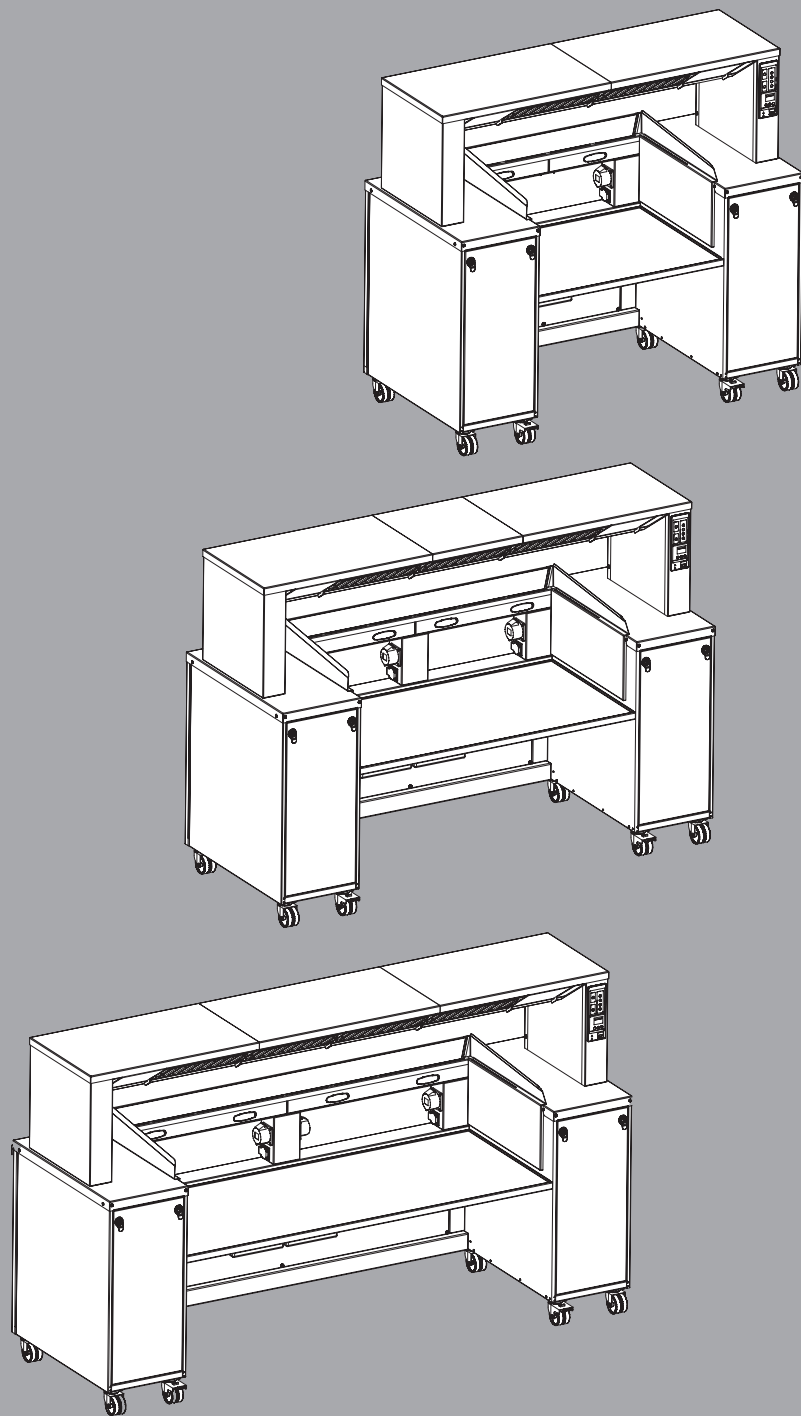


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK CLASSIC

2.1 / 3.1 / 4.1

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации







Общая информация

Copyright Настоящее руководство защищено авторским правом. Любую информацию нельзя ни частично, ни полностью тиражировать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.

Технические изменения Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих техническому прогрессу.

Документация на изделие Это перевод оригинальной инструкции по эксплуатации. Целевая группа: обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения

-  **Важное примечание** к особенностям или специальным случаям.
-  **Поясняющая информация** в главах и разделах.
-  **Ссылка** на главу, подраздел или другой документ.
-  **Условие**, которое должно быть соблюдено перед выполнением следующей операции.
-  **Действия** или работа, которые должны быть выполнены.
-  **Прочитайте и соблюдайте руководство по эксплуатации**

Исполнение изделия XYZ

Отмеченный таким образом раздел распространяется только на определенное исполнение изделия или его опцию.

Предупреждения



Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

- Меры по предотвращению опасности и ее последствий.

Сигнальное слово (осторожно, предупреждение, опасность) указывает на степень опасности.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелейших/смертельных травмах.

Содержание

Об этом изделии	Назначение	7
	Условия эксплуатации	7
	Характеристики изделия	7
	Стандартное исполнение	9
	Опции/принадлежности	9
Принцип действия	Воздушный поток/вытяжка	10
	ION TEC (опция)	11
Безопасность	Общая информация	12
	Об этом изделии	12
	Транспортировка	13
	Ввод в эксплуатацию	14
	Обслуживание и эксплуатация	16
	Прекращение эксплуатации	20
	Чистка и уход	20
	Техническое обслуживание	22
	Ремонт	22
	Нормы и правила	22
	Маркировка изделия	22
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах	Общая информация	23
	Диапазон применения	23
	Обязанность надзора	23
	Электропитание	23
	Запрещение использования для игр	23
	Запрещение использования как транспортного средства	23
	Фиксаторы колес	23
	Запрещение использования для хранения	23
	Горячие поверхности	24
	Крепление кронштейнов	24
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	25
	Комплект поставки	25
	Распаковка	25
	Утилизация упаковочного материала	26
Обзор	Варочная станция	27
	Назначение автоматических выключателей	30

Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	33
	Установка защиты от брызг	33
	Первая чистка	33
	Выбор места установки	34
	Установка станции	36
	Установка/снятие цокольных планок	38
	Подключение станции к электросети	39
	Подключение сторонних устройств	39
Обслуживание и эксплуатация	Электронная система управления B.PRO Control	42
	Пояснение кнопок управления	43
	Включение/выключение вытяжки	46
	Включение/выключение подсветки	48
	Вытяжка и фильтрация паров, образующихся при приготовлении пищи	48
	Интервалы замены/чистки фильтров	50
	Включение станции после срабатывания датчиков температуры	50
	Возврат автоматических выключателей в исходное состояние	52
	Перемещение станции на новое место	52
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	54
	Раскладывание и фиксация направляющих для подносов	55
	Складывание навесной конструкции вниз	56
Прекращение эксплуатации	Выключение станции	57
Помощь при появлении проблем	На все электрические компоненты (вентиляторы, светодиодную подсветку, розетки) не подается напряжение	58
	Не работает один или оба вентилятора	58
	Недостаточная мощность вытяжки или вытяжка работает с одной стороны	58
	Ухудшилось поглощение запахов	60
	Вытяжка выключается, выключатель вкл/выкл включен, светодиодный индикатор работы не горит	61
	Невозможно правильно установить крышку	61
	Внешние повреждения станции	61
	Не закрывается крышка фильтровальной камеры удаления запахов	62
	Ощущение озона	62
Чистка и уход	Нержавеющая сталь	63
	Периодичность чистки	64
	Методы чистки	64
	Чистящие средства	64
	Чистка станции	65

	Чистка вытяжного моста	66
	Чистка установочной ниши	69
	Чистка фильтровальной камеры удаления запахов	72
	Чистка закрытой брызгозащиты	82
Техническое обслуживание	Регулярное техническое обслуживание станции	83
	Проверка уплотнений крышки фильтровальной камеры удаления запахов	83
	Уход за уплотнениями крышки фильтровальной камеры удаления запахов	83
	Контроль фиксаторов колес	83
	Чистка жировых фильтров/заглушек	83
	Чистка или замена синтетических фильтров	84
	Чистка жировых фильтров	84
	Чистка ION TEC	84
	Замена угольных фильтров	84
	Периодическая проверка электрической безопасности	85
	Чистка сетевого провода и вилки подключения к сети	85
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	85
Ремонт	Уполномоченный персонал	86
	Описание неисправности	86
	Замена компонентов	86
	Запчасти	87
	Адрес	87
	Замена светодиодов	87
Утилизация	Утилизация угольных фильтров	88
	Утилизация станции	88
Технические характеристики	Общие характеристики	89
	Электрические характеристики	90
	Окружающая среда	92
	Вентилятор	92
	Жировые фильтры	92
	Светодиодная подсветка (опция)	92
Данные для заказа	COOK classic 2.1	93
	COOK classic 3.1	93
	COOK classic 3.1 BHG	93
	COOK classic 3.1 BHG-I	93
	COOK classic classic 4.1	93
	Руководство по эксплуатации	93
	Холодильный стол для нижней части станции	93

Транспортная тележка	93
Многофункциональная рамка со скобой	93
Полка	93
Комплект выдвижных рельсов	93
ION TEC	93
Синтетический фильтр	93
Угольный фильтр	93
3-сторонняя облицовка, с продольной стороны и с торцевых сторон, с порошковым покрытием	93
3-сторонняя облицовка со стороны клиентов Resopal, торцевая сторона с порошковым покрытием	94
Продольная сторона, облицовка всей поверхности из HPL	94
Передвижной установочный стол	94
Полка для установочного стола	94
Микрофибровая салфетка B.PRO	94
Средство DeepClean Stainless Steel для чистки и ухода за нержавеющей сталью	94
Инструктаж по системе COOK classic	94
Стандарты, директивы, постановления, инструкции	
Стандарты	95
Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	95
Постановления, инструкции	95

Об этом изделии

Назначение	<p>Мобильная варочная станция COOK classic – это предназначенная для профессионального применения мощная вытяжная и фильтрующая система, которая улавливает и очищает пары, образующиеся при варке или приготовлении блюд с помощью электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов.</p> <p>COOK classic подходит прежде всего для организации общественного питания в школах, на предприятиях, в ведомственных учреждениях, больницах, домах престарелых, столовых, гостиницах и ресторанах.</p> <p>Запрещается использование COOK classic для вытяжки паров от работающих на газе варочных или подогревающих аппаратов.</p> <p>Запрещается работа вытяжки варочной станции COOK classic при открытом пламени на плите, которое возникает, например, при фламбировании блюд или при варке на открытом огне.</p> <p>COOK classic не предназначена для вытяжки пыли, газов и других паров, кроме возникающих при варке, а также ее нельзя использовать для вентиляции помещения.</p> <p>Не допускается перевозка людей на станции и ее пристройках. Запрещается использовать станцию вместо лестницы и не разрешается забираться на нее детям (опасность опрокидывания).</p> <p>Не разрешается использовать станцию для транспортировки и хранения опасных или ядовитых веществ и жидкостей.</p>
Условия эксплуатации	<p>Окружающая среда</p> <p>Станцию разрешается эксплуатировать при температуре окружающей среды от +10 °C до +38 °C и нормальной влажности воздуха (без образования росы).</p> <p>Тележка предназначена для работы на высоте до 2000 м над уровнем моря.</p>
Характеристики изделия	<p>Инструктаж третьих лиц</p> <p>Если станция сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с оборудованием и обратить их внимание на возможные опасности.</p> <p>Общая информация</p> <p>COOK classic в стандартном исполнении изготовлена из нержавеющей стали. Она закрыта с трех сторон.</p> <p>COOK classic состоит из надстройки, включающей в себя вытяжной мост и 2 вытяжных канала, а также нижней части с 2 фильтровальными камерами удаления запахов.</p>

Состоящая из нескольких частей крышка вытяжного моста закрывает вытяжной мост и вытяжные каналы. Крышка съёмная, на ней имеется много свободного места. На крышку можно опционально установить галерею из нержавеющей стали.

В стандартном исполнении COOK classic поставляется с установочной полкой, на которую ставятся электрические настольные варочные и подогревающие аппараты. В зависимости от модели установочная полка предоставляет место для двух (COOK classic 2.1), трёх (COOK classic 3.1) или четырёх (COOK classic 4.1) электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов с растровым шагом 400 мм.

Под установочной полкой имеется свободное пространство для размещения транспортировочных контейнеров (например, BLT 420K/KBUN/KBRUN) или для установки доступного как дополнительное оборудование охлаждающего стола.

Установочную полку можно демонтировать для размещения автономных больших варочных аппаратов (например, передвижных установочных столов).

Дефлекторы в сочетании с защитой от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG) обеспечивают целенаправленную вытяжку паров.

Ходовая часть COOK classic состоит из четырех поворотных колес диаметром 75 мм, два из которых с фиксаторами.

Станция оснащается рассчитанными на различную потребляемую мощность, в зависимости от модели, различным количеством и типом розеток для подключения электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов.

Обслуживание и эксплуатация

COOK classic обеспечивает вытяжку жировых испарений, влаги и ненужных запахов, возникающих при приготовлении или подогреве пищи, фильтрует всасываемый воздух и выпускает его в нижней части конструкции.

На правом вытяжном канале находится электронная система управления B.PRO Control, с помощью которой можно пользоваться всеми функциями COOK classic.

Розетки для подключения электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов расположены над установочной полкой, внутри варочной ниши. Под установочной полкой находятся все предохранители COOK classic.

На станции имеются температурные датчики, срабатывающие из соображений безопасности при увеличении температуры в вытяжных каналах выше +60 °C. Это приводит к выключению вытяжки и подключенных электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов.

- Стандартное исполнение** В стандартное исполнение COOK classic входит следующее:
- Надстройка, состоящая из вытяжного моста со встроенными жировыми фильтрами, заглушками, вытяжными каналами и электронной системой управления B.PRO Control
 - Нижняя часть с установочной полкой, задней стенкой с продольной стороны и фильтровальными камерами удаления запахов
 - 8 поворотных колеса Ø 75 мм, из них 2 с фиксаторами
 - Высота верхней кромки нижней части станции 900 мм
 - Сетевой провод с вилкой CEE 400 В/16 А (COOK classic 2.1) или 400 В/32 А (COOK classic 3.1 и COOK classic 4.1)
 - По одной розетке 230 В и одной розетке 400 В на каждую зону нагрева для подключения электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов

- Опции/принадлежности** Варочная станция COOK classic может быть оснащена следующими опциями:
- Электростатический фильтр (ION TEC)
 - Светодиодная подсветка плиты
 - Различные исполнения сетевого провода с вилкой CEE 400 В, 16 А/32 А/63 А
 - Брызгозащита из однослойного безопасного стекла (ESG), закрывает станцию с продольной стороны, откидывается для чистки (серийно только на COOK classic 4.1)
 - Галерея (из нескольких частей) на крышке вытяжного моста, с продольной стороны и с торцевых сторон
 - Направляющие для подносов, откидные, с продольной стороны
 - Облицовочные панели с продольной стороны и с торцевых сторон
 - Нижняя полка, вынимаемая
 - Колёса из нержавеющей стали Ø 125 мм (высота верхней кромки нижней части станции 960 мм)
 - Ножки
 - Цокольная планка со стороны клиентов
 - Две дополнительные розетки с заземляющим контактом под установочной полкой для подключения дополнительных сторонних устройств (например, охлаждающего стола для нижней части станции, подогревающего аппарата)
 - Передвижной холодильный стол для нижней части станции
 - Передвижной установочный стол
 - Полка для установочного стола
 - Транспортная тележка (COOK Rol 6x4) для ввода B.PROTHERM 420 в свободное пространство станции
 - Многофункциональная рамка со скобой для установки различных гастроемкостей
 - Стеклопанель для укладки в многофункциональную рамку в качестве дополнительной полки
 - Комплект выдвижных рельсов для крепления гастроемкостей GN 1/1

Принцип действия

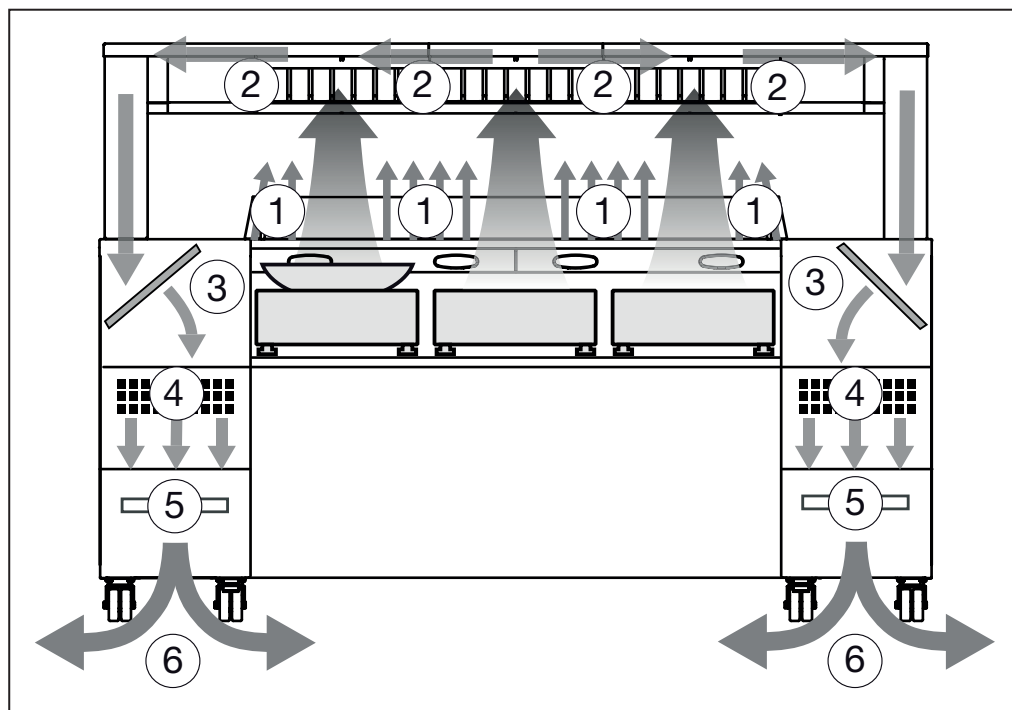
Воздушный поток/ вытяжка

Скоростной напор двух центробежных вентиляторов в фильтровальных камерах удаления запахов создаёт поток воздуха в диффузорах дефлекторов. Трёхсторонний поток воздуха (1), который проходит через передний и два боковых дефлектора в установочной зоне, целенаправленно отводит пары в вытяжной мост (2). Дополнительно оба центробежных вентилятора создают разрежение в вытяжном мосте. В вытяжном мосте в установленных там жировых фильтрах отделяется и отфильтровывается жир. Предварительно очищенные пары направляются через вытяжные каналы в фильтровальные камеры удаления запахов. В фильтровальных камерах имеются до трёх ступеней фильтрации.

Фильтрующие элементы (3) в фильтровальных камерах содержат синтетический и жировой фильтры. Фильтрующий элемент и синтетический фильтр связывают аэрозоли и влагу, содержащуюся в вытягиваемых парах.

Опциональная система ION TEC (4) уменьшает запахи и синий дым в вытягиваемых парах и дополнительно отделяет ещё имеющиеся в потоке частицы.

Очищенные пары на последней ступени фильтрации проходят через угольные фильтры с активированным углем (5). При этом активированный уголь адсорбирует большую часть содержащихся в парах запахов. После этого очищенный воздух выдувается снизу станции (6).



ION TEC (опция) Принцип действия ION TEC основывается на электростатическом заряде. Очищаемый воздух проходит через электрически заряженные (ионизирующие) проволоки. При этом содержащиеся в воздухе частицы получают положительный заряд. На следующей стадии заряженные частицы электростатически отделяются на коллекторных пластинах.

Жидкие составляющие отделяемых веществ, например, капли масла или эмульсии, стекают вниз по вертикально расположенным коллекторным пластинам и собираются в поддоне корпуса. Благодаря полю высокого напряжения образуется озон. Озон окисляет частицы запаха в воздушном потоке и затем абсорбируется в фильтре с активированным углем.

Безопасность

Общая информация

Станция изготовлена на современном уровне развития техники. При этом выполнены все требования для безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации станции могут возникать опасные ситуации. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве, помогут предотвратить эти опасности.

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте и соблюдайте правила техники безопасности, содержащиеся в этой главе.

Пользователь отвечает за соблюдение правил техники безопасности, содержащиеся в этом руководстве.

Предупреждения

Обращайте внимание на содержащиеся в тексте предупреждения со знаком опасности (предупреждающий треугольник).

Руководство по эксплуатации

Перед первым применением внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Весь обслуживающий персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации станции.

Храните это руководство так, чтобы оно всегда было доступно для обслуживающего персонала.

Чистка и техническое обслуживание

Перед чисткой, техобслуживанием и при замене деталей отсоедините станцию от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи.

Об этом изделии

Назначение

Потребитель отвечает за надлежащее использование станции по назначению.

Запрещается использовать станцию для вентиляции помещения.

Условия эксплуатации

Эксплуатация станции разрешается только в допустимых условиях окружающей среды.

Ни в коем случае не пользуйтесь станцией во время грозы на открытом воздухе.

Пользователи станции должны быть проинструктированы об обращении с ней, а также должны прочитать и усвоить это руководство по эксплуатации.

Запрещается использовать станцию вместо лестницы, и не разрешается забираться на нее детям (опасность опрокидывания).



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования

Работа со станцией, когда в ней находятся емкости со взрывоопасными материалами, может привести к взрыву, в результате которого возможно травмирование людей и повреждение оборудования.

- Не храните в станции взрывоопасные материалы, например, аэрозольные баллончики с горючим газом.

Таблички с указаниями

На станции имеются следующие таблички с указаниями:

Табличка	Значение – расположение
	"Перед открытием вынуть вилку подключения к сети из розетки" по DIN EN ISO 7010 на обеих крышках фильтровальной камеры удаления запахов
	"Не допускать попадания воды" по DIN 4844-2 на щитке вставок вентилятора в фильтровальной камере удаления запахов
	"Максимально допустимая нагрузка" на крышке вытяжного моста, на установочной полке, на нижней полке и на направляющих для подносов
	"Выравнивание потенциалов" по IEC 60417 находится на внутренней стороне задней стенки станции над подключением выравнивания потенциалов
	"Опасное электрическое напряжение" по DIN 4844-2 на фильтрах ION TEC

Сразу же заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

Транспортировка

Вертикальное положение при транспортировке

Перевозите станцию только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Перевозите станцию только на грузовом автомобиле или в автофургоне с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°.

Закрепите станцию от смещения. Крепление при транспортировке только фиксаторами колес недостаточно.

Закрепите станцию от вертикальных перемещений во время транспортировки. Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.

При транспортировке грузовым автомобилем или автофургоном уберите настольные варочные и подогревающие аппараты с установочной полки, так как они могут выпасть из станции.

Ввод в эксплуатацию

Эксплуатация после хранения

Если станция доставляется из холодного складского помещения в более теплое помещение с соответственно более высокой влажностью воздуха, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности и внутри станции.

На подключенной к электросети станции из-за влаги существует опасность сбоев в работе, короткого замыкания и удара электрическим током.

Эксплуатируйте станцию только после того, как она примет температуру помещения.

Место установки

Эксплуатация станции разрешается только на ровном, прочном основании.

Если COOK classic установлена в нише, в подъездном прилавке или в линии, то выход воздуха снизу фильтровальных камер не должен быть закрыт стенами или щитками – в т.ч. перфорированными щитками.

Соблюдайте заданные минимальные расстояния. При недостатке свободного пространства может возникнуть противодавление отводимого воздуха, которое значительно ухудшает работу станции.

Для исправной работы вытяжки станция не должна подвергаться воздействию сквозняков.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира в результате срабатывания спринклерных систем

Если станция установлена в помещении, оборудованном спринклерной системой пожаротушения, то эта система может сработать от восходящих испарений, дыма или паров, образующихся при приготовлении пищи. При попадании воды в горячий жир или масло в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и/или серьезному повреждению оборудования.

- Примите необходимые меры при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой, например:
 - Применяйте в спринклерной системе специальные средства для тушения горящих жиров и масел.

- При использовании воды как тушающего средства закрывайте спринклеры во время работы COOK classic или установите защитные щитки.
- Никогда не эксплуатируйте станцию в помещениях, оборудованных неподходящей спринклерной системой.
- В любом случае настоятельно рекомендуется при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой связаться с компетентными специализированными организациями (пожарной охраной, страховой компанией, профессиональным объединением) и вместе разработать необходимые мероприятия.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира во время дождя

При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и при критических погодных условиях (например, во время грозы).

Ни в коем случае не закрывайте вентиляционные отверстия в помещении.

Выполняйте возможно имеющиеся требования к работающим на газе устройствам, расположенным в этом же помещении.

Подключение к электросети

Указанные на заводской табличке напряжение и частота должны совпадать с соответствующими параметрами электросети.

Подключайте станцию только к розетке, защищённой устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО). Дополнительно каждая фаза подключения к электросети должна быть защищена предохранителем.

Запрещается эксплуатировать станцию с поврежденной изоляцией сетевого провода или с поврежденной вилкой подключения к сети.

Вставляйте вилку подключения к сети в розетку только при выключенной станции, т.к. иначе возможно повреждение электрического оборудования станции. Подключенные сторонние устройства также должны быть выключены перед тем как вставить вилку сетевого провода в розетку.

Вынимайте вилку из розетки только за её корпус.

Если потребитель стационарно подключает станцию к электросети, то нужно установить всегда доступное разъединяющее устройство, отключающее электропитание станции на всех полюсах. Этот разъединитель должен быть защищен от случайного включения. Поручите выполнение этих работ специалисту-электрику.

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные со станцией опасности.

Станцией разрешается пользоваться только лицам, психические, сенсорные и умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с оборудованием.

Не допускайте к станции детей.

Не оставляйте работающую станцию без присмотра.

Эксплуатируйте станцию только в технически исправном состоянии.

При повреждении станции закройте ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться. Сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

🔗 Глава „Ремонт“

Дефлекторы, защита от брызг и фильтры

Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены все дефлекторы, защита от брызг и все фильтрующие элементы (жировые, синтетические, угольные фильтры и ION TEC (опция)).

Если станция эксплуатируется без фильтра защиты от воспламенения, то существует повышенная опасность возгорания при всасывании открытого пламени, например, в результате случайного воспламенения в зоне приготовления пищи.

Брызгозащита (опция, серийно только для COOK classic 4.1)

Брызгозащита представляет собой панель из однослойного безопасного стекла (ESG), которое обладает высокой ударной прочностью. На таком стекле не появляются повреждения от ударов (например, сколы и др.). При сильном ударе однослойное безопасное стекло разбивается на мелкие, частично соединенные между собой осколки и поэтому представляет лишь небольшую опасность получения травм.

Брызгозащиту в откинутом положении нельзя использовать для установки на ней каких-либо предметов, т.к. она может разрушиться.

Контроль температуры

В варочной станции COOK classic нельзя отсасывать открытое пламя, которое возникает, например, при фламбировании блюд или при варке на открытом огне.

При образовании открытого пламени в зоне приготовления пищи в станцию всасывается очень горячий воздух. На станции имеются температурные датчики, срабатывающие при увеличении температуры в вытяжных каналах выше +60 °C. Это приводит к выключению вытяжки и подключенных электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов. Выключение показано на пульте электронной системы управления B.PRO Control.

После охлаждения станции выполните сброс электронной системы управления B.PRO Control, для чего выключите и включите ее. Кроме того, осмотрите все фильтры, вытяжной мост, вытяжные каналы, фильтровальные камеры удаления запахов и вентиляторы с целью выявления повреждений и нагара. Перед следующим включением станции специалисты должны устранить все повреждения.

Образование конденсата в зоне отвода воздуха

Образующаяся при приготовлении пищи влага выводится вместе с отходящим воздухом из фильтровальных камер удаления запахов. При сильном выделении влаги и низкой температуре пола возможно образование конденсата под фильтровальными камерами. Из-за опасности поскользнуться и опасности повреждения пола в этом случае необходимо регулярно вытирать жидкость.

Электрические настольные варочные и подогревающие аппараты

Соблюдайте правила и выполняйте указания по установке, эксплуатации, безопасности и др., содержащиеся в руководствах на электрические варочные и подогревающие аппараты.

Ни в коем случае не допускайте работу фритюрниц рядом с варочными аппаратами, наполняемыми водой (например, мармитами, аппаратами для варки макарон и т.п.). При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, что ведет к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

Проверьте по техническим характеристикам мощность сторонних устройств перед их подключением к варочной станции COOK classic.

При подключенной COOK classic сторонние устройства должны быть выключены перед тем, как вынуть или вставить вилку устройства в розетку, т.к. в ином случае возможно повреждение электрики стороннего устройства и станции (расплавление контактов вилки и/или розетки).

Запрещается работа COOK classic вместе со сторонними устройствами, работающими на газе или на другом горючем топливе.

Допустимые нагрузки

На опциональные направляющие для подносов и крышку станции можно ставить посуду и/или подносы, но нельзя ставить тяжелые предметы.

Запрещается садиться на станцию и на опциональное пристраиваемое дополнительное оборудование.

Нагрузка на крышку станции не должна превышать 15 кг.

Допустимая распределенная нагрузка на навесные конструкции:

- Установочная полка: 150 кг
- Направляющие для подносов: 25 кг
- Нижняя полка: 80 кг
- Передвижной установочный стол: 150 кг

Максимальная нагрузка на всю станцию составляет 200 кг.

Станция без установочной полки

Разбрызгивающиеся или вытекающие из варочных аппаратов жидкости и жир обычно скапливаются на установочной полке. Если установочная полка отсутствует, то жидкости и жир из свободно стоящих варочных аппаратов могут во время приготовления пищи попасть на пол. Из-за опасности поскользнуться сразу же вытирайте вытекшие на пол жир и жидкости.

Санитарно-гигиенические требования

При раздаче блюд выполняйте специальные требования к продуктам питания и учитывайте свойства блюд.

Место установки

Исполнение станции с фиксаторами колес

Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания станции. При случайном скатывании станция может повредить имущество и причинить травмы людям. В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам уполномоченной сервисной организации.

➔ Глава „Ремонт“

Исполнение станции с опорными ножками

Все опорные ножки нужно отрегулировать так, чтобы станция стояла прочно и не качалась.

Перемещение на другое место

Перед перемещением выключите станцию и выньте вилку подключения к сети из розетки. При перемещении станции с неё могут упасть находящиеся на ней предметы. Поэтому уберите варочные аппараты с установочной полки и любые предметы с поверхностей станции, а также с нижней полки (если имеется).

В принципе возможна транспортировка предметов с хорошей устойчивостью на станциях с галереями, но и они при перемещении на другое место могут упасть с поверхности станции. Поэтому следите за тем, чтобы предметы в достаточной мере крепились в соответствии с их размером, формой и весом. Это можно обеспечить, например, путём использования подходящих транспортировочных контейнеров, скользящих подкладок и/или стяжных ремней.

Когда предметы транспортируются на поверхности станции, необходимо учитывать особенности строительных конструкций, такие как высоту и ширину проездов. Предметы, находящиеся на поверхности станции, могут сместить её центр тяжести, что увеличивает опасность опрокидывания, особенно при перемещении по наклонным поверхностям.

Перемещайте станцию на новое место с разрешенной скоростью (< 3 км/ч). Работник, перемещающий станцию на новое место, должен быть всегда в состоянии при необходимости затормозить станцию. При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям требуется второй человек для страховки.

Станция устойчива к опрокидыванию на уклоне до 10° . Передвигайте его по наклонным поверхностям только с уклоном $< 10^\circ$.

При транспортировке по наклонным поверхностям существует опасность опрокидывания. При необходимости установите станцию на поддон для транспортировки и перевозите ее, приняв особые меры предосторожности (оградите опасную зону, привлечите дополнительный персонал).

Запрещается устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона вилочным погрузчиком. Это может привести к повреждению нижней части станции и причинить значительный ущерб. Устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона должны несколько человек. Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитными рукавицами и др.).

Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ, а также соблюдайте национальные нормы и правила стран, где эксплуатируется оборудование.

Исполнение станции с колесами

Если станция стоит на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению фиксаторами колес примите меры для предотвращения ее скатывания (например, подложите клинья).

Не допускайте большую нагрузку на колеса, чтобы уменьшить опасность их повреждения:

- Не передвигайте станцию с застопоренными фиксаторами колес.
- Не допускайте ударов.
- Не переезжайте через пороги или ступени.
- Не передвигайте станцию по неровному полу.

Всегда толкайте станцию, а не тяните ее.

Всегда передвигайте станцию вдвоем, двумя руками за ее корпус. Из-за большого веса станции, при перемещении одним человеком существует опасность, что ее не удастся достаточно быстро затормозить.

Следите за тем, чтобы не зажать руки между станцией и стенами или другими предметами (например, шкафами).

Из-за небольшого дорожного просвета перевозите станцию по наклонным поверхностям или рампам подходящими транспортными средствами (например, на подъемной тележке).

Исполнение станции с опорными ножками

Перевозите станцию по наклонным поверхностям или рампам подходящими транспортными средствами (например, на подъемной тележке).

Прекращение эксплуатации

Выньте вилку подключения к сети из розетки

Вставляйте вилку подключения к сети в розетку только при выключенной станции, т.к. иначе возможно повреждение электрического оборудования станции. Вынимайте вилку только за её корпус.

Подключенные сторонние устройства в станции необходимо также выключить перед тем, как вынуть вилку из розетки, так как в ином случае могут быть повреждены электрика станции и сетевая розетка (расплавление контактов вилки и розетки).

Если в станции установлены подключенные к ней сторонние устройства, то при повторном подключении вилкой к электросети или при включении мобильной варочной станции COOK classic они могут включиться, что может привести к травмам и к повреждению оборудования.

Чистка и уход

Подготовка станции

Перед чисткой выключите станцию и выньте вилку подключения к сети из розетки. Попадающая в станцию вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае возможны нарушения в работе электрики. Кроме того, существует опасность удара электрическим током. Если подключены сторонние устройства, то удалите их.

Перед чисткой фильтровальной камеры удаления запахов снимите ее крышку. Выньте вилку подключения вентилятора к сети из розетки фильтровальной камеры. Полностью выньте вентилятор с несущей панелью из фильтровальной камеры. Выньте опциональный ION TEC и угольный фильтр. Снимите крышку вытяжного моста. Удалите фильтрующие кассеты.

Угольные фильтры

Защищайте фильтры с активированным углем от влаги. Влажные угольные фильтры ни в коем случае нельзя сушить в микроволновой печи, т.к. существует реальная опасность их возгорания.

Гигиена

Выполняйте требования директивы (EG) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование.

Периодичность чистки

Ежедневно и после каждого использования чистите вытяжной мост с жировыми фильтрами, заглушками и установочную нишу с дефлекторами. Заменяйте угольные фильтры при их загрязнении.

Заменяйте синтетические фильтры по мере их загрязнения.

Очищайте фильтровальную камеру удаления запахов по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чистите ION TEC (опция) по мере его загрязнения. Для этого смотрите индикатор замены на системе управления B.PRO Control.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки.

🔗 Глава „Чистка и уход“

Запрещается чистить станцию паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.

Чистящие средства

Не используйте для чистки металлические предметы. Они могут повредить станцию и/или вызвать коррозию.

Не используйте для чистки острые предметы. Они могут повредить станцию.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхности.

Чистящие средства для пластмассовых деталей

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхности. Не пользуйтесь указанными далее чистящими средствами или чистящими средствами со следующими ингредиентами (возможно повреждение материалов!):

- Этанол, изопропанол и высшие спирты
- Ацетон
- Лигроин для химической чистки
- Скипидар
- Эфир уксусной кислоты

Вода после чистки

После чистки тщательно высушите станцию. При этом удалите с установочной полки и опциональной нижней полки оставшуюся после чистки воду.

Если во время или после чистки из станции вытекает вода, то существует опасность поскользнуться. Кроме того, существует опасность короткого замыкания и удара электрическим током.

Полностью вытирайте вытекшую из станции воду.

Техническое обслуживание

Фиксаторы колес

Регулярно проверяйте действие фиксаторов колес.

В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам уполномоченной сервисной организации.

🔗 Глава „Ремонт“

Периодические проверки электрической безопасности

Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0702.

Сетевой провод и вилка подключения к сети

Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт

Уполномоченный персонал

Ремонт станции разрешается выполнять только следующему сервисному персоналу:

- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
- специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
- специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

При ремонте силами другого персонала перестает действовать гарантия.

Замена повреждённого сетевого провода

Сетевой провод разрешается заменять только квалифицированному персоналу (например, специалистам-электрикам) на сетевой провод с такими же характеристиками.

Нормы и правила

Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

Потребитель отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.

Маркировка изделия

На станции имеется заводская табличка. Удаление заводской таблички ведет к потере гарантии.

Дополнительная информация о применении в школах и детских садах

Общая информация Доступ детей/подростков к станции создает дополнительные потенциальные опасности для них. В этой дополнительной информации приведены поддающиеся оценке, дополнительные потенциальные опасности, не претендуя при этом на всю полноту сведений.

Общие и особые опасности

Диапазон применения Станцию разрешается использовать только в указанных в этом руководстве по эксплуатации целях.

Обязанность надзора НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ передвигать и эксплуатировать станцию без присмотра. Обязанность надзора ориентируется в основном на действующие законы и инструкции национальных учреждений, таких как законодательные органы, профессиональные объединения, постановления на областном и местном уровнях и/или другие организации.

Электропитание Станции с электрикой накладывают на надзирающее лицо повышенные обязанности. Электропитание станции НЕЛЬЗЯ осуществлять без надзора. Рекомендация: подключайте станцию к розетке, которую можно отключить главным/центральным выключателем. Этот главный выключатель должен быть смонтирован так, чтобы его не могли достать дети.

Запрещение использования для игр НЕЛЬЗЯ забираться на станцию и стоять на ней. Нарушение этого правила может привести к опрокидыванию станции и создает угрозу безопасности и причинения вреда людям. В результате возможно травмирование конечностей.

Запрещение использования как транспортного средства ЗАПРЕЩАЕТСЯ ездить на станции и использовать ее как транспортное средство. Не ложитесь под станцию. Станция имеет большой вес и поэтому в движении обладает большой потенциальной энергией. При нарушении этих положений возможно получение травм. Движущаяся станция может сбить с ног или защемить людей.

Фиксаторы колес После перемещения станции и установки ее на новом месте обязательно застопорите колеса имеющимися на них фиксаторами. Фиксаторы колес имеют отверстия. Такая конструкция технически обусловлена и не может быть выполнена по другому. При бесконтрольном задействовании фиксаторов эти отверстия могут стать причиной защемления конечностей.

Запрещение использования для хранения ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать станцию для хранения любых предметов, а также запрещается сажать в станцию животных.

- Горячие поверхности** Поверхности станции могут нагреваться до температуры $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$. Это обусловлено технически, чтобы станция соответствовала своему назначению, и чтобы обеспечить гарантированные B.PRO технические свойства и рабочие характеристики. Высокие температуры поверхностей могут при длительном контакте привести к ожогам.
- Крепление кронштейнов** На станцию можно установить как дополнительное оборудование складные направляющие для подносов. Эти направляющие разрешается раскладывать только во время эксплуатации станции. Распределенная нагрузка на направляющие для подносов не должна превышать указанного в этом руководстве предельного значения.



Предупреждение!

Возможно заземление рук

При безнадзорной регулировке кронштейнов существует опасность заземления рук.

- Выполняйте регулировку кронштейнов всегда под надзором.
-

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия

- ☞ Сразу же после доставки осмотрите станцию с целью выявления повреждений при транспортировке.
- Задokumentируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений (поставить подпись).
- Примите оборудование и с накладной предъявите рекламацию фирме B.PRO.
 - или –
 - Не принимайте оборудование и с экспедитором верните его на фирму B.PRO.
- ☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.

Комплект поставки

В стандартный комплект поставки входит следующее:

- Варочная станция
- Защита от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG)
- Руководство по эксплуатации

Точный комплект поставки и исполнение станции указаны в сопроводительной документации.

Распаковка



Осторожно!

Возможно повреждение оборудования

Запрещается устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона вилочным погрузчиком. Это может привести к повреждению нижней части станции и причинить значительный ущерб.

- Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитными рукавицами и др.).
- Устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона должны несколько человек.
- Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ, а также соблюдайте национальные нормы и правила стран, где эксплуатируется оборудование.

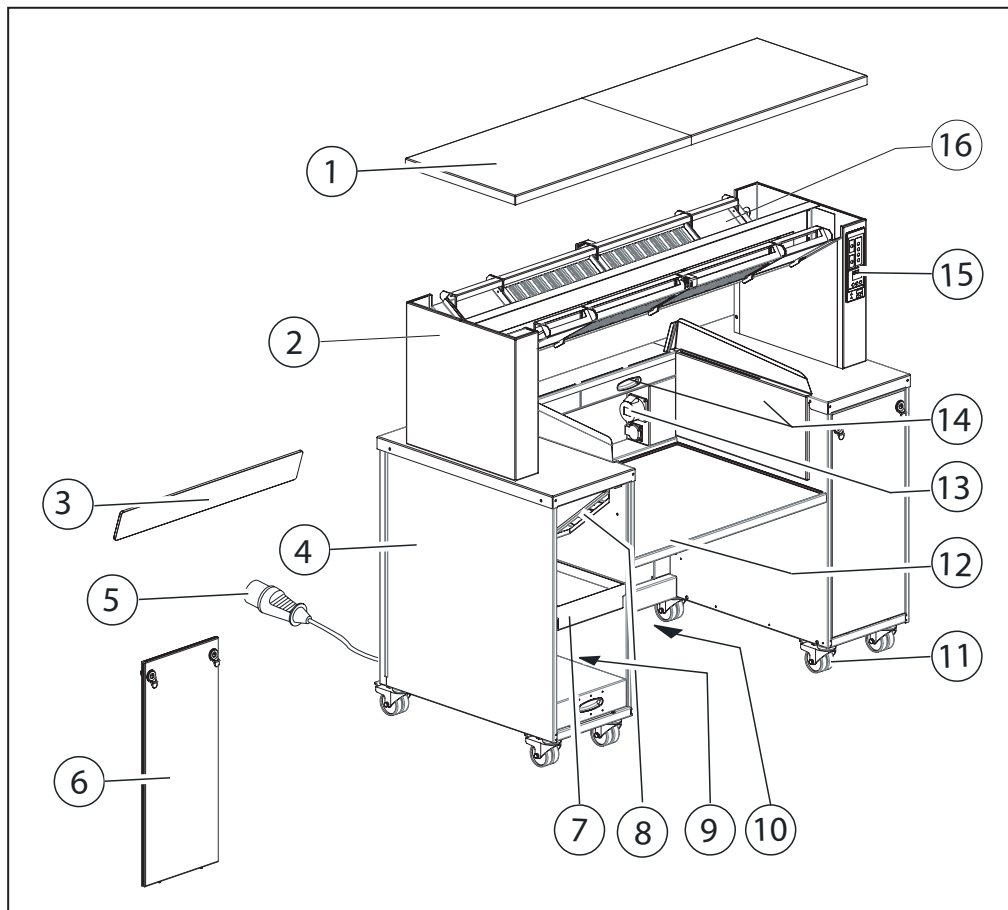
- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах. Не рвите и не режьте упаковку!
- Проверьте комплект поставки.
- Удалите со станции защитную пленку (если имеется).

Утилизация упаковочного материала

- ☞ Упаковка изготовлена из пригодных для переработки и вторичного использования материалов.
- Сдавайте упаковочный материал на вторичную переработку с соблюдением правил охраны окружающей среды и в соответствии с действующими установленными законами требованиями.

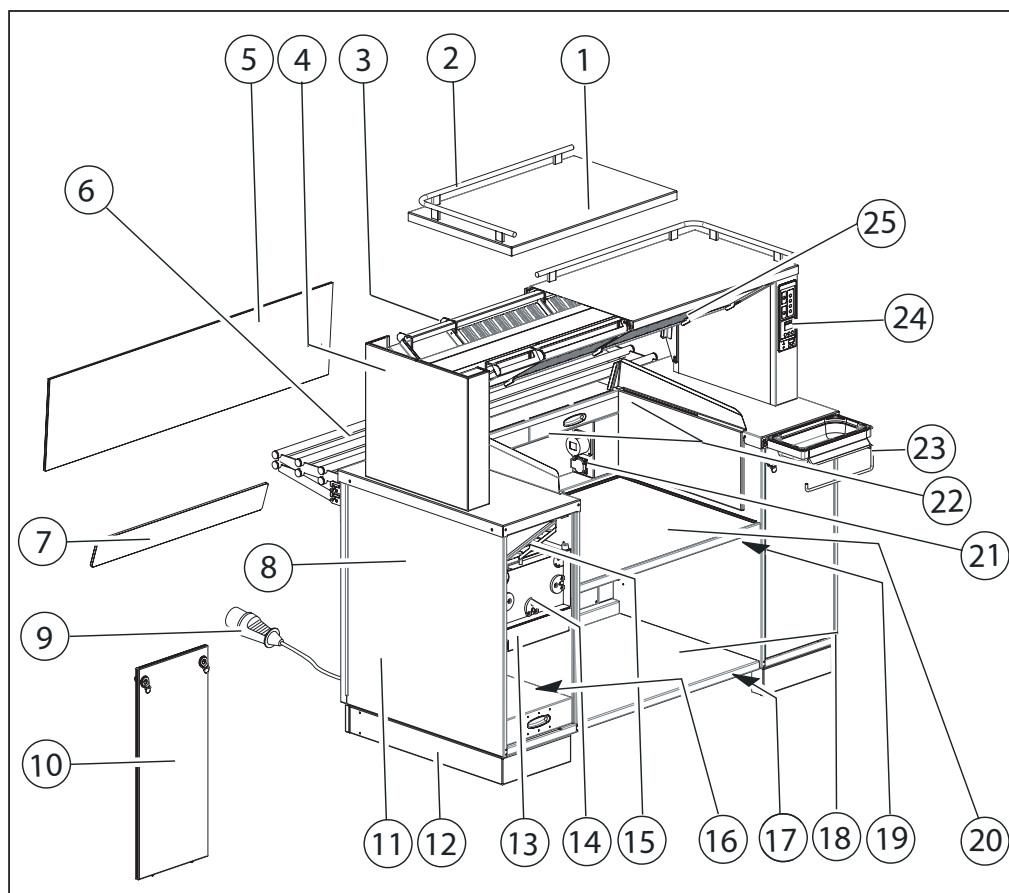
Обзор

Варочная станция Стандартное исполнение станции – COOK classic



- (1) Крышка вытяжного моста (из двух частей)
- (2) Вытяжной канал
- (3) Защита от брызг из однослойного безопасного стекла ESG
- (4) Фильтровальная камера удаления запахов
- (5) Сетевой провод с вилкой CEE
- (6) Крышка фильтровальной камеры удаления запахов
- (7) Угольный фильтр
- (8) Фильтрующий элемент
- (9) Вентилятор
- (10) Подключение выравнивания потенциалов (в нижней части станции)
- (11) Поворотное колесо с фиксатором
- (12) Установочная полка
- (13) Розетки для электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов
- (14) Дефлекторы
- (15) Электронная система управления B.PRO Control
- (16) Жировые фильтры/заглушки со встроенным поддоном для сбора жира

Исполнение станции с оптимальными принадлежностями – COOK classic



- (1) Крышка вытяжного моста (из нескольких частей)
- (2) Галерея (из нескольких частей) с продольной стороны и с торцевых сторон (опция)
- (3) Жировые фильтры/заглушки со встроенным поддоном для сбора жира
- (4) Вытяжной канал
- (5) Брызгозащита (опция)
- (6) Направляющие для подносов, откидные (опция)
- (7) Защита от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG)
- (8) Фильтровальная камера удаления запахов
- (9) Сетевой провод с вилкой CEE
- (10) Крышка фильтровальной камеры удаления запахов
- (11) Облицовочные панели с продольной стороны и с торцевых сторон (опция)
- (12) Цокольная планка со стороны клиентов
- (13) Угольный фильтр
- (14) ION TEC (опция)
- (15) Фильтрующий элемент
- (16) Вентилятор
- (17) Подключение выравнивания потенциалов (в нижней части станции)
- (18) Нижняя полка (опция)
- (19) Дополнительные розетки с заземляющим контактом (опция)
- (20) [Component not described in text]
- (21) [Component not described in text]
- (22) [Component not described in text]
- (23) [Component not described in text]
- (24) [Component not described in text]
- (25) [Component not described in text]

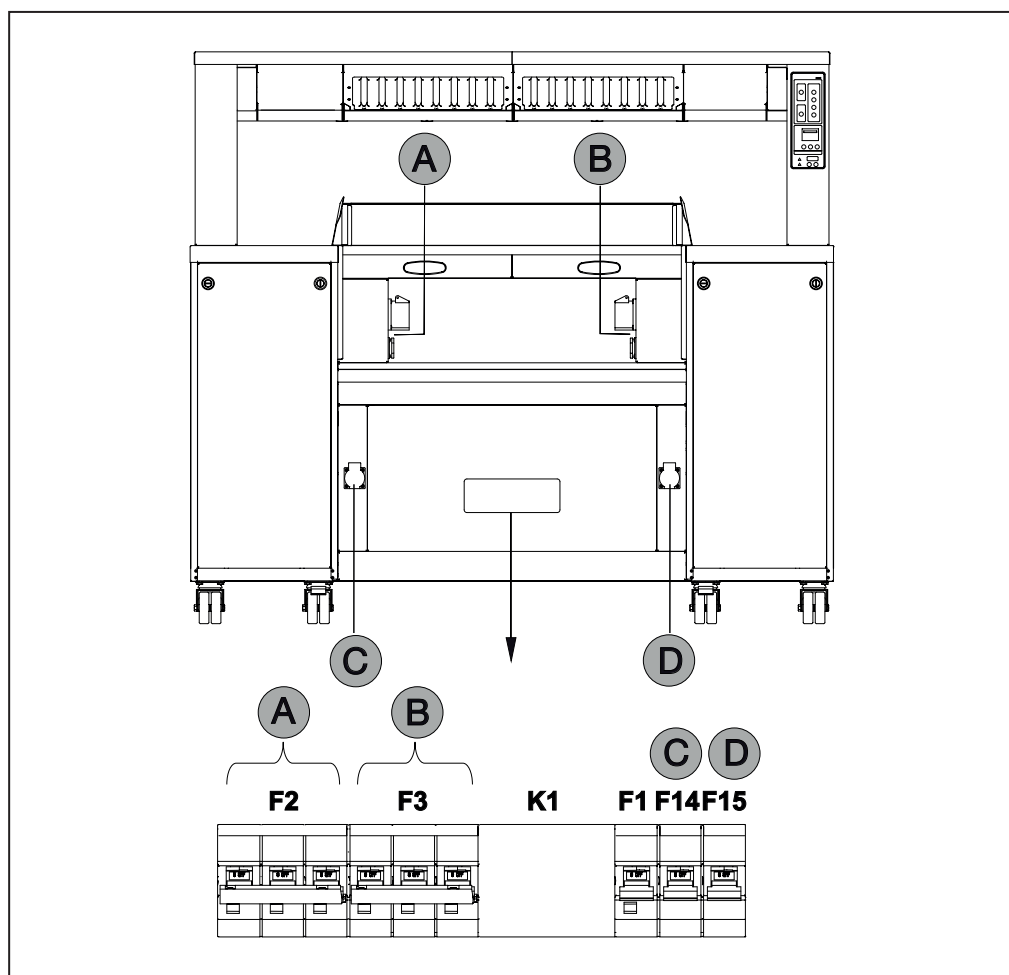
- (20) Установочная полка
- (21) Розетки для электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов
- (22) Дефлекторы
- (23) Многофункциональная рамка со скобой (опция)
- (24) Электронная система управления B.PRO Control
- (25) Светодиодная подсветка (опция)

Назначение автоматических выключателей

Для защиты электрооборудования (розеток электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов, вентиляторов, светодиодной подсветки, ION TEC, дополнительных розеток) установлены автоматические выключатели. Автоматические выключатели находятся под установочной полкой и защищены от брызг воды откидным окошком с уплотнением.

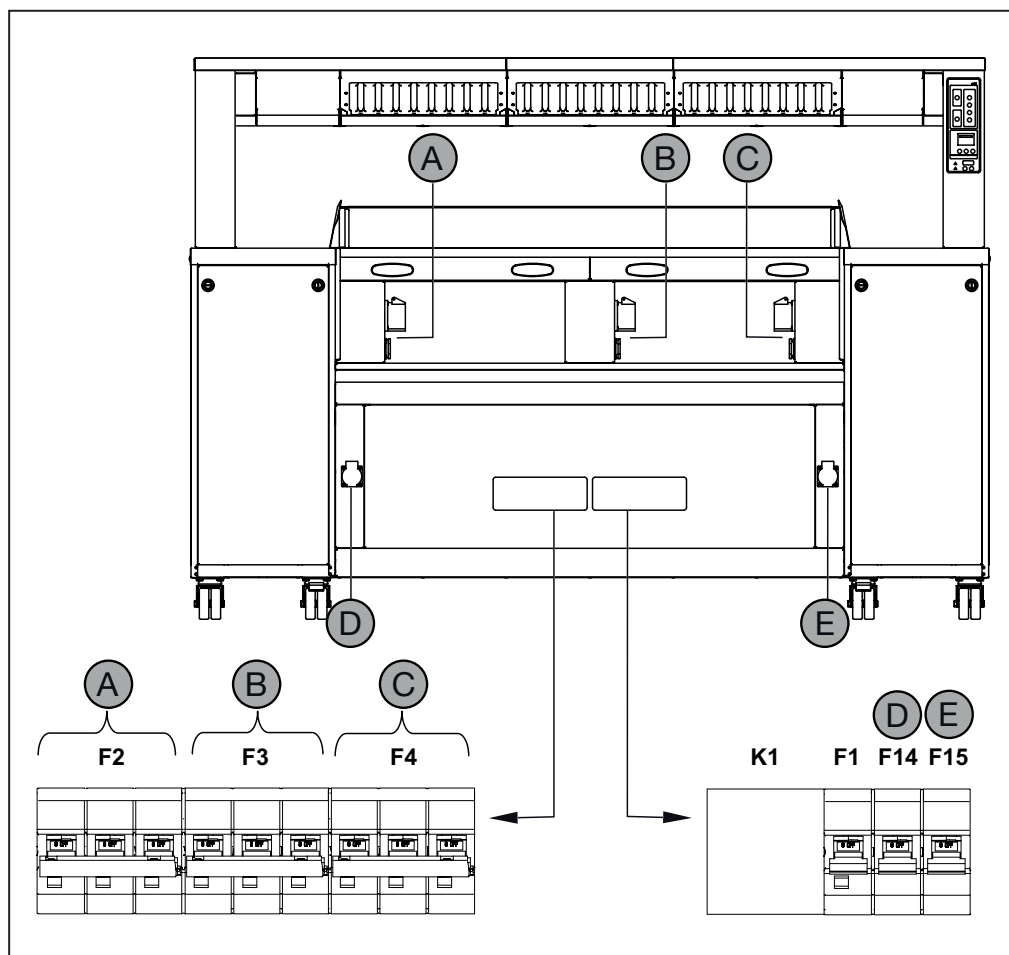
☞ На следующих рисунках показано соответствие автоматических выключателей электрическому оборудованию станции.

Исполнение станции COOK classic 2.1



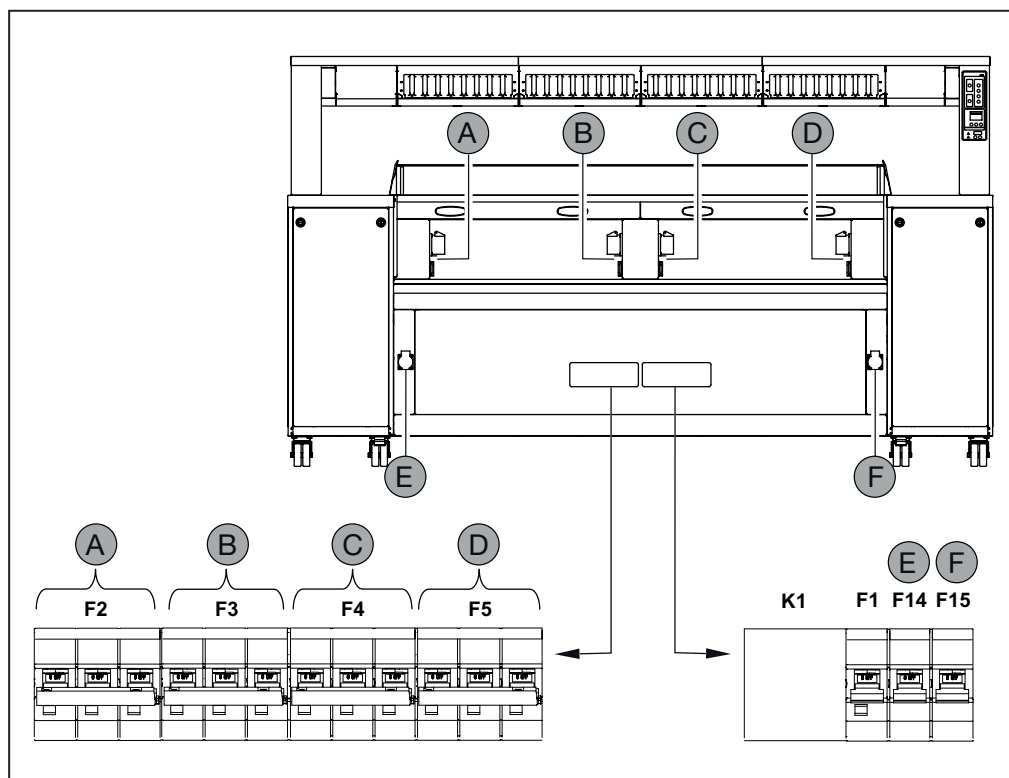
- (1) F1: защита станции (вытяжка, вентиляторы, электронная система управления B.PRO Control, ION TEC (опция), светодиодная подсветка (опция))
- (2) F2: защита розеток, позиция A
- (3) F3: защита розеток, позиция B
- (4) F14: защита розетки с заземляющим контактом, позиция C (опция)
- (5) F15: защита розетки с заземляющим контактом, позиция D (опция)

Исполнение станции COOK classic 3.1



- (1) F1: защита станции (вытяжка, вентиляторы, электронная система управления B.PRO Control, ION TEC (опция), светодиодная подсветка (опция))
- (2) F2: защита розеток, позиция A
- (3) F3: защита розеток, позиция B
- (4) F4: защита розеток, позиция C
- (5) F14: защита розетки с заземляющим контактом, позиция D (опция)
- (6) F15: защита розетки с заземляющим контактом, позиция E (опция)

Исполнение станции COOK classic 4.1



- (1) F1: защита станции (вытяжка, вентиляторы, электронная система управления B.PRO Control, ION TEC (опция), светодиодная подсветка (опция))
- (2) F2: защита розеток, позиция A
- (3) F3: защита розеток, позиция B
- (4) F4: защита розеток, позиция C
- (5) F5: защита розеток, позиция D
- (6) F14: защита розетки с заземляющим контактом, позиция E (опция)
- (7) F15: защита розетки с заземляющим контактом, позиция F (опция)

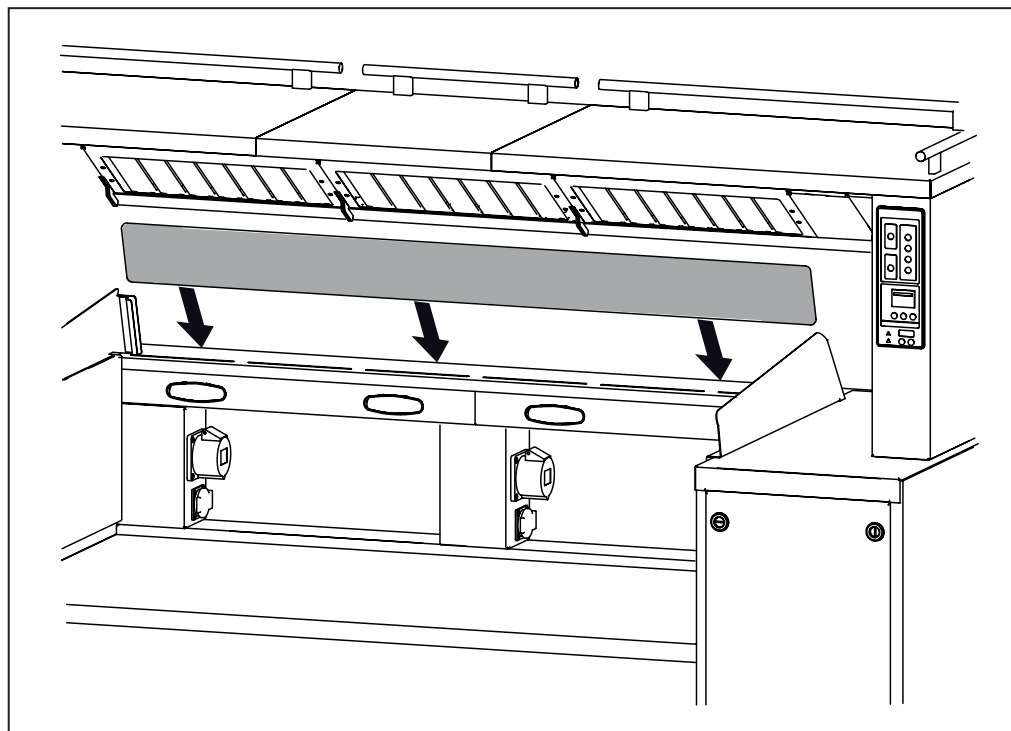
Ввод в эксплуатацию

Условия эксплуатации

- ✓ Станция сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
- ✓ На станции нет известных дефектов или видимых повреждений
- ✓ Защитные пленки удалены
- ✓ Станция стоит в устойчивом положении
- ✓ В помещении имеется вентиляция
- ✓ Окружающая среда без сквозняков
- ✓ Мощность оборудования на кухне меньше 25 кВт

Установка защиты от брызг

- ☞ После получения станции сначала установите прилагаемую отдельно панель защиты от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG).
- ☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлена защита от брызг.
- Вставьте защиту от брызг в крепления на боковых дефлекторах.



Первая чистка

- ☞ После получения станции нужно выполнить ее первую чистку.
- Полностью удалите картон, защитные слои бумаги, пленку и липкую ленту.
- Очистите поверхности подходящими чистящими средствами.
- ☞ Глава „Чистка и уход“

Выбор места установки



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира в результате срабатывания спринклерных систем

Если станция установлена в помещении, оборудованном спринклерной системой пожаротушения, то эта система может сработать от восходящих испарений, дыма или паров, образующихся при приготовлении пищи. При попадании воды в горячий жир или масло в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и/или серьезному повреждению оборудования.

- Примите необходимые меры при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой, например:
 - Применяйте в спринклерной системе специальные средства для тушения горящих жиров и масел.
 - При использовании воды как тушащего средства закрывайте спринклеры во время работы варочной станции или установите защитные щитки.
- Никогда не эксплуатируйте станцию в помещениях, оборудованных неподходящей спринклерной системой.

В любом случае настоятельно рекомендуется при эксплуатации станции в помещении со спринклерной системой связаться с компетентными специализированными организациями (пожарной охраной, страховой компанией, профессиональным объединением) и вместе разработать необходимые мероприятия.



Предупреждение!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за разбрызгивания или возгорания жира во время дождя

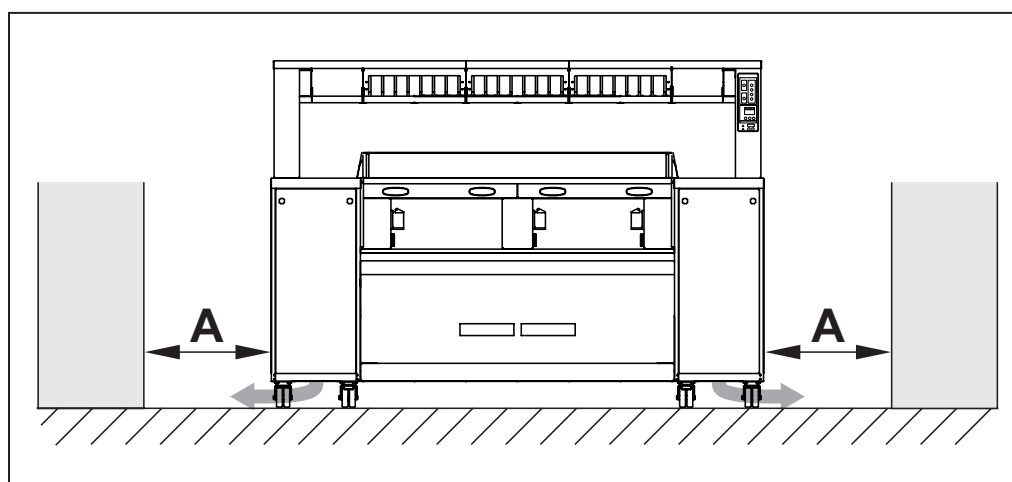
При попадании воды в горячий жир в худшем случае может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и при критических погодных условиях (например, во время грозы).

- ☞ Эксплуатация станции разрешается только на ровном, прочном основании.
- ☞ При выборе места установки необходимо обеспечить достаточное освещение.
- ☞ Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от станции не находились горючие материалы.
- ☞ При выборе места установки станции обратите внимание на то, чтобы не перекрывался выход воздуха из нижней части фильтровальной камеры, так как в ином случае вытяжка паров будет работать неправильно.
- ☞ Образующаяся при приготовлении пищи влага выводится вместе с отходящим воздухом из фильтровальной камеры удаления запахов. При большом выходе влаги и низкой температуре пола, под фильтровальной камерой возможно образование конденсата.

Установка рядом с боковыми ограничениями до пола

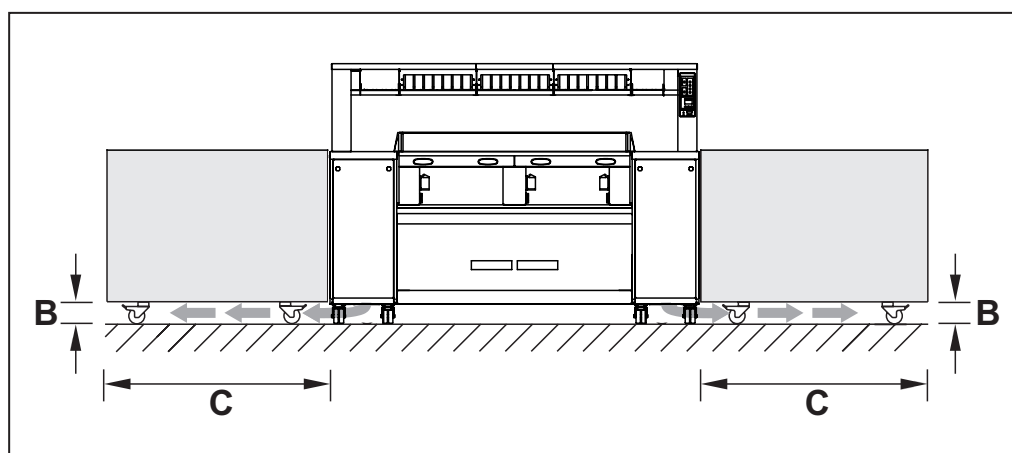
☞ При установке станции рядом с ограничениями, доходящими до пола (например, стены или прилавков-ниша с цокольной панелью), соблюдайте минимальные боковые расстояния 400 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки. Это правило распространяется на все станции, независимо от их исполнения и наличия облицовки со стороны клиентов.



Расстояние A: ≥ 400 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки

Установка между модулями

☞ При установке станции между другими модулями воздух отводится в сторону, под эти модули. Чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки, требуется свободное пространство с минимальной высотой 100 мм и минимальной длиной 1400 мм. При необходимости снимите цокольные панели соседних модулей (в т.ч. перфорированные). Это правило распространяется на все станции, независимо от их исполнения и наличия облицовки со стороны клиентов.



Расстояние B: ≥ 100 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки

Расстояние C: ≥ 1400 мм, чтобы обеспечить максимальную мощность вытяжки

Установка станции

☞ Устойчивое положение обеспечивается, если выполнено следующее:

- Место, предусмотренное для станции, должно быть ровным и должно обеспечивать горизонтальное положение станции.
- Если станция на колесах, то застопорите их фиксаторами.
- Если станция стоит на ножках, то выставьте ее в горизонтальное положение и отрегулируйте ножки так, чтобы станция стояла прочно и не качалась.

- Установите станцию на предусмотренное для нее место и обеспечьте ее устойчивое положение.

☞ Подраздел „Перемещение станции на новое место“

☞ Подраздел „Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям“

Исполнение станции с фиксаторами колес

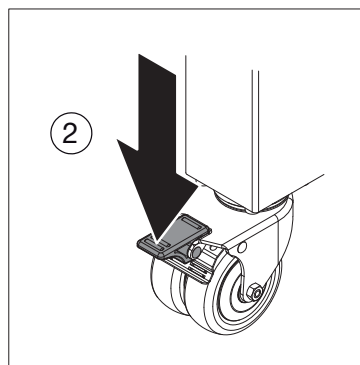
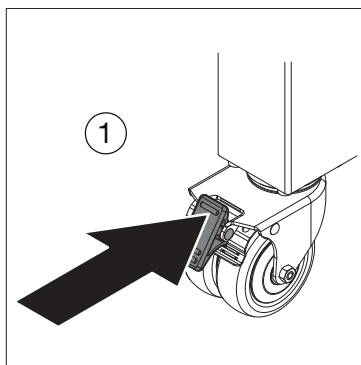


Осторожно!

Опасность защемления конечностей

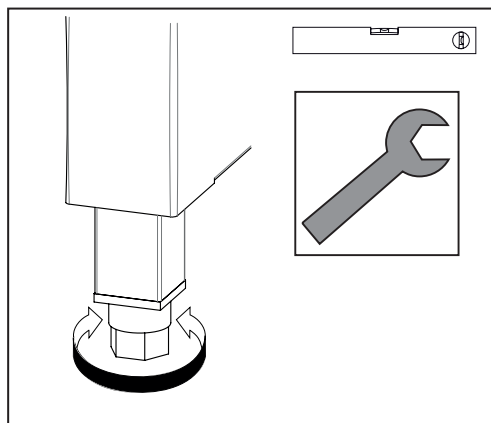
При перемещении модулей возможно защемление конечностей и травмирование людей. Из-за большого веса станции, при перемещении одним человеком существует опасность, что ее не удастся достаточно быстро затормозить.

- Всегда передвигайте станцию двумя руками за столешницу.
- Следите за тем, чтобы не зажать руки между станцией и стенами или другими предметами (например, шкафами).



- Отпустите фиксаторы колес (1).
- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

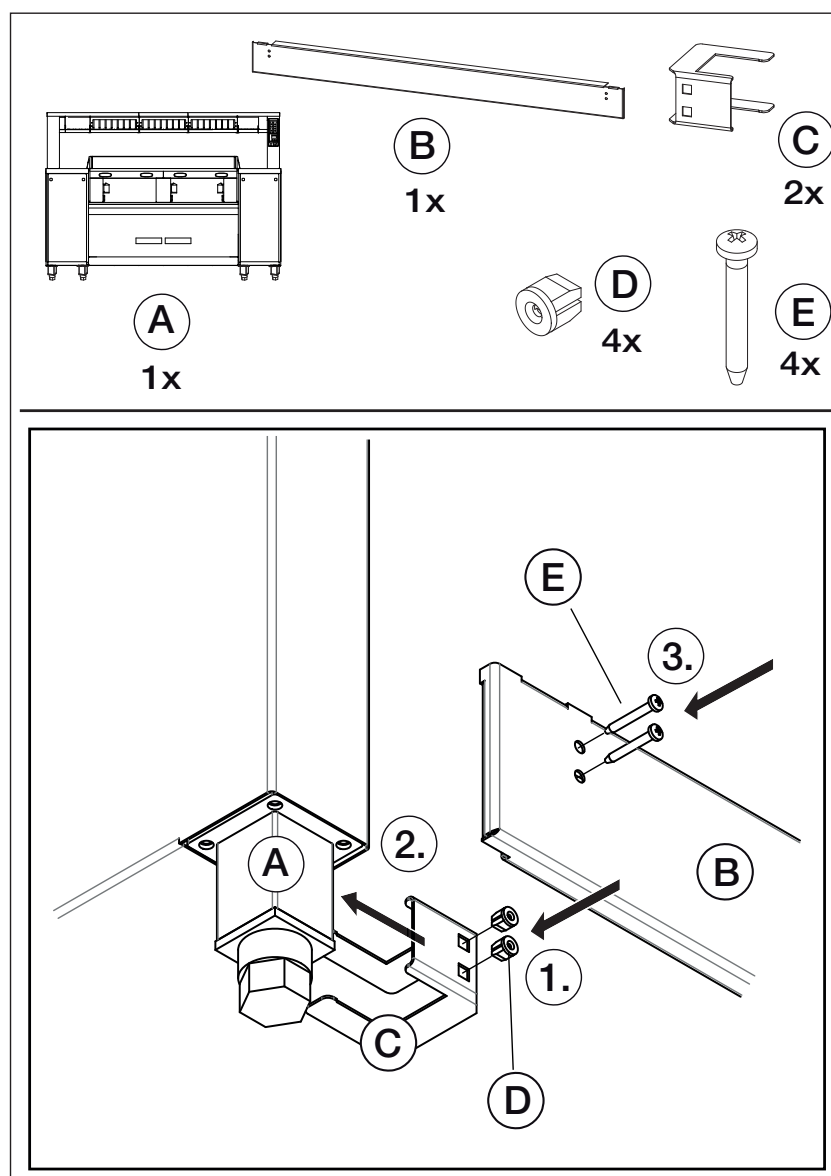
Исполнение станции с опорными ножками



- Установите станцию на предусмотренное для нее место.
- Отрегулируйте высоту модуля ножками и выровняйте его горизонтально, так чтобы он стоял прочно и не качался.

Установка/снятие цокольных планок

- ☞ Смонтируйте цокольные планки в соответствии со следующим чертежом. Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.
- ☞ Смонтируйте все цокольные планки на противоположной стороне.



- Вставьте закладные гайки "D" в крепление "C" (1).
- Наденьте крепление "C" над опорной ножкой "A" (2).
- Закрепите цокольные планки "B" винтами "E", для чего заверните их в закладные гайки "D" в креплении "C" (3).
- Так же закрепите все другие цокольные планки.

Подключение станции к электросети

- ☞ В нижней части станции находится подключение выравнивания потенциалов. Соедините друг с другом совместно работающее оборудование через выравнивание потенциалов в соответствии с требованиями, действующими в стране, где эксплуатируется станция.
- ✓ Станция находится в выключенном состоянии



Опасность!

Опасность поражения электрическим током

Короткое замыкание в установленном в станцию стороннем устройстве (например, из-за нагрева провода подключения к сети) при прикосновении к устройству может привести к удару электрическим током.

- Подключайте станцию только к сетевой розетке с устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО А).



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

Возможно повреждение электрики станции, если она не рассчитана на напряжение или частоту местной электросети.

- Перед подключением удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции и розетки

Если подключенные сторонние устройства в станции не выключить, перед тем как вставить вилку подключения к сети в розетку или вынуть ее из розетки, то возможно повреждение электрики станции и сетевой розетки.

- Перед подключением станции к электросети убедитесь, что все сторонние устройства в станции выключены.

- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.

Мигает светодиод кнопки "включения/выключения станции". Станция находится в состоянии ожидания.

Подключение сторонних устройств

- ① В установочную нишу можно поставить до 2 (COOK classic 2.1), до 3 (COOK classic 3.1) или до 4 (COOK classic 4.1) электрических настольных варочных или подогревающих аппаратов с растровым шагом 400 мм.
- ① При подключенной мобильной варочной станции COOK classic на розетках постоянно имеется напряжение. Розетки нельзя отключить отдельно.
- ① При подключенной мобильной варочной станции COOK classic на дополнительных розетках (опция) постоянно имеется напряжение. Розетки нельзя отключить отдельно.

- ☞ Соблюдайте правила и выполняйте требования при подключении вспомогательных электрических кухонных приборов.
 - ☞ Не прокладывайте сетевой провод по нагреваемым элементам индукционной плиты.
 - ☞ Не заземляйте сетевой провод, не переламывайте его и не прокладывайте через острые кромки.
 - ☞ В нижней части станции находится подключение выравнивания потенциалов. Соедините друг с другом совместно работающее оборудование через выравнивание потенциалов в соответствии с требованиями, действующими в стране, где эксплуатируется станция.
 - ☞ Максимальная мощность розеток для подключения сторонних устройств зависит от исполнения мобильной варочной станции COOK classic. Точные значения приведены в технических характеристиках.
 - ↳ Подраздел „Технические характеристики“
 - ☞ Запрещается работа вместе с варочной станцией COOK classic сторонних устройств, работающих на газе.
 - ☞ Запрещается работа вместе с варочной станцией COOK classic сторонних устройств, при работе которых образуется открытое пламя.
 - ☞ Высота сторонних устройств, расположенных на установочной полке, не должна превышать 300 мм. Более высокие устройства могут отрицательно влиять на поток воздуха из сопел дефлекторов.
- ✓ Напряжение, частота сети и потребляемая мощность сторонних устройств соответствуют параметрам, указанным в разделе „Технические характеристики“



Опасность!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за разбрызгивания жира

Если рядом с варочными аппаратами, наполняемыми водой (например, с мармитами или аппаратами для варки макарон), работают фритюрницы, то вода может попасть в горячий жир. В худшем случае в результате этого может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Никогда не допускайте работу фритюрниц рядом с варочными аппаратами, наполняемыми водой (например, с мармитами или аппаратами для варки макарон).



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

Если сторонние устройства не рассчитаны на напряжение или частоту сети, с которыми работает варочная станция COOK classic, то возможно повреждение электрики станции и сторонних устройств.

- Перед подключением убедитесь в том, что указанные на заводской табличке стороннего устройства напряжение и частота совпадают с соответствующими параметрами розетки варочной станции COOK classic.
-



Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции и розетки

Если перед тем, как вставить вилку подключения к сети в розетку или вынуть из неё, не выключены вытяжка и сторонние устройства, то возможно повреждение электрики станции и сетевая розетка (расплавление контактов вилки и/или розетки).

- Перед подключением станции к электросети убедитесь в том, что сторонние устройства, в частности, электрические настольные варочные и подогревающие аппараты, выключены.
-



Осторожно!

Возможно повреждение электрики и розеток станции

Если на подключенной варочной станции COOK classic вставить вилку сетевого провода стороннего устройства в розетку станции или вынуть ее из розетки при невыключенном стороннем устройстве, то возможно повреждение электрики станции и стороннего устройства (расплавление контактов вилки и/или розетки).

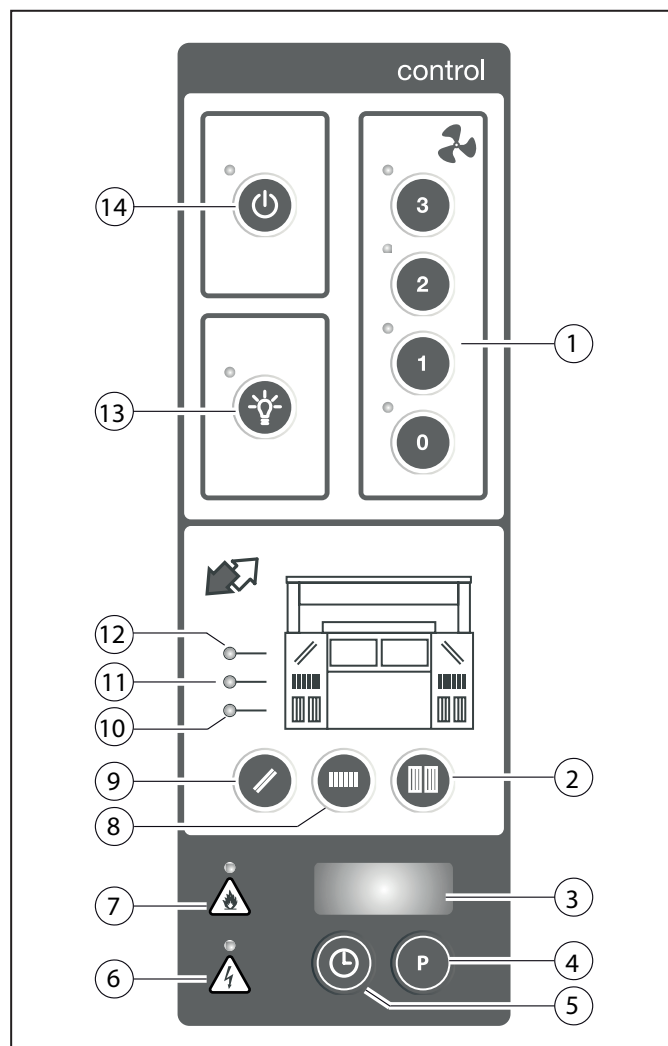
- Следите за тем, чтобы сторонние устройства, в частности, электрические настольные варочные и подогревающие аппараты были выключены при подключении.
-

- Поставьте варочный или подогревающий аппарат в установочную нишу и подключите его к розетке мобильной варочной станции COOK classic.
- При необходимости подключите другие сторонние устройства.
- При необходимости подсоедините выравнивание потенциалов.

Обслуживание и эксплуатация

Электронная система управления B.PRO Control

Электронная система управления B.PRO Control имеет следующие функции:



- (1) Уровни мощности вентиляторов
- (2) Подтверждение замены угольных фильтров
- (3) Дисплей (показ различной информации)
- (4) Выбор программы
- (5) Счетчик часов работы
- (6) Индикатор неправильной работы ION TEC (опция)
- (7) Индикатор контроля температуры (>+60 °C)
- (8) Подтверждение очистки ION TEC (опция)
- (9) Подтверждение замены синтетических фильтров, очистки жировых фильтров
- (10) Индикатор необходимости замены угольных фильтров
- (11) Индикатор необходимости чистки ION TEC (опция)
- (12) Индикатор необходимости замены синтетических фильтров, чистки жировых фильтров
- (13) Включение/выключение светодиодной подсветки (опция)
- (14) Включение/выключение станции

Пояснение кнопок управления



Включение/выключение станции

- ❗ При включении станции включаются также розетки для электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов.
- Включите/выключите станцию или переключите в режим ожидания.



Осторожно!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за самопроизвольного включения сторонних устройств

Если при включении варочной станции COOK classic имеются подключенные и включенные сторонние устройства, то они могут непреднамеренно включиться, что может привести к травмам и к повреждению оборудования.

- Перед включением станции убедитесь в том, что подключенные сторонние устройства выключены.



Осторожно!

Высокая концентрация озона на станциях с ION TEC (опция)

Если станция длительное время эксплуатируется "на холостом ходу" (без образования паров), то это может привести к повышению концентрации озона и к раздражению дыхательных путей.

- Если вы почувствовали наличие озона, то выключите станцию, обеспечьте хорошую вентиляцию и не менее чем на 30 минут покиньте помещение.



Уровни мощности вентиляторов

- ❗ Если на станции имеется система ION TEC (опция), то она автоматически при включении вентиляторов.
- Выберите кнопками 1 – 3 нужный уровень мощности вентиляторов.
- Кнопка 0 выключает вентиляторы.



Включение/выключение светодиодной подсветки (опция)

- Включите/выключите подсветку.



Индикатор необходимости замены синтетических фильтров, чистки жировых фильтров

- ❗ Светодиодный индикатор горит оранжевым светом, когда требуется замена синтетических фильтров и чистка жировых фильтров.

☞ Если **горит светодиод**:

- Замените синтетический фильтр, затем для подтверждения нажмите кнопку 9 и держите нажатой 5 секунд.

Индикатор гаснет, срок службы фильтров сбрасывается.

- Очистите жировые фильтры, затем для подтверждения нажмите кнопку 9 и держите нажатой 5 секунд.

Индикатор гаснет, срок службы фильтров сбрасывается.

☞ Для запроса **оставшегося времени** до следующей замены фильтров:

- Нажмите кнопку 9.

В течение 5 секунд будет показано время до следующей замены фильтров.

Индикатор необходимости чистки ION TEC (опция)



Предупреждение!

Возможно поражение электрическим током от ION TEC (опция)

Система ION TEC работает с высоким напряжением (принцип "пастбищной изгороди"). Из-за электрического заряда, на ION TEC после выключения станции может оставаться напряжение.

- Подождите не менее 1 минуты после выключения станции. Только после этого открывайте фильтровальную камеру удаления запахов.



Осторожно!

Высокая концентрация озона на станциях с ION TEC (опция)

Если станция работает с неправильно установленным угольным фильтром или без него, то это ведет к повышению концентрации озона и, как следствие, к раздражению дыхательных путей.

- Если вы почувствовали наличие озона, то выключите станцию, обеспечьте хорошую вентиляцию и не менее чем на 30 минут покиньте помещение.

❗ Светодиодный индикатор горит оранжевым светом, когда требуется чистка ION TEC.



☞ Если **горит светодиод**:

- Очистите ION TEC, затем для подтверждения нажмите кнопку 8 и держите нажатой 5 секунд.

Индикатор гаснет, срок службы фильтров сбрасывается.

☞ Для запроса **оставшегося времени** до следующей замены фильтров:

- Нажмите кнопку 8.

В течение 5 секунд будет показано время до следующей замены фильтров.



Индикатор необходимости замены угольных фильтров

❶ Светодиодный индикатор горит оранжевым светом, когда требуется замена угольных фильтров.

☞ Если **горит светодиод**:

■ Замените угольные фильтры, затем нажмите кнопку 2 и держите нажатой 5 секунд для подтверждения замены. Индикатор гаснет, срок службы фильтров сбрасывается.

☞ Для запроса оставшегося времени до следующей замены фильтров:

■ Нажмите кнопку 2.

В течение 5 секунд будет показано время до следующей замены фильтров.



Индикатор контроля температуры (>+60 °C)

❶ Индикатор (7) мигает красным светом, если датчики в вытяжных каналах измерили температуру >60 °C.

❶ После срабатывания системы контроля температуры вытяжка и подключенные электрические настольные варочные и подогревающие аппараты выключаются.

■ После охлаждения станции выполните сброс электронной системы управления B.PRO Control, для чего выключите и включите ее.

■ Обязательно осмотрите все фильтры, вытяжной мост, вытяжные каналы, фильтровальные камеры и вентиляторы с целью выявления повреждений и образования нагара.

■ Перед следующим включением станции уполномоченные специалисты должны устранить все повреждения.



Индикатор неправильной работы ION TEC (опция)

❶ Индикатор (6) горит красным светом, если ION TEC работает неправильно.

■ Выключите и включите станцию.

■ Если индикатор через короткое время работы вновь загорается красным светом:

☞ Подраздел „Помощь при появлении проблем“

Дисплей (показ различной информации)

❶ На дисплее (3) при нажатии соответствующих кнопок показывается различная информация.



Выбор программы

❶ Кнопкой (4) можно выбрать следующие программы в зависимости от степени нагрузки:

- P1: лёгкая нагрузка
- P2: нормальная нагрузка
- P3: большая нагрузка
- P---: имитирующая программа

Для программ P1 – P3 заданы и сохранены различные сроки службы фильтров.

☞ Подраздел „Интервалы замены/чистки фильтров“

- Держите кнопку нажатой в течение 3 секунд. На дисплее появится и будет мигать предустановленная программа (P1, P2, P3, P---).
- Нажатием кнопки выберите нужную программу на дисплее.
- Затем ещё раз нажмите кнопку и держите нажатой 3 секунды для подтверждения выбранной программы.



Счетчик часов работы

- Нажмите кнопку 5.
- На дисплее будут показаны часы работы станции.

Включение/выключение вытяжки

- ❗ Оба вентилятора в фильтровальных камерах включаются и выключаются одними и теми же кнопками (14+1). Работа вентиляторов по отдельности невозможна.
- ❗ При первом включении вытяжки в течение короткого времени из станции выдуваются с отходящим воздухом маленькие частицы активированного угля из угольного фильтра. Они скапливаются на полу под фильтровальной камерой. После транспортировки станции этот процесс может вновь повториться.



Осторожно!

Возможно ухудшение качества продуктов питания

Сбои в электропитании, неисправности и другие нарушения в работе станции могут ухудшить качество находящихся в ней продуктов питания.

- После снижения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания. При необходимости утилизируйте их.

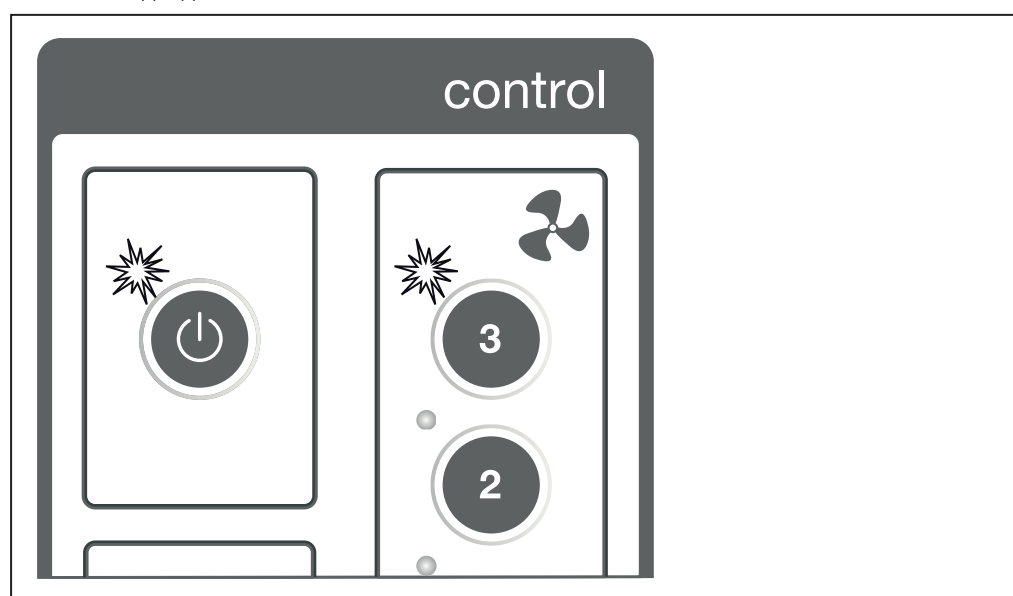
Включение вытяжки

✓ Станция подключена к электросети



- ▶ Включите станцию кнопкой "включения/выключения", после чего выбором необходимого уровня мощности вентиляторов включите вытяжку.

Возле кнопок "Включение/выключение станции" и "Уровень мощности вентилятора" горит синий светодиод.



Выбор уровня мощности вытяжки

Вытяжка имеет 4 уровня мощности:

- 0 = вытяжка выключена
- 1 = наименьший уровень мощности
- 2 = средний уровень мощности
- 3 = наибольший уровень мощности

- ▶ Кнопками "Уровень мощности вентиляторов" выберите нужный уровень.

Возле выбранной кнопки "Уровень мощности вентиляторов" загорается синий светодиодный индикатор.

Выключение вытяжки

- ▶ Выключите вытяжку кнопкой "Уровень мощности вентиляторов 0".

Возле знака "Уровень мощности вентиляторов" гаснет светодиодный индикатор.

Включение/выключение подсветки

Станция в исполнении со светодиодной подсветкой

❗ Подсветка предназначена для освещения зоны приготовления пищи.

Включение светодиодной подсветки

✓ Станция подключена к розетке

- Нажмите кнопку "включения/выключения светодиодной подсветки", чтобы включить подсветку.

Возле знака светодиодной подсветки загорается синий светодиодный индикатор.

Выключение светодиодной подсветки

- Нажмите кнопку "включения/выключения светодиодной подсветки", чтобы выключить подсветку.

Возле знака светодиодной подсветки гаснет синий светодиодный индикатор.

Вытяжка и фильтрация паров, образующихся при приготовлении пищи

❗ В станции осуществляется вытяжка и фильтрация паров, образующихся при приготовлении и подогреве пищи.

❗ Поглощение запахов зависит от различных условий: вида приготавливаемых блюд, количества выделяемых паров, содержания в парах жира и влаги, а также от загрязнения угольных фильтров.

☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены боковые и передние дефлекторы, защита от брызг и все фильтры (жировые/заглушки, синтетические/жировые, ION TEC (опция) и угольные фильтры).

☞ Для исправной работы вытяжки станция не должна подвергаться воздействию сквозняков.

☞ Периодичность замены/чистки фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. Визуально невозможно определить загрязнение фильтров.

☞ B.PRO рекомендует чистить или заменять фильтры, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.

☞ Подраздел „Интервалы замены/чистки фильтров“

☞ Эксплуатируйте электрические настольные варочные и подогревающие аппараты только с включенной вытяжкой мобильной варочной станции COOK classic.

☞ Не оставляйте работающую мобильную варочную станцию COOK classic с варочными аппаратами без присмотра.

☞ Не допускайте к станции детей.



Осторожно!

Высокая концентрация озона на станциях с ION TEC (опция)

Если станция длительное время эксплуатируется "на холостом ходу" (без образования паров), то это может привести к повышению концентрации озона и к раздражению дыхательных путей.

- Если вы почувствовали наличие озона, то выключите станцию, обеспечьте хорошую вентиляцию и не менее чем на 30 минут покиньте помещение.



Предупреждение!

Возможно поражение электрическим током от ION TEC (опция)

Система ION TEC работает с высоким напряжением (принцип "пастбищной изгороди"). Из-за электрического заряда, на ION TEC после выключения станции может оставаться напряжение.

- Подождите не менее 1 минуты после выключения станции. Только после этого открывайте фильтровальную камеру удаления запахов.



Опасность!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за разбрызгивания жира

Если рядом с варочными аппаратами, наполняемыми водой (например, с мармитами или аппаратами для варки макарон), работают фритюрницы, то вода может попасть в горячий жир. В худшем случае в результате этого может произойти выплескивание жира и его возгорание, которые ведут к тяжелым травмам и повреждению оборудования.

- Не допускайте работу фритюрниц рядом с варочными аппаратами, наполняемыми водой (например, с мармитами или аппаратами для варки макарон).
- Запрещается эксплуатировать станцию на открытом воздухе во время дождя и при критических погодных условиях (например, во время грозы).



Предупреждение!

Опасность возгорания

Если в станции отсасывается открытое пламя, которое возникает, например, при фламбировании блюд или при варке на открытом огне, то существует опасность воспламенения.

- Не допускать возникновения открытого пламени в установочной нише.



Осторожно!

Опасность подскользывания и опасность повреждения пола

Образующаяся при приготовлении пищи влага выводится вместе с отходящим воздухом из фильтровальной камеры удаления запахов. При большом выходе влаги и низкой температуре пола, под фильтровальной камерой возможно образование конденсата. В результате этого может возникнуть опасность подскользывания и опасность повреждения пола.

- Регулярно вытирайте конденсат на полу.

- Включите станцию и вытяжку и выберите нужный уровень мощности.

🔗 Подраздел „Включение/выключение вытяжки“

- Включите электрические настольные варочные и подогревающие аппараты.

Интервалы замены/чистки фильтров

Периодичность замены/чистки фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. Визуально невозможно определить загрязнение фильтров. B.PRO рекомендует чистить или заменять фильтры, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control. В программах заданы следующие интервалы:

Интервалы замены/чистки в отработанных часах

Программа	P1	P2	P3
Чистка фильтра ION TEC	200	150	100
Срок службы синтетического фильтра (без ION TEC)	25	20	15
Срок службы синтетического фильтра (с ION TEC)	25	20	15
Заменить угольный фильтр (без ION TEC)	500	400	300
Заменить угольный фильтр (с ION TEC)	2000	1600	1200

Включение станции после срабатывания датчиков температуры

- ① В вытяжных каналах имеются температурные датчики, измеряющие температуру всасываемых паров. Если температура в вытяжном канале превышает +60 °C, например, в результате всасывания открытого пламени, то в целях безопасности срабатывают датчики температуры. В результате этого режим вытяжки и подключенные электрические настольные варочные и подогревающие аппараты сразу же выключаются, чтобы не допустить серьезных повреждений оборудования. Выключение показано на пульте электронной системы управления B.PRO Control миганием "индикатора контроля температуры". Следующее включение станции возможно только по истечении времени охлаждения (до 30 минут).

- После охлаждения станции выполните сброс электронной системы управления B.PRO Control, для чего выключите и включите ее.
- Затем осмотрите все фильтры, вытяжной мост, вытяжной канал, фильтровальные камеры и вентиляторы с целью выявления повреждений и образования нагара.



Предупреждение!

Возможны травмы от огня

Если в жировом желобе или в жировых фильтрах/заглушках загорелся жир, то из-за внезапного доступа кислорода при поднятии крышки этот тлеющий огонь может вспыхнуть.

- Осторожно снимайте крышку вытяжного моста.

- Проверьте наличие нагара во внутреннем пространстве вытяжного моста, очистите и установите крышку.

Подраздел „Чистка вытяжного моста“

- Проверьте наличие нагара в вытяжном канале и очистите его.
- Снимите крышку фильтровальной камеры удаления запахов и демонтируйте вентилятор.
- Выньте оба фильтрующих элемента из фильтровальной камеры, проверьте наличие следов возгорания и повреждения синтетических фильтров.

Подраздел „Чистка фильтровальной камеры удаления запахов“

- При необходимости замените синтетические фильтры в фильтрующих элементах.
- Снимите вентиляторы, проверьте наличие остатков возгорания синтетического фильтра.
- При необходимости вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для чистки вентиляторов.

Подраздел „Ремонт“

- Вставьте фильтрующие элементы в направляющие фильтровальных камер.

Подраздел „Чистка фильтровальной камеры удаления запахов“

- Проверьте загрязнение угольных фильтров и при необходимости замените их.
- Очистите фильтровальные камеры.
- Установите крышки фильтровальных камер.
- Включите станцию.



Осторожно!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за самопроизвольного включения сторонних устройств

Если при включении варочной станции COOK classic имеются подключенные и включенные сторонние устройства, то они могут непреднамеренно включиться, что может привести к травмам и к повреждению оборудования.

- Перед включением станции убедитесь в том, что подключенные сторонние устройства выключены.

Возврат автоматических выключателей в исходное состояние

- ❗ Для защиты электрооборудования (розеток электрических настольных варочных и подогревающих аппаратов, вентиляторов, светодиодной подсветки, ION TEC, дополнительных розеток) установлены автоматические выключатели. Автоматические выключатели находятся под установочной полкой и защищены от брызг воды откидным окошком с уплотнением.



Предупреждение!

Удар электрическим током из-за неисправного откидного окошка

Автоматические выключатели защищены от брызг воды уплотненным откидным окошком. Если откидное окошко неправильно закрыто или повреждено, то влага или брызги воды от варочных аппаратов или при чистке могут попасть на находящиеся под напряжением детали.

- Если откидное окошко повреждено, то запрещается включать станцию. Свяжитесь с сервисной службой B.PRO.

☞ Назначение автоматических выключателей электрическому оборудованию мобильной варочной станции COOK classic 2.1/COOK classic 3.1 и COOK classic 4.1 показано на соответствующем рисунке.

🔗 Подраздел „Назначение автоматических выключателей“

- ☞ При перегрузке, т.е. если потребление тока превышает допустимую максимальную нагрузку, то срабатывает автоматический выключатель.
- ☞ Перед возвратом автоматического выключателя в исходное положение выньте вилки всех подключенных электрических устройств из розеток.
- ☞ По сработавшим автоматическим выключателям можно определить, какое электрическое устройство неисправно. Прежде чем снова включать станцию, это устройство должен проверить специалист-электрик.

✓ Причина перегрузки устранена

- Верните автоматические выключатели в исходное состояние.

Электропитание соответствующего электрического устройства вновь восстановлено.

Перемещение станции на новое место

- ✓ Станция выключена
- ✓ Сторонние устройства в станции выключены
- ✓ Правила техники безопасности при перемещении на другое место в главе о безопасности прочитаны



Осторожно!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за несоразмерной скорости

При перемещении станции с большой скоростью может не получиться ее вовремя затормозить. Станция может опрокинуться, нанести травмы и повредить оборудование.

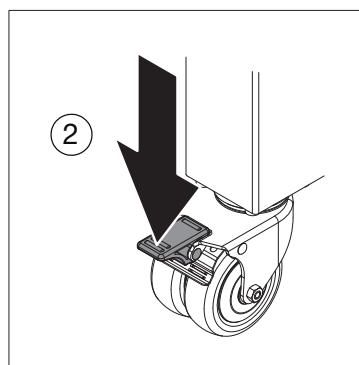
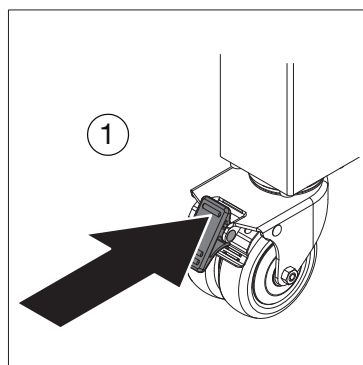
- Перемещайте станцию со скоростью не более 3 км/ч.
- Перемещайте станцию так, чтобы в любом случае ее можно было остановить.
- При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям передвигайте станцию вдвоем.

- Выньте вилку подключения к сети из розетки.

☞ Глава „Прекращение эксплуатации“

- Убедитесь в том, что на индукционной плите, на поверхностях для размещения предметов и на крышке вытяжного моста не находятся предметы, которые могут упасть.
- Сложите вниз направляющие для поддонов (опция).
- ☞ Подраздел „Складывание навесной конструкции вниз“
- Закрепите сетевую вилку с проводом на станции, чтобы не наехать на нее колесами.

Исполнение станции с колесами



- Отпустите фиксаторы колес (1).
- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям

✓ 2 человека

☞ Соблюдайте указания в подразделе „Перемещение станции на новое место“!



Предупреждение!

Возможно опрокидывание станции

При перемещении по наклонным поверхностям станция может опрокинуться.

- Никогда не перевозите станцию по поверхности (например, по рампе) с уклоном $>10^\circ$.



Предупреждение!

Недостаточное удерживающее действие фиксаторов колес

На рампах при определенных обстоятельствах не обеспечивается удерживающее действие фиксаторов колес. Станция может скатиться и травмировать людей.

- При установке станции на рампе застопорьте фиксаторы колес и дополнительно защитите ее от скатывания (например, подложите клинья).



Предупреждение!

Возможны травмы и повреждение оборудования из-за потери управляемости станции

Благодаря 8 поворотным колесам станция обладает хорошей маневренностью. Но при перемещении по рампам, выемкам или наклонным поверхностям станция может легко потерять управляемость.

- Осторожно передвигайте станцию по рампам, выемкам и наклонным поверхностям с привлечением 2-го человека (по одному с каждой стороны).



Осторожно!

Возможно повреждение станции при касании пола дном

При перемещении по наклонным поверхностям или рампам станция из-за небольшого дорожного просвета может коснуться пола, что может привести к повреждению станции и нарушению маневренности.

- Перевозите станцию по наклонным поверхностям и рампам на подходящих транспортных средствах (например, на подъемной тележке).
- При необходимости установите станцию на поддон и перевозите ее, приняв особые меры предосторожности (оградите опасную зону, привлечите дополнительный персонал).
- Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ.



Осторожно!

Возможно повреждение оборудования

Запрещается устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона вилочным погрузчиком. Это может привести к повреждению нижней части станции и причинить значительный ущерб.

- Всегда пользуйтесь необходимыми средствами индивидуальной защиты (защитными рукавицами и др.).
- Устанавливать станцию на поддон и снимать с поддона должны несколько человек.
- Соблюдайте соответствующие правила техники безопасности и пользуйтесь информацией о безопасном выполнении работ, а также соблюдайте национальные нормы и правила стран, где эксплуатируется оборудование.

- Сначала проверьте, можно ли безопасно перемещать станцию по рампе, выемкам и наклонным поверхностям.
- Снимите с установочной полки сторонние настольные варочные и подогревающие аппараты, так как они могут выпасть из станции.
- Осторожно передвигайте станцию по рампам, выемкам и наклонным поверхностям с привлечением 2-го человека (по одному с каждой стороны).

Раскладывание и фиксация направляющих для подносов



Предупреждение!

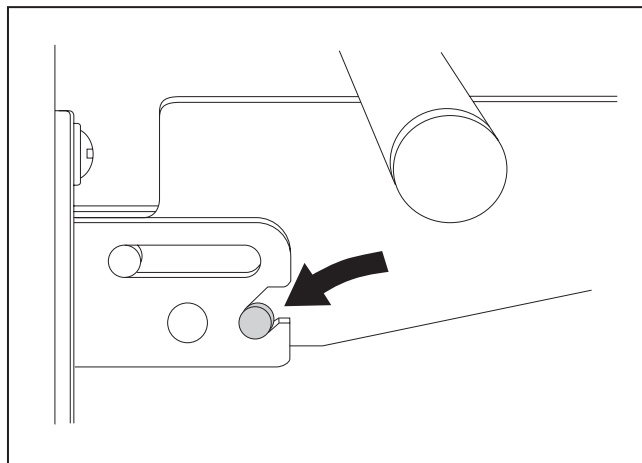
Опасность перегрузки

Перегрузка может привести к внезапному складыванию направляющих для подносов. Расположенные на ней предметы могут упасть и причинить травмы и повредить оборудование.

- Нагрузка на направляющие для подносов не должна превышать 25 кг.

- Поднимите навесную конструкцию немного выше горизонтального положения (примерно на 30°).

- Сдвиньте навесную конструкцию к станции наклонно вниз до защелкивания в обоих боковых стопорах.



- Еще раз проверьте, действительно ли навесная конструкция зафиксировалась в **обоих** стопорах, и при необходимости подправьте крепление.

Складывание навесной конструкции вниз

- Потяните навесную конструкцию от станции наклонно вверх, пока она не выйдет из боковых стопоров.
- Сложите навесную конструкцию вниз.

Прекращение эксплуатации

Выключение станции

✓ Станция подключена к розетке

- Выключите станцию кнопкой "включения/выключения".

Возле знака "включения/выключения станции" мигает светодиодный индикатор.

Станция находится в режиме ожидания.

- Выключите все подключенные сторонние устройства.
- Выньте вилку подключения к сети из розетки.
- Очистите станцию.

↪ Глава „Чистка и уход“

Помощь при появлении проблем

На все электрические компоненты (вентиляторы, светодиодную подсветку, розетки) не подается напряжение

Причина	Действия
Вилка подключения к сети вынута из розетки или неправильно вставлена в розетку.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку в розетку и проверьте, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. <p>➔ Глава „Ремонт“</p>
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электрика станции.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➔ Глава „Ремонт“</p>
Сработал автоматический выключатель F1.	<ul style="list-style-type: none"> Включите автоматический выключатель. При повторном срабатывании свяжитесь с сервисной службой.

Не работает один или оба вентилятора

Причина	Действия
Вынута из розетки или неправильно вставлена вилка подключения к сети одного или обоих вентиляторов.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилки подключения вентиляторов в розетки фильтровальных камер удаления запахов. <p>➔ Подраздел „Установка вентиляторов“</p>
Сработали датчики температуры.	<ul style="list-style-type: none"> Сбросить индикатор контроля температуры. <p>➔ Подраздел „Включение станции после срабатывания датчиков температуры“</p>
Неисправна электрика станции.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>➔ Глава „Ремонт“</p>

Недостаточная мощность вытяжки или вытяжка работает с одной стороны

Причина	Действия
Станция подвергается действию сквозняков.	<ul style="list-style-type: none"> Устраните причину сквозняков. – или – Измените место расположения станции.
Выбрана низкая мощность вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"> Выберите более высокий уровень мощности. <p>➔ Подраздел „Выбор уровня мощности вытяжки“</p>

Причина	Действия
Загрязнён жировой фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Очистите жировой фильтр. <p>➞ Подраздел „Чистка крышек, жировых фильтров/заглушек, рамы вытяжного моста и вытяжных каналов“</p>
Загрязнён синтетический фильтр.	<ul style="list-style-type: none"> Очистите или замените синтетический фильтр. <p>➞ Подраздел "Снятие, разборка, чистка и сборка фильтрующего элемента с синтетическими и жировым фильтрами"</p>
Вынута или неправильно вставлена вилка подключения вентилятора.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку подключения вентилятора в розетку фильтровальной камеры удаления запахов. <p>➞ Подраздел „Установка вентиляторов“</p>
Отсутствует защита от брызг.	<ul style="list-style-type: none"> Установите защиту от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG). <p>➞ Подраздел „Установка защиты от брызг“</p>
Отсутствуют или неправильно установлены один или несколько дефлекторов.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте дефлекторы в установочной нише и при необходимости правильно установите их. <p>➞ Подраздел „Установка защиты от брызг и дефлекторов“</p>
Неправильно вставлены или отсутствуют один или оба фильтрующих элемента.	<ul style="list-style-type: none"> Исправьте положение фильтрующего элемента или замените его. <p>➞ Подраздел „Установка фильтрующего элемента с синтетическим и жировым фильтрами“</p>
Повреждено или отсутствует уплотнение одной или двух фильтровальных камер удаления запахов.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уплотнение, замените при необходимости. <p>➞ Подраздел „Проверка уплотнений крышки фильтровальной камеры удаления запахов“</p>
Загрязнен фильтр ION TEC.	<ul style="list-style-type: none"> Очистить фильтр ION TEC. <p>➞ Подраздел „Демонтаж и чистка ION TEC (опция)“</p>
Неправильно установлены или отсутствуют один или оба угольных фильтра.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, имеется ли в каждой фильтровальной камере угольный фильтр и правильно ли он установлен. <p>➞ Подраздел „Замена угольных фильтров“</p>
Загрязнены один или оба угольных фильтра.	<ul style="list-style-type: none"> Замените угольные фильтры. <p>➞ Подраздел „Демонтаж угольного фильтра“</p>
Установлен только один вентилятор (например, после чистки).	<ul style="list-style-type: none"> Установите второй вентилятор. <p>➞ Подраздел „Установка вентиляторов“</p>

Причина	Действия
Неисправен вентилятор.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте поток воздуха снизу фильтровальной камеры удаления запахов. Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены неисправного вентилятора. <p>↪ Глава „Ремонт“</p>

Ухудшилось поглощение запахов

Причина	Действия
Недостаточная чистка станции.	<ul style="list-style-type: none"> Регулярно выполняйте чистку станции согласно инструкциям. <p>↪ Глава „Чистка и уход“</p>
Отсутствуют или загрязнены один или оба синтетических фильтра.	<ul style="list-style-type: none"> Установите или замените синтетические фильтры. <p>↪ „Снятие, разборка, чистка и сборка фильтрующего элемента с синтетическими и жировым фильтрами“</p>
Неправильно установлены или отсутствуют один или оба угольных фильтра.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, имеется ли в каждой фильтровальной камере угольный фильтр и правильно ли он установлен. <p>↪ Подраздел „Замена угольных фильтров“</p>
Загрязнены один или оба угольных фильтра.	<ul style="list-style-type: none"> Замените оба угольных фильтра. <p>↪ Подраздел „Демонтаж угольного фильтра“</p>
Загрязнен фильтр ION TEC (опция).	<ul style="list-style-type: none"> Очистить фильтр ION TEC. <p>↪ Подраздел „Демонтаж и чистка ION TEC (опция)“</p>
Поврежден фильтр ION TEC (опция).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте наличие повреждений фильтра ION TEC. <p>↪ Подраздел „Демонтаж и чистка ION TEC (опция)“</p>

Вытяжка выключается, выключатель вкл/выкл включен, светодиодный индикатор работы не горит

Причина	Действия
Сработали защитные датчики температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выполните действия, необходимые для включения вытяжки. ➤ Подраздел „Включение станции после срабатывания датчиков температуры“ ■ При наличии видимых повреждений свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ➤ Глава „Ремонт“
Неисправность вентилятора или электрики станции.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ➤ Глава „Ремонт“
Сработал автоматический выключатель.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте сработавший автоматический выключатель и включите его. ➤ Подраздел „Назначение автоматических выключателей“ ➤ Подраздел „Возврат автоматических выключателей в исходное состояние“

Невозможно правильно установить крышку

Причина	Действия
Неправильно установлены жировые фильтры/заглушки.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте правильность установки жировых фильтров/заглушек. ➤ Подраздел „Установка жировых фильтров/заглушек и крышек вытяжного моста“
Согнута крышка или монтируемые детали.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ➤ Глава „Ремонт“

Внешние повреждения станции

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Прекратите эксплуатацию станции. ■ Не позволяйте другим лицам пользоваться станцией. ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ➤ Глава „Ремонт“

Не закрывается крышка
фильтровальной
камеры удаления
запахов

Причина	Действия
Станция стоит на неровной поверхности.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выровняйте станцию или установите на ровную поверхность.

Ощущение озона

Причина	Действия
Станция работает на "холостом ходу" (без образования паров).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите станцию. ■ Обеспечьте хорошую вентиляцию. ■ Покиньте помещение не менее чем на 30 минут.
Отсутствуют или неправильно смонтированы угольные фильтры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите станцию. ■ Обеспечьте хорошую вентиляцию. ■ Покиньте помещение не менее чем на 30 минут. ■ Проверьте угольный фильтр. ➔ Подраздел „Замена угольных фильтров“

Чистка и уход

Нержавеющая сталь

Нержавеющая сталь является особо коррозионностойкой гигиеничной сталью. Применяемая в настоящее время на B.PRO нержавеющая сталь (материал 1.4301) состоит в основном из железа, хрома и никеля.

Коррозионная стойкость нержавеющей стали обеспечивается так называемым пассивным слоем на поверхности металла, который образуется при контакте с кислородом и влагой. Поврежденный в результате механического воздействия пассивный слой восстанавливается сам при наличии достаточного количества кислорода и влаги на поверхности металла.

Пассивный слой может быть поврежден при воздействии специфических агрессивных сред. В низкой концентрации такие вещества (например, хлорид) содержатся в питьевой воде. Испарение воды может привести к критической концентрации веществ.

Отложения жира, извести, крахмала и яичного белка могут препятствовать образованию нового пассивного слоя.

Контакт следующих материалов с нержавеющей сталью также может вызвать коррозию:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды и др.), их соли, а также содержащие поваренную соль приправы
- Пары соляной кислоты, которые образуются при применении промышленных чистящих средств
- Контакт с другими металлами (например, сталью или чугуном)
- Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)

☞ Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха!

Для поддержания коррозионной стойкости не допускайте контакта с указанными выше материалами. Обязательно выполняйте следующие указания по чистке и уходу.

Периодичность чистки После каждого применения тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности из нержавеющей стали.



Осторожно!

Опасность возгорания

Загрязнения в фильтровальной камере удаления запахов в неблагоприятном случае могут загореться.

- Выполняйте чистку фильтрующих кассет в зависимости от степени их загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Методы чистки Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной.

Любые другие методы чистки должны быть разрешены фирмой B.PRO.

- ☞ Запрещается чистить станцию паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.
- ☞ Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).

Чистящие средства **Для чистки нержавеющей стали разрешается пользоваться следующими чистящими средствами:**

- Обычные чистящие средства для нержавеющей стали без хлоридов, например, Deep-Clean Stainless Steel
- Обычные чистящие средства на водной основе без хлоридов
- Обычные средства для удаления известковых отложений на основе органических или безвредных для нержавеющей стали неорганических кислот (уксусная, лимонная, сульфаминовая, фосфорная кислота). В случае сомнений свяжитесь с изготовителем чистящих средств
- Мягкие протирочные тряпки и влажные микрофибровые салфетки

❶ Список проверенных чистящих средств для нержавеющей стали приведён на сайте Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. по адресу www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Дополнительные указания по чистке можно получить на сайте Informationsstelle Edelstahl Rostfrei по адресу www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Чистящие средства, непригодные для нержавеющей стали:

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления известки на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)

Следующие чистящие средства разрешается использовать для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пластмассы и стекла:

- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирачные тряпки
- Микрофибровые салфетки B.PRO (использовать только с водой)
- Пятна, в частности брызги жира и жировые отложения можно удалять щеткой (с полимерной или натуральной щетиной) с теплым 30-процентным раствором жидкого мыла
- Стекланные поверхности можно слегка чистить обычными очистителями стекла.

Чистящие средства, непригодные для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пластмассы и стекла:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- Чистящие средства, содержащие растворители
- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли)

Чистка станции

- ✓ Станция выключена
- ✓ Не подключены никакие сторонние устройства
- ✓ Станция остыла внутри и снаружи
- ✓ В станции нет гастроемкостей с блюдами



Предупреждение!

Возможно попадание воды в корпус

При чистке подключенной к электросети станции проникающая в корпус вода может вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.

- Выключите станцию поворотным регулятором.
- Отсоедините станцию от электросети.

B.PRO рекомендует:

Перед применением химических чистящих средств всегда проверяйте в скрытом месте их действие на поверхность. Это позволит избежать изменения цвета и других реакций между очистителем и поверхностью.

- ☞ Если при чистке собирается минеральная или металлическая пыль, то нужно постоянно промывать вспомогательные средства чистки (например щетки, микрофибровые салфетки).

Чистка вытяжного моста

- ✓ Сторонние электрические настольные варочные и подогревающие аппараты отсоединены от электросети и убраны с установочной полки
- ✓ Все предметы удалены с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети



Предупреждение!

Опасность от падающих (горячих) предметов

Кухонная посуда и другие предметы могут упасть и могут быть еще горячими при их удалении со станции (перед чисткой). Существует опасность заземлений, ушибов и ожогов.

- Осторожно убирайте посуду и другие предметы со станции.
 - При необходимости пользуйтесь защитной одеждой (жаростойкими перчатками).
-

Демонтаж жировых фильтров/заглушек

Исполнение станции COOK classic 2.1

- ☞ COOK classic 2.1 имеет крышку, состоящую из двух частей. Если смотреть со стороны обслуживания, то правая крышка, проведенная через штифты, лежит на левой крышке. Поэтому для удаления сначала нужно снять вверх правую крышку.
-

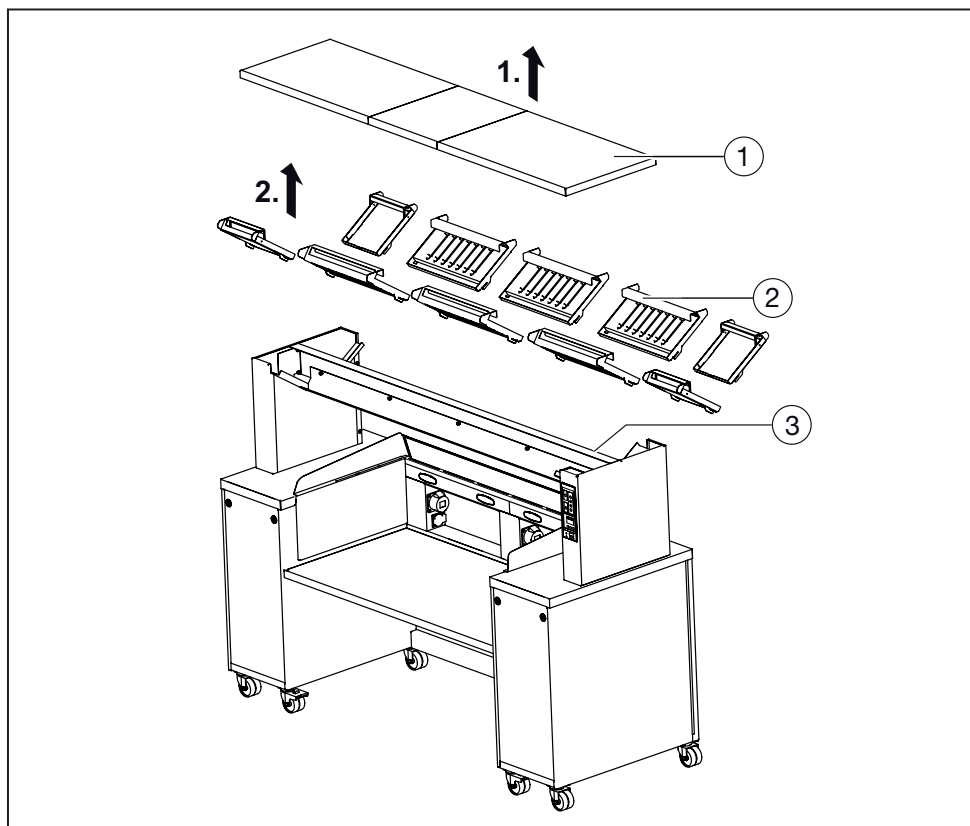
Исполнение станции COOK classic 3.1 и COOK classic 4.1

- ☞ COOK classic 3.1 и COOK classic 4.1 имеют крышку, состоящую из трёх частей. Средняя крышка, проведенная через штифты, лежит на обеих крайних крышках. Поэтому для удаления сначала нужно снять вверх среднюю крышку.
-

Станция в исполнении с закрытой брызгозащитой (опция, серийно только для COOK classic 4.1)

- ☞ На станциях с закрытой брызгозащитой (опция) рекомендуется откинуть её, чтобы легче снимать и устанавливать крышки вытяжного моста.
 - ☞ Подраздел „Чистка закрытой брызгозащиты“
-

- Снимите крышку (1) вытяжного моста (1.).
- Выньте по отдельности жировые фильтры/заглушки (2) под углом вверх из рамы вытяжного моста (3) (2.).



Осторожно!

Опасность подскользывания

Если во время или после чистки из станции вытекает вода, то существует опасность поскользнуться.

- Тщательно вытирайте вытекшую из станции воду.

Чистка крышек, жировых фильтров/заглушек, рамы вытяжного моста и вытяжных каналов

- ☞ Жировые фильтры (типа А по DIN 18869-5)/заглушки со встроенным поддоном для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.
- Очистите крышки, фильтрующие кассеты, раму вытяжного моста и вытяжные каналы с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.



Осторожно!

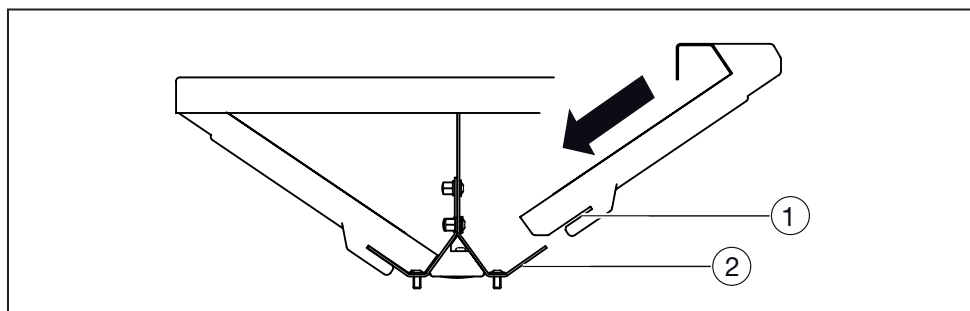
Возможно повреждение электронной системы управления B.PRO Control

В правом вытяжном мосте установлена электронная система управления B.PRO Control. Нельзя демонтировать или удалять крышку с задней стороны, смонтированную в вытяжном канале.

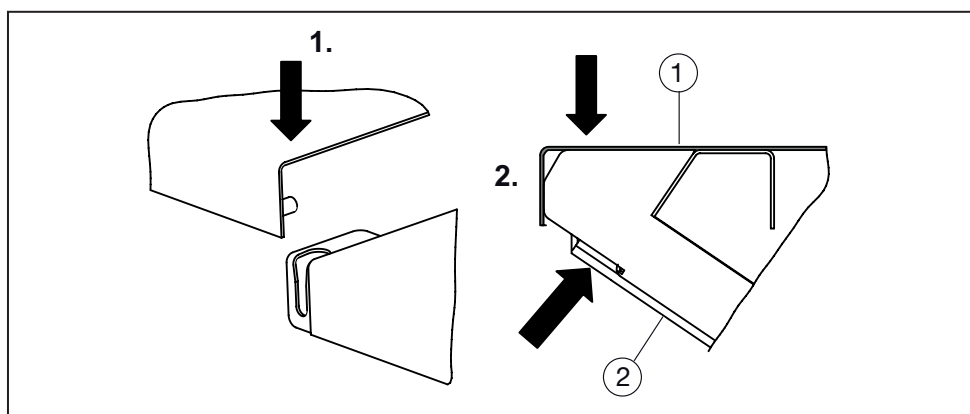
- Очищайте вытяжной канал, не демонтируя и не удаляя электронную систему управления B.PRO Control или ее части.

Установка жировых фильтров/заглушек и крышек вытяжного моста

- ☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены все жировые фильтры/заглушки.
- ☞ При установке следите за правильным расположением отдельных фильтров в раме вытяжного моста.
- ☞ Установите жировые фильтры/заглушки так, чтобы рама вытяжного моста (2) полностью вошла в щель на нижней стороне (1).



- Сначала установите наружные заглушки, а затем жировые фильтры.
- ☞ Перед установкой крышки вытяжного моста очистите крышку, жировые фильтры/заглушки, раму вытяжного моста и вытяжные каналы.
- ☞ При установке крышки (1.) следите за тем, чтобы штифты верхней крышки вошли в пазы нижней крышки.
- ☞ Крышка должна устанавливаться на уже смонтированные жировые фильтры/заглушки с геометрическим замыканием. Для этого вдавливайте жировой фильтр/заглушку (2) под углом вверх в крышку (2.), одновременно прижимая крышку (1).
- Установите крышку вытяжного моста.

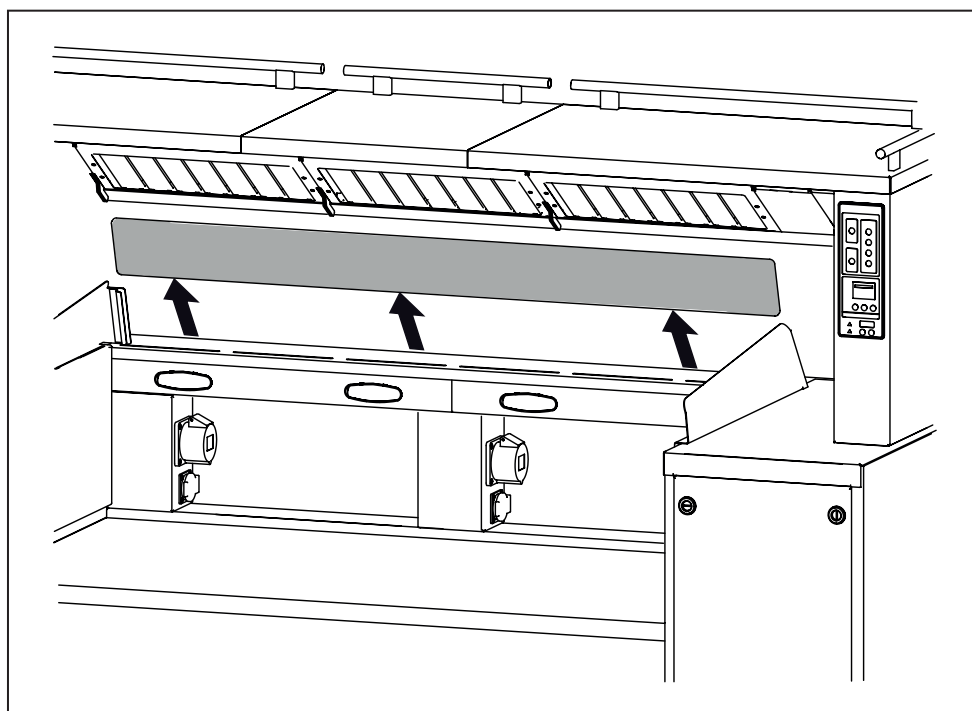


Чистка установочной ниши

- ❗ Для тщательной чистки установочной ниши сначала снимите защиту от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG), затем боковые дефлекторы и после этого передние дефлекторы. Выполняйте снятие и установку деталей только в указанной последовательности.

Снятие и чистка защиты от брызг и дефлекторов

- ☞ Боковые и передние дефлекторы можно мыть в посудомоечной машине или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.
- ✓ Сторонние электрические настольные варочные и подогревающие аппараты отсоединены от электросети и убраны с установочной полки
- ✓ Все предметы удалены с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- Выньте вверх защиту от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG).



- Очистите защиту от брызг с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств и отложите в сторону.



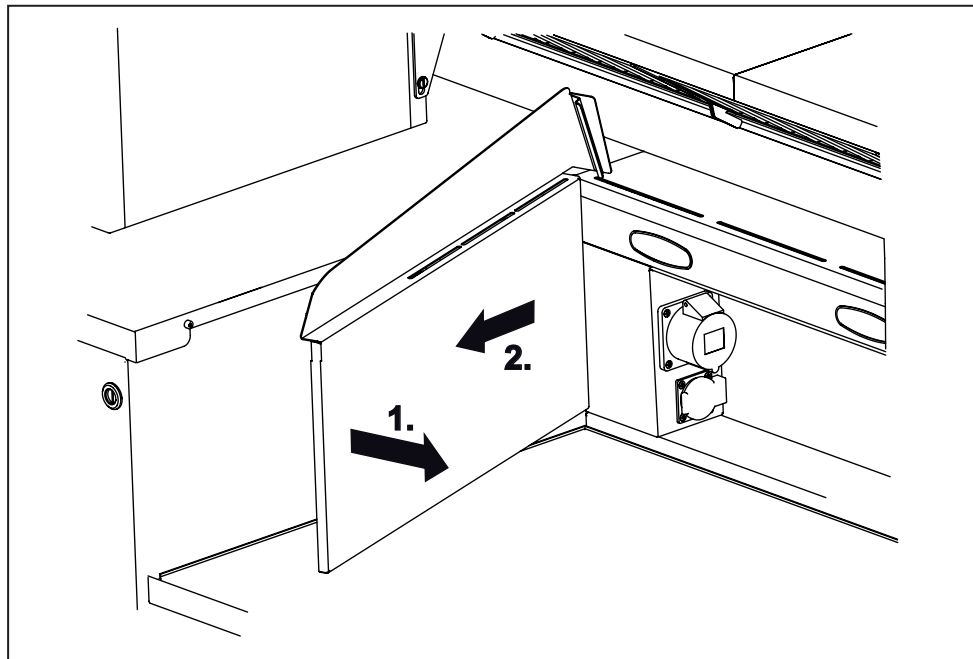
Осторожно!

Возможно повреждение стекла защиты от брызг

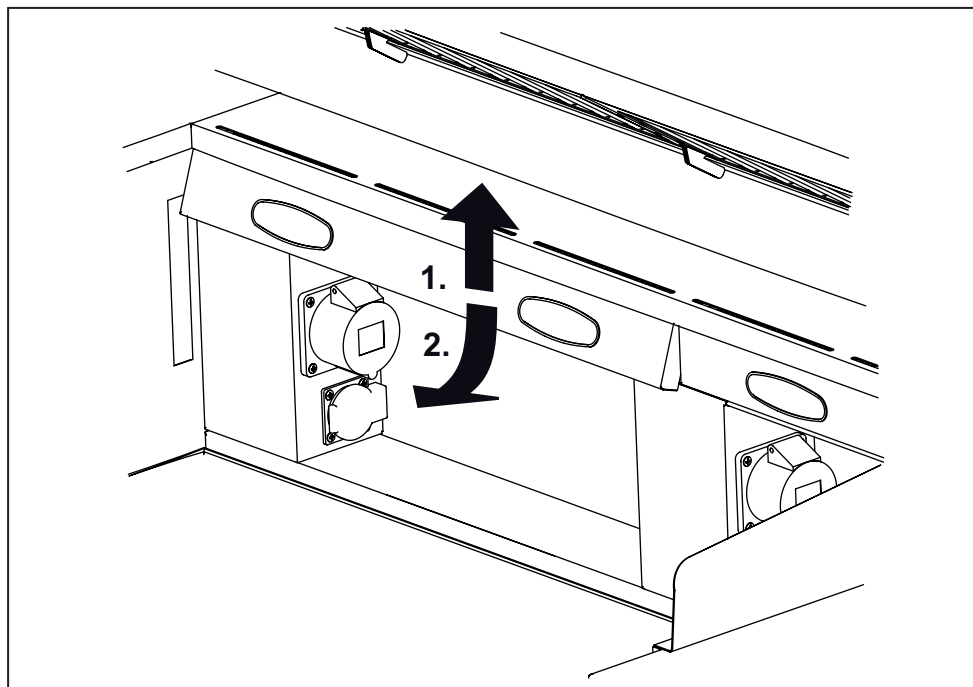
Если снять один из боковых дефлекторов при вставленной защите от брызг, то она упадёт и может разбиться.

- Следите за тем, чтобы перед снятием боковых дефлекторов была демонтирована защита от брызг.

- Сначала сдвиньте боковые дефлекторы внутрь (1.), затем выньте вперёд (2.) и удалите.



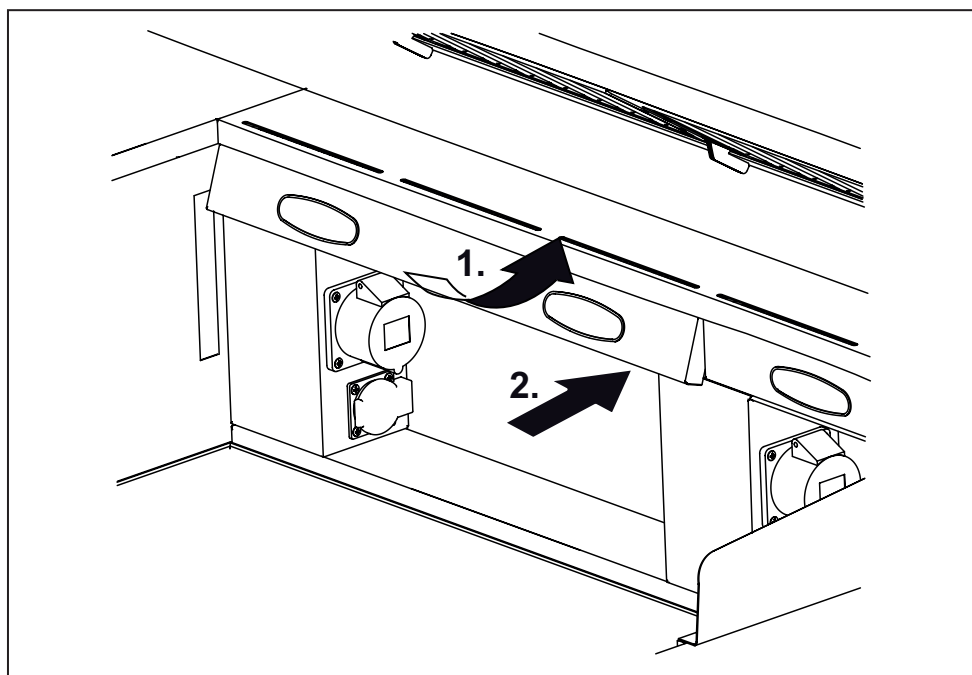
- Передние дефлекторы сначала немного приподнимите за выемку (1.) и снимите под углом вниз (2.).



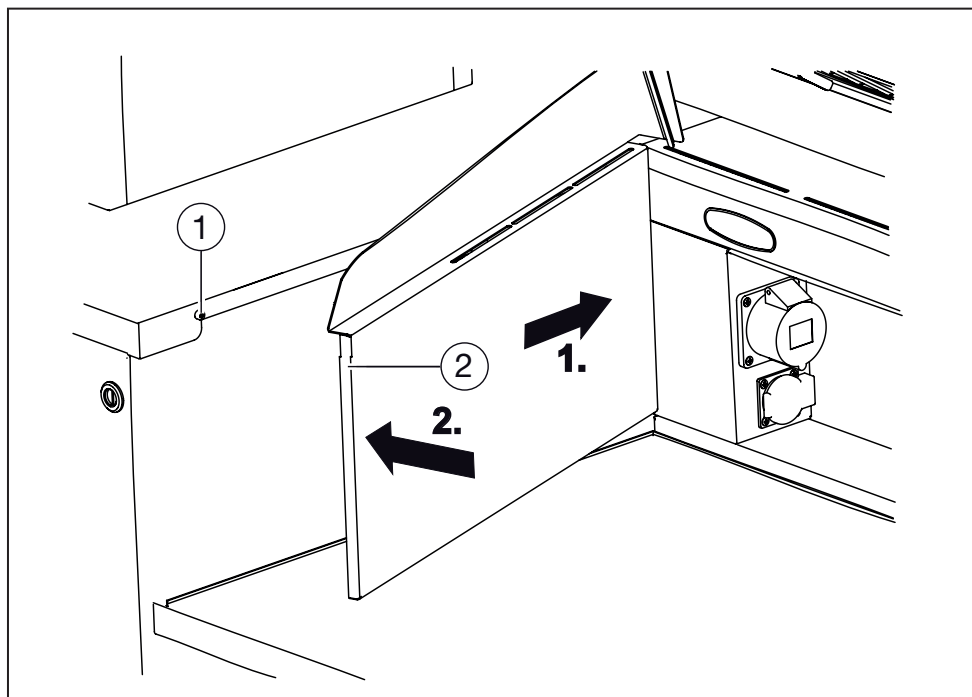
- Очистите все дефлекторы с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

Установка защиты от брызг и дефлекторов

- ☞ Надлежащая работа станции обеспечивается только в том случае, если правильно установлены защита от брызг и все дефлекторы.
- Введите передние дефлекторы стороной с отверстиями под углом вверх под верхнюю кромку (1.) и вставьте их (2.).



- Вставьте боковые дефлекторы с тремя фиксаторами в щель фильтровальной камеры, сдвиньте назад (1.) и затем прижмите к фильтровальной камере (2.). Дефлекторы должны везде равномерно прилегать к фильтровальной камере, а винт (1) примыкать непосредственно к задней кромке (2) дефлектора.



- Вставьте защиту от брызг из однослойного безопасного стекла (ESG) в крепление боковых дефлекторов.

Чистка фильтровальной камеры удаления запахов

- ✓ Сторонние электрические настольные варочные и подогревающие аппараты отсоединены от электросети и убраны с установочной полки
- ✓ Все предметы удалены с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети

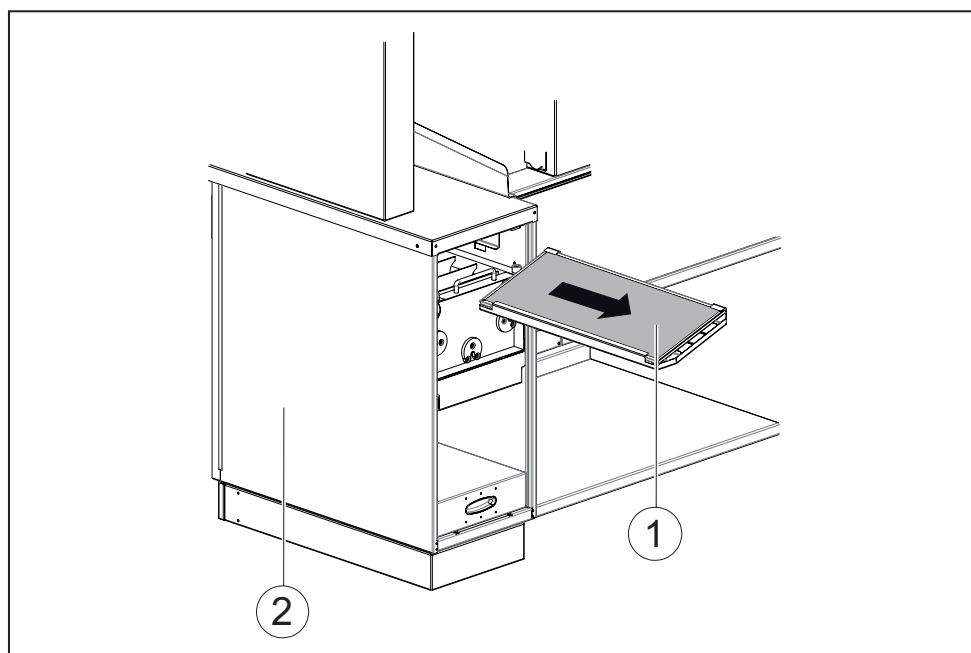
- ☞ Перед чисткой демонтируйте вентиляторы и угольные фильтры, чтобы защитить их от влаги.
- ☞ Чтобы не перепутать детали камер, сначала очистите и полностью смонтируйте одну фильтровальную камеру удаления запахов, а затем приступайте к чистке другой фильтровальной камеры.

Снятие крышки

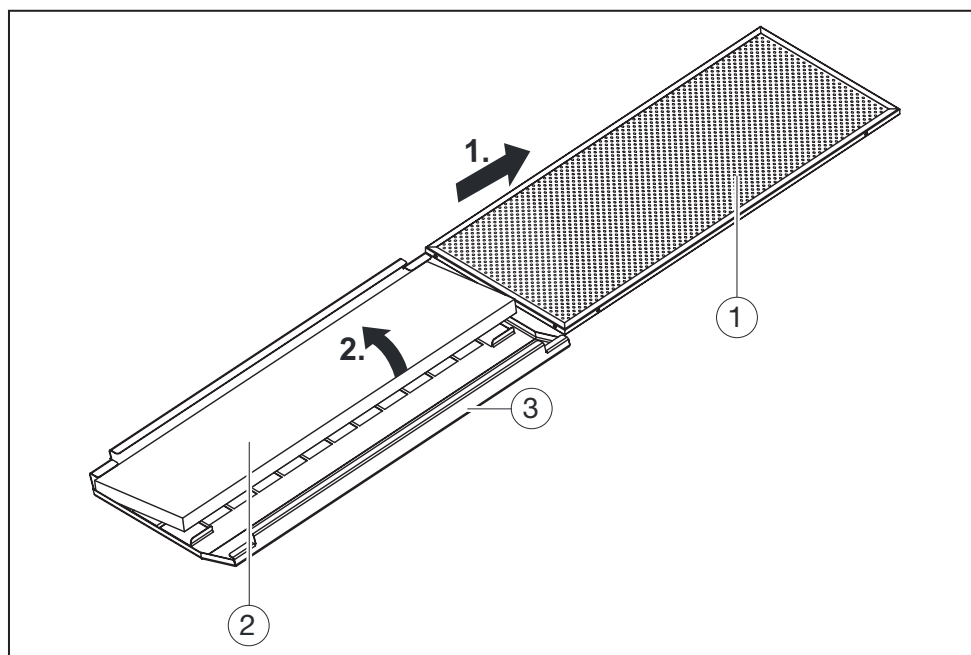
- Откройте отверткой быстродействующие замки на крышках фильтровальных камер удаления запахов.
- Снимите крышки и отставьте в сторону.

Снятие, разборка, чистка и сборка фильтрующего элемента с синтетическими и жировым фильтрами

- ☞ Жировой фильтр и раму фильтрующего элемента можно мыть в посудомоечной машине соответствующего размера или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.
- ☞ Синтетический фильтр можно мыть вручную с обычным стиральным порошком (без ополаскивателя). Мойка в стиральной машине невозможна, т.к. материал не сохраняет в ней свою форму.
- ☞ Синтетический фильтр является незаменимым компонентом обеспечения правильной работы мобильной варочной станции COOK classic.
- Выньте фильтрующий элемент (1) из фильтровальной камеры удаления запахов (2).



- Выньте жировой фильтр (1) в сторону (1.).



- Снимите синтетический фильтр (2) (2.).
- Утилизируйте синтетический фильтр в соответствии с действующими правилами.
– или –
Вымойте синтетический фильтр вручную.
- Очистите жировой фильтр (1) и раму фильтрующего элемента (3) с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
- Вставьте чистый синтетический фильтр в раму фильтрующего элемента.
- Вставьте сбоку жировой фильтр.

Демонтаж и чистка ION TEC (опция)

- ☞ ION TEC можно мыть в посудомоечной машине или вручную с использованием подходящих инструментов для чистки.
- ✓ Сторонние электрические настольные варочные и подогревающие аппараты отсоединены от электросети и убраны с установочной полки
- ✓ Все предметы удалены с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- ✓ Вынут фильтрующий элемент с металлическим и синтетическим фильтрами



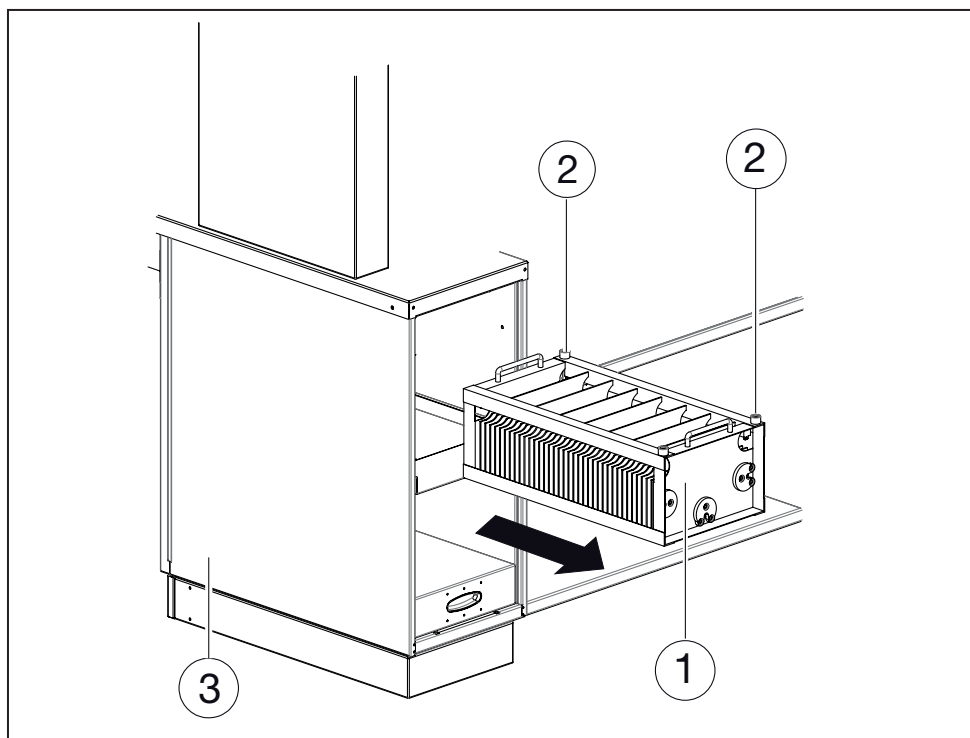
Осторожно!

Возможны сбои в работе ION TEC

В ION TEC имеются очень тонкие ионизирующие проволоки, которые можно повредить при установке/снятии или при чистке. Отсутствие ионизирующих проволок может уменьшить эффективность фильтрации. Поврежденные ионизирующие проволоки могут вызвать сбои в работе ION TEC.

- Следите за тем, чтобы ионизирующие проволоки оставались неповрежденными. Если проволоки повреждены, то их можно удалить и некоторое время продолжать работать со станцией с уменьшенной производительностью.
- Свяжитесь с сервисной службой B.PRO.

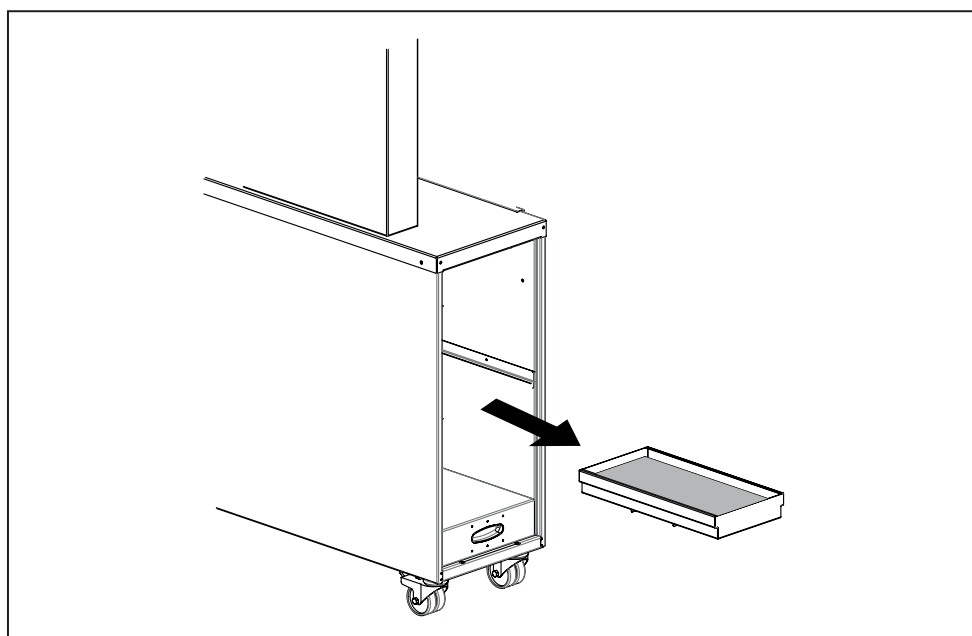
- Выньте фильтр ION TEC (1) за ручку из фильтровальной камеры (3), при этом старайтесь не повредить фиксаторы защиты от проворачивания (2).



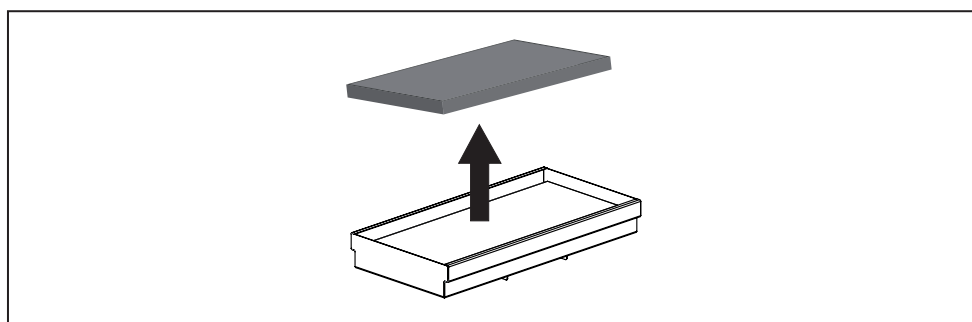
- Очистите ION TEC с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

Демонтаж угольного фильтра

- ✓ Сторонние электрические настольные варочные и подогревающие аппараты отсоединены от электросети и убраны с установочной полки
- ✓ Все предметы удалены с крышки станции
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- ✓ Вынут фильтрующий элемент с металлическим и синтетическим фильтрами
- ✓ ION TEC (опция) демонтирован
- Выньте угольный фильтр из фильтровальной камеры за ручку несущей панели.



- Выемка угольного фильтра.



☞ B.PRO рекомендует, при каждой чистке фильтровальной камеры переворачивать угольный фильтр.

Демонтаж вентиляторов

- ✓ Сторонние электрические настольные варочные и подогревающие аппараты отсоединены от электросети и убраны с установочной полки
- ✓ Все предметы удалены с крышки станции
- ✓ ION-Тес (опция) демонтирован
- ✓ Угольные фильтры вынуты
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- ✓ Вынут фильтрующий элемент с металлическим и синтетическим фильтрами

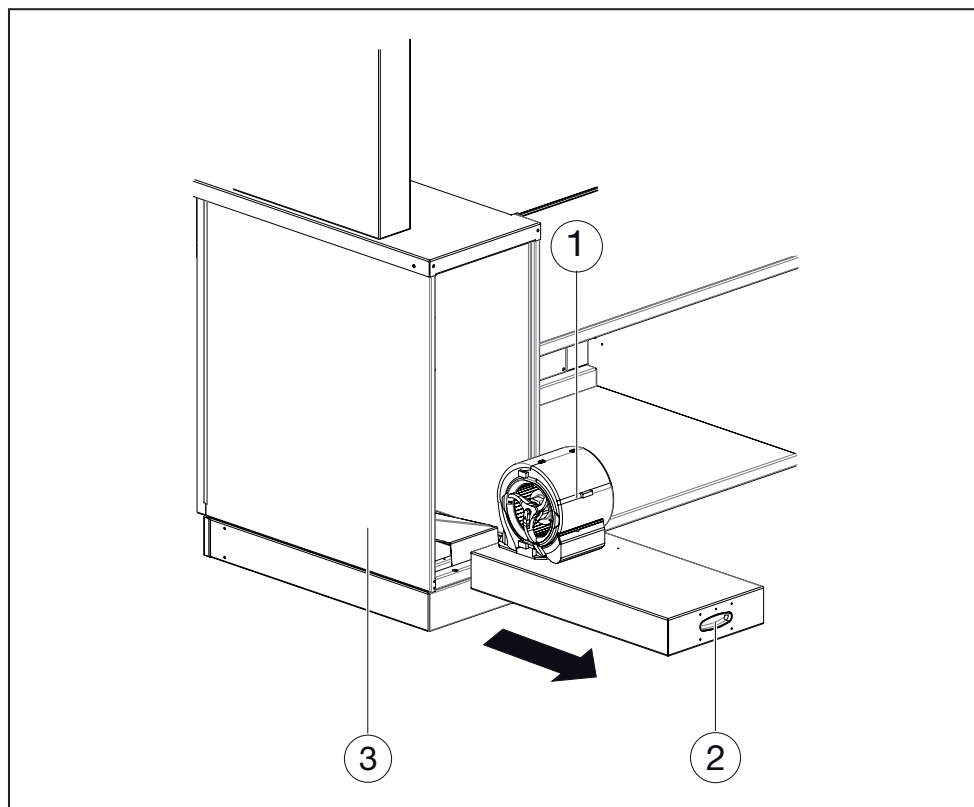


Осторожно!

Возможно повреждение электрики станции

Вентиляторы не имеют защиты от воды. Поэтому существует опасность сбоев в работе и короткого замыкания, если на вентиляторы при чистке попадет вода.

- Защищайте вентиляторы во время чистки от брызг и влаги.
-
- Немного выньте вентилятор (1) за ручку несущей панели (2).
 - Выньте вилку подключения вентилятора к сети из розетки фильтровальной камеры (3).
 - Полностью выньте вентилятор (1) с опорной панелью (2) из фильтровальной камеры (3).

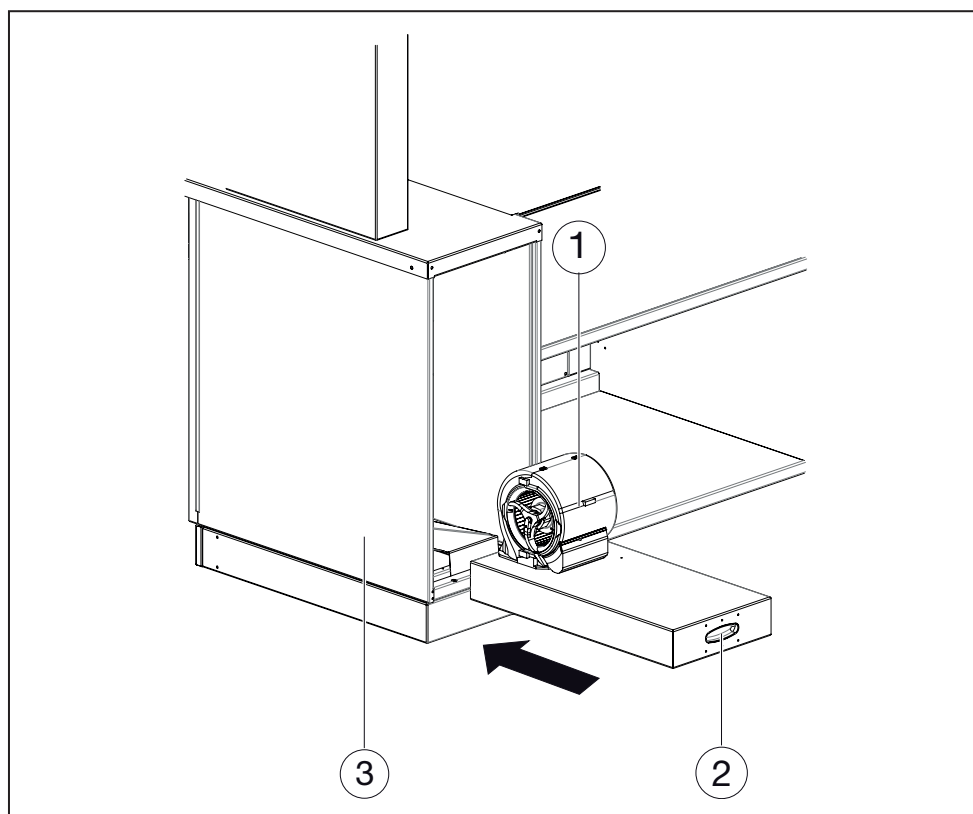


Чистка фильтровальной камеры удаления запахов

- Очистите внутреннее пространство фильтровальной камеры с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
- ☞ При необходимости протрите влажной микрофибровой салфеткой шумопоглощающую подкладку под несущей панелью вентилятора. Пользуйтесь для этого только чистой водой без чистящих средств.

Установка вентиляторов

- ☞ При подключении провода вентилятора учитывайте ориентацию вилки: вилку можно вставить в розетку, только когда паз вилки направлен вверх.
- Немного задвиньте вентилятор (1) за ручку несущей панели (2).
- Вставьте вилку подключения вентилятора к сети в розетку фильтровальной камеры (3).
- Полностью задвиньте несущую панель с вентилятором в фильтровальную камеру (3).



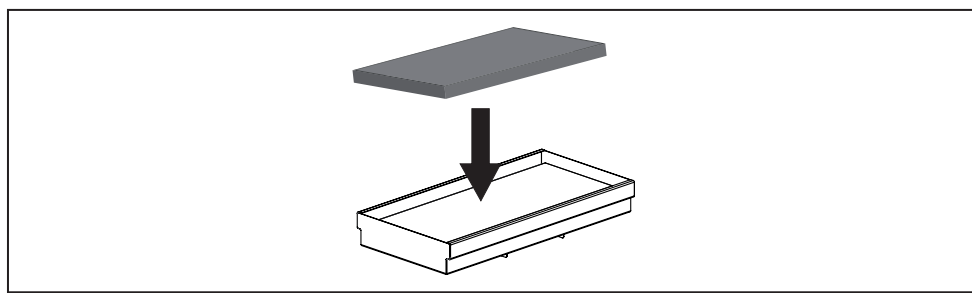
Замена угольных фильтров

☞ Каждая фильтровальная камера удаления запахов всегда укомплектована одним угольным фильтром. Если угольный фильтр не установлен, то это ухудшает всасывание следующим образом:

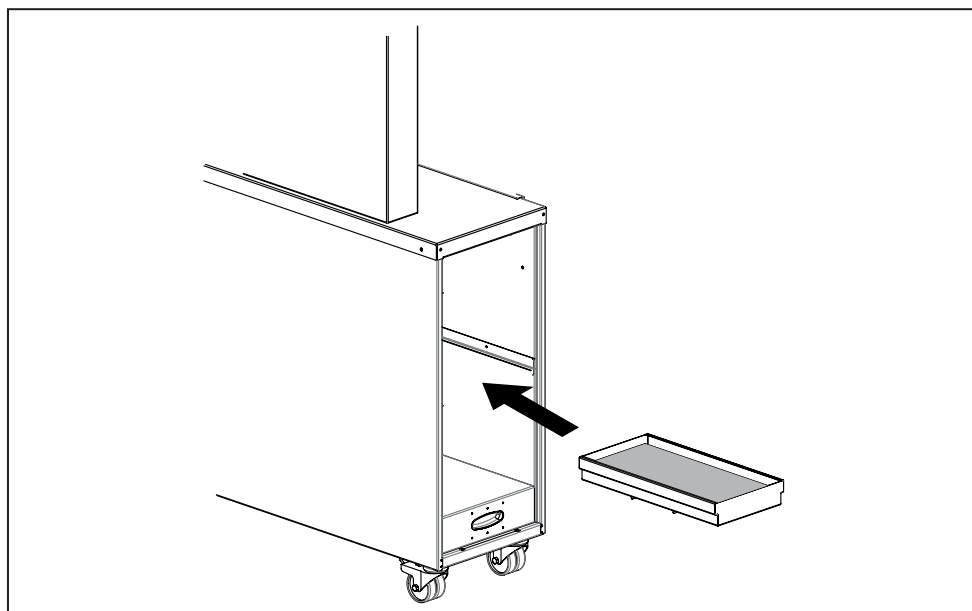
– Пустое место для фильтра:

Ухудшение поглощения запахов, снижение напора в фильтровальной камере удаления запахов, из-за этого уменьшение воздушного потока, что ведет к ухудшению всасывания паров.

- Установите по одному угольному фильтру в обе несущие панели левой и правой фильтровальной камеры удаления запахов.



- Полностью задвиньте несущие панели с угольными фильтрами в фильтровальную камеру.





Осторожно!

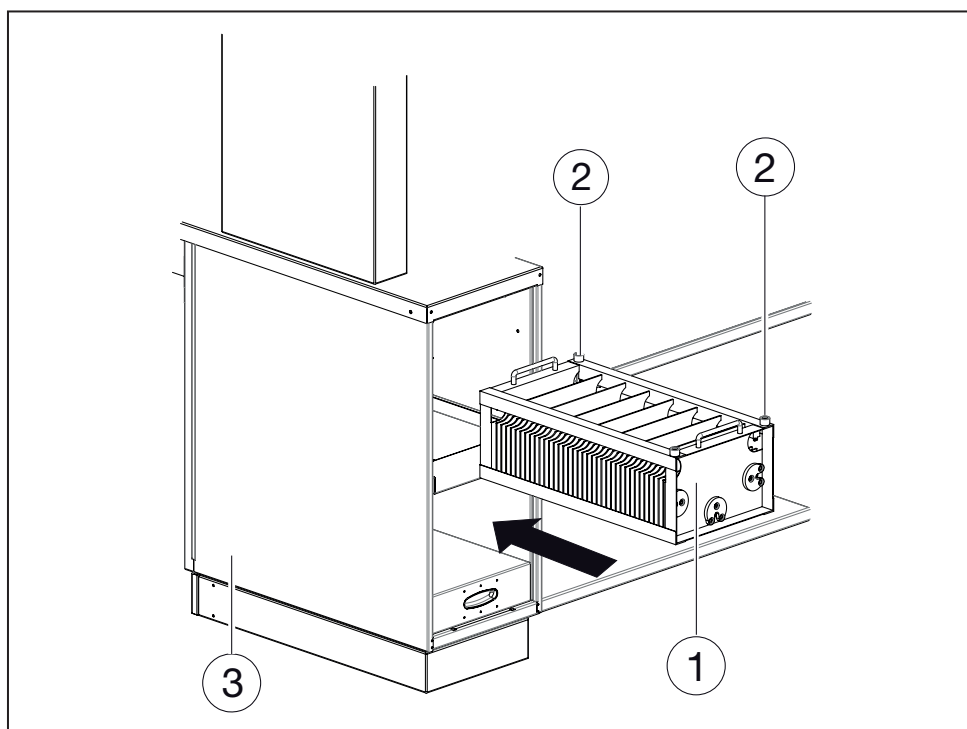
Высокая концентрация озона на станциях с ION TEC (опция)

Если станция работает с неправильно установленными угольными фильтрами или без них, то это ведет к повышению концентрации озона и, как следствие, к раздражению дыхательных путей.

- Если вы почувствовали наличие озона, то выключите станцию, обеспечьте хорошую вентиляцию и не менее чем на 30 минут покиньте помещение.

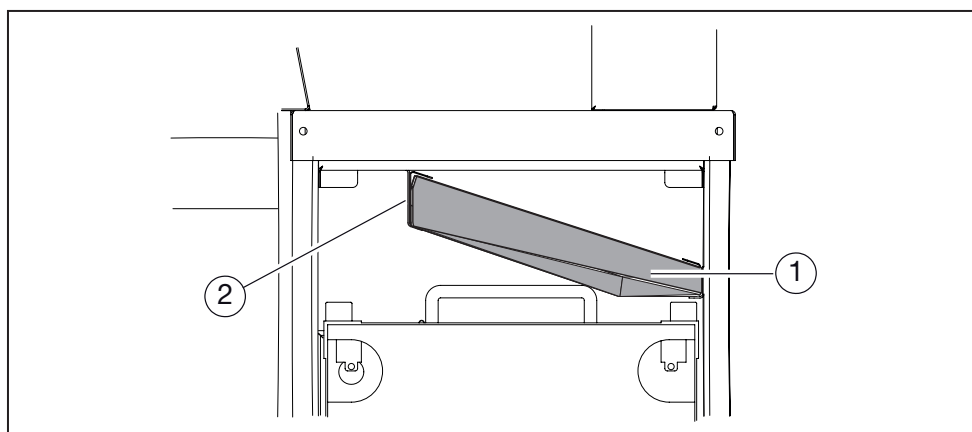
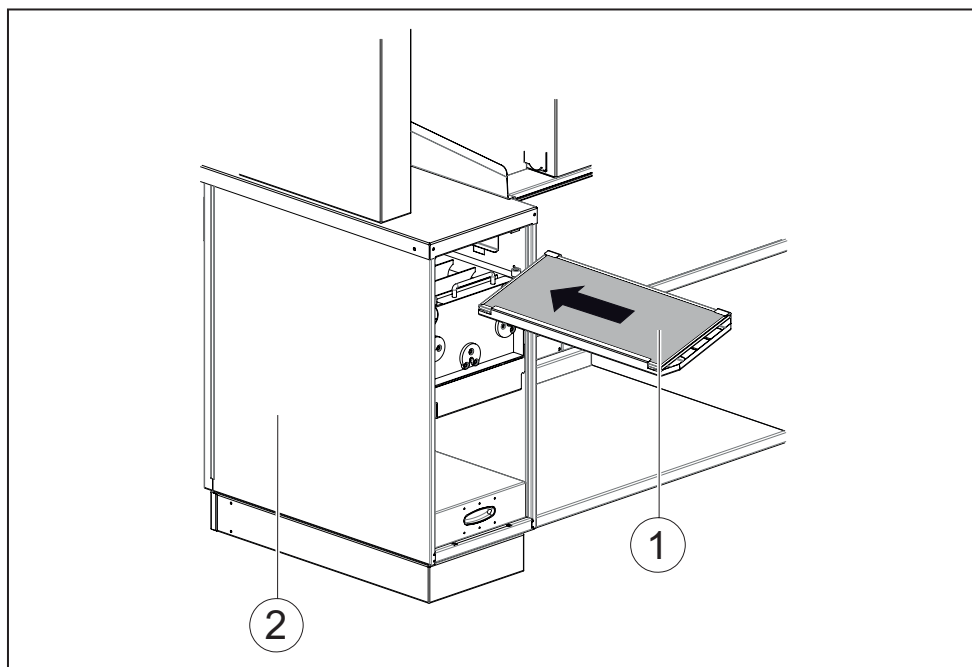
Установка фильтра ION TEC (опция)

- Удерживая ION TEC (1) за ручку, полностью вставьте его в фильтровальную камеру (3). При этом следите за тем, чтобы фиксаторы защиты от проворачивания (2) были направлены влево.



Установка фильтрующего элемента с синтетическим и жировым фильтрами

- Полностью вставьте фильтрующий элемент (1) в крепление несущей панели вентилятора (2).



Установка крышек фильтровальных камер удаления запахов

- Установите крышки нижней планкой на уплотнение фильтровальной камеры и плотно прижмите.
- Закройте отвёрткой быстродействующие замки на крышках фильтровальных камер.

Чистка закрытой брызгозащиты

Исполнение станции с закрытой брызгозащитой

❗ Закрывающую брызгозащиту можно откинуть для чистки.

- ☞ Удалите все предметы из зоны открытия.
- ☞ При необходимости откройте вдвоем брызгозащиту.
- ☞ Не используйте открытую брызгозащиту для размещения на ней каких-либо предметов.

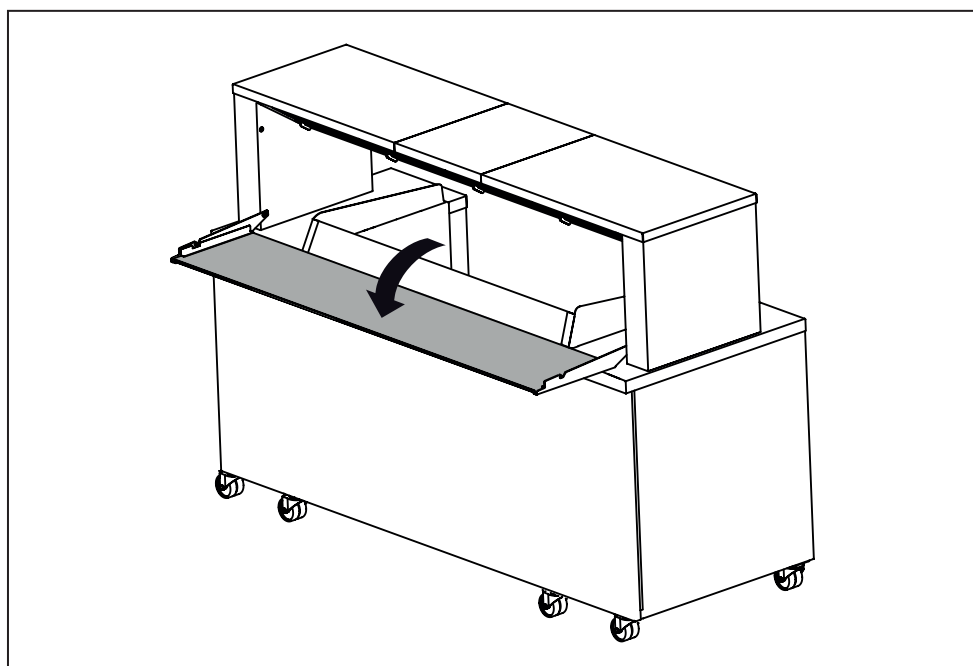


Предупреждение!

Возможно защемление рук

При раскладывании и складывании брызгозащиты, а также при установке кронштейнов существует опасность защемления рук.

- Складывайте и раскладывайте брызгозащиту так, чтобы не защемить и не раздавить руки.
- Приподнимите брызгозащиту так, чтобы она вышла из боковых фиксаторов, и осторожно откиньте ее вперед.



- Очистите брызгозащиту с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
- Поднимите брызгозащиту вверх и закрепите его в боковых фиксаторах.

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание станции

- ☞ B.PRO рекомендует, чтобы регулярное техническое обслуживание станции выполнял специально обученный персонал. Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход станции из строя, увеличивает срок службы и служит общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии.
- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания станции.



Предупреждение!

Токопроводящие компоненты

При выполнении сервисных работ или при замене деталей на подключенной к электросети станции касание находящихся под напряжением деталей может привести к удару электрическим током.

- Выключите станцию выключателем.
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить станцию от электросети.

Проверка уплотнений крышки фильтровальной камеры удаления запахов

- ☞ Регулярно проверяйте наличие повреждений уплотнений фильтровальной камеры удаления запахов.
- Проверьте наличие повреждений уплотнений (визуальный контроль).
 - В случае повреждения замените уплотнение.

Уход за уплотнениями крышки фильтровальной камеры удаления запахов

- Для увеличения срока службы уплотнений, регулярно (ежемесячно) обрабатывайте их обычными средствами ухода за уплотнениями.

Контроль фиксаторов колес

- ☞ После каждого перемещения станции на другое место, проверяйте действие фиксаторов колес.
- Застопорьте фиксаторы колес.
 - Попробуйте сдвинуть станцию (без чрезмерного усилия!).
 - В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов одной из следующих организаций:
 - собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

Чистка жировых фильтров/заглушек

- ☞ Периодичность чистки жировых фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. B.PRO рекомендует чистить жировые фильтры/заглушки, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. Выполняйте чистку жировых фильтров жира/заглушек по необходимости после их осмотра.

- Демонтируйте жировые фильтры/заглушки.
 - ↳ Подраздел „Демонтаж жировых фильтров/заглушек“
 - Очистите жировые фильтры/заглушки.
 - ↳ Подраздел „Чистка крышек, жировых фильтров/заглушек, рамы вытяжного моста и вытяжных каналов“
- Чистка или замена синтетических фильтров**
- ☞ Периодичность замены/чистки синтетических фильтров в фильтрующем элементе сильно зависит от условий эксплуатации станции. B.PRO рекомендует чистить или заменять синтетический фильтр, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.
- Демонтируйте и очистите синтетические фильтры.
 - ↳ Подраздел „Интервалы замены/чистки фильтров“
 - ↳ Подраздел „Снятие, разборка, чистка и сборка фильтрующего элемента с синтетическими и жировым фильтрами“
- Чистка жировых фильтров**
- ☞ Периодичность чистки жировых фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. B.PRO рекомендует чистить жировые фильтры/заглушки, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. Выполняйте чистку жировых фильтров жира/заглушек по необходимости после их осмотра.
- Демонтируйте и очистите жировые фильтры.
 - ↳ Подраздел „Интервалы замены/чистки фильтров“
 - ↳ Подраздел „Снятие, разборка, чистка и сборка фильтрующего элемента с синтетическими и жировым фильтрами“
- Чистка ION TEC**
- ☞ Периодичность чистки фильтров ION TEC сильно зависит от условий эксплуатации станции. B.PRO рекомендует чистить фильтр ION TEC, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.
- Демонтируйте и очистите ION TEC.
 - ↳ Подраздел „Интервалы замены/чистки фильтров“
 - ↳ Подраздел „Демонтаж и чистка ION TEC (опция)“
- Замена угольных фильтров**
- ☞ Периодичность замены угольных фильтров сильно зависит от условий эксплуатации станции. Их загрязнение невозможно определить визуально. B.PRO рекомендует заменять угольные фильтры, когда при нормальной эксплуатации ухудшается поглощение запахов. В качестве ориентировки можно пользоваться световыми индикаторами замены фильтров на пульте электронной системы управления B.PRO Control.

☞ B.PRO рекомендует, при каждой чистке фильтровальной камеры переворачивать угольный фильтр.

- Демонтируйте загрязненные угольные фильтры.
- ☞ Подраздел „Интервалы замены/чистки фильтров“
- ☞ Подраздел „Демонтаж угольного фильтра“
- Установите новые угольные фильтры.
- ☞ Подраздел „Замена угольных фильтров“
- Утилизируйте загрязненные угольные фильтры.
- ☞ Глава „Утилизация“

Периодическая проверка электрической безопасности

- Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0702.

Чистка сетевого провода и вилки подключения к сети

- Регулярно проверяйте наличие отложений жира на сетевом проводе и вилке подключения к сети. При наличии отложений жира существует опасность удара электрическим током. По необходимости очищайте загрязненный сетевой провод и вилку.
- Для чистки отсоедините станцию от электросети.

Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети

- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт

Уполномоченный персонал

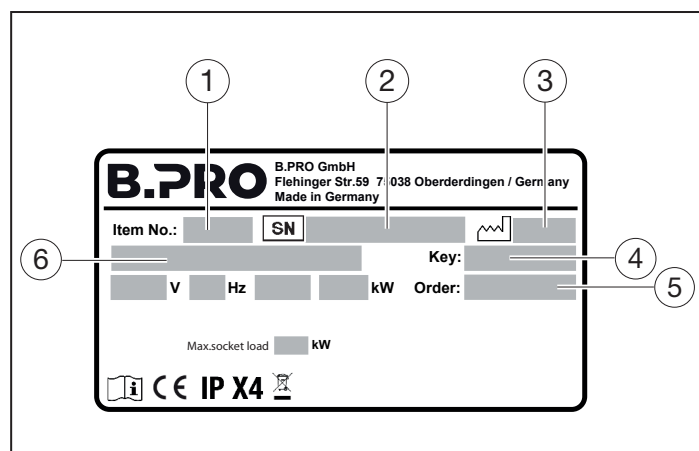
- ☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:
- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

Описание неисправности

Сервисной службе B.PRO, наряду с точным описанием неисправности, требуются следующие сведения с заводской таблички:

- Номер артикула
- Серийный номер
- Дата изготовления
- Модель
- Номер заказа на изготовление (если имеется)

Фирменная табличка находится, если смотреть со стороны управления, на внутренней стороне правой фильтровальной камеры удаления запахов.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Обозначение типа станции
- (5) Номер заказа на изготовление (если имеется)
- (6) Модель

Замена компонентов

- ☞ Неисправные детали, включая сетевой провод, разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:
- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

- Запчасти** ☞ При заказе запчастей требуются следующие данные:
- Обозначение запчасти
 - Номер артикула
 - Дата изготовления станции
 - Количество
- ☞ См. систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com)

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

Замена светодиодов **Исполнение станции со светодиодной подсветкой (опция)**

- ☞ Неисправные светодиодные светильники разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:
- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO
-

Утилизация

Утилизация угольных фильтров

❗ При утилизации загрязнённых синтетических и угольных фильтров как промышленного мусора необходимо соблюдать национальные и местные правила утилизации отходов.

- ☞ Более точную информацию можно получить в компетентных государственных учреждениях (например, в городском или муниципальном управлении).
- Правильно утилизируйте загрязнённые синтетические и угольные фильтры.

Утилизация станции



❗ При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует опасность загрязнения окружающей среды и причинения вреда здоровью людей содержащимися в этом оборудовании материалами. Поэтому станцию нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).

Как указание на это обстоятельство станция имеет маркировку показанным здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE). Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные требования.

- Перед утилизацией приведите станцию и замки дверей в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
- Сдайте станцию на специализированное предприятие для переработки или в пункт сбора отработавшего электрического оборудования.

☞ Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.

☞ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.

👉 Глава „Адрес“

Технические характеристики

❗ В зависимости от исполнения, станция, на которую распространяется действие этого руководства по эксплуатации, может иметь отличающиеся технические характеристики (параметры электрического оборудования, размеры и др.). Точная информация приведена на заводской табличке, в специальной документации к заказу и на чертежах.

Общие характеристики Размеры (стандартное исполнение с колесами Ø 75 мм)

Модель	Длина [мм]	Глубина [мм]	Высота, общая [мм]	Высота нижней части [мм]
COOK classic 2.1	1544	756	1361	900
COOK classic 3.1	1949	756	1361	900
COOK classic 4.1	2354	756	1361	900

Размеры с дополнительным оборудованием

Модель	Глубина с многофункциональной рамкой [мм]	Глубина с разложенными/ сложенными направляющими для подносов [мм]	Высота с галереей [мм]
COOK classic 2.1 COOK classic 3.1 COOK classic 4.1	936	849/1069 875*/1095*	1406–1466

* Значения с облицовкой из пластика высокого давления (HPL) с продольной стороны.

** Значение зависит от диаметра колес.

Размеры (стандартное исполнение с колесами Ø 75 мм)/вместимость

Модель	Размеры установочной ниши ДхГхВ [мм]	Размеры варочных аппаратов ДхГхВ [мм]	Полезное пространство под установочной полкой ДхГхВ [мм]*
COOK classic 2.1	806 x 648 x 300	400 x 650 x 300	830 x 648 x 575 830 x 648 x 635
COOK classic 3.1	1211 x 648 x 300	400 x 650 x 300	1235 x 648 x 575 1235 x 648 x 635
COOK classic 4.1	1616 x 648 x 300	400 x 650 x 300	1640 x 648 x 575 1640 x 648 x 635

* Значение зависит от диаметра колес.

Вес (стандартное исполнение)

Модель	Порожний вес [кг]	Макс. загрузка [кг]
COOK classic 2.1	195 / 230*	200
COOK classic 3.1	210 / 245*	200
COOK classic 3.1 BHG/BHG-I **	215 / 250*	200
COOK classic 4.1	225 / 260*	200

* Вес с ION TEC (опция).

** Исполнение со светодиодной подсветкой, брызгозащитой и галереей.

Несущая способность дополнительного оборудования

☞ Нельзя превышать максимальную нагрузку, которая должна равномерно распределяться по всей поверхности.

Деталь/компонент	Макс. загрузка [кг]
Крышка вытяжного моста	15
Установочная полка	150
Направляющие для подносов (опция)	25
Нижняя полка (опция)	80
Передвижной установочный стол (опция)	150

Степень защиты

IP X4 (станция со всех сторон защищена от брызг воды)

Электрические характеристики

Параметры подключения

Электрические характеристики станции различаются в зависимости от исполнения для конкретной страны.

COOK classic 2.1/COOK classic 3.1: подключение к электросети, вилка CEE 400 В, 3N PE, 16 А, 50/60 Гц

☞ Общая потребляемая мощность всех сторонних устройств, подключаемых к розеткам, не должна превышать 10 кВт.

Исполнение для страны	Установленная мощность станции (макс.) [кВт]	Розетка с заземляющим контактом		Розетка CEE	
		Напряжение [В]	Потребляемая мощность на розетку (макс.) [кВт]	Напряжение [В]	Потребляемая мощность на розетку (макс.) [кВт]
Стандарт	10,8	230	3,6	400	11

Великобритания	10,8	230	3,0	400	11
Швейцария	10,8	230	3,6	400	11
Дания	10,8	230	3	400	11

COOK classic 3.1/COOK classic 4.1: подключение к электросети, вилка CEE 400 В, 3N PE, 32 А, 50/60 Гц

☞ Общая потребляемая мощность всех сторонних устройств, подключаемых к розеткам, не должна превышать 20 кВт.

Исполнение для страны	Установленная мощность станции (макс.) [кВт]	Розетка с заземляющим контактом		Розетка CEE	
		Напряжение [В]	Потребляемая мощность на розетку (макс.) [кВт]	Напряжение [В]	Потребляемая мощность на розетку (макс.) [кВт]
Стандарт	20,8	230	3,6	400	11
Великобритания	20,8	230	3,0	400	11
Швейцария	20,8	230	3,6	400	11
Дания	20,8	230	3	400	11

COOK classic 4.1: подключение к электросети, вилка CEE 400 В, 3N PE, 63 А, 50/60 Гц

☞ Общая потребляемая мощность всех сторонних устройств, подключаемых к розеткам, не должна превышать 40 кВт.

Исполнение для страны	Установленная мощность станции (макс.) [кВт]	Розетка с заземляющим контактом		Розетка CEE	
		Напряжение [В]	Потребляемая мощность на розетку (макс.) [кВт]	Напряжение [В]	Потребляемая мощность на розетку (макс.) [кВт]
Стандарт	40,8	230	3,6	400	11
Великобритания	40,8	230	3,0	400	11
Швейцария	40,8	230	3,6	400	11
Дания	40,8	230	3	400	11

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура:	+10 °C ... +38 °C
Относительная влажность воздуха:	20 % ... 85 %
Давление воздуха:	700 гПа ... 1060 гПа

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура:	–20 °C ... +40 °C
Относительная влажность воздуха:	20 % ... 85 %
Давление воздуха:	700 гПа ... 1060 гПа

Эмиссии

Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

Материалы

Корпус станции с внутренними деталями, жировыми фильтрами и фильтрами защиты от

воспламенения:	Нержавеющая сталь
Защита от брызг, защитное стекло:	Однослойное безопасное стекло (ESG)
Направляющие для подносов:	Круглая труба из нержавеющей стали
Нижняя полка:	Нержавеющая сталь
Галерея:	Круглая труба из нержавеющей стали
Облицовка:	High Pressure Laminate или тонколистовая сталь (электrolитически оцинкована с двух сторон) с порошковым покрытием
Синтетические фильтры:	Полиэтилен
ION TEC:	Нержавеющая сталь
Угольные фильтры:	2 слоя гранулята в полиамиде

Вентилятор

Производительность для уровней мощности:

Уровень мощности 1:	750 м³/ч
Уровень мощности 2:	900 м³/ч
Уровень мощности 3:	1100 м³/ч

Жировые фильтры

Жировые фильтры в вытяжном мосте – фильтры защиты от возгорания жира по DIN 18869-5, тип А.

Светодиодная подсветка (опция)

Осветительные приборы:	COOK classic 2.1: 5 светильников спот, 20 Вт COOK classic 3.1: 7 светильников спот, 28 Вт COOK classic 4.1: 9 светильников спот, 36 Вт
------------------------	--

Данные для заказа

COOK classic 2.1	Номер артикула	574 400; 380 235
COOK classic 3.1	Номер артикула	574 401; 380 236
COOK classic 3.1 BHG	Номер артикула	574 405 (со светодиодной подсветкой, брызгозащитой и галереей)
COOK classic 3.1 BHG-I	Номер артикула	574 406 (со светодиодной подсветкой, брызгозащитой, галереей и ION-TEC)
COOK classic classic 4.1	Номер артикула	574 402; 380 237
Руководство по эксплуатации	Номер артикула	154 748
Принадлежности		
Холодильный стол для нижней части станции	Номер артикула	575 219; 575 220
Транспортная тележка	Номер артикула	573 570
Многофункциональная рамка со скобой	Номер артикула	573 977
Полка	Номер артикула	573 978
Комплект выдвижных рельсов	Номер артикула	573 979
ION TEC	Номер артикула	B.PRO прайс-лист
Синтетический фильтр	Номер артикула	107 213
Угольный фильтр	Номер артикула	134 046
3-сторонняя облицовка, с продольной стороны и с торцевых сторон, с порошковым покрытием	COOK classic 2.1	Номер артикула 380 086
	COOK classic 3.1	Номер артикула 380 087
	COOK classic 4.1	Номер артикула 380 088

3-сторонняя облицовка со стороны клиентов Resopal, торцевая сторона с порошковым покрытием	COOK classic 2.1	Номер артикула	380 089
	COOK classic 3.1	Номер артикула	380 090
	COOK classic 4.1	Номер артикула	380 091
Продольная сторона, облицовка всей поверхности из HPL	COOK classic 2.1	Номер артикула	380 096
	COOK classic 3.1	Номер артикула	380 097
	COOK classic 4.1	Номер артикула	380 098
Передвижной установочный стол	COOK classic 2.1	Номер артикула	574 309
	COOK classic 3.1	Номер артикула	574 310
	COOK classic 4.1	Номер артикула	574 311
Полка для установочного стола	COOK classic 2.1	Номер артикула	574 379
	COOK classic 3.1	Номер артикула	574 380
	COOK classic 4.1	Номер артикула	574 381
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула	126 999	
Средство DeepClean Stainless Steel для чистки и ухода за нержавеющей сталью	Номер артикула	511 895	
Инструктаж по системе COOK classic	Номер артикула	999 125	

Стандарты, директивы, постановления, инструкции

Стандарты Изделие на момент поставки соответствует основным требованиям применяемых стандартов продукции в действующей редакции.

Директивы о маркировке CE/ декларации соответствия нормам ЕС Изделие на момент поставки, насколько касается, соответствует требованиям следующих постановлений/директив в действующей редакции:



- 1935/2004 Постановление о материалах и предметах, контактирующих с продуктами питания
- 2006/42/EC Директива о безопасности машин и оборудования
- 2014/35/EU Директива о низковольтном оборудовании
- 2014/30/EU Директива об электромагнитной совместимости
- 2011/65/EU Директива об ограничении содержания вредных веществ
- 2014/68/EU Директива об оборудовании, работающем под давлением

Постановления, инструкции При эксплуатации и пользовании этим изделием соблюдайте следующие постановления, предписания, правила профессиональных объединений, а также другие национальные положения стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции:

- EG № 852/2004 Постановление о гигиене пищевых продуктов
- Правила DGUV 110-003 Работа на предприятиях общественного питания
- DGUV инструкция 3 Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

Копию декларации соответствия нормам ЕС можно получить в сервисной службе/отделе сбыта B.PRO.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS