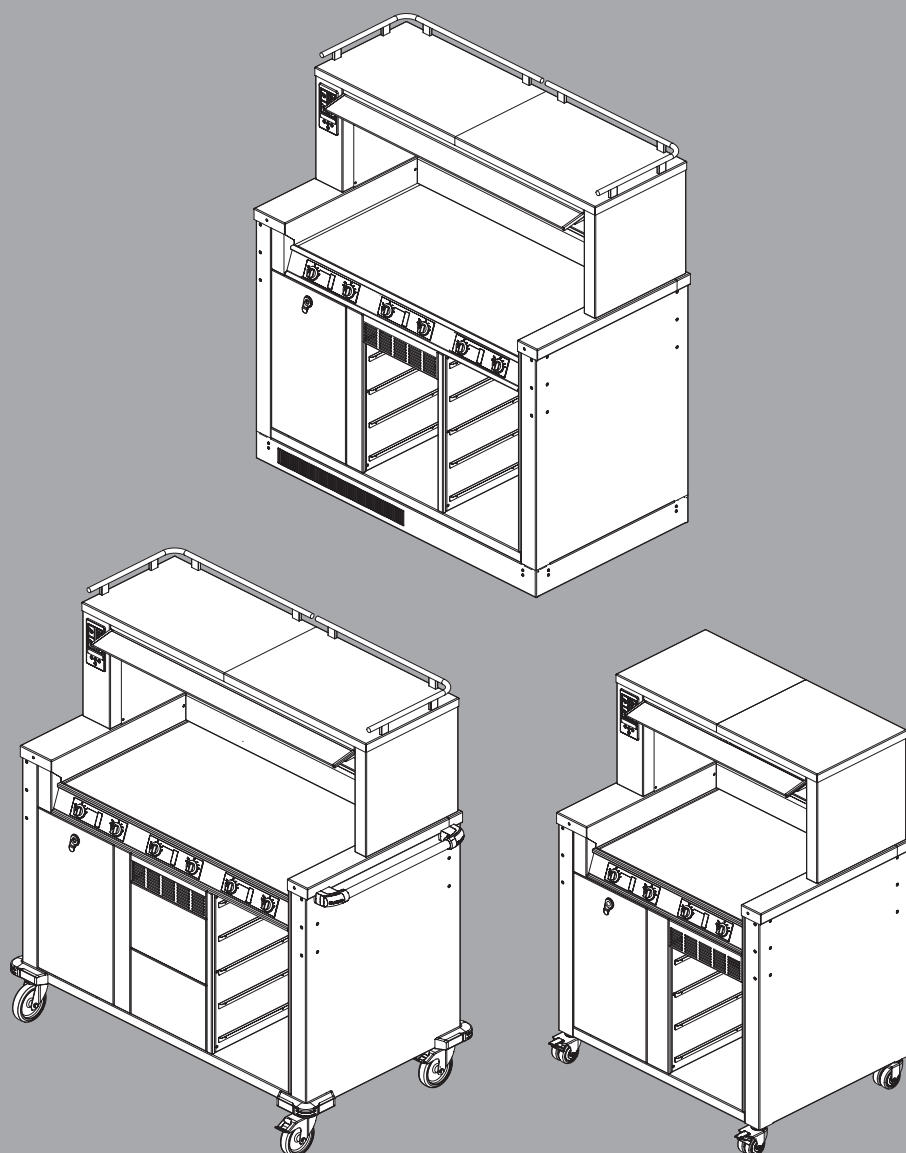


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# COOK I-FLEX 1/2/3

Vertaling van de originele bedieningshandleiding





## Algemeen

**Copyright** Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd. Alle informatie mag geheel noch gedeeltelijk worden vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt of aan derden ter beschikking worden gesteld.

**Technische wijzigingen** Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.

**Productdocumentatie** Dit is de vertaling van de originele bedieningshandleiding. Doelgroep: bedienend personeel, keukenchef.

**Typografische conventies**

-  Belangrijke **aanwijzing** voor bijzonderheden resp. speciale gevallen.
-  **Verklarende informatie** in inleidende hoofdstukken of paragrafen.
-  **Kruisverwijzing** naar een hoofdstuk, paragraaf of ander document.
- ✓ **Voorwaarde** waaraan moet zijn voldaan voordat de volgende stappen worden uitgevoerd.
- **Handeling** of taak die moet worden uitgevoerd.
-  **Bedieningshandleiding lezen en in acht nemen**

---

### Apparaatuitvoering XYZ

Een op deze manier gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde apparaatuitvoering of apparaatoptie.

---

### Waarschuwingen



#### Signaalwoord!

#### Soort en bron van gevaar

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.
- 

Het signaalwoord (Voorzichtig, Waarschuwing, Gevaar) duidt de gevarenklasse aan.

**Voorzichtig** waarschuwt voor mogelijk licht lichamelijk letsel of materiële schade.

**Waarschuwing** waarschuwt voor mogelijk ernstig lichamelijk letsel.

**Gevaar** waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk lichamelijk letsel.

## Inhoud

<b>Over dit product</b>	Gebruiksdoel	7
	Gebruiksvoorwaarden	7
	Productkenmerken	7
	Standaarduitvoering	8
	Opties/toebehoren	9
<b>Werkingsprincipe</b>	Luchtstroom/afzuiging	10
	ION TEC (optioneel)	11
	Inductiekookplaat	11
<b>Veiligheid</b>	Algemeen	12
	Over dit product	12
	Transport	13
	Ingebruikneming	14
	Bediening en bedrijf	16
	Buitenbedrijfstelling	22
	Reiniging en onderhoud	23
	Onderhoud	24
	Reparatie	24
	Normen en richtlijnen	25
	Productmarkering	25
<b>Aanvullende informatie voor gebruik op kinderdagverblijven en scholen</b>	Gebruiksdoel	26
	Toepassingsgebied	26
	Verplichting tot toezicht	26
	Stroomvoorziening	26
	Misbruik als speeltoestel	26
	Misbruik als voertuig	26
	Remmen	26
	Misbruik als opslag	26
	Hete oppervlakken	27
	Schuifladen	27
	Consoleborging	27
	Werking en bediening minivergrendeling	27
<b>Transport</b>	Transportschade controleren/afwikkelen	28
	Levering	28
	Uitpakken	28
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	28
<b>Overzicht</b>	Apparaat	29

<b>Montage</b>	Montage voorbereiden	32
	Locatie selecteren	32
	Apparaat opstellen	32
	Modulekoppeling aanbrengen/verwijderen	33
	Plinten aanbrengen/verwijderen	36
	Montagevoorwaarden	37
	Inbouwlocatie selecteren	37
	Inbouwmaten	37
	Apparaat inbouwen	37
<b>Ingebruikneming</b>	Bedrijfsvoorwaarden	40
	Eerste reiniging uitvoeren	40
	Locatie selecteren	40
	Apparaat op een wandcontactdoos aansluiten	42
	Eerste installatie B.PRO Control besturingselektronica	43
	Externe apparaten aansluiten	43
<b>Bediening en bedrijf</b>	B.PRO Control besturingselektronica	45
	Instellingen uitvoeren via het display	46
	Afzuigen starten/stoppen	49
	Wasem afzuigen en filteren	50
	Wissel-/reinigingsinterval van de filters	51
	Opnieuw in bedrijf nemen van het apparaat na activering van de temperatuursensoren	52
	Bediening inductiezones	54
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	58
	Rijden over opritten, goten en hellingen	59
	Gemonteerd deel omhoog klappen en vastzetten	60
	Gemonteerd deel omlaag klappen	61
	Gemonteerd deel verplaatsen	61
	Frontpaneel aan de kantzijde aanbrengen/verwijderen	63
	Schuifladen openen/sluiten	63
	Eutectische plaat (koelaccu)	63
<b>Buitenbedrijfstelling</b>	Apparaat buiten bedrijf stellen	65
<b>Hulp bij problemen</b>	Geen van de elektrische componenten (ventilatoren, verlichting, contactdozen) wordt gevoed	66
	De ventilator werkt niet	66
	De afzuigcapaciteit is onvoldoende	66
	Verminderde geurfiltering	67
	Foutmelding van de B.PRO Control besturingselektronica	68
	De afzuiging valt uit, de aan-/uitschakelaar is ingeschakeld, de bedrijfsweergave-LED brandt niet	68
	Het deksel kan niet correct worden aangebracht	69

	Het apparaat is uitwendig beschadigd	69
	De afdekking van de reukfilterbox kan niet worden gesloten	69
	Ozonwaarneming	69
	Foutcode E2 knippert op het 7-segments display	70
	Foutcode E3 knippert op het 7-segments display	70
	Foutcode E4 knippert op het 7-segments display	70
	Foutcode E5, E6 of E7 knippert op het 7-segments display	70
	Foutcode E8 knippert op het 7-segments display	70
	Foutcode E9 knippert op het 7-segments display	70
<b>Reiniging en onderhoud</b>	Roestvrij staal	71
	Reinigingsinterval	71
	Reinigingsmethoden	72
	Reinigingsmiddelen	72
	Apparaat reinigen	73
	Afzuigbrug reinigen	74
	Inductiekooknis reinigen	77
	Optionele schuiflade met optionele eutectische plaat reinigen	78
	Reukfilterbox reinigen	79
	Gesloten hoestbescherming reinigen	87
<b>Onderhoud</b>	Laat het apparaat regelmatig onderhouden	88
	Afdichtingen van de afdekking van de reukfilterbox controleren	88
	Afdichtingen van de afdekkingen van de reukfilterboxen onderhouden	88
	Remmen controleren	88
	Filtercassettes reinigen	88
	ION TEC reinigen	89
	Actieve-koolfiltermat vervangen	89
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	89
	Aansluitsnoer en netstekker reinigen	89
	Aansluitsnoer en netstekker controleren	89
<b>Reparatie</b>	Bevoegde personen	90
	Defectbeschrijving	90
	Vervangen van componenten	90
	Reserveonderdelen	91
	Adres	91
<b>Afvoer</b>	Actieve-koolfiltermat afvoeren	92
	Apparaat afvoeren	92
<b>Technische gegevens</b>	Algemene gegevens	93
	Elektrische gegevens	94
	Typesleutel	95

	Omgeving	96
	Ventilatoren	96
	Filtercassettes	96
<b>Bestelgegevens</b>	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
	Bedieningshandleiding	97
	Omvangrijk assortiment toebehoren	97
<b>Normen, richtlijnen, verordeningen, voorschriften</b>	Normen	98
	Richtlijnen m.b.t. CE-markering/EU-conformiteitsverklaring	98
	Verordeningen, voorschriften	98

## Over dit product

**Gebruiksdoel** COOK I-flex is een krachtig afzuig- en filtersysteem voor het opvangen en reinigen van wasem bij het koken resp. bereiden van gerechten met geïntegreerde inductiekookplaat voor professionele toepassingen.

COOK I-flex is met name geschikt voor gebruik door cateringafdelingen van scholen, bedrijven, instellingen, ziekenhuizen, bejaardenhuizen (kantines, mensa's, eetzaal) en in de gastronomie en hotelserie.

De inductiekookplaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van gerechten, bv. voor alle kook- en gaarprocessen met voor inductie geschikt kook- en braadgerei.

Met COOK I-flex mogen geen open vlammen worden afgezogen zoals deze voorkomen bij het flamberen van gerechten of het koken op open vuur.

COOK I-flex is niet geschikt voor het afzuigen van andere dan bij het koken optredende dampen, gassen of stof of voor algemeen gebruik als ruimtelijke ventilatie.

Transport van personen met of op het apparaat of de erop gemonteerde delen is niet toegestaan. Het apparaat mag niet worden gebruikt als "opstap" of als klimtoestel (kinderen) – gevaar voor kantelen.

Het apparaat mag niet worden gebruikt voor transport of opslag van gevaarlijke of giftige stoffen/vloeistoffen.

### **Gebruiksvoorwaarden** **Omgeving**

Het apparaat mag worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van +15 °C tot +38 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie) in gesloten of overdekte ruimten. Daarbij mag het apparaat niet worden blootgesteld aan de weersomstandigheden.

Het apparaat mag in geen geval in de buitenlucht worden gebruikt bij regen en kritische weersomstandigheden (bv. onweer).

Het apparaat is ontwikkeld voor gebruik tot 2000 m boven NAP.

### **Instructie van derden**

Wanneer het apparaat aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen worden geïnstrueerd in een veilig gebruik van het apparaat en op de mogelijke risico's worden gewezen.

### **Productkenmerken** **Algemeen**

COOK I-flex is standaard uitgevoerd met een afdekking van roestvrij staal en een onderbouw van verzinkte, gepoedercoate metaalplaat.

COOK I-flex bestaat uit een onderbouw met een reukfilterbox aan de linkerkant en een opzet. De opzet bestaat uit een afzuigbrug en een luchtafvoerkanal.

Het tweedelige deksel van de afzuigbrug sluit de afzuigbrug en het luchtafvoerkanaal af. Het is afneembaar en biedt veel aflegruimte.

Het deksel kan optioneel worden voorzien van een roestvrij stalen imperiaal.

Onder de afzuigbrug is de LED-verlichting voor de kookzones ingebouwd.

COOK I-flex wordt geleverd met een vast ingebouwde inductiekookplaat. Deze bestaat, afhankelijk van het model, uit één inductiezone (links of rechts aan de bedieningszijde bij model 1), 2 inductiezones (bij model 2) of 3 inductiezones (bij model 3), elk in de afmeting/rastermaat GN 1/1.

Onder de vast gemonteerde inductiekookplaat bevindt zich een vrije ruimte voorzien van geleidingsrails met L-profiel, bijvoorbeeld voor het inschuiven van kookgerei. Optioneel kan een gesloten schuifladenblok worden geïntegreerd.

De onderbouw van het apparaat is verkrijgbaar in verschillende kleurencombinaties en oppervlakken.

Een uitgekiend systeem bestaande uit een luchtstroom aan de voorzijde gecombineerd met een luchtgeleiding van enkellaags veiligheidsglas (ESG) aan de bedieningszijde zorgt voor een doelgerichte afzuiging.

Het onderstel van COOK I-flex bestaat uit vier zwenkwielen met een diameter van 75 mm waarvan twee met rem.

Het apparaat heeft, afhankelijk van het model, een verschillend aansluitvermogen (230 V of 400 V).

## **Bediening en bedrijf**

COOK I-flex zuigt vet, vocht en storende geuren af die optreden bij het koken of warmhouden, filtert de aangezogen lucht en blaast deze aan de onderzijde van het apparaat uit.

Op het linker afvoerkanaal bevindt zich de B.PRO Control besturingselektronica waarmee alle functies van de afzuiging kunnen worden geselecteerd. De inductiezones worden aangestuurd met de betreffende bedieningseenheid.

Het apparaat is voorzien van een temperatuursensor, die uit veiligheidsoverwegingen wordt aangesproken wanneer de temperatuur in het luchtafvoerkanaal +60 °C overschrijdt. De afzuiging en de inductiekookplaat worden daardoor automatisch uitgeschakeld.

## **Standaarduitvoering**

De standaarduitvoering van de COOK I-flex omvat:

- Opzet bestaande uit een afzuigbrug met geïntegreerde filtercassettes (bestaande uit vlamwerende filters en strekmetaalfilters), een luchtafvoerkanaal en de B.PRO Control besturingselektronica



- Hoestbescherming van enkellaags veiligheidsglas (ESG), voor reinigingsdoeleinden neerklapbaar
- LED-verlichting om de kookplaat te verlichten
- In de afdekking geïntegreerde, vast aangesloten inductiekookplaat met B.PRO Control besturingselektronica
- Onderbouw met ruimte voor kookgerei, frontpaneel aan de klantzijde en reukfilterbox aan de bedieningszijde
- 4 zwenkwielen Ø75 mm waarvan 2 met remmen
- Hoogte bovenzijde onderbouw 900 mm
- Netsnoer met CEE-stekker 400 V/16 A of stekker met randaarde 230 V

## **Opties/toebehoren**

COOK I-flex is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:

- Imperiaal voor brugopzet
- Extra contactdoos in verschillende landvarianten (uitsluitend bij model 2 met 400 V netaansluiting)
- Elektrostatische filtering (ION TEC)
- Corpus in verschillende kleuropties
- Frontpaneel in verschillende kleuropties en oppervlakken
- Trayrail
  - Ronde buis aan de klantzijde
  - RVS glad aan de klantzijde
  - Resopal aan de klantzijde
- Bordenrail
  - RVS glad aan de klantzijde
  - Resopal aan de klantzijde
- Plateau aan de korte zijde links/rechts
  - Ronde buis
  - RVS glad
  - Resopal
- COOK I-flex to-go (cateringuitvoering) met duwhandgreep, stoothoeken en 4 zwenkwielen Ø125 mm waarvan 2 met rem
- Schuifladenblok
- Schuifladenblok voorzien van koelelement (eutectische plaat)
- Modulekoppelset
- Opstelling
  - 4 zwenkwielen Ø75 mm waarvan 2 met rem
  - 4 zwenkwielen Ø125 mm waarvan 2 met rem
  - Stelpoten roestvrij staal
- Plint
  - Plint aan de klantzijde
  - Plint aan de bedieningszijde
  - Plint aan de korte zijde links
  - Plint aan de korte zijde rechts
- Uitvoerige toebehoren (zie prijslijst van B.PRO)

## Werkingsprincipe

### Luchtstroom/afzuiging

De hulpventilator (1) creëert een luchtstroom, die langs de inductiekookplaat (2) en via het luchtrooster (3) naar de ruimte boven de kookplaat wordt geleid. Deze luchtstroom voorkomt het beslaan van het glas van de hoestbescherming en ondersteunt het inzuigen van de bij het koken opgewekte wasem in de afzuigbrug (4).

De hoofdventilator (5) creëert onderdruk in de afzuigbrug (4).

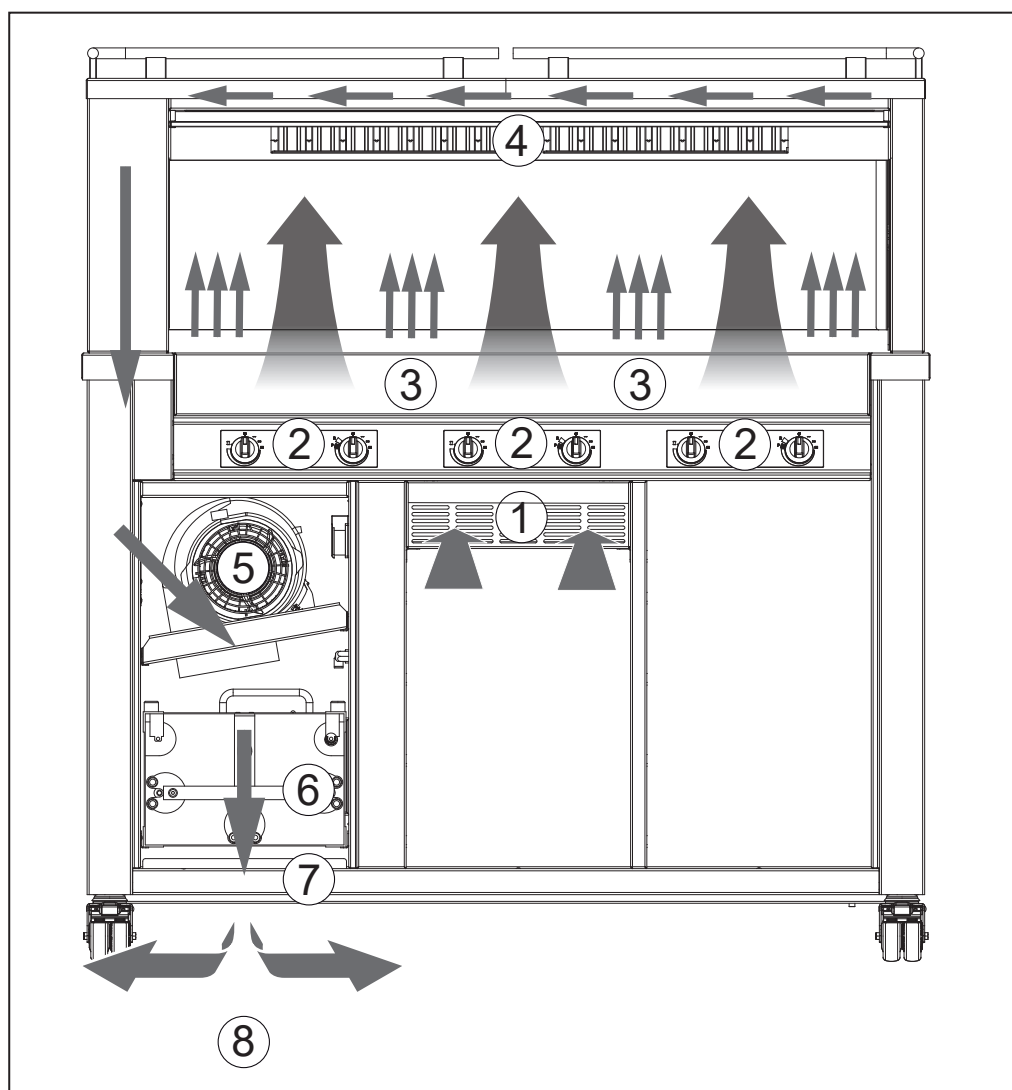
In de afzuigbrug wordt door de ingebouwde filtercassettes (bestaande uit vlamwerende filters en strekmetaalfilters) het vet afgescheiden en uitgefilterd.

De voorgefilterde wasem wordt via het luchtafvoerkanaal door de reukfilterbox geleid. In de reukfilterbox vindt aanvullende filtering plaats.

De optionele ION TEC (6) reduceert geuren en blauwe rook in de afgezogen wasem en scheidt tevens aanwezige deeltjes af.

De voorgereinigde wasem wordt voor de laatste filtering door een actieve-koolfiltermat (7) geperst. De actieve kool adsorbeert daarbij grotendeels de geurbestanddelen uit de wasem.

Ten slotte wordt de gereinigde lucht onder uit het apparaat geblazen (8).



**ION TEC (optioneel)** De werking van de ION TEC is gebaseerd op het principe van elektrostatische oplading. De te reinigen afvoerlucht stroomt over elektrisch geladen draden (ionisatiedraden). De in de afvoerlucht aanwezige deeltjes worden daarbij positief geladen. De geladen deeltjes worden vervolgens in de daaropvolgende collector elektrostatisch afgescheiden aan de collectorplaten.

Vloeibare bestanddelen van de afgescheiden deeltjes, bv. olie of emulsiedruppels, stromen omhoog langs de verticaal geplaatste collectorplaten en verzamelen zich in de bodembak van de behuizing. Door het hoogspanningsveld wordt ozon gevormd. De gevormde ozon oxideert geurdeeltjes in de luchtstroom en wordt vervolgens door de actieve kool van de actieve-koolfiltermat geadsorbeerd.

**Inductiekookplaat** De energie verhit direct en vrijwel zonder verliezen de bodem van de pan, zonder onnodige verhitting van het glaskeramische kookoppervlak. De inhoud wordt daardoor sneller heet. Het glaskeramische kookoppervlak wordt alleen opgewarmd door de uitgestraalde warmte van het kookgerei. Dat voorkomt in belangrijke mate het aanbranden van overgekookte etensresten. Het gebruik van voor inductie geschikt kookgerei is vereist.

Pandetectie: deze functie detecteert of er voor inductie geschikt kookgerei wordt gebruikt. Tevens detecteert deze functie of het gebruikte kookgerei te klein is en of met ingeschakelde kookplaat het kookgerei is verwijderd.

Oververhittingsbeveiliging/droogkookbeveiliging: Wanneer het kookgerei te hoog wordt verhit, vermindert de besturing de vermogenstoevoer naar de kookzone. Wanneer de temperatuur is gedaald wordt de oorspronkelijke vermogenstoevoer hersteld. Wanneer opnieuw oververhitting optreedt, herhaalt dit proces zich tot het kookgerei wordt verwijderd resp. het vermogen van de kookzone wordt gereduceerd of uitgeschakeld. Deze beveiligingsfunctie grijpt in bij droogkoken of bij defect kookgerei (bv. wanneer de bodem van de pan los is gekomen van de kern).

## Veiligheid

**Algemeen** Het apparaat is volgens de huidige stand der techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan die mogen worden gesteld aan een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restrisico's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld om u tegen deze risico's te beschermen.

### Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk nauwkeurig door en neem deze in acht. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding in acht worden genomen.

### Waarschuwingen

Neem waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht.

### Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor de eerste ingebruikneming zorgvuldig worden gelezen. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat alle bedieners voor het eerste gebruik van het apparaat deze handleiding hebben gelezen.

Deze bedieningshandleiding moet zo worden bewaard dat deze voor de bedieners op elk moment toegankelijk is.

### Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet bij reinigings- en onderhoudswerkzaamheden resp. bij vervanging van onderdelen worden losgekoppeld van het lichtnet. Bewaar de net- en/of apparaatstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op een geschikte plaats en bescherm deze tegen vocht, vuil en beschadigingen.

## Over dit product

### Gebruiksdoel

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de voorziene gebruiksdoeleinden.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat het apparaat deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

### Gebruiksvoorwaarden

Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden.

Gebruik het apparaat in geen geval in de buitenlucht tijdens onweer.

De bedieners van het apparaat moeten in het gebruik zijn geïnstrueerd en de bedieningshandleiding hebben begrepen.



## **Waarschuwing!**



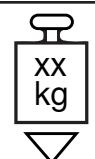



### **Persoonlijk letsel en/of materiële schade**

Wanneer containers met explosiegevaarlijke stoffen in het apparaat worden opgeslagen en het in bedrijf wordt gesteld, kan dit leiden tot explosies en daardoor tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Sla in het apparaat geen explosiegevaarlijke stoffen op, bv. spuitbussen met brandbaar drijfgas.

### **Waarschuwingstickers**

Op het apparaat zijn de volgende waarschuwingstickers aangebracht:

<b>Waarschuwingstickers</b>	<b>Betekenis – locatie</b>
	Sticker "Voor openen netstekker verwijderen" conform DIN EN ISO 7010 op de afdekking van de reukfilterbox
	Sticker "Met water spuiten verboden" conform DIN 4844-2 op de plaat van de ventilatorinzet in de reukfilterbox
	Sticker "Maximale belastbaarheid" op het deksel van de afzuigbrug en de trayrail (optioneel)
	Sticker "Potentiaalvereffening" conform IEC 60417 rechts aan de onderzijde van het apparaat aan de bedieningszijde, direct naast de potentiaalvereffeningsaansluiting
	Sticker "Waarschuwing voor gevaarlijke elektrische spanning" conform DIN 4844-2 op het ION TEC filter en rechts naast de typeplaat in de onderbouw
	Sticker "Waarschuwing voor niet-ioniserende straling" conform DIN EN ISO 7010 midden achter het luchtrooster.

Vervang onleesbare, beschadigde of ontbrekende waarschuwingstickers direct.

### **Transport Verticale transportpositie**

Transporteer het apparaat uitsluitend rechtop staand.

### **Transport met vrachtwagen of bestelwagen**

Transporteer het apparaat uitsluitend in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep. De hellingshoek van de laadklep mag niet meer bedragen dan 15°.

Borg het apparaat tegen verschuiven. Een transportbeveiliging uitsluitend op basis van de remmen is niet voldoende.

Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport. Gebruik gepolsterde borgstangen.

## **Ingebruikneming    Ingebruikneming na opslag**

Wanneer het apparaat vanuit een koude opslagruimte naar een warmere ruimte met een evenredig hogere luchtvochtigheid wordt gebracht, slaat het vocht in de lucht neer op de buiten- en binnenzijde van het apparaat.

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot storingen, kortsluiting of een elektrische schok.

Gebruik het apparaat pas wanneer het op kamertemperatuur is gekomen.

## **Locatie**

Het apparaat mag uitsluitend op een vlakke, horizontale en stevige ondergrond worden gebruikt.

Bij gebruik van een COOK I-flex in een nis, inrijwand of lijn en bij de inbouwvarianten mag de luchtuitlaat aan de onderzijde van de reukfilterbox niet door wanden of panelen – ook niet door geperforeerde panelen – worden gehinderd.

De vermelde minimale afstanden moeten worden aangehouden. Bij onvoldoende vrije ruimte kan de afvoerlucht terugstromen waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed.

Voor een storingsvrije afzuiging mag het apparaat niet aan tocht worden blootgesteld.



## **Waarschuwing!**

### **Persoonlijk letsel en materiële schade door een vetexplosie of vetbrand door het activeren van sprinklerinstallaties!**

Wanneer het apparaat wordt gebruikt in ruimten voorzien van een sprinklerinstallatie, kan dit worden geactiveerd door opstijgende wasem, kookdamp of rookontwikkeling, die ontstaat bij het koken. Daardoor komt er water terecht in heet vet/ hete olie en treedt in het ergste geval een vetexplosie of vetbrand op met ernstige materiële schade en persoonlijk letsel tot gevolg.

- Neem passende maatregelen voor gebruik van het apparaat in ruimten met sprinklerinstallaties, bv.
  - gebruik in de sprinklerinstallatie een speciaal blusmiddel voor vet- en oliebranden.
  - Sluit bij gebruik van water als blusmiddel tijdens gebruik van het frontcookingstation de sprinklers af of voorzie deze van een afbuigplaat.
- Het apparaat mag in geen geval worden gebruikt in ruimten die zijn voorzien van een ongeschikte sprinklerinstallatie.

- In elk geval wordt dringend aanbevolen om, voorafgaand aan gebruik van het apparaat in ruimten voorzien van een sprinklerinstallatie, contact op te nemen met relevante instanties (bv. brandweer, verzekeraar, brancheorganisatie) en gezamenlijk passende maatregelen te bepalen.v



## **Waarschuwing!**

### **Persoonlijk letsel en materiële schade door een vetexplosie of vetbrand bij regen**

Wanneer water in heet vet terecht komt, treedt in het ergste geval een vetexplosie op en ontstaat een vetbrand met ernstige materiële schade en persoonlijk letsel tot gevolg.

- Gebruik het apparaat in geen geval in de buitenlucht bij regen en kritische weersomstandigheden (bv. onweer).

---

### **Apparaatuitvoering inbouwvariant (COOK I-flex built-in)**

Gebruik het apparaat nooit naast apparaten met een sterke dampontwikkeling (bv. een vaatwasmachine). De damp kan leiden tot condensatie op het apparaat.

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot storingen, kortsluiting of een elektrische schok.

De inbouwlocatie moet bestaan uit brandveilig materiaal. De inbouw moet worden uitgevoerd door vakbekwaam personeel, zodat er geen ophoping van warmte kan optreden en de afvoerlucht niet kan terugstromen.

Dek eventueel aanwezige ruimteventilatieopeningen in geen geval af.

Neem eventueel van toepassing zijnde voorschriften m.b.t. gasgestookte apparaten in dezelfde ruimte in acht.

### **Netaansluiting**

De op de typeplaat aangegeven netspanning en netfrequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos waarvan elke fase is afgezekerd met max. 16 A en is voorzien van een aardlekschakelaar.

Het apparaat mag niet worden gebruikt wanneer de isolatie van het netsnoer of de netstekker is beschadigd.

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij een uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektrische systeem van het apparaat kan worden beschadigd. Aangesloten externe apparaten moeten eveneens voor het insteken/verwijderen van de netstekker zijn uitgeschakeld.

Trek uitsluitend aan de netstekker zelf om deze te verwijderen.

Wanneer het apparaat door middel van een vaste aansluiting op het lichtnet moet worden aangesloten, moet de vaste installatie zijn voorzien van een te allen tijde bereikbare alpolige scheidingsvoorziening. Deze moet kunnen worden beveiligd tegen onbedoeld inschakelen. Hiervoor is een elektrotechnisch installateur vereist.

## **Bediening en bedrijf**

### **Algemeen**

De gebruiker moet de aan het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen die geen voor de bediening van het apparaat relevante fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen kennen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Gebruik het apparaat niet zonder toezicht.

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het in goede staat verkeert.

Borg bij beschadiging het apparaat tegen abusievelijk gebruik. Laat het direct repareren door een bevoegd servicepunt.

🔧 Hoofdstuk "Reparatie"

### **Inductiekookplaat**

De inductiekookplaat mag niet worden gebruikt voor het opwarmen, drogen of opslaan van voorwerpen of voor het smelten van materialen. De inductiekookplaat mag niet worden gebruikt als aflegruimte.

Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgerei. De kleinste toegestane diameter van het kookgerei bedraagt 110 mm. Wanneer de diameter kleiner is, wordt het kookgerei niet gedetecteerd. B.PRO adviseert een minimale diameter van 145 mm.



### **Waarschuwing!**

#### **Gevaar voor letsel voor personen met pacemaker of metalen implantaat**

De elektromagnetische velden kunnen de werking van een pacemaker nadelig beïnvloeden. Passieve implantaten kunnen opwarmen en/of hun werking kan worden verstoord.

- Betroffen personen moeten vooraf een arts consulteren.
- Neem de DGUV-informatie "BGI/GUV-I5111 Beïnvloeding van implantaten door elektromagnetische velden" (voor Nederland bv. "Elektromagnetische velden in arbeidssituaties" van het Ministerie van Szw) in acht.

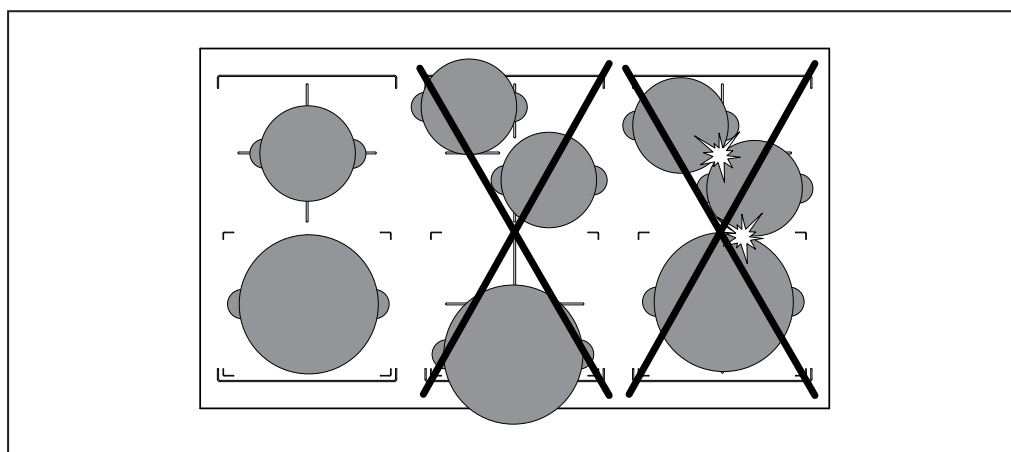
---

Tijdens bedrijf met een geplaatste pan kunnen voorwerpen die door de gebruiker worden gedragen, zoals ringen, horloges en piercings, heet worden wanneer deze te dicht bij het oppervlak van de kookplaat komen.



Wanneer metalen voorwerpen, zoals kookgerei of bestek, met elkaar in contact komen, worden deze heet en bestaat gevaar voor kortsluiting. De contactvlakken kunnen aan elkaar lassen en verbrandingen veroorzaken. Houd stelen en handgrepen van kookgerei buiten de kookplaat.

Afhankelijk van de uitvoering van de pan kunnen stelen en handgrepen zeer heet worden. Ook het glaskeramische oppervlak is na gebruik nog heet. Gebruik altijd passende beschermingsmiddelen (bv. hittebestendige handschoenen, pannenlappen).



Harde en/of spitse voorwerpen mogen niet op het glaskeramische oppervlak vallen. Dit kan breken.

Let op, dat er geen smeltbaar materiaal, zoals suikerhoudende etenswaren, kunststoffen, aluminiumfolie of email, op het glaskeramische oppervlak of onder een pan terecht komt. Verwijder het materiaal onmiddellijk terwijl het nog heet is (bv. met een schaaf), voordat het zich bindt aan het glaskeramische oppervlak.

Wanneer op een kookzone water aan de kook wordt gebracht en ernaast met vet of olie wordt gekookt, moet een spat afscherming (spatplaat) worden geïnstalleerd van ten minste 350 mm hoog.

Wanneer water in heet vet terecht komt, treedt in het ergste geval een vetexplosie op en ontstaat een vetbrand met ernstige materiële schade en persoonlijk letsel tot gevolg.

Door het verschuiven van kookgerei met een ruwe bodem of van beschadigde geëmailleerde pannen of door zandkorrels tussen de bodem van de pan en het glaskeramische oppervlak kunnen krassen ontstaan. Deze krassen kunnen in het ongunstigste geval leiden tot scheuren in het oppervlak.



## **Gevaar!**

### **Gevaar voor een elektrische schok**

Door scheuren in het glaskeramische oppervlak bestaat gevaar voor een elektrische schok.

- Zodra een scheur in het glaskeramische oppervlak zichtbaar wordt moet het apparaat volledig van het lichtnet (elektriciteitsnet) worden gescheiden.
- Verwijder de netstekker.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet meer in bedrijf kan worden genomen.
- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.

Schuif kookgerei niet over de rand van het glaskeramische kookoppervlak en laat het niet staan op de siliconen afdichting rondom.

Plaats heet kookgerei niet op roestvrij stalen tafelbladen of werkoppervlakken. Deze kunnen kromtrekken en blijvend worden beschadigd.

Schakel de verwarmingszones uit wanneer er geen kookgerei op is geplaatst. Daarmee wordt onbedoeld opwarmen voorkomen als er een lege pan op wordt geplaatst. In dat geval kan het kookgerei en/of het glaskeramische oppervlak worden beschadigd.

Wanneer het kookgerei te hoog wordt verhit, kan het onherstelbaar beschadigen. De bodem van de pan kan loskomen van de kern. De warmte wordt dan niet meer voldoende snel aan de bodem van de pan en zo aan de etenswaren overgedragen. De inductiegenerator detecteert de oververhitting en vermindert de vermogenstoevoer.

Gebruik geen inductie-adapterplaten. Ondanks dat er kookgerei op is geplaatst kan er oververhitting optreden en daardoor onherstelbare schade van het glaskeramische kookoppervlak en de inductie-eenheid. De beveiliging (oververhittingsbeveiliging) bij leeg kookgerei kan nadelig worden beïnvloed of helemaal niet meer werken. De voordelen van inductietechnologie gaan verloren bij gebruik van inductie-adapterplaten.

Schakel na gebruik de betreffende kookzone uit met de bijbehorende draairegelaar. Vertrouw nooit op de pandetectie.

De voor de koeling aangezogen lucht moet vetvrij zijn en koeler dan 38 °C.

De ventilatieopeningen van het apparaat mogen in geen geval worden afgedekt. In beide gevallen leidt dat tot oververhitting van de generatoren van de inductiekookplaat.

### **Luchtrooster, spatscherm en filters**

Een goede werking van het apparaat is uitsluitend mogelijk wanneer het luchtroosters, het spatscherm en alle filterelementen (filtercassettes, ION TEC (optioneel) en actieve-koolfiltermatten) correct zijn gemonteerd.

Wanneer het apparaat zonder vlamwerende filters wordt gebruikt, bestaat een verhoogd risico op brand bij het aanzuigen van een open vlam, bv. als gevolg van een eventuele brand in het kookgedeelte.

## **Hoestbescherming**

De hoestbescherming bestaat uit enkellaags veiligheidsglas (ESG) met een hoge slag- en stootvastheid. Onopgemerkte beschadigingen van het glas (bv. afgesprongen splinters) door stoten of slagen kunnen niet optreden. Bij beschadiging breekt het enkellaags veiligheidsglas in kleine, deels aan elkaar vastzittende stukjes, waardoor er slechts een gering risico van letsel bestaat.

De hoestbescherming mag in opengeklapte stand niet als aflegvlak worden gebruikt vanwege het risico van breken.

## **Temperatuurbewaking**

Met COOK I-flex mogen geen open vlammen worden afgezogen zoals deze voorkomen bij het flamberen van gerechten of het koken op open vuur.

Bij een brand met open vlammen in het kookgedeelte wordt zeer hete lucht in het apparaat gezogen. Het apparaat is voorzien van een temperatuursensor, die wordt aangesproken wanneer de temperatuur in het luchtafvoerkanaal +60 °C overschrijdt. De afzuiging en de aangesloten inductiekookplaat worden daardoor uitgeschakeld. Het uitschakelen wordt weergegeven op de B.PRO Control besturingselektronica.

Na afkoelen van het apparaat moet de B.PRO Control besturingselektronica worden gereset door deze uit en weer in te schakelen. Bovendien moet een visuele controle worden uitgevoerd van alle filters, het luchtafvoerkanaal, de reukfilterbox en de ventilator op eventuele beschadigingen of verbrandingsresten. Voordat het apparaat opnieuw in gebruik wordt genomen, moeten alle beschadigingen door een bevoegde persoon worden hersteld.

## **Condensvorming in de luchtafvoerzone**

Het bij het koken optredende vocht ontwijkt samen met de afvoerlucht uit de reukfilterbox. Bij veel vrijkomend vocht en lage bodemtemperaturen kan condensvorming optreden op de vloer onder de reukfilterbox. Vanwege het risico van uitglijden en van schade aan de vloer moet in dat geval de vloeistof regelmatig worden opgeveegd.

## **Externe apparaten, kookgerei, pannen, enz.**

De voorschriften en aanwijzingen voor gebruik, over risico's, enz. in de handleidingen van elektrische keukenapparatuur (bv. een staafmixer) moeten in acht worden genomen.

Het aansluitvermogen van externe apparaten aan de hand van de technische gegevens worden gecontroleerd voordat deze op de COOK I-flex worden aangesloten.

Bij een aangesloten COOK I-flex moeten externe apparaten voor het insteken of verwijderen van hun netstekker in de optionele netstekeraansluitingen zijn uitgeschakeld, anders kan het elek-

trische systeem van beide apparaten worden beschadigd (inbranden van de contacten van de stekker en/of de aansluiting).

Gebruik uitsluitend geschikte pannen en ander kookgerei.

Wanneer op een kookzone water aan de kook wordt gebracht en ernaast met vet of olie wordt gekookt, moet een spatafscherming (spatplaat) worden geïnstalleerd van ten minste 350 mm hoog.

Wanneer water in heet vet terecht komt, treedt in het ergste geval een vetexplosie op en ontstaat een vetbrand met ernstige materiële schade en persoonlijk letsel tot gevolg.

### **Draagvermogen**

De optionele trayrails en het deksel van het apparaat zijn bedoeld voor het afleggen van vaatwerk en/of dienbladen en mogen niet worden belast met zware voorwerpen.

Door een te hoge belasting op de aflegvlakken kunnen voorwerpen wegglijden of kantelen. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel (door bv. beknelling, kneuzing, snijwonden).

Zitten op het apparaat of de optionele eraan gemonteerde delen is niet toegestaan.

Het deksel van het apparaat mag met max. 15 kg worden beladen.

Toegestane belasting per gemonteerd deel:

- Plateau: 15 kg
- Trayrail: 25 kg
- Schuifladenblok: 20 kg
- Inductiekookplaat (twee kookzones): 17 kg (komt voor model 3 overeen met een maximale belasting op de inductiekookplaat van 51 kg)

De maximale belading voor het apparaat als geheel bedraagt 60 kg (model 2) en 85 kg (model 3).

### **Schuifladenblok (optioneel met eutectische plaat)**

De schuifladen zijn voorzien van geleidingsrails. De schuifladen kunnen gemakkelijk worden geopend volgens het push-to-open-principe en gesloten volgens het push-to-close-principe. Bij het sluiten van de schuifladen kunnen lichaamsdelen bekneld raken.

De optionele eutectische plaat koelt constant de in de schuiflade geplaatste spullen (bv. levensmiddelen, kookgerei). De volledige koelcapaciteit daarvan wordt pas bereikt wanneer deze door en door bevroren is.

🔧 Aparte bedieningshandleiding voor eutectische platen.

Bewaar of verwarm de eutectische plaat niet in een verwarmingscompartiment. Bij het opwarmen van de eutectische plaat bestaat het gevaar dat de plaat vervormt en gaat lekken. In bevroren toestand is de plaat bovendien gevoelig voor stoten. Laat de eutectische plaat in bevroren

toestand niet vallen of stoten omdat deze daardoor kan gaan lekken. In het ernstigste geval kan de eutectische plaat exploderen.

## **Hygiënevoorschriften**

Bij de uitgifte van gerechten moeten de van toepassing zijnde levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht worden genomen.

## **Locatie**

---

### **Apparaatuitvoering met remmen**

Borg het apparaat altijd met de remmen tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwacht weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken. Laat bij onvoldoende remwerking het/de defecte wiel(en) onmiddellijk vervangen door een bevoegd servicepunt.

↳ Hoofdstuk "Reparatie"

---

---

### **Apparaatuitvoering met stelpoten**

Alle stelpoten moeten zo worden afgesteld, dat het apparaat stevig staat en niet wiebelt.

---

## **Verplaatsen**

Schakel het apparaat voor verplaatsing uit en verwijder de netstekker. Verwijder voorwerpen van de aanwezige aflegvlakken en uit de optionele schuifladen. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen uit het apparaat glijden. Verwijder vooraf alle voorwerpen van het apparaat.

Het apparaat mag in geen geval worden verplaatst beladen met hete voorwerpen (bv. heet kookgerei). Dit kan leiden tot ernstige brandwonden.

Verplaats het apparaat met een passende snelheid (< 3 km/h) naar een nieuwe locatie. In elk geval moet de persoon, die het apparaat verplaatst naar de nieuwe locatie, altijd in staat zijn het apparaat zo nodig af te remmen. Bij beperkt zicht, bij onoverzichtelijke transportsituaties en bij het rijden over opritten, goten en hellingen moet een tweede persoon toezicht houden.

Het apparaat is bij stilstand stabiel tot een hellingshoek van 15°. Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een hellingshoek < 15°.

Bij transport over hellingen bestaat het risico van kantelen. Plaats het apparaat zo nodig voor het transport op een pallet en neem speciale voorzorgsmaatregelen (bv. afschermen van de gevaarzone, extra personen). tijdens het verplaatsen.

Gebruik voor het verplaatsen van het apparaat op of vanaf een pallet in geen geval een vorkheftruck. De onderbouw kan daardoor beschadigen en tot grote materiële schade leiden. Verplaats het apparaat uitsluitend met meerdere personen tezamen op de pallet en van de pallet af. Draag altijd passende beschermingsmiddelen (bv. beschermende handschoenen).

Neem daarbij de geldende arbovoorschriften en informatie in acht.

---

## **Apparaatuitvoering met wielen**

Wanneer het apparaat op een helling staat moet het, behalve met de ingeschakelde remmen, met aanvullende maatregelen (bv. wielblokken) tegen onverwacht weggrollen worden geborgd.

Om schade aan de wielen te voorkomen, moet overbelasting worden vermeden:

- Verplaats het apparaat niet met ingeschakelde remmen.
- Vermijd stoten.
- Rijd niet over drempels en afstapjes.
- Rijd niet over oneffen vloeren.

Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, niet door te trekken.

Verplaats het apparaat altijd met 2 personen met beide handen aan het corpus. Door het hoge gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met slechts één persoon het risico dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let erop, dat de handen niet tussen het apparaat en muren of andere voorwerpen (bv. kasten) bekneld raken.

Verplaats het apparaat vanwege de geringe bodemvrijheid met geschikte transportmiddelen (bv. een hefwagen) over hellingen of opritten.

---

## **Apparaatuitvoering met stelpoten of inbouwvariant**

Verplaats het apparaat met geschikte transportmiddelen (bv. een hefwagen) over hellingen en opritten.

---

### **Buitenbedrijfstelling**

#### **Verwijderen van de netstekker**

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij een uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektrische systeem van het apparaat kan worden beschadigd.

Externe apparaten die op de optionele contactdozen zijn aangesloten, moeten eveneens voor het insteken of verwijderen van de netstekker zijn uitgeschakeld.

## **Reiniging en onderhoud**    **Vorbereiden van het apparaat**

Schakel het apparaat voor het reinigen volledig (incl. alle kookzones) uit en verwijder de netstekker. Water dat het apparaat binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval kunnen storingen optreden. Bovendien bestaat het risico van een elektrische schok. Verwijder eventueel aangesloten externe apparaten. Verwijder voorwerpen van de aanwezige aflegvlakken en uit de optionele schuifladen.

Verwijder voor het reinigen van de reukfilterbox het deksel van de reukfilterbox. Verwijder de netstekker van de ventilator uit de netstekeraansluiting van de reukfilterbox. Verwijder de ventilator inclusief de houderplaat volledig uit de reukfilterbox. Verwijder de optionele ION TEC en verwijder de actieve-koolfiltermat. Verwijder het deksel van de afzuigbrug. Verwijder de filtercassettes.

### **Actieve-koolfiltermat**

De actieve-koolfiltermat moet worden beschermd tegen water. Een natte actieve-koolfiltermat mag in geen geval in een magnetron worden gedroogd vanwege acuut brandgevaar.

### **Hygiëne**

De voorschriften van de Hygiëneverordening (EG) Nr. 852/2004 en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

### **Reinigingsinterval**

Reinig de afzuigbrug met filtercassettes, de vetopvangbak, de inductiekookplaat met luchtrooster en voorfilter voor de inductiekookplaat dagelijks resp. na elk gebruik (naar gelang de mate van vervuiling). Vervang de actieve-koolfiltermat wanneer deze is verzadigd.

Reinig de reukfilterbox naar gelang de mate van vervuiling, echter ten minste eenmaal per week. Reinig de ION TEC (optioneel) naar gelang de mate van vervuiling. Let hiervoor ook op de vervangingsaanduidingen op de B.PRO Control besturing.

### **Reinigingsmethode**

Gebruik uitsluitend toegestane reinigingsmethoden.

↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"

Gebruik geen stoomreiniger, hogedrukreiniger, sproeier of dergelijke reinigingsapparaten.

### **Reinigingsmiddelen**

Gebruik geen metalen voorwerpen bij de reiniging. Metalen delen kunnen het apparaat beschadigen en/of tot corrosie leiden.

Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

Gebruik geen schuurmiddelen. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Voor het voorreinigen van het glaskeramische oppervlak van de inductiekookplaat mag uitsluitend een reinigingsschaaf worden gebruikt die zich in een goede toestand bevindt. Een beschadigde reinigingsschaaf veroorzaakt krassen op het oppervlak.

### **Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten**

Het apparaat en in het bijzonder de inductiekookplaat wordt tijdens gebruik heet en kan verbrandingen veroorzaken.

Laat het apparaat voor het reinigen ten minste 20 minuten afkoelen.

### **Reinigingswater**

Maak het apparaat na het reinigen goed droog. Verwijder daarbij al het reinigingswater uit de optioneel aanwezige schuifladen, de reukfilterbox, de afzuigbrug en van de inductiekookplaat.

Wanneer er tijdens of na het reinigen water uit het apparaat loopt, bestaat het gevaar van uitglijden. Bovendien bestaat gevaar voor kortsluiting of een elektrische schok.

Ruim uit het apparaat gelopen water volledig op.

## **Onderhoud    Remmen**

Controleer de remmen regelmatig op hun goede werking.

Laat bij onvoldoende remwerking het/de defecte wiel(en) direct vervangen door een bevoegd servicepunt.

↳ Hoofdstuk "Reparatie"

### **Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid**

Laat ten minste iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid uitvoeren conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door een elektrotechnisch vakbekwaam persoon.

### **Aansluitsnoer en netstekker**

Laat ten minste iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het aansluitsnoer en de netstekker controleren op mechanische schade en veroudering.

## **Reparatie    Bevoegde personen**

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- De service van B.PRO

Bij reparaties door derden vervalt de garantie.

Aan slijtage onderhevige delen, in het bijzonder de LED-lichtbalk, zijn uitgesloten van de garantie.



## **Vervanging van een defecte LED-lichtbalk, defecte inductiekookplaat of een defect netsnoer**

De LED-lichtbalk, de inductiekookplaat en het netsnoer mogen uitsluitend worden vervangen door onderdelen met identieke specificaties door vakbekwame personen (bv. een elektrotechnisch vakbekwaam persoon).

**Normen en richtlijnen**      Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht worden genomen.

**Productmarkering**      Het apparaat is voorzien van twee typeplaten. Bij verwijdering van de typeplaten vervalt de garantie.

## **Aanvullende informatie voor gebruik op kinderdagverblijven en scholen**

**Gebruiksdoel** De toegang van kinderen/jongeren tot deze producten leidt tot aanvullende risico's. Deze aanvullende informatie beschrijft enkele van de in te schatten aanvullende risico's, zonder dat hierbij volledigheid is betracht.

### **Algemene en specifieke gevaren**

**Toepassingsgebied** Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het vermelde gebruiksdoel.

**Verplichting tot toezicht** Het apparaat mag NIET zonder toezicht worden verplaatst of gebruikt. Deze verplichting tot toezicht is gebaseerd op nationale wettelijke voorschriften, zoals bv. de Arbowet, en andere voorschriften van bv. de gemeente.

**Stroomvoorziening** Vanwege het gebruik van een elektrisch apparaat geldt nog een verhoogde verplichting tot toezicht.  
Het apparaat mag NIET zonder toezicht op de stroomvoorziening worden aangesloten. Advies: sluit het apparaat aan op een contactdoos die met behulp van een centrale hoofdschakelaar kan worden uitgeschakeld. Deze centrale hoofdschakelaar moet zich buiten het bereik van kinderen bevinden.  
Trekbelasting op het netsnoer moet worden voorkomen. Dat geldt ook bij gebruik van een spiraalsnoer.

**Misbruik als speeltoestel** Het apparaat mag NIET worden gebruikt om op te staan of te klimmen. Door het hierboven vermelde misbruik kan het apparaat omkantelen waardoor gevaar bestaat voor persoonlijk letsel. Er kan letsel optreden aan de ledematen.

**Misbruik als voertuig** Het apparaat mag NIET worden gebruikt als voertuig of transportmiddel. Men mag niet onder het apparaat gaan liggen. Het apparaat heeft een hoog gewicht en daardoor, als het in beweging is, een hoge energie-inhoud.  
Door het hierboven vermelde misbruik kunnen personen letsel oplopen door bv. te worden overreden of bekneld te raken.

**Remmen** Zodra het apparaat na verplaatsing op zijn bestemming is aangekomen of wanneer verplaatsing nodig is, moeten de aanwezige remmen worden gebruikt. De remmen zijn voorzien van onvermijdelijke openingen op grond van hun constructie.  
Bij onachtzame bediening van de remmen kunnen lichaamsdelen in deze openingen bekneld raken.

**Misbruik als opslag** Het apparaat mag NIET worden gebruikt voor opslag van voorwerpen en/of levende wezens.

**Hete oppervlakken** Het apparaat kan hete oppervlakken hebben met oppervlaktetemperaturen  $> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Dit is technisch onvermijdelijk vanwege het bedoelde gebruik en de door B.PRO gegarandeerde technische eigenschappen en prestaties van het apparaat.  
Hoge oppervlaktetemperaturen kunnen bij langdurig contact leiden tot verbrandingen.

**Schuifladen** Het apparaat kan in de onderbouw zijn voorzien van schuifladen of andere ruimten, die groot genoeg zijn voor kinderen om in te klimmen. Laat het apparaat daarom nooit zonder toezicht achter en controleer voor ingebruikneming en voor afvoer van het uitgeschakelde apparaat of zich kinderen of andere levende wezens in deze compartimenten bevinden.

**Consoleborging** Het apparaat kan als optioneel toebehoren zijn voorzien van een neerklapbare trayrail. Deze trayrail mag in het algemeen uitsluitend tijdens gebruik van het apparaat omhoog worden geklapt. De trayrail mag maximaal met de in de bedieningshandleiding belasting worden belast. Hierbij moet in het bijzonder worden gelet op een correcte vergrendeling van de optionele minivergrendelingen van de trayrail in de neer- en opgeklapte stand.



## **Waarschuwing!**

### **Beknelling van lichaamsdelen**

Bij onvoldoende toezicht op het hanteren van de consoles en het borgen daarvan met de minivergrendelingen bestaat gevaar voor beknelling van lichaamsdelen.

- Houd altijd voldoende toezicht op het hanteren van de consoles en het borgen daarvan.

## **Werking en bediening minivergrendeling**

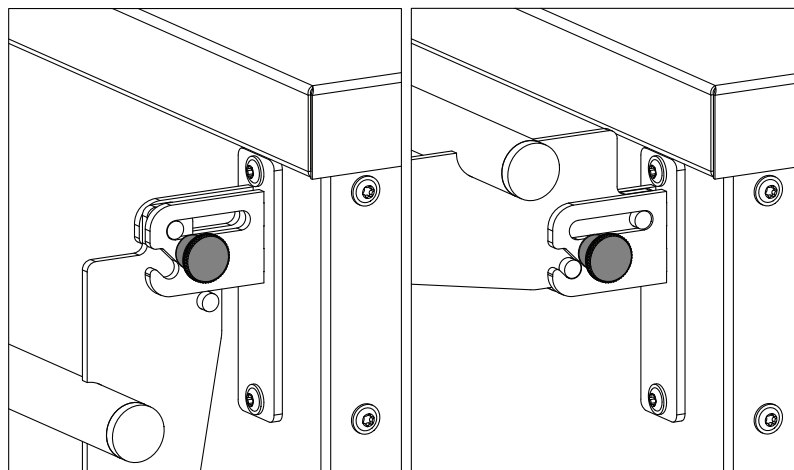
### **Scharnieruitvoering met minivergrendelingen**

- Trek de minivergrendeling uit en houd deze vast.
- Klap het gemonteerde deel omhoog/omlaag.
- Laat de minivergrendeling los.

Bij het omhoog klappen van het gemonteerde deel klikt de minivergrendeling automatisch vast.

De borging is actief.

Stand van de minivergrendeling in omlaag/omhoog geklapte toestand:



## Transport

### Transportschade controleren/afwikkelen

- ☞ Het apparaat moet direct na levering worden gecontroleerd op transportschade (visuele controle).
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Behoud het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij B.PRO.
  - of –Accepteer het apparaat niet en stuur het met de transporteur aan B.PRO terug.
- ☞ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld. Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig kunnen worden aangetoond.

### Levering

Standaard is bij levering inbegrepen:

- Apparaat/module
- Bedieningshandleiding

De exacte omvang van de levering en de uitvoering van het apparaat staan vermeld in de leveringsdocumenten.

### Uitpakken



#### **Voorzichtig!**

#### **Materiële schade**

Gebruik voor het verplaatsen van het apparaat op of vanaf een pallet in geen geval een vorkheftruck. De onderbouw kan daardoor beschadigen en tot grote materiële schade leiden.

- Draag altijd passende beschermingsmiddelen (bv. beschermende handschoenen).
  - Verplaats het apparaat uitsluitend met meerdere personen tezamen op een pallet resp. van een pallet af.
  - Neem de geldende arbovoorschriften en informatie in acht.
- 

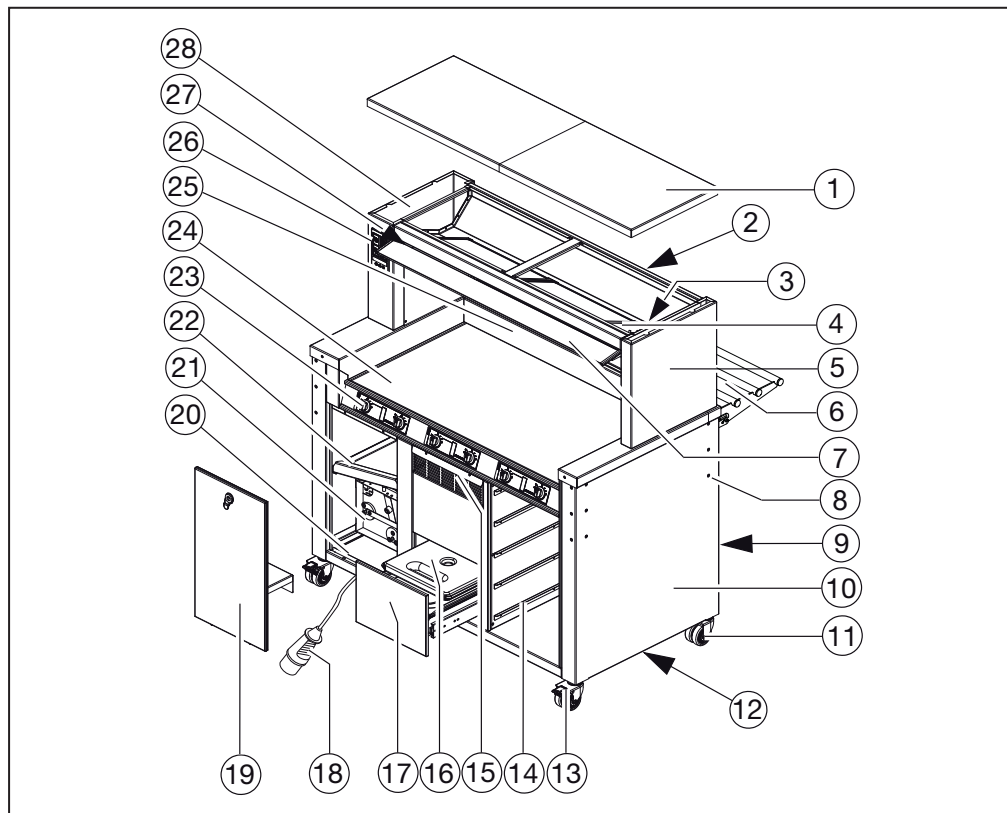
- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen. Niet scheuren of snijden!
- Controleer de levering.
- Verwijder eventuele beschermfolie van het apparaat.

### Verpakkingsmateriaal afvoeren

- ☞ De verpakkingsmaterialen bestaan uit recyclebaar materiaal.
- Voer het verpakkingsmateriaal milieubewust en conform de wettelijke voorschriften af naar een recyclingbedrijf.

## Overzicht

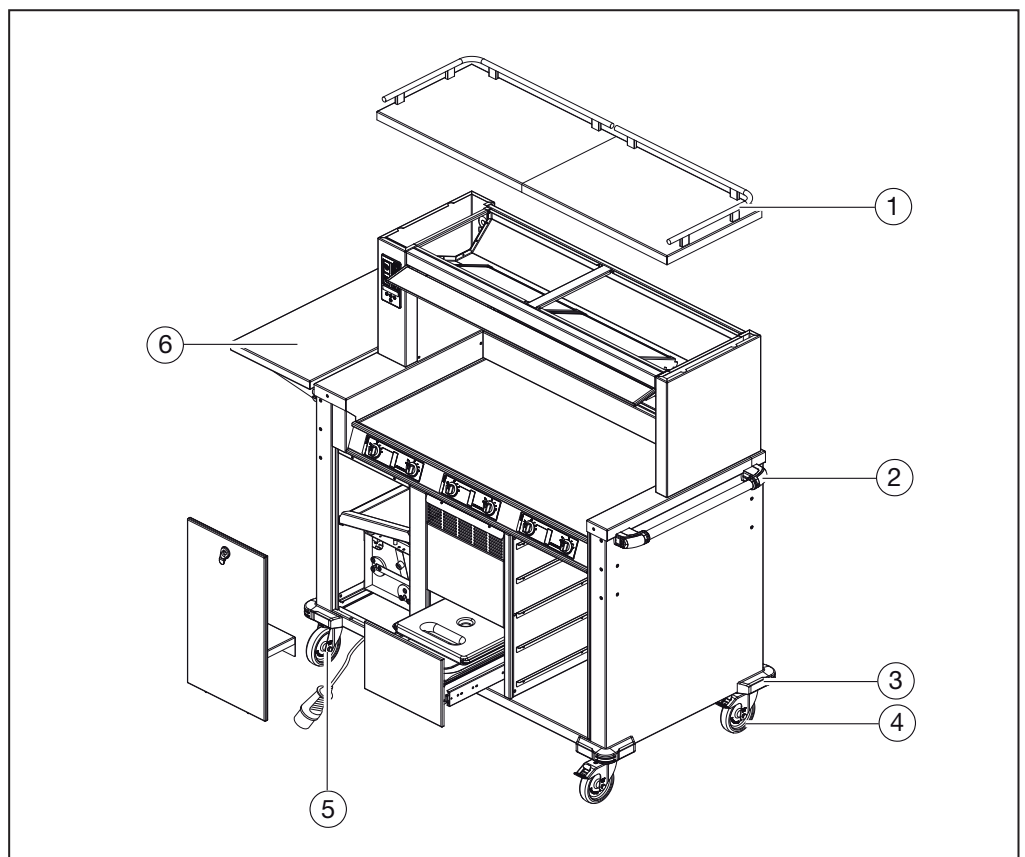
**Apparaat**    **Apparaatuitvoering standaard - COOK I-flex 1/2/3 met optionele toebehoren**



- (1) Deksel (tweedelig) van de afzuigbrug
- (2) Hoestbescherming aan de klantzijde gesloten van enkellaags veiligheidsglas (ESG)
- (3) Afvoer
- (4) Filtercassette bestaande uit vlamwerende filters en strekmetaalfilters
- (5) Afzuigbrug
- (6) Trayrail neerklapbaar aan de klantzijde (optioneel)
- (7) Hoestbescherming aan de bedieningszijde van enkellaags veiligheidsglas (ESG)
- (8) Bevestigingsmogelijkheden voor optionele trayrails/ plateaus/ duwhandgreep
- (9) Frontpaneel aan de klantzijde (optioneel)
- (10) Zijwand onderbouw
- (11) Zwenkwiel
- (12) Aansluiting voor potentiaalvereffening (aan de onderzijde van het apparaat)
- (13) Zwenkwiel met rem
- (14) Opbergruimte met geleidingsrails
- (15) Serviceafscherming voor het voorfilter van de ventilator van de inductiekookplaat
- (16) Eutectische plaat (optioneel)
- (17) Schuiflade (optioneel)
- (18) Netsnoer met CEE-stekker
- (19) Afdekking van de reukfilterbox
- (20) Actieve-koolfiltermat
- (21) ION TEC (optioneel)

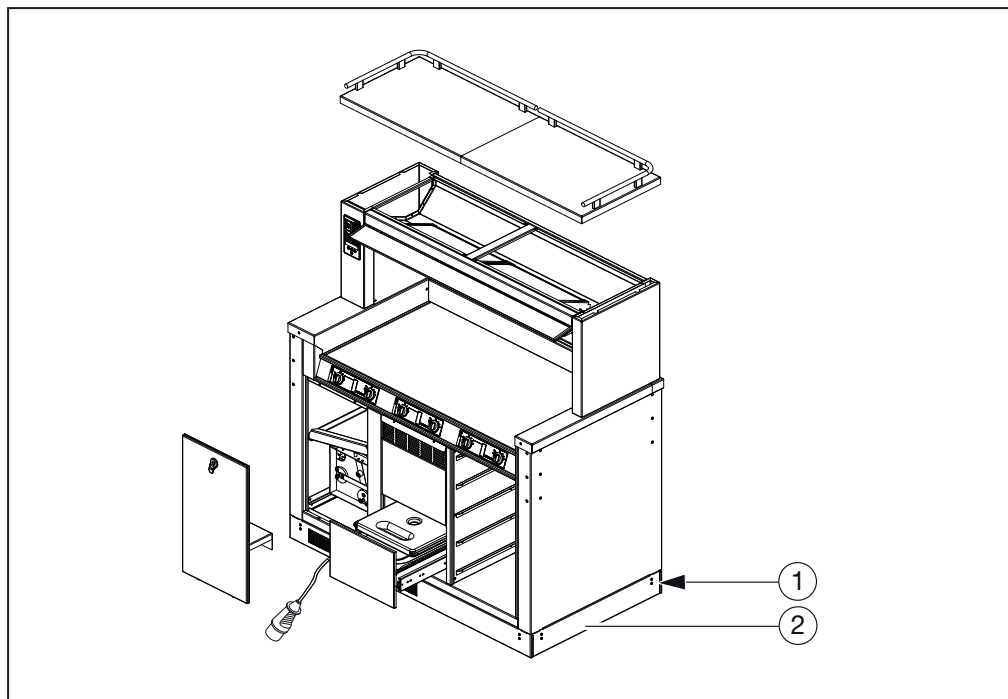
- (22) Ventilator met houderplaat
- (23) Besturingseenheid voor inductiezones met bijbehorende 7-segments displays
- (24) Glaskeramische inductiekookplaat
- (25) Luchtrooster
- (26) B.PRO Control besturingselektronica
- (27) LED-lichtbalk
- (28) Luchtafvoerkanaal

### Apparaatuitvoering optie catering - COOK I-flex 2/3 to-go



- (1) Deksel (tweedelig) van de afzuigbrug met optionele imperiaal
- (2) Duwhandgreep
- (3) Stoothoek
- (4) Roestvrij stalen zwenkwiel Ø125 mm met rem
- (5) Roestvrij stalen zwenkwiel Ø125 mm
- (6) Plateau aan de korte zijde neerklapbaar (optioneel)

## Apparaatuitvoering inbouwvariant - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Stelpoot
- (2) Plint

## Montage

- Montage voorbereiden**
- ✓ Alle beschermfolie is van het apparaat verwijderd
  - ✓ Het apparaat vertoont geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen
  - ✓ De vaste elektrische aansluiting komt overeen met de op de typeplaat vermelde gegevens
- Locatie selecteren**
- ☞ Neem voor een optimaal gebruik bij de keuze van de staanplaats onderstaande punten in acht:
- Gebruik het apparaat op voldoende afstand van apparaten met een sterke dampontwikkeling (bv. een vaatwasmachine).
  - Bescherm het apparaat afdoende tegen tocht.
- Apparaat opstellen**
- ☞ Het apparaat staat stabiel wanneer aan de volgende voorwaarden is voldaan:
- De voor het apparaat voorziene locatie is vlak en het apparaat kan horizontaal worden opgesteld.
  - Bij een uitvoering met wielen worden de remmen vastgezet.
  - Bij een uitvoering met stelpoten wordt het apparaat zo horizontaal gesteld, dat het stevig staat en niet wiebelt.
- Stel het apparaat stabiel op op de voorziene locatie.
- ☞ Paragraaf "Apparaat naar een nieuwe locatie brengen"
- ☞ Paragraaf "Rijden over opritten, goten en hellingen"

---

### Apparaatuitvoering met remmen

---



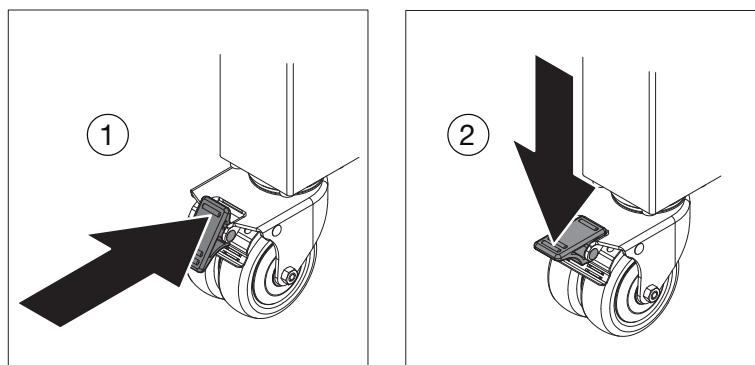
#### **Voorzichtig!**

#### **Gevaar voor beknelling van lichaamsdelen**

Bij het verplaatsen van de modules kunnen lichaamsdelen bekneld raken en personen gewond raken. Afhankelijk van het gewicht bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het risico dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

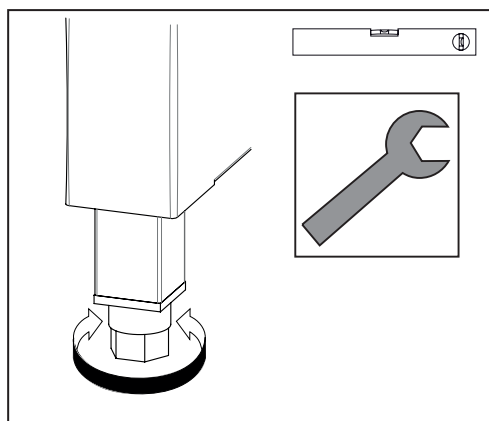
- Verplaats het apparaat altijd met 2 handen aan de afdekking.
  - Let erop, dat de handen niet tussen het apparaat en muren of andere voorwerpen (bv. kasten) bekneld raken.
-





- Maak de remmen los (1).
- Duw het apparaat met twee handen voorzichtig naar zijn locatie.
- Zet de remmen vast (2).

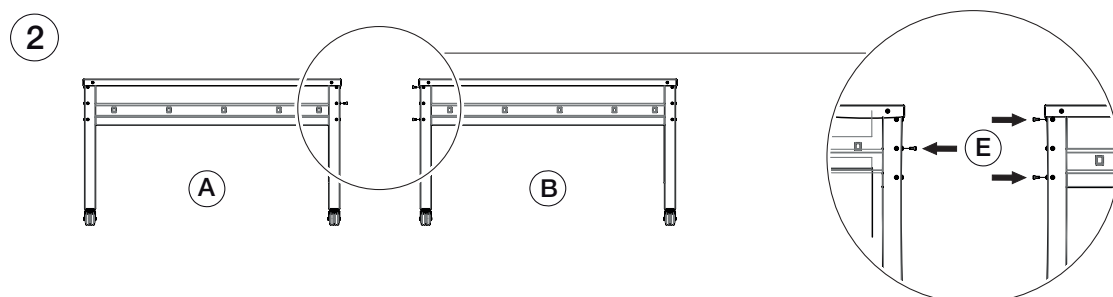
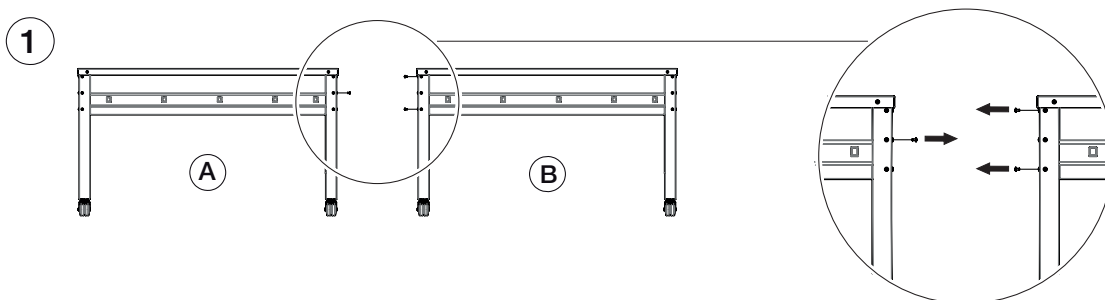
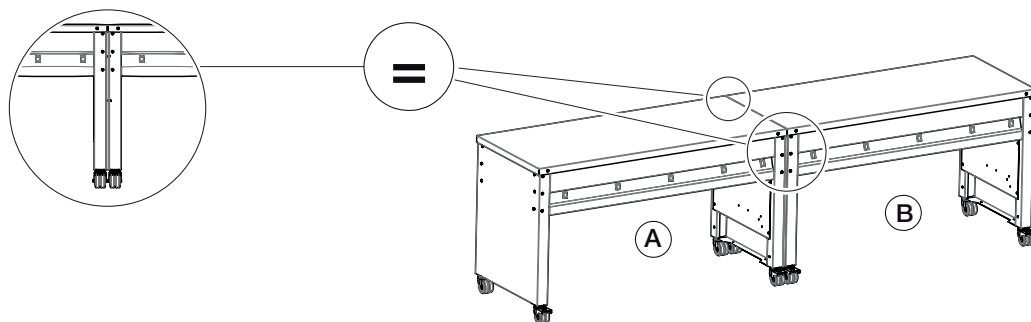
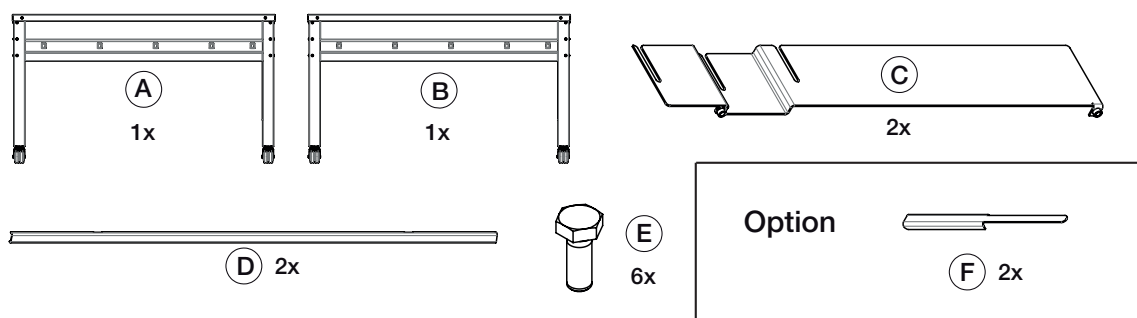
### Apparaatuitvoering met stelpoten



- Zet het apparaat op de voorziene plaats.
- Stel de module horizontaal en op de juiste hoogte af met de stelpoten zodat deze stabiel staat en niet wiebelt.

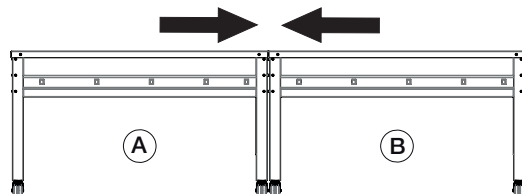
### **Modulekoppeling aanbrengen/verwijderen**

- ☞ Monteer de modules conform onderstaande tekeningen. Demontage gaat in omgekeerde volgorde.
- ☞ De afzonderlijke montageschappen moeten zowel aan de klantzijde als aan de bedieningszijde worden uitgevoerd.

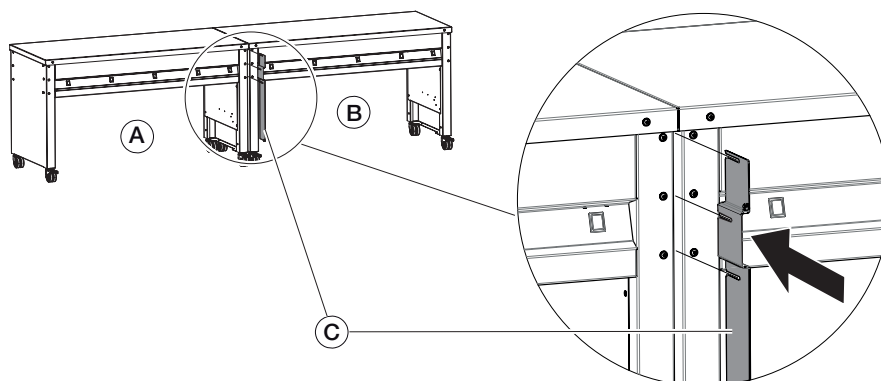


- Controleer of alle voor de montage vereiste delen klaar liggen (C, D, E, F).
- Draai de voorgemonteerde schroeven van de modules "A" en "B" los (1).
- Draai vervolgens de schroeven "E" in de modules "A+B" (2).

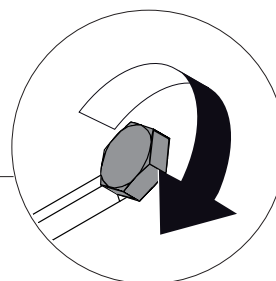
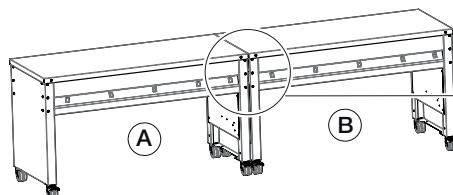
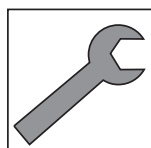
3



4

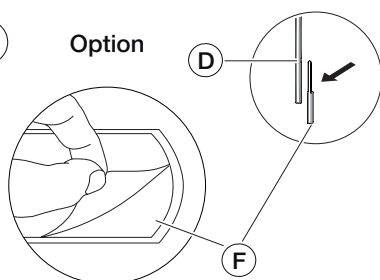


5

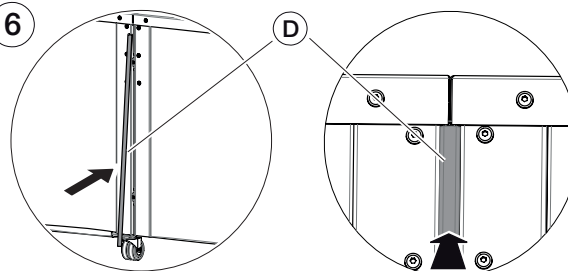


6

Option



6



- Schuif modules "A+B" tegen elkaar (3).
- Schuif het verbindingsprofiel "C" ertussen (4).
- Draai de zeskant Schroeven "E" vast met de steeksleutel (5).

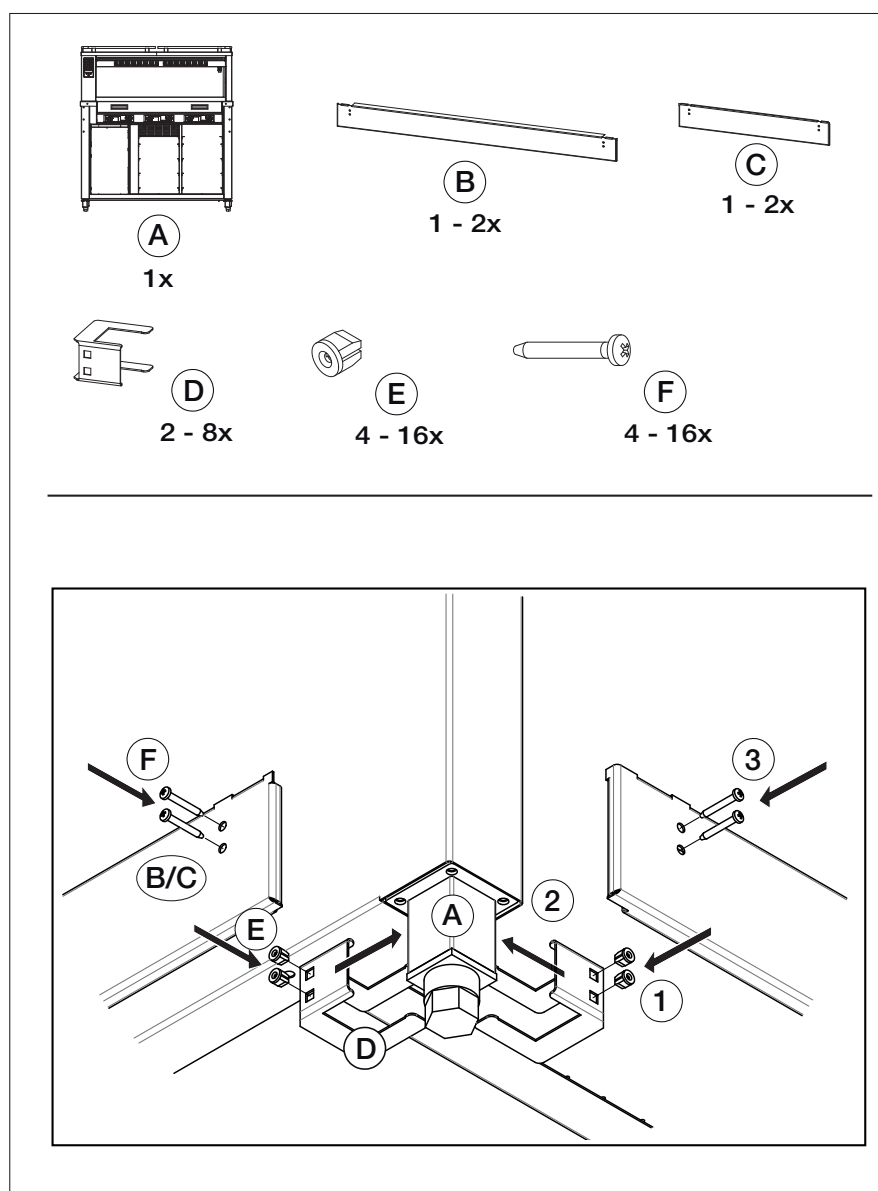
## Apparaatuitvoering met stelpoten

- Haal de beschermfolie los van de hechtstrip op verlengstuk "F".
- Plak verlengstuk "F" op profiel "D" (6).
- Breng profiel "D" aan op de magneten van het verbindingsprofiel "C" (6).

## Plinten aanbrengen/ verwijderen

### Apparaatuitvoering met stelpoten

- ☞ Monteer de plinten conform onderstaande tekeningen. Demontage gaat in omgekeerde volgorde.
- ☞ Herhaal de montageschappen voor elke plint aan de tegenoverliggende zijde.



- Steek de draadinzetten "E" in de opname "D" (1).
- Schuif de opname "D" over de stelpoten van module "A" (2).
- Bevestig de plint "B" of "C" met de schroeven "F" in de draadinzetten "E" van de opname "D" (3).
- Herhaal de montageschappen voor de ander plinten.

## Apparaatuitvoering inbouwvariant - COOK I-flex 1/2/3 built-in

### Montagevoorwaarden

- ✓ Vakkundig personeel
- ✓ Elektrotechnisch vakbekwaam persoon voor aansluiting van het apparaat op de vaste installatie
- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur
- ✓ Het apparaat vertoont geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen
- ✓ Eventueel aanwezige beschermfolie is volledig verwijderd
- ✓ Er is ruimtelijke ventilatie aanwezig

### Inbouwlocatie selecteren

- ☞ Neem voor een optimaal gebruik bij de keuze van de opstelplaats onderstaande punten in acht:
- De montagelocatie is geschikt (niet naast apparaten met een sterke dampontwikkeling, bv. een vaatwasmachine)
  - De omgeving is tochtvrij
  - De uitgiftelijn is geschikt (brandveilig materiaal, geen ophoping van warmte)
  - De montagelocatie is geschikt voor de afvoer van lucht (geen terugstroming mogelijk). Zie voor referentiegegevens de paragraaf "Locatie selecteren"
  - De montagelocatie is voorzien van serviceafschermingen zodat eventueel optredend condenswater kan worden opgeveegd.
  - Het totale vermogen van de gaarkeuken is kleiner dan 25 kW

### Inbouwmaten

Model	Afmetingen corpus B x D x H [mm]	Afmetingen comple- te module B x D x H [mm]	Afmetingen luchtaf- voerschacht B x D [mm]	Aansluitver- mogen
2	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Hoofdstuk "Techni- sche ge- gevens"
3	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

### Apparaat inbouwen

- ☞ Wanneer het apparaat door middel van een vaste aansluiting op het lichtnet moet worden aangesloten, moet de vaste installatie zijn voorzien van een te allen tijde bereikbare alpolige scheidingsvoorziening, die kan worden beveiligd tegen onbedoeld inschakelen.



### Voorzichtig!

#### Persoonlijk letsel en/of materiële schade

Voor het inbouwen en aansluiten van het apparaat zijn gereedschappen en hulpmiddelen vereist. Deze kunnen leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Draag altijd passende beschermingsmiddelen (bv. veiligheidsbril, beschermende handschoenen).
- Laat de montage en elektrische aansluiting uitvoeren door vakkundig personeel.
- Neem bij de montage en elektrische installatie van het apparaat de geldende arbovoorschriften in acht.



### **Voorzichtig!**

#### **Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat**

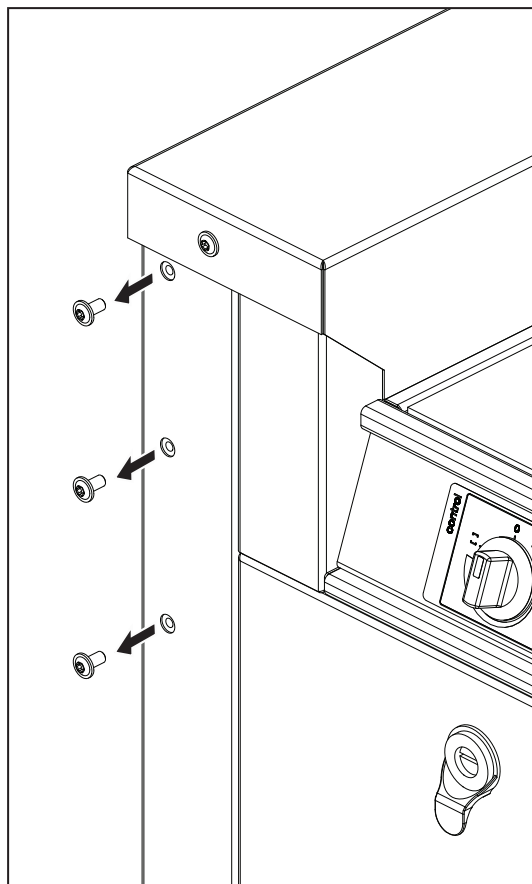
Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

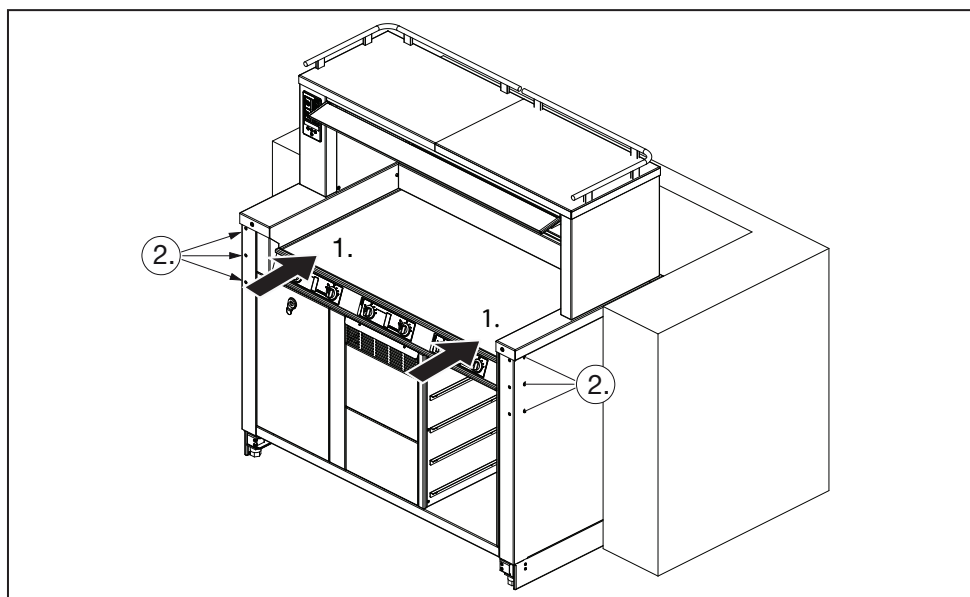
- Steek de netstekker in of sluit het apparaat met een vaste aansluiting aan op het lichtnet.
- Monteer de plint aan de klantzijde en aan de beide korte zijden.

↳ Paragraaf "Plinten aanbrengen/verwijderen"

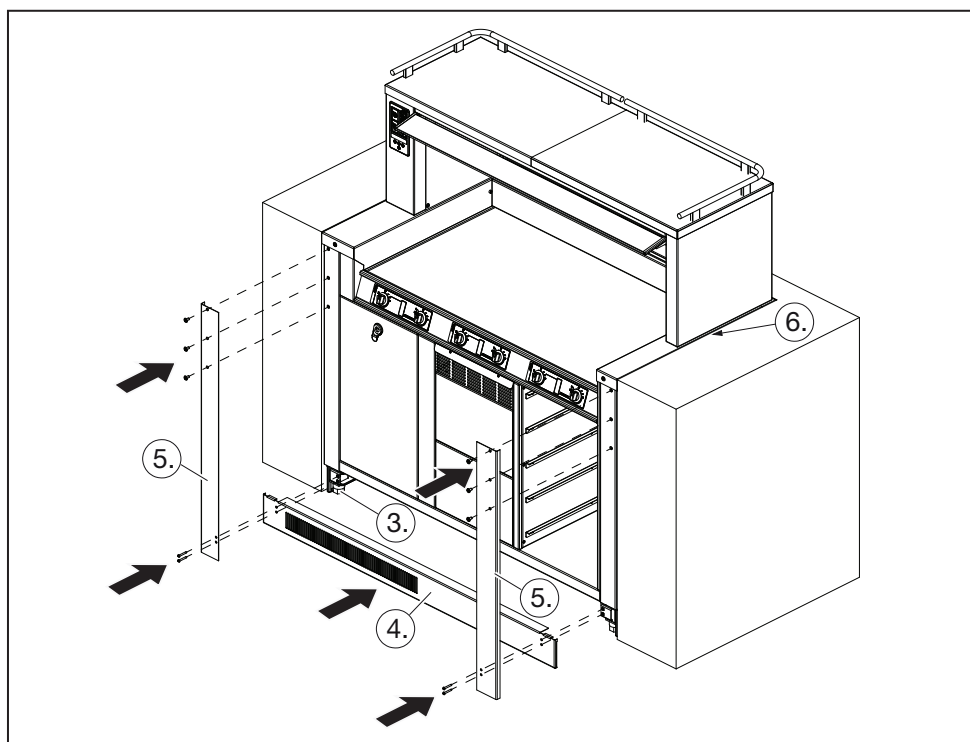
- Verwijder de schroeven aan de bedieningszijde (links en rechts).



- Schuif het apparaat in de nis (1).
- ❗ Montagepunten (2) voor aanvullende vaste bevestiging in winkelzones.



- Stel de module horizontaal en op de juiste hoogte af met de vier stelpoten (3) zodat deze stabiel staat en niet wiebelt.
- ➡ Paragraaf "Apparaat opstellen", apparaatuitvoering met stelpoten



- Monteer de plint aan de bedieningszijde (4) en de linker en rechter zij-afschermingen (5).
- Kit het apparaat zo nodig in de nis af met silicone (6).

## Ingebruikneming

### Bedrijfsvoorwaarden

- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog
- ✓ Het apparaat vertoont geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen
- ✓ Alle beschermfolie is verwijderd
- ✓ Het apparaat is stevig opgesteld
- ✓ Er is ruimtelijke ventilatie aanwezig
- ✓ De omgeving is tochtvrij
- ✓ Het totale vermogen van de gaarkeuken is kleiner dan 25 kW

### Eerste reiniging uitvoeren

- ☞ Na levering moet een eerste reiniging worden uitgevoerd van het apparaat.
- Verwijder alle kartonnen verpakkingsmateriaal, beschermlagen van papier en kunststof en plakband.
- Reinig oppervlakken met geschikte reinigingsmiddelen.
- ☞ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"

### Locatie selecteren



#### **Waarschuwing!**

#### **Persoonlijk letsel en materiële schade door een vetexplosie of vetbrand door het activeren van sprinklerinstallaties**

Wanneer het apparaat wordt gebruikt in ruimten voorzien van een sprinklerinstallatie, kan dit worden geactiveerd door opstijgende wasem, kookdamp of rookontwikkeling, die ontstaat bij het koken. Daardoor komt er water terecht in heet vet/ hete olie en treedt in het ergste geval een vetexplosie of vetbrand op met ernstige materiële schade en persoonlijk letsel gevolg.

- Neem passende maatregelen voor gebruik van het apparaat in ruimten met sprinklerinstallaties, bv.
  - Gebruik in de sprinklerinstallatie een speciaal blusmiddel voor vet- en oliebranden.
  - Sluit bij gebruik van water als blusmiddel tijdens gebruik van het apparaat de sprinklers af of voorzie deze van een afbuigplaat.
- Het apparaat mag in geen geval worden gebruikt in ruimten die zijn voorzien van een ongeschikte sprinklerinstallatie.

In elk geval wordt dringend aanbevolen om, voorafgaand aan gebruik van het apparaat in ruimten voorzien van een sprinklerinstallatie, contact op te nemen met relevante instanties (bv. brandweer, verzekeraar, brancheorganisatie) en gezamenlijk passende maatregelen te bepalen.



#### **Waarschuwing!**

#### **Persoonlijk letsel en materiële schade door een vetexplosie of vetbrand bij regen!**

Wanneer water in heet vet terecht komt, treedt in het ergste geval een vetexplosie op en ontstaat een vetbrand met ernstige materiële schade en persoonlijk letsel tot gevolg.

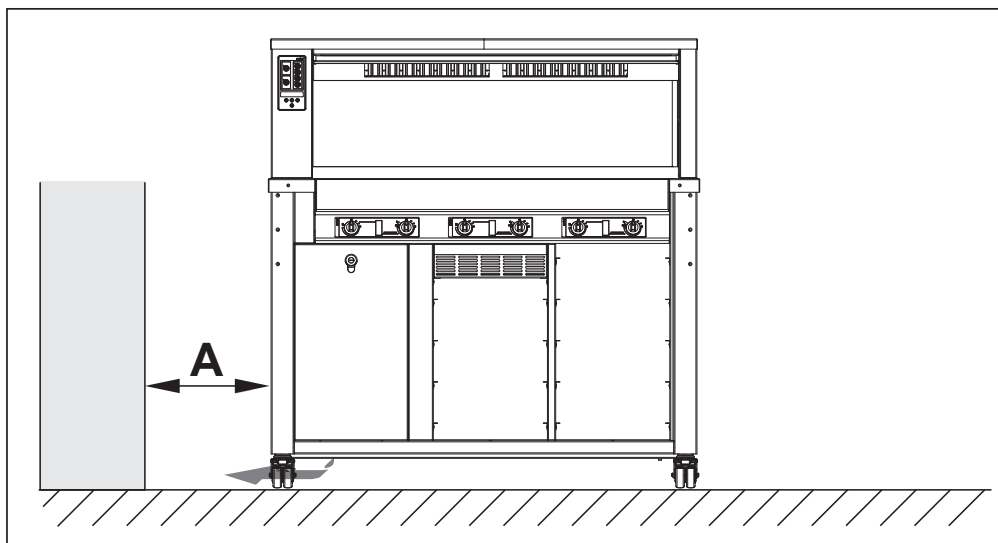
- Gebruik het apparaat in geen geval in de buitenlucht bij regen en kritische weersomstandigheden (bv. onweer).



- ☞ Het apparaat mag uitsluitend op een vlakke, stevige ondergrond worden gebruikt.
- ☞ Let bij de keuze van de locatie op voldoende verlichting.
- ☞ Let erop, dat zich in de directe omgeving van het apparaat geen brandbare voorwerpen bevinden.
- ☞ Let er bij de keuze van een locatie op dat de luchtuitlaat uit de reukfilterbox aan de onderzijde niet wordt gehinderd omdat anders de wasemafzuiging niet goed werkt.
- ☞ Het bij het koken optredende vocht ontwijkt samen met de afvoerlucht uit de reukfilterbox. Bij een hoge vochtigheidsgraad en lage bodemtemperaturen kan condensvorming optreden op de vloer onder de reukfilterbox

### **Plaatsing naast tot op de vloer aansluitende zijdelingse begrenzingen**

- ☞ Bij plaatsing van het apparaat naast tot op de vloer aansluitende begrenzingen (bv. wanden of een inrijwand met plint) moet aan zijkant een minimale afstand van ten minste 400 mm worden aangehouden voor een maximale afzuigcapaciteit. Dit geldt onafhankelijk van de apparaatuitvoering en een optioneel aanwezige bekleding aan de klantzijde.

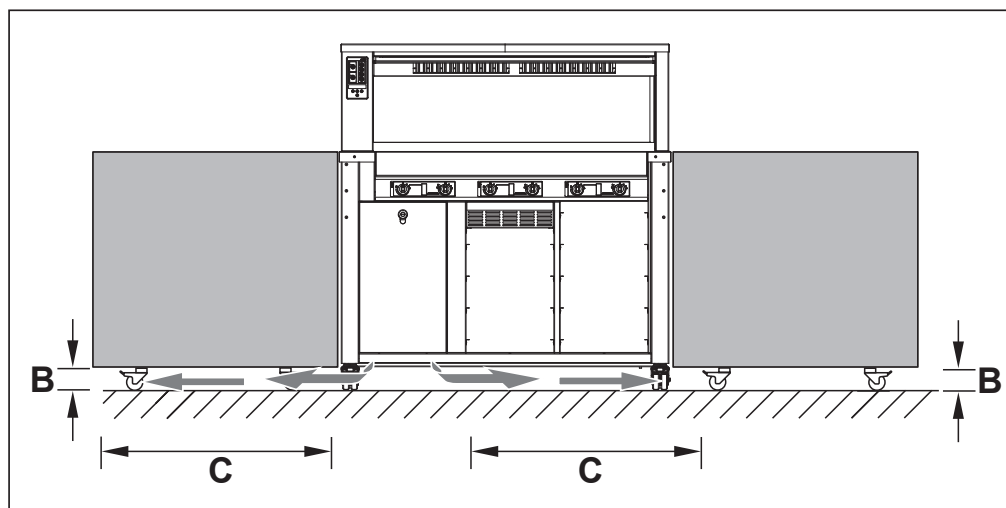


Afstand A:  $\geq 400$  mm voor een maximale afzuigcapaciteit

- Plaats het apparaat op de voorziene plaats en zet de remmen vast.
- ☞ Paragraaf "Apparaat naar een nieuwe locatie brengen"

### **Plaatsing tussen modules**

- ☞ Bij plaatsing van het apparaat tussen andere modules wordt de afvoerlucht zijwaarts onder deze modules afgevoerd. De daarvoor vereiste vrije ruimte moet ten minste 100 mm hoog en 1400 mm lang zijn voor de maximale afzuigcapaciteit. Zo nodig moeten de plinten van de naastgelegen modules (ook geperforeerde) worden verwijderd. Dit geldt onafhankelijk van de apparaatuitvoering en een optioneel aanwezige bekleding aan de klantzijde.



Afstand B:  $\geq 100$  mm voor een maximale afzuigcapaciteit

Afstand C:  $\geq 1400$  mm voor een maximale afzuigcapaciteit

- Plaats het apparaat op de voorziene plaats en zet de remmen vast.

➡ Paragraaf "Apparaat naar een nieuwe locatie brengen"

## Apparaat op een wandcontactdoos aansluiten

- ➡ Aan de onderzijde van het apparaat bevindt zich een aansluiting voor de potentiaalvereffening. Afhankelijk van de lokale voorschriften moeten apparaten, die samen worden gebruikt, via de potentiaalvereffening met elkaar worden verbonden.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.



### Gevaar!

#### Gevaar voor een elektrische schok

Kortsluiting in een op het apparaat aangesloten extern apparaat (bv. door oververhitting van het netsnoer) kan bij contact met het apparaat een elektrische schok veroorzaken.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos waarvan elke fase is afgezekerd met max. 16 A en die is voorzien van een aardlekschakelaar.



### Voorzichtig!

#### Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.



## **Voorzichtig!**

### **Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat en de wandcontactdoos**

Wanneer aangesloten externe apparaten voor het insteken of verwijderen van de netstekker niet zijn uitgeschakeld, kunnen het elektrische systeem van het apparaat en de wandcontactdoos worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de aangesloten externe apparaten zijn uitgeschakeld.

- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.

De LED van de toets "Apparaat aan/uit" knippert. Het apparaat staat in de standbystand.

### **Eerste installatie B.PRO Control besturingselektronica**

- ☞ De eerste installatie heeft het voordeel, dat de tijdcycli voor de filterreinigings-/vervangingsintervallen pas na deze instelling starten.

☞ Paragraaf "B.PRO Control besturingselektronica"

- Schakel het apparaat uit met de toets "Apparaat aan/uit".

De LED van de toets "Apparaat aan/uit" brandt continu.

### **Voltooi de eerste installatie**

- Bevestig de eerste installatie van de filters. Houd de toets "OK" 3 seconden ingedrukt.

De eerste installatie is voltooid. De tijdcycli voor de filterreinigings-/vervangingsintervallen starten vanaf nu.

### **Externe apparaten aansluiten**

- ① Wanneer het apparaat is ingeschakeld, staat de optionele contactdoos continu onder netspanning. De contactdoos kan niet apart worden uitgeschakeld.

☞ Neem de voorschriften en aanwijzingen bij het aansluiten van elektrische keukenapparatuur in acht.

☞ Leid het netsnoer niet over de verwarmbare elementen van de inductiekookplaat.

☞ Zorg dat het netsnoer niet wordt afgekneld, geknikt of over scherpe kanten wordt geleid.

☞ Aan de onderzijde van het apparaat bevindt zich een aansluiting voor de potentiaalvereffening. Afhankelijk van de lokale voorschriften moeten apparaten die samen worden gebruikt via de potentiaalvereffening met elkaar worden verbonden.

☞ Er mogen geen gasgestookte externe apparaten samen met de COOK I-flex worden gebruikt.

☞ Er mogen geen externe apparaten samen met de COOK I-flex worden gebruikt, waarbij tijdens gebruik open vlammen optreden.

- ✓ De spanning, de netfrequentie en het opgenomen vermogen van de externe apparaten komen overeen met de onder "Technische gegevens" vermelde waarden.



### **Voorzichtig!**

#### **Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat**

Wanneer externe apparaten niet zijn bedoeld voor de netspanning of netfrequentie van de contactdoos van de COOK I-flex kan het elektrische systeem van beide apparaten worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat van het externe apparaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de contactdoos van de COOK I-flex.
- 



### **Voorzichtig!**

#### **Materiële schade aan het elektrische systeem en de contactdoos van het apparaat**

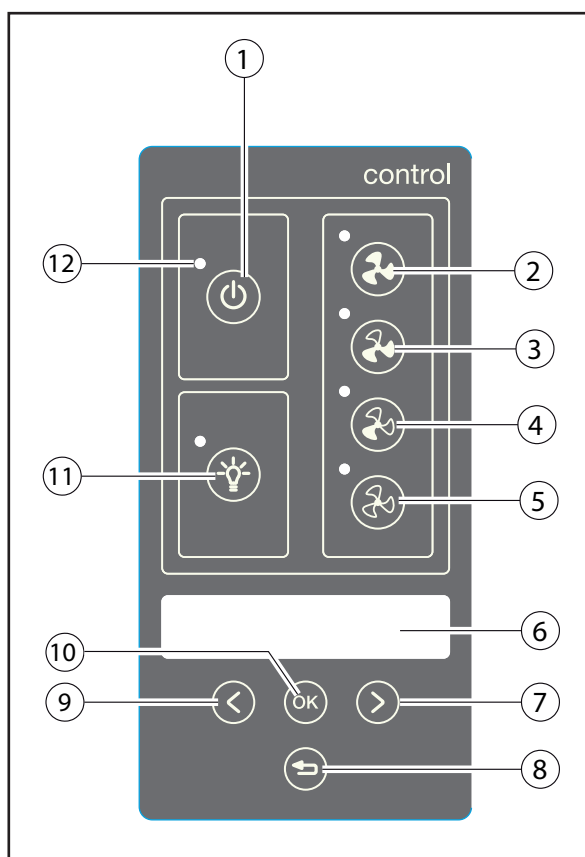
Wanneer bij een aangesloten COOK I-flex externe apparaten voor het insteken of verwijderen van hun netstekker in de contactdoos niet zijn uitgeschakeld, kan het elektrische systeem van beide apparaten worden beschadigd (inbranden van de stekker- en/of contactdooscontacten).

- Controleer dat externe apparaten bij het aansluiten zijn uitgeschakeld.
-

## Bediening en bedrijf

### **B.PRO Control** besturingselektronica

☞ De B.PRO Control besturingselektronica heeft de volgende functies:



- (1) Apparaat aan/uit (inclusief inductiekookplaat)
- (2) Ventilatorstand 3
- (3) Ventilatorstand 2
- (4) Ventilatorstand 1
- (5) Ventilator uitschakelen
- (6) Display
- (7) Besturingstoets "rechts"
- (8) Toets "Terug"
- (9) Besturingstoets "links"
- (10) Toets "OK"
- (11) LED-verlichting aan/uit
- (12) Functieweergave

Wanneer een functie wordt geactiveerd, gaat de bijbehorende functieweergave branden. Bij deactivering van de functie gaat de functieweergave uit.

Meldingen worden op het display van de B.PRO Control besturingselektronica in lopende tekst weergegeven. Bij meerdere meldingen worden deze afwisselend weergegeven. Met de toets "OK" kan de melding als gelezen worden bevestigd.

Alle instellingen worden in realtime uitgevoerd.

## **Instellingen uitvoeren via het display**

- ✓ Het apparaat is aangesloten op het lichtnet en is ingeschakeld.

Wanneer het apparaat is aangesloten op het lichtnet, knippert de LED van de toets "AAN/UIT" op de B.PRO Control besturingselektronica.

- Druk 3 seconden op de toets "OK" om het instellingenmenu te openen.

Op het display verschijnt één van de volgende hoofdmenu's:

- Taal
- Datum en tijd
- Filterinstellingen
- Ventilatorinstellingen
- Snelstart
- Bedrijfsuren
- Service (uitsluitend voor servicemedewerkers van B.PRO)

- Navigeer met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") tussen de menuonderdelen.
- Bevestig de selectie van een menu met de toets "OK".
- Keer met de toets "Terug" telkens één stap terug.

### **Taal instellen**

- Selecteer het hoofdmenu "Taal".
- Bevestig met de toets "OK".
- Selecteer met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") de gewenste taal.
- Bevestig met de toets "OK".

### **Datum/tijd instellen**

- Selecteer het hoofdmenu "Datum en tijd".
- Bevestig met de toets "OK".

Op de bovenste displayregel wordt de datum weergegeven. Op de onderste displayregel wordt de tijd (24-uursweergave) weergegeven. Het invoerveld wordt knipperend weergegeven. Met de toets "OK" springt de cursor naar het volgende invoerveld.

- Stel met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") elk invoerveld (dag/maand/jaar en uren/minuten) apart in.
- Bevestig elk invoerveld met de toets "OK".

De cursor springt naar het volgende invoerveld.

- ☞ De datum en tijd worden bij het verlaten van het instellingenmenu (met de toets "Terug") tijdens zowel lopend bedrijf als in de standbystand weergegeven.

## **Filterinstellingen uitvoeren**

- Selecteer het hoofdmenu "Filterinstellingen".
- Bevestig met de toets "OK".

Er wordt één van de volgende submenu's weergegeven:

- Act.-koolfilterwissel bevestigen
  - IONTEC reiniging
  - Volgende filterwissel
  - Reinigingsinterval
- Selecteer met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") een submenu.
  - Bevestig met de toets "OK" om het submenu te openen.

Submenu "Act.-koolfilterwissel bevestigen":

- ✓ Het actieve-koolfilter is gewisseld.
- Selecteer in het hoofdmenu "Filterinstellingen" het submenu "Act.-koolfilterwissel bevestigen".
- Houd ter bevestiging de toets "OK" 3 seconden ingedrukt.
- ① 14 dagen voor afloop van het filterwisselinterval wordt op het display een melding weergegeven, dat het actieve-koolfilter spoedig moet worden gewisseld. Met de toets "OK" kan de melding als gelezen worden bevestigd. De melding wordt elke keer bij het opstarten van het apparaat weergegeven, tot de filterwissel wordt bevestigd.

Submenu "IONTEC-reiniging":

- ✓ De ION TEC is gereinigd.
- Selecteer in het hoofdmenu "Filterinstellingen" het submenu "ION TEC-reiniging".
- Houd ter bevestiging de toets "OK" 3 seconden ingedrukt.
- ① Na afloop van het reinigingsinterval wordt op het display een melding weergegeven, dat de ION TEC moet worden gereinigd. Met de toets "OK" kan de melding als gelezen worden bevestigd.

Submenu "Volgende filterwissel":

Dit is een informatiemenu. Hier kan de tijd tot de volgende filterwissel worden bekeken.

- Selecteer in het hoofdmenu "Filterinstellingen" het submenu "Volgende filterwissel/reiniging".
- Bevestig met de toets "OK".
- Selecteer met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") Act.-koolfilter of IONTEC.
- Bevestig met de toets "OK".

De tijd in dagen tot de volgende filterwissel wordt weergegeven.

Submenu "Reinigingsinterval":

Aan de programma's P1 t/m P3 zijn verschillende wissel-/reinigingsintervallen van de filters (actieve-koolfilter of ION TEC) toegewezen en opgeslagen. Het programma P2 is vooraf standaard ingesteld.

🔗 Paragraaf "Wissel-/reinigingsinterval van de filters"

- Selecteer in het hoofdmenu "Filterinstellingen" het submenu "Reinigingsinterval".
- Bevestig met de toets "OK".

- Kies met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") tussen de programma's P1 t/m P3
  - P1: lichte belasting
  - P2: normale belasting
  - P3: zware belasting
- Bevestig met de toets "OK".

## **Ventilatorinstellingen**

In dit menu kan een nalooptijd voor de ventilator (reukfilterbox) worden ingesteld.

- Selecteer het hoofdmenu "Filterinstellingen".
  - Bevestig met de toets "OK".
- Het submenu "Nalooptijd hoofdventilator" wordt weergegeven.
- Stel met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") een waarde in tussen 00-99 minuten.
  - Bevestig met de toets "OK".
- Met de instelling "00" is de nalooptijd uitgeschakeld.

☞ Het nalopen kan met de toets "Ventilator uitschakelen" worden onderbroken.

## **Snelstart**

In dit menu kunnen voorinstellingen worden uitgevoerd (verlichting en ventilatorstanden), die bij het opnieuw in gebruik nemen met de hoofdschakelaar automatisch worden gestart.

- Selecteer het hoofdmenu "Snelstart".
  - Bevestig met de toets "OK".
- Het submenu "Snelstart verlichting" wordt weergegeven.
- Bevestig met de toets "OK".
  - Kies met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") tussen "AAN/UIT".
  - Bevestig met de toets "OK".
- Het submenu "Snelstart hoofdventilator" wordt weergegeven.
- Bevestig met de toets "OK".
  - Kies met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") tussen "AAN/UIT".
  - Bevestig met de toets "OK".

Ventilatorstand instellen:

- ✓ De instelling "AAN" is geselecteerd.
- Selecteer met de besturingstoetsen ("links"/"rechts") ventilatorstand 1-3.
- Bevestig met de toets "OK".

## **Bedrijfsuren**

In dit menu worden de huidige bedrijfsuren van de (hoofd-)ventilator weergegeven. De weergave is in uren.

- Selecteer het hoofdmenu "Bedrijfsuren".
  - Bevestig met de toets "OK".
- De huidige bedrijfsuren worden weergegeven.



## Service

Dit menu is uitsluitend bedoeld voor de volgende bevoegde servicepunten:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- De service van B.PRO

☞ Dit menu kan uitsluitend met een 4-cijferige PIN-code worden geopend.

## Afzuigen starten/stoppen

- ① Bij het eerste gebruik van de afzuiging worden met de afvoerlucht gedurende korte tijd losse actieve-kooldeeltjes uit de actieve-koolfiltermat uit het apparaat geblazen. Deze slaan neer op de vloer onder de reukfilterbox. Na transport van het apparaat kan dit opnieuw optreden.



### Voorzichtig!

#### Mogelijke achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit zijn gegaan.

- Controleer na verlaging van de kerntemperatuur of de kwaliteit van de levensmiddelen achteruit is gegaan. Voer de levensmiddelen zo nodig af.

---

## Afzuiging inschakelen

- ✓ Het apparaat is aangesloten op het lichtnet

- Schakel het apparaat in met de toets "Apparaat aan/uit" en start daarna de afzuiging door de gewenste ventilatorstand te selecteren.

Bij de toetsen "Apparaat aan/uit" en "Ventilatorstand" brandt de betreffende functieweergave.

## Stand van de afzuiging selecteren

De afzuiging heeft 3 standen:

- 1 = laagste stand
- 2 = middelste stand
- 3 = hoogste stand

- Selecteer met de toets "Ventilatorstand" 1, 2 of 3 de gewenste stand.

Bij de geselecteerde toets "Ventilatorstand" gaat de functieweergave branden.

## Afzuiging uitschakelen

- Druk op de toets "Ventilator uitschakelen".

De afzuiging wordt beëindigd. De functieweergave bij de toets "Ventilatorstand" gaat uit.

## **Wasem afzuigen en filteren**

- ❗ Het apparaat is geschikt voor het afzuigen en filteren van wasem die optreedt bij het koken en warmhouden van gerechten.
- ❗ De geurfiltering is afhankelijk van diverse randvoorwaarden: de aard van de bereide gerechten, de hoeveelheid wasem, het vet- en vochtgehalte van de wasem en de verzadigingsgraad van de actieve koolfiltermat.
- ☞ Een goede werking van het apparaat is uitsluitend mogelijk wanneer het luchtrooster aan de klantzijde, de hoestbescherming en alle filters (strekmetaal-/ vlamwerend filters, de ION TEC (optioneel) en de actieve-koolfilters) correct zijn gemonteerd.
- ☞ Voor een storingsvrije afzuiging mag het apparaat niet aan tocht worden blootgesteld.
- ☞ Het wissel-/reinigingsinterval van de filters is sterk afhankelijk van de gebruiksomstandigheden van het apparaat. Het is niet aan de filters te zien of ze verzadigd zijn.
- ☞ B.PRO adviseert de filters te reinigen of te wisselen wanneer de geurfiltering tijdens normaal bedrijf verslechterd. Ter oriëntatie kunnen de filterwisselaanduidingen van de B.PRO Control besturingselektronica worden gebruikt.
- ☞ Gebruik de inductiekookplaat uitsluitend met ingeschakelde afzuiging.



### **Voorzichtig!**

#### **Hoge ozonconcentratie bij apparaten met ION TEC (optioneel)**

Wanneer het apparaat langdurig onbelast wordt gebruikt (zonder dat er wasem wordt afgezogen), kan dit leiden tot een verhoogde ozonconcentratie en irritatie van de luchtwegen.

- Schakel het apparaat uit wanneer ozon wordt waargenomen, zorg voor goede ventilatie en verlaat de ruimte gedurende ten minste 30 minuten.



### **Waarschuwing!**

#### **Elektrische schok door de ION TEC (optioneel)**

De ION TEC werkt op een hoge spanning (principe "schrikdraad").

Door elektrische oplading van de ION TEC kan na het uitschakelen van het apparaat deze spanning enige tijd behouden blijven.

- Wacht na het uitschakelen ten minste 1 minuut voordat de reukfilterbox wordt geopend.



### **Gevaar!**

#### **Persoonlijk letsel en materiële schade door vetexplosie**

Wanneer op een kookzone water aan de kook wordt gebracht en ernaast met vet of olie wordt gekookt, kan water in het hete vet terecht komen. In het ergste geval kan een vetexplosie optreden en een vetbrand ontstaan met ernstig materiële schade en persoonlijk letsel tot gevolg.

- Installeer een spat afscherming (spatplaat) van ten minste 350 mm hoog.
  - Gebruik het apparaat in geen geval in de buitenlucht bij regen en kritische weersomstandigheden (bv. onweer).
-



## **Waarschuwing!**

### **Brandgevaar**

Wanneer met het apparaat open vlammen worden afgezogen zoals deze voorkomen bij het flamberen van gerechten of het koken op open vuur, bestaat brandgevaar.

- Binnen het bereik van de afzuiging mag in geen geval worden geflambeerd en mag niet met open vlammen worden gewerkt.



## **Voorzichtig!**

### **Gevaar voor uitglijden en schade aan de vloer**

Het bij het koken optredende vocht ontwijkt samen met de afvoerlucht uit de reukfilterbox. Bij een hoge vochtigheidsgraad en lage bodemtemperaturen kan condensvorming optreden op de vloer onder de reukfilterbox. Daardoor kan het risico optreden van uitglijden en schade aan de vloer.

- Veeg condenswater regelmatig op van de vloer.
- Schakel het apparaat en de afzuiging in en selecteer de gewenste stand.

### **Wissel-/reinigingsinterval van de filters**

Het wissel-/reinigingsinterval van de filters is sterk afhankelijk van de gebruiksomstandigheden van het apparaat. Het is niet aan de filters te zien of ze verzadigd zijn. B.PRO adviseert de filters te reinigen of te wisselen wanneer de geurfiltering tijdens normaal bedrijf verslechterd. Ter oriëntatie kunnen de filterwisselaanduidingen van de B.PRO Control besturingselektronica worden gebruikt. Aan de programma's zijn de volgende intervallen toegewezen:

#### **Wissel-/reinigingsintervallen in bedrijfsuren**

Programma	P1	P2	P3
Mate van belasting	licht	normaal	zwaar
ION TEC-filter reinigen	150	100	75
Actieve-koolfiltermat vervangen (zonder ION TEC)	450	300	225
Actieve-koolfiltermat vervangen (met ION TEC)	900	600	450

#### **Wissel-/reinigingsintervallen in dagen**

Programma	P1	P2	P3
Mate van belasting	licht	normaal	zwaar
ION TEC-filter reinigen	30	30	30
Actieve-koolfiltermat vervangen (zonder ION TEC)	180	180	180
Actieve-koolfiltermat vervangen (met ION TEC)	360	360	360

## **Opnieuw in bedrijf nemen van het apparaat na activering van de temperatuursensoren**

 De intervaltijden lopen ook door wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

 In de luchtafvoerkanalen bevinden zich temperatuursensoren die de temperatuur van de afgezogen wasem meten. Wanneer de temperatuur in een luchtafvoerkanaal +60 °C overschrijdt, bv. door het inzuigen van open vlammen, worden uit veiligheidsoverwegingen de temperatuursensoren geactiveerd. De afzuiging en de inductiekookplaat worden daardoor direct uitgeschakeld om grotere materiële schade te voorkomen. Het uitschakelen wordt weergegeven op de B.PRO Control besturingselektronica met de tekst "Temperatuuralarm". Het apparaat kan pas weer in bedrijf worden genomen na een passende afkoeltijd (tot 30 minuten).

- Reset na het afkoelen van het apparaat de B.PRO Control besturingselektronica door deze uit en weer in te schakelen.
- Voer daarna een visuele controle uit van alle filters, de afzuigbrug, het luchtafvoerkanaal, de reukfilterbox en de ventilator op eventuele beschadigingen of verbrandingsresten.



### **Waarschuwing!**

#### **Persoonlijk letsel door steekvlam**

Wanneer het vet in de vetopvanggoot of de filtercassettes vlam heeft gevat, kan uit deze smeulende brand door de plotselinge zuurstoftoevoer bij het optillen van het deksel een steekvlam ontstaan.

- Til het deksel van de afzuigbrug voorzichtig op.

- 
- Controleer de binnenzijde van de afzuigbrug op verbrandingsresten, reinig deze en plaats deze weer terug.
  - ↳ Paragraaf "Afzuigbrug reinigen"
  - Controleer het luchtafvoerkanaal op verbrandingsresten en reinig het.
  - Verwijder de afdekking van de reukfilterbox en demonteer de ventilator.
  - Verwijder het optionele ION TEC filter uit de reukfilterbox en controleer het op brandsporen en beschadigingen.
  - ↳ Paragraaf "Reukfilterbox reinigen"
  - Wissel de filters zo nodig.
  - Verwijder de ventilator en controleer deze op verbrandingsresten.
  - Laat zo nodig de ventilatoren door een bevoegd servicepunt reinigen.
  - ↳ Paragraaf "Reparatie"
  - Breng het optionele ION TEC filter weer aan in de reukfilterbox.
  - ↳ Paragraaf "Reukfilterbox reinigen"
  - Controleer de actieve-koolfiltermat op verontreinigingen en wissel deze zo nodig.
  - Reinig de reukfilterbox.
  - Breng de afdekking van de reukfilterbox weer aan.
  - Neem het apparaat weer in bedrijf.



### **Voorzichtig!**

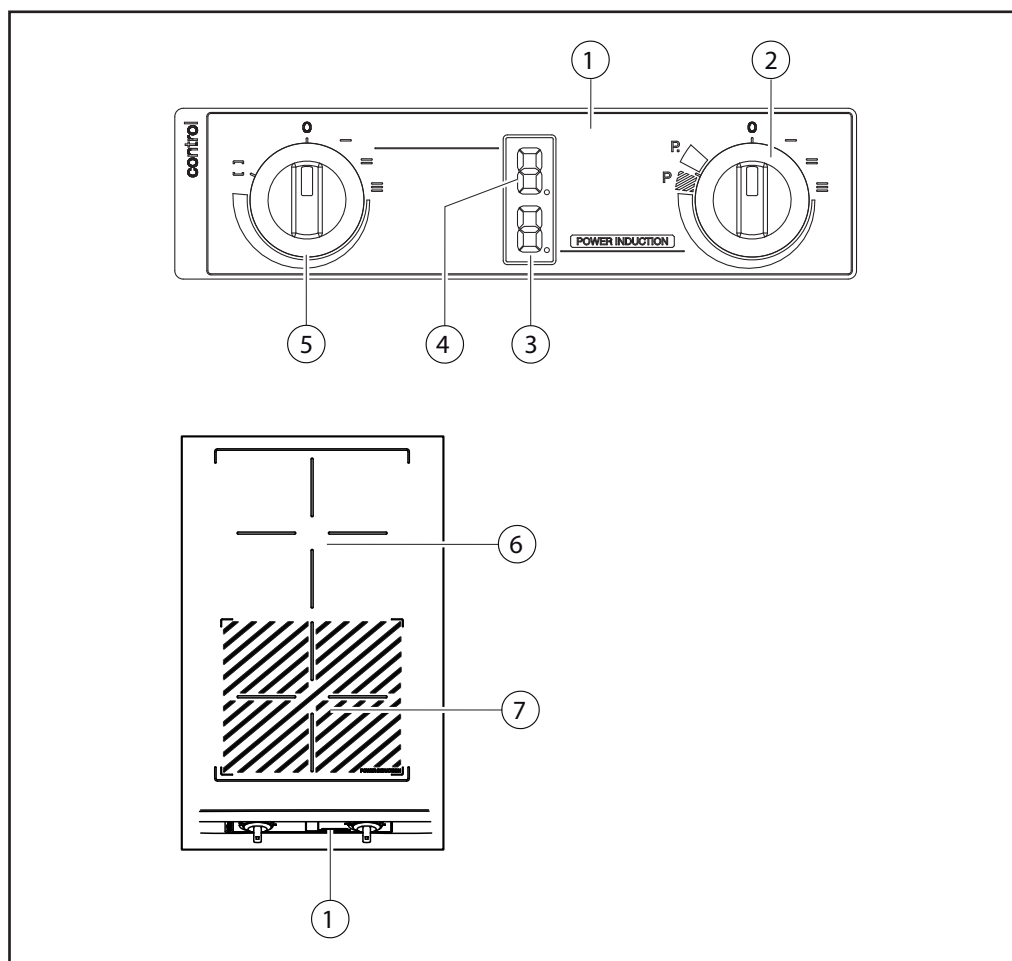
#### **Persoonlijk letsel en materiële schade door vanzelf inschakelen van externe apparaten**

Wanneer externe apparaten bij het inschakelen van de COOK I-flex zijn aangesloten en ingeschakeld, kunnen deze onbedoeld aan gaan en leiden tot materiële schade en persoonlijk letsel.





- Controleer voor het inschakelen dat de aangesloten externe apparaten zijn uitgeschakeld.
-

## Bediening inductiezones

- Lees voor ingebruikneming zorgvuldig de vermelde waarschuwingen en neem deze in acht.
- ➡ Paragraaf "Veiligheid"



- (1) Bedieningseenheid inductiezones
- (2) Draairegelaar primaire spoel (primaire kookzone)
- (3) 7-segments display primaire spoel
- (4) 7-segments display secundaire spoel
- (5) Draairegelaar secundaire spoel (secundaire kookzone)
- (6) Secundaire kookzone
- (7) Primaire kookzone

	Stand "UIT"
	Pictogram warmhoudstand 1
	Pictogram warmhoudstand 2
	Pictogram warmhoudstand 3
	Pictogram brugschakeling
	Pictogram vermogensstanden 1-8
	7-segments display
	Powerstand 1 (primaire spoel)
	Powerstand 2 (primaire spoel)




- ☞ Elke inductiezone kan continu een vermogen leveren van maximaal 3 kW.
- ☞ Het optimale rendement wordt bereikt wanneer de omgevingsomstandigheden en de voorwaarden voor de plaatsingslocatie in acht worden genomen en geschikt kookgerei wordt gebruikt.

## Vermogensaanduiding/draairegelaarstand

- ☞ Leidend voor weergave van de bedrijfsstand van de afzonderlijke inductiespoelen is het bijbehorende 7-segments display, niet de draairegelaar.

## Warmhoudstanden

- ☞ De warmhoudstanden worden geactiveerd door de draairegelaar naar rechts te draaien:

Niveau	Pictogram	Beschrijving	Temperatuur [°C]
1		Smelten	44
2		Opwarmen	70
3		Koken	94

- ☞ Wanneer de temperatuur van de betreffende warmhoudstand eenmaal is bereikt, wordt pas weer vermogen toegevoerd wanneer de temperatuur daalt.

## Standen

Elke kookplaat beschikt naast de 3 warmhoudstanden tevens over 8 vermogensstanden. Er wordt continu een vermogen geleverd van maximaal 1,5 kW. De draairegelaar kan traploos binnen de 8 vermogensstanden worden ingesteld.

- De ingestelde vermogensstand kan worden afgelezen op het bijbehorende 7-segments display.

## Primaire spoel (primaire kookzone)

De primaire spoel beschikt naast de 3 warmhoudstanden en de 8 vermogensstanden tevens over 2 powerstanden.



### Powerstand 1

Met powerstand 1 [P] kan onder bepaalde omstandigheden (scenario 1 en 2) een continu vermogen worden geleverd van 2,3 kW.

- Zet de draairegelaar van de primaire spoel op de stand P.

De draairegelaar klikt automatisch vast. Op het bijbehorende 7-segments display wordt het volgende pictogram weergegeven:

#### Scenario 1:

De primaire spoel staat op powerstand 1 [P] en de secundaire spoel wordt bijgeschakeld. De secundaire spoel kan tot vermogensstand 7 worden bijgeschakeld.

#### Scenario 2:

De secundaire spoel staat op vermogensstand 8. De primaire spoel wordt in powerstand 1 [P] bijgeschakeld. De secundaire spoel wordt automatisch teruggeregeld naar vermogensstand 7.



### Powerstand 2

Met powerstand 2 [P.] kan onder bepaalde omstandigheden gedurende maximaal 10 minuten een vermogen worden geleverd van 2,8 kW.

- ✓ De draairegelaar van de primaire spoel staat op stand P (powerstand 1).
- Draai de draairegelaar ca. 1-2 seconden verder naar rechts tot de terugverende aanslag van powerstand 2 [P.].

Er klinkt een akoestisch signaal en op het bijbehorende 7-segments display wordt het volgende pictogram weergegeven:

- ☞ De draairegelaar veert weer terug naar powerstand 1. Powerstand 2 blijft actief en wordt aangegeven door het pictogram op het 7-segments display.
- ☞ Wanneer powerstand 2 actief is, kan op de secundaire spoel uitsluitend een vermogensstand (geen warmhoudstand) worden bijgeschakeld.

#### Scenario 1:

De primaire spoel staat op powerstand 2 [P.] en de secundaire spoel wordt bijgeschakeld. De secundaire spoel kan tot vermogensstand 5 worden bijgeschakeld. Na het automatisch terugregelen (na max. 10 min.) van powerstand 2 [P.] naar powerstand 1 [P] kan de secundaire spoel weer worden opgeregeld naar vermogensstand 7. Hiervoor moet de draairegelaar van de secundaire spoel eerst naar vermogensstand 5 (of lager) worden teruggeregeld. Daarna kan de secundaire spoel tot maximaal vermogensstand 7 worden opgeregeld.



## Scenario 2:

De secundaire spoel staat op vermogensstand 6 (of hoger). De primaire spoel wordt in powerstand 2 [P.] bijgeschakeld.

De secundaire spoel wordt automatisch teruggeregeld naar vermogensstand 5. Na het automatisch terugregelen (na max. 10 min.) van powerstand 2 [P.] naar powerstand 1 [P] kan de secundaire spoel weer worden opgeregeld naar vermogensstand 7. Hiervoor moet de draairegelaar van de secundaire spoel eerst naar vermogensstand 5 (of lager) worden teruggeregeld. Daarna kan de secundaire spoel tot maximaal vermogensstand 7 worden opgeregeld.

## Secundaire spoel (secundaire kookzone)

De secundaire spoel kan naast de 3 warmhoudstanden en de 8 vermogensstanden tevens in een brugfunctie worden geschakeld. Bij deze brugschakeling worden de primaire en secundaire spoel gemeenschappelijk aangestuurd en wordt het vermogen van de beide spoelen gesynchroniseerd.



### Brugschakeling

- De brugschakeling wordt geactiveerd door de draairegelaar van de secundaire spoel ca. 2 seconden verder naar rechts te draaien tot de terugverende aanslag. Daarna veert de draairegelaar terug naar de positie van vermogensstand 8.

De geactiveerde brugfunctie wordt weergegeven door het volgende pictogram op het 7-segments display van de secundaire spoel:

- Nu kunnen de drie warmhoudstanden en de vermogensstanden 1-8 worden geselecteerd met de draairegelaar van de primaire spoel. Het vermogen wordt ssynchroon verdeeld over de primaire en secundaire spoel.

De vermogensstand wordt weergegeven op het 7-segments display van de primaire spoel. De draairegelaar van de primaire spoel kan daarbij tot stand 0 worden teruggeregeld en weer worden opgeregeld, zonder dat de brugfunctie wordt gedeactiveerd.

- Wanneer de draairegelaar van de secundaire spoel vanuit zijn positie naar links wordt teruggedraaid, wordt de brugfunctie onmiddellijk gedeactiveerd en worden beide spoelen volledig uitgeschakeld.
- Voor het reactiveren van de brugfunctie of voor gebruik van de afzonderlijke spoelen, moeten de draairegelaars van de secundaire en primaire spoel eerst naar de stand 0 terug worden gedraaid. Vervolgens kan de brugfunctie weer worden geactiveerd.



## Functie pandetectie

Wanneer ongeschikt/te klein kookgerei op de kookzone wordt geplaatst of het kookgerei bij ingeschakelde kookzone wordt weggenomen, verschijnt op het bijbehorende 7-segments display het volgende pictogram:

- Schakel de inductiezone uit. Draai de draairegelaar terug naar stand 0.



## Functie heetaanduiding

Wanneer een kookplaat wordt uitgeschakeld (stand 0) en het oppervlak op dat moment nog warmer is dan 60 °C, wordt op het bijbehorende 7-segments display [H] weergegeven.



## Kookplaat uitschakelen

- Draai de draairegelaar linksom naar de stand 0.

Het pictogram [0] wordt enige tijd weergegeven en gaat dan uit. De kookplaat is uitgeschakeld.

## Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- ✓ De externe apparaten zijn uitgeschakeld
- ✓ De veiligheidsvoorschriften voor verplaatsing in het hoofdstuk Veiligheid zijn gelezen



## Voorzichtig!

### Persoonlijk letsel en materiële schade door niet-passende snelheid

Bij verplaatsen van het apparaat met een niet-passende snelheid kan het apparaat niet zo nodig worden afgeremd. Het apparaat kan kantelen en letsel en materiële schade veroorzaken.

- Verplaats het apparaat niet sneller dan met 3 km/h.
- Verplaats het apparaat zo, dat te allen tijde kan worden afgeremd.
- Bij beperkt zicht, bij onoverzichtelijke transportsituaties en bij het rijden over opritten, goten en hellingen moet het apparaat met twee personen worden verplaatst.

- Verwijder de netstekker.

👉 Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling"

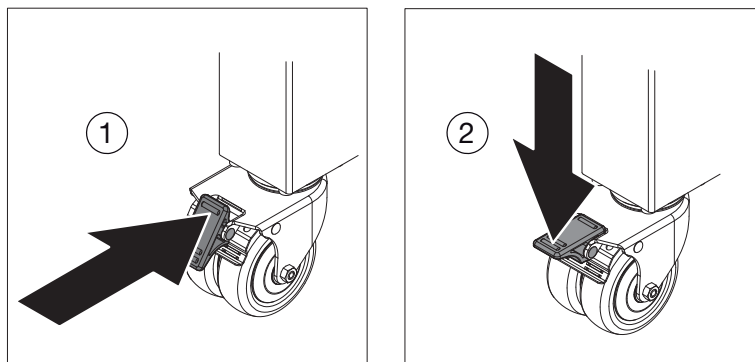
- Controleer dat zich geen voorwerpen bevinden op de inductiekookplaat, de aflegvlakken en het deksel van de afzuigbrug, die omlaag kunnen vallen.

- Klap de optionele trayrail omlaag.

👉 Paragraaf "Gemonteerd deel omlaag klappen"

- Zet de netstekker met de kabel vast aan het apparaat zodat het niet door de wielen van het apparaat kan worden overreden.

## Apparaatuitvoering met wielen



- Maak de remmen los (1).
- Duw het apparaat met twee handen voorzichtig naar zijn locatie.
- Zet de remmen vast (2).

### Rijden over opritten, goten en hellingen

- ✓ 2 personen

☞ Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk Montage in acht!

☞ Hoofdstuk "Montage"



### **Waarschuwing!**

#### **Kantelen van het apparaat**

Het apparaat kan bij het rijden over hellingen kantelen.

- Rijd het apparaat nooit over een helling (bv. een oprit) met een hellingshoek  $> 15^\circ$



### **Waarschuwing!**

#### **Onvoldoende remwerking van de remmen**

Op hellingen kunnen de remmen mogelijk onvoldoende remwerking hebben. Het apparaat kan in beweging komen en personen verwonden.

- Zet het apparaat op een helling vast met de remmen en borg het aanvullend tegen weggrollen (bv. met wielblokken).



### **Waarschuwing!**

#### **Persoonlijk letsel en materiële schade door uitbreken van het apparaat**

Dankzij de 4 zwenkwielen is het apparaat goed manoeuvreerbaar. Bij het verplaatsen over opritten, goten of hellingen kan het apparaat daardoor echter makkelijker uitbreken.

- Verplaats het apparaat voorzichtig met 2 personen (aan beide zijden één) over de oprit, goot of helling



## Voorzichtig!

### Materiële schade door vastlopen van de bodem van het apparaat

Bij het rijden over hellingen of opritten kan het apparaat vanwege de geringe bodemvrijheid vastlopen en mogelijk worden beschadigd of onbestuurbaar worden.

- Verplaats het apparaat met geschikte transportmiddelen (bv. een hefwagen) over opritten en hellingen.
- Plaats het apparaat daarvoor op een pallet en neem speciale voorzorgsmaatregelen (bv. afschermen van de gevarenszone, extra personen). tijdens het verplaatsen.
- Neem hierbij de betreffende arbovoorschriften in acht.



## Voorzichtig!

### Materiële schade

Gebruik voor het verplaatsen van het apparaat op of vanaf een pallet in geen geval een vorkheftruck. De onderbouw kan daardoor beschadigen en tot grote materiële schade leiden.

- Draag altijd passende beschermingsmiddelen (bv. beschermende handschoenen).
- Verplaats het apparaat uitsluitend met meerdere personen tezamen op een pallet resp. van een pallet af.
- Neem de geldende arbovoorschriften en informatie in acht.

- Controleer eerst dat het apparaat zonder risico over de oprit, goot of helling kan worden verplaatst.
- Verwijder kookgerei e.d. van de inductiekookplaat en overige aflegvlakken omdat deze anders van het apparaat kunnen glijden.
- Verplaats het apparaat voorzichtig met 2 personen (aan beide zijden één) over de oprit, goot of helling.

### Gemonteerd deel omhoog klappen en vastzetten



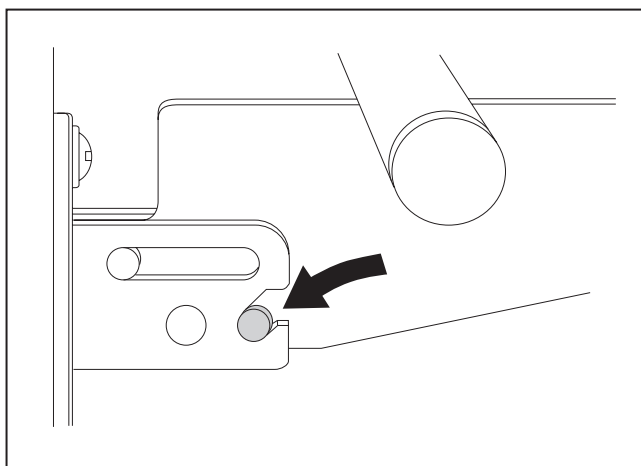
## Waarschuwing!

### Gevaar door overbelasting

Overbelasting kan leiden tot het plotseling neerklappen van de trayrail. Erop geplaatste voorwerpen kunnen vallen en tot materiële schade en persoonlijk letsel leiden.

- Belast de trayrail met in totaal niet meer dan 25 kg.
- Klap het gemonteerde deel iets verder (ca. 30°) dan horizontaal omhoog.

- Schuif het gemonteerde deel schuin omlaag naar het apparaat toe en laat het in de beide zijdelingse vergrendelingen schuiven.



- Controleer nogmaals dat het gemonteerde deel inderdaad in **beide** vergrendelingen zit en corrigeer dit zo nodig.

### **Gemonteerd deel omlaag klappen**

- Trek het gemonteerde deel schuin omhoog van het apparaat af tot het uit de zijdelingse vergrendelingen loskomt.
- Klap het gemonteerde deel omlaag.

### **Gemonteerd deel verplaatsen**

- ❗ Trayrails, bordenrails en plateaus kunnen zo nodig 10 cm lager worden gemonteerd of aan de tegenoverliggende zijde worden aangebracht.



### **Waarschuwing!**

#### **Beknelling van lichaamsdelen**

Bij het op- en neerklappen van de trayrail en bij het hanteren van de consoles en het borgen daarvan met de minivergrendelingen bestaat gevaar voor beknelling van lichaamsdelen.

- Klap de trayrail zo op en neer, dat er geen lichaamsdelen bekneld of gekneusd kunnen raken.



### **Voorzichtig!**

#### **Gevaar voor letsel of beschadiging van het gemonteerde deel**

Wanneer de inbusbouten van een gemonteerd deel worden losgedraaid kan het omlaag vallen. Daarbij kan het personen verwonden of worden beschadigd.

- Laat het gemonteerde deel voor het losdraaien van de bovenste inbusbouten door een tweede persoon vasthouden om te voorkomen dat het omlaag valt.

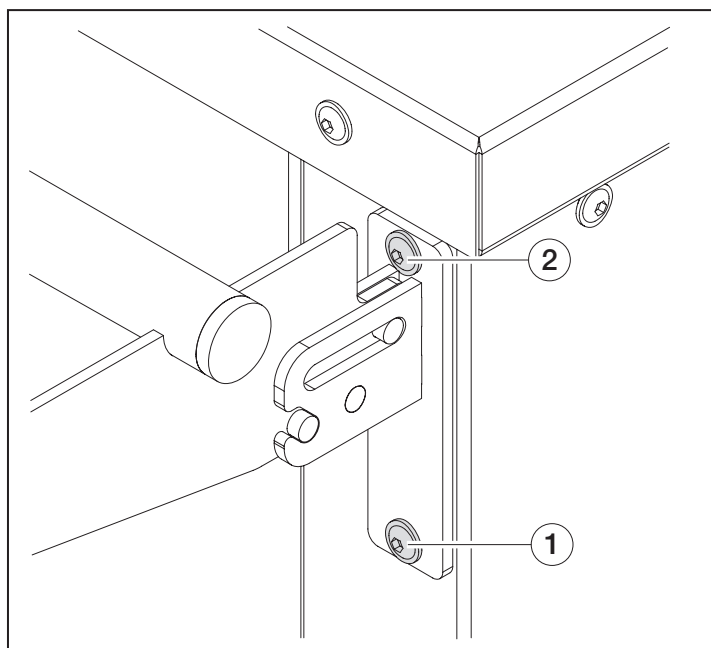


### **Voorzichtig!**

#### **Gevaar voor letsel door ontoereikende bevestiging**

Trayrails, bordenrails en plateaus moeten altijd met de voorziene 2 inbusbouten aan elke zijde worden bevestigd om het vereiste draagvermogen te behalen.

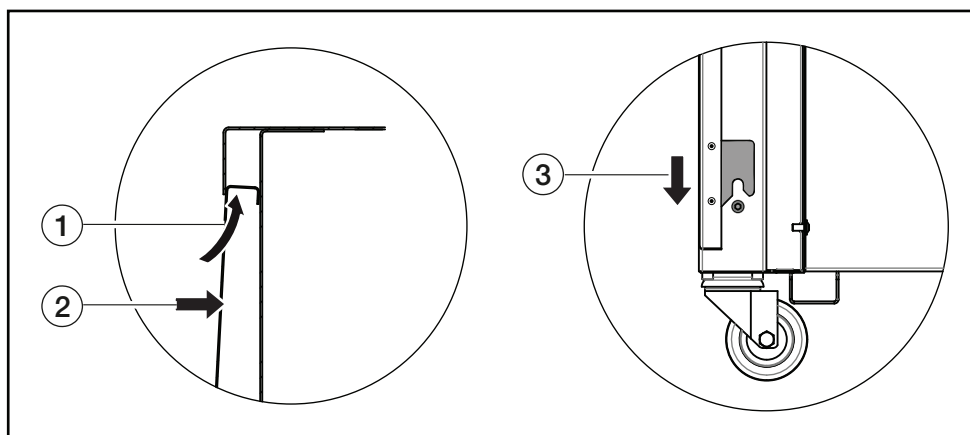
- Zet bij het hermonteren altijd beide consoles met elk 2 inbusbouten vast.
- Draai aan beide zijden de onderste inbusbout (1), waarmee het deel is gemonteerd, los met een inbussleutel en verwijder het.
- Klap het gemonteerde deel omlaag.
- Draai aan beide zijden de bovenste bevestigingsschroef (2) los en verwijder deze terwijl een tweede persoon het gemonteerde deel vasthoudt.



- Verwijder het gemonteerde deel, leg het, wanneer het niet meer wordt gebruikt, aan de kant en draai de verwijderde inbusbouten weer in de draadgaten van de onderbouw.
- Verwijder voor montage de inbusbouten op de positie waar het deel moet worden gemonteerd.
- Breng aan beide zijden de bovenste inbusbout (2) aan terwijl een tweede persoon het deel in de juiste positie vasthoudt.
- Klap het deel omhoog en breng vervolgens aan beide zijden de onderste inbusbout (1) aan.

## Frontpaneel aan de klantzijde aanbrengen/verwijderen

① Het frontpaneel aan de klantzijde kan gemakkelijk worden vervangen en kan zonder gereedschap worden aangebracht of verwijderd.



- Schuif het frontpaneel aan de klantzijde (1) onder de bovenste afscherming.
- Hang beide bevestigingshaken (2) op de uitstekende schroeven rechts en links van de onderbouw (3).

## Schuifladen openen/sluiten

① De schuifladen aan de bedieningszijde kunnen gemakkelijk worden geopend volgens het push-to-open-principe en gesloten volgens het push-to-close-principe.



### Voorzichtig!

#### Gevaar voor beknelling van lichaamsdelen

Bij het sluiten van de schuifladen kunnen lichaamsdelen bekneld raken.

- Let erop, dat lichaamsdelen (bv. de handen) niet bekneld raken.

## Eutectische plaat (koelaccu)

De eutectische plaat kan uitsluitend bij een geopende schuiflade worden ingeschoven en verwijderd. Bij een geopende schuiflade zijn geleidingsrails zichtbaar. Dit is de voorzien locatie voor de eutectische plaat.

- ☞ De eutectische plaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het koelhouden van gerechten.
- ☞ Pak een voorgekoelde eutectische plaat uitsluitend vast met bescherming (bv. handschoenen).
- ☞ Lekkende eutectische platen mogen niet meer worden gebruikt om gerechten te koelen.
- ☞ De eutectische plaat heeft zijn volledige koelcapaciteit pas bereikt wanneer deze door en door is bevroren!



### **Waarschuwing!**

#### **Materiële schade**

Bij het opwarmen van de eutectische plaat bestaat het gevaar dat de plaat vervormt en gaat lekken. In het ernstigste geval kan de eutectische plaat exploderen.

- Bewaar of verwarm de eutectische plaat niet in een verwarmingscompartiment.
  - Voer lekkende platen onmiddellijk af. Laat de vloeistof niet in het riool terechtkomen. Voer besmette gerechten onmiddellijk af.
- 



### **Waarschuwing!**

#### **Materiële schade**

De eutectische plaat is in bevroren toestand gevoelig voor stoten en kan beschadigen/gaan lekken.

- Laat de eutectische plaat in bevroren toestand niet vallen of stoten.
-



## Buitenbedrijfstelling

### **Apparaat buiten bedrijf stellen**

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Schakel het apparaat uit met de toets "Apparaat aan/uit".  
Tevens worden alle ingeschakelde inductiezones uitgeschakeld.  
Het apparaat staat in de "standbystand".
- Schakel zo nodig aangesloten externe apparaten uit.
- Verwijder de netstekker.
- Reinig het apparaat.
- 🔗 Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"

## Hulp bij problemen

**Geen van de elektrische componenten (ventilatoren, verlichting, contactdozen) wordt gevoed**

Oorzaak	Maatregel
De netstekker is verwijderd of niet goed ingestoken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steek de netstekker in de wandcontactdoos en controleer dat deze goed zit.</li> </ul>
Het netsnoer is beschadigd door bv. een draadbreek (ook mogelijk zonder zichtbare uitwendige schade).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat het netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen.</li> <li>➡ Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>
De zekering (van de gebouwinstallatie) is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de zekering en vervang deze zo nodig.</li> </ul>
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>➡ Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

**De ventilator werkt niet**

Oorzaak	Maatregel
De connector van de ventilatorkabel is los of niet goed ingestoken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steek de connector van de ventilatorkabel in de contactdoos van de reukfilterbox.</li> <li>➡ Paragraaf "Ventilator aanbrengen"</li> </ul>
De temperatuursensoren zijn geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset de aanduiding temperatuurbewaking.</li> <li>➡ Paragraaf "Opnieuw in bedrijf nemen van het apparaat na activering van de temperatuursensoren"</li> </ul>
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>➡ Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

**De afzuigcapaciteit is onvoldoende**

Oorzaak	Maatregel
Het tocht op de standplaats van het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verhelp de oorzaak voor de tocht.</li> <li>– of –</li> <li>Wijzig de standplaats.</li> </ul>
Er is een te lage afzuigstand geselecteerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stel een hogere stand in.</li> <li>➡ Paragraaf "Stand van de afzuiging selecteren"</li> </ul>
De filtercassettes zijn verzadigd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de filtercassettes.</li> <li>➡ Paragraaf "Deksels, filtercassettes, frame van de afzuigbrug en luchtafvoerkanalen reinigen"</li> </ul>
De connector van de ventilatorkabel is los of niet goed ingestoken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steek de connector van de ventilatorkabel in de contactdoos van de reukfilterbox.</li> <li>➡ Paragraaf "Ventilator aanbrengen"</li> </ul>
Het luchtrooster ontbreekt of is niet goed aangebracht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer het luchtrooster en breng dit zo nodig goed aan.</li> <li>➡ Paragraaf "Spatscherm en luchtrooster monteren"</li> </ul>

Oorzaak	Maatregel
De afdichting van de reukfilterbox is beschadigd of ontbreekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de afdichting en laat deze zo nodig vervangen.</li> <li>Paragraaf "Afdichtingen van de afdekking van de reukfilterbox controleren"</li> </ul>
De actieve-koolfiltermat is niet goed aangebracht of ontbreekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of in de reukfilterbox een actieve-koolfiltermat aanwezig is en correct is aangebracht.</li> <li>Paragraaf "Actieve-koolfiltermat aanbrengen"</li> </ul>
De actieve-koolfiltermat is verzadigd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vervang de actieve-koolfiltermat.</li> <li>Paragraaf "Actieve-koolfiltermat demonteren"</li> </ul>
De ventilator is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de luchtstroom aan de onderzijde van de reukfilterbox.</li> <li>Laat de defecte ventilator vervangen door een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

## Verminderde geurfiltering

Oorzaak	Maatregel
Het apparaat is onvoldoende gereinigd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig het apparaat regelmatig conform de voorschriften.</li> <li>Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"</li> </ul>
De actieve-koolfiltermat is niet goed aangebracht of ontbreekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of in de reukfilterbox een actieve-koolfiltermat aanwezig is en correct is aangebracht.</li> <li>Paragraaf "Actieve-koolfiltermat aanbrengen"</li> </ul>
De actieve-koolfiltermat is verzadigd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wissel de actieve-koolfiltermat.</li> <li>Paragraaf "Actieve-koolfiltermat demonteren"</li> </ul>
De ION TEC (optioneel) is verzadigd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de ION TEC.</li> <li>Paragraaf "ION TEC (optioneel) demonteren en reinigen"</li> </ul>
De ION TEC (optioneel) is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de ION TEC op beschadigingen.</li> <li>Paragraaf "ION TEC (optioneel) demonteren en reinigen"</li> </ul>

## Foutmelding van de B.PRO Control besturingselektronica

Oorzaak	Maatregel
De melding "Deur sluiten" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de afdekking van de reukfilterbox.</li> <li>Paragraaf "Afdekking sluiten"</li> </ul>
De melding "Act.-koolfilter controleren" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of in de reukfilterbox een actieve-koolfiltermat aanwezig is en correct is aangebracht.</li> <li>Paragraaf "Actieve-koolfiltermat aanbrengen"</li> </ul>
De melding "Temperatuuralarm" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset de aanduiding temperatuurbewaking.</li> <li>Paragraaf "Opnieuw in bedrijf nemen van het apparaat na activering van de temperatuursensoren"</li> </ul>
De melding "IONTEC-fout" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de ION TEC op beschadigingen.</li> <li>Paragraaf "ION TEC (optioneel) demonteren en reinigen"</li> </ul>
De melding "Communicatiefout vermogens-PCB" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>
De melding "Communicatiefout interface-PCB" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>
De melding "Draadbreuk temp.sensor" wordt op het display weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

## De afzuiging valt uit, de aan-/uitschakelaar is ingeschakeld, de bedrijfsweergave-LED brandt niet

Oorzaak	Maatregel
De temperatuursensoren zijn geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voer de vereiste maatregelen uit om de afzuiging weer in bedrijf te nemen.</li> <li>Paragraaf "Opnieuw in bedrijf nemen van het apparaat na activering van de temperatuursensoren"</li> <li>Neem bij zichtbare beschadigingen contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>
Ventilator of elektrisch systeem van het apparaat defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

## Het deksel kan niet correct worden aangebracht

Oorzaak	Maatregel
De filtercassettes zijn niet correct geplaatst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer dat de filtercassettes goed zitten.</li> <li>Paragraaf "Filtercassettes monteren en de deksels van de afzuigbrug aanbrengen"</li> </ul>
Het deksel of inbouwdeel is verbogen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

## Het apparaat is uitwendig beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsen of andere invloeden van buitenaf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stel het apparaat buiten bedrijf.</li> <li>Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen.</li> <li>Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> <li>Hoofdstuk "Reparatie"</li> </ul>

## De afdekking van de reukfilterbox kan niet worden gesloten

Oorzaak	Maatregel
Het apparaat staat op een scheve ondergrond.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lijn het apparaat uit of zet het op een vlakke ondergrond.</li> </ul>

## Ozonwaarneming

Oorzaak	Maatregel
Het apparaat draait onbelast (zonder dat er wasem wordt afgezogen).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel het apparaat uit.</li> <li>Zorg voor goede ventilatie.</li> <li>Verlaat de ruimte gedurende ten minste 30 minuten.</li> </ul>
De actieve-koolfiltermat ontbreekt of is niet correct gemonteerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel het apparaat uit.</li> <li>Zorg voor goede ventilatie.</li> <li>Verlaat de ruimte gedurende ten minste 30 minuten.</li> <li>Controleer de actieve-koolfiltermat.</li> <li>Paragraaf "Actieve-koolfiltermat aanbrengen"</li> </ul>

## Storingen inductiezones

**Foutcode E2 knippert op het 7-segments display**

Oorzaak	Maatregel
Oververhitting	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de kookzone uit met de draairegelaar.</li> <li>■ Laat de kookzone afkoelen.</li> <li>■ Blijft de storing optreden, neem dan contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> </ul> <p>➞ Hoofdstuk "Reparatie"</p>

**Foutcode E3 knippert op het 7-segments display**

Oorzaak	Maatregel
Er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gebruik geschikt kookgerei.</li> </ul> <p>➞ Paragraaf "Inductiekookplaat"</p>

**Foutcode E4 knippert op het 7-segments display**

Oorzaak	Maatregel
De kookzone bestaat niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de kookzone uit met de draairegelaar.</li> <li>■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> </ul> <p>➞ Hoofdstuk "Reparatie"</p>

**Foutcode E5, E6 of E7 knippert op het 7-segments display**

Oorzaak	Maatregel
Generatorstoring	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de kookzone uit met de draairegelaar.</li> <li>■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> </ul> <p>➞ Hoofdstuk "Reparatie"</p>

**Foutcode E8 knippert op het 7-segments display**

Oorzaak	Maatregel
Storing van de ventilator	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de kookzone uit met de draairegelaar.</li> <li>■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> </ul> <p>➞ Hoofdstuk "Reparatie"</p>

**Foutcode E9 knippert op het 7-segments display**

Oorzaak	Maatregel
De temperatuursensor is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de kookzone uit met de draairegelaar.</li> <li>■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.</li> </ul> <p>➞ Hoofdstuk "Reparatie"</p>

## Reiniging en onderhoud

**Roestvrij staal** Roestvrij staal is de benaming voor corrosiebestendige en hygiënische staalsoorten. Het door B.PRO toegepaste roestvrij staal bestaat hoofdzakelijk uit de elementen ijzer, chroom en nikkel.

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal berust op een zogenaamde passieve laag op het oppervlak van het materiaal, die wordt gevormd bij blootstelling aan zuurstof. Beschadigingen van de passieve laag door mechanische invloeden worden – bij voldoende aanwezige zuurstof aan het materiaaloppervlak – vanzelf hersteld.

De stabiliteit van de passieve laag kan door chemische inwerking of door kalk-, vet-, zetmeel en eiwitresten worden verminderd, waardoor het ontstaan van corrosie kan worden bevorderd.

Contact van roestvrij staal met onderstaande stoffen kan eveneens corrosie veroorzaken/bevorderen:

- Geconcentreerde zuren, halogenen (bv. chloride, bromide) en hun zouten en kruiden die keukenzout bevatten
- Zoutzuurdampen, die bv. kunnen optreden bij gebruik van industriële reinigingsmiddelen
- Contact met andere metalen (bv. staal of ijzer)
- Contact met ijzer (bv. staalwol, spanen uit leidingen of ijzerhoudend water)

☞ Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht!

Om de corrosiebestendigheid in stand te houden, moet contact met de hierboven vermelde stoffen worden voorkomen. De volgende aanwijzingen voor reiniging en onderhoud moeten in acht worden genomen.

B.PRO adviseert:

Behandel roestvrij stalen oppervlakken die aan zware omstandigheden worden blootgesteld (bv. verwarmde bain-marie-bakken), naast de dagelijkse routinematige reiniging, regelmatig met DeepClean Stainless Steel. Zo blijven de passieve laag en daarmee de corrosiebestendigheid van het roestvrij stalen oppervlak langer behouden.

**Reinigingsinterval** Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd en afgedroogd.



**Voorzichtig!**

### Brandgevaar

Vuil in de reukfilterboxen kan in het ongunstigste geval vlam vatten.

- Reinig de filtercassettes en de reukfilterbox naar gelang de mate van vervuiling, echter ten minste eenmaal per week.

**Reinigingsmethoden** De voorgeschreven reinigingsmethode voor de dagelijkse routinematige reiniging is schoonvegen met een vochtige doek. Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.

**Alle andere reinigingsmethoden moeten door B.PRO worden goedgekeurd.**

☞ Gebruik geen stoomreiniger, hogedrukreiniger, sproeier of dergelijke reinigingsapparaten.

☞ Gebruik in geen geval een evt. geïntegreerde verwarming om het apparaat te drogen.

**Reinigingsmiddelen** **De volgende reinigingsmiddelen mogen voor roestvrij stalen oppervlakken worden gebruikt:**

- Gangbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal, bv. DeepClean Stainless Steel
- Gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis
- Gangbare ontkalkingsmiddelen op basis van organische resp. voor roestvrij staal niet schadelijke anorganische zuren (bv. azijnzuur, citroenzuur, sulfaminezuur, fosforzuur); neem bij twijfel contact op met de fabrikant van het reinigingsmiddel.
- Zachte reinigingsdoek resp. vochtige microvezelreinigingsdoek
- Strekmetaalfilters, vlamwerend filters en ION TEC-filters mogen in de vaatwasmachine worden gereinigd.

**Reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor roestvrij stalen oppervlakken:**

- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet, enz.)
- Strekmetaalfilters, vlamwerend filters en ION TEC-filters mogen niet in granulaatvaatwasmachines worden gereinigd.

**De volgende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt voor overige metalen oppervlakken, gepoedercoate delen en kunststof en glazen delen:**

- Gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)
- Restanten van vlekken, in het bijzonder vetspatten en -afzettingen, kunnen met een warm sop van 30% groene zeep en een borstel (met kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.
- Glazen oppervlakken kunnen heel gemakkelijk met een gangbare glasreiniger worden schoongemaakt.

**Reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor overige metalen oppervlakken, gepoedercoate delen en kunststof en glazen delen:**

- RVS-reinigingsmiddelen en andere schurende reinigingsmiddelen
- Schuurspons/-doek
- Oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet)
- Corrosiebevorderende, agressieve reinigingsmiddelen/desinfecterende middelen (bv. op basis van gefluoreerd kiezelzuur, fosforzuur en zout- en zwavelzuur)



**De volgende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt voor het glaskeramische oppervlak van de inductiekookplaat:**

- Gangbare reinigingsmiddelen voor inductiekookplaten
- Reinigingsschaven
- Gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis
- Zachte reinigingsdoek resp. vochtige microvezelreinigingsdoek

**Reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor het glaskeramische oppervlak van de inductiekookplaat:**

- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet, enz.)
- Schurende reinigingsmiddelen
- Beschadigde reinigingsschaven

**Reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de optionele eutectische plaat:**

- Vochtige doek (bij voorkeur een microvezelreinigingsdoek) voor reiniging na elk gebruik
- Borstel (kunststof of natuurlijke haren) bij hardnekkig vuil
- Professionele vaatwasmachine met een maximale temperatuur van +90 °C (water-/droogtemperatuur)
- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing

**Reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor de optionele eutectische plaat:**

- RVS-reinigingsmiddelen en andere schurende reinigingsmiddelen
- Schuurspons/-doek
- Oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet)
- Corrosiebevorderende (agressieve) reinigingsmiddelen/desinfecterende middelen (bv. op basis van geïoniseerd kiezelzuur, fosforzuur en zout- en zwavelzuur)
- Granulaatvaatwasmachine

**Apparaat reinigen**

- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- ✓ Er zijn geen externe apparaten aangesloten
- ✓ De netstekker is verwijderd uit de wandcontactdoos
- ✓ Het apparaat is van binnen en buiten afgekoeld



**Waarschuwing!**

**Gevaar voor een elektrische schok door in het corpus binnengedrongen water**

Bij reinigingswerkzaamheden aan een aangesloten apparaat kan in het corpus binnendringend water leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
  - Verwijder de netstekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
-

B.PRO adviseert:

Controleer voor gebruik van chemische reinigingsmiddelen op een verborgen plek of deze compatibel zijn met het oppervlak. Zo worden onaangename verkleuringen of andere reacties tussen reiniger en oppervlak voorkomen.

☞ Wanneer bij het reinigen mineraal- of zelfs metaalstof wordt afgenomen, moeten de poetsmiddelen (bv. borstels, microvezeldoeken, enz.) permanent worden uitgespoeld om te voorkomen dat de stofdeeltjes sporen op het oppervlak achterlaten.

- Demonteer alle gemonteerde delen.
- Reinig het oppervlak na elk gebruik grondig met schoon water en droog het af.

### **Afzuigbrug reinigen**

- ✓ Alle kookgerei is verwijderd van de inductiekookplaat
- ✓ Alle voorwerpen zijn verwijderd van het deksel
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet



### **Waarschuwing!**

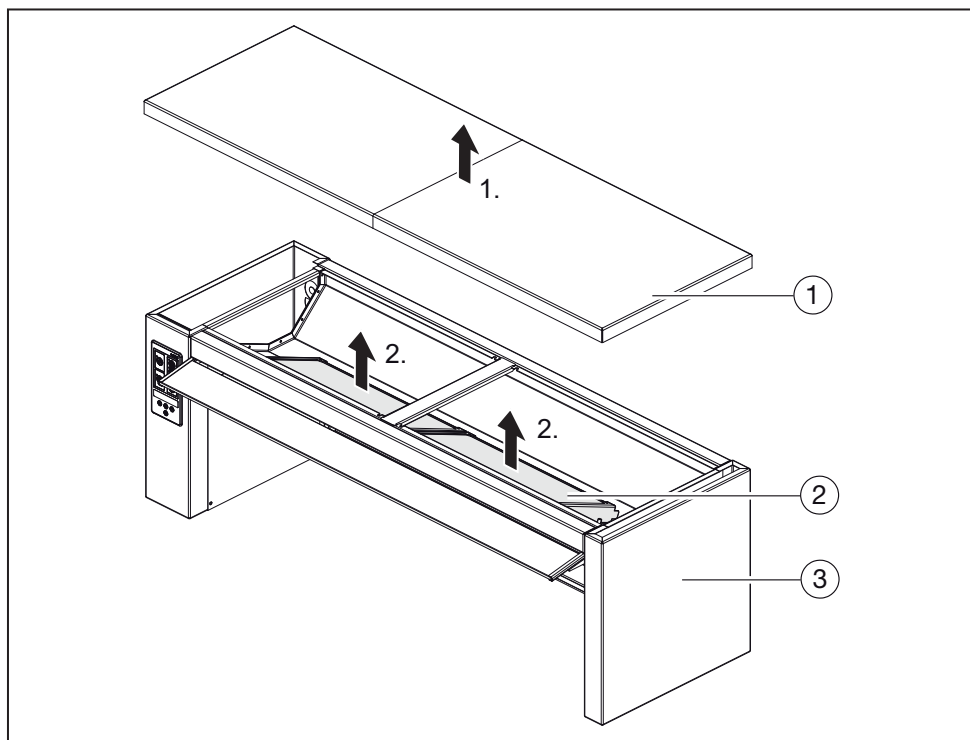
#### **Gevaar door vallende (hete) voorwerpen**

Kookgerei en andere voorwerpen kunnen bij het af- en uitruimen van het apparaat (voor het reinigen) nog heet zijn en omlaag vallen. Er bestaat gevaar voor beknelling, kneuzing en verbranding.

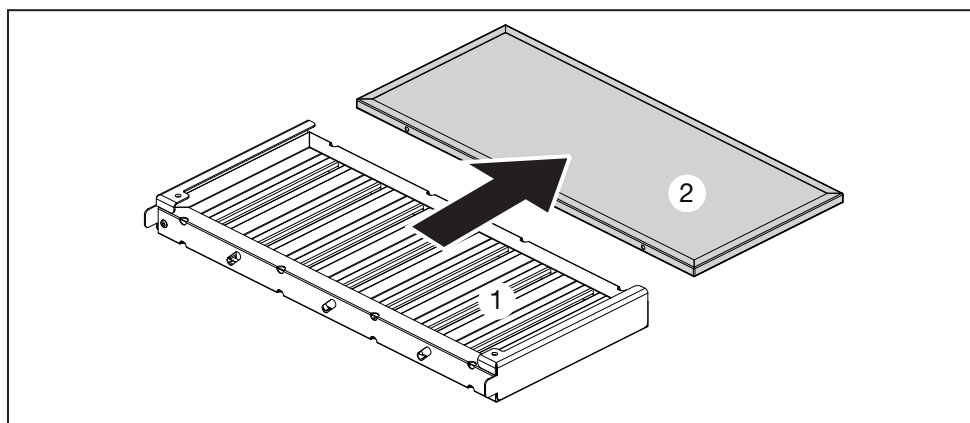
- Ruim het apparaat voorzichtig af en uit.
  - Draag zo nodig passende beschermende kleding (hittebestendige handschoenen).
-

## Filtercassette demonteren

- Verwijder (1.) het deksel (1) van de afzuigbrug.
- Trek (2.) de filtercassettes (2) een voor een naar boven uit het frame van de afzuigbrug (3).



- Demonteer en reinig de filtercassette (bestaande uit vlamwerende filters (1) en strekmetaalfilters (2)).



**Voorzichtig!**

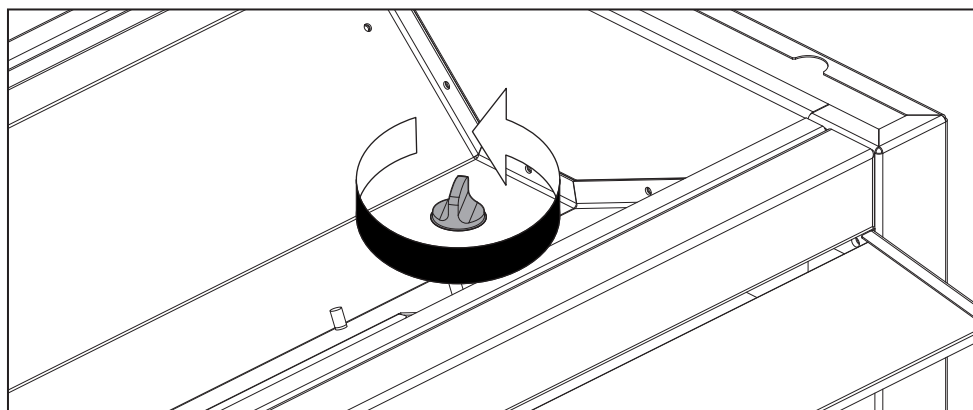
### Risico van uitglijden

Wanneer er tijdens of na het reinigen water uit of van de wagen loopt, bestaat het risico van uitglijden.

- Ruim uit/van het apparaat gelopen water volledig op.

## Opvangbak reinigen

- Plaats een geschikte container onder de vetafvoer.
- Draai de stop van de vetafvoer los.



- Reinig de opvangbak met de hierboven beschreven reinigingsmethoden.
- Breng na het reinigen van de opvangbak de stop weer aan.

## Deksels, filtercassettes, frame van de afzuigbrug en luchtafvoerkanalen reinigen

- ☞ Filtercassettes (filtercassettes van type A cf. DIN 18869-5) kunnen in een vaatwasmachine of met de hand met passende reinigingshulpmiddelen worden gereinigd.
- Reinig de deksels, filtercassettes, het frame van de afzuigbrug en de luchtafvoerkanalen met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.



### Voorzichtig!

#### Beschadiging van de B.PRO Control besturingselektronica

In de linker afzuigbrug is de B.PRO Control besturingselektronica gemonteerd. De afdekking aan de achterzijde, die in het luchtafvoerkanaal is gemonteerd, mag niet worden gedemonteerd of verwijderd.

- Reinig het luchtafvoerkanaal zonder de B.PRO Control besturingselektronica of delen daarvan te demonteren of te verwijderen.

## Filtercassettes monteren en de deksels van de afzuigbrug aanbrengen

- ☞ Een goede werking van het apparaat is uitsluitend mogelijk wanneer alle filtercassettes correct zijn gemonteerd.
- ☞ Let er bij het terugplaatsen van de afzonderlijke filters in het frame van de afzuigbrug op, dat deze goed zitten.
- ☞ De filtercassettes worden door de geleidingspennen op de juiste plek gehouden. Hierbij is belangrijk, dat de complete filtercassette (strekmetaalfilter en vlamwerend filter) goed wordt aangebracht.
- Verwijder het strekmetaalfilter aan één zijde uit het frame van het vlamwerende filter. Let er bij het aanbrengen op, dat de opening van het frame altijd naar boven moet wijzen.

- Breng de filtercassette in volgorde aan (beginnend van links of rechts).
- Breng het deksel goed sluitend aan.

De filtercassette is juist aangebracht wanneer:

- de opening van het cassetteframe naar boven wijst.
- de filtercassettes sluitend zijn aangebracht.
- het vlamwerende filter van de filtercassette in de richting van de inductiekookplaat wijst en het strekmetaalfilter naar boven.

## **Inductiekooknis reinigen**

- ① Voor een grondige reiniging van de inductiekooknis moet eerst het luchtrooster aan de klantzijde worden verwijderd.

### **Luchtrooster demonteren en reinigen**

- ✓ Alle kookgerei is verwijderd van de inductiekookplaat en alle externe apparaten zijn losgekoppeld van het lichtnet
- ✓ Alle voorwerpen zijn verwijderd van het deksel
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet
- Verwijder het luchtrooster aan de klantzijde naar boven toe.
- Reinig het luchtrooster met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.

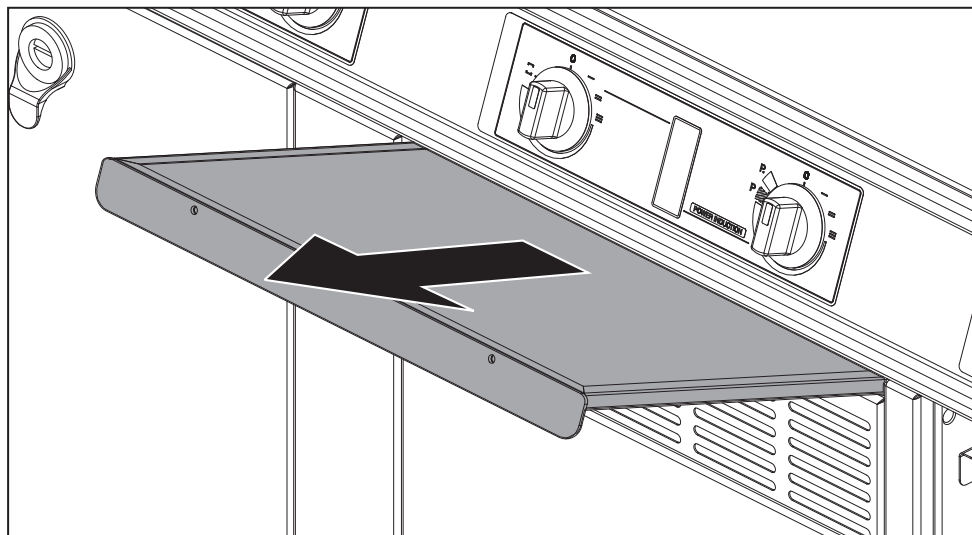
### **Spatscherm en luchtrooster monteren**

- ☞ Een goede werking van het apparaat is uitsluitend mogelijk wanneer het luchtrooster aan de klantzijde correct is gemonteerd.
- Breng het luchtrooster weer van bovenaf aan.

### **Filters inductiekookplaat reinigen**

- ① De strekmetaalfilters kunnen in een vaatwasmachine of met de hand met passende reinigingshulpmiddelen worden gereinigd.
- Reinig het filter naar gelang de mate van vervuiling, echter ten minste eenmaal per week.

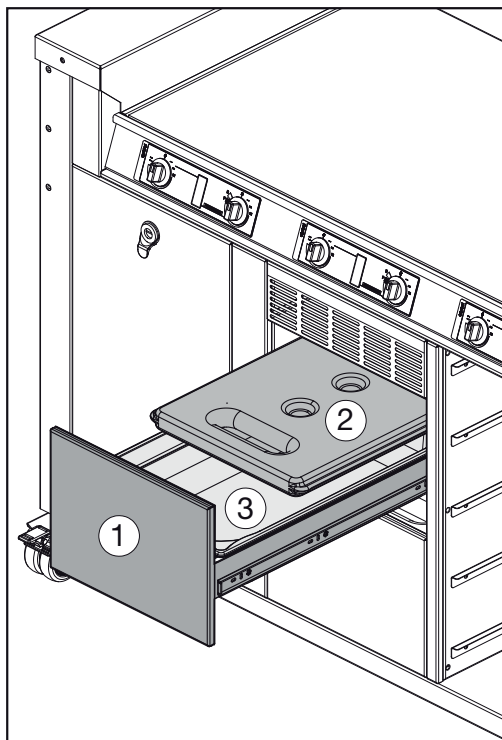
- Filter verwijderen.



- Reinig het filter met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Breng na de reiniging het filter weer aan.

### **Optionele schuiflade met optionele eutectische plaat reinigen**

- De optionele schuiflade (1) kan eenvoudig met het push-to-open-principe worden geopend.



- Trek een eventueel aanwezige optionele eutectische plaat (2) uit de geleidingsrails.
- Verwijder eventueel aanwezige optionele GN-inzetbakken (3).

☞ Pak een bevroren eutectische plaat uitsluitend vast met bescherming (bv. handschoenen).

- Reinig de schuiflade met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen en droog deze af.
- Reinig de eutectische plaat met de hierboven beschreven reinigingsmethoden.
- Schuif een eventueel aanwezige optionele eutectische plaat (2) in de geleidingsrails.
- Plaats de eventueel aanwezige optionele GN-inzetbakken (3) terug.

☞ Pak een bevroren eutectische plaat uitsluitend vast met bescherming (bv. handschoenen).

- De optionele schuiflade (1) kan eenvoudig met het push-to-close-principe worden gesloten.

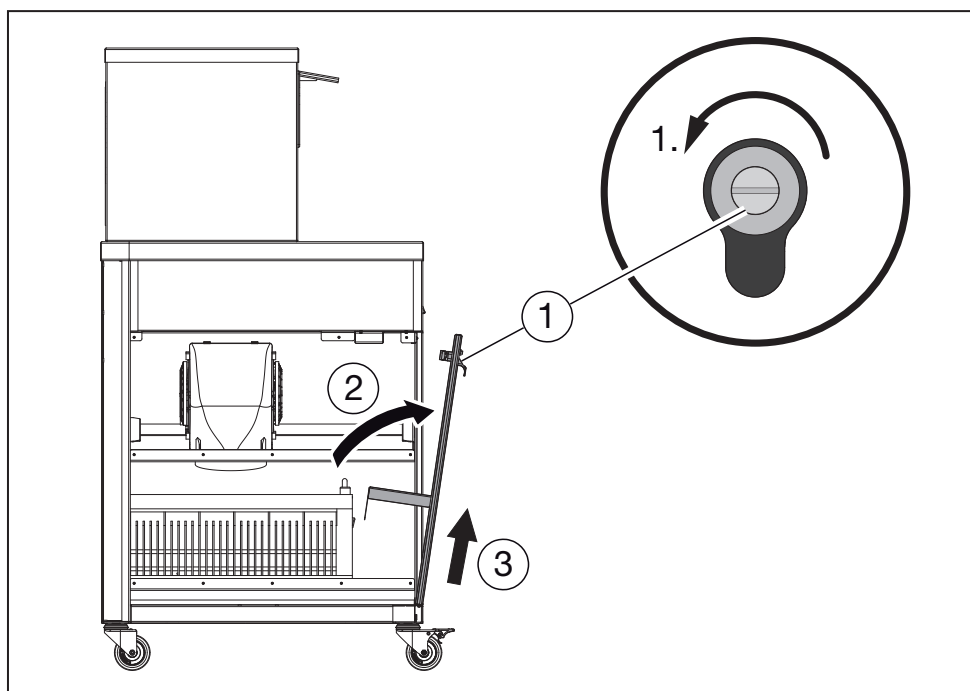
### Reukfilterbox reinigen

- ✓ Alle kookgerei is verwijderd van de inductiekookplaat en alle externe apparaten zijn losgekoppeld van het lichtnet
- ✓ Alle voorwerpen zijn verwijderd van het deksel
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet

☞ Voorafgaand aan een grondige reiniging moeten de ventilator en de actieve-koolfiltermat worden verwijderd om deze tegen vocht te beschermen.

### Afdekking verwijderen

- Open (1) de snelsluiting (1.) met passend gereedschap (bv. een schroevendraaier).
- Klap de afdekking een stuk naar voren (2) en verwijder deze naar boven toe (3).
- Zet de afdekking weg.



## Ventilator demonteren



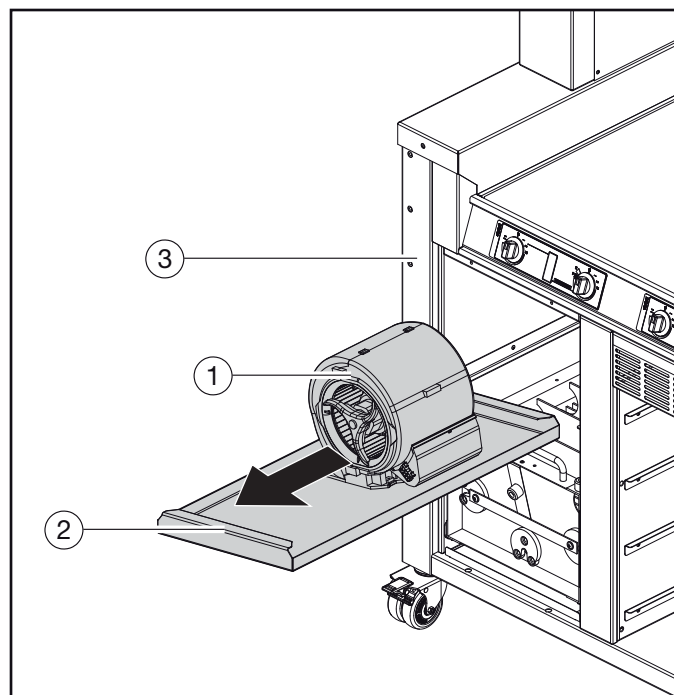
### Voorzichtig!

#### Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat

De ventilator is niet beschermd tegen water. Daardoor bestaat het risico van storingen in de werking of kortsluiting wanneer de ventilator tijdens het reinigen met water in contact komt.

- Controleer dat de ventilator tijdens het reinigen is beschermd tegen spatwater en vocht.

- Trek de ventilator (1) aan de handgreep van de houderplaat (2) een stuk naar buiten.
- Verwijder de netstekker van de ventilator uit de netstekker aansluiting van de reukfilterbox (3).
- Verwijder de ventilator (1) inclusief de houderplaat (2) volledig uit de reukfilterbox (3).





## **ION TEC (optioneel) demonteren en reinigen**

☞ De ION TEC kan in een voldoende grote vaatwasmachine of met de hand met passende reinigingshulpmiddelen worden gereinigd.

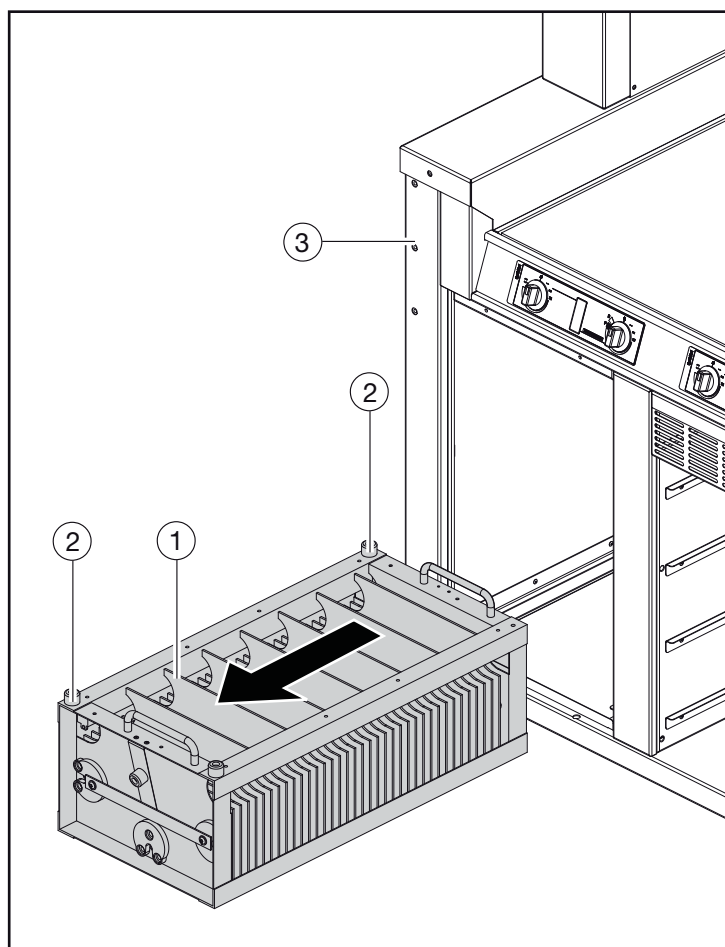


### **Voorzichtig!**

#### **Storing ION TEC**

De ION TEC is voorzien van zeer fijne ionisatiedraden, die bij het (de)monteren en reinigen kunnen worden beschadigd. Ontbrekende ionisatiedraden kunnen de filterwerking verminderen. Beschadigde ionisatiedraden kunnen leiden tot een storing van de ION TEC.

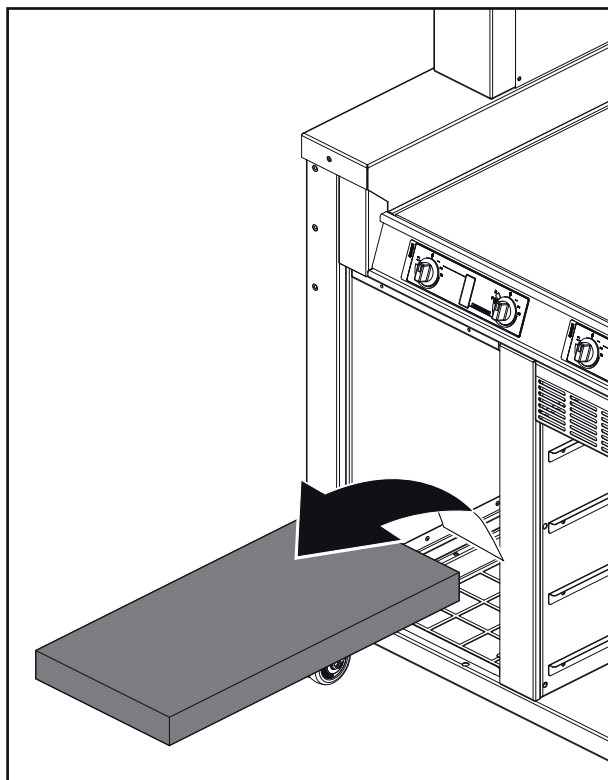
- Zorg dat de ionisatiedraden niet worden beschadigd. Wanneer draden worden beschadigd, kunnen deze worden verwijderd om het apparaat tijdelijk met verminderde filterwerking verder te kunnen gebruiken.
  - Neem contact op met de service van B.PRO.
- 
- Trek de ION TEC (1) aan de handgreep uit de reukfilterbox (3) en let er daarbij op dat de oriëntatie-uitsparingen (2) niet worden beschadigd.



- Reinig de ION TEC met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.

## Actieve-koolfiltermat demonteren

- Verwijder de actieve-koolfiltermat.



- Wissel de actieve-koolfiltermat wanneer het wisselinterval is bereikt.

↳ Paragraaf "Wissel-/reinigingsinterval van de filters"

☞ B.PRO adviseert bij elke reiniging van de reukfilterbox de actieve-koolfiltermat te keren.

## Reukfilterbox reinigen

- Reinig de binnenzijde van de reukfilterbox met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.

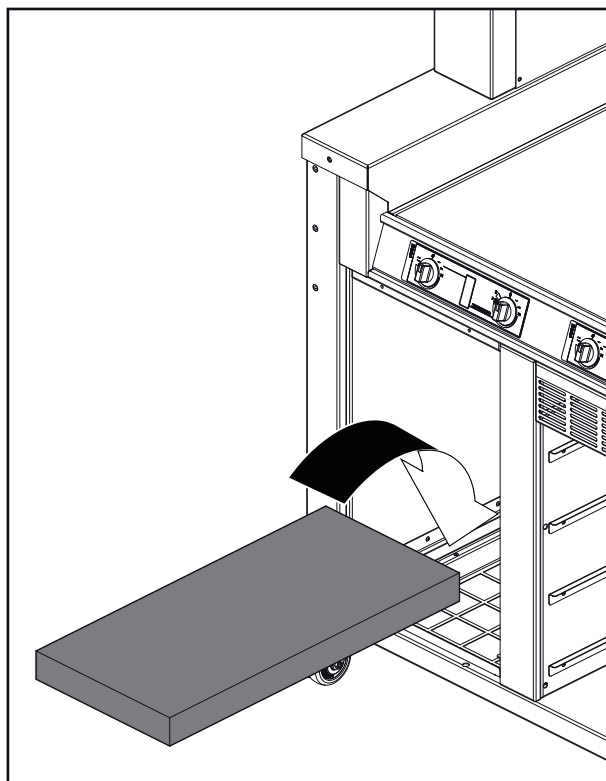
### Actieve-koolfiltermat aanbrengen

☞ Voorzie de reukfilterbox altijd van 1 actieve-koolfiltermat. Wanneer geen actieve-koolfiltermat wordt aangebracht, heeft dat de volgende invloed op de afzuigcapaciteit:

– Lege filterplaats:

Verminderde geurfiltering, minder tegendruk in de reukfilterbox, daardoor een geringere luchtstroom en daardoor een slechtere afzuiging van de wasem.

► Breng de actieve-koolfiltermat aan.



**Voorzichtig!**

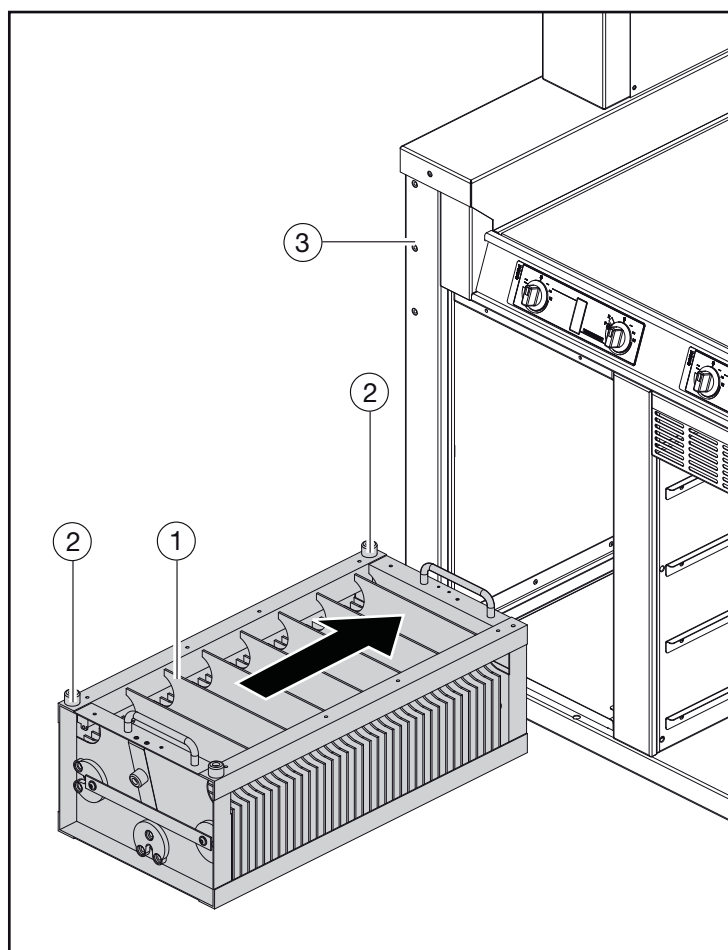
### Hoge ozonconcentratie bij apparaten met ION TEC (optioneel)

Wanneer het apparaat wordt gebruikt met niet correct gemonteerde of ontbrekende actieve-koolfiltermat wordt gebruikt, leidt dat tot een verhoogde ozonconcentratie en daardoor tot irritatie van de luchtwegen.

► Schakel het apparaat uit wanneer ozon wordt waargenomen, zorg voor goede ventilatie en verlaat de ruimte gedurende ten minste 30 minuten.

### **ION TEC (optioneel) aanbrengen**

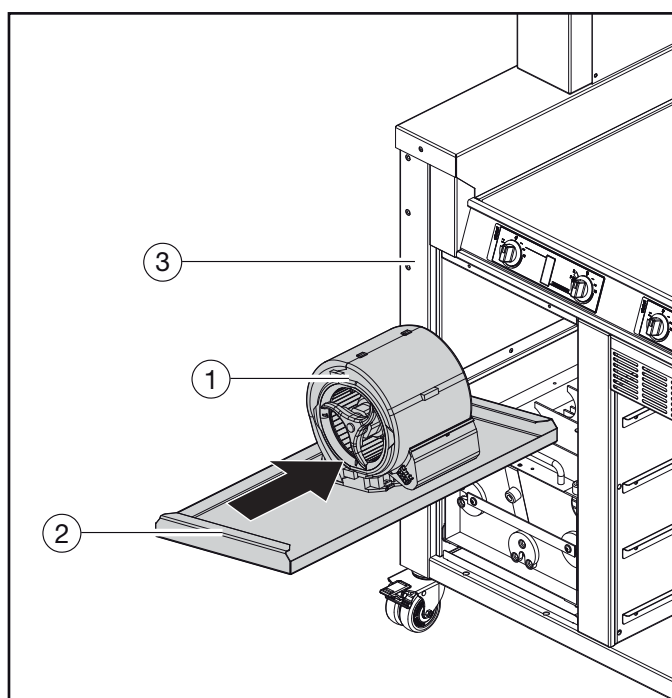
- Houd de ION TEC (1) vast aan de handgreep, schuif deze in de reukfilterbox (3) en let er daarbij op dat de oriëntatie-uitsparingen (2) links zitten.



## Ventilator aanbrengen

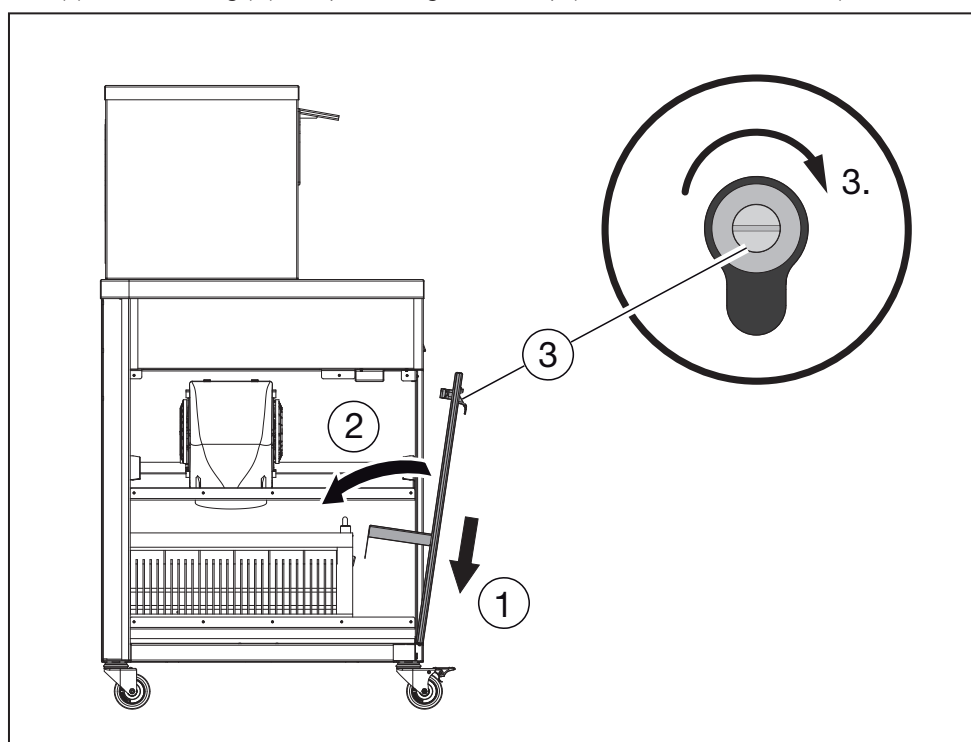
☞ Let bij het aansluiten van de ventilatorkabel op de oriëntatie van de connector: de connector kan uitsluitend in de contactdoos worden gestoken wanneer de groef in de connector naar boven wijst.

- Schuif de ventilator (1) aan de handgreep van de houderplaat (2) naar binnen.
- Steek de netstekker van de ventilator in de netstekeraansluiting van de reukfilterbox (3).



### Afdekking sluiten

- Zet de afdekking met de geleidingspennen naar onderen in de daarvoor voorziene geleidingsgaten (1).
- Klap de afdekking aan de bovenzijde dicht (2).
- Sluit (3) de snelsluiting (3.) met passend gereedschap (bv. een schroevendraaier).



## **Gesloten hoestbescherming reinigen**

De gesloten hoestbescherming kan voor het reinigen worden opengeklapt.

- ☞ Verwijder alle voorwerpen binnen het bereik van de hoestbescherming.
- ☞ Klap zo nodig de hoestbescherming met 2 personen omlaag.
- ☞ Gebruik de opengeklapte hoestbescherming niet als aflegvlak.

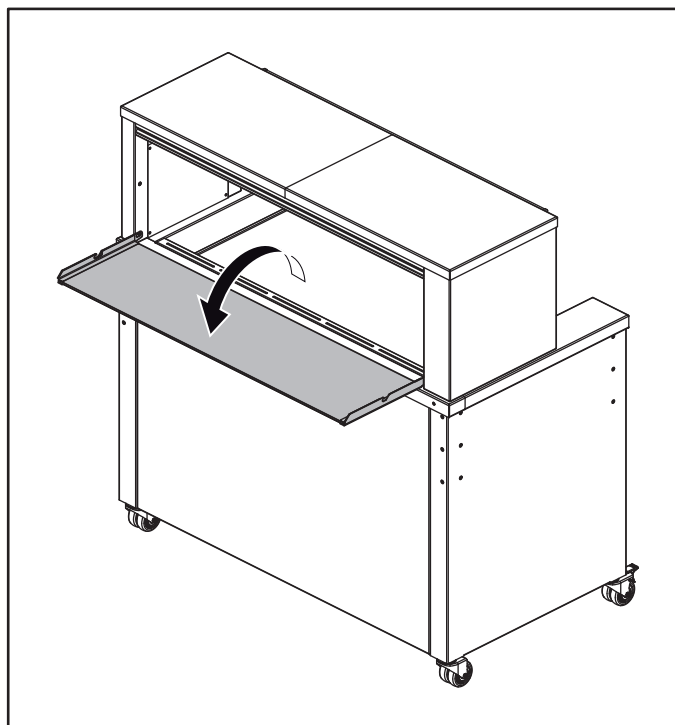


### **Waarschuwing!**

#### **Beknelling van lichaamsdelen**

Bij het omlaag en omhoog klappen van de hoestbescherming en bij het hanteren van de consoles bestaat gevaar voor beknelling van lichaamsdelen.

- Klap de hoestbescherming zo omlaag en omhoog, dat er geen lichaamsdelen bekneld of gekneusd kunnen raken.
- Til de hoestbescherming op tot deze niet meer in de vergrendelingspennen aan de zijkant grijpt en klap deze vervolgens voorzichtig naar voren.



- Reinig de hoestbescherming met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Klap de hoestbescherming omhoog en hang deze in de vergrendelingspennen aan de zijkant.

## Onderhoud

### Laat het apparaat regelmatig onderhouden

- ☞ B.PRO adviseert: regelmatig onderhoud van het apparaat door voldoende opgeleid technisch personeel. Regelmatig onderhoud voorkomt uitval, verlengt de levensduur van het apparaat en zorgt in het algemeen voor waardebehoud.
- Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.



### Waarschuwing!

#### Spanningvoerende delen

Bij onderhoudswerkzaamheden rep. bij vervanging van delen bij een aangesloten apparaat kan contact met spanningvoerende delen. leiden tot een elektrische schok.

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
  - Verwijder de netstekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- 

### Afdichtingen van de afdekking van de reukfilterbox controleren

- ☞ De afdichtingen van de reukfilterbox moeten regelmatig op beschadigingen worden gecontroleerd.
- Controleer de afdichtingen op beschadigingen (zichtcontrole).
- Vervang de afdichting bij beschadiging.

### Afdichtingen van de afdekkingen van de reukfilterboxen onderhouden

- Behandel de afdichtingen regelmatig (maandelijks) met een gangbaar onderhoudsmiddel voor een langere levensduur.

### Remmen controleren

- ☞ De remmen moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd.
- Zet de remmen vast.
- Probeer het apparaat (zonder geweld!) te verplaatsen.
- Laat bij onvoldoende remwerking het/de defecte wiel(en) direct vervangen door één van de volgende servicepunten:
  - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
  - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
  - De service van B.PRO

### Filtercassettes reinigen

- ☞ Het reinigingsinterval van de filtercassettes is sterk afhankelijk van de gebruiksomstandigheden van het apparaat. B.PRO adviseert de vlamwerende filters en strekmetaalfilters dagelijks te reinigen en tevens wanneer de geurfiltering tijdens normaal bedrijf verslechterd. Reiniging van de filtercassettes moet zo nodig worden uitgevoerd na een visuele controle.

- Demonteer de filtercassettes.
- ☞ Paragraaf "Afzuigbrug reinigen"
- Reinig de filtercassettes.
- ☞ Paragraaf "Afzuigbrug reinigen"



## **ION TEC reinigen**

☞ Het reinigingsinterval van de ION TEC is sterk afhankelijk van de gebruiksomstandigheden van het apparaat. B.PRO adviseert de ION TEC te reinigen wanneer de geurfiltering tijdens normaal bedrijf verslechterd. Ter oriëntatie kunnen de filterwisselaanduidingen van de B.PRO Control besturingselektronica worden gebruikt.

- Demonteer en reinig de ION TEC.
- ☞ Paragraaf "Wissel-/reinigingsinterval van de filters"
- ☞ Paragraaf "Reukfilterbox reinigen"

## **Actieve-koolfiltermat vervangen**

☞ Het wisselinterval van de actieve-koolfiltermat is sterk afhankelijk van de gebruiksomstandigheden van het apparaat. Het is niet aan de actieve-koolfiltermat te zien of deze is verzadigd. B.PRO adviseert de actieve-koolfiltermat te vervangen wanneer de geurfiltering tijdens normaal bedrijf verslechterd. Ter oriëntatie kunnen de filterwisselaanduidingen van de B.PRO Control besturingselektronica worden gebruikt.

☞ B.PRO adviseert bij elke reiniging van de reukfilterbox de actieve-koolfiltermat te keren.

- Demonteer de verzadigde actieve-koolfiltermat.
- ☞ Paragraaf "Wissel-/reinigingsinterval van de filters"
- Breng nieuw actieve-koolfiltermat aan.
- ☞ Paragraaf "Reukfilterbox reinigen"
- Voer de verzadigde actieve-koolfiltermat af.
- ☞ Hoofdstuk "Afvoer"

## **Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren**

■ Laat ten minste iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid uitvoeren conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door een elektrotechnisch vakbekwaam persoon.

## **Aansluitsnoer en netstekker reinigen**

- Controleer het aansluitsnoer en de netstekker regelmatig op vetafzettingen. Bij vetafzettingen bestaat het risico van een elektrische schok. Reinig zo nodig een vervuild netsnoer en netstekker.
- Ontkoppel de apparaten van het lichtnet voor de reiniging.

## **Aansluitsnoer en netstekker controleren**

■ Laat ten minste iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het aansluitsnoer en de netstekker controleren op mechanische schade en veroudering.

## Reparatie

### Bevoegde personen

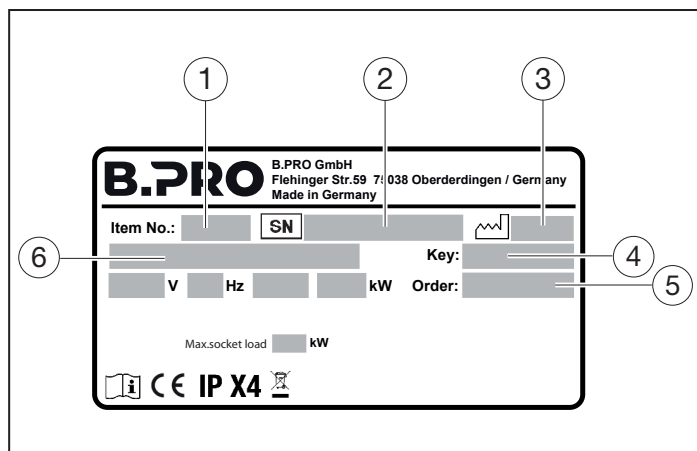
- ☞ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende bevoegde servicepunten:
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
  - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
  - De service van B.PRO

### Defectbeschrijving

De service van B.PRO heeft naast een nauwkeurige defectomschrijving de volgende gegevens van de typeplaat nodig:

- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (optioneel)

Het apparaat is voorzien van twee identieke typeplaten. Eén op de middenwand van de onderbouw in de buurt van de netaansluiting (net zichtbaar) en een tweede linksboven in de opbergruimte van het apparaat (onderbouw).



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Typesleutel
- (5) Productieopdrachtnummer (optioneel)
- (6) Model

### Vervangen van componenten

- ☞ Defecte componenten, inclusief het netsnoer, mogen uitsluitend worden vervangen door de volgende bevoegde servicepunten:
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
  - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
  - De service van B.PRO

## **Reserveonderdelen**

☞ Bij bestelling van reserveonderdelen is de volgende informatie nodig:

- Benaming van het reserveonderdeel
- Artikelnummer
- Productiedatum van het apparaat
- Aantal

☞ Zie het service-informatiesysteem op internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

## **Adres**

B.PRO GmbH

Flehinger Str. 59

75038 Oberderdingen

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Afvoer

### Actieve-koolfiltermat afvoeren

- ❗ Bij de afvoer van verzadigde actieve-koolfiltermatten met het bedrijfsrestafval moeten de nationale en lokale afvalverwijderingsvoorschriften in acht worden genomen.

- 📖 Nadere details zijn verkrijgbaar bij de betreffende openbare instantie (bv. uw gemeente).
- ➡ Voer de verzadigde actieve-koolfiltermat op de juiste manier af.

### Apparaat afvoeren



- ❗ Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een potentieel risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Het apparaat mag daarom niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet gescheiden worden afgevoerd (bv. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).

Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 15(2) van de richtlijn 2012/19/EU (WEEE). Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.

- ➡ Maak het apparaat (bv. door het afknippen van de netstekker) en de deursluiting voor afvoer onbruikbaar.
- ➡ Voer het apparaat af naar een recyclingbedrijf of een inzamelpunt voor elektrisch afval.

- 📖 Dit product mag niet samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.
- 📖 Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de service van B.PRO.
- 📖 Hoofdstuk "Adres"

## Technische gegevens

① Afhankelijk van de uitvoering kunnen voor een apparaat waarop deze bedieningshandleiding betrekking heeft, ook afwijkende technische gegevens (elektrische en koeltechnische kenmerken, afmetingen) van toepassing zijn. De juiste informatie staat op de typeplaat of in de specifieke opdrachtdocumentatie resp. tekeningen.

### Algemene gegevens Afmetingen (standaarduitvoering met wielen Ø75 mm)

Model	Lengte [mm]	Diepte [mm]	Hoogte totaal [mm]	Hoogte onderbouw [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

\* Bij de optioneel verkrijgbare Ø125 mm wielen is de standaardhoogte 60 mm hoger.

### Afmetingen met toebehoren

Model	Lengte met 1 plateau omlaag/omhoog geklapt [mm]	Lengte met 2 plateaus omlaag/omhoog geklapt [mm]	Diepte met 1 trayrail omlaag/omhoog geklapt [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

### Afmetingen COOK I-flex to-go (uitvoering met duwhandgreep en wielen Ø125 mm)

Model	Lengte incl. duwhandgreep [mm]	Diepte [mm]	Hoogte totaal [mm]	Hoogte onderbouw [mm]
COOK I-flex 2 to-go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to-go	1350	746	1368	963

### Capaciteit (standaarduitvoering)

Model	Inductiekookplaat [max.]	Schuifladenblok [st.]	Opbergruimte voor GN-inzetbakken [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

## Gewicht (standaarduitvoering)

Model	Leeggewicht [kg]	Max. belading [kg]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

## Draagvermogen gemonteerde delen

Onderdeel/toebehoren	Max. belading [kg]
Deksel van de afzuigbrug	15
Trayrail (optioneel)	25
Neerklapbaar plateau (optioneel)	15
Schuifladenblok	20
Inductiekookplaat 2 x 1/1	34
Inductiekookplaat 3 x 1/1	51

## Eutectische plaat

Afmetingen L x B x H [mm]	Materiaal	Eutectische temperatuur [T <sub>eut</sub> ]	Koelvermogen/smeltwarmte [kJ]	Gewicht [kg]
530 x 325 x 30	Polyethyleen	-3 °C	ca. 1200	4,2

## Beschermingsklasse

IP X4 (het apparaat is beschermd tegen spatwater van alle zijden)

## Elektrische gegevens

Spanning	220-240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Max. opgenomen vermogen door het apparaat:	Zie de gegevens op de typeplaat
Max. opgenomen vermogen contactdoos:	Zie de gegevens op de typeplaat
LED-lichtbalk:	16 W
Inductiezone (bestaande uit primaire en secundaire kookzone):	3,0 kW
Hulpventilator:	7 W
Ventilator reukfilterbox:	290 W
ION TEC:	184 W

Model	Gevoelige warmteafgifte [W]	Passieve warmteafgifte [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

## Typesleutel

Typesleutel positie	1	2	3
<b>Netaansluiting</b>	230 V / 16 A / 1 N PE (3 m) A 230 V / 16 A (CH) / 1 N PE (3 m) B 400 V / 16 A CEE / 3 N PE (4,5 m) C 400 V / 16 A CH / 3 N PE (4,5 m) D		
<b>Contactdozen*</b>	Duitsland 230 V / 16 A / 1 N PE A Engeland 230 V / 13 A / 1 N PE B Zwitserland T23 230 V 16 A / 16 A / 1 N PE C Denemarken 230 V 13 A / 1 N PE D België 230 V 16 A / 1 N PE E Frankrijk 230 V 16 A / 1 N PE F Nederland 230 V 16 A / 1 N PE G Israël 230 V 16 A / 1 N PE H Australië 230 V / 15 A / 1 N PE I		
<b>ION TEC-filter</b>	Aanwezig A Voorbereid B		

\* Contactdozen zijn uitsluitend verkrijgbaar voor de COOK I-flex 2 en COOK I-flex 2 built-in

## **Omgeving    Omgevingsomstandigheden – bedrijf**

Temperatuur:	+15 °C tot +38 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	zonder condensatie

## **Omgevingsomstandigheden – opslag, transport**

Temperatuur:	–10 °C tot +38 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	zonder condensatie

## **Emissies**

De geluidsemisatie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

## **Materialen**

Corpus met inwendige delen, vet- en brandwerende filters:	Roestvrij staal
Spatscherm, hoestbescherming:	Enkellaags veiligheidsglas (ESG)
Trayrail:	Roestvrij staal, spaanplaat voorzien van Resopal
Imperiaal:	Ronde roestvrij stalen buis
Corpus onderbouw:	Gepoedercoate metaalplaat, roestvrij staal
Frontpaneel:	Gepoedercoate metaalplaat, spaanplaat voorzien van Resopal
Vlamwerende-/strekmetaalfilters:	Roestvrij staal
ION TEC:	Roestvrij staal
Actieve-koolfiltermat:	2 lagen granulaatmedium omhuld met polyamide

## **Ventilatoren**

Luchtdebiet per stand:	
Stand 1:	330 m³/h
Stand 2:	420 m³/h
Stand 3:	550 m³/h

## **Filtercassettes**

De filtercassettes in de afzuigbrug zijn vlamwerende vetfilters conform DIN 18869-5 type A.



## Bestelgegevens

<b>COOK I-flex 2</b>	Artikelnummer	384396; 575013; 575014
<b>COOK I-flex 2 to-go</b>	Artikelnummer	384396; 575015; 575016
<b>COOK I-flex 3</b>	Artikelnummer	384397; 575017; 575018
<b>COOK I-flex 3 to-go</b>	Artikelnummer	384397; 575019; 575020
<b>COOK I-flex 2 built-in</b>	Artikelnummer	384398; 575021; 575022
<b>COOK I-flex 3 built-in</b>	Artikelnummer	384399; 575023; 575024
<b>COOK I-flex 1</b>	Artikelnummer	384400; 575025
<b>COOK I-flex 1 built-in</b>	Artikelnummer	384401; 575026
<b>Bedieningshandleiding</b>	Artikelnummer	154 883
<b>Toebehoren</b>		
<b>Omvangrijk assortiment toebehoren</b>	Artikelnummer	zie prijslijst van B.PRO

## Normen, richtlijnen, verordeningen, voorschriften

**Normen** Bij levering is het apparaat in overeenstemming met de eisen van de van toepassing zijnde productnormen in hun huidige uitgave.

**Richtlijnen m.b.t.  
CE-markering/EU-  
conformiteitsverklaring**



Bij levering is het apparaat, voor zover van toepassing, in overeenstemming met de essentiële eisen van onderstaande verordeningen/richtlijnen in hun huidige uitgave:

- 1935/2004 Verordening inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
- 2006/42/EG Machinerichtlijn
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
- 2014/30/EU EMC-richtlijn
- 2011/65/EU RoHS-richtlijn
- 2014/68/EU Richtlijn drukapparatuur

**Verordeningen,  
voorschriften**

Bij gebruik van dit apparaat moeten onderstaande verordeningen en voorschriften en zo nodig aanvullende nationale bepalingen in hun huidige uitgave in acht worden genomen:

- (EG) Nr. 852/2004 Verordening inzake levensmiddelenhygiëne
- DGUV-voorschrift 110-003 Werkzaamheden in keukens
- DGUV-voorschrift 3 Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen

Op verzoek is een kopie van de EU-conformiteitsverklaring verkrijgbaar bij het service-/verkoopteam van 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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS