de l'élimination du tapis filtrant à charbon actif saturé avec les déchets industriels non recyclables, respecter les prescriptions nationales et locales d'élimination des déchets.

☞ Les services publics compétents (par exemple administration communale) vous fourniront des renseignements plus détaillés.

- Eliminer le tapis filtrant à charbon actif saturé de façon conforme.

Elimination de l'appareil

- ❗ Lors de l'élimination d'un ancien appareil électrique ou électronique avec les ordures ménagères normales, les composants présents dans l'appareil peuvent constituer un danger pour l'environnement et la santé humaine.

L'appareil ne peut dès lors pas être éliminé avec les ordures ménagères normales, mais doit être envoyé séparément de celles-ci à un point d'élimination pour anciens appareils électriques (par exemple une entreprise spécialisée d'élimination).

A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon

DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 15(2) de la directive 2012/19/UE (DEEE). En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.



- Rendre inutilisable l'appareil (par exemple en coupant la fiche secteur) et la fermeture de portes avant l'élimination.
- Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.

☞ Ce produit ne peut pas être éliminé avec d'autres déchets industriels.

☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente de B.PRO.

☞ Chapitre "Adresse"

Caractéristiques techniques

① Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques et de technique de réfrigération, dimensions). Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales Dimensions (modèle standard avec diamètre des roues de 75 mm)

Modèle	Longueur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur totale [mm]	Hauteur du soubassement [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* Avec les roues disponibles en option Ø 125 mm, la hauteur standard augmente de 60 mm.

Dimensions avec accessoires

Modèle	Longueur avec 1 tablette rabattue/relevée [mm]	Longueur avec 2 tablettes rabattues/relevées [mm]	Profondeur avec 1 glissière pour plateaux rabattue/relevée [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Dimensions COOK I-flex to go (modèle avec poignée de poussée et roues Ø 125 mm)

Modèle	Longueur avec poignée de poussée [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur totale [mm]	Hauteur du soubassement [mm]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Capacité (modèle standard)

Modèle	Plaque de cuisson à induction [max.]	Bloc-tiroirs [pcs]	Espace de rangement pour bacs GN [max.]
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

Poids (modèle standard)

Modèle	Poids à vide [kg]	Charge utile max. [kg]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

Capacités de charge des pièces rapportées

Composant/accessoire	Charge utile max. [kg]
Couvercle du pont d'aspiration	15
Glissière pour plateaux (en option)	25
Tablette basculante (en option)	15
Bloc-tiroirs	20
Plaque de cuisson à induction 2 x 1/1	34
Plaque de cuisson à induction 3 x 1/1	51

Plaque eutectique

Dimensions L x l x H [mm]	Matériau	Température eutectique [T _{eut}]	Puissance frigorifique/chaaleur de fusion [kJ]	Poids [kg]
530 x 325 x 30	Polyéthylène	-3 °C	env. 1200	4,2

Degré de protection

IP X4 (l'appareil est protégé contre les projections d'eau de tous les côtés.)

Caractéristiques électriques

Tension	220 - 240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380 - 415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Puissance absorbée max. de l'appareil:	Données sur la plaque signalétique
Puissance absorbée max. prise de courant:	Données sur la plaque signalétique
Rampe lumineuse LED:	16 W
Zone de cuisson à induction (composée des plaque de cuisson primaire et plaque de cuisson secondaire):	3,0 kW
Ventilateur supplémentaire:	7 W
Ventilateur du filtre anti-odeur:	290 W
ION TEC:	184 W

Modèle	Dégagement de chaleur sensible [W]	Dégagement de chaleur latente [W]
COOK I-flex 1 COOK I-flex 1 built in	500	77
COOK I-flex 2 COOK I-flex 2 built in COOK I-flex 2 to go	710	155
COOK I-flex 3 COOK I-flex 3 built in COOK I-flex 3 to go	920	232

Clé de type

Position de la clé de type		1	2	3
Raccordement au secteur	230 V / 16 A / 1 N PE (3m)	A		
	230 V / 16 A (CH) / 1 N PE (3 m)	B		
	400 V / 16 A CEE / 3 N PE (4,5 m)	C		
	400 V / 16 A CH / 3 N PE (4,5 m)	D		
Prises de courant*	Contact de terre 230 V / 16 A / 1 N PE		A	
	Angleterre 230 V / 13 A / 1 N PE		B	
	CH T23 230 V 16 A / 16 A / 1 N PE		C	
	Danemark 230 V 13 A / 1 N PE		D	
	Belgique 230 V 16 A / 1 N PE		E	
	France 230 V 16 A / 1 N PE		F	
	Pays-Bas 230 V 16 A / 1 N PE		G	
	Israël 230 V 16 A / 1 N PE		H	
	Australie 230 V / 15 A / 1 N PE		I	
Filtre IONTEC	Présent			A
	Préparé			B

* Les prises de courant sont uniquement disponibles pour les COOK I-flex 2 et COOK I-flex 2 built-in

Environnement Conditions ambiantes – exploitation

Température:	+15 °C à +38 °C
Humidité relative de l'air:	sans condensation

Conditions ambiantes – stockage, transport

Température:	-10 °C à +38 °C
Humidité relative de l'air:	sans condensation

Emissions

Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

Matériaux

Corps de l'appareil avec éléments intérieurs, filtres à graisse et filtre

pare-flammes:	Acier inoxydable
Protection contre les éclaboussures, protection pare-haleine:	Verre de sécurité trempé
Glissière à plateaux:	Acer inoxydable ou panneau de particules revêtu Resopal
Galerie:	Tube rond en acier inoxydable
Corps de l'appareil, soubassement:	Tôle fine laquée, acier inoxydable
Habillage frontal:	Tôle fine laquée, panneau de particules revêtu Resopal
Filtre pare-flamme/Filtre en métal déployé:	Acier inoxydable
ION TEC:	Acier inoxydable
Tapis filtrant à charbon actif:	2 couches d'agent en granulés entourées de polyamide

Ventilateurs Débit volumique d'air par niveau de puissance:

Niveau de puissance 1:	330 m³/h
Niveau de puissance 2:	420 m³/h
Niveau de puissance 3:	550 m³/h

Cassettes de filtre Les cassettes de filtre dans le pont d'aspiration sont des filtres pare-flammes selon la norme DIN 18869-5 type de construction A.

Références pour la commande

COOK I-flex 2	Référence	384396; 575013; 575014
COOK I-flex 2 to go	Référence	384396; 575015; 575016
COOK I-flex 3	Référence	384397; 575017; 575018
COOK I-flex 3 to go	Référence	384397; 575019; 575020
COOK I-flex 2 built-in	Référence	384398; 575021; 575022
COOK I-flex 3 built-in	Référence	384399; 575023; 575024
COOK I-flex 1	Référence	384400; 575025
COOK I-flex 1 built-in	Référence	384401; 575026
Mode d'emploi	Référence	154 880

Accessoires

Vaste gamme d'accessoires

Référence voir liste de prix de B.PRO

Normes, directives, règlements, prescriptions

Normes A la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences fondamentales des normes de produits applicables dans leur version actuelle.

**Directives pour le
marquage CE/
Déclaration de conformité**



A la date de sa livraison, l'appareil est, le cas échéant, conforme aux exigences des règlements/directives suivants dans leur version actuelle:

- 1935/2004 Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- 2006/42/CE Directive sur les machines
- 2014/35/UE Directive basse tension
- 2014/30/UE Directive CEM
- 2011/65/UE Directive RoHS
- 2014/68/UE Directive sur les équipements sous pression

**Règlements,
prescriptions**

Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, respecter les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que toutes les autres réglementations nationales dans leur version actuelle:

- CE n° 852/2004 Règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement DGUV 110-003 Travaux dans des cuisines
- DGUV Règle 3 Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques

Sur demande, une copie de la déclaration de conformité UE est disponible auprès de l'équipe de SAV/Ventes de B.PRO.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS