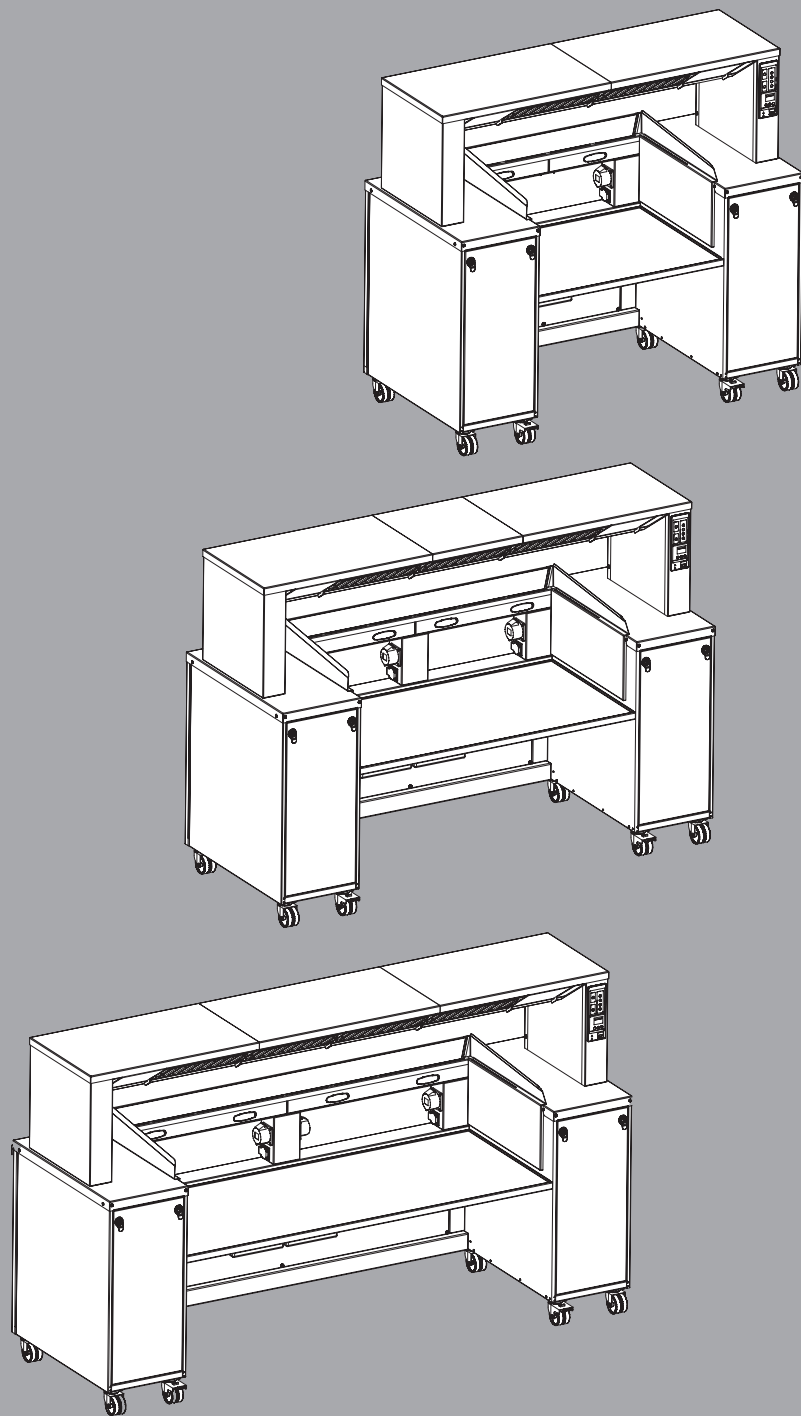


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK CLASSIC

2.1 / 3.1 / 4.1

Original-Betriebsanleitung







Allgemeines

Copyright Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Produktdokumentation Dies ist die Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

-  **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
-  **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
-  **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
-  **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
-  **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.
-  **Betriebsanleitung lesen und beachten**

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte Geräteausführung oder Geräteoption.

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

| | | |
|--|-----------------------------------|----|
| Zu diesem Produkt | Einsatzzweck | 7 |
| | Einsatzbedingungen | 7 |
| | Produktmerkmale | 7 |
| | Standardausführung | 8 |
| | Optionen/Zubehör | 9 |
| Funktionsprinzip | Luftstrom/Absaugung | 10 |
| | ION TEC (optional) | 10 |
| Sicherheit | Allgemeines | 11 |
| | Zu diesem Produkt | 11 |
| | Transport | 12 |
| | Inbetriebnahme | 13 |
| | Bedienung und Betrieb | 14 |
| | Außerbetriebnahme | 19 |
| | Reinigung und Pflege | 19 |
| | Wartung | 21 |
| | Reparatur | 21 |
| | Normen und Richtlinien | 21 |
| | Produktkennzeichnung | 21 |
| Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen | Allgemeines | 22 |
| | Einsatzbereich | 22 |
| | Aufsichtspflicht | 22 |
| | Stromversorgung | 22 |
| | Missbrauch als Spielgerät | 22 |
| | Missbrauch als Fahrzeug | 22 |
| | Rollenfeststeller | 22 |
| | Missbrauch als Lagerplatz | 22 |
| | Heiße Oberflächen | 23 |
| | Konsolensicherung | 23 |
| Transport | Transportschäden prüfen/abwickeln | 24 |
| | Lieferumfang | 24 |
| | Auspacken | 24 |
| | Verpackungsmaterial entsorgen | 24 |
| Übersicht | Gerät | 25 |
| | Zuordnung der Sicherungsautomaten | 28 |

| | | |
|------------------------------|---|----|
| Inbetriebnahme | Betriebsvoraussetzungen | 31 |
| | Spritzschutz einsetzen | 31 |
| | Erstreinigung durchführen | 31 |
| | Standort auswählen | 32 |
| | Gerät aufstellen | 34 |
| | Sockelblenden anbringen/abbauen | 36 |
| | Gerät an die Steckdose anschließen | 37 |
| | Externe Geräte anschließen | 37 |
| Bedienung und Betrieb | B.PRO Control Steuerelektronik | 40 |
| | Erläuterung der Steuertasten | 41 |
| | Absaugbetrieb starten/beenden | 44 |
| | LED-Beleuchtung ein-/ausschalten | 45 |
| | Kochwrasen absaugen und filtern | 45 |
| | Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter | 47 |
| | Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren | 47 |
| | Sicherungsautomaten zurücksetzen | 48 |
| | Gerät an neuen Standort bringen | 49 |
| | Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen | 50 |
| | Tablettrutsche hochklappen und arretieren | 52 |
| | Anbauteil nach unten klappen | 52 |
| Außerbetriebnahme | Gerät außer Betrieb nehmen | 53 |
| Hilfe im Problemfall | Alle elektrischen Komponenten (Lüfter, LED-Beleuchtung, Steckdosen) werden nicht mit Strom versorgt | 54 |
| | Ein oder beide Lüfter funktioniert nicht | 54 |
| | Absaugleistung unzureichend oder einseitig | 54 |
| | Verminderte Geruchsfilterung | 56 |
| | Absaugbetrieb fällt aus, Ein-/Ausschalter ist eingeschaltet, Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht | 56 |
| | Deckel lässt sich nicht korrekt aufsetzen | 57 |
| | Gerät ist äußerlich beschädigt | 57 |
| | Abdeckung Geruchsfilterbox lässt sich nicht schließen | 57 |
| | Ozonwahrnehmung | 57 |
| Reinigung und Pflege | Edelstahl | 58 |
| | Reinigungsintervall | 59 |
| | Reinigungsmethoden | 59 |
| | Reinigungsmittel | 59 |
| | Gerät reinigen | 60 |
| | Absaugbrücke reinigen | 61 |
| | Einstellnische reinigen | 64 |
| | Geruchsfilterbox reinigen | 67 |

| | | |
|-------------------------|---|----|
| | Geschlossenen Hustenschutz reinigen | 77 |
| Wartung | Gerät regelmäßig warten lassen | 78 |
| | Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox kontrollieren | 78 |
| | Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox pflegen | 78 |
| | Rollenfeststeller kontrollieren | 78 |
| | Fettfilter/Blindteile reinigen | 78 |
| | Vliesfilter reinigen oder austauschen | 79 |
| | Fettfilter reinigen | 79 |
| | ION TEC reinigen | 79 |
| | Aktivkohlefiltermatten austauschen | 79 |
| | Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen | 80 |
| | Anschlusskabel und Netzstecker reinigen | 80 |
| | Anschlusskabel und Netzstecker prüfen | 80 |
| Reparatur | Befugte Personen | 81 |
| | Defekt-Beschreibung | 81 |
| | Austausch von Komponenten | 81 |
| | Ersatzteile | 82 |
| | Adresse | 82 |
| | Austausch LED | 82 |
| Entsorgung | Aktivkohlefiltermatte entsorgen | 83 |
| | Gerät entsorgen | 83 |
| Technische Daten | Allgemeine Daten | 84 |
| | Elektrische Daten | 85 |
| | Umwelt | 86 |
| | Lüfter | 87 |
| | Fettfilter | 87 |
| | LED-Beleuchtung (optional) | 87 |
| Bestellangaben | COOK classic 2.1 | 88 |
| | COOK classic 3.1 | 88 |
| | COOK classic 3.1 BHG | 88 |
| | COOK classic 3.1 BHG-I | 88 |
| | COOK classic 4.1 | 88 |
| | Betriebsanleitung | 88 |
| | Unterbau-Kühltisch | 88 |
| | Transport-Rolli | 88 |
| | Multi-Rahmen mit Bügel | 88 |
| | Einlegebrett | 88 |
| | Schubladenschienen-Set | 88 |
| | ION TEC | 88 |

| | | |
|--|--|----|
| | Vliesfilter | 88 |
| | Aktivkohlefiltermatte | 88 |
| | 3-seitige Verkleidung kunden -und stirnseitig pulverbeschichtet | 88 |
| | 3-seitige Verkleidung kundenseitig Resopal, stirnseitig pulverbeschichtet | 88 |
| | Kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL | 88 |
| | Fahrbarer Einstelltisch | 89 |
| | Ablageboden für Einstelltisch | 89 |
| | B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch | 89 |
| | Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel | 89 |
| | COOK classic Systemeinweisung | 89 |
| Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften | | |
| | Normen | 90 |
| | Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung | 90 |
| | Verordnungen, Vorschriften | 90 |

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Die COOK classic ist ein leistungsstarkes Absaug- und Filtersystem zum Erfassen und Reinigen von Wrasen beim Kochen bzw. bei der Speisenzubereitung mit elektrischen Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräten im professionellen Einsatzbereich.

Die COOK classic eignet sich vor allem für einen Einsatz in Verpflegungseinrichtungen von Schulen, Betrieben, Behörden, Krankenhäusern, Seniorenheimen (Kantinen, Mensen, Speisesälen) sowie in der Gastronomie und Hotellerie.

Die COOK classic darf nicht zum Absaugen von Wrasen gasbetriebener Koch- oder Warmhaltegeräte verwendet werden.

Mit der COOK classic dürfen keine offenen Flammen abgesaugt werden, wie sie beim Flambieren von Speisen oder Kochen mit offenem Feuer entstehen.

Die COOK classic ist nicht geeignet zum Absaugen von anderen als beim Kochen entstehenden Dämpfen, Gasen oder Stäuben oder zum generellen Einsatz als Raumlüftung.

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät, sowie dessen Anbauten, ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als "Leitersatz" oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr).

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/ Flüssigkeiten benutzt werden.

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +10 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü. N. entwickelt worden.

Einweisung Dritter

Wenn das Gerät an Dritte verliehen wird, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**

Die COOK classic ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt. Sie ist auf drei Seiten geschlossen.

Die COOK classic besteht aus einem Aufsatz welcher sich aus einer Absaugbrücke und 2 Abluftkanälen zusammensetzt, sowie einem Unterbau mit 2 Geruchsfilterboxen.

Der mehrteilige Deckel der Absaugbrücke schließt die Absaugbrücke und die Abluftkanäle ab. Er ist abnehmbar und bietet eine große Ablagefläche.

Der Deckel kann optional mit einer Galerie aus Edelstahl versehen sein.

Standardmäßig wird die COOK classic mit einem Einstellbord für elektrische Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte geliefert. Je nach Modell bietet das Einstellbord Platz für bis zu 2 (COOK classic 2.1), bis zu 3 (COOK classic 3.1) oder bis zu 4 (COOK classic 4.1) elektrische Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte mit Rastermaß 400 mm.

Unterhalb des Einstellbords befindet sich ein frei verfügbarer Nutzraum zum Einstellen von Speisentransportbehältern (z. B. BPT 420K/KBUH/KBRUH) oder zum Einfahren des als Zubehör erhältlichen Unterbau-Kühltischs.

Um größere, eigenständige Kochgeräte einzuschieben (z. B. fahrbare Einstelltische), ist das Einstellbord demontierbar.

Luftleitbleche sorgen in Kombination mit einem geneigten Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) für eine zielgerichtete Wrasenabsaugung.

Das Fahrwerk der COOK classic besteht aus acht Lenkrollen im Durchmesser von 75 mm, zwei davon mit Rollenfeststellern.

Das Gerät ist je nach Modell mit einer unterschiedlichen Anschlussleistung, Steckdosenanzahl und -art für den Anschluss der elektrischen Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte ausgestattet.

Bedienung und Betrieb

Die COOK classic saugt Fett, Feuchtigkeit und störende Gerüche beim Kochen oder Warmhalten ein, filtert die eingesaugte Luft und bläst diese auf der Geräteunterseite aus.

Am rechten Abluftkanal befindet sich die B.PRO Control Steuerelektronik, über die alle Funktionen der COOK classic ausgewählt werden können.

Die Steckdosen für den Anschluss elektrischer Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte befinden sich oberhalb des Einstellbords, innerhalb der Kochnische. Unterhalb des Einstellbords befinden sich die Sicherungen für die komplette COOK classic.

Das Gerät verfügt über einen Temperatursensor, der aus Sicherheitsgründen auslöst, wenn die Temperatur im Abluftkanal +60 °C übersteigt. Dadurch werden der Absaugbetrieb und die angeschlossenen elektrischen Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte abgeschaltet.

Standardausführung

Die Standardausführung der COOK classic umfasst:

- Aufsatz bestehend aus Absaugbrücke mit integrierten Fettfilter, Blindteilen, Abluftkanälen und der B.PRO Control Steuerelektronik
- Unterbau mit Einstellbord, kundenseitiger Rückwand und Geruchsfilterboxen
- 8 Lenkrollen Ø 75 mm, davon 2 mit Rollenfeststellern
- Höhe Oberkante Unterbau 900 mm
- Netzanschlusskabel mit CEE-Stecker 400 V/16 A (COOK classic 2.1) bzw. 400 V/32 A (COOK classic 3.1 und COOK classic 4.1)
- Pro Kochzone 1 x 230 V und 1 x 400 V Steckdosen zum Anschluss elektrischer Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte

Optionen/Zubehör

Die COOK classic ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Elektrostatische Filterung (ION TEC)
- LED-Beleuchtung zur Ausleuchtung des Kochfeldes
- Netzanschlusskabelvarianten mit CEE-Stecker 400 V, 16 A/32 A/63 A
- Hustenschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG), zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar (serienmäßig nur bei COOK classic 4.1)
- Galerie (mehrteilig) auf dem Deckel der Absaugbrücke, kunden- und stirnseitig
- Tabletttrutsche, kundenseitig abklappbar
- Verkleidungen, kunden- und stirnseitig
- Grundboden, herausnehmbar
- Edelstahlrollen mit Ø 125 mm (Höhe Oberkante Unterbau 960 mm)
- Stellfüße
- Sockelblende, kundenseitig
- Zwei zusätzliche Schukosteckdosen unterhalb des Einstellbordes für den Anschluss weiterer, externer Geräte (z. B. Unterbau-Kühltisch, Warmhaltegerät)
- Fahrbarer Unterbau-Kühltisch
- Fahrbarer Einstelltisch
- Ablageboden für Einstelltisch
- Transport-Rolli (COOK ROL 6x4) zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum
- Multi-Rahmen mit Bügel zum Einhängen verschiedener GN-Behälter
- Einlegebrett aus Glas zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche
- Schubladenschienen-Set zur Aufnahme von GN 1/1 Behälter

Funktionsprinzip

Luftstrom/Absaugung

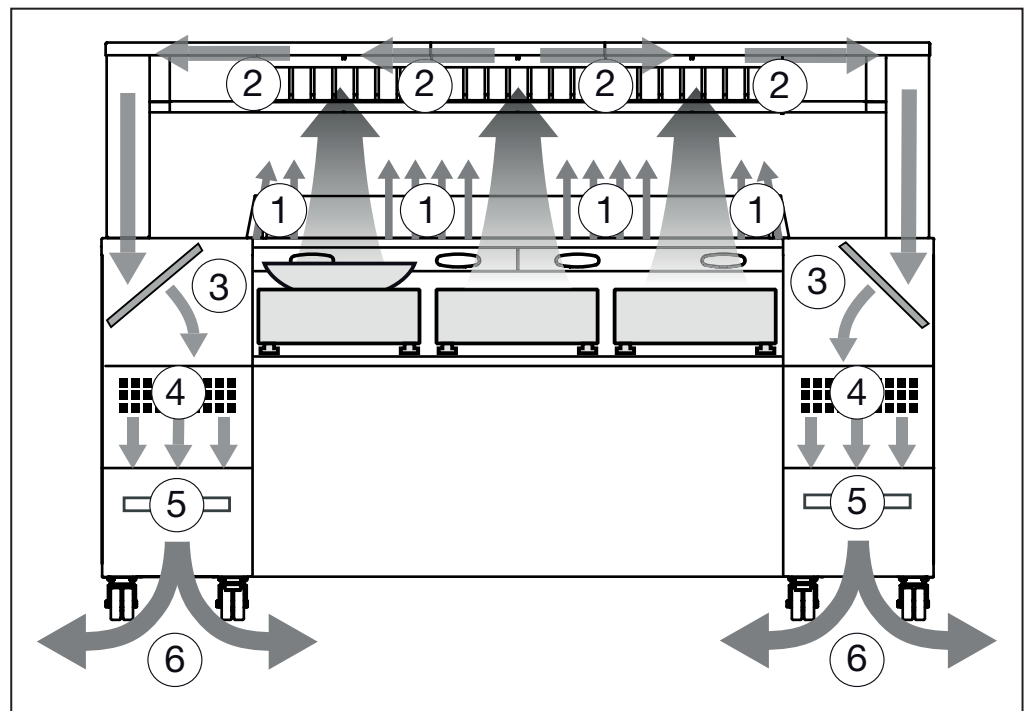
Der Staudruck der beiden Radiallüfter in den Geruchsfilterboxen erzeugt einen Luftstrom für die Düsen der Luftleitbleche. Der dreiseitige Luftstrom (1), welcher durch die stirnseitigen und die beiden seitlichen Luftleitbleche im Einstellbereich gelenkt wird, führt die Wrasen zielgerichtet in die Absaugbrücke (2). Die beiden Radiallüfter erzeugen zusätzlich einen Sog in der Absaugbrücke. In der Absaugbrücke wird durch die eingebauten Fettfilter das Fett abgeschieden und ausgefiltert.

Die vorgefilterten Wrasen werden durch die Abluftkanäle in die Geruchsfilterboxen geleitet. In den Geruchsfilterboxen befinden sich bis zu drei weitere Filterstufen.

Die Filterelemente (3) in den Geruchsfilterboxen enthalten Vlies- und Fettfilter. Das Filterelement und der Vliesfilter binden die Aerosole und Feuchtigkeit in den abgesaugten Wrasen.

Die optionale ION TEC (4) reduziert Gerüche und Blaurauch in den abgesaugten Wrasen und scheidet zusätzlich noch vorhandene Partikel ab.

Die gereinigten Wrasen werden in der letzten Filterstufe durch Aktivkohlefiltermatten (5) gedrückt. Die Aktivkohle adsorbiert dabei größtenteils die Geruchsbestandteile der Wrasen. Im Anschluss wird die gereinigte Luft unten aus dem Gerät ausgeblasen (6).



ION TEC (optional)

Die Wirkungsweise der ION TEC basiert auf dem Prinzip der elektrostatischen Aufladung. Die zu reinigende Abluft strömt über elektrisch geladene Drähte (Ionisierdrähte). Die in der Abluft enthaltenen Partikel werden dabei positiv aufgeladen. Die geladenen Partikel werden dann in der darauffolgenden Kollektorstufe an den Kollektorplatten elektrostatisch abgeschieden.

Flüssige Bestandteile der abgeschiedenen Partikel, z. B. Öl oder Emulsionströpfchen, fließen an den senkrecht angeordneten Kollektorplatten herunter und sammeln sich in der Bodenwanne des Gehäuses. Durch das Hochspannungsfeld wird Ozon erzeugt. Das erzeugte Ozon oxidiert Geruchspartikel im Luftstrom und wird im Anschluss von der Aktivkohle der Aktivkohlefiltermatte absorbiert.

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Benutzung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Reinigung und Wartung

Das Gerät ist zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz zu trennen. Den Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

Zu diesem Produkt Einsatzzweck

Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Das Gerät darf nicht als Raumlüftungsanlage eingesetzt werden.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Das Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Benutzung eingewiesen sein und die Betriebsanleitung verstanden haben.

Das Gerät darf nicht als „Leiterersatz“ oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr).



Warnung!



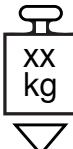


Personen- oder Sachschaden

Wenn Behälter mit explosionsfähigen Stoffen im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.

- Im Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

| Hinweisschild | Bedeutung – Anbringort |
|---|--|
|  | „Vor Öffnen Netzstecker ziehen“ nach DIN EN ISO 7010 auf beiden Abdeckungen der Geruchsfilterboxen |
|  | „Mit Wasser spritzen verboten“ nach DIN 4844-2 auf dem Blech des Lüftereinsatzes in der Geruchsfilterbox |
|  | „Maximale Belastbarkeit“ am Deckel der Absaugbrücke, am Einstellbord, am Grundboden und an der Tabletrutsche |
|  | „Potentialausgleich“ nach IEC 60417 auf der Innenseite der Geräte rückwand oberhalb des Potenzialausgleichsanschlusses |
|  | „Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung“ nach DIN 4844-2 auf den ION TEC Filtern |

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

Transport Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.

Gerät gegen Verrutschen sichern. Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern. Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Beim Transport mit LKW oder Lieferwagen externe Auftisch-, Koch- oder Warmhaltegeräte vom Einstellbord herunternehmen, da diese sonst aus dem Gerät rutschen können.

Inbetriebnahme Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in einen wärmeren Raum mit entsprechend höherer Luftfeuchtigkeit gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitssfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr einer Funktionsstörung, eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Standort

Das Gerät darf nur auf einer ebenen, waagerechten und festen Standfläche betrieben werden.

Beim Betrieb der COOK classic in einer Nische, einer Anfahrwand oder einer Linie darf der Luftaustritt aus den Unterseiten der GeruchsfILTERboxen nicht durch Wände oder Blenden – auch nicht durch gelochte Blenden – behindert werden.

Vorgegebene Mindestabstände müssen eingehalten werden. Bei unzureichendem Freiraum kommt es zu einem Rückstau der Abluft, der die Gerätefunktion erheblich beeinträchtigt.

Für den störungsfreien Absaugbetrieb darf das Gerät keinesfalls Zugluft ausgesetzt sein.



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion oder Fettbrand durch Auslösen von Sprinkleranlagen

Wenn das Gerät in Räumen mit einer Sprinkleranlage betrieben wird, kann diese durch aufsteigende Wrasen, Kochdämpfe oder Rauchentwicklungen, die beim Kochen entstehen, ausgelöst werden. Dadurch gelangt Wasser in heißes Fett/Öl, und es kommt im schlimmsten Fall zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge von schwerstem Sach- und/oder Personenschaden.

- Geeignete Maßnahmen zum Einsatz des Geräts in Räumen mit Sprinkleranlagen ergreifen, z. B.
 - Geeignete Sonderlöschmittel für Fett- und Ölbrände in der Sprinkleranlage einsetzen.
 - Sprinkler bei der Nutzung von Wasser als Löschmittel während des Einsatzes der COOK classic verschließen/sichern oder mit einem Abweisblech ausstatten.
- Gerät keinesfalls in Räumen betreiben, die mit einer ungeeigneten Sprinkleranlage ausgestattet sind.

- In jedem Fall wird dringend empfohlen, vor dem Einsatz des Geräts in Räumen mit einer Sprinkleranlage Kontakt zu den zuständigen Fachgremien (z. B. Feuerwehr, Sachversicherer, Berufsgenossenschaft) aufzunehmen und gemeinsam geeignete Maßnahmen festzulegen.



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion oder Fettbrand bei Regen

Gelangt Wasser in heißes Fett, kommt es im schlimmsten Fall zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

- Gerät keinesfalls bei Regen und kritischen Wetterlagen (z. B. Gewitter) im Freien betreiben.

Eventuell vorhandene Raumbelüftungsöffnungen keinesfalls abdecken.

Eventuell zutreffende Vorschriften bzgl. gasbetriebener Geräte im gleichen Raum beachten.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD-Fehlerstrom-Schutzschalter/FI-Schalter) abgesichert ist. Zusätzlich muss jede Phase entsprechend des Netzanschlusses abgesichert sein.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik beschädigt werden kann. Angeschlossene externe Geräte müssen ebenfalls vor dem Ein-/Ausstecken des Netzsteckers ausgeschaltet sein.

Zum Ausstecken ausschließlich am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Soll das Gerät bauseitig mit einem elektrischem Festanschluss an das Stromnetz angeschlossen werden, ist in der bauseitigen Installation eine jederzeit erreichbare allpolig wirkende Trennvorrichtung vorzusehen. Diese muss gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden können. Hierfür ist eine Elektrofachkraft erforderlich.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern. Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↪ Kapitel „Reparatur“

Luftleitbleche, Spritzschutz und Filter

Eine ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn sämtliche Luftleitbleche, der Spritzschutz und alle Filterelemente (Fettfilter, Vliesfilter, ION TEC (optional) und Aktivkohlefiltermatten) korrekt eingebaut sind.

Wenn das Gerät ohne Flammenschutzfilter betrieben wird, besteht erhöhte Brandgefahr durch Ein-saugen einer offenen Flamme, z. B. infolge eines zufälligen Brandes im Kochbereich.

Hustenschutz (optional, serienmäßig nur bei COOK classic 4.1)

Der Hustenschutz besteht aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) und besitzt eine hohe Schlag- und Stoßfestigkeit. Unbemerkte Beschädigungen des Glases (z. B. Absplitterungen) infolge von Stößen und Schlägen können nicht auftreten. Bei Beschädigung zerbricht das Einscheiben-Sicherheitsglas in kleine, teilweise ineinander verhakte Bruchstücke und weist dadurch eine geringe Verletzungsgefahr auf.

Der Hustenschutz darf im aufgeklappten Zustand nicht als Abstellfläche verwendet werden, sonst besteht Bruchgefahr.

Temperaturüberwachung

Mit der COOK classic dürfen keine offenen Flammen, wie sie beim Flambieren von Speisen oder Kochen mit offenem Feuer entstehen, abgesaugt werden.

Bei einem Brand mit offener Flamme im Kochbereich wird sehr heiße Luft in das Gerät eingesaugt. Das Gerät verfügt über einen Temperatursensor, der auslöst, wenn die Temperatur im Abluftkanal +60 °C übersteigt. Dadurch werden der Absaugbetrieb und die angeschlossenen, elektrischen Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte abgeschaltet. Die Abschaltung wird auf der B.PRO Control Steuerelektronik angezeigt.

Nach Abkühlung des Geräts muss die B.PRO Control Steuerelektronik durch Aus- und Einschalten zurückgesetzt werden. Außerdem muss eine Sichtkontrolle aller Filter, der Absaugbrücke, der Abluftkanäle, der Geruchsfilterboxen und der Lüfter auf eventuelle Beschädigung oder Verbrennungsrückstände erfolgen. Vor erneuter Inbetriebnahme des Geräts müssen alle Beschädigungen durch eine befugte Person beseitigt werden.

Kondensatbildung im Abluftbereich

Die beim Kochen entstehende Feuchtigkeit entweicht mit der Abluft aus den Geruchsfilterboxen. Bei hohem Feuchtigkeitsanfall und niedrigen Bodentemperaturen kann sich im Fußbodenbereich unterhalb der Geruchsfilterboxen Kondensat bilden. Wegen der Rutschgefahr und der Gefahr von Fußbodenschäden muss in diesem Fall die Flüssigkeit regelmäßig aufgewischt werden.

Externe, elektrische Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte

Die Vorgaben und Hinweise zur Ausstellung, zum Betrieb, zu Gefahren etc. in den Anleitungen der elektrischen Koch- und Warmhaltegeräte beachten.

Fritteusen dürfen nicht direkt neben Kochgeräten mit Wasserfüllung (z. B. Bain-Maries, Pastakocher etc.) betrieben werden. Wenn Wasser in heißes Fett gelangt, kommt es im schlimmsten Fall zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

Die Anschlussleistung der externen Geräte vor dem Anschluss an die COOK classic anhand der technischen Daten prüfen.

Bei angeschlossener COOK classic müssen externe Geräte vor dem Ein- oder Ausstecken ihrer Netzstecker in die Gerätesteckdosen ausgeschaltet sein, sonst kann die Geräteelektrik beider Geräte beschädigt werden (Verschmoren der Steckerkontakte und/oder der Steckdosenkontakte).

Es dürfen keine gasbetriebenen oder mit anderen Brennstoffen betriebenen externen Geräte zusammen mit der COOK classic betrieben werden.

Tragfähigkeiten

Die optionalen Tabletrutschen sowie der Gerätedeckel sind zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablett konstruiert und dürfen nicht mit schweren Gegenständen belastet werden.

Das Sitzen auf dem Gerät oder den optionalen Anbauteilen ist nicht zulässig.

Der Gerätedeckel darf mit max. 15 kg beladen werden.

Zulässige Flächenlast je Anbauteil:

- Einstellbord: 150 kg
- Tabletrutsche: 25 kg
- Grundboden: 80 kg
- Fahrbarer Einstelltisch: 150 kg

Die maximale Zuladung für das Gesamtgerät beträgt 200 kg.

Gerät ohne Einstellbord

Aus den Kochgeräten spritzende oder überlaufende Flüssigkeiten und Fett werden normalerweise vom Einstellbord aufgefangen. Bei demontiertem Einstellbord und freistehenden Kochgeräten können während des Kochens Flüssigkeiten oder Fett auf den Boden gelangen. Wegen der Rutschgefahr auf den Boden gelangtes Fett oder Flüssigkeiten sofort aufwischen.

Hygiene-Vorschriften

Bei der Ausgabe von Speisen die entsprechenden lebensmittelspezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.

Standort

Geräteausführung mit Rollenfeststellern

Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen. Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↪ Kapitel „Reparatur“

Geräteausführung mit Stellfüßen

Alle Stellfüsse müssen so eingestellt werden, dass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände vom oder aus dem Gerät rutschen. Kochgeräte vom Einstellbord und Gegenstände von den vorhandenen Abstellflächen und dem optional vorhandenen Grundboden entfernen.

Generell ist der Transport von Gegenständen mit festem Stand bei Geräten mit Galerie möglich, allerdings können diese beim Standortwechsel von der Geräteoberseite rutschen. Daher ist darauf zu achten, dass die Gegenstände entsprechend ihrer jeweiligen Größe, Form und Gewicht zweckmäßig und ausreichend gesichert sind. Dies kann beispielsweise durch Verwendung geeigneter Transportbehälter, Verwendung einer rutschfesten Unterlage und/oder Verwendung von Spanngurten erfolgen.

Wenn Gegenstände auf der Geräteoberseite transportiert werden, so sind die baulichen Gegebenheiten wie Durchfahrthöhe oder Durchfahrtsbreite zu berücksichtigen. Durch Gegenstände auf der Geräteoberseite kann sich der Schwerpunkt des Gerätes ungünstig verlagern und dadurch insbesondere beim Befahren von schrägen Flächen die Kippgefahr des Gerätes steigen.

Das Gerät in angemessener Geschwindigkeit (< 3 km/h) an seinen neuen Bestimmungsort bringen. In jedem Fall muss die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage sein, das Gerät im Ernstfall abzubremesen. Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen

Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen ist eine weitere Person zur Absicherung erforderlich.

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

Beim Transport über schräge Flächen besteht Kippgefahr. Bei Bedarf das Gerät zum Transport auf Palette umlagern und mit besonderen Sicherheitsmaßnahmen (z. B. Absperrung des Gefahrenbereichs, zusätzliche Personen) transportieren.

Beim Umlagern des Geräts auf eine Palette oder von einer Palette keinesfalls einen Gabelstapler verwenden. Der Unterbau kann beschädigt werden und zu einem erheblichen Sachschaden führen. Gerät nur mit mehreren Personen auf die Palette laden oder von der Palette abladen. Immer auf geeignete Schutzausrüstung achten (z. B. Schutzhandschuhe).

Dazu die entsprechenden BG-Vorschriften und Informationen, sowie die nationalen Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung beachten.

Geräteausführung mit Rollen

Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht, Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeilen) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, eine Überbelastung der Rollen vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Rollenfeststellern bewegen.
- Stöße vermeiden.
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren.
- Keine unebenen Böden befahren.

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit 2 Personen und jeweils beiden Händen am Korpus schieben. Aufgrund des Gerätegewichts besteht beim Fortbewegen mit nur einer Person die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränken) eingeklemmt werden.

Wegen der geringen Bodenfreiheit das Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über schräge Flächen oder Rampen transportieren.

Geräteausführung mit Stellfüßen

Das Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über schräge Flächen oder Rampen transportieren.

Außerbetriebnahme

Ziehen des Netzsteckers

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik beschädigt werden kann. Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Angeschlossene externe Geräte müssen vor dem Ausstecken des Netzsteckers ebenfalls ausgeschaltet sein, sonst können die Geräteelektrik und die bauseitige Steckdose beschädigt werden (Verschmoren der Steckerkontakte und der Steckdosenkontakte).

Sind externe Geräte beim erneuten Einstecken des Netzsteckers oder beim Einschalten der COOK classic eingeschaltet, können diese unbeabsichtigt in Betrieb gehen und Sach- und Personenschäden verursachen.

Reinigung und Pflege

Gerätevorbereitung

Vor dem Reinigen Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall können Funktionsstörungen auftreten. Außerdem besteht Gefahr durch elektrischen Schlag. Eventuell angeschlossene externe Geräte entfernen.

Vor dem Reinigen der Geruchsfilterbox den Deckel der Geruchsfilterbox abnehmen. Netzstecker des Lüfters aus der Gerätesteckdose der Geruchsfilterbox ziehen. Lüfter inklusive Trägerblech vollständig aus der Geruchsfilterbox entnehmen. Optionale ION TEC herausziehen und die Aktivkohlefiltermatte herausnehmen. Den Deckel der Absaugbrücke abnehmen. Die Filterkassetten entnehmen.

Aktivkohlefiltermatten

Die Aktivkohlefiltermatten müssen vor Nässe geschützt werden. Nasse Aktivkohlefiltermatten dürfen keinesfalls in einer Mikrowelle getrocknet werden, sonst besteht akute Brandgefahr.

Hygiene

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

Reinigungsintervall

Absaugbrücke mit Fettfiltern, Blindteilen und Einstellnische mit Luftleitblechen täglich bzw. nach jedem Gebrauch reinigen (je nach dem Grad der Verschmutzung). Aktivkohlefiltermatte bei Sättigung austauschen.

Vliesfilter nach dem Grad der Verschmutzung austauschen.

Geruchsfilterbox entsprechend dem Grad der Verschmutzung, mindestens jedoch einmal wöchentlich reinigen. ION TEC (optional) nach dem Grad der Verschmutzung reinigen. Hierzu auch die Wechselanzeigen auf der B.PRO Control Steuerung beachten.

Reinigungsmethoden

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“

Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.

Reinigungsmittel

Keine Metallteile zur Reinigung verwenden. Metallteile können das Gerät beschädigen und/oder zu Korrosion führen.

Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche. Keines der folgenden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

Reinigungswasser

Das Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Einstellbord und dem optional vorhandenen Grundboden entfernen.

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr. Zudem besteht die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Aus dem Gerät gelaufenes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

Wartung Rollenfeststeller

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

➞ Kapitel „Reparatur“

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektrofachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- Service von B.PRO

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Austausch von defektem Netzkabel

Das Netzkabel darf nur von fachkundigen Personen (z. B. Elektrofachkraft) gegen ein Netzkabel gleicher Spezifikation ausgetauscht werden.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung Das Gerät ist mit einem Typenschilder versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

Allgemeines Durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben sich zusätzliche Gefährdungspotentiale. Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Gefährdungspotentiale, ohne hierbei jedoch den Anspruch der Vollständigkeit zu erheben.

Allgemeine und spezielle Gefahren

Einsatzbereich Das Gerät darf nur für den in dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck eingesetzt werden.

Aufsichtspflicht Das Gerät darf NICHT unbeaufsichtigt bewegt oder betrieben werden. Die Aufsichtspflicht orientiert sich grundlegend an den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften der entsprechenden nationalen Stellen wie z. B. des Gesetzgebers, der Berufsgenossenschaften, Vorschriften auf Länder- oder Gemeindeebene und/oder weiteren Stellen.

Stromversorgung Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Geräts ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.
Die Stromversorgung des Geräts darf NICHT ohne Beaufsichtigung erfolgen. Empfehlung: Gerät an Steckdose betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden kann. Dieser Haupt-/Zentralschalter muss außerhalb der Erreichbarkeit der Kinder installiert sein.

Missbrauch als Spielgerät Das Gerät darf NICHT bestiegen oder daran geklettert werden. Durch die vorgenannten Missbräuche kann es zum Kippen des Geräts und damit zur Gefährdung oder möglichem Personenschaden kommen. Weiter können Verletzungen der Gliedmaßen die Folge sein.

Missbrauch als Fahrzeug Das Gerät darf NICHT als Fahrzeug oder Transportmittel genutzt werden. Nicht unter das Gerät legen. Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential.
Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingeklemmt werden.

Rollenfeststeller Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, sind die vorhandenen Rollenfeststeller zu betätigen. Die Rollenfeststeller haben Öffnungen die technisch bedingt leider nicht anders ausgeführt werden können.
Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können diese Öffnungen zu Quetschungen von Gliedmaßen führen.

Missbrauch als Lagerplatz Das Gerät darf NICHT als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen genutzt werden.

- Heiße Oberflächen** Das Gerät kann heiße Oberflächen mit Oberflächentemperaturen $> 60\text{ °C}$ aufweisen. Dies ist technisch bedingt, um den bestimmungsgemäßen Einsatzzweck und um die von B.PRO gewährleisteten technischen Eigenschaften und Leistungsmerkmale des Geräts zu gewährleisten.
Hohe Oberflächentemperaturen können bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen.
- Konsolensicherung** Das Gerät kann als optionales Zubehör eine klappbare Tabletrutsche aufweisen. Diese Tabletrutsche darf generell nur während der Gerätenutzung hochgeklappt werden.
Die Tabletrutsche darf nur mit der in dieser Betriebsanleitung genannten Flächenlast belastet werden.



Warnung!

Quetschung von Gliedmaßen

Beim unbeaufsichtigten Einrichten der Konsolen besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

- Das Einrichten der Konsolen immer unter Aufsicht durchführen.
-

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
 - oder –
 - Gerät nicht annehmen und über den Transporteur an B.PRO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Gerät
- Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG)
- Betriebsanleitung

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken



Vorsicht!

Sachschaden

Beim Umlagern des Geräts auf eine Palette oder von einer Palette keinesfalls einen Gabelstapler verwenden. Der Unterbau kann beschädigt werden und zu einem erheblichen Sachschaden führen.

- Immer auf geeignete Schutzausrüstung achten (z. B. Schutzhandschuhe).
 - Nur mit mehreren Personen das Gerät auf eine Palette laden bzw. von einer Palette abladen.
 - Die entsprechenden BG-Vorschriften und Informationen, sowie die nationalen Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung beachten.
-

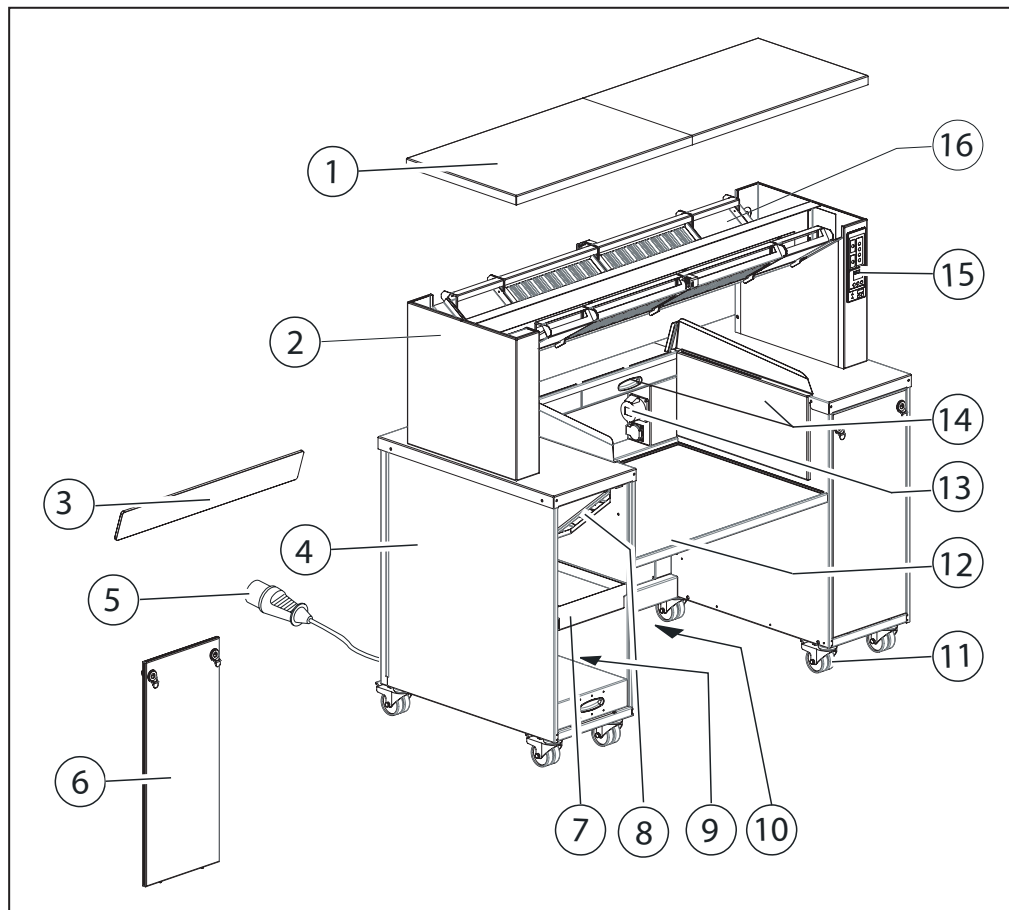
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

Verpackungsmaterial entsorgen

- ☞ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

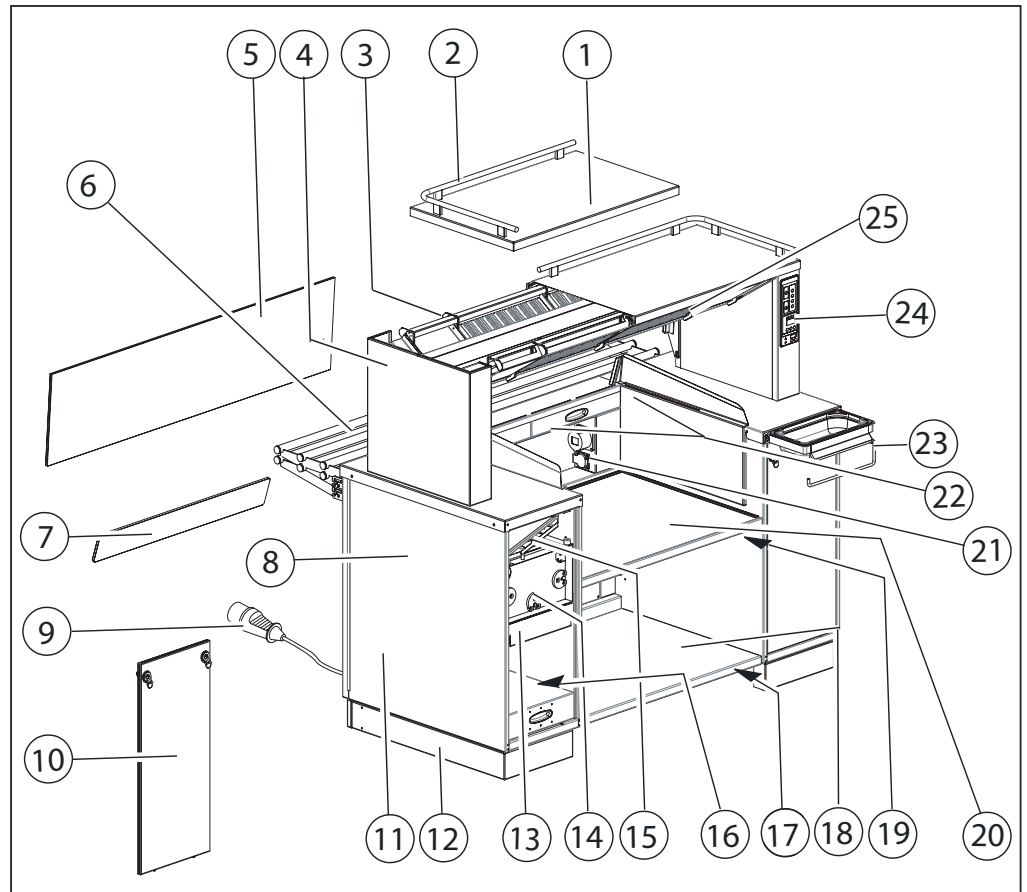
Übersicht

Gerät Geräteausführung Standard — COOK classic



- (1) Deckel (zweiteilig) der Absaugbrücke
- (2) Abluftkanal
- (3) Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas ESG
- (4) Geruchsfilterbox
- (5) Netzanschlusskabel mit CEE Stecker
- (6) Abdeckung der Geruchsfilterbox
- (7) Aktivkohlefiltermatte
- (8) Filterelement
- (9) Lüfter
- (10) Anschluss für Potentialausgleich (auf der Geräteunterseite)
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (12) Einstellbord
- (13) Anschlüsse für elektrische Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte
- (14) Luftleitbleche
- (15) B.PRO Control Steuerelektronik
- (16) Fettfilter/Blindteile mit integrierter Fettwanne

Geräteausführung mit optionalem Zubehör – COOK classic



- (1) Deckel (mehrteilig) der Absaugbrücke
- (2) Galerie (mehrteilig), kunden- und stirnseitig (optional)
- (3) Fettfilter/Blindteile mit integrierter Fettwanne
- (4) Abluftkanal
- (5) Hustenschutz (optional)
- (6) Tabletrutsche, abklappbar (optional)
- (7) Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG)
- (8) Geruchsfilterbox
- (9) Netzanschlusskabel mit CEE-Netzstecker
- (10) Abdeckung der Geruchsfilterbox
- (11) Verkleidungen, kunden- und stirnseitig (optional)
- (12) Sockelblende, kundenseitig
- (13) Aktivkohlefiltermatte
- (14) ION TEC (optional)
- (15) Filterelement
- (16) Lüfter
- (17) Anschluss für Potenzialausgleich (auf der Geräteunterseite)
- (18) Grundboden (optional)
- (19) zusätzliche Schukosteckdosen (optional)
- (20) ...
- (21) ...
- (22) ...
- (23) ...
- (24) ...
- (25) ...

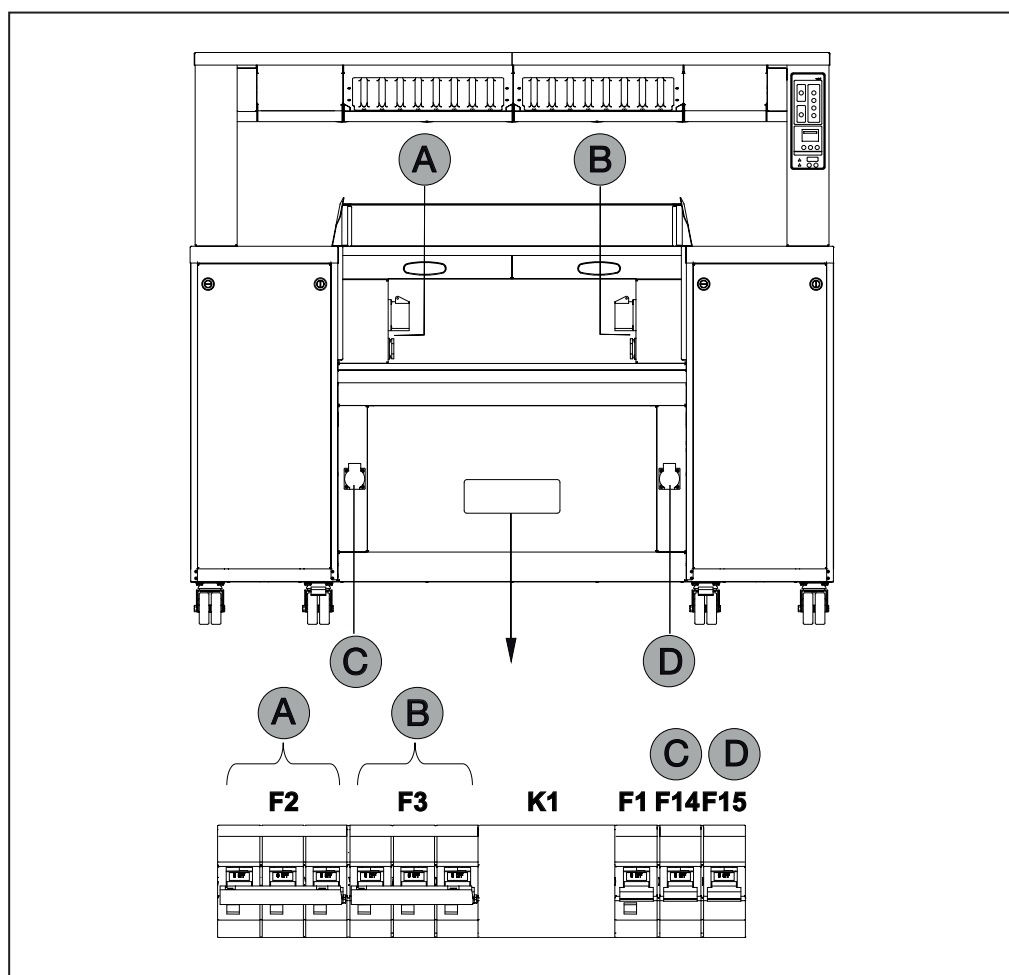
- (20) Einstellbord
- (21) Anschlüsse für elektrische Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte
- (22) Luftleitbleche
- (23) Multi-Rahmen mit Bügel (optional)
- (24) B.PRO Control Steuerelektronik
- (25) LED-Beleuchtung (optional)

Zuordnung der Sicherungsautomaten

Zur Absicherung der elektrischen Komponenten (Gerätesteckdosen der elektrischen Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte, Lüfter, LED-Beleuchtung, ION TEC, Zusatzsteckdosen) werden Sicherungsautomaten eingesetzt. Die Sicherungsautomaten befinden sich unterhalb des Einstellbordes und sind durch ein abgedichtetes Klappfenster vor Spritzwasser geschützt.

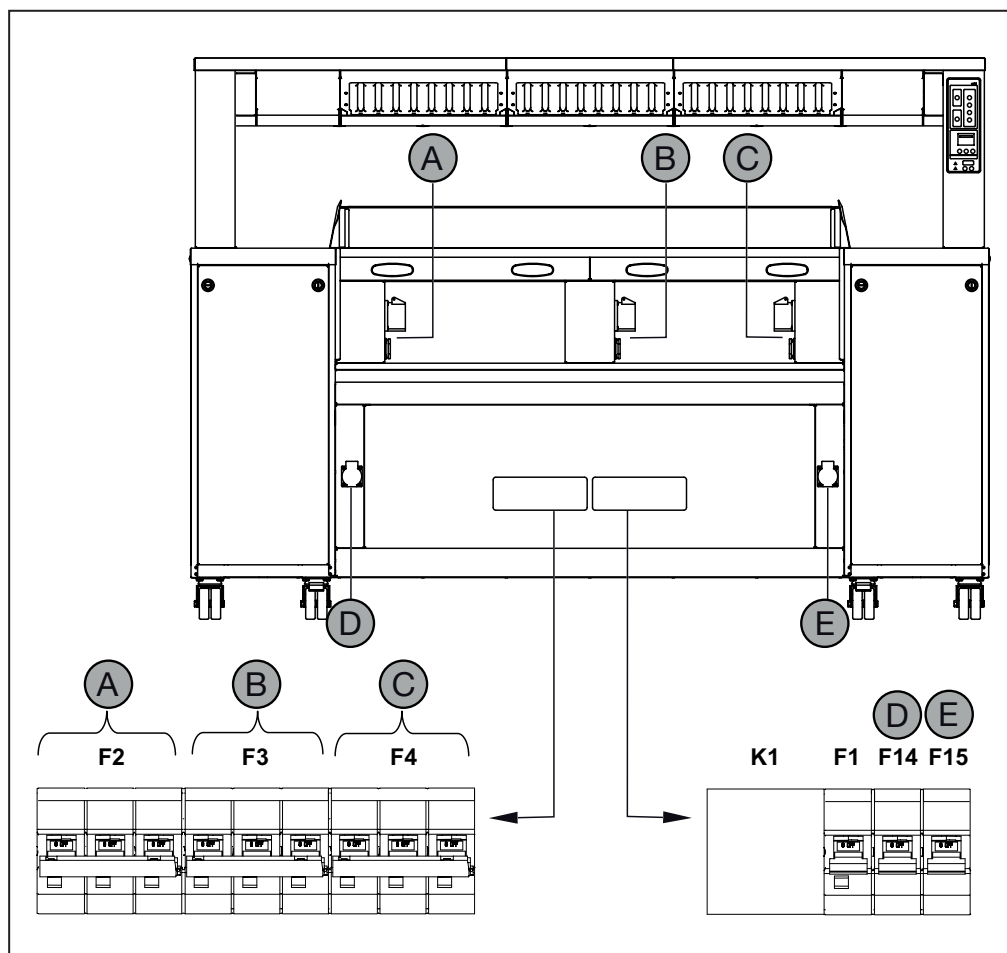
☞ Die folgenden Übersichten zeigen die Zuordnungen der Sicherungsautomaten zu den jeweiligen elektrischen Komponenten des Geräts.

Geräteausführung – COOK classic 2.1



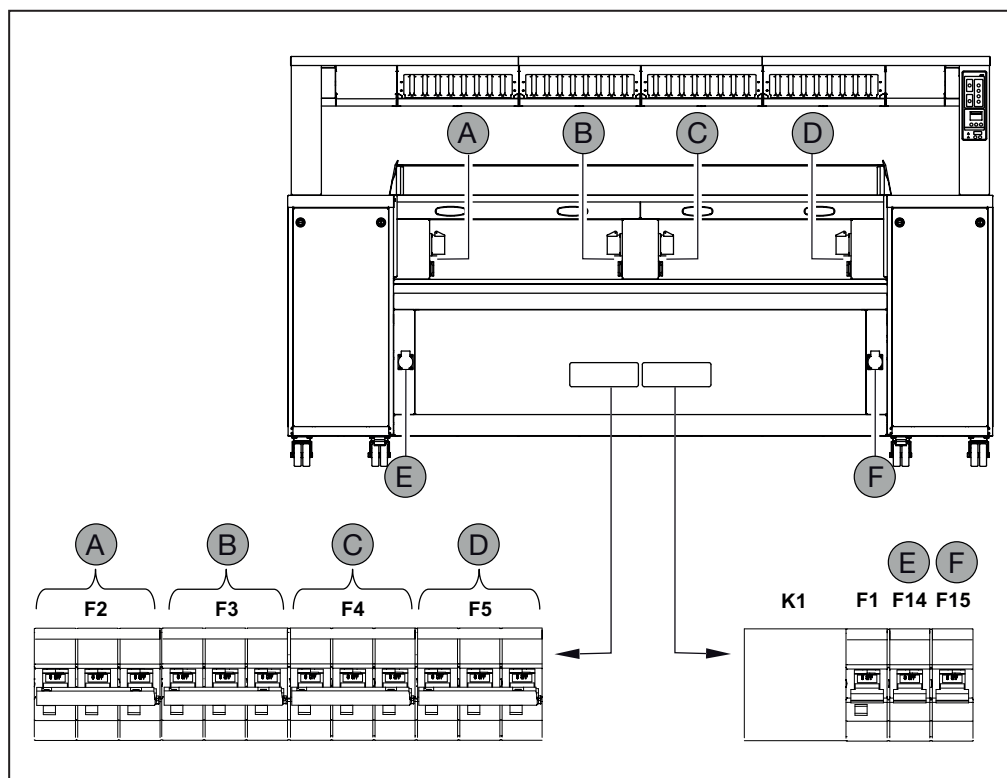
- (1) F1 Geräteabsicherung (Absaugung, Lüfter, B.PRO Control Steuerelektronik, ION TEC (optional), LED-Beleuchtung (optional))
- (2) F2 Steckdosenanschlüsse Position A
- (3) F3 Steckdosenanschlüsse Position B
- (4) F14 Schuko-Steckdosenanschluss Position C (optional)
- (5) F15 Schuko-Steckdosenanschluss Position D (optional)

Geräteausführung – COOK classic 3.1



- (1) F1 Geräteabsicherung (Absaugung, Lüfter, B.PRO Control Steuerelektronik, ION TEC (optional), LED-Beleuchtung (optional))
- (2) F2 Steckdosenanschlüsse Position A
- (3) F3 Steckdosenanschlüsse Position B
- (4) F4 Steckdosenanschlüsse Position C
- (5) F14 Schuko-Steckdosenanschluss Position D (optional)
- (6) F15 Schuko-Steckdosenanschluss Position E (optional)

Geräteausführung – COOK classic 4.1



- (1) F1 Geräteabsicherung (Absaugung, Lüfter, B.PRO Control Steuerelektronik, ION TEC (optional), LED-Beleuchtung (optional))
- (2) F2 Steckdosenanschlüsse Position A
- (3) F3 Steckdosenanschlüsse Position B
- (4) F4 Steckdosenanschlüsse Position C
- (5) F5 Steckdosenanschlüsse Position D
- (6) F14 Schuko-Steckdosenanschluss Position E (optional)
- (7) F15 Schuko-Steckdosenanschluss Position F (optional)

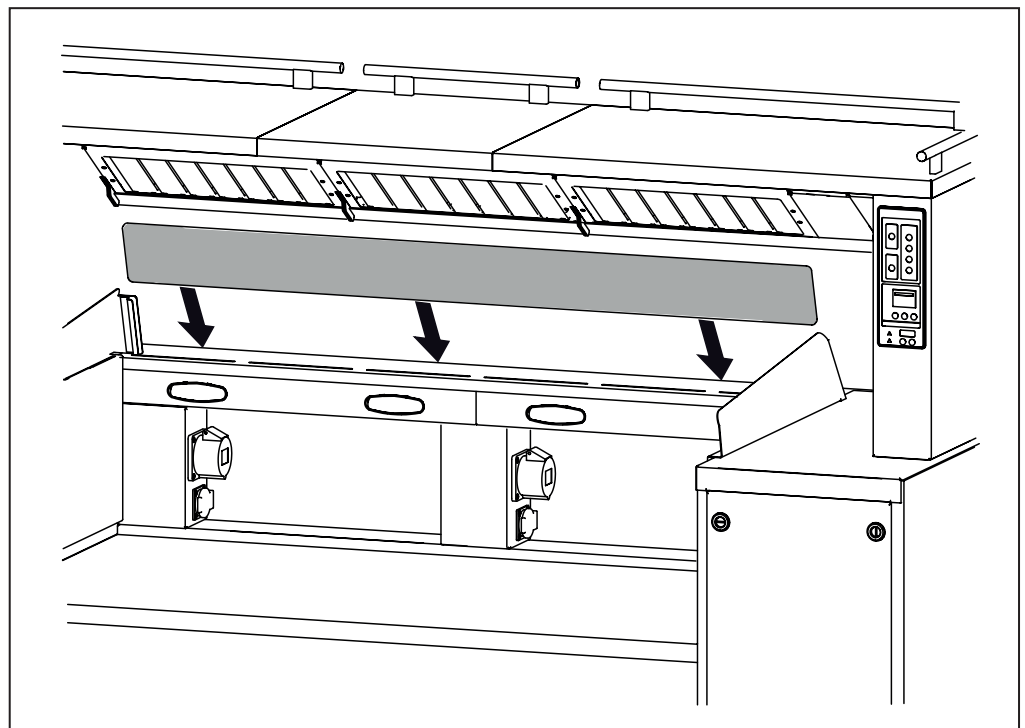
Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Schutzfolien entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt
- ✓ Raumluftechnische Anlage vorhanden
- ✓ Zugfreie Umgebung
- ✓ Leistung der Garküche kleiner 25 kW

Spritzschutz einsetzen

- ☞ Nach Anlieferung des Geräts muss der separat beiliegende Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) eingesetzt werden.
- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn der Spritzschutz ordnungsgemäß eingebaut ist.
- Spritzschutz in die Halterungen an den seitlichen Luftleitblechen einschieben.



Erstreinigung durchführen

- ☞ Nach Anlieferung muss an dem Gerät eine Erstreinigung durchgeführt werden.
- Kartonagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
- Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.
- ☞ Kapitel „Reinigung und Pflege“

Standort auswählen



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion oder Fettbrand durch Auslösen von Sprinkleranlagen

Wenn das Gerät in Räumen mit einer Sprinkleranlage betrieben wird, kann diese durch aufsteigende Wrasen, Kochdämpfe oder Rauchentwicklungen, die beim Kochen entstehen, ausgelöst werden. Dadurch gelangt Wasser in heißes Fett/Öl, und es kommt im schlimmsten Fall zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und/oder Personenschäden.

- Geeignete Maßnahmen zum Einsatz des Geräts in Räumen mit Sprinkleranlagen ergreifen, z. B.
 - Geeignete Sonderlöschmittel für Fett- und Ölbrände in der Sprinkleranlage einsetzen.
 - Sprinkler bei der Nutzung von Wasser als Löschmittel während des Einsatzes des Geräts verschließen/sichern oder mit einem Abweisblech ausstatten.
- Gerät keinesfalls in Räumen betreiben, die mit einer ungeeigneten Sprinkleranlage ausgestattet sind.

In jedem Fall wird dringend empfohlen, vor dem Einsatz des Geräts in Räumen mit einer Sprinkleranlage Kontakt zu den zuständigen Fachgremien (z. B. Feuerwehr, Sachversicherer, Berufsgenossenschaft) aufzunehmen und gemeinsam geeignete Maßnahmen festzulegen.



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion oder Fettbrand bei Regen

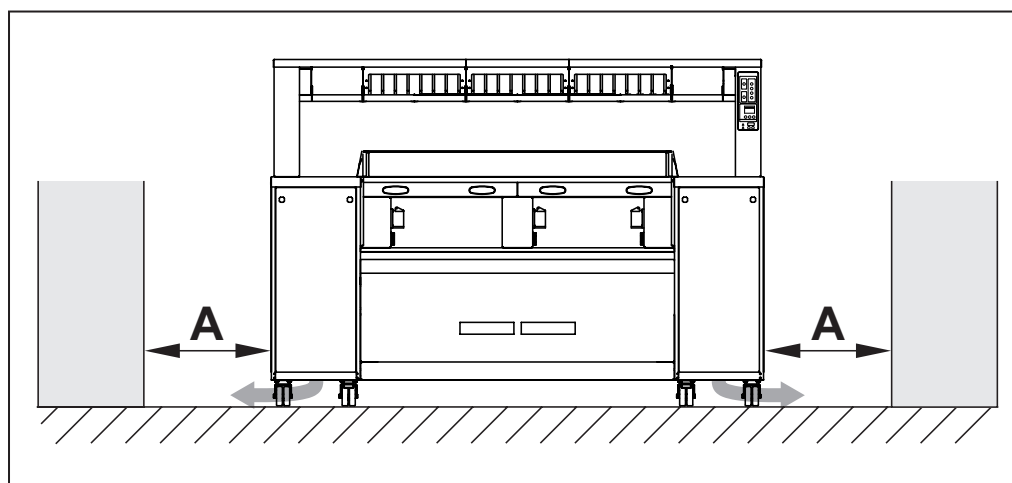
Gelangt Wasser in heißes Fett, kommt es im schlimmsten Fall zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

- Gerät keinesfalls bei Regen und kritischen Wetterlagen (z. B. Gewitter) im Freien betreiben.

- ☞ Das Gerät darf nur auf einer ebenen, festen Standfläche betrieben werden.
- ☞ Bei der Standortwahl auf ausreichende Beleuchtung achten.
- ☞ Darauf achten, dass sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät keine brennbaren Gegenstände befinden.
- ☞ Bei der Standortwahl darauf achten, dass der Luftaustritt aus der Geruchsfilterbox an der Unterseite nicht behindert wird, da die Wrasenabsaugung sonst nicht einwandfrei funktioniert.
- ☞ Die beim Kochen entstehende Feuchtigkeit entweicht mit der Abluft aus der Geruchsfilterbox. Bei hohem Feuchtigkeitsanfall und niedrigen Bodentemperaturen kann es zu einer Kondensatbildung im Fußbodenbereich unterhalb der Geruchsfilterbox kommen.

Aufstellung neben bis zum Boden reichenden seitlichen Begrenzungen

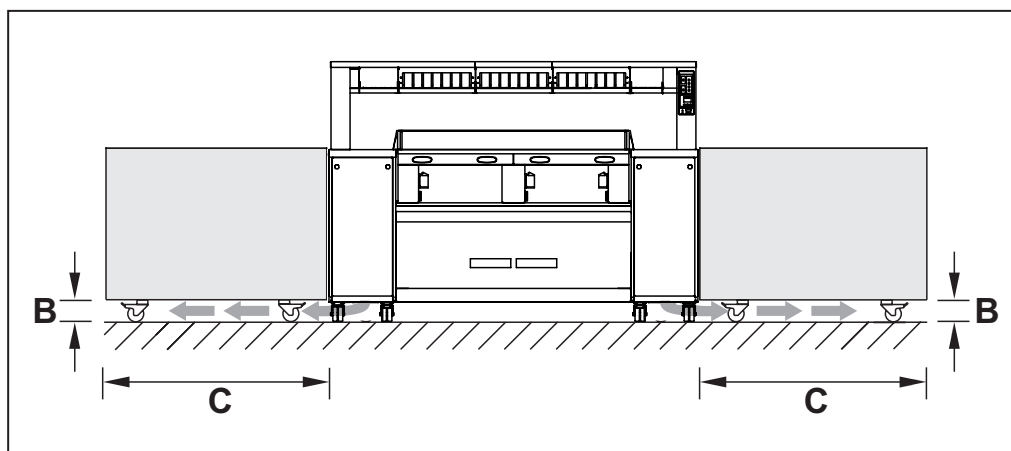
☞ Bei der Aufstellung des Geräts neben bis zum Boden reichenden Begrenzungen (z. B. Wände oder Anfahrwand mit Sockelblende) seitliche Mindestabstände von 400 mm einhalten, um die maximale Absaugleistung sicherzustellen. Dies gilt unabhängig von der Geräteausführung und einer optional vorhandenen kundenseitigen Verblendung.



Abstand A: ≥ 400 mm, um maximale Absaugleistung sicherzustellen

Aufstellung zwischen Modulen

☞ Bei der Aufstellung des Geräts zwischen anderen Modulen wird die Abluft seitlich unterhalb dieser Module abgeführt. Der dazu erforderliche Freiraum muss eine Mindesthöhe von 100 mm und eine Mindestlänge von 1400 mm aufweisen, um die maximale Absaugleistung sicherzustellen. Gegebenenfalls sind vorhandene Sockelblenden der Nachbarmodule (auch gelochte) abzunehmen. Dies gilt unabhängig von der Geräteausführung und einer optional vorhandenen kundenseitigen Verblendung.



Abstand B: ≥ 100 mm, um maximale Absaugleistung sicherzustellen

Abstand C: ≥ 1400 mm, um maximale Absaugleistung sicherzustellen

Gerät aufstellen

☞ Eine standsichere Aufstellung ist gewährleistet, wenn die folgenden Punkte zutreffen:

- Der vorgesehene Platz des Geräts ist eben und eine waagerechte Aufstellung des Geräts ist gewährleistet.
- Bei Rollenausführung Rollenfeststeller arretieren.
- Bei optionalen Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten, so dass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.

■ Gerät auf vorgesehenem Platz standsicher aufstellen.

☞ Unterkapitel „Gerät an neuen Standort bringen“

☞ Unterkapitel „Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen“

Geräteausführung mit Rollenfeststellern

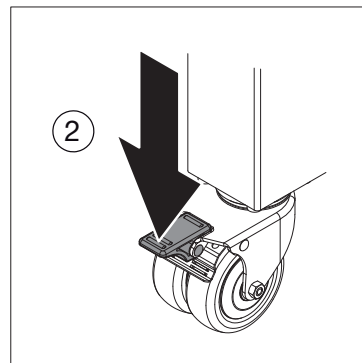
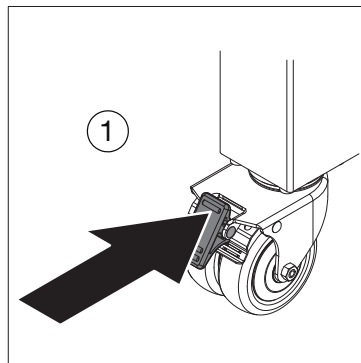


Vorsicht!

Klemmgefahr für Gliedmaßen

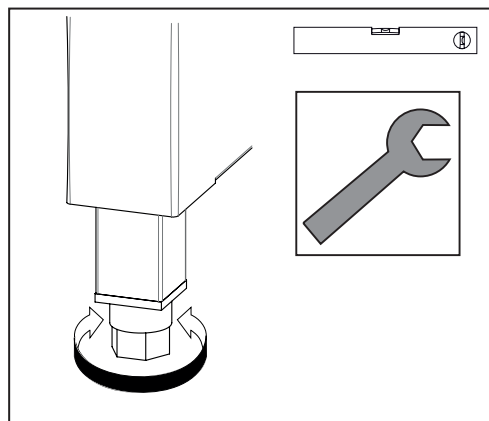
Beim Schieben der Module können Gliedmaßen eingeklemmt werden und Personen verletzt werden. Je nach Gewicht besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

- Gerät immer mit 2 Händen an der Abdeckung schieben.
- Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränken) eingeklemmt werden.



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an den Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).

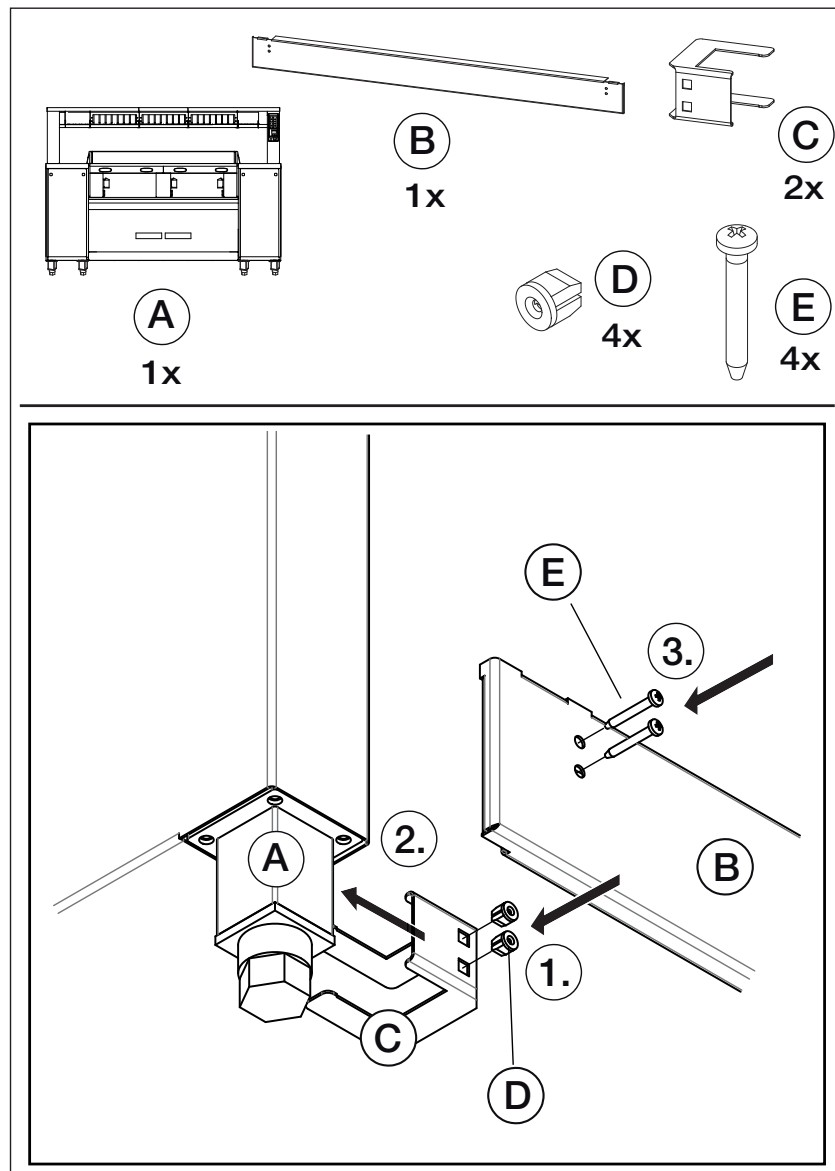
Geräteausführung mit Stellfüßen



- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen.
- Modul durch Verstellen der Stellfüße auf die richtige Höhe einstellen und waagrecht ausrichten, so dass es sicher steht und nicht wackelt.

Sockelblenden anbringen/abbauen

- ☞ Sockelblenden entsprechend der folgenden Zeichnung montieren. Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- ☞ Die Montageschritte für jede Sockelblende auf der gegenüberliegenden Seite wiederholen.



- Gewindeeinsätze „D“ in Aufnahme „C“ einfügen (1).
- Aufnahme „C“ über Stellfuß des Moduls „A“ schieben (2).
- Die Sockelblende „B“ mit den Schrauben „E“ in die Gewindeeinsätze „D“ der Aufnahme „C“ schrauben (3).
- Montageschritte für jede weitere Sockelblende wiederholen.

Gerät an die Steckdose anschließen

- ☞ An der Unterseite des Geräts befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Je nach landesspezifischen Vorgaben sind Geräte, die zusammen betrieben werden, über den Potentialausgleich miteinander zu verbinden.
- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand.



Gefahr!

Gefahr eines elektrischen Schlags

Ein Kurzschluss in einem in das Gerät eingesteckten externen Gerät (z. B. durch Überhitzung der Netzzuleitung) kann bei Berührung des Geräts einen elektrischen Schlag verursachen.

- Gerät nur an eine mit einer Fehlerstrom-Schutteinrichtung ausgestatteten Netzsteckdose anschließen (Absicherung RCD-Fehlerstrom-Schutzschalter/FI-Schalter).



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik und bauseitigen Steckdose

Sind angeschlossene externe Geräte vor dem Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers nicht ausgeschaltet, können die Geräteelektrik und die bauseitige Steckdose beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die angeschlossenen externen Geräte ausgeschaltet sind.

- Netzstecker in die Steckdose stecken.

Die LED der Taste „Gerät Ein/Aus“ blinkt. Das Gerät befindet sich im Standby-Betrieb.

Externe Geräte anschließen

- ① In die Einstellnische können bis zu 2 (COOK classic 2.1), bis zu 3 (COOK classic 3.1) oder bis zu 4 (COOK classic 4.1) elektrische Auf Tisch-, Koch- oder Warmhaltegeräte mit Rastermaß 400 mm gestellt werden.
- ① Bei angeschalteter COOK classic liegt an den Steckdosen ständig Netzspannung an. Die Steckdosen können nicht separat abgeschaltet werden.
- ① Bei angeschlossener COOK classic liegt an den Zusatzsteckdosen (optional) ständig Netzspannung an. Die Steckdosen können nicht separat abgeschaltet werden.

- ☞ Die Vorgaben und Hinweise beim Anschluss elektrischer Küchenhilfsgeräte beachten.
- ☞ Netzanschlusskabel nicht über die heizbaren Elemente des Induktionskochfelds führen.
- ☞ Netzanschlusskabel nicht quetschen, nicht knicken und nicht über scharfe Kanten führen.

- ☞ An der Unterseite des Geräts befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Je nach landesspezifischen Vorgaben Geräte, die zusammen betrieben werden, über den Potentialausgleich miteinander verbinden.
 - ☞ Die maximale Anschlussleistung der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausführung der jeweiligen COOK classic. Die genauen Werte können der Auflistung in den technischen Daten entnommen werden.
 - ☞ Unterkapitel „Technische Daten“
 - ☞ Es dürfen keine gasbetriebenen externen Geräte zusammen mit der COOK classic betrieben werden.
 - ☞ Es dürfen keine externen Geräte, bei deren Betrieb eine offene Flamme erzeugt wird, zusammen mit der COOK classic betrieben werden.
 - ☞ Externe Geräte, die auf dem Einstellbort betrieben werden, dürfen maximal eine Höhe von 300 mm aufweisen. Höhere Geräte können den Luftstrom aus den Luftdüsen der Luftleitbleche negativ beeinflussen.
- ✓ Spannung, Netzfrequenz und Leistungsaufnahme der externen Geräte entsprechen den unter „Technische Daten“ genannten Werten.



Gefahr!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion

Wenn Fritteusen oder Grillplatten direkt neben Kochgeräten mit Wasserfüllung (z. B. Bain-Maries, Pastakocher) betrieben werden, kann Wasser in das heiße Fett gelangen. Im schlimmsten Fall kommt es dadurch zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

- Fritteusen/Grillplatten nicht direkt neben Kochgeräten mit Wasserfüllung (z. B. Bain-Maries, Pastakocher) betreiben.



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

Wenn die externen Geräte nicht für die Netzspannung oder Netzfrequenz der Steckdosen der COOK classic ausgelegt sind, kann die Geräteelektrik beider Geräte beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild des externen Geräts angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Steckdose der COOK classic übereinstimmen.
-



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik und der bauseitigen Steckdose

Wenn die Absaugung und die externen Geräte vor dem Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers nicht ausgeschaltet sind, können die Geräteelektrik und die bauseitige Netzsteckdose beschädigt werden (Verschmoren der Steckerkontakte und/oder der Steckdosenkontakte).

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass externe Geräte, insbesondere elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte, ausgeschaltet sind.
-



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik und der geräteseitigen Steckdosen

Wenn bei angeschlossener COOK classic externe Geräte beim Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers in die Gerätesteckdosen nicht ausgeschaltet sind, kann die Geräteelektrik beider Geräte beschädigt werden (Verschmoren der Steckerkontakte und/oder der Steckdosenkontakte).

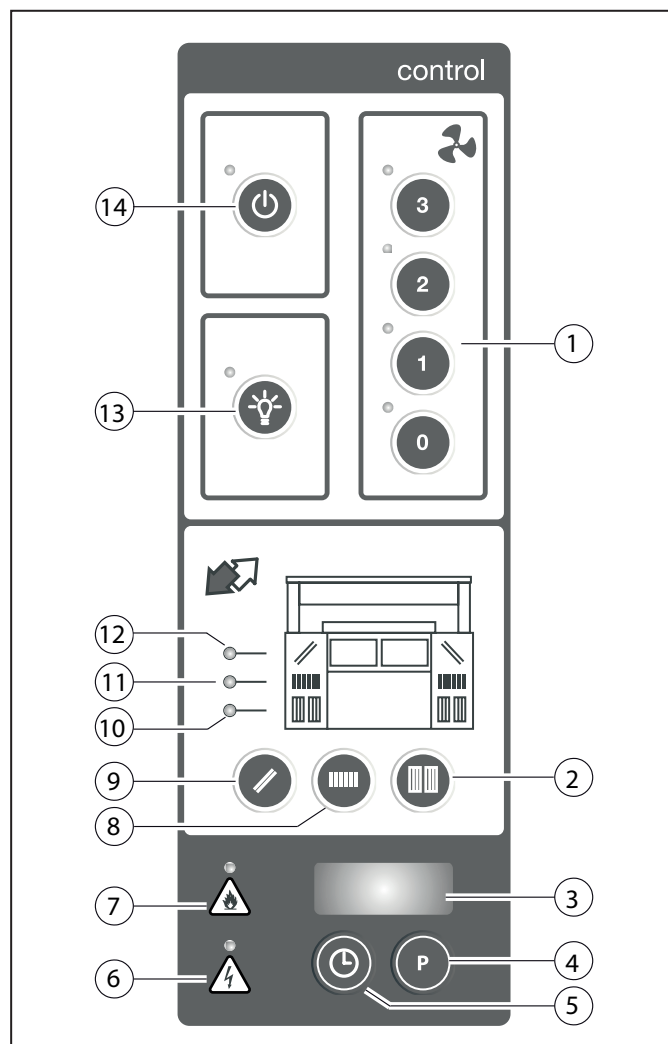
- Darauf achten, dass externe Geräte, insbesondere elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte, beim Anschließen ausgeschaltet sind.
-

- Koch- oder Warmhaltegerät in die Einstellnische stellen und an eine geeignete Steckdose der COOK classic anschließen.
- Bei Bedarf weitere externe Geräte anschließen.
- Gegebenenfalls Potenzialausgleich anschließen.

Bedienung und Betrieb

B.PRO Control Steuerelektronik

☞ Die B.PRO Control Steuerelektronik ist mit folgenden Funktionen belegt:



- (1) Lüfter-Leistungsstufe
- (2) Bestätigung Wechsel Aktivkohlefiltermatten
- (3) Display (Anzeige verschiedener Informationen)
- (4) Programmauswahl
- (5) Betriebsstundenzähler
- (6) Anzeige Fehlfunktion ION TEC (optional)
- (7) Anzeige Temperaturüberwachung (> +60 °C)
- (8) Bestätigung Reinigung ION TEC (optional)
- (9) Bestätigung Wechsel Vliesfilter, Reinigung Fettfilter
- (10) Anzeige Wechsel Aktivkohlefiltermatten
- (11) Anzeige Reinigung ION TEC (optional)
- (12) Anzeige Wechsel Vliesfilter, Reinigung Fettfilter
- (13) LED-Beleuchtung Ein/Aus (optional)
- (14) Gerät Ein/Aus

Erläuterung der Steuertasten



Gerät Ein/Aus

- ⓘ Beim Einschalten werden auch die vorhandenen Steckdosen für die elektrischen Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte eingeschaltet.
- Gerät ein-/aus- oder in den Standby-Betrieb schalten.



Vorsicht!

Personen- und Sachschaden durch selbstständiges Einschalten externer Geräte

Wenn externe Geräte beim Einschalten der COOK classic angeschlossen und eingeschaltet sind, können diese unbeabsichtigt in Betrieb gehen und Sach- und Personenschäden verursachen.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die angeschlossenen externen Geräte ausgeschaltet sind.



Vorsicht!

Hohe Ozonkonzentration bei Geräten mit ION TEC (optional)

Wenn das Gerät längere Zeit im Leerlauf (ohne entstehende Wrasen) betrieben wird, kann dies zur Erhöhung der Ozonkonzentration und zur Reizung der Atemwege führen.

- Bei Ozonwahrnehmung Gerät abschalten, für gute Lüftung sorgen und mindestens 30 Minuten lang den Raum verlassen.



Lüfter-Leistungsstufen

- ⓘ Ist das Gerät mit ION TEC (optional) ausgestattet, so werden diese automatisch mit dem Einschalten der Lüfter in Betrieb genommen.
- Mit den Tasten 1 bis 3 die gewünschte Leistungsstufe der Lüfter auswählen.
- Mit der Taste 0 den Lüfter ausschalten.



LED-Beleuchtung Ein/Aus (optional)

- Beleuchtung ein-/ausschalten.



Anzeige Wechsel Vliesfilter, Reinigung Fettfilter

- ⓘ Die LED-Anzeige leuchtet orange, sobald die Vliesfilter gewechselt und die Fettfilter gereinigt werden müssen.

☞ Wenn die **LED leuchtet:**

- Vliesfilter wechseln und danach zum Bestätigen die Taste 9 für 5 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige erlischt, die Standzeit der Filter wird zurückgesetzt.
- Fettfilter reinigen und danach zum Bestätigen die Taste 9 für 5 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige erlischt, die Standzeit der Filter wird zurückgesetzt.

☞ Zur Abfrage der **Restlaufzeit** bis zum nächsten Filterwechsel:

- Taste 9 drücken.

Die Restlaufzeit bis zum nächsten Filterwechsel wird für 5 Sekunden angezeigt.

Anzeige Reinigung ION TEC (optional)



Warnung!

Elektrischer Schlag durch ION TEC (optional)

ION TEC werden mit einer hohen Spannung betrieben (Prinzip „Weidezaun“). Aufgrund der elektrischen Aufladung der ION TEC kann nach dem Abschalten des Geräts die Spannung erhalten bleiben.

- Nach dem Abschalten des Geräts mindestens 1 Minute warten, erst danach die GeruchsfILTERBOX öffnen.



Vorsicht!

Hohe Ozonkonzentration bei Geräten mit ION TEC (optional)

Wenn das Gerät mit nicht korrekt montierten oder fehlenden Aktivkohlefiltermatten betrieben wird, führt dies zur Erhöhung der Ozonkonzentration und zur Reizung der Atemwege.

- Bei Ozonwahrnehmung Gerät abschalten, für gute Lüftung sorgen und mindestens 30 Minuten lang den Raum verlassen.

❗ Die LED Anzeige leuchtet orange, sobald die ION TEC gereinigt werden müssen.



☞ Wenn die **LED leuchtet**:

- ION TEC reinigen und danach zum Bestätigen die Taste 8 für 5 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige erlischt, die Standzeit der Filter wird zurückgesetzt.

☞ Zur Abfrage der **Restlaufzeit** bis zum nächsten Filterwechsel:

- Taste 8 drücken.

Die Restlaufzeit bis zum nächsten Filterwechsel wird für 5 Sekunden angezeigt.

Anzeige Wechsel Aktivkohlefiltermatten



❗ Die LED-Anzeige leuchtet orange, sobald die Aktivkohlefilter gewechselt werden müssen.

☞ Wenn die **LED leuchtet**:

- Aktivkohlefiltermatten wechseln und danach zum Bestätigen die Taste 2 (Bestätigung Wechsel Aktivkohlefiltermatten) für 5 Sekunden gedrückt halten (Anzeige erlischt, Standzeit der Filter wird zurückgesetzt).

☞ Zur Abfrage der Restlaufzeit bis zum nächsten Filterwechsel:

- Taste 2 drücken.

Die Restlaufzeit bis zum nächsten Filterwechsel wird für 5 Sekunden angezeigt.



Anzeige Temperaturüberwachung (> +60 °C)

- ❗ Die Anzeige (7) blinkt rot, sobald die Temperatursensoren in den Abluftkanälen eine Temperatur > 60 °C gemessen haben.
- ❗ Nach dem Auslösen der Temperaturüberwachung werden der Absaugbetrieb und die angeschlossenen, elektrischen Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte abgeschaltet.
- Nach Abkühlung des Geräts die B.PRO Control Steuerelektronik durch Aus- und Einschalten zurücksetzen.
- Unbedingt eine Sichtkontrolle aller Filter, der Absaugbrücke, der Abluftkanäle, der GeruchsfILTERboxen und der Lüfter auf eventuelle Beschädigung oder Verbrennungsrückstände durchführen.
- Sicherstellen, dass vor erneuter Inbetriebnahme des Geräts alle Beschädigungen durch eine befugte Person beseitigt worden sind.



Anzeige Fehlfunktion ION TEC (optional)

- ❗ Die Anzeige (6) leuchtet rot, sobald die ION TEC eine Fehlfunktion aufweist.
- Gerät ausschalten und wieder einschalten.
- Sollte die Anzeige nach kurzer Betriebszeit erneut rot leuchten:
 - ↳ Unterkapitel „Hilfe im Problemfall“

Display (Anzeige verschiedener Informationen)

- ❗ Im Display (3) werden durch Drücken der jeweiligen Tasten verschiedene Informationen angezeigt.



Programmauswahl

- ❗ Mit dieser Taste (4) können je nach Beanspruchungsgrad folgende Programme gewählt werden:
 - P1: leichte Beanspruchung
 - P2: normale Beanspruchung
 - P3: starke Beanspruchung
 - P---: Simulationsprogramm

Den Programmen P1 bis P3 sind unterschiedliche Standzeiten der Filter zugeordnet und hinterlegt.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

- Taste für 3 Sekunden gedrückt halten: Im Display erscheint und blinkt das voreingestellte Programm (P1, P2, P3, P---).
- Taste antippen: Im Display kann zwischen den Programmen ausgewählt werden.
- Durch weiteres Drücken der Taste für 3 Sekunden wird das gewählte Programm bestätigt.



Betriebsstundenzähler

- Taste 5 drücken.

Im Display werden die Betriebsstunden des Geräts angezeigt.

Absaugbetrieb starten/ beenden

- ❗ Beide Lüfter in den Geruchsfilterboxen werden über die selben Tasten (14+1) ein- und ausgeschaltet. Ein separater Betrieb der Lüfter ist nicht möglich.
- ❗ Beim erstmaligen Betrieb der Absaugung werden kurzzeitig kleine lose Aktivkohlepartikel aus der Aktivkohlefiltermatte mit der Abluft aus dem Gerät geblasen. Diese lagern sich auf dem Boden unterhalb der Geruchsfilterbox ab. Nach einem Transport des Geräts kann dieses Verhalten erneut auftreten.



Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

Durch Stromausfall, Gerätestörungen oder sonstige Unterbrechungen kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beeinträchtigt worden sein.

- Nach dem Absinken der Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist. Lebensmittel ggf. entsorgen.

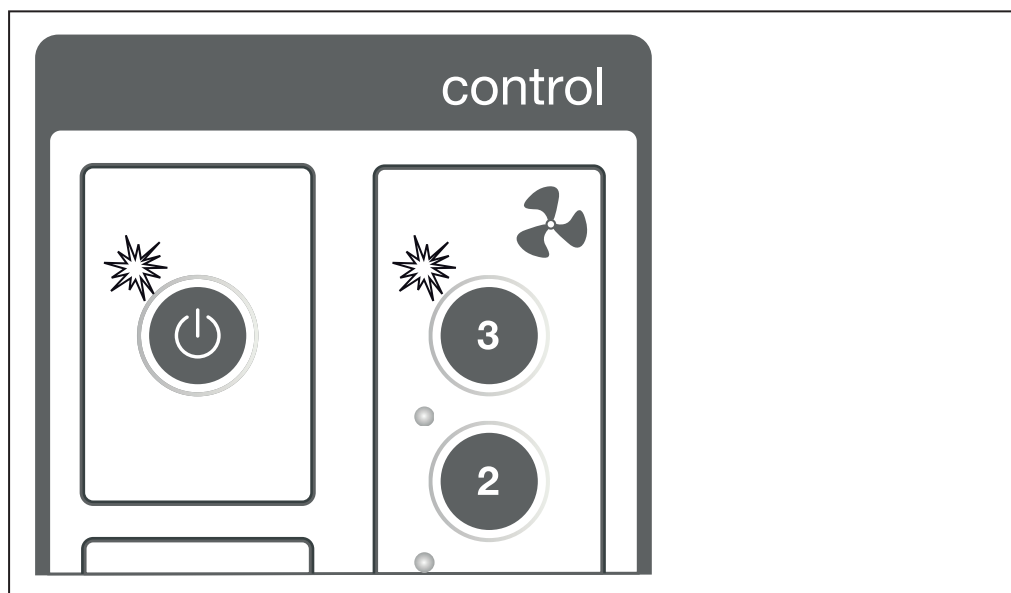
Absaugung einschalten

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen



- Mit der Taste „Gerät Ein/Aus“ das Gerät einschalten und danach mit der Wahl der entsprechenden Lüfter-Leistungsstufe den Absaugbetrieb starten.

An den Tasten „Gerät Ein/Aus“ und „Lüfter-Leistungsstufe“ leuchtet die jeweilige LED blau.



Leistungsstufe der Absaugung wählen

Die Absaugung hat 4 Leistungsstufen:

- 0 = Absaugung abgeschaltet
- 1 = schwächste Leistungsstufe
- 2 = mittlere Leistungsstufe
- 3 = stärkste Leistungsstufe

- An Taste „Lüfter-Leistungsstufe“ die gewünschte Leistungsstufe wählen.
An der gewählten Taste „Lüfter-Leistungsstufe“ leuchtet die LED blau.

Absaugung ausschalten

- An Taste „Lüfter-Leistungsstufe“ die Leistungsstufe 0 auswählen und damit den Absaugetrieb beenden.
Am Symbol „Lüfter-Leistungsstufe“ erlischt die LED.

LED-Beleuchtung ein-/ ausschalten

Geräteausführung mit LED-Beleuchtung

- ❗ Die Beleuchtung dient der Ausleuchtung des Kochbereichs.

LED-Beleuchtung einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Taste „LED-Beleuchtung Ein/Aus“ betätigen und damit die LED-Beleuchtung einschalten.
Am Symbol LED-Beleuchtung leuchtet die LED blau.

LED-Beleuchtung ausschalten

- Taste „LED-Beleuchtung Ein/Aus“ betätigen und damit die LED-Beleuchtung ausschalten.
Am Symbol LED-Beleuchtung erlischt die LED.

Kochwrasen absaugen und filtern

- ❗ Das Gerät ist geeignet zum Absaugen und Filtern von Wrasen, die beim Kochen und Warmhalten von Speisen anfallen.
- ❗ Die Geruchsfilterung hängt von verschiedenen Randbedingungen ab: Art der zubereiteten Speisen, anfallende Wrasenmenge, Fett- und Feuchtigkeitsgehalt der Wrasen und dem Sättigungsgrad der Aktivkohlefiltermatten.
- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn die kundenseitigen- und seitlichen Luftleitbleche, der Spritzschutz und alle Filter (Fettfilter/Blindteile, Vlies-/Fettfilter, ION TEC (optional) und die Aktivkohlefilter) korrekt eingebaut sind.
- ☞ Für den störungsfreien Absaugbetrieb darf das Gerät keinesfalls Zugluft ausgesetzt sein.
- ☞ Die Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. Optisch ist nicht zu erkennen, ob die Filter gesättigt sind.
- ☞ B.PRO empfiehlt die Filter zu reinigen oder auszutauschen, wenn sich die Geruchsfilterung im normalen Betrieb verschlechtert. Als Orientierungshilfe können die Filterwechselanzeigen der B.PRO Control Steuerelektronik genutzt werden.
- ☞ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“
- ☞ Die elektrischen Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte nur bei eingeschalteter Absaugung der COOK classic betreiben.
- ☞ COOK classic im Betrieb mit Kochgeräten nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- ☞ Kinder vom Gerät fernhalten.



Vorsicht!

Hohe Ozonkonzentration bei Geräten mit ION TEC (optional)

Wenn das Gerät längere Zeit im Leerlauf (ohne entstehende Wrasen) betrieben wird, kann dies zur Erhöhung der Ozonkonzentration und zur Reizung der Atemwege führen.

- Bei Ozonwahrnehmung Gerät abschalten, für gute Lüftung sorgen und mindestens 30 Minuten lang den Raum verlassen.
-



Warnung!

Elektrischer Schlag durch ION TEC (optional)

ION TEC werden mit einer hohen Spannung betrieben (Prinzip „Weidezaun“).

Aufgrund der elektrischen Aufladung der ION TEC kann nach dem Abschalten des Geräts die Spannung erhalten bleiben.

- Nach dem Abschalten des Geräts mindestens 1 Minute warten, erst danach die Geruchsfilterbox öffnen.
-



Gefahr!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion

Wenn Fritteusen oder Grillplatten direkt neben Kochgeräten mit Wasserfüllung (z. B. Bain-Maries, Pastakocher) betrieben werden, kann Wasser in das heiße Fett gelangen. Im schlimmsten Fall kommt es dadurch zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

- Fritteusen nicht direkt neben Kochgeräten mit Wasserfüllung (z. B. Bain-Maries, Pastakocher) betreiben.
 - Gerät keinesfalls bei Regen und kritischen Wetterlagen (z. B. Gewitter) im Freien betreiben.
-



Warnung!

Brandgefahr

Wenn mit dem Gerät offene Flammen, wie sie beim Flambieren von Speisen oder Kochen mit offenem Feuer entstehen, abgesaugt werden, besteht Brandgefahr.

- In der Einstellnische keine offene Flamme erzeugen.
-



Vorsicht!

Rutschgefahr und Gefahr von Fußbodenschäden

Die beim Kochen entstehende Feuchtigkeit entweicht mit der Abluft aus der Geruchsfilterbox. Bei hohem Feuchtigkeitsanfall und niedrigen Bodentemperaturen kann es zu einer Kondensatbildung im Fußbodenbereich unterhalb der Geruchsfilterbox kommen. Dadurch kann es zur Rutschgefahr und zur Gefahr von Fußbodenschäden kommen.

- Kondenswasser im Fußbodenbereich regelmäßig aufwischen.
-

- Gerät und Absaugung einschalten und gewünschte Leistungsstufe auswählen.
- ↳ Unterkapitel „Absaugbetrieb starten/beenden“
- Elektrische Auftisch-, Koch- oder Warmhaltegeräte einschalten.

Wechsel-/ Reinigungsintervalle der Filter

Die Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. Optisch ist nicht zu erkennen, ob die Filter gesättigt sind. B.PRO empfiehlt die Filter zu reinigen oder auszutauschen, wenn sich die Geruchsfiltration im normalen Betrieb verschlechtert. Als Orientierungshilfe können die Filterwechselanzeigen der B.PRO Control Steuerelektronik genutzt werden. Den jeweiligen Programmen sind folgende Intervalle zugeordnet:

Wechsel-/Reinigungsintervalle in Betriebsstunden

| Programm | P1 | P2 | P3 |
|---|------|------|------|
| ION TEC Filter reinigen | 200 | 150 | 100 |
| Standzeit Vliesfilter (ohne ION TEC) | 25 | 20 | 15 |
| Standzeit Vliesfilter (mit ION TEC) | 25 | 20 | 15 |
| Aktivkohlefilter austauschen (ohne ION TEC) | 500 | 400 | 300 |
| Aktivkohlefilter austauschen (mit ION TEC) | 2000 | 1600 | 1200 |

Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren

❗ In den Abluftkanälen befinden sich Temperatursensoren, die die Temperatur der eingesaugten Wrasen messen. Wenn die Temperatur im Abluftkanal +60 °C übersteigt, z. B. durch Einsaugen einer offenen Flamme, lösen die Temperatursensoren aus Sicherheitsgründen aus. Der Absaugbetrieb und die angeschlossenen Auftisch-, Koch- und Warmhaltegeräte werden dadurch sofort abgeschaltet, um größere Geräteschäden zu vermeiden. Die Abschaltung wird auf der B.PRO Control Steuerelektronik durch Blinken der „Anzeige Temperaturüberwachung“ angezeigt. Die Wiederinbetriebnahme des Geräts ist erst nach entsprechender Abkühlzeit (bis zu 30 Minuten) möglich.

- Nach Abkühlung des Geräts die B.PRO Control Steuerelektronik durch Aus- und Einschalten zurücksetzen.
- Danach eine Sichtkontrolle aller Filter, der Absaugbrücke, des Abluftkanals, der Geruchsfilterboxen und der Lüfter auf eventuelle Beschädigung oder Verbrennungsrückstände durchführen.



Warnung!

Personenschäden durch Stichflamme

Wenn sich das Fett in der Fettauffangrinne oder den Fettfiltern/Blindteilen entzündet hat, kann aus diesem Schmelbrand durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr beim Abheben des Deckels eine Stichflamme entstehen.

- Deckel der Absaugbrücke vorsichtig abnehmen.

- Innenraum der Absaugbrücke auf Verbrennungsrückstände kontrollieren, reinigen und wieder einsetzen.

↳ Unterkapitel „Absaugbrücke reinigen“

- Abluftkanal auf Verbrennungsrückstände kontrollieren und reinigen.
- Abdeckung der GeruchsfILTERbox abnehmen und Lüfter ausbauen.
- Beide Filterelemente aus den GeruchsfILTERbox entnehmen, Vliesfilter auf Brandspuren und Beschädigung prüfen.

↳ Unterkapitel „GeruchsfILTERbox reinigen“

- Bei Bedarf Vliesfilter in den Filterelementen wechseln.
- Lüfter entnehmen, auf Verbrennungsrückstände des Vliesfilters prüfen.
- Gegebenenfalls Lüfter durch eine befugte Servicestelle reinigen lassen.

↳ Unterkapitel „Reparatur“

- Filterelemente wieder in die Führungsschienen der GeruchsfILTERboxen einsetzen.

↳ Unterkapitel „GeruchsfILTERbox reinigen“

- Aktivkohlefiltermatten auf Verunreinigungen prüfen und gegebenenfalls austauschen.
- GeruchsfILTERboxen reinigen.
- Abdeckungen der GeruchsfILTERboxen wieder anbringen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.



Vorsicht!

Personen- und Sachschaden durch selbstständiges Einschalten externer Geräte

Sind externe Geräte beim Einschalten der COOK classic angeschlossen und eingeschaltet, können diese unbeabsichtigt in Betrieb gehen und Sach- und Personenschäden verursachen.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die angeschlossenen externen Geräte ausgeschaltet sind.

Sicherungsautomaten zurücksetzen

- ① Zur Absicherung der elektrischen Komponenten (Gerätesteckdosen der elektrischen Auf-tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte, Lüfter, LED-Beleuchtung, ION TEC, Zusatzsteckdosen) werden Sicherungsautomaten eingesetzt. Die Sicherungsautomaten befinden sich unterhalb des Einstellbordes und sind durch ein abgedichtetes Klappfenster vor Spritzwasser geschützt.



Warnung!

Elektrischer Schlag durch defektes Klappfenster

Die Sicherungsautomaten sind durch ein abgedichtetes Klappfenster vor Spritzwasser geschützt. Bei einem defekten oder nicht richtig geschlossenem Klappfenster kann Feuchtigkeit, Wasser oder Spritzwasser durch die verwendeten Kochgeräte oder beim Reinigen an spannungsführende Teile gelangen.

- Wenn das Klappfenster defekt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Service von B.PRO informieren.

☞ Die Zuordnung der Sicherungsautomaten zu den jeweiligen elektrischen Komponenten für die COOK classic 2.1/COOK classic 3.1 und COOK classic 4.1 zeigt die jeweilige Übersichtsdarstellung.

🔗 Unterkapitel „Zuordnung der Sicherungsautomaten“

☞ Bei Überlast an einem Sicherungsautomaten d. h. wenn die Stromaufnahme die jeweils zulässige Höchstlast überschreitet, löst der Sicherungsautomat aus.

☞ Vor dem Zurücksetzen des Sicherungsautomaten müssen die Netzstecker aller angeschlossenen elektrischen Geräte abgezogen werden.

☞ Anhand der ausgelösten Sicherungsautomaten lässt sich nachvollziehen, welches elektrische Gerät die Störung verursacht hat. Dieses Gerät muss vor einer erneuten Inbetriebnahme durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

- ✓ Ursache für Überlast beseitigt
- Sicherungsautomaten zurücksetzen.

Die Stromversorgung der jeweiligen elektrischen Komponente ist wieder hergestellt.

Gerät an neuen Standort bringen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Externe Geräte ausgeschaltet
- ✓ Sicherheitshinweise zum Standortwechsel im Sicherheitskapitel gelesen



Vorsicht!

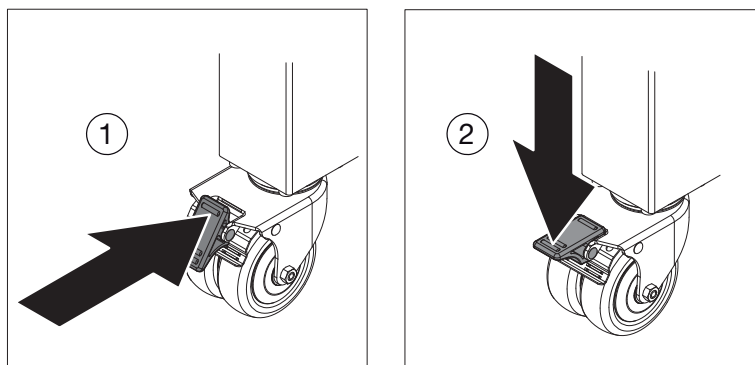
Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit

Beim Fortbewegen des Geräts mit unangemessener Geschwindigkeit kann das Gerät im Ernstfall nicht abgebremst werden. Das Gerät kann kippen und Verletzungen und Sachschäden verursachen.

- Gerät nicht schneller als 3 km/h schieben.
- Gerät so schieben, dass es in jedem Fall abgebremst werden kann.
- Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen, sowie beim Fahren über Rampen, Kühlen und schräge Flächen das Gerät mit zwei Personen schieben.

- Netzstecker ziehen.
- ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“
- Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände, die herunterfallen können, auf dem Induktionskochfeld, den Abstellflächen und dem Deckel der Absaugbrücke befinden.
- Optionale Tabletrutsche nach unten klappen.
- ↳ Unterkapitel „Anbauteil nach unten klappen“
- Netzstecker mit Kabel am Gerät fixieren, damit es nicht mit den Geräterollen überfahren wird.

Geräteausführung mit Rollen



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an den Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).

Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ✓ 2 Personen

↳ Hinweise im Unterkapitel „Gerät an neuen Standort bringen“ beachten!



Warnung!

Umkippen des Geräts

Das Gerät kann beim Befahren von schrägen Flächen umkippen.

- Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung > 10° fahren.



Warnung!

Unzureichende Haltewirkung der Rollenfeststeller

Auf Rampen ist unter Umständen die Haltewirkung der Rollenfeststeller nicht gewährleistet. Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

- Beim Abstellen des Geräts auf einer Rampe Rollenfeststeller arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Ausbrechen des Geräts

Durch die 8 Lenkrollen besitzt das Gerät eine gute Manövrierfähigkeit. Beim Bewegen über Rampen, Kuhlen oder schrägen Flächen kann das Gerät dadurch leichter ausbrechen.

- Gerät vorsichtig mit 2 Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.
-



Vorsicht!

Sachschaden durch Aufsetzen des Gerätebodens

Beim Fahren über schräge Flächen oder Rampen kann das Gerät wegen der geringen Bodenfreiheit aufsetzen und möglicherweise beschädigt oder manövrierunfähig werden.

- Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über Rampen und schräge Flächen transportieren.
 - Dazu das Gerät auf Palette umlagern und mit besonderen Sicherheitsmaßnahmen (z. B. Absperrung des Gefahrenbereichs, zusätzliche Personen) transportieren.
 - Die entsprechenden BG-Vorschriften und Informationen beachten.
-



Vorsicht!

Sachschaden

Beim Umlagern des Geräts auf eine Palette oder von einer Palette keinesfalls einen Gabelstapler verwenden. Der Unterbau kann beschädigt werden und zu einem erheblichen Sachschaden führen.

- Immer auf geeignete Schutzausrüstung achten (z. B. Schutzhandschuhe).
 - Nur mit mehreren Personen das Gerät auf eine Palette laden bzw. von einer Palette abladen.
 - Die entsprechenden BG-Vorschriften und Informationen, sowie die nationalen Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung beachten.
-

- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Externe Auf Tisch-, Koch- oder Warmhaltegeräte vom Einstellbrett herunternehmen, da diese sonst aus dem Gerät rutschen können.
- Gerät vorsichtig mit 2 Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Tablettrutsche hochklappen und arretieren



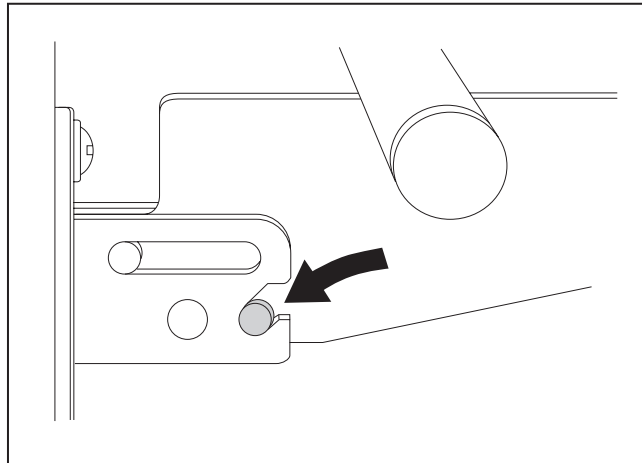
Warnung!

Gefahr durch Überlastung

Überlastung kann zum plötzlichen Abklappen der Tablettrutsche führen. Darauf abgestellte Gegenstände können durch Herunterfallen zu Sachschäden und Verletzungen führen.

- Die Tablettrutsche mit maximal 25 kg Flächenlast beladen.

- Anbauteil etwas (ca. 30°) über die Waagerechte hinaus nach oben klappen.
- Anbauteil zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.



- Nochmals kontrollieren, ob Anbauteil tatsächlich in **beiden** Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung korrigieren.

Anbauteil nach unten klappen

- Anbauteil vom Gerät weg schräg nach oben ziehen, bis die seitlichen Arretierungen ausrasten.
- Anbauteil nach unten klappen.

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

■ Mit der Taste "Gerät Ein/Aus" das Gerät ausschalten.

Am Symbol „Gerät Ein/Aus“ pulsiert die LED.

Gerät befindet sich im "Standby-Modus".

■ Gegebenenfalls angeschlossene externe Geräte ausschalten.

■ Netzstecker ziehen.

■ Gerät reinigen.

👉 Kapitel „Reinigung und Pflege“

Hilfe im Problemfall

Alle elektrischen Komponenten (Lüfter, LED-Beleuchtung, Steckdosen) werden nicht mit Strom versorgt

| Ursache | Maßnahme |
|--|--|
| Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt. | <ul style="list-style-type: none"> Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen. |
| Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich). | <ul style="list-style-type: none"> Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. <p>↳ Kapitel „Reparatur“</p> |
| Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt. | <ul style="list-style-type: none"> Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen. |
| Geräteelektrik defekt. | <ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. <p>↳ Kapitel „Reparatur“</p> |
| Sicherungsautomat F1 ausgelöst. | <ul style="list-style-type: none"> Sicherungsautomat wieder einschalten. Bei erneutem Auslösen Kundendienst informieren. |

Ein oder beide Lüfter funktioniert nicht

| Ursache | Maßnahme |
|---|--|
| Stecker eines oder beider Lüfterkabel ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt. | <ul style="list-style-type: none"> Stecker der Lüfterkabel in die Gerätesteckdosen der Geruchsfilterboxen einstecken. <p>↳ Unterkapitel „Lüfter einsetzen“</p> |
| Temperatursensoren haben ausgelöst. | <ul style="list-style-type: none"> Anzeige Temperaturüberwachung zurücksetzen. <p>↳ Unterkapitel „Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren“</p> |
| Geräteelektrik defekt. | <ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. <p>↳ Kapitel „Reparatur“</p> |

Absaugleistung unzureichend oder einseitig

| Ursache | Maßnahme |
|--|---|
| Gerät ist am Standort Zugluft ausgesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> Ursache für Zugluft beseitigen. – oder – Gerätestandort ändern. |
| Leistungsstufe der Absaugung zu niedrig gewählt. | <ul style="list-style-type: none"> Höhere Leistungsstufe wählen. <p>↳ Unterkapitel „Leistungsstufe der Absaugung wählen“</p> |
| Fettfilter zugesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> Fettfilter reinigen. <p>↳ Unterkapitel „Deckel, Fettfilter/Blindteile, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle reinigen“</p> |
| Vliesfilter zugesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> Vliesfilter reinigen oder austauschen. <p>↳ Unterkapitel „Filterelement mit Vlies- und Fettfilter ausbauen, zerlegen, reinigen und zusammenbauen“</p> |

| Ursache | Maßnahme |
|---|---|
| Stecker des Lüfterkabels ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt. | <ul style="list-style-type: none"> Stecker des Lüfterkabels in die Gerätesteckdosen der Geruchsfilterboxen einstecken. ↳ Unterkapitel „Lüfter einsetzen“ |
| Spritzschutz fehlt. | <ul style="list-style-type: none"> Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) einsetzen. ↳ Unterkapitel „Spritzschutz einsetzen“ |
| Ein oder mehrere Luftleitbleche fehlen oder nicht richtig eingesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> Luftleitbleche in der Einstellnische prüfen und ggf. richtig einsetzen. ↳ Unterkapitel „Spritzschutz und Luftleitbleche anbauen“ |
| Eine oder beide Filterelemente nicht richtig eingesetzt oder fehlen. | <ul style="list-style-type: none"> Sitz des Filterelements korrigieren oder Filterelement einsetzen. ↳ Unterkapitel „Filterelement mit Vlies- und Fettfilter einsetzen“ |
| Dichtung einer oder beider Geruchsfilterboxen beschädigt oder fehlt. | <ul style="list-style-type: none"> Dichtung prüfen und ersetzen lassen. ↳ Unterkapitel „Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox kontrollieren“ |
| ION TEC zugesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> ION TEC reinigen. ↳ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“ |
| Eine oder beide Aktivkohlefiltermatten nicht richtig eingebaut oder fehlen. | <ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob pro Geruchsfilterbox eine Aktivkohlefiltermatte vorhanden und korrekt eingesetzt ist. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatten einsetzen“ |
| Eine oder beide Aktivkohlefiltermatten gesättigt. | <ul style="list-style-type: none"> Aktivkohlefiltermatten ersetzen. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatten einsetzen“ |
| Nur ein Lüfter eingebaut (z. B. nach Reinigung). | <ul style="list-style-type: none"> Zweiten Lüfter wieder einsetzen. ↳ Unterkapitel „Lüfter einsetzen“ |
| Lüfter defekt. | <ul style="list-style-type: none"> Luftstrom an der Unterseite der Geruchsfilterbox prüfen. Defekten Lüfter durch zur Reparatur befugte Stelle ersetzen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ |

Verminderte Geruchsfilterung

| Ursache | Maßnahme |
|--|---|
| Gerät unzureichend gereinigt. | <ul style="list-style-type: none"> Gerät regelmäßig nach Vorgaben reinigen. ↪ Kapitel „Reinigung und Pflege“ |
| Ein oder beide Vliesfilter fehlen oder sind gesättigt. | <ul style="list-style-type: none"> Vliesfilter einsetzen oder erneuern. ↪ „Filterelement mit Vlies- und Fettfilter ausbauen, zerlegen, reinigen und zusammenbauen“ |
| Ein oder beide Aktivkohlefiltermatten nicht richtig eingebaut oder fehlen. | <ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob pro Geruchsfilterbox eine Aktivkohlefiltermatte vorhanden und korrekt eingesetzt ist. ↪ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatten einsetzen“ |
| Ein oder beide Aktivkohlefiltermatten gesättigt. | <ul style="list-style-type: none"> Beide Aktivkohlefiltermatten wechseln. ↪ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte ausbauen“ |
| ION TEC (optional) gesättigt. | <ul style="list-style-type: none"> ION TEC reinigen. ↪ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“ |
| ION TEC (optional) defekt. | <ul style="list-style-type: none"> ION TEC auf Beschädigung überprüfen. ↪ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“ |

Absaugbetrieb fällt aus, Ein-/Ausschalter ist eingeschaltet, Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht

| Ursache | Maßnahme |
|---|--|
| Schutztemperatursensoren haben ausgelöst. | <ul style="list-style-type: none"> Erforderliche Maßnahmen zur Wiederinbetriebnahme der Absaugung durchführen. ↪ Unterkapitel „Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren“ Bei sichtbarer Beschädigung eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel „Reparatur“ |
| Lüfter oder Geräteelektrik defekt. | <ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel „Reparatur“ |
| Sicherungsautomat hat ausgelöst. | <ul style="list-style-type: none"> Sicherungsautomat prüfen und ausgelösten Automaten zurücksetzen. ↪ Unterkapitel „Zuordnung der Sicherungsautomaten“ ↪ Unterkapitel „Sicherungsautomaten zurücksetzen“ |

Deckel lässt sich nicht korrekt aufsetzen

| Ursache | Maßnahme |
|---|---|
| Fettfilter/Blindteile nicht korrekt eingesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettfilter/Blindteile auf korrekten Sitz prüfen. ↳ Unterkapitel „Fettfilter/Blindteile einbauen und Deckel der Absaugbrücke aufsetzen“ |
| Deckel oder Einbauteile verbogen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ |

Gerät ist äußerlich beschädigt

| Ursache | Maßnahme |
|---|---|
| Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkungen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät außer Betrieb nehmen. ▶ Gerät gegen versehentliche Inbetriebnahme sichern. ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ |

Abdeckung Geruchsfilterbox lässt sich nicht schließen

| Ursache | Maßnahme |
|--|---|
| Gerät steht auf einer unebenen Fläche. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät ausrichten oder auf ebene Fläche stellen. |

Ozonwahrnehmung

| Ursache | Maßnahme |
|--|--|
| Gerät läuft im Leerlauf (ohne entstehende Wrasen). | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät abschalten. ▶ Für gute Lüftung sorgen. ▶ Raum für mindestens 30 Minuten verlassen. |
| Aktivkohlefiltermatten fehlen oder nicht korrekt montiert. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät abschalten. ▶ Für gute Lüftung sorgen. ▶ Raum für mindestens 30 Minuten verlassen. ▶ Aktivkohlefiltermatte prüfen. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatten einsetzen“ |

Reinigung und Pflege

Edelstahl Edelstahl Rostfrei ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl (Werkstoff 1.4301) besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel.

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die bereits beim Kontakt mit Sauerstoff und Feuchtigkeit gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff und Feuchtigkeit an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben.

Die Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen.

Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Passivschichtaus- und Neubildung verhindern.

Der Kontakt folgender Stoffe mit Edelstahl kann ebenfalls Korrosion verursachen/fördern:

- Konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
- Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können
- Berührung mit Fremdmetall (z. B. Stahl oder Eisen)
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)

☞ Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten!

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden. Die folgenden Hinweise zu Reinigung und Pflege sind unbedingt zu beachten.

Reinigungsintervall Die Oberfläche muss nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser gereinigt und abgetrocknet werden.



Vorsicht!

Brandgefahr

Verschmutzungen in der Geruchsfilterbox können sich im ungünstigsten Fall entzünden.

- Filterkassetten und Geruchsfilterbox entsprechend dem Grad der Verschmutzung, mindestens jedoch einmal wöchentlich, reinigen.
-

Reinigungsmethoden Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

- ☞ Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- ☞ Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

Reinigungsmittel **Folgende Reinigungsmittel dürfen für Edelstahloberflächen eingesetzt werden:**

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel ist der Reinigungsmittelhersteller zu kontaktieren
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

❗ Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich. Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei unter www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen) zu beziehen.

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:

- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)

Folgende Reinigungsmittel dürfen für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile, sowie Kunststoff- und Glasteile eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

- Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer warmen 30%-igen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden
- Glasoberflächen können ganz leicht mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

Reinigungsmittel, die für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile, sowie Kunststoff- und Glasteile nicht geeignet sind:

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)
- Korrosion fördernde, aggressive Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel (z. B. auf Basis von fluorierte Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Keine externen Geräte angeschlossen
- ✓ Gerät innen und außen abgekühlt
- ✓ Im Gerät befindet sich kein Gastronormbehälter mit eingebrachten Speisen



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

Bei Reinigungsarbeiten am angeschlossenen Gerät kann in das Gehäuse eindringendes Wasser zu einem Kurzschluss oder einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät am Drehregler ausschalten.
 - Gerät vom Stromnetz trennen.
-

B.PRO empfiehlt:

Grundsätzlich sollte vor der Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln die Verträglichkeit mit der Oberfläche immer an einer verdeckten Stelle geprüft werden. So werden ungewollte Verfärbungen oder andere Reaktionen zwischen Reiniger und Oberfläche vermieden.

- ☞ Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Putz Hilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.

Absaugbrücke reinigen

- ✓ Externe, elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte vom Stromnetz getrennt und vom Einstellbort entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt



Warnung!

Gefahr durch herabfallende (heiße) Gegenstände

Kochgeschirr oder andere Gegenstände können beim Ab- und Ausräumen des Geräts (vor der Reinigung) noch heiß sein und herunterfallen. Es besteht Gefahr von Quetschungen, Prellungen und Verbrennungen.

- Gerät vorsichtig ab- und ausräumen.
 - Gegebenenfalls geeignete Schutzkleidung (hitzebeständige Handschuhe) tragen.
-

Fettfilter/Blindteile ausbauen

Geräteausführung COOK classic 2.1

- ☞ Die COOK classic 2.1 besitzt einen zweiteiligen Deckel. Von der Bedienseite gesehen, liegt der rechte Deckel, durch Stifte geführt, auf dem linken Deckel auf. Zum Entfernen muss daher zuerst der rechte Deckel nach oben abgenommen werden.
-

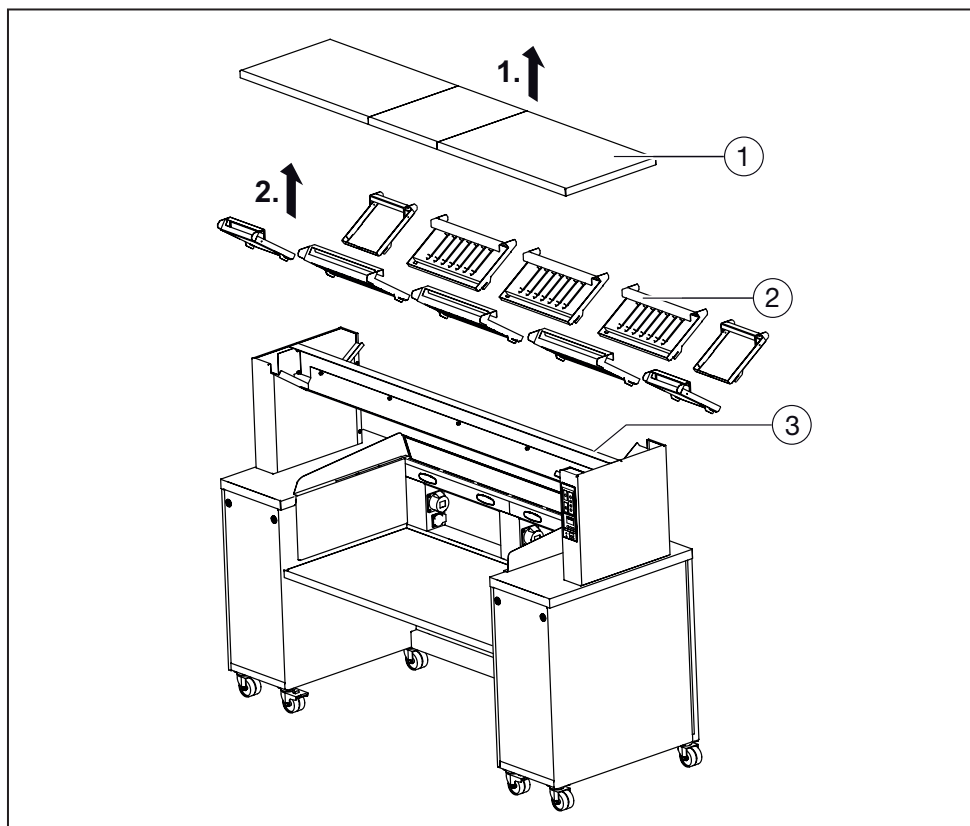
Geräteausführung COOK classic 3.1 und COOK classic 4.1

- ☞ Die COOK classic 3.1 und COOK classic 4.1 besitzen einen dreiteiligen Deckel. Der mittlere Deckel liegt, durch Stifte geführt, auf den beiden äußeren Deckeln auf. Zum Entfernen muss daher zuerst der mittlere Deckel nach oben abgenommen werden.
-

Geräteausführung mit geschlossenem Hustenschutz (optional, serienmäßig nur bei COOK classic 4.1)

- ☞ Bei Geräten mit geschlossenem Hustenschutz (optional) empfiehlt es sich, diesen zum besseren Aus- und Einbau der Deckel der Absaugbrücke aufzuklappen.
 - ☞ Unterkapitel „Geschlossenen Hustenschutz reinigen“
-

- Deckel (1) der Absaugbrücke abnehmen (1.).
- Die Fettfilter/Blindteile (2) einzeln und schräg nach oben aus dem Gestell der Absaugbrücke (3) herausziehen (2.).



Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser von oder aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr.

- Von/aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Deckel, Fettfilter/Blindteile, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle reinigen

- ☞ Fettfilter/Blindteile (Fettfilter der Bauart A nach DIN 18869-5) mit integrierter Fettwanne können in einer Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsmitteln gereinigt werden.
- Deckel, Filterkassetten, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.



Vorsicht!

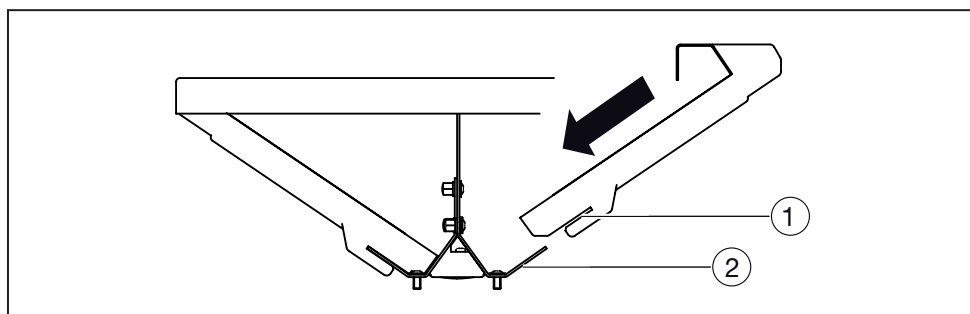
Beschädigung der B.PRO Control Steuerelektronik

In der rechten Absaugbrücke ist die B.PRO Control Steuerelektronik eingebaut. Die rückseitige Abdeckung, die im Ablaufkanal montiert ist, darf nicht demontiert oder entfernt werden.

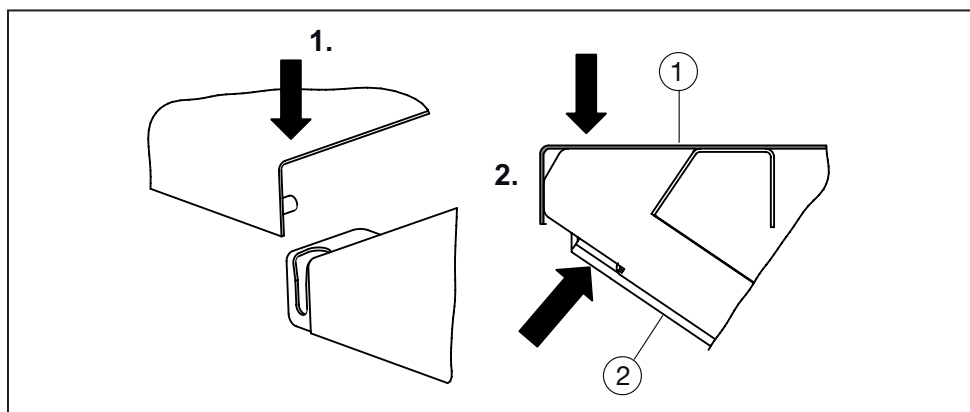
- Abluftkanal reinigen, ohne die B.PRO Control Steuerelektronik oder Teile davon zu demontieren oder zu entfernen.

Fettfilter/Blindteile einbauen und Deckel der Absaugbrücke aufsetzen

- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn alle Fettfilter/Blindteile ordnungsgemäß eingebaut sind.
- ☞ Beim Wiedereinsetzen auf den richtigen Sitz der einzelnen Filter im Gestell der Absaugbrücke achten.
- ☞ Die Fettfilter/Blindteile so einsetzen, dass der Schlitz an der Unterseite (1) vollständig in das Gestell der Absaugbrücke (2) eingeschoben wird.



- Zuerst die äußeren Blindteile und danach die Fettfilter einsetzen.
- ☞ Vor dem Aufsetzen des Deckels der Absaugbrücke Deckel, Fettfilter/Blindteile, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle reinigen.
- ☞ Beim Aufsetzen des Deckels (1.) darauf achten, dass die Stifte des oberen Deckels in die Aussparung des unteren Deckels eingreifen.
- ☞ Der Deckel muss formschlüssig auf die bereits vormontierten Fettfilter/Blindteile aufgesetzt werden. Hierzu ist es notwendig, die Fettfilter/Blindteile (2) schräg nach oben in den Deckel zu drücken (2.) und gleichzeitig am Deckel (1) gegenzuhalten.
- Deckel der Absaugbrücke aufsetzen.



Einstellnische reinigen

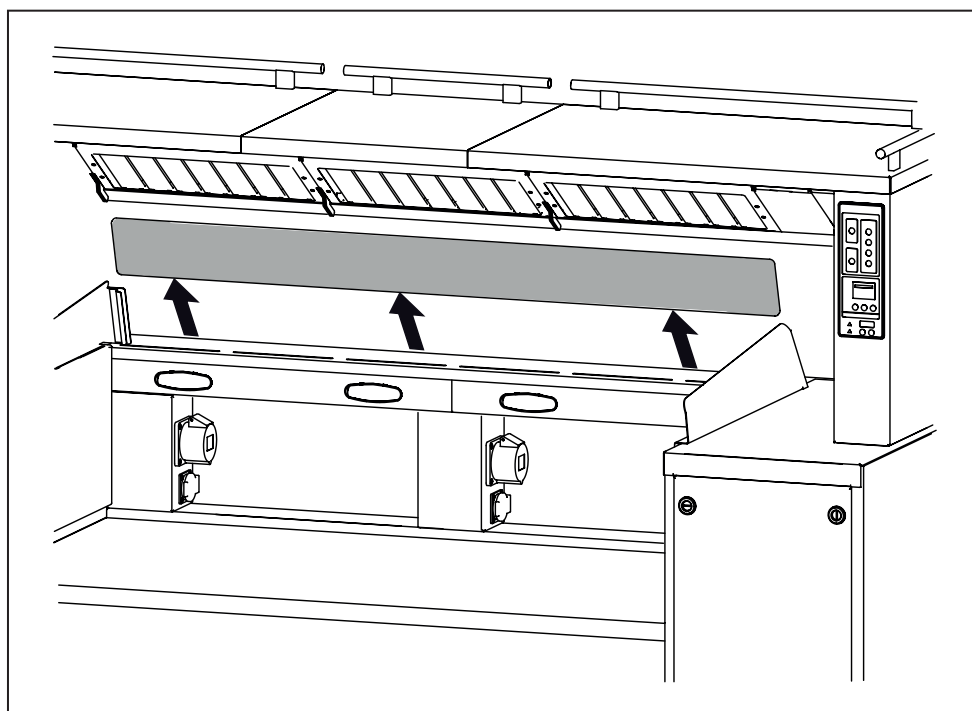
- ❗ Zur gründlichen Reinigung der Einstellnische sind zuerst der Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG), dann die seitlichen Luftleitbleche und zuletzt die kundenseitigen Luftleitbleche abzunehmen. Der Ab- und Anbau lässt sich nur in der vorgegebenen Reihenfolge durchführen.

Spritzschutz und Luftleitbleche abbauen und reinigen

- ☞ Seitliche und kundenseitige Luftleitbleche können in einer Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsutensilien gereinigt werden.

- ✓ Externe, elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte vom Stromnetz getrennt und vom Einstellbord entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt

- Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) nach oben herausziehen.



- Spritzschutz mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmitteln und Reinigungsmethoden reinigen und beiseite legen.



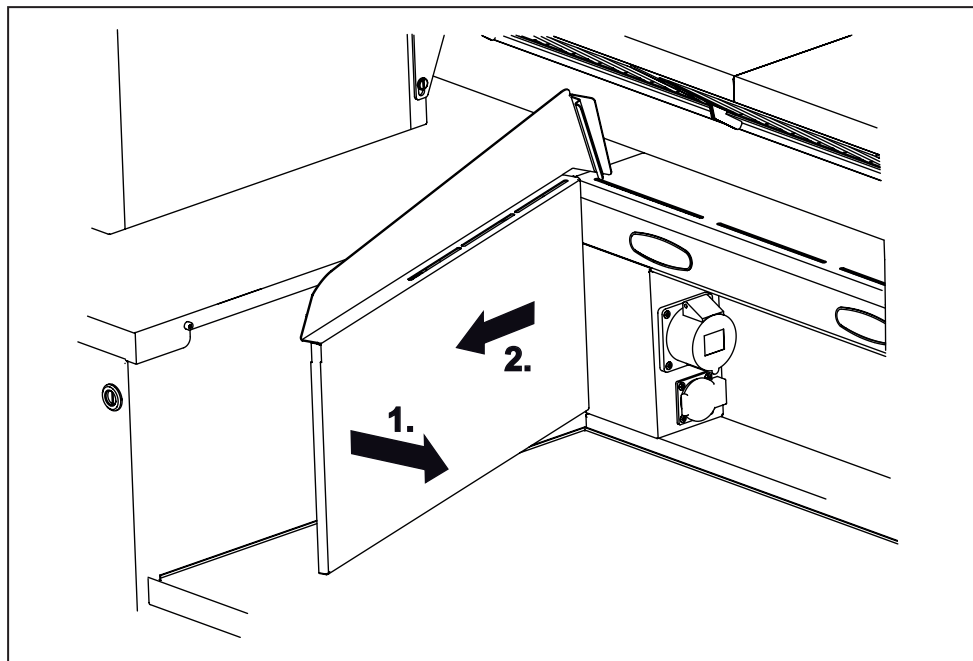
Vorsicht!

Sachschaden durch Glasbruch

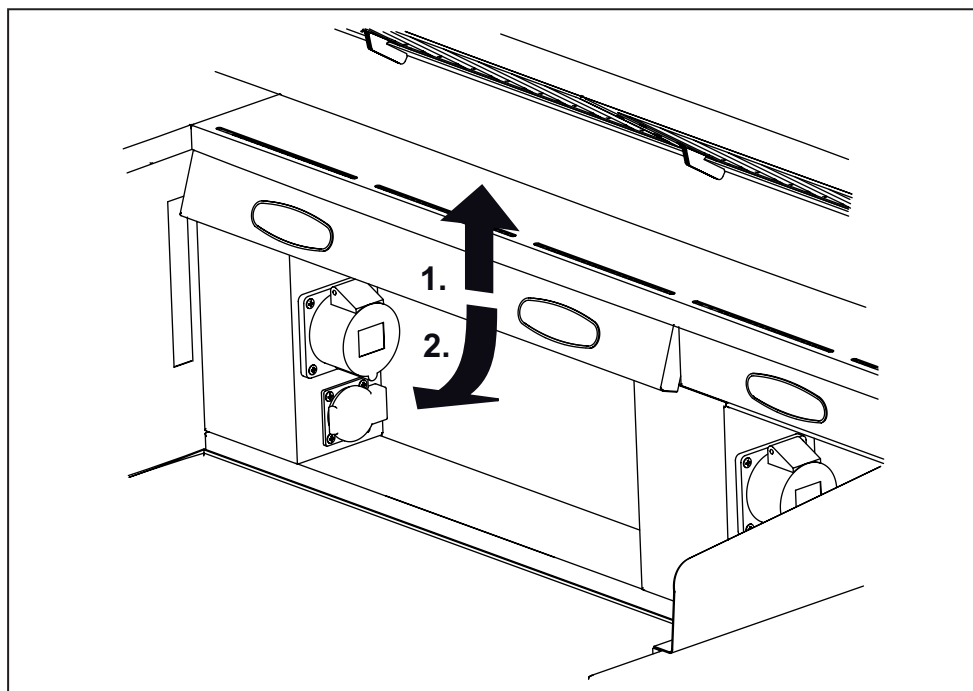
Wenn eines der seitlichen Luftleitbleche bei eingesetztem Spritzschutz abgenommen wird, fällt der Spritzschutz heraus und kann zerbrechen.

- Darauf achten, dass der Spritzschutz vor dem Entnehmen der seitlichen Luftleitbleche abgebaut wird.

- Seitliche Luftleitbleche zuerst nach innen bewegen (1.), dann nach vorne herausziehen (2.) und abnehmen.



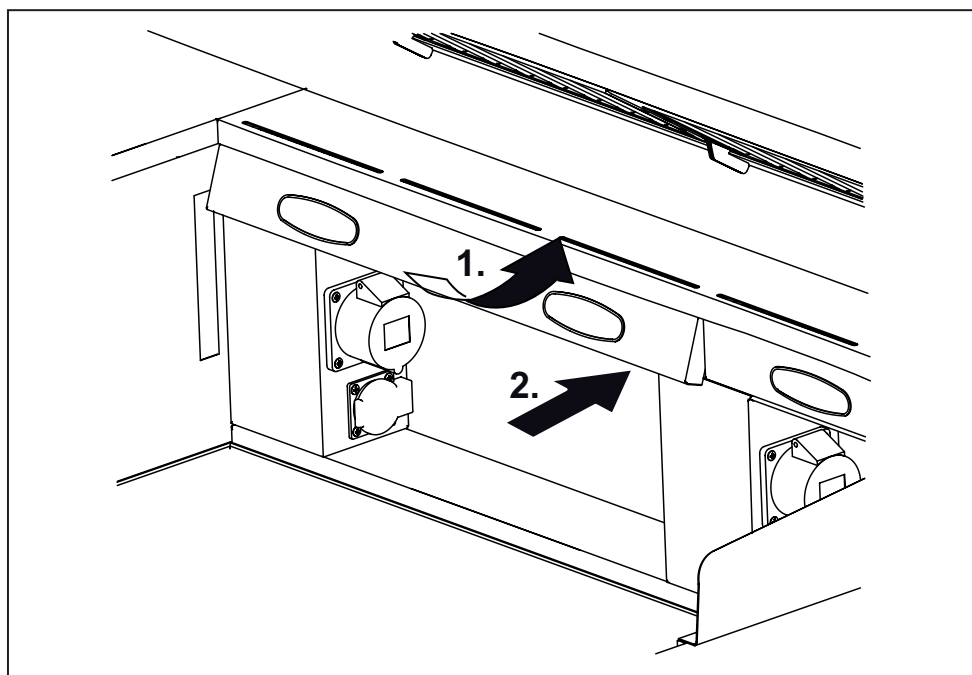
- Kundenseitige Luftleitbleche mit der Griffmulde zuerst etwas nach oben anheben (1.) und dann schräg nach unten abnehmen (2.).



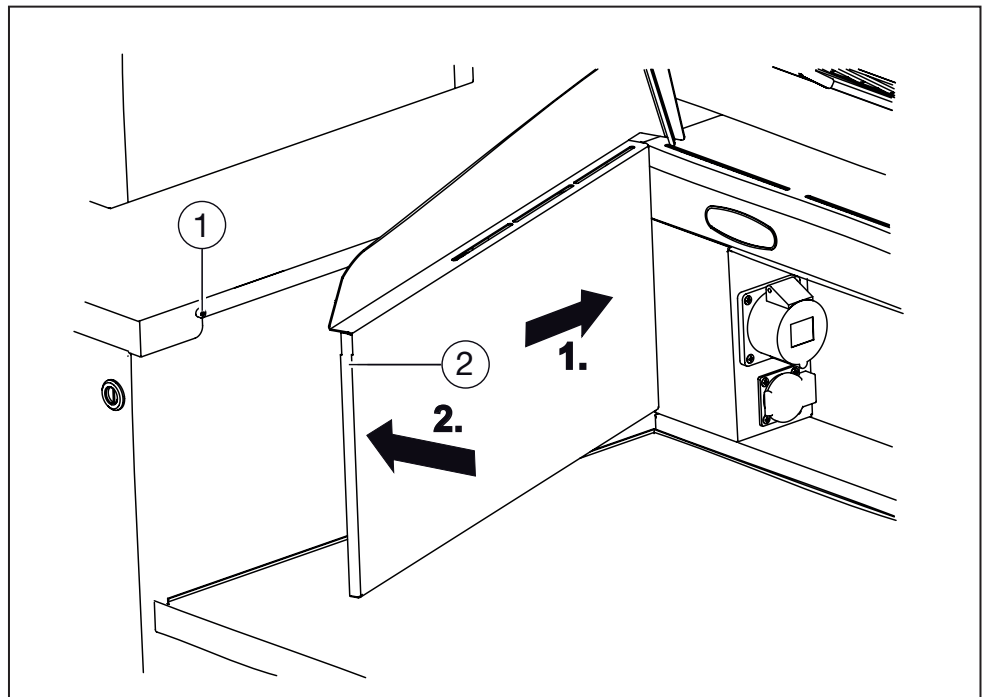
- Alle Luftleitbleche mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.

Spritzschutz und Luftleitbleche anbauen

- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn der Spritzschutz und sämtliche Luftleitbleche ordnungsgemäß eingebaut sind.
- Kundenseitige Luftleitbleche mit der Lochseite nach oben schräg unter die Oberkante schieben (1.) und einsetzen (2.).



- Seitliche Luftleitbleche mit den drei Verrastungen in den Schlitz der Geruchsfilterbox einstecken, nach hinten schieben (1.) und abschließend an die Geruchsfilterbox anlegen (2.). Die Luftleitbleche müssen überall gleichmäßig an der Geruchsfilterbox anliegen und die Schraube (1) direkt an die hintere Abschlusskante (2) des Luftleitbleches anschließen.



- Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) in die Halterung der seitlichen Luftleitbleche einsetzen.

Geruchsfilterbox reinigen

- ✓ Externe, elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte vom Stromnetz getrennt und vom Einstellbord entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt

☞ Vor der gründlichen Reinigung müssen die Lüfter und die Aktivkohlefiltermatte entnommen werden, um diese vor Feuchtigkeit zu schützen.

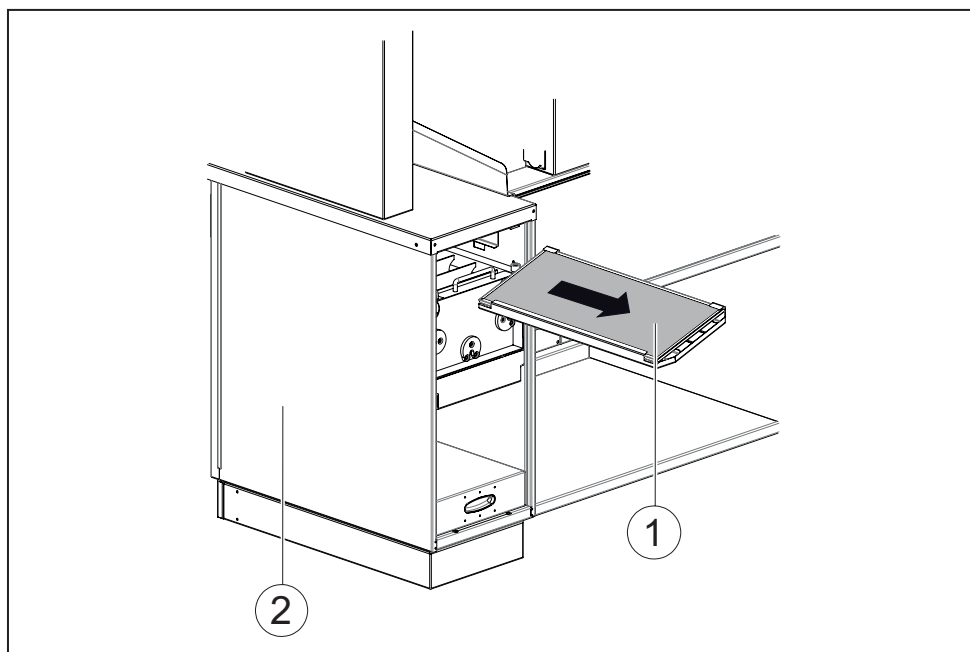
☞ Um eventuelle Verwechslungen zu vermeiden, sollte zuerst eine Geruchsfilterbox gereinigt und wieder komplett montiert werden, bevor die zweite Geruchsfilterbox gereinigt wird.

Abdeckung abnehmen

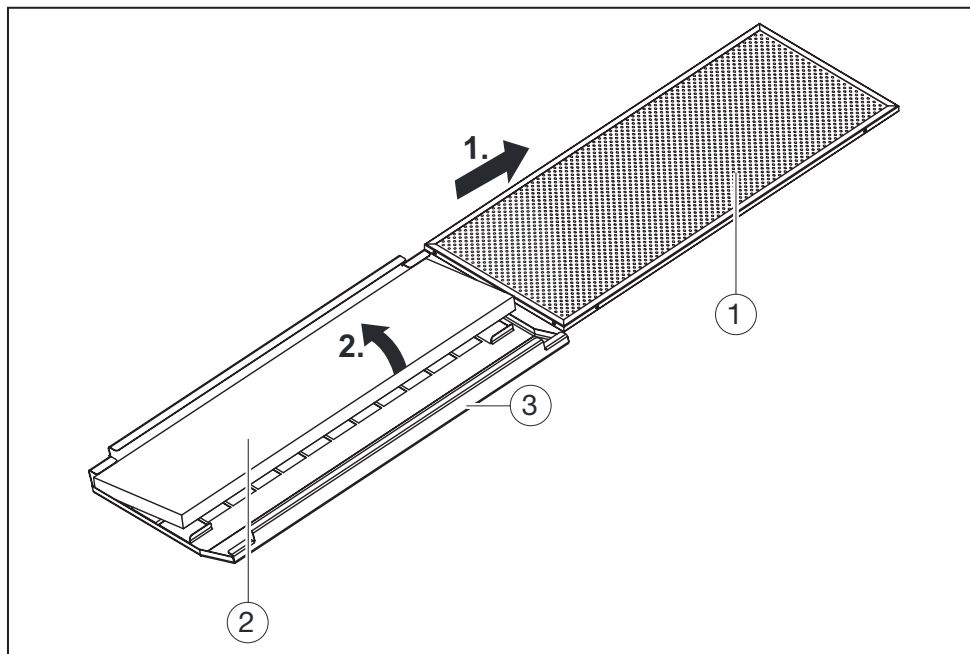
- Schnellverschlüsse an den Abdeckungen der Geruchsfilterboxen mithilfe eines Schraubendrehers öffnen.
- Abdeckungen abnehmen und beiseite stellen.

Filterelement mit Vlies- und Fettfilter ausbauen, zerlegen, reinigen und zusammenbauen

- ☞ Der Fettfilter und der Filterelementrahmen können in einer entsprechend großen Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsutensilien gereinigt werden.
- ☞ Der Vliesfilter kann mit einem handelsüblichen Feinwaschmittel (ohne Weichspüler) mit der Hand ausgewaschen werden. Maschinenwäsche ist nicht möglich, da das Material in der Waschmaschine nicht formstabil ist.
- ☞ Der Vliesfilter ist eine unverzichtbare Komponente für die ordnungsgemäße Funktion der COOK classic.
- Filterelement (1) aus der Geruchsfilterbox (2) herausziehen.



- Fettfilter (1) zur Seite herausziehen (1.).



- Vliesfilter (2) entnehmen (2.).
- Vliesfilter den Vorschriften entsprechend entsorgen.
– oder –
Vliesfilter durch Handwäsche reinigen.
- Fettfilter (1) und Filterelementrahmen (3) mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Sauberen Vliesfilter in den Rahmen des Filterelements einlegen.
- Fettfilter von der Seite aus einschieben.

ION TEC (optional) ausbauen und reinigen

- ☞ ION TEC kann in einer entsprechend großen Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsutensilien gereinigt werden.
- ✓ Externe, elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte vom Stromnetz getrennt und vom Einstellbord entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Filterelement mit Streckmetall- und Vliesfilter ausgebaut

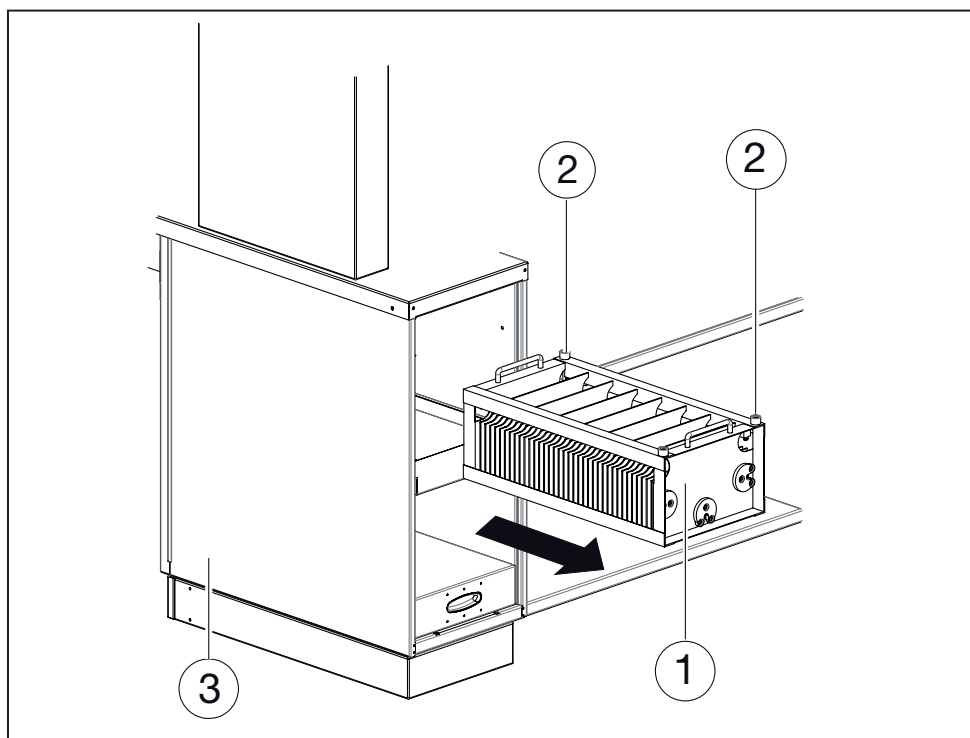


Vorsicht!

Fehlfunktion ION TEC

Die ION TEC besitzt sehr feine Ionisierdrähte, die beim Ein-/Ausbau und bei der Reinigung beschädigt werden können. Fehlende Ionisierdrähte können die Leistungsfähigkeit der Filterstufe reduzieren. Beschädigte Ionisierdrähte können eine ION-TEC-Fehlfunktion verursachen.

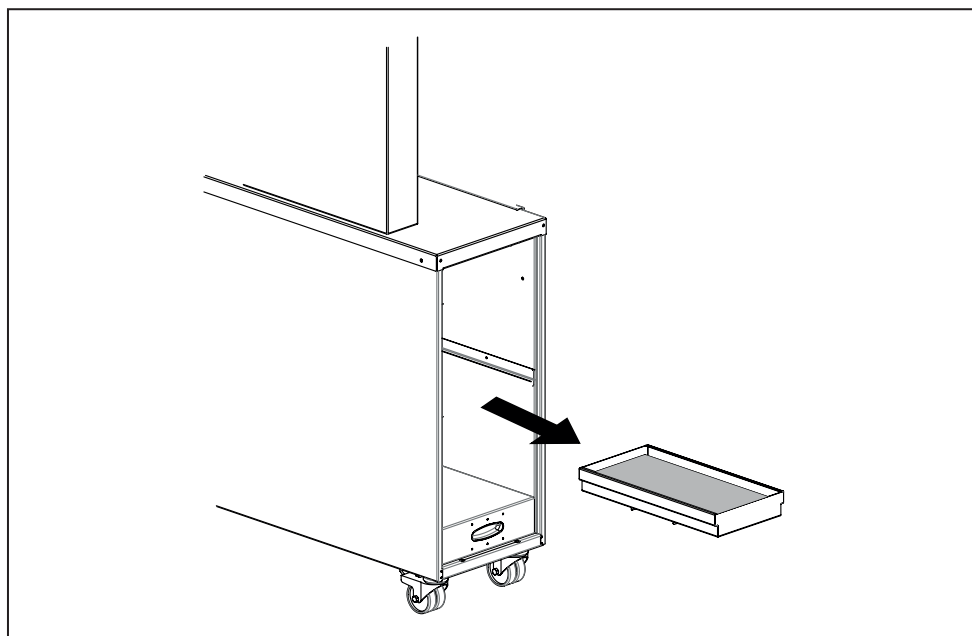
- Darauf achten, dass die Ionisierdrähte unbeschädigt bleiben. Wenn Drähte beschädigt werden, können diese entfernt werden, um das Gerät kurzfristig und mit reduzierter Leistungsfähigkeit weiter zu nutzen.
 - Service von B.PRO informieren.
-
- ION TEC (1) am Griff aus der Geruchsfilterbox (3) herausziehen und dabei darauf achten, dass die Verdrehsicherungen (2) nicht beschädigt werden.



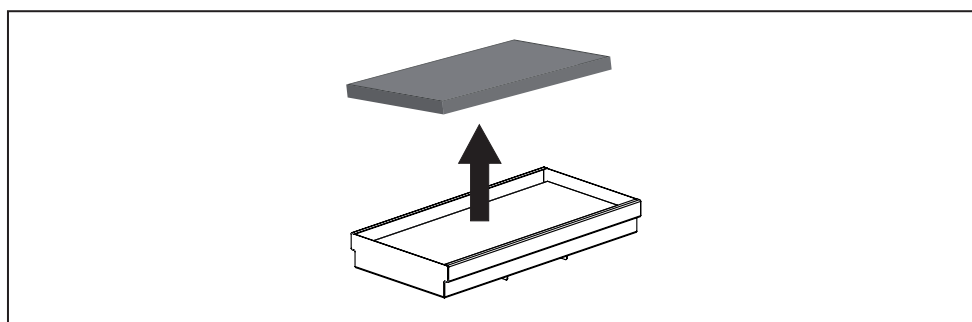
- ION TEC mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.

Aktivkohlefiltermatte ausbauen

- ✓ Externe, elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte vom Stromnetz getrennt und vom Einstellbort entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Filterelement mit Streckmetall- und Vliesfilter ausgebaut
- ✓ ION TEC (optional) ausgebaut
- Aktivkohlefiltermatte am Griff des Trägerblechs aus der Geruchsfilterbox herausziehen.



- Aktivkohlefiltermatte entnehmen.



☞ B.PRO empfiehlt, bei jeder Reinigung der Geruchsfilterbox die Aktivkohlefiltermatte zu wenden.

Lüfter ausbauen

- ✓ Externe, elektrische Auf Tisch-, Koch- und Warmhaltegeräte vom Stromnetz getrennt und vom Einstellbort entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ ION-Tec (optional) ausgebaut
- ✓ Aktivkohlefiltermatte ausgebaut
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Filterelement mit Streckmetall- und Vliesfilter ausgebaut



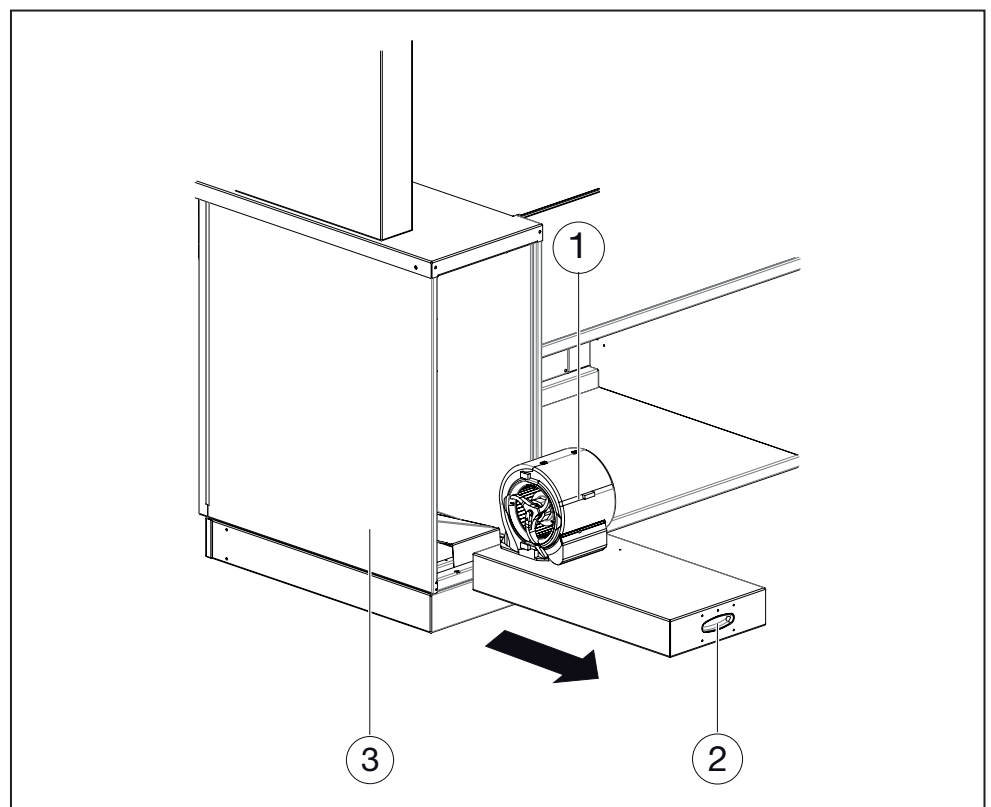
Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

Die Lüfter besitzen keinen Wasserschutz. Daher besteht die Gefahr einer Funktionsstörung oder eines Kurzschlusses, wenn die Lüfter bei der Reinigung mit Wasser in Berührung kommen.

- Darauf achten, dass die Lüfter während der Reinigung vor Spritzwasser und Feuchtigkeit geschützt sind.

- Lüfter (1) am Griff des Trägerblechs (2) ein Stück herausziehen.
- Netzstecker des Lüfters aus der Gerätesteckdose der Geruchsfilterbox (3) ziehen.
- Lüfter (1) inklusive Trägerblech (2) vollständig aus der Geruchsfilterbox (3) entnehmen.

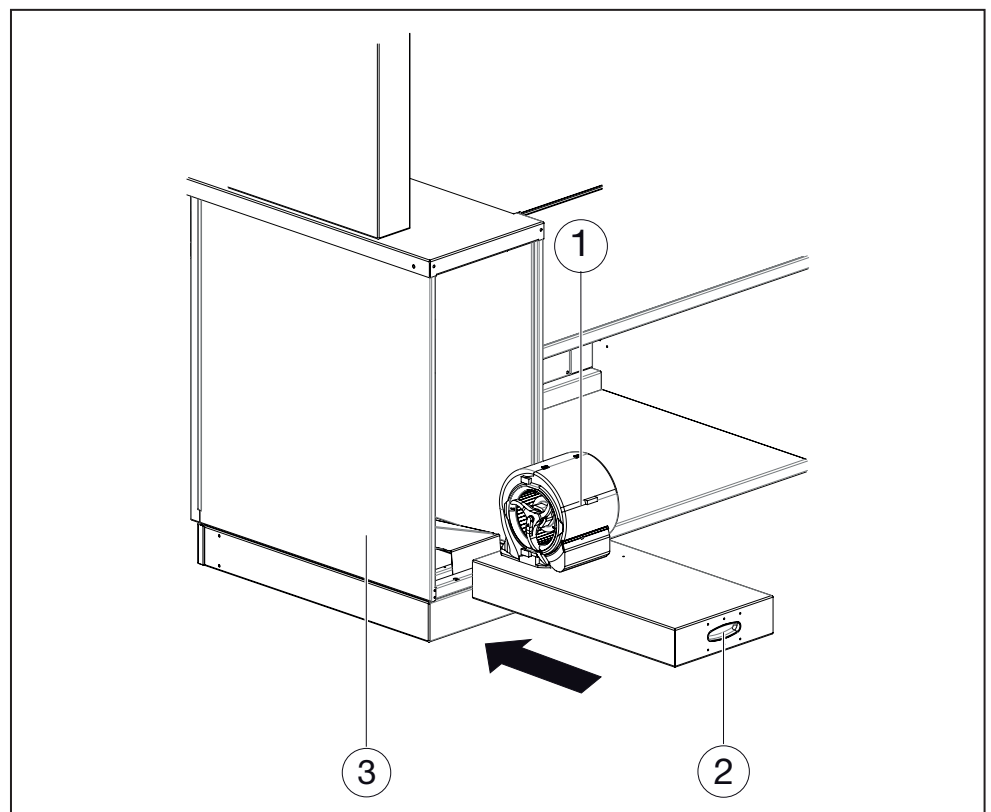


Geruchsfilterbox reinigen

- Innenraum der Geruchsfilterbox mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- ☞ Im Bedarfsfall die Schalldämpfermatten unterhalb des Lüfterträgerblechs mit einem feuchten Microfasertuch abwischen. Hierzu ausschließlich klares Wasser verwenden, keinesfalls Reinigungsmittel.

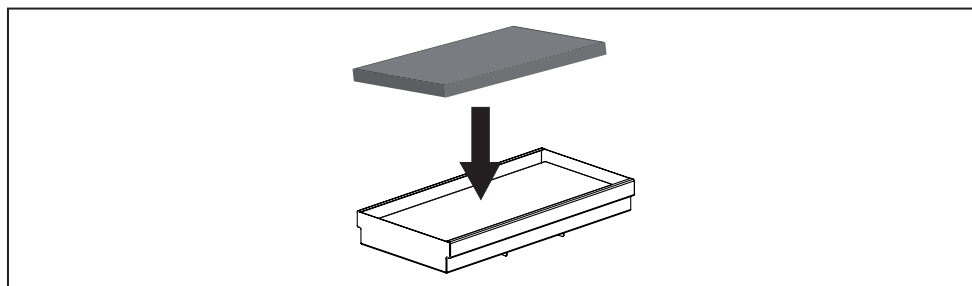
Lüfter einsetzen

- ☞ Beim Anschließen des Lüfterkabels die Orientierung des Steckers beachten: Der Stecker lässt sich nur dann in die Gerätesteckdose stecken, wenn die Nut im Stecker nach oben zeigt.
- Lüfter (1) am Griff des Trägerblechs (2) ein Stück einschieben.
- Netzstecker des Lüfters in die Gerätesteckdose der Geruchsfilterbox (3) stecken.
- Trägerblech mit dem Lüfter vollständig in die Geruchsfilterbox (3) einschieben.

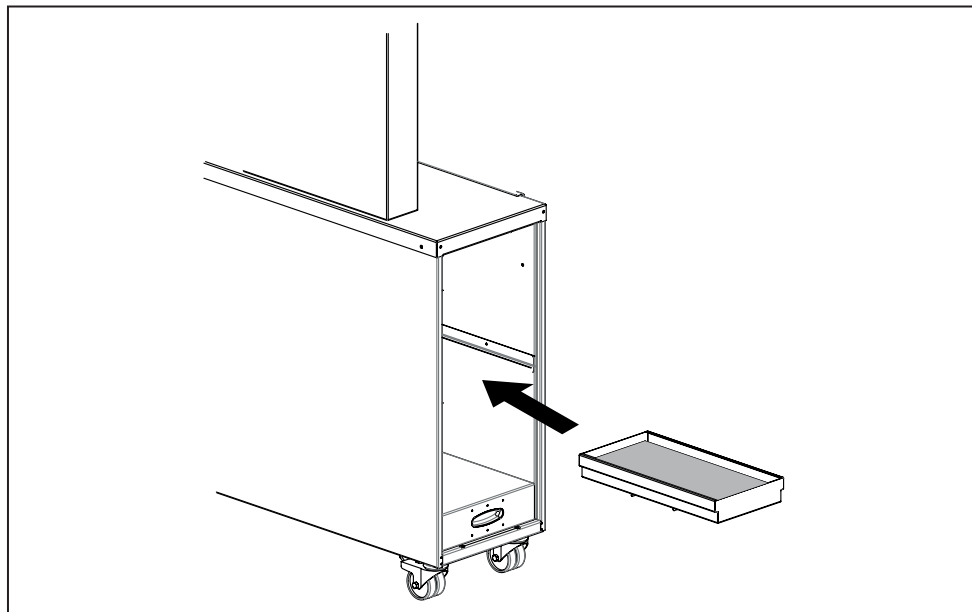


Aktivkohlefiltermatten einsetzen

- ☞ Jede GeruchsfILTERbox immer mit 1 Aktivkohlefiltermatte bestücken. Wenn keine Aktivkohlefiltermatte eingesetzt wird, ist die ordnungsgemäße Absaugleistung auf folgende Weise beeinträchtigt:
- Leerer Filterplatz:
Verminderte Geruchsfilterung, weniger Staudruck in der GeruchsfILTERbox und dadurch verringerte Luftströmung mit der Folge einer schlechteren Wrasenerfassung.
- Je 1 Aktivkohlefiltermatte in die beiden Trägerbleche der linken und rechten GeruchsfILTERbox einbauen.



- Trägerbleche mit den Aktivkohlefiltermatten vollständig in die GeruchsfILTERbox einschieben.



Vorsicht!

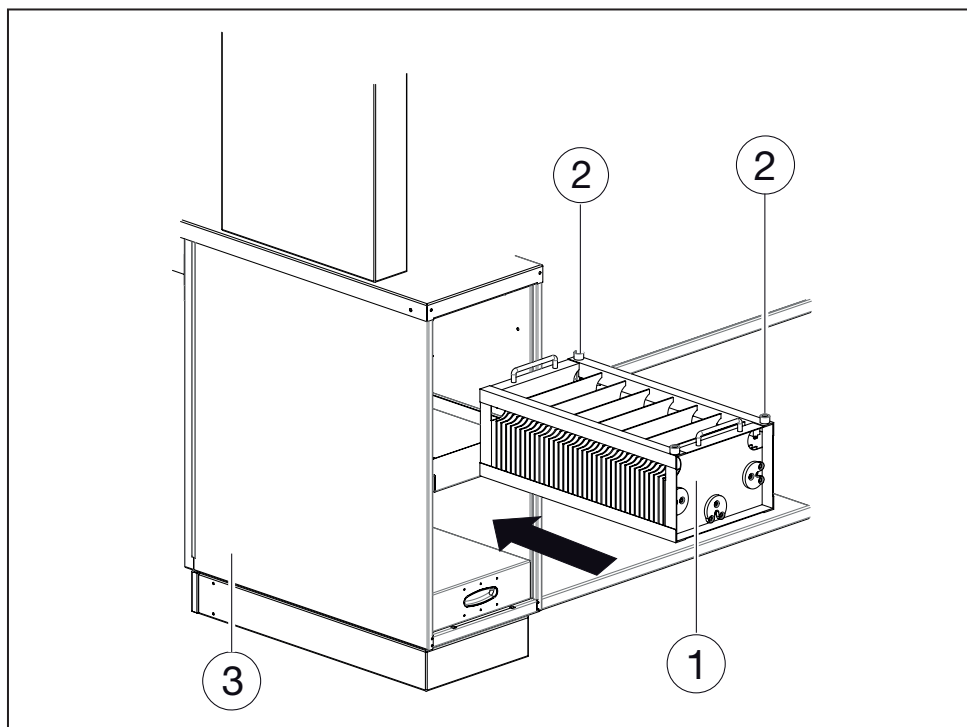
Hohe Ozonkonzentration bei Geräten mit ION TEC (optional)

Wenn das Gerät mit nicht korrekt montierten oder fehlenden Aktivkohlefiltermatten betrieben wird, führt dies zur Erhöhung der Ozonkonzentration und in der Folge zur Reizung der Atemwege.

- Bei Ozonwahrnehmung Gerät abschalten, für gute Lüftung sorgen und mindestens 30 Minuten lang den Raum verlassen.

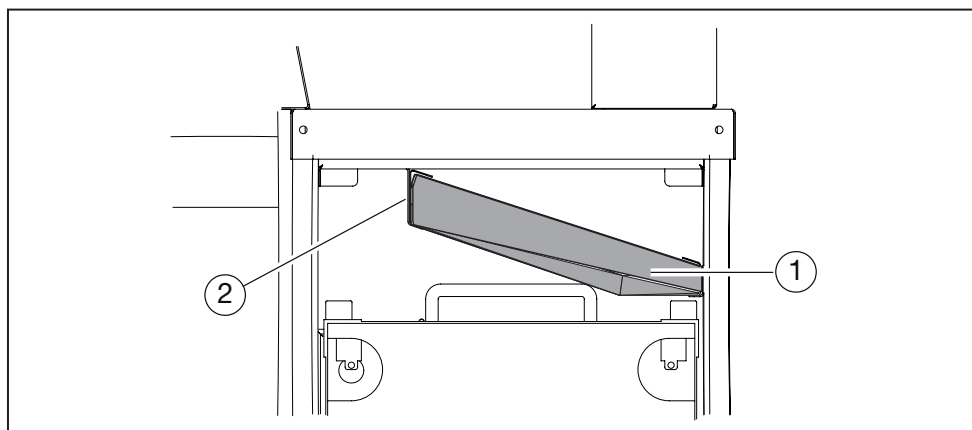
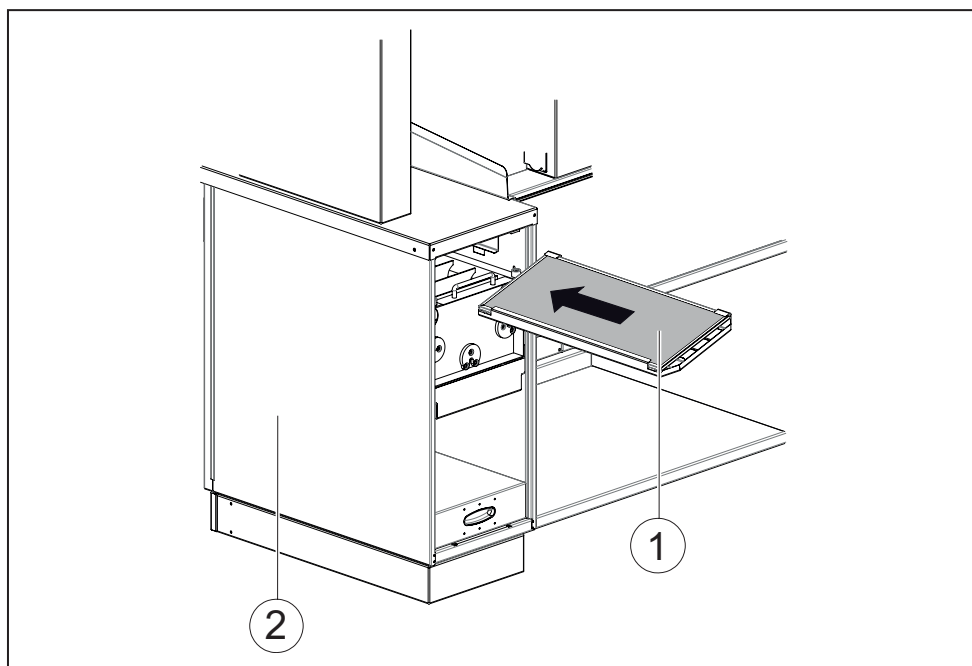
ION TEC (optional) einsetzen

- ION TEC (1) am Griff halten, vollständig in die Geruchsfilterbox (3) einschieben und dabei darauf achten, dass die Verdrehsicherungen (2) nach links orientiert sind.



Filterelement mit Vlies- und Fettfilter einsetzen

- Filterelement (1) vollständig in die Halterung des Lüfter-Trägerblechs (2) einschieben.



Abdeckungen der Geruchsfilterbox anbringen

- Die Abdeckungen mit der unteren Lasche auf die Dichtung der Geruchsfilterbox aufsetzen und fest andrücken.
- Schnellverschlüsse an den Abdeckungen der Geruchsfilterboxen mithilfe eines Schraubendrehers schließen.

Geschlossenen Hustenschutz reinigen

Geräteausführung mit geschlossenem Hustenschutz

❗ Der geschlossene Hustenschutz kann zu Reinigungszwecken aufgeklappt werden.

- ☞ Gegenstände im Aufklappbereich entfernen.
- ☞ Gegebenenfalls Hustenschutz mit 2 Personen aufklappen.
- ☞ Aufgeklappten Hustenschutz nicht als Abstellfläche benutzen.

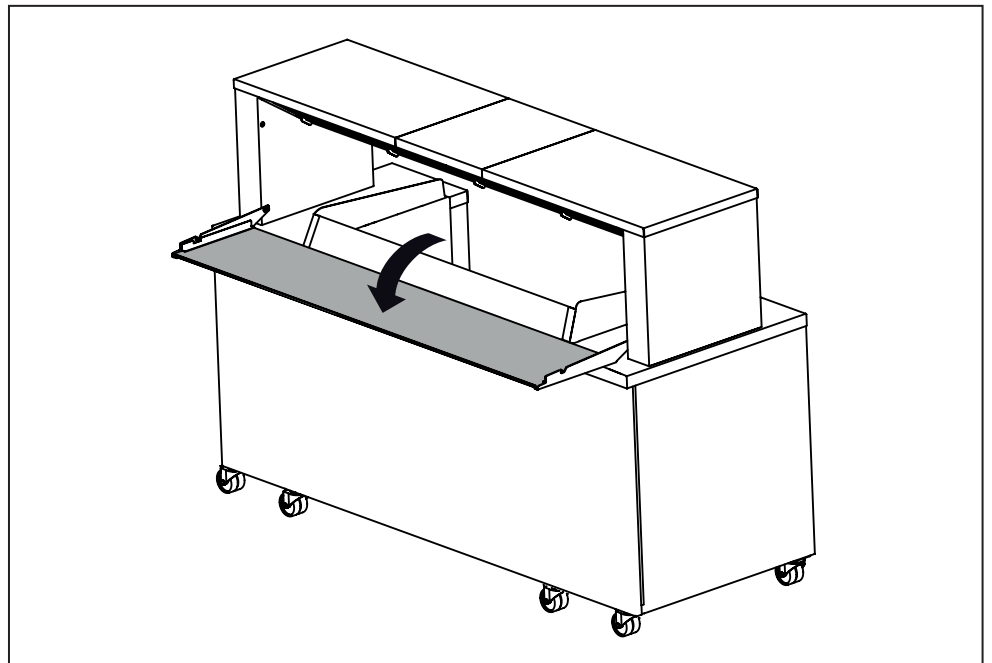


Warnung!

Quetschung von Gliedmaßen

Beim Ab- und Hochklappen des Hustenschutzes sowie beim Einrichten der Konsolen besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

- Hustenschutz so ab- und hochklappen, dass keine Gliedmaßen eingeklemmt bzw. gequetscht werden können.
- Hustenschutz anheben, bis er nicht mehr in die seitlichen Verriegelungsbolzen greift und dann vorsichtig nach vorne klappen.



- Hustenschutz mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Hustenschutz hochklappen und in die seitlichen Verriegelungsbolzen einhängen.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

- ☞ B.PRO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.



Warnung!

Spannungsführende Komponenten

Bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen am angeschlossenen Gerät kann das Berühren spannungsführender Komponenten zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.

Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox kontrollieren

- ☞ Die Dichtungen der Geruchsfilterbox müssen regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.
- Dichtungen auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall Dichtung austauschen.

Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox pflegen

- Um die Lebensdauer der Dichtungen zu erhöhen, Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.

Rollenfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Rollenfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Rollenfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Fettfilter/Blindteile reinigen

- ☞ Die Reinigungsintervalle der Fettfilter hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. B.PRO empfiehlt die Fettfilter/Blindteile zu reinigen, wenn sich die Geruchsfilterung im normalen Betrieb verschlechtert. Die Reinigung der Fettfilter/Blindteile sollte nach optischer Prüfung und dem daraus erforderlichen Bedarf erfolgen.
- Fettfilter/Blindteile ausbauen.
- ☞ Unterkapitel „Fettfilter/Blindteile ausbauen“
- Fettfilter/Blindteile reinigen.
- ☞ Unterkapitel „Deckel, Fettfilter/Blindteile, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle reinigen“

Vliesfilter reinigen oder austauschen

☞ Die Wechsel-/Reinigungsintervalle der Vliesfilter im Filterelement hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. B.PRO empfiehlt die Vliesfilter zu reinigen oder auszutauschen, wenn sich die Geruchsfilterung im normalen Betrieb verschlechtert. Als Orientierungshilfe können die Filterwechselanzeigen der B.PRO Control Steuerelektronik genutzt werden.

■ Vliesfilter ausbauen und reinigen.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

↳ Unterkapitel „Filterelement mit Vlies- und Fettfilter ausbauen, zerlegen, reinigen und zusammenbauen“

Fettfilter reinigen

☞ Die Reinigungsintervalle der Fettfilter hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. B.PRO empfiehlt die Fettfilter/Blindteile zu reinigen, wenn sich die Geruchsfilterung im normalen Betrieb verschlechtert. Die Reinigung der Fettfilter/Blindteile sollte nach optischer Prüfung und dem daraus erforderlichen Bedarf erfolgen.

■ Fettfilter ausbauen und reinigen.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

↳ Unterkapitel „Filterelement mit Vlies- und Fettfilter ausbauen, zerlegen, reinigen und zusammenbauen“

ION TEC reinigen

☞ Die Reinigungsintervalle der ION TEC hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. B.PRO empfiehlt die ION TEC zu reinigen, wenn sich die Geruchsfilterung im normalen Betrieb verschlechtert. Als Orientierungshilfe können die Filterwechselanzeigen der B.PRO Control Steuerelektronik genutzt werden.

■ ION TEC ausbauen und reinigen.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

↳ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“

Aktivkohlefiltermatten austauschen

☞ Das Wechselintervall der Aktivkohlefiltermatten hängt sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. Optisch ist nicht zu erkennen, ob die Aktivkohlefiltermatte gesättigt ist. B.PRO empfiehlt, die Aktivkohlefiltermatte zu wechseln, wenn sich die Geruchsfilterung im normalen Betrieb verschlechtert. Als Orientierungshilfe können die Filterwechselanzeigen der B.PRO Control Steuerelektronik genutzt werden.

☞ B.PRO empfiehlt, bei jeder Reinigung der Geruchsfilterbox die Aktivkohlefiltermatte zu wenden.

■ Gesättigte Aktivkohlefiltermatte ausbauen.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte ausbauen“

■ Neue Aktivkohlefiltermatte einsetzen.

↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatten einsetzen“

■ Gesättigte Aktivkohlefiltermatte entsorgen.

↳ Kapitel „Entsorgung“

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektrofachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker reinigen

- Anschlusskabel und Netzstecker regelmäßig auf Fettablagerungen prüfen. Bei Fettablagerungen besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Verschmutzte Anschlusskabel und Netzstecker bei Bedarf reinigen.
- Zur Reinigung die Geräte vom Stromnetz trennen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

- Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

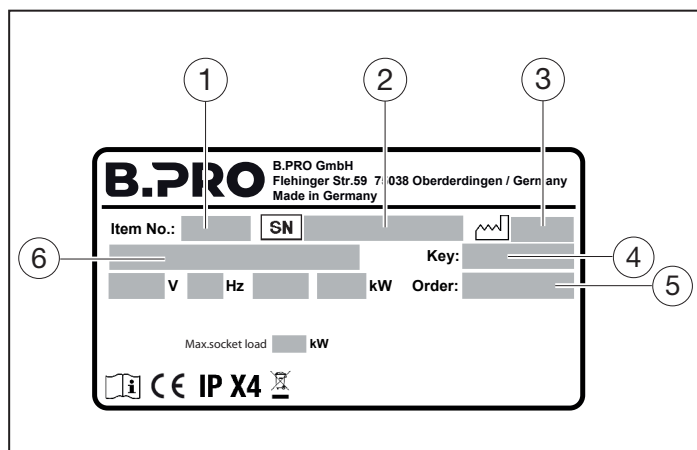
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Defekt-Beschreibung

Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (optional)

Das Typenschild befindet sich, aus Sicht der Bedienseite, auf der Innenseite der rechten Geruchsfilterbox.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Typenschlüssel
- (5) Fertigungsauftragsnummer (optional)
- (6) Modell

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgetauscht werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

- Ersatzteile** ☞ Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
- ☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Austausch LED Geräteausführung mit LED-Beleuchtung (optional)

- ☞ Defekte LED-Leuchtmittel dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgetauscht werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
-

Entsorgung

Aktivkohlefiltermatte entsorgen

❗ Bei der Entsorgung der gesättigten Vliesfilter und Aktivkohlefiltermatten über den gewerblichen Restmüll sind die nationalen und örtlichen Abfallbeseitigungsvorschriften zu beachten.

☞ Nähere Auskünfte sind bei den zuständigen öffentlichen Stellen (z. B. Stadt- oder Gemeindeverwaltung) erhältlich.

■ Gesättigte Vliesfilter und Aktivkohlefiltermatten sachgerecht entsorgen

Gerät entsorgen



❗ Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.

Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

■ Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

■ Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.

☞ Kapitel „Adresse“

Technische Daten

❶ Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten Abmessungen (Standardausführung mit Rollen Ø 75 mm)

| Modell | Länge [mm] | Tiefe [mm] | Höhe gesamt [mm] | Höhe Unterbau [mm] |
|------------------|------------|------------|------------------|--------------------|
| COOK classic 2.1 | 1544 | 756 | 1361 | 900 |
| COOK classic 3.1 | 1949 | 756 | 1361 | 900 |
| COOK classic 4.1 | 2354 | 756 | 1361 | 900 |

Abmessungen mit Zubehör

| Modell | Tiefe mit Multi-Rahmen [mm] | Tiefe mit Tablett-rutsche ab-/hochgeklappt [mm] | Höhe mit Galerie [mm] |
|--|-----------------------------|---|-----------------------|
| COOK classic 2.1 COOK classic 3.1 COOK classic 4.1 | 936 | 849/1069 875*/1095* | 1406–1466 |

* Werte mit kundenseitiger HPL-Verkleidung

** Wert abhängig vom Rollendurchmesser.

Abmessungen (Standardausführung mit Rollen Ø 75 mm)/Fassungsvermögen

| Modell | Einstellnische Abmessungen LxTxH [mm] | Kochgeräte Abmessungen LxTxH [mm] | Nutzraum unter Einstellbord LxTxH [mm]* |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|---|
| 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 |

* Wert abhängig vom Rollendurchmesser.

Gewicht (Standardausführung)

| Modell | Leergewicht [kg] | Max. Zuladung [kg] |
|-------------------------------|------------------|--------------------|
| 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 |

* Gewicht mit ION TEC (optional).

** Ausführung mit LED-Beleuchtung, Hustenschutz und Galerie.

Tragfähigkeiten Anbauteile

☞ Die Maximale Zuladung darf nicht überschritten werden und muss gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilt werden.

| Bauteil/Zubehörteil | Max. Zuladung [kg] |
|------------------------------------|--------------------|
| Deckel der Absaugbrücke | 15 |
| Einstellbord | 150 |
| Tablettrutsche (optional) | 25 |
| Grundboden (optional) | 80 |
| Fahrbarer Einstelltisch (optional) | 150 |

Schutzart

IP X4 (Das Gerät ist gegen allseitig fallendes Spritzwasser geschützt.)

Elektrische Daten

Anschlusswerte

Die elektrischen Daten der Geräte unterscheiden sich je nach Länderausführung.

COOK classic 2.1/COOK classic 3.1: Netzanschluss, CEE-Stecker 400 V, 3N PE, 16 A, 50/60 Hz

☞ Die Gesamtanschlussleistung aller externen Geräte an den Steckdosen darf einen maximalen Wert von 10 kW nicht überschreiten.

| Landesauf-führung | Anschluss-leistung Gerät (max.) [kW] | Schuko-Gerätesteckdose | | CEE-Gerätesteckdose | |
|-------------------|--------------------------------------|------------------------|--|---------------------|--|
| | | Spannung [V] | Leistungsauf-nahme pro Steckdose (max.) [kW] | Spannung [V] | Leistungsauf-nahme pro Steckdose (max.) [kW] |
| Standard | 10,8 | 230 | 3,6 | 400 | 11 |
| Großbritannien | 10,8 | 230 | 3,0 | 400 | 11 |
| Schweiz | 10,8 | 230 | 3,6 | 400 | 11 |
| Dänemark | 10,8 | 230 | 3 | 400 | 11 |

COOK classic 3.1/COOK classic 4.1: Netzanschluss, CEE-Stecker 400 V, 3N PE, 32 A, 50/60 Hz

☞ Die Gesamtanschlussleistung aller externen Geräte an den Steckdosen darf einen maximalen Wert von 20 kW nicht überschreiten.

| Landesausführung | Anschlussleistung Gerät (max.) [kW] | Schuko-Gerätesteckdose | | CEE-Gerätesteckdose | |
|------------------|---|------------------------|---|---------------------|---|
| | | Spannung [V] | Leistungsaufnahme pro Steckdose (max.) [kW] | Spannung [V] | Leistungsaufnahme pro Steckdose (max.) [kW] |
| Standard | 20,8 | 230 | 3,6 | 400 | 11 |
| Großbritannien | 20,8 | 230 | 3,0 | 400 | 11 |
| Schweiz | 20,8 | 230 | 3,6 | 400 | 11 |
| Dänemark | 20,8 | 230 | 3 | 400 | 11 |

COOK classic 4.1: Netzanschluss, CEE-Stecker 400 V, 3N PE, 63 A, 50/60 Hz

☞ Die Gesamtanschlussleistung aller externen Geräte an den Steckdosen darf einen maximalen Wert von 40 kW nicht überschreiten.

| Landesausführung | Anschlussleistung Gerät (max.) [kW] | Schuko-Gerätesteckdose | | CEE-Gerätesteckdose | |
|------------------|---|------------------------|---|---------------------|---|
| | | Spannung [V] | Leistungsaufnahme pro Steckdose (max.) [kW] | Spannung [V] | Leistungsaufnahme pro Steckdose (max.) [kW] |
| Standard | 40,8 | 230 | 3,6 | 400 | 11 |
| Großbritannien | 40,8 | 230 | 3,0 | 400 | 11 |
| Schweiz | 40,8 | 230 | 3,6 | 400 | 11 |
| Dänemark | 40,8 | 230 | 3 | 400 | 11 |

Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Temperatur: | +10 °C bis +38 °C |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | 20 % bis 85 % |
| Luftdruck: | 700 hPa bis 1060 hPa |

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Temperatur: | –20 °C bis +40 °C |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | 20 % bis 85 % |
| Luftdruck: | 700 hPa bis 1060 hPa |

Emissionen

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Werkstoffe

| | |
|-------------------------------|--|
| Gerätekörper mit Innenteilen, | |
| Fett- und Flammschutzfilter: | Edelstahl |
| Spritzschutz, Hustenschutz: | Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) |
| Tablettrutsche: | Edelstahl-Rundrohr |
| Grundboden: | Edelstahl |
| Galerie: | Edelstahl-Rundrohr |
| Verkleidung: | High Pressure Laminate oder Feinblech (doppelseitig elektrolytisch verzinkt) pulverbeschichtet |
| Vliesfilter: | Polyethylen |
| ION TEC: | Edelstahl |
| Aktivkohlefiltermatten: | 2 Lagen Granulatmedium, eingestumpft in Polyamid |

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| Lüfter | Luftvolumenstrom pro Leistungsstufe: |
| | Leistungsstufe 1: 750 m³/h |
| | Leistungsstufe 2: 900 m³/h |
| | Leistungsstufe 3: 1100 m³/h |

| | |
|-------------------|---|
| Fettfilter | Die Fettfilter in der Absaugbrücke sind Flammfettenschutzfilter gemäß DIN 18869-5 Bauart A. |
|-------------------|---|

| | | |
|---------------------------------------|---------------|---|
| LED-Beleuchtung (optional) | Leuchtmittel: | COOK classic 2.1: 5 Spots, 20 W COOK classic 3.1: 7 Spots, 28 W COOK classic 4.1: 9 Spots, 36 W |
|---------------------------------------|---------------|---|

Bestellangaben

| | | | |
|--|------------------|--|---------|
| COOK classic 2.1 | Artikelnummer | 574 400; 380 235 | |
| COOK classic 3.1 | Artikelnummer | 574 401; 380 236 | |
| COOK classic 3.1 BHG | Artikelnummer | 574 405 (mit LED-Beleuchtung, Hustenschutz und Galerie) | |
| COOK classic 3.1 BHG-I | Artikelnummer | 574 406 (mit LED-Beleuchtung, Hustenschutz, Galerie und ION-TEC) | |
| COOK classic 4.1 | Artikelnummer | 574 402; 380 237 | |
| Betriebsanleitung | Artikelnummer | 154 706 | |
| Zubehör | | | |
| Unterbau-Kühltisch | Artikelnummer | 575 219; 575 220 | |
| Transport-Rolli | Artikelnummer | 573 570 | |
| Multi-Rahmen mit Bügel | Artikelnummer | 573 977 | |
| Einlegebrett | Artikelnummer | 573 978 | |
| Schubladenschienen-Set | Artikelnummer | 573 979 | |
| ION TEC | Artikelnummer | B.PRO-Preisliste | |
| Vliesfilter | Artikelnummer | 107 213 | |
| Aktivkohlefiltermatte | Artikelnummer | 134 046 | |
| 3-seitige Verkleidung kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet | COOK classic 2.1 | Artikelnummer | 380 086 |
| | COOK classic 3.1 | Artikelnummer | 380 087 |
| | COOK classic 4.1 | Artikelnummer | 380 088 |
| 3-seitige Verkleidung kundenseitig Resopal, stirnseitig pulverbeschichtet | COOK classic 2.1 | Artikelnummer | 380 089 |
| | COOK classic 3.1 | Artikelnummer | 380 090 |
| | COOK classic 4.1 | Artikelnummer | 380 091 |
| Kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL | COOK classic 2.1 | Artikelnummer | 380 096 |
| | COOK classic 3.1 | Artikelnummer | 380 097 |
| | COOK classic 4.1 | Artikelnummer | 380 098 |

| | | | |
|---|------------------|---------------|---------|
| Fahrbarer Einstelltisch | COOK classic 2.1 | Artikelnummer | 574 309 |
| | COOK classic 3.1 | Artikelnummer | 574 310 |
| | COOK classic 4.1 | Artikelnummer | 574 311 |
| Ablageboden für Einstelltisch | COOK classic 2.1 | Artikelnummer | 574 379 |
| | COOK classic 3.1 | Artikelnummer | 574 380 |
| | COOK classic 4.1 | Artikelnummer | 574 381 |
| B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch | Artikelnummer | 126 999 | |
| Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel | Artikelnummer | 511 895 | |
| COOK classic Systemeinweisung | Artikelnummer | 999 125 | |

Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

Normen Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt mit den grundlegenden Anforderungen der anzuwendenden Produktnormen in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.

**Richtlinien für
CE-Kennzeichnung/
EU-Konformitätserklärung**



Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt, soweit zutreffend, mit den Anforderungen folgender Verordnungen/Richtlinien in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung:

- 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2014/68/EU Druckgeräte richtlinie

**Verordnungen,
Vorschriften**

Bei der Handhabung und Nutzung dieses Geräts folgende Verordnungen, Vorschriften, berufsgenossenschaftliche Regeln sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder, in ihrer jeweils aktuellen Fassung beachten:

- EG Nr. 852/2004 Verordnung über Lebensmittelhygiene
- DGUV-Regel 110-003 Arbeiten in Küchenbetrieben
- DGUV Vorschrift 3 Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Auf Wunsch ist eine Kopie der EU-Konformitätserklärung beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.

B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

E-Mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS