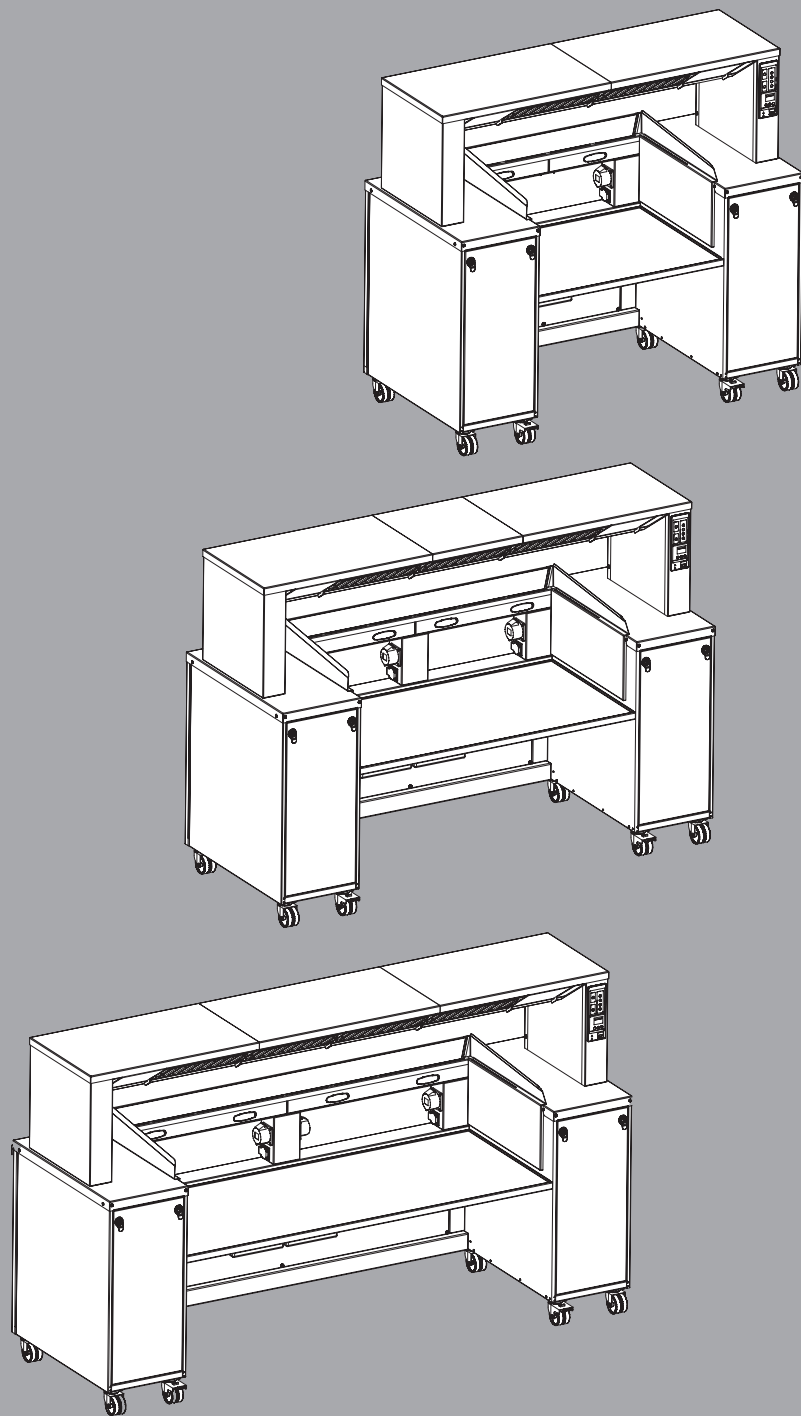


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK CLASSIC

2.1 / 3.1 / 4.1

Traducción del manual de instrucciones original







Generalidades

Copyright Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

Modificaciones técnicas Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

Documentación del producto Este es el traducción del manual de instrucciones original. Dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.

Convenciones tipográficas

-  **Indicación importante** acerca de excepciones o casos especiales.
-  **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, subcapítulo o documento externo.
-  **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
-  **Acción** o actividad que debe llevarse a cabo.
-  **Lea y observe el manual de instrucciones**

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo del aparato u opción del aparato determinados.

Advertencias



¡Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.
-

La palabra indicativa (atención, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

Atención advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia advierte de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	7
	Condiciones de utilización	7
	Características del producto	7
	Modelo estándar	9
	Opciones/accesorios	9
Principio de funcionamiento	Corriente de aire/extracción	10
	ION TEC (opcional)	11
Seguridad	Generalidades	12
	Sobre este producto	12
	Transporte	13
	Puesta en funcionamiento	14
	Manejo y funcionamiento	16
	Puesta fuera de servicio	20
	Limpieza y cuidados	20
	Mantenimiento	22
	Reparación	22
	Normas y directivas	22
	Identificación del producto	22
Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería	Generalidades	23
	Campo de aplicación	23
	Obligación de supervisión	23
	Suministro de corriente	23
	Uso indebido como equipo de juego	23
	Uso indebido como vehículo	23
	Frenos de las ruedas bloqueados	23
	Uso indebido como lugar de almacenamiento	23
	Superficies calientes	24
	Aseguramiento de la consola	24
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	25
	Artículos suministrados	25
	Desembalar	25
	Eliminar el material de embalaje	26
Vista general	Aparato	27
	Asignación de los fusibles automáticos	30

Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento	33
	Colocación de la protección contra salpicaduras	33
	Realizar la primera limpieza	33
	Elección de la ubicación	34
	Colocación del aparato	36
	Montaje/desmontaje de los zócalos	38
	Conexión del aparato a la base de enchufe	39
	Conexión de aparatos externos	39
Manejo y funcionamiento	Electrónica de control B.PRO Control	42
	Explicación de las teclas de control	43
	Inicio/finalización del modo de extracción	46
	Encendido/apagado de la iluminación por LED	47
	Extracción y filtrado de los humos de cocción	47
	Intervalos de limpieza/cambio de los filtros	49
	Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura	49
	Restablecimiento de los fusibles automáticos	51
	Cambio de la ubicación del aparato	52
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	53
	Plegado hacia arriba y bloqueo del reposabandejas	54
	Plegado hacia abajo el componente	55
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio	56
Ayuda en caso de problemas	Ningún componente eléctrico (ventiladores, iluminación por LED, bases de enchufe) recibe alimentación de corriente	57
	Un ventilador o los dos ventiladores no funcionan	57
	Potencia de extracción insuficiente o por un lado	57
	Disminución de la función de filtrado de olores	59
	El modo de extracción falla, el interruptor de encendido/apagado está encendido, el indicador LED de funcionamiento no se enciende	60
	La tapa no puede colocarse correctamente	60
	La carcasa del aparato está dañada	60
	La cubierta de la caja filtrante de olor no se puede cerrar	61
	Presencia de ozono	61
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	62
	Intervalo de limpieza	63
	Métodos de limpieza	63
	Productos de limpieza	63
	Limpiar el aparato	64
	Limpieza del puente extractor	65

	Limpieza de la bahía de colocación	68
	Limpieza de la caja filtrante de olor	72
	Limpieza de la pantalla protectora cerrada	82
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	83
	Control de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor	83
	Conservación de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor	83
	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	83
	Limpieza de los filtros de grasa/las piezas ciegas	83
	Limpieza o sustitución del filtro de fieltro	84
	Limpieza de los filtros de grasa	84
	Limpieza del ION TEC	84
	Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado	85
	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	85
	Limpieza del cable de conexión y de la clavija de red	85
	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	85
Reparación	Personas autorizadas	86
	Descripción de defectos	86
	Sustituir componentes	86
	Piezas de recambio	87
	Dirección	87
	Sustitución de LED	87
Gestión de residuos	Eliminación de la esterilla filtrante de carbón activado	88
	Eliminación del aparato	88
Datos técnicos	Datos generales	89
	Datos eléctricos	90
	Medio ambiente	91
	Ventilador	92
	Filtros de grasa	92
	Iluminación por LED (opcional)	92
Datos de pedido	COOK classic 2.1	93
	COOK classic 3.1	93
	COOK classic 3.1 BHG	93
	COOK classic 3.1 BHG-I	93
	COOK classic 4.1	93
	Manual de instrucciones	93
	Mesa refrigerada de base	93
	Base de transporte con ruedas	93
	Bastidor múltiple con tope	93
	Base insertable	93

Juego de rieles de cajón	93
ION TEC	93
Filtro de fieltro	93
Esterilla filtrante de carbón activado	93
Revestimiento en 3 partes pintado en polvo en el lado del cliente y en el lado frontal	93
Revestimiento en 3 partes en el lado del cliente de Resopal, pintado en polvo en el lado frontal	94
Revestimiento en toda la superficie, en el lado del cliente de HPL	94
Mesa de colocación móvil	94
Base de apoyo para mesa de colocación	94
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	94
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	94
Instrucciones del sistema COOK classic	94
Normas, directivas, reglamentos, prescripciones	
Normas	95
Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	95
Reglamentos, prescripciones	95

Sobre este producto

Utilización La COOK classic es un potente sistema de extracción y de filtros para recoger y limpiar los humos que se producen durante la cocción o la preparación de los platos con aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción o mantenimiento de calor en el campo de aplicación profesional.

La COOK classic se adapta sobre todo para el uso en instalaciones de restauración de escuelas, empresas, organismos públicos, hospitales, residencias de ancianos (comedores de empresa y escolares, comedores colectivos) y en la gastronomía y la hostelería.

La COOK classic no puede emplearse para extraer humos de aparatos de cocción y mantenimiento de calor que funcionen con gas.

Con la COOK classic no deben extraerse llamas, como las que se producen, por ejemplo, al flamar los alimentos o al cocinar con fuego.

La COOK classic no es adecuada para la extracción de otros humos, gases o polvos distintos a los producidos al cocinar, ni para su uso general como ventilación del local.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido. El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).

El aparato no deberá utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

Condiciones de utilización Entorno

El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +10 °C y +38 °C, y a una humedad relativa de aire normal (sin condensación).

El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

Instrucciones a terceras personas

Si el aparato se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

Características del producto Generalidades

La COOK classic está disponible de serie en acero inoxidable. Está cerrada en tres lados.

La COOK classic se compone de un suplemento, que está compuesto por un puente extractor y 2 canales de salida de aire, así como una base con 2 cajas filtrantes de olor.

La tapa de varias piezas del puente extractor cierra el puente extractor y los canales de salida de aire. Es desmontable y ofrece una amplia superficie de apoyo. Opcionalmente puede incorporarse una galería de acero inoxidable a la tapa.

La COOK classic se suministra de serie con un estante de colocación para aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor. Según el modelo, el estante de colocación ofrece espacio para 2 (COOK classic 2.1), para 3 (COOK classic 3.1) o para 4 (COOK classic 4.1) aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción o mantenimiento de calor con una dimensión modular de 400 mm.

Debajo de este estante de colocación hay espacio útil libre para colocar recipientes de transporte de alimentos (p. ej. BLT 420K/KBUH/KBRUH) o para introducir la mesa refrigerada de base, que se suministra como accesorio.

Para colocar aparatos de cocción individuales más grandes (p. ej. mesas de colocación móviles), el estante de colocación se puede desmontar.

Las chapas deflectoras de aire, junto con un sistema inclinado de protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG) proporcionan una aspiración de vahos óptima.

El carro de transporte de la COOK classic consta de ocho ruedas directrices con un diámetro de 75 mm, dos de ellas con frenos de las ruedas bloqueados.

Dependiendo del modelo, el aparato está equipado con diferentes potencias de conexión, cantidades y tipos de bases de enchufe para la conexión de los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor.

Manejo y funcionamiento

La COOK classic aspira la grasa, la humedad y los olores desagradables que se producen durante la cocción o el mantenimiento de calor, filtra el aire aspirado y lo expulsa por el lado inferior del aparato.

En el canal derecho de salida de aire se encuentra la electrónica de control B.PRO Control, a través de la que se pueden seleccionar todas las funciones de la COOK classic.

Las bases de enchufe para la conexión de aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor se encuentran encima del estante de colocación, dentro de la bahía de cocción. Debajo del estante de colocación se encuentran los fusibles para la COOK classic completa.

El aparato dispone de un sensor de temperatura que se activa por seguridad cuando la temperatura en el canal de salida de aire excede los +60 °C. De esta manera se apagan el modo de extracción y los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor conectados.

Modelo estándar

El modelo estándar de la COOK classic consta de:

- Suplemento compuesto por puente extractor con filtros de grasa integrados, piezas ciegas, canales de salida de aire y la electrónica de control B.PRO Control
- Base con un estante de colocación, una pared trasera en el lado del cliente y cajas filtrantes de olor
- 8 ruedas directrices de Ø 75 mm, 2 con frenos de las ruedas bloqueados
- Altura del borde superior de la base 900 mm
- Cable de conexión de red con enchufe CEE de 400 V/16 A (COOK classic 2.1) o. 400 V/32 A (COOK classic 3.1 y COOK classic 4.1)
- Por zona de cocción 1 x base de enchufe de 230 V y 1 x base de enchufe de 400 V para la conexión de aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor

Opciones/accesorios

La COOK classic está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Filtrado electrostático (ION TEC)
- Iluminación por LED para iluminar la placa de cocción
- Variantes de cable de conexión de red con enchufe CEE 400 V 16 A/32 A/63 A
- Pantalla protectora de cristal de seguridad templado (ESG), cerrado hacia el lado del cliente, se puede abrir para la limpieza (de serie solo en la COOK classic 4.1)
- Galería (varias piezas) sobre la tapa del puente extractor, en el lado del cliente y en el lado frontal
- Reposabandejas, en el lado del cliente, plegable
- Revestimientos, en el lado del cliente y en el lado frontal
- Estante inferior, extraíble
- Ruedas de acero inoxidable con Ø 125 mm (altura del borde superior de la base 960 mm)
- Pies
- Zócalo, en el lado del cliente
- Dos bases de enchufe Schuko adicionales debajo del estante de colocación para la conexión de otros aparatos externos (p. ej. mesa refrigerada de base, aparato para mantenimiento de calor)
- Mesa refrigerada de base móvil
- Mesa de colocación móvil
- Base de apoyo para mesa de colocación
- Base de transporte con ruedas (COOK ROL 6x4) para introducir un B.PROTHERM 420 en el espacio útil libre
- Bastidor múltiple con tope para colgar varios recipientes GN
- Base insertable de vidrio para insertar en el bastidor múltiple como superficie de apoyo adicional
- Juego de rieles de cajón para el alojamiento de recipientes GN 1/1

Principio de funcionamiento

Corriente de aire/ extracción

La presión dinámica de los dos ventiladores radiales en las cajas filtrantes de olor genera una corriente de aire para las boquillas de las chapas deflectoras de aire. La corriente de aire en los tres lados (1), guiada por las chapas deflectoras de aire frontales y las dos laterales en la zona de colocación, conduce los humos correctamente hacia el puente extractor (2). Los dos ventiladores radiales generan, además, un remolino en el puente extractor. En el puente extractor se separa y filtra la grasa mediante los filtros de grasa montados.

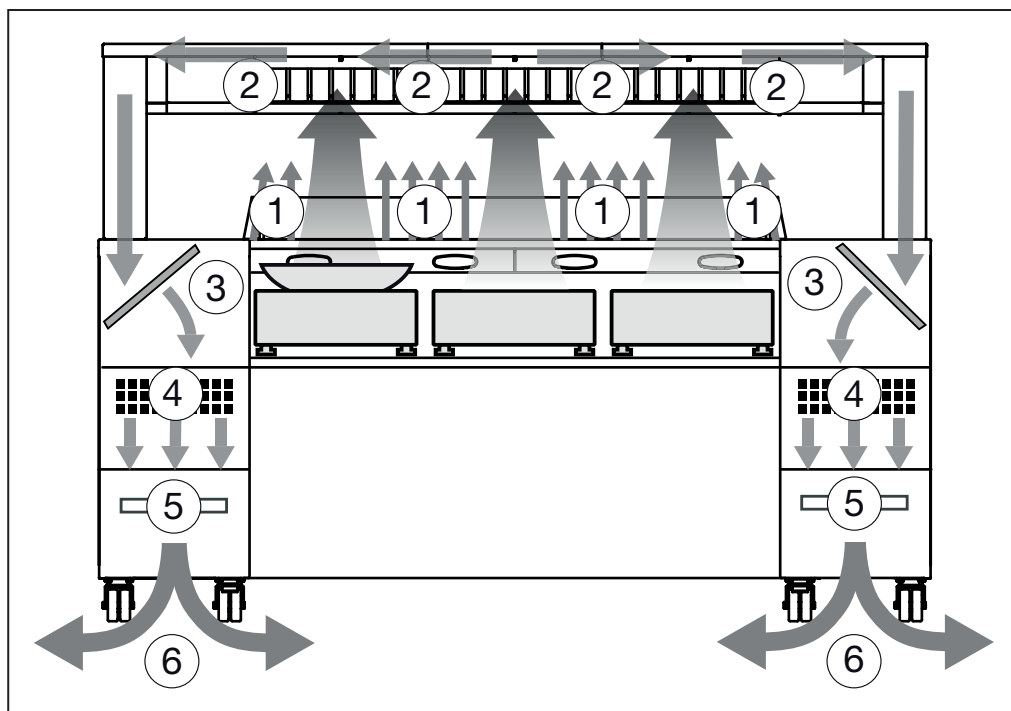
Los humos prefiltrados se conducen hacia las cajas filtrantes de olor por los canales de salida de aire. En las cajas filtrantes de olor hay hasta tres fases de filtrado más.

Los elementos filtrantes (3) en las cajas filtrantes de olor contienen filtros de fieltro y filtros de grasa. El elemento filtrante y el filtro de fieltro absorben los aerosoles y la humedad de los humos extraídos.

El ION TEC (4) opcional reduce los olores y el humo azul en los humos absorbidos y separa las partículas que aún estén presentes.

En la última fase de filtrado, los humos limpios pasan por esterillas filtrantes de carbón activado (5). Este carbón activado absorbe la mayor parte de los componentes de olor de los humos.

Posteriormente el aire limpio se evacua por debajo del aparato (6).



ION TEC (opcional)

El modo de actuación de ION TEC se basa en el principio de carga electrostática. El aire de salida que se tiene que limpiar atraviesa unos hilos cargados eléctricamente (hilos de ionización). Las partículas presentes en el aire de salida se cargan positivamente. A continuación, las partículas cargadas se separan electrostáticamente en el siguiente nivel del colector mediante las placas del colector.

Los componentes líquidos de las partículas separadas, p. ej. aceite o gotas de emulsión, resbalan por las placas del colector verticales y se recogen en la cubeta de base de la carcasa. Por el campo de alta tensión se produce ozono. El ozono producido oxida las partículas de olor en la corriente de aire y a continuación se absorbe por el carbón activado de la esterilla filtrante de carbón activado.

Seguridad

Generalidades El aparato se ha construido siguiendo el estado actual de la técnica. Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad incluidas en este capítulo. El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) que se incluyen en el texto.

Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual de instrucciones se debe guardar de forma que el personal operativo pueda acceder a él en todo momento.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para realizar trabajos de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento y para la sustitución de piezas. Conserve la clavija de red y/o el enchufe del aparato en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjalos de la humedad, de posibles daños y de la suciedad.

Sobre este producto

Utilización

El comprador será responsable de la utilización correcta y conforme a las normas de este aparato.

El aparato no puede utilizarse como instalación para ventilar el local.

Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.

En caso de tormentas, no se debe utilizar el aparato al aire libre bajo ningún concepto.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en la utilización del mismo y deben entender el manual de instrucciones.

El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).



¡Advertencia!



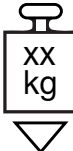


Daños personales o materiales

Si se almacenan recipientes con sustancias explosivas en el aparato y este se pone en funcionamiento, pueden producirse explosiones y, como consecuencia, daños personales y materiales.

- En el aparato no se deben almacenar sustancias explosivas, p. ej. recipientes de aerosoles con gas propelente inflamable.

Placas indicativas

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Desenchufar la clavija de red antes de abrir" según DIN EN ISO 7010 en las dos cubiertas de las cajas filtrantes de olor
	"No salpicar con agua" según DIN 4844-2 en la chapa del ventilador de la caja filtrante de olor
	"Capacidad máxima de carga" en la tapa del puente extractor, en el estante de colocación, el estante inferior y en el reposabandejas
	"Compensación de potencial" según IEC 60417 en el interior del panel posterior del aparato, encima de la conexión de compensación de potencial
	"Advertencia de tensión eléctrica peligrosa" según DIN 4844-2 en los filtros ION TEC

Cambie de inmediato las placas indicativas que no se puedan leer, que estén dañadas o que ya no estén disponibles.

Transporte Posición de transporte erguida

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato solo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 10° de ángulo de inclinación.

Asegure el aparato contra deslizamientos. No utilice como seguro de transporte solo los frenos de las ruedas bloqueados, ya que resultan insuficientes para el transporte.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte. Utilice barras de seguridad almohadilladas.

Para el transporte en camión o camioneta de reparto, retire los aparatos externos de sobremesa, de cocción o mantenimiento de calor del estante de colocación para evitar que resbalen del aparato.

Puesta en funcionamiento

Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a un local más caliente con mayor humedad del aire, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie y en el interior del aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un fallo de funcionamiento, un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato solo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la sala en la que se vaya a utilizar.

Ubicación

El aparato solo deberá utilizarse sobre una superficie fija, horizontal y nivelada.

Durante el funcionamiento de la COOK classic en una bahía, un mostrador móvil o una fila, no debe obstaculizarse la salida del aire por debajo de las cajas filtrantes de olor mediante las paredes o las cubiertas, ni tampoco por cubiertas perforadas.

Deben mantenerse las distancias mínimas especificadas. Si no deja espacio libre suficiente, puede producirse la retención del aire de salida, lo que afectaría considerablemente al funcionamiento del aparato.

Para que el modo de extracción funcione correctamente, el aparato nunca debe exponerse a la corriente de aire.



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa por la activación de equipos aspersores

Si el aparato se utiliza en espacios con un equipo aspersor, este puede activarse por el ascenso de humos, vapores de cocción o por la generación de humo que se producen durante la cocción. Como consecuencia, cae agua en la grasa o el aceite caliente y, en el peor de los casos, se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- Aplique las medidas adecuadas para la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, p. ej.
 - Utilice agentes extintores especiales adecuados para incendios de grasa y aceite en el equipo aspersor.

- Durante la utilización de la COOK classic, cierre/asegure el aspersor en caso de utilización de agua como agente extintor o equípelo con una chapa protectora.
- El aparato nunca debe ponerse en funcionamiento en espacios que estén equipados con un equipo aspersor inadecuado.
- En cualquier caso, antes de la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, se recomienda expresamente ponerse en contacto con los órganos especializados competentes (p. ej. bomberos, aseguradora de daños materiales, asociación profesional) y establecer medidas adecuadas de manera conjunta.



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa en caso de lluvia

Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).

No se deben cubrir las aberturas de ventilación del espacio disponibles.

Se deben tener en cuenta las prescripciones referentes a posibles aparatos de gas que se encuentren en el mismo espacio.

Conexión a la red

La tensión de red y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben coincidir con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

El aparato solo se debe conectar a una base de enchufe que disponga de un interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga RCD/interruptor de protección). Adicionalmente, cada fase debe estar protegida de acuerdo con la conexión a la red.

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato. Los aparatos externos conectados también deben apagarse antes de enchufar/desenchufar la clavija de red.

Para desenchufar la clavija de red, sujete y tire solamente de la carcasa de la clavija de red.

Si el aparato debe conectarse en el lugar de instalación a la red eléctrica con una conexión eléctrica fija, deberá preverse un dispositivo de desconexión con efecto para todos los polos en la instalación en el lugar de instalación y que esté accesible en todo momento. Este dispositivo debe poder asegurarse contra la conexión accidental. Para ello es necesaria la intervención de un técnico electricista.

Manejo y funcionamiento Generalidades

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los peligros ligados a la utilización de este aparato.

El aparato debe ser utilizado únicamente por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no tengan ninguna limitación relevante para el manejo del aparato.

Mantenga a los niños alejados del aparato.

No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.

Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido. Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.

🔧 Capítulo „Reparación“

Chapas deflectoras de aire, protección contra salpicaduras y filtros

El aparato solo puede funcionar bien si se han montado correctamente todas las chapas deflectoras de aire, la protección contra salpicaduras y todos los elementos filtrantes (filtros de grasa, filtros de fieltro, ION TEC (opcional) y esterillas filtrantes de carbón activado).

Si el aparato se utiliza sin filtro ignífugo, aumenta el peligro de incendio si se aspiran llamas, p. ej. a consecuencia de un incendio accidental en el área para cocinar.

Pantalla protectora (opcional, de serie solo en COOK classic 4.1)

La pantalla protectora está formada por un vidrio de seguridad templado (ESG) y cuenta con una gran resistencia a los golpes y choques. No pueden aparecer daños imperceptibles en el cristal (p. ej. astillados) como consecuencia de golpes e impactos. En caso de daños, el vidrio de seguridad templado se rompe en pequeños fragmentos parcialmente trabados unos con otros, lo que supone un peligro de heridas reducido.

La pantalla protectora no puede utilizarse como superficie de apoyo cuando esté desplegada porque podría romperse.

Supervisión de temperatura

Con la COOK classic no deben extraerse llamas, como las que se producen, por ejemplo, al flamar los alimentos o al cocinar con fuego.

Si se produce un incendio en el área para cocinar, el aparato aspira aire muy caliente. El aparato dispone de un sensor de temperatura que se activa cuando la temperatura en el canal de salida de aire excede los +60 °C. De esta manera se apagan el modo de extracción y los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor conectados. El apagado se indica en la electrónica de control B.PRO Control.

Cuando el aparato se haya enfriado se tiene que restablecer la electrónica de control B.PRO Control apagándola y encendiéndola. Además, debe realizarse un examen visual para determinar si existen daños o residuos de combustión en todos los filtros, el puente extractor, los canales de salida de aire, las cajas filtrantes de olor y los ventiladores. Antes de la nueva puesta en funcionamiento del aparato, todos los daños deben eliminarse por una persona autorizada.

Formación de condensación en la zona de salida del aire

La humedad que se origina al cocinar se elimina junto con el aire de salida de las cajas filtrantes de olor. Si aumenta la humedad y disminuye la temperatura del suelo, puede formarse condensación en el suelo debajo de las cajas filtrantes de olor. En este caso, debe limpiarse con regularidad el líquido para evitar el peligro de resbalar y de daños en el suelo.

Aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor

Deben tenerse en cuenta las especificaciones e indicaciones para el montaje, funcionamiento, para peligros, etc., que se describen en las instrucciones de los aparatos eléctricos de cocción y mantenimiento de calor.

Las freidoras no deben utilizarse directamente junto a aparatos de cocción que contengan agua (p. ej., baños María, cocedores de pasta, etc.). Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

Debe comprobarse la potencia de conexión de los aparatos externos de acuerdo con los datos técnicos antes de su conexión a la COOK classic.

Cuando la COOK classic esté conectada, los aparatos externos deben apagarse antes de enchufar o desenchufar sus clavijas de red en las bases de enchufe del aparato; de lo contrario, el sistema eléctrico de ambos aparatos puede sufrir daños (los contactos del enchufe y de la base de enchufe pueden quemarse).

La COOK classic no puede emplearse junto con aparatos externos de gas o de cualquier otro tipo de combustible.

Capacidades de carga

Los reposabandejas opcionales y la tapa del aparato han sido diseñados para depositar vajilla y/o bandejas en ellos y no deben utilizarse para colocar objetos pesados.

No está permitido sentarse en el aparato o los componentes opcionales.

La tapa del aparato puede cargarse con una carga máx. de 15 kg.

Carga distribuida permitida por componente:

- Estante de colocación: 150 kg
- Reposabandejas: 25 kg
- Estante inferior: 80 kg
- Mesa de colocación móvil: 150 kg

La carga máxima permitida para el aparato completo es 200 kg.

Aparato sin estante de colocación

El derrame y las salpicaduras de líquidos y grasa de los aparatos de cocción suelen recogerse en el estante de colocación. Con el estante de colocación desmontado y con aparatos de cocción independientes, los líquidos y la grasa pueden caer al suelo mientras se cocina. Limpie inmediatamente estos líquidos o grasa del suelo para evitar el peligro de resbalar.

Normas higiénicas

Durante la distribución de alimentos, tenga en cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada plato.

Ubicación

Modelo de aparato con frenos de las ruedas bloqueados

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales. En caso de que el frenado sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).

➞ Capítulo „Reparación“

Modelo de aparato con pies

Todos los pies deben estar ajustados de forma que el aparato esté apoyado de forma segura y no se tambalee.

Cambio de la ubicación

Antes de cualquier cambio de ubicación, desconecte el aparato y extraiga la clavija de red. Al empujar el aparato pueden caerse los objetos. Retire los aparatos de cocción del estante de colocación y los objetos que se encuentren en las superficies de apoyo y en el estante inferior opcional.

En general, se puede realizar el transporte de objetos con base fija en aparatos con galería, aunque éstos pueden deslizarse en la parte superior del aparato con el cambio de ubicación. Por esta razón, debe prestarse atención a que los objetos estén asegurados de manera apropiada y suficiente en función de su tamaño, forma y peso correspondiente. Esto se puede realizar, por ejemplo, mediante el uso de recipientes de transporte adecuados, el uso de una base antideslizante y/o el uso de cintas tensoras.

Si los objetos se van a transportar en la parte superior del aparato, deberán tenerse en cuenta las particularidades arquitectónicas, como la altura o la anchura de paso. La ubicación de objetos en la parte superior del aparato puede provocar que se desplace de forma inadecuada el centro de gravedad del aparato y como consecuencia aumente el peligro de vuelco del aparato, especialmente durante el desplazamiento por superficies inclinadas.

Traslade el aparato hasta su nuevo punto de destino a una velocidad adecuada ($< 3 \text{ km/h}$). En cualquier caso, la persona encargada de trasladar el aparato a su nueva ubicación debe estar capacitada para frenar el aparato en caso de emergencia. En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas es necesaria la asistencia de una segunda persona a modo de seguridad.

El aparato está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10° . Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de $< 10^\circ$.

Durante el transporte por superficies inclinadas existe peligro de vuelco. En caso necesario, traslade el aparato para su transporte sobre un palet y transpórtelo con medidas de seguridad especiales (p. ej. cerrando el área de peligro, con la ayuda de otras personas).

Al realizar el traslado del aparato sobre un palet o desde un palet no utilice en ningún caso una carretilla de horquilla elevadora. La base puede resultar dañada y puede provocar daños materiales graves. Cargue el aparato sobre el palet o descárguelo del palet solo con la ayuda de varias personas. Siempre utilice el equipo de protección adecuado (p. ej. guantes).

Para ello deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG y disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

Modelo de aparato con ruedas

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, será necesario asegurar el aparato con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran daños:

- No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
- Evite los golpes.
- No pase por encima de umbrales o escalones.
- No deslice el aparato sobre suelos irregulares.

No tire nunca del aparato, empújelo.

El empuje del aparato deberá realizarse siempre por 2 personas con las dos manos en el cuerpo. Debido al peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje por una sola persona.

Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios).

Debido a la poca distancia del suelo, utilice los medios de transporte adecuados (p. ej. un carro de elevación) para transportar el aparato por pendientes o rampas.

Modelo de aparato con pies

Utilice los medios de transporte adecuados (p. ej. un carro de elevación) para transportar el aparato por pendientes o rampas.

Puesta fuera de servicio

Extracción de la clavija de red

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato. Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.

Los aparatos externos conectados también deben apagarse antes de desenchufar la clavija de red para evitar que el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe en el lugar de instalación sufran daños (los contactos del enchufe y de la base de enchufe pueden quemarse).

Si los aparatos externos están encendidos al volver a insertar la clavija de red o al encender la COOK classic, podrían ponerse en funcionamiento accidentalmente y provocar daños materiales y personales.

Limpieza y cuidados

Preparación del aparato

Antes de limpiar el aparato, apáguelo y extraiga la clavija de red. La entrada de agua en el aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se pueden producir fallos de funcionamiento. Además, existe peligro de descarga eléctrica. Retire los posibles aparatos externos que estén conectados.

Antes de la limpieza de la caja filtrante de olor, retire la tapa de la caja filtrante de olor. Extraiga la clavija de red del ventilador de la base de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor. Retire el ventilador, incluida la chapa de soporte, completamente de la caja filtrante de olor. Extraiga el ION TEC opcional y la esterilla filtrante de carbón activado. Retire la tapa del puente extractor. Retire los cartuchos de filtro.

Esterillas filtrantes de carbón activado

Las esterillas filtrantes de carbón activado deben protegerse contra la humedad. Las esterillas filtrantes de carbón activado húmedas nunca deben secarse en un microondas, ya que existe un peligro de incendio grave.

Higiene

Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

Intervalo de limpieza

Limpie el puente extractor con los filtros de grasa, las piezas ciegas y la bahía de colocación con chapas deflectoras de aire a diario o tras cada uso (dependiendo del grado de suciedad). Sustituya la esterilla filtrante de carbón activado en función de la saturación.

Sustituya el filtro de fieltro en función del grado de suciedad.

Limpie la caja filtrante de olor en función del grado de suciedad, pero al menos una vez a la semana. Limpie el ION TEC (opcional) en función del grado de suciedad. Para ello también deberá tener en cuenta las indicaciones de cambio en el controlador B.PRO Control.

Métodos de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

➡ Capítulo „Limpieza y cuidados“

No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

Productos de limpieza

No se deben emplear piezas de metal para la limpieza. Las piezas de metal pueden dañar el aparato y/o provocar corrosión.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza. Estos pueden dañar el aparato.

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

Productos de limpieza para piezas de plástico

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie. No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos que contengan los siguientes ingredientes (¡daños materiales!):

- Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
- Acetona
- Gasolina de lavado
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

Agua de limpieza

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Para ello retire el agua de limpieza del estante de colocación y del estante inferior opcional.

Si durante o después de la limpieza sale agua de limpieza del aparato, existe peligro de resbalar.

Además existe el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica.

Limpie completamente el agua de limpieza que se haya derramado del aparato.

Mantenimiento Frenos de las ruedas bloqueados

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas bloqueados.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).

↳ Capítulo „Reparación“

Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

Cable de conexión y clavija de red

Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

Reparación Personas autorizadas

El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Si las reparaciones las realizan otras personas, se perderá el derecho a garantía.

Sustitución del cable de red defectuoso

El cable de red solo debe sustituirse por personal cualificado (p. ej. técnico electricista) por un cable de red con la misma especificación.

Normas y directivas Observe las normas y directivas, así como las disposiciones de seguridad vigentes.

El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

Identificación del producto El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería

Generalidades El acceso para niños/adolescentes a este producto da lugar a peligros potenciales adicionales. Esta información adicional describe los peligros potenciales adicionales previsibles, no obstante, no pretende ser exhaustivo.

Peligros generales y especiales

Campo de aplicación El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones.

Obligación de supervisión El aparato NO debe moverse o utilizarse sin vigilancia. La obligación de supervisión se rige básicamente según las leyes y prescripciones aplicables respectivamente de los organismos nacionales correspondientes, como p. ej. del legislador, de las asociaciones profesionales, prescripciones a nivel regional o municipal y/u otros organismos.

Suministro de corriente La utilización de un aparato de funcionamiento eléctrico supone una obligación de supervisión mayor para la persona encargada de la supervisión.
El suministro de corriente del aparato NO debe realizarse sin vigilancia. Recomendación: Conecte el aparato en una base de enchufe que pueda desconectarse mediante un interruptor principal/central. Este interruptor principal/central debe estar instalado fuera del alcance de los niños.

Uso indebido como equipo de juego El aparato NO debe utilizarse para subirse en o escalar por el mismo. Debido a los usos indebidos indicados previamente, el aparato puede volcar y, como consecuencia, provocar peligros o posibles daños personales. Además, pueden producirse lesiones en las extremidades.

Uso indebido como vehículo El aparato NO debe utilizarse como vehículo o medio de transporte. Está prohibido tumbarse debajo del aparato. El aparato tiene un peso elevado y, por lo tanto, tiene un potencial energético elevado cuando está en movimiento.
Debido a los usos indebidos indicados previamente, pueden producirse lesiones a las personas, como p. ej. pueden ser atropelladas o aplastadas.

Frenos de las ruedas bloqueados Cuando el aparato se posicione en su ubicación determinada después de un cambio de ubicación o si es necesario un cambio de ubicación, deben accionarse los frenos de las ruedas bloqueados disponibles. Los frenos de las ruedas bloqueados tienen aberturas que no pueden diseñarse de otro modo debido a las características técnicas.
En caso de accionamiento sin vigilancia de los frenos de las ruedas bloqueados, estas aberturas pueden provocar aplastamientos en las extremidades.

Uso indebido como lugar de almacenamiento El aparato NO debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

Superficies calientes

El aparato puede presentar superficies calientes con temperaturas de las superficies $> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$. Esto está condicionado técnicamente para garantizar la utilización prevista y las características técnicas y las características de rendimiento del aparato garantizadas por B.PRO.

Las altas temperaturas de las superficies pueden provocar quemaduras en caso de tiempos de contacto prolongados.

Aseguramiento de la consola

El aparato puede disponer de un reposabandejas plegable como accesorio opcional. Este reposabandejas solo debe plegarse hacia arriba generalmente durante el uso del aparato.

El reposabandejas solo debe cargarse con la carga distribuida indicada en este manual de instrucciones.



¡Advertencia!

Aplastamiento en las extremidades

Durante el ajuste de las consolas sin vigilancia existe peligro de aplastamiento de las extremidades.

- El ajuste de las consolas siempre debe realizarse con vigilancia.
-

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

☞ Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).

- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
– o bien –
No acepte el aparato y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.

☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados

Los artículos suministrados incluidos de forma estándar son los siguientes:

- Aparato
- Protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG)
- Manual de instrucciones

La cantidad exacta de artículos suministrados y el modelo del aparato aparecen en los albaranes de entrega.

Desembalar



¡Atención!

Daños materiales

Al realizar el traslado del aparato sobre un palet o desde un palet no utilice en ningún caso una carretilla de horquilla elevadora. La base puede resultar dañada y puede provocar daños materiales graves.

- Utilice siempre el equipo de protección adecuado (p. ej. guantes).
- Cargue el aparato sobre el palet o descárguelo del palet solo con la ayuda de varias personas.
- Deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG y disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

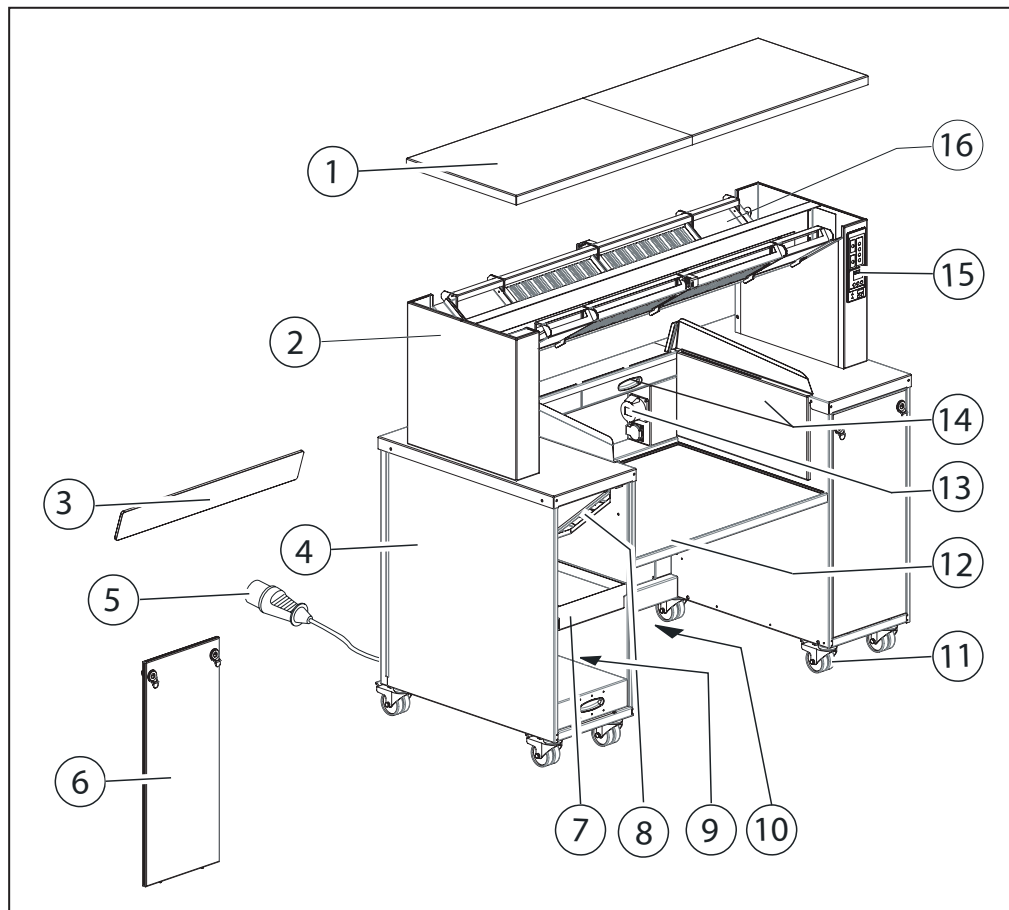
- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre o corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.

Eliminar el material de embalaje

- ☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.
- Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

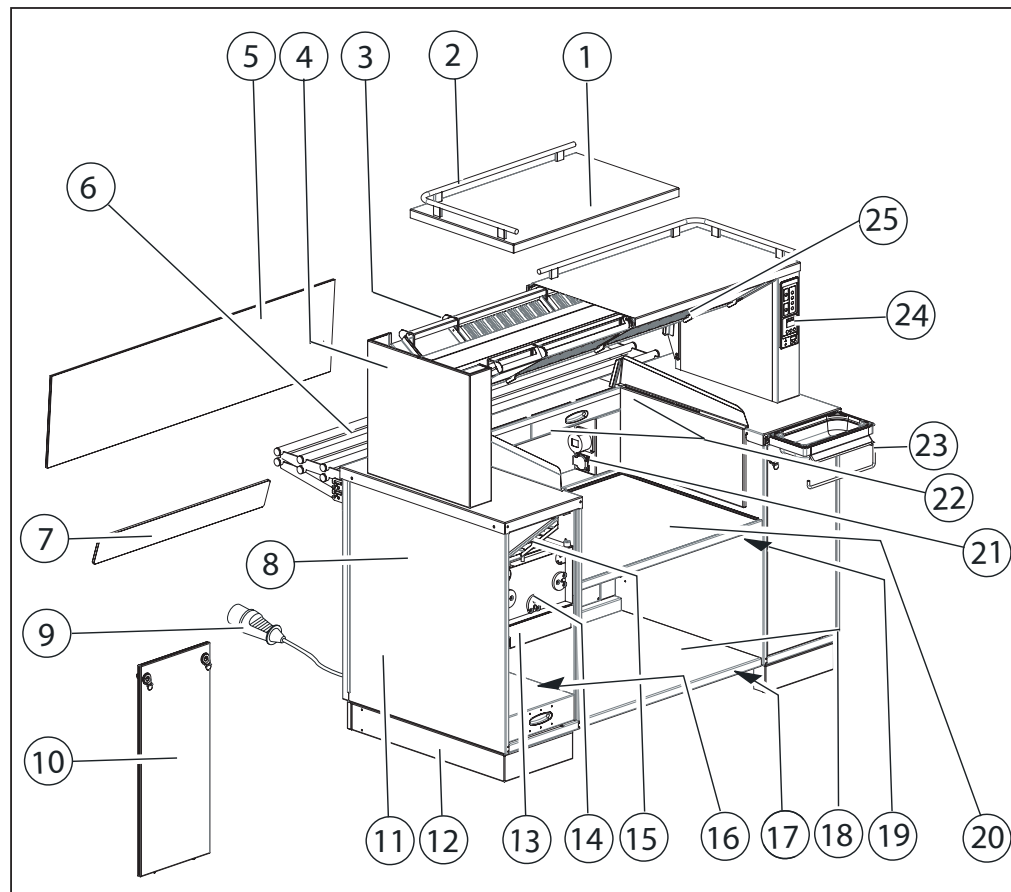
Vista general

Aparato Modelo de aparato estándar – COOK classic



- (1) Tapa (de dos piezas) del puente extractor
- (2) Canal de salida de aire
- (3) Protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado ESG
- (4) Caja filtrante de olor
- (5) Cable de conexión de red con enchufe CEE
- (6) Cubierta de la caja filtrante de olor
- (7) Esterilla filtrante de carbón activado
- (8) Elemento filtrante
- (9) Ventilador
- (10) Conexión para compensación de potencial (en la parte inferior del aparato)
- (11) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (12) Estante de colocación
- (13) Conexiones para aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor
- (14) Chapas deflectoras de aire
- (15) Electrónica de control B.PRO Control
- (16) Filtros de grasa/piezas ciegas con bandeja de grasa integrada

Modelo de aparato con accesorios opcionales – COOK classic



- (1) Tapa (de varias piezas) del puente extractor
- (2) Galería (de varias piezas), en el lado del cliente y en el lado frontal (opcional)
- (3) Filtros de grasa/piezas ciegas con bandeja de grasa integrada
- (4) Canal de salida de aire
- (5) Pantalla protectora (opcional)
- (6) Reposabandejas, plegable (opcional)
- (7) Protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG)
- (8) Caja filtrante de olor
- (9) Cable de conexión de red con clavija de red CEE
- (10) Cubierta de la caja filtrante de olor
- (11) Revestimientos, en el lado del cliente y en el lado frontal (opcional)
- (12) Zócalo, en el lado del cliente
- (13) Esterilla filtrante de carbón activado
- (14) ION TEC (opcional)
- (15) Elemento filtrante
- (16) Ventilador
- (17) Conexión para compensación de potencial (en la parte inferior del aparato)
- (18) Estante inferior (opcional)
- (19) Bases de enchufe Schuko adicionales (opcional)

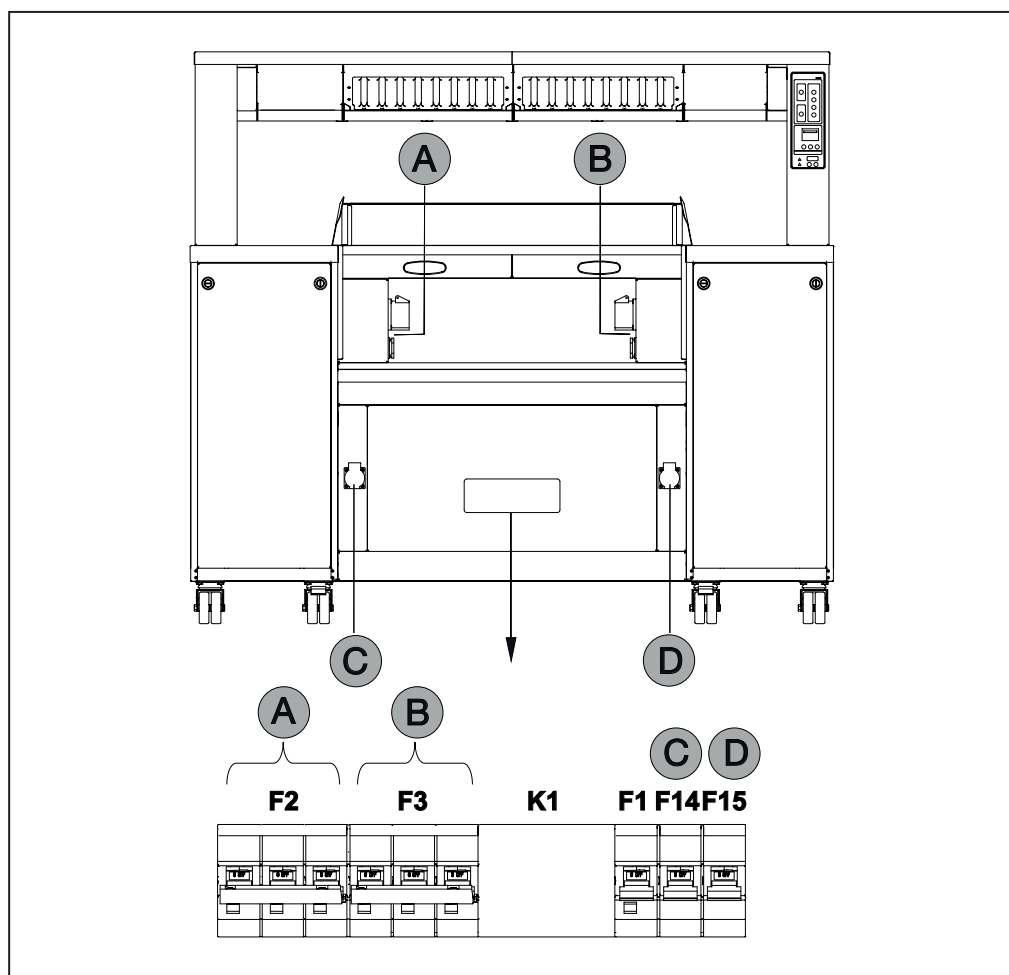
- (20) Estante de colocación
- (21) Conexiones para aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor
- (22) Chapas deflectoras de aire
- (23) Bastidor múltiple con tope (opcional)
- (24) Electrónica de control B.PRO Control
- (25) Iluminación por LED (opcional)

Asignación de los fusibles automáticos

Para proteger los componentes eléctricos (bases de enchufe de los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor, ventiladores, iluminación por LED, ION TEC, bases de enchufe adicionales) se emplean fusibles automáticos. Los fusibles automáticos se encuentran debajo del estante de colocación y están protegidos contra las salpicaduras de agua mediante una ventana abatible sellada.

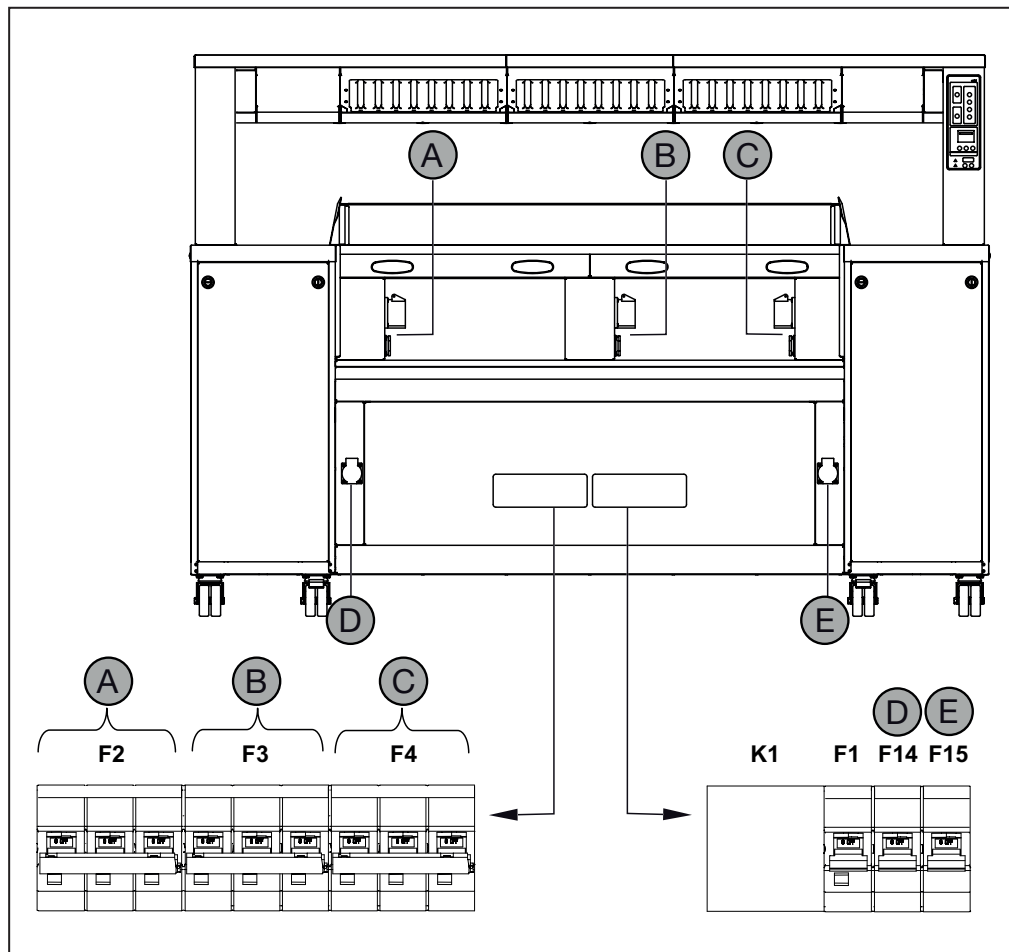
☞ Las siguientes vistas generales muestran las asignaciones de los fusibles automáticos a los componentes eléctricos correspondientes del aparato.

Modelo de aparato - COOK classic 2.1



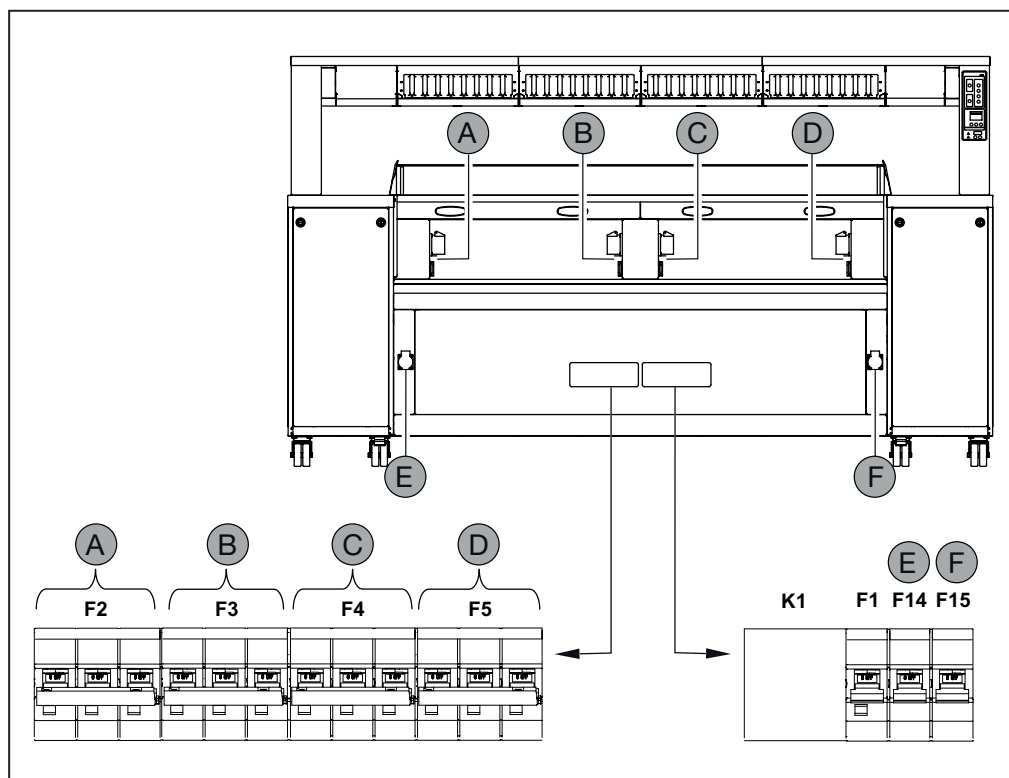
- (1) F1 protección de los aparatos (extracción, ventilador, electrónica de control B.PRO Control, ION TEC (opcional), iluminación por LED (opcional))
- (2) F2 conexiones de bases de enchufe posición A
- (3) F3 conexiones de bases de enchufe posición B
- (4) F14 conexión de bases de enchufe Schuko posición C (opcional)
- (5) F15 conexión de bases de enchufe Schuko posición D (opcional)

Modelo de aparato - COOK classic 3.1



- (1) F1 protección de los aparatos (extracción, ventilador, electrónica de control B.PRO Control, ION TEC (opcional), iluminación por LED (opcional))
- (2) F2 conexiones de bases de enchufe posición A
- (3) F3 conexiones de bases de enchufe posición B
- (4) F4 conexiones de bases de enchufe posición C
- (5) F14 conexión de bases de enchufe Schuko posición D (opcional)
- (6) F15 conexión de bases de enchufe Schuko posición E (opcional)

Modelo de aparato - COOK classic 4.1



- (1) F1 protección de los aparatos (extracción, ventilador, electrónica de control B.PRO Control, ION TEC (opcional), iluminación por LED (opcional))
- (2) F2 conexiones de bases de enchufe posición A
- (3) F3 conexiones de bases de enchufe posición B
- (4) F4 conexiones de bases de enchufe posición C
- (5) F5 conexiones de bases de enchufe posición D
- (6) F14 conexión de bases de enchufe Schuko posición E (opcional)
- (7) F15 conexión de bases de enchufe Schuko posición F (opcional)

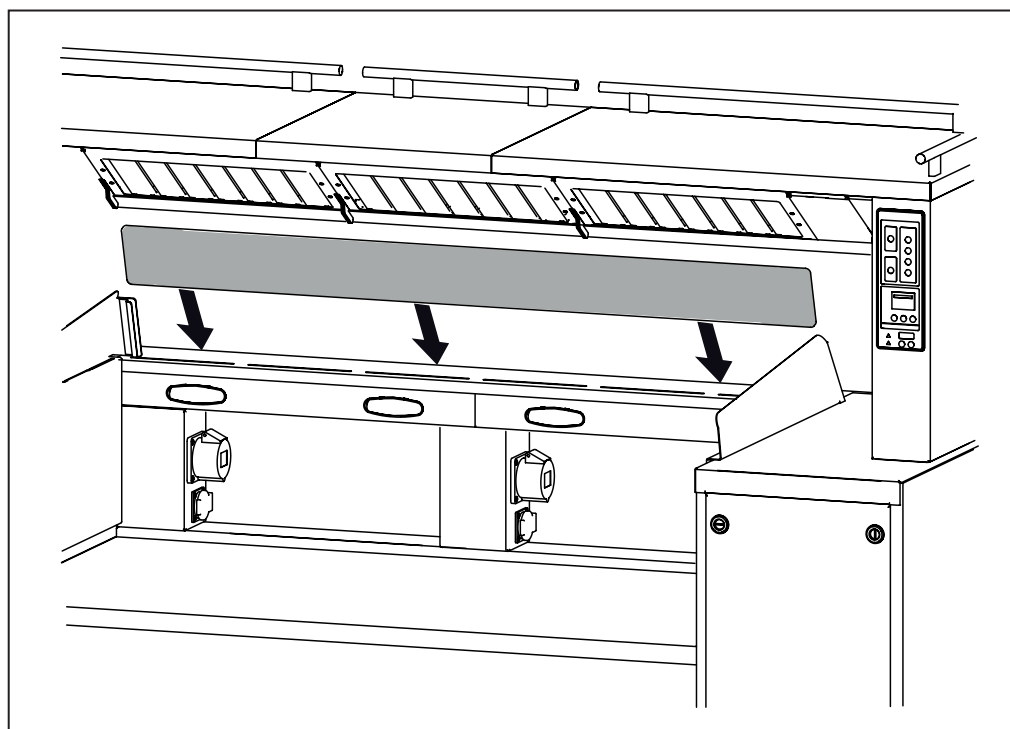
Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Los plásticos de protección se han retirado
- ✓ El aparato está colocado de manera estable
- ✓ Instalación de ventilación y aire acondicionado disponible
- ✓ Entorno sin corrientes de aire
- ✓ Potencia del puesto de cocción inferior a 25 kW

Colocación de la protección contra salpicaduras

- ☞ Tras la entrega del aparato debe colocarse la protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG) que se suministra por separado.
- ☞ El aparato solo puede funcionar correctamente si la protección contra salpicaduras se monta adecuadamente.
- Encaje la protección contra salpicaduras en los soportes de las chapas deflectoras de aire laterales.



Realizar la primera limpieza

- ☞ Tras la entrega, debe realizarse una primera limpieza del aparato.
- Retire por completo los cartones, el embalaje protector de papel, las láminas y la cinta adhesiva.
- Limpie las superficies con los productos de limpieza adecuados.
- ☞ Capítulo „Limpieza y cuidados“

Elección de la ubicación



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa por la activación de equipos aspersores

Si el aparato se utiliza en espacios con un equipo aspersor, este puede activarse por el ascenso de humos, vapores de cocción o por la generación de humo que se producen durante la cocción. Como consecuencia, cae agua en la grasa o el aceite caliente y, en el peor de los casos, se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- Aplique las medidas adecuadas para la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, p. ej.
 - Utilice agentes extintores especiales adecuados para incendios de grasa y aceite en el equipo aspersor.
 - Durante la utilización del aparato, cierre/asegure el aspersor en caso de utilización de agua como agente extintor o equípelo con una chapa protectora.
- El aparato nunca debe ponerse en funcionamiento en espacios que estén equipados con un equipo aspersor inadecuado.

En cualquier caso, antes de la utilización del aparato en espacios con equipos aspersores, se recomienda expresamente ponerse en contacto con los órganos especializados competentes (p. ej. bomberos, aseguradora de daños materiales, asociación profesional) y establecer medidas adecuadas de manera conjunta.



¡Advertencia!

Daños personales y materiales debido a una explosión o un incendio de grasa en caso de lluvia

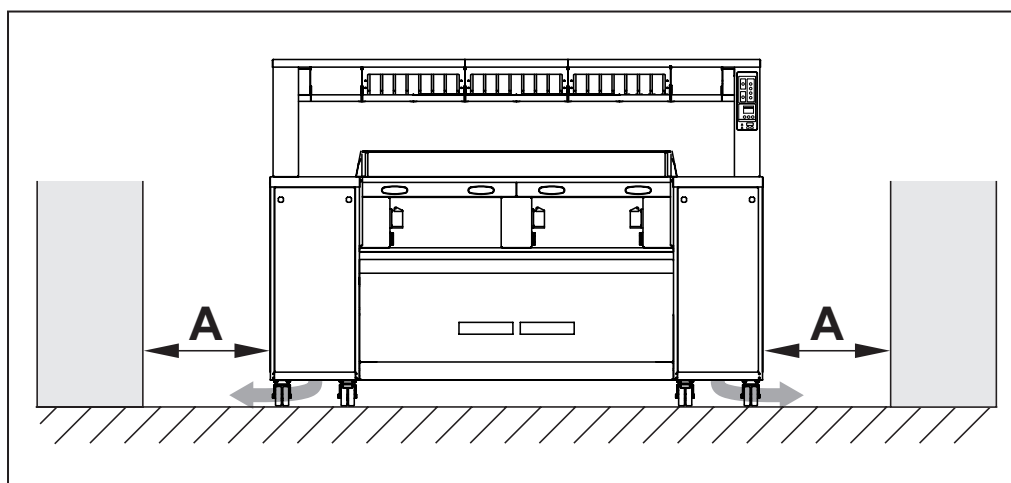
Si cae agua en aceite caliente, en el peor de los casos se produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de extrema gravedad.

- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).

- ☞ El aparato solo deberá utilizarse sobre una superficie fija y nivelada.
- ☞ Al elegir la ubicación, debe tenerse en cuenta que tenga suficiente iluminación.
- ☞ Compruebe que en la proximidad inmediata del aparato no haya objetos inflamables.
- ☞ Al elegir una ubicación para el aparato, debe tener cuidado de no impedir la salida del aire por debajo de la caja filtrante de olor, de lo contrario, la extracción de humos no funcionará correctamente.
- ☞ La humedad que se origina al cocinar se elimina junto con el aire de salida de la caja filtrante de olor. Si aumenta la humedad y disminuye la temperatura del suelo, puede formarse condensación en el suelo, debajo de la caja filtrante de olor.

Montaje junto a límites laterales que llegan hasta el suelo

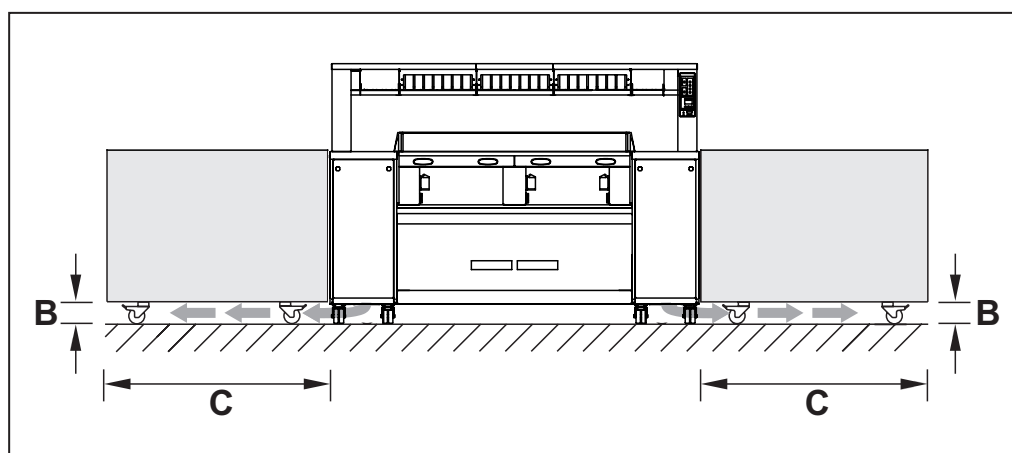
☞ Al colocar el aparato junto a límites laterales que llegan hasta el suelo (p. ej. paredes o un mostrador móvil con zócalo), debe mantenerse una distancia lateral mínima de 400 mm para garantizar la máxima potencia de extracción. Esto es aplicable independientemente del modelo de aparato y de la existencia de un revestimiento opcional en el lado del cliente.



Distancia A: ≥ 400 mm, para asegurar la máxima potencia de extracción

Montaje entre módulos

☞ Al colocar el aparato entre otros módulos, el aire sale lateralmente por debajo de estos módulos. El espacio libre necesario debe tener una altura mínima de 100 mm y una longitud mínima de 1400 mm, para garantizar la máxima potencia de extracción. En caso necesario, deberán retirarse los zócalos de los módulos contiguos (también los perforados). Esto es aplicable independientemente del modelo de aparato y de la existencia de un revestimiento opcional en el lado del cliente.



Distancia B: ≥ 100 mm, para asegurar la máxima potencia de extracción

Distancia C: ≥ 1400 mm, para asegurar la máxima potencia de extracción

Colocación del aparato

- ☞ La colocación estable está garantizada si se cumplen los siguientes puntos:
- El lugar previsto para el aparato está nivelado y está garantizada la colocación horizontal del aparato.
 - Para el modelo de ruedas, bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.
 - Si existen pies opcionales, disponga el aparato horizontalmente de forma que el aparato esté apoyado de forma segura y no se tambalee.

■ Coloque el aparato de manera estable en el lugar previsto.

☞ Subcapítulo „Cambio de la ubicación del aparato“

☞ Subcapítulo „Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas“

Modelo de aparato con frenos de las ruedas bloqueados

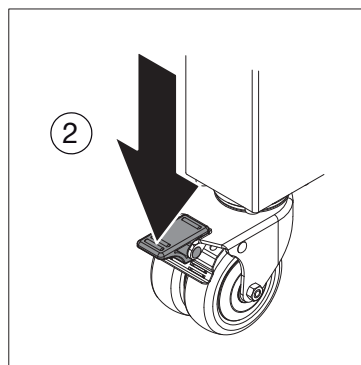
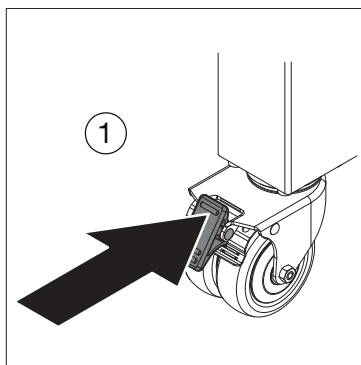


¡Atención!

Peligro de atrapamiento de las extremidades

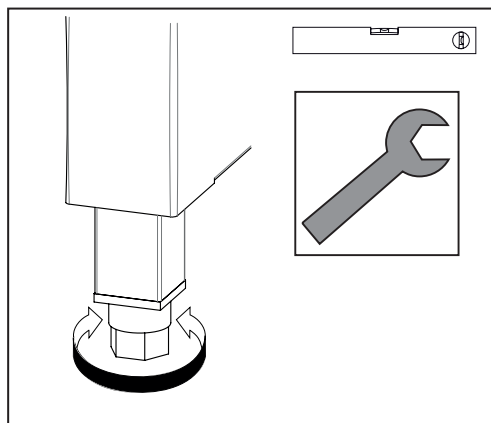
Al desplazar los módulos, las extremidades pueden quedar atrapadas y las personas pueden sufrir lesiones. En función del peso, existe el peligro de no poder frenar el aparato a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano.

- Desplace el aparato empujándolo por la cubierta siempre con las 2 manos.
- Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios).



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta la ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

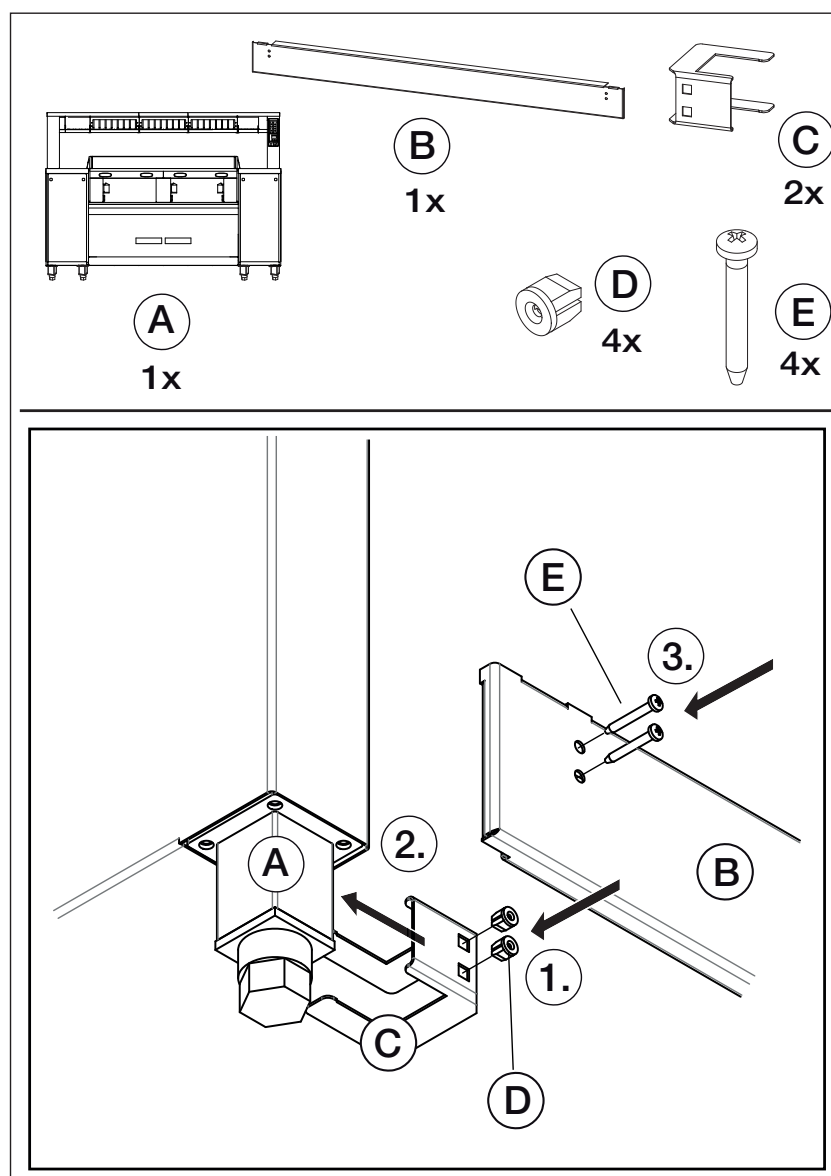
Modelo de aparato con pies



- Sitúe el aparato en el lugar previsto.
- Ajuste el módulo a la altura correcta ajustando los pies y alinéelo horizontalmente de forma que esté apoyado de forma segura y no se tambalee.

Montaje/desmontaje de los zócalos

- ☞ Monte los zócalos de acuerdo con el siguiente plano. El desmontaje se realiza en orden inverso al descrito.
- ☞ Repita los pasos de montaje para cada zócalo en el lado opuesto.



- Introduzca los insertos roscados "D" en el alojamiento "C" (1).
- Desplace el alojamiento "C" sobre el pie del módulo "A" (2).
- Atornille el zócalo "B" con los tornillos "E" en los insertos roscados "D" del alojamiento "C" (3).
- Repita los pasos de montaje para cada uno de los demás zócalos.

Conexión del aparato a la base de enchufe

- ☞ En el lado inferior del aparato hay una conexión para la compensación de potencial. Según la normativa nacional específica, los aparatos que se operen de manera conjunta tienen que conectarse entre sí mediante la compensación de potencial.
- ✓ El aparato está apagado



¡Peligro!

Peligro de descarga eléctrica

Un cortocircuito en uno de los aparatos externos conectados al aparato (p. ej. por calentamiento excesivo del cable de alimentación) puede provocar una descarga eléctrica al contacto con el aparato.

- El aparato solo debe conectarse a una base de enchufe de red equipada con interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (protección con interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga RCD/interruptor de protección).



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe en el lugar de instalación

Si los aparatos externos conectados no se apagan antes de enchufar o desenchufar la clavija de red, el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe en el lugar de instalación pueden dañarse.

- Antes de la conexión, asegúrese de que los aparatos externos conectados están apagados.

- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

El LED de la tecla "Encendido/apagado del aparato" parpadea. El aparato se encuentra en el modo standby.

Conexión de aparatos externos

- ① En las bahías de colocación pueden colocarse hasta 2 (COOK classic 2.1), hasta 3 (COOK classic 3.1) o hasta 4 (COOK classic 4.1) aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción o mantenimiento de calor con una dimensión modular de 400 mm.
- ① Con la COOK classic conectada, siempre hay tensión de red en las bases de enchufe. Las bases de enchufe no pueden desconectarse por separado.
- ① Con la COOK classic conectada, siempre hay tensión de red en las bases de enchufe adicionales (opcional). Las bases de enchufe no pueden desconectarse por separado.

- ☞ Tenga en cuenta las especificaciones y las indicaciones para la conexión de aparatos auxiliares de cocina eléctricos.
 - ☞ No tienda el cable de conexión de red por encima de los elementos con calentamiento de la placa de cocción por inducción.
 - ☞ No aplaste el cable de conexión de red, no lo doble ni lo tienda por cantos afilados.
 - ☞ En el lado inferior del aparato hay una conexión para la compensación de potencial. Según la normativa nacional específica, los aparatos que se operen de manera conjunta tienen que conectarse entre sí mediante la compensación de potencial.
 - ☞ La potencia máxima de conexión de las bases de enchufe para la conexión de aparatos externos depende del modelo de la correspondiente COOK classic. Los valores exactos pueden consultarse en la lista de los datos técnicos.
 - ↳ Subcapítulo „Datos técnicos“
 - ☞ La COOK classic no puede emplearse junto con aparatos externos de gas.
 - ☞ La COOK classic no puede emplearse junto con aparatos externos en cuyo funcionamiento se genere una llama abierta.
 - ☞ Los aparatos externos que funcionen sobre el estante de colocación no pueden exceder los 300 mm de altura. Los aparatos de mayor altura pueden perjudicar la corriente de aire que sale de las boquillas de las chapas deflectoras de aire.
- ✓ La tensión, la frecuencia de red y el consumo de potencia de los aparatos externos corresponden a los valores mencionados en el apartado de „Datos técnicos“



¡Peligro!

Daños materiales y personales por explosión de grasa

Si se utilizan freidoras o planchas directamente junto a aparatos de cocción que contengan agua (p. ej. baños María, cocedores de pasta), puede caer agua en el aceite caliente. En el peor de los casos, esto produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de máxima gravedad.

- Las freidoras o planchas no deben utilizarse directamente junto a aparatos de cocción que contengan agua (p. ej., baños María, cocedores de pasta).



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si los aparatos externos no están preparados para la tensión de red o frecuencia de red de las bases de enchufe de la COOK classic, el sistema eléctrico de ambos aparatos puede dañarse.

- Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa del aparato externo coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de la COOK classic.
-



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato y en la base de enchufe en el lugar de instalación

Si la extracción y los aparatos externos no se apagan antes de enchufar o desenchufar la clavija de red, el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red en el lugar de instalación pueden dañarse (los contactos del enchufe y de la base de enchufe pueden quemarse).

- Antes de la conexión, asegúrese de que los aparatos externos, especialmente los aparatos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor estén apagados.
-



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato y en las bases de enchufe del aparato

Si con la COOK classic conectada, los aparatos externos no están apagados al enchufar o desenchufar la clavija de red en las bases de enchufe del aparato, el sistema eléctrico de ambos aparatos puede dañarse (los contactos del enchufe y de la base de enchufe pueden quemarse).

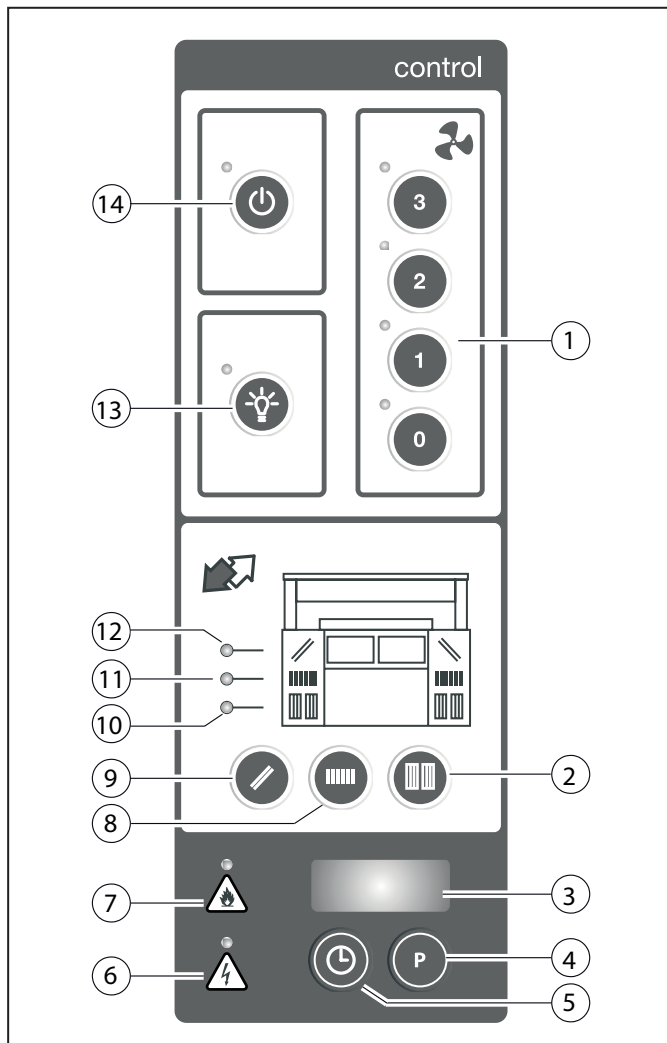
- Asegúrese de que los aparatos externos, en especial los aparatos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor, están apagados durante la conexión.
-

- Coloque el aparato de cocción o de mantenimiento de calor en la bahía de colocación y conéctelo a la base de enchufe correspondiente de la COOK classic.
- En caso necesario, conecte los demás aparatos externos.
- Si es necesario, conecte la compensación de potencial.

Manejo y funcionamiento

Electrónica de control B.PRO Control

☞ La electrónica de control B.PRO Control dispone de las siguientes funciones:



- (1) Nivel de potencia del ventilador
- (2) Confirmación de cambio de esterillas filtrantes de carbón activado
- (3) Pantalla (indicación de diversa información)
- (4) Selección de programa
- (5) Contador de horas de servicio
- (6) Indicación de funcionamiento incorrecto de ION TEC (opcional)
- (7) Indicación de la supervisión de temperatura ($> +60^{\circ}\text{C}$)
- (8) Confirmación de limpieza de ION TEC (opcional)
- (9) Confirmación de cambio de filtros de fieltro, limpieza de filtros de grasa
- (10) Indicación de cambio de esterillas filtrantes de carbón activado
- (11) Indicación de limpieza de ION TEC (opcional)
- (12) Indicación de cambio de filtros de fieltro, limpieza de filtros de grasa
- (13) Encendido/apagado de iluminación por LED (opcional)
- (14) Encendido/apagado del aparato

Explicación de las teclas de control



Encendido/apagado del aparato

- ❗ Al encenderlo también se encienden las bases de enchufe disponibles para los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor.
- Encienda/apague el aparato o conéctelo en el modo Standby.



¡Atención!

Daños materiales y personales por encendido automático de aparatos externos

Si hay aparatos externos conectados y encendidos al encender la COOK classic, podrían ponerse en funcionamiento accidentalmente y provocar daños materiales y personales.

- Antes del encendido, asegúrese de que los aparatos externos conectados están apagados.



¡Atención!

Elevada concentración de ozono en aparatos con ION TEC (opcional)

Si el aparato funciona durante mucho tiempo en vacío (sin formación de humos), puede incrementarse la concentración de ozono y provocar la irritación de las vías respiratorias.

- Si detecta la presencia de ozono, apague el aparato, proporcione una ventilación adecuada y salga de la sala durante al menos 30 minutos.



Nivel de potencia del ventilador

- ❗ Si el aparato está equipado con ION TEC (opcional), estos se pondrán en funcionamiento automáticamente al encender los ventiladores.
- Seleccione el nivel de potencia deseado de los ventiladores con las teclas 1 a 3.
- Apague el ventilador con la tecla 0.



Encendido/apagado de iluminación por LED (opcional)

- Encienda/apague la iluminación.



Indicación de cambio de filtros de fieltro, limpieza de filtros de grasa

- ❗ La indicación de LED se enciende en color naranja cuando tengan que cambiarse los filtros de fieltro y cuando tengan que limpiarse los filtros de grasa.

☞ Si el **LED se ilumina:**

- Cambie los filtros de fieltro y, seguidamente, mantenga la tecla 9 pulsada durante 5 segundos para confirmarlo.

La indicación se apaga y se restablece la duración de los filtros.

- Limpie los filtros de grasa y, seguidamente, mantenga la tecla 9 pulsada durante 5 segundos para confirmarlo.

La indicación se apaga y se restablece la duración de los filtros.

☞ Para consultar el **tiempo de funcionamiento restante** hasta el siguiente cambio de filtros:

- Pulse la tecla 9.

El tiempo de funcionamiento restante hasta el siguiente cambio de filtros se indica durante 5 segundos.

Indicación de limpieza de ION TEC (opcional)



¡Advertencia!

Descarga eléctrica por ION TEC (opcional)

Los ION TEC funcionan con una tensión muy elevada (principio de "cerca"). Debido a la carga eléctrica de los ION TEC, puede quedar tensión residual tras el apagado del aparato.

- Después de apagar el aparato, espere al menos 1 minuto antes de abrir la caja filtrante de olor.



¡Atención!

Elevada concentración de ozono en aparatos con ION TEC (opcional)

Si el aparato se utiliza con esterillas filtrantes de carbón activado montadas de forma incorrecta o sin ellas, se produce un incremento en la concentración de ozono y produce la irritación en las vías respiratorias.

- Si detecta la presencia de ozono, apague el aparato, proporcione una ventilación adecuada y salga de la sala durante al menos 30 minutos.

① La indicación de LED se enciende en color naranja cuando tengan que limpiarse los ION TEC.



☞ Si el **LED se ilumina:**

- Limpie los ION TEC y, seguidamente, mantenga la tecla 8 pulsada durante 5 segundos para confirmarlo.

La indicación se apaga y se restablece la duración de los filtros.

☞ Para consultar el **tiempo de funcionamiento restante** hasta el siguiente cambio de filtros:

- Pulse la tecla 8.

El tiempo de funcionamiento restante hasta el siguiente cambio de filtros se indica durante 5 segundos.

Indicación de cambio de esterillas filtrantes de carbón activado

① La indicación de LED se enciende en color naranja cuando tengan que cambiarse los filtros de carbón activado.

☞ Si el **LED se ilumina:**

- Cambie las esterillas filtrantes de carbón activado y, seguidamente, mantenga la tecla 2 (confirmación de cambio de esterillas filtrantes de carbón activado) pulsada durante 5 segundos (la indicación se apaga y se restablece la duración de los filtros).

☞ Para consultar el tiempo de funcionamiento restante hasta el siguiente cambio de filtros:



- Pulse la tecla 2.

El tiempo de funcionamiento restante hasta el siguiente cambio de filtros se indica durante 5 segundos.



Indicación de la supervisión de temperatura (> +60 °C)

- ① La indicación (7) parpadea en color rojo cuando los sensores de temperatura hayan medido una temperatura > 60 °C en los canales de salida de aire.
- ① Tras la activación de la supervisión de temperatura, se apagan el modo de extracción y los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y mantenimiento de calor conectados.
- Cuando el aparato se haya enfriado, restablezca la electrónica de control B.PRO Control apagándola y encendiéndola.
- Realice necesariamente un examen visual de la existencia de daños o residuos de combustión en todos los filtros, el puente extractor, los canales de salida de aire, las cajas filtrantes de olor y los ventiladores.
- Antes de la nueva puesta en funcionamiento del aparato, asegúrese de que la persona autorizada ha eliminado todos los daños.



Indicación de funcionamiento incorrecto de ION TEC (opcional)

- ① La indicación (6) se enciende en color rojo cuando los ION TEC muestran un funcionamiento incorrecto.
- Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
- Si la indicación se volviera a encender en color rojo tras poco tiempo:
 - ↳ Subcapítulo „Ayuda en caso de problemas“

Pantalla (indicación de diversa información)

- ① En la pantalla (3) se mostrará diversa información pulsando las teclas correspondientes.



Selección de programa

- ① Con la tecla (4) pueden seleccionarse los siguientes programas en función del grado de esfuerzo:
 - P1: Esfuerzo reducido
 - P2: Esfuerzo normal
 - P3: Esfuerzo elevado
 - P---: Programa de simulación

Los programas P1 a P3 tienen asignadas y guardadas diferentes duraciones de los filtros.

↳ Subcapítulo „Intervalos de limpieza/cambio de los filtros“

- Mantenga la tecla pulsada durante 3 segundos: En la pantalla aparece y parpadea el programa preajustado (P1, P2, P3, P---).
- Toque la tecla: En la pantalla puede seleccionarse entre los programas.
- Si sigue pulsando la tecla durante 3 segundos se confirmará el programa seleccionado.



Contador de horas de servicio

- Pulse la tecla 5.

En la pantalla se muestran las horas de funcionamiento del aparato.

Inicio/finalización del modo de extracción

- ❗ Los dos ventiladores de las cajas filtrantes de olor se conectan y desconectan mediante las mismas teclas (14+1). No es posible el funcionamiento independiente de los ventiladores.
- ❗ Durante el primer servicio de la extracción, se soltarán brevemente pequeñas partículas de carbón activado sueltas de la esterilla filtrante de carbón activado al salir el aire del aparato. Estas partículas se depositarán en el suelo, debajo de la caja filtrante de olor. Esto podrá repetirse después del transporte del aparato.



¡Atención!

Existe la posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos

Debido a un fallo de red, fallos en el aparato u otras interrupciones puede perjudicarse la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato.

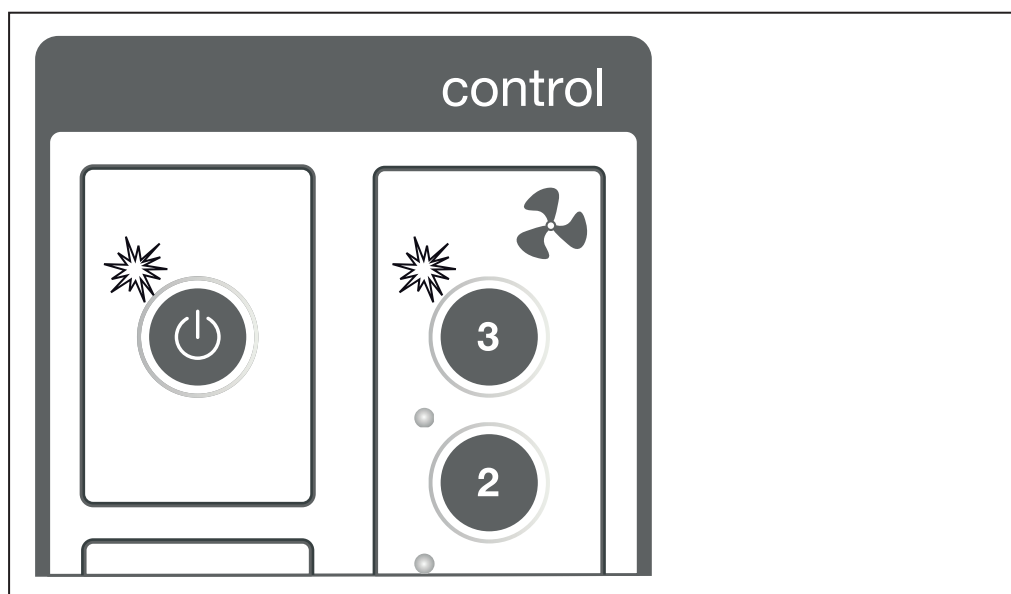
- Después de que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado. En caso necesario, deseche los alimentos.

Encendido de la extracción

- ✓ Aparato enchufado a la red eléctrica



- Encienda el aparato mediante la tecla "Encendido/apagado del aparato" y, seguidamente, inicie el modo de extracción seleccionando el correspondiente nivel de potencia del ventilador. En las teclas "Encendido/apagado del aparato" y "Nivel de potencia del ventilador", el LED se enciende en color azul.



Selección del nivel de potencia de la extracción

La extracción puede ajustarse en 4 niveles de potencia:

- 0 = extracción desconectada
 - 1 = nivel de potencia bajo
 - 2 = nivel de potencia medio
 - 3 = nivel de potencia alto
 - En la tecla "Nivel de potencia del ventilador", seleccione el nivel de potencia deseado.
- En la tecla "Nivel de potencia del ventilador" seleccionada se enciende el LED en color azul.

Apagado de la extracción

- En la tecla "Nivel de potencia del ventilador", seleccione el nivel de potencia 0 y finalice así el modo de extracción.
- En el símbolo "Nivel de potencia del ventilador" se apaga el LED.

Encendido/apagado de la iluminación por LED

Modelo de aparato con iluminación por LED

- ❗ La iluminación sirve para iluminar el área para cocinar.

Encendido de la iluminación por LED

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- Pulse la tecla "Encendido/apagado de la iluminación por LED" y encienda la iluminación por LED.

En el símbolo de la iluminación por LED se enciende el LED en color azul.

Apagado de la iluminación por LED

- Pulse la tecla "Encendido/apagado de la iluminación por LED" y apague la iluminación por LED.

En el símbolo "Iluminación por LED" se apaga el LED.

Extracción y filtrado de los humos de cocción

- ❗ El aparato es adecuado para la extracción y el filtrado de humos que se producen durante la cocción y el mantenimiento de calor de alimentos.
- ❗ El filtrado de los olores depende de distintas condiciones: Clase de alimentos preparados, cantidad de humos producidos, contenido de humedad y grasa de los humos y grado de saturación de las esterillas filtrantes de carbón activado.
- ☞ El aparato solo puede funcionar bien si se han montado correctamente las chapas deflectoras de aire laterales y en el lado del cliente, la protección contra salpicaduras y todos los filtros (filtros de grasa/piezas ciegas, filtros de fieltro/filtros de grasa, ION TEC (opcional) y los filtros de carbón activado).
- ☞ Para que el modo de extracción funcione correctamente, el aparato nunca debe exponerse a la corriente de aire.
- ☞ Los intervalos de limpieza/cambio de los filtros dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. Visualmente no puede verse si los filtros están saturados.

☞ B.PRO recomienda limpiar o sustituir los filtros cuando el filtrado del olor empeora en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.

☞ Subcapítulo „Intervalos de limpieza/cambio de los filtros“

☞ Los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor solo deberán utilizarse con la extracción de la COOK classic encendida.

☞ No deje sin vigilancia la COOK classic con aparatos de cocción mientras esté en funcionamiento.

☞ Mantenga a los niños alejados del aparato.



¡Atención!

Elevada concentración de ozono en aparatos con ION TEC (opcional)

Si el aparato funciona durante mucho tiempo en vacío (sin formación de humos), puede incrementarse la concentración de ozono y provocar la irritación de las vías respiratorias.

- Si detecta la presencia de ozono, apague el aparato, proporcione una ventilación adecuada y salga de la sala durante al menos 30 minutos.



¡Advertencia!

Descarga eléctrica por ION TEC (opcional)

Los ION TEC funcionan con una tensión muy elevada (principio de "cerca").

Debido a la carga eléctrica de los ION TEC, puede quedar tensión residual tras el apagado del aparato.

- Después de apagar el aparato, espere al menos 1 minuto antes de abrir la caja filtrante de olor.



¡Peligro!

Daños materiales y personales por explosión de grasa

Si se utilizan freidoras o planchas directamente junto a aparatos de cocción que contengan agua (p. ej. baños María, cocedores de pasta), puede caer agua en el aceite caliente. En el peor de los casos, esto produce una explosión y un incendio de grasa que ocasionaría daños personales y materiales de máxima gravedad.

- Las freidoras no deben utilizarse directamente junto a aparatos de cocción que contengan agua (p. ej., baños María, cocedores de pasta).
- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento bajo ningún concepto al aire libre en caso de lluvia y con un tiempo crítico (p. ej. tormenta).



¡Advertencia!

Peligro de incendio

Si se extraen llamas con el aparato, como las que se producen, por ejemplo, al flamear los alimentos o al cocinar, existe peligro de incendio.

- No encienda ninguna llama en la bahía de colocación.



¡Atención!

Peligro de resbalar y de daños en el suelo

La humedad que se origina al cocinar se elimina junto con el aire de salida de la caja filtrante de olor. Si aumenta la humedad y disminuye la temperatura del suelo, puede formarse condensación en el suelo, debajo de la caja filtrante de olor. Esto puede causar peligro de resbalar y de daños en el suelo.

- Limpie con regularidad la condensación de agua del suelo.

- Encienda el aparato y la extracción y seleccione el nivel de potencia deseado.

↳ Subcapítulo „Inicio/finalización del modo de extracción“

- Conecte los aparatos de sobremesa, de cocción o de mantenimiento de calor.

Intervalos de limpieza/ cambio de los filtros

Los intervalos de limpieza/cambio de los filtros dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. Visualmente no puede verse si los filtros están saturados.

B.PRO recomienda limpiar o sustituir los filtros cuando el filtrado del olor empeora en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control. Los programas correspondientes tienen asignados los siguientes intervalos:

Intervalos de limpieza/cambio en horas de funcionamiento

Programa	P1	P2	P3
Limpiar el filtro ION TEC	200	150	100
Duración del filtro de fieltro (sin ION TEC)	25	20	15
Duración del filtro de fieltro (con ION TEC)	25	20	15
Sustituir el filtro de carbón activado (sin ION TEC)	500	400	300
Sustituir el filtro de carbón activado (con ION TEC)	2000	1600	1200

Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura

- ① En los canales de salida de aire hay sensores de temperatura que miden la temperatura de los humos aspirados. Si la temperatura en el canal de salida de aire excede los +60 °C, p. ej. por la extracción de una llama, se activan los sensores de temperatura por motivos de seguridad. El modo de extracción y los aparatos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor conectados se apagarán inmediatamente para evitar daños graves en los mismos.

El apagado se indica en la electrónica de control B.PRO Control mediante el parpadeo de la "Indicación de supervisión de temperatura". Solo podrá volver a poner en funcionamiento el aparato cuando haya finalizado el tiempo de enfriamiento correspondiente (hasta 30 minutos).

- Cuando el aparato se haya enfriado, restablezca la electrónica de control B.PRO Control apagándola y encendiéndola.
- Realice seguidamente un examen visual de la existencia de daños o residuos de combustión en todos los filtros, el puente extractor, el canal de salida de aire, las cajas filtrantes de olor y los ventiladores.



¡Advertencia!

Daños personales por llamarada

Si la grasa en el recipiente colector de grasa o en los filtros de grasa/las piezas ciegas comienza a arder, puede producirse una llamarada a partir de este incendio debido a la entrada repentina de oxígeno al levantar la tapa.

- Retire con cuidado la tapa del puente extractor.

-
- Compruebe si el interior del puente extractor presenta residuos de combustión, límpielo y vuelva a colocarla.

Subcapítulo „Limpieza del puente extractor“

- Compruebe si el canal de salida de aire presenta residuos de combustión y límpielo.
- Retire la cubierta de la caja filtrante de olor y desmonte los ventiladores.
- Quite los dos elementos filtrantes de la caja filtrante de olor, compruebe si los filtros de fieltro presentan huellas del incendio y daños.

Subcapítulo „Limpieza de la caja filtrante de olor“

- En caso necesario, sustituya los filtros de fieltro en los elementos filtrantes.
- Retire los ventiladores, compruebe si presentan residuos de combustión del filtro de fieltro.
- En caso necesario, encargue la limpieza de los ventiladores a un servicio de mantenimiento autorizado.

Subcapítulo „Reparación“

- Vuelva a colocar los elementos filtrantes en las guías de las cajas filtrantes de olor.

Subcapítulo „Limpieza de la caja filtrante de olor“

- Compruebe si las esterillas filtrantes de carbón activado están sucias y sustitúyalas en caso necesario.
- Limpie las cajas filtrantes de olor.
- Vuelva a colocar las cubiertas de las cajas filtrantes de olor.
- Vuelva a poner el aparato en funcionamiento.



¡Atención!

Daños materiales y personales por encendido automático de aparatos externos

Si hay aparatos externos conectados y encendidos al encender la COOK classic, podrían ponerse en funcionamiento accidentalmente y provocar daños materiales y personales.

- Antes del encendido, asegúrese de que los aparatos externos conectados están apagados.

Restablecimiento de los fusibles automáticos

- ① Para proteger los componentes eléctricos (bases de enchufe de los aparatos eléctricos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor, ventiladores, iluminación por LED, ION TEC, bases de enchufe adicionales) se emplean fusibles automáticos. Los fusibles automáticos se encuentran debajo del estante de colocación y están protegidos contra las salpicaduras de agua mediante una ventana abatible sellada.



¡Advertencia!

Descarga eléctrica debido a que la ventana abatible está defectuosa

Los fusibles automáticos están protegidos contra las salpicaduras de agua mediante una ventana abatible sellada. En caso de ventanas abatibles defectuosas o incorrectamente cerradas, la humedad, el agua o las salpicaduras de agua pueden llegar a las piezas conductoras de tensión por los aparatos de cocción utilizados o como consecuencia de la limpieza.

- Si la ventana abatible es defectuosa no ponga el aparato en funcionamiento. Informe al servicio técnico de B.PRO.

- ☞ El cuadro de conjunto correspondiente muestra la asignación de los fusibles automáticos a los componentes eléctricos de la COOK classic 2.1/COOK classic 3.1 y COOK classic 4.1.
 - ☞ Subcapítulo „Asignación de los fusibles automáticos“
 - ☞ El fusible automático salta en caso de sobrecarga de uno de los fusibles automáticos, es decir, si el consumo de corriente excede la carga máxima admisible.
 - ☞ Antes de restablecer los fusibles automáticos tienen que desconectarse todos las clavijas de red de todos los aparatos eléctricos conectados.
 - ☞ Mediante los fusibles automáticos que han saltado puede determinarse qué aparato eléctrico ha causado la avería. Este aparato tiene que comprobarse por parte de un técnico electricista antes de una nueva puesta en funcionamiento.
- ✓ Causa de la sobrecarga solucionada
 - Restablezca los fusibles automáticos.
- Se restablece el suministro de corriente de los componentes eléctricos correspondientes.

Cambio de la ubicación del aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ Aparatos externos desconectados
- ✓ Se han leído las indicaciones de seguridad relativos al cambio de ubicación en el capítulo de seguridad



¡Atención!

Daños personales y materiales debido a una velocidad inadecuada

Si el aparato se desplaza con una velocidad inadecuada, no podrá frenarse en caso de emergencia. El aparato puede volcar y ocasionar lesiones y daños materiales.

- No empujar el aparato a una velocidad superior a 3 km/h.
- Empuje el aparato de manera que se pueda frenar en cualquier momento.
- En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas, el aparato deberá empujarse por dos personas.

- Extraiga la clavija de red.

↳ Capítulo „Puesta fuera de servicio“

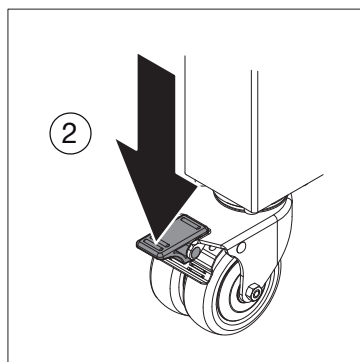
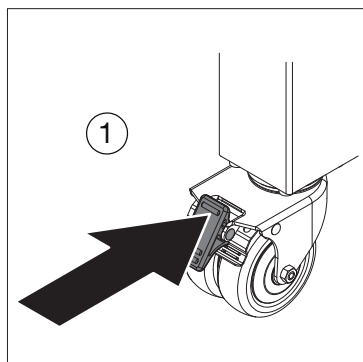
- Asegúrese de que en la placa de cocción por inducción, en las superficies de apoyo y en la tapa del puente extractor no hay ningún objeto que se pueda caer.

- Pliegue hacia abajo el reposabandejas opcional.

↳ Subcapítulo „Plegado hacia abajo el componente“

- Fije la clavija de red con el cable en el aparato para que las ruedas del aparato no pasen por encima de esta.

Modelo de aparato con ruedas



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta la ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas

✓ 2 personas

☞ Tenga en cuenta las indicaciones especificadas en el subcapítulo „Cambio de la ubicación del aparato“.



¡Advertencia!

Vuelco del aparato

El aparato puede volcar al pasar por una superficie inclinada.

- Nunca empuje el aparato por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación $> 10^\circ$.



¡Advertencia!

Capacidad de frenado insuficiente de los frenos de las ruedas bloqueados

En las rampas, el hecho de que la capacidad de frenado de los frenos de las ruedas bloqueados sea suficiente según las circunstancias, no se puede garantizar. El aparato puede ponerse en movimiento lesionando a alguna persona.

- Bloquee el aparato en una rampa con los frenos de las ruedas bloqueados y asegúrelo adicionalmente para evitar un deslizamiento (p. ej. calzándolo).



¡Advertencia!

Daños personales y materiales como consecuencia del desplazamiento del aparato

Gracias a las 8 ruedas directrices, el aparato tiene una buena maniobrabilidad. Al desplazarse por rampas, huecos o superficies inclinadas, el aparato podría desviarse con facilidad.

- El aparato debe empujarse cuidadosamente por 2 personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.



¡Atención!

Daños materiales por colocación de la base del aparato

En el desplazamiento por superficies inclinadas o rampas, el aparato puede tocar tierra debido a la poca distancia del suelo, por lo que podría sufrir daños o dejar de ser manejable.

- Utilice los medios de transporte adecuados (p. ej. carro de elevación) para transportar el aparato por rampas y superficies inclinadas.
- Para ello, traslade el aparato sobre un palet y transpórtelo con medidas de seguridad especiales (p. ej. cerrando el área de peligro, con la ayuda de otras personas).
- Deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG.



¡Atención!

Daños materiales

Al realizar el traslado del aparato sobre un palet o desde un palet no utilice en ningún caso una carretilla de horquilla elevadora. La base puede resultar dañada y puede provocar daños materiales graves.

- Utilice siempre el equipo de protección adecuado (p. ej. guantes).
- Cargue el aparato sobre el palet o descárguelo del palet solo con la ayuda de varias personas.
- Deberá tener en cuenta las prescripciones e informaciones de la norma BG y disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

- Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- Retire los aparatos externos de sobremesa, de cocción o mantenimiento de calor del estante de colocación para evitar que resbalen del aparato.
- El aparato debe empujarse cuidadosamente por 2 personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.

Plegado hacia arriba y bloqueo del reposabandejas

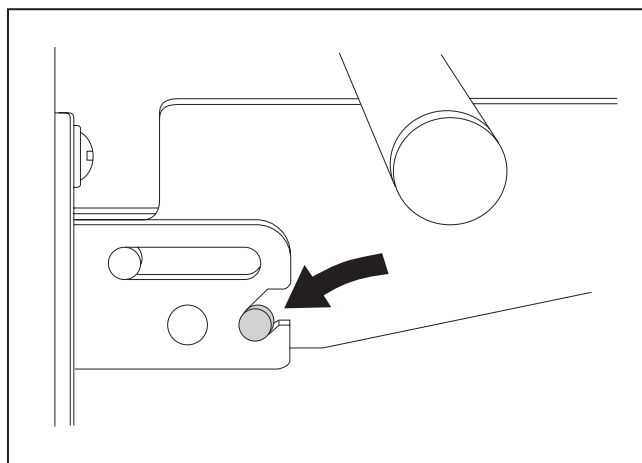


¡Advertencia!

Peligro por sobrecarga

Una sobrecarga puede provocar que el reposabandejas se abata repentinamente. Los objetos colocados encima podrían caer y provocar daños materiales y lesiones.

- El reposabandejas soporta una carga distribuida máxima de 25 kg.
- Pliegue hacia arriba el componente ligeramente por encima de la horizontal (aprox. 30 °).
- Desplace el componente hacia abajo e inclinado hacia el aparato y encájelo en los dos bloques laterales.



- Vuelva a comprobar si el componente realmente está encajado en los **dos** bloqueos y, si fuera necesario, corrija el bloqueo.

Plegado hacia abajo el componente

- Tire del componente del aparato inclinado hacia arriba hasta sacarlo de los bloqueos laterales.
- Pliegue hacia abajo el componente.

Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

✓ Aparato conectado a la base de enchufe

■ Apague el aparato con la tecla "Encendido/apagado del aparato".

En el símbolo "Encendido/apagado del aparato", el LED parpadea.

El aparato está en "modo standby".

■ En caso necesario, apague los aparatos externos conectados.

■ Extraiga la clavija de red.

■ Limpie el aparato.

↪ Capítulo „Limpieza y cuidados“

Ayuda en caso de problemas

Ningún componente eléctrico (ventiladores, iluminación por LED, bases de enchufe) recibe alimentación de corriente

Causa	Medida
Clavija de red desenchufada o no enchufada correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la clavija de red en la base de enchufe y compruebe si está bien enchufada.
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación. <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>
El fusible automático F1 ha saltado.	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a conectar el fusible automático. En caso de que vuelva a saltar, informe al servicio técnico.

Un ventilador o los dos ventiladores no funcionan

Causa	Medida
Enchufe de un cable o de los dos cables de los ventiladores desenchufado o mal enchufado.	<ul style="list-style-type: none"> Inserte los enchufes de los cables de los ventiladores en las bases de enchufe del aparato de las cajas filtrantes de olor. <p>↳ Subcapítulo „Montaje de los ventiladores“</p>
Los sensores de temperatura se han activado.	<ul style="list-style-type: none"> Restablezca la indicación de la supervisión de temperatura. <p>↳ Subcapítulo „Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura“</p>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>

Potencia de extracción insuficiente o por un lado

Causa	Medida
El aparato está expuesto a la corriente de aire en su ubicación.	<ul style="list-style-type: none"> Solucione la causa de la corriente de aire. – o bien – Cambie la ubicación del aparato.
El nivel de potencia seleccionado para la extracción es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione un nivel de potencia superior. <p>↳ Subcapítulo „Selección del nivel de potencia de la extracción“</p>
Filtros de grasa obstruidos.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los filtros de grasa. <p>↳ Subcapítulo „Limpieza de tapas, filtros de grasa/piezas ciegas, bastidor del puente extractor y canales de salida de aire“</p>

Causa	Medida
Filtro de fieltro obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie o sustituya el filtro de fieltro. ↳ Subcapítulo "Desmontaje, despiece, limpieza y montaje del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa"
Enchufe del cable del ventilador desenchufado o mal enchufado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserte el enchufe del cable del ventilador en las bases de enchufe del aparato de las cajas filtrantes de olor. ↳ Subcapítulo „Montaje de los ventiladores“
Falta la protección contra salpicaduras.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserte la protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG). ↳ Subcapítulo „Colocación de la protección contra salpicaduras“
Faltan una o varias chapas deflectoras de aire o no están bien colocadas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe las chapas deflectoras de aire en la bahía de colocación y colóquelas correctamente, si fuera necesario. ↳ Subcapítulo „Montaje de la protección contra salpicaduras y las chapas deflectoras de aire“
Faltan uno o dos elementos filtrantes o están mal colocados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Corrija el asiento del elemento filtrante o insértelo correctamente. ↳ Subcapítulo „Introducción del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa“
Falta la junta de una o de las dos cajas filtrantes de olor o está dañada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe la junta y encargue que la sustituyan. ↳ Subcapítulo „Control de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor“
ION TEC obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie el ION TEC. ↳ Subcapítulo „Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)“
Faltan una o las dos esterillas filtrantes de carbón activado o están montadas incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si hay una esterilla filtrante de carbón activado en cada caja filtrante de olor y si está bien fijada. ↳ Subcapítulo „Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado“
Una o ambas esterillas filtrantes de carbón activado están saturadas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sustituya las esterillas filtrantes de carbón activado. ↳ Subcapítulo „Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado“
Solo se montó un ventilador (p. ej. tras la limpieza).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a colocar el segundo ventilador. ↳ Subcapítulo „Montaje de los ventiladores“

Causa	Medida
El ventilador está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe la corriente de aire por debajo de la caja filtrante de olor. ■ Encargue la sustitución de los ventiladores defectuosos al personal autorizado para la reparación. <p>🔧 Capítulo „Reparación“</p>

Disminución de la función de filtrado de olores

Causa	Medida
Limpieza insuficiente del aparato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie periódicamente el aparato según las especificaciones. <p>🔧 Capítulo „Limpieza y cuidados“</p>
Faltan uno o los dos filtros de fieltro o están saturados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque o sustituya los filtros de fieltro. <p>🔧 „Desmontaje, despiece, limpieza y montaje del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa“</p>
Faltan una o ambas esterillas filtrantes de carbón activado o están mal colocadas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si hay una esterilla filtrante de carbón activado en cada caja filtrante de olor y si está bien fijada. <p>🔧 Subcapítulo „Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado“</p>
Una o ambas esterillas filtrantes de carbón activado están saturadas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cambie las dos esterillas filtrantes de carbón activado. <p>🔧 Subcapítulo „Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado“</p>
ION TEC (opcional) saturado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie el ION TEC. <p>🔧 Subcapítulo „Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)“</p>
ION TEC (opcional) defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe la existencia de daños en el ION TEC. <p>🔧 Subcapítulo „Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)“</p>

El modo de extracción falla, el interruptor de encendido/apagado está encendido, el indicador LED de funcionamiento no se enciende

Causa	Medida
Los sensores de temperatura de protección se han activado.	<ul style="list-style-type: none"> Realice las medidas necesarias para la nueva puesta en funcionamiento de la extracción. ➤ Subcapítulo „Nueva puesta en funcionamiento del aparato después de activarse los sensores de temperatura“ Si hay daños visibles, avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ➤ Capítulo „Reparación“
El ventilador o el sistema eléctrico del aparato están defectuosos.	<ul style="list-style-type: none"> Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ➤ Capítulo „Reparación“
El fusible automático ha saltado.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe los fusibles automáticos y restablezca los que hayan saltado. ➤ Subcapítulo „Asignación de los fusibles automáticos“ ➤ Subcapítulo „Restablecimiento de los fusibles automáticos“

La tapa no puede colocarse correctamente

Causa	Medida
Filtros de grasa/piezas ciegas no correctamente insertados.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el alojamiento correcto de los filtros de grasa/las piezas ciegas. ➤ Subcapítulo „Montaje de los filtros de grasa/las piezas ciegas y de la tapa del puente extractor“
La tapa o los componentes están deformados.	<ul style="list-style-type: none"> Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ➤ Capítulo „Reparación“

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños ocasionados por el transporte, el cambio de ubicación o cualquier otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"> Ponga el aparato fuera de servicio. Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ➤ Capítulo „Reparación“

**La cubierta de la caja
filtrante de olor no se
puede cerrar**

Causa	Medida
El aparato está en una superficie desnivelada.	<ul style="list-style-type: none"> ► Alinee el aparato o colóquelo sobre una superficie nivelada.

Presencia de ozono

Causa	Medida
El aparato marcha en vacío (sin formación de humos).	<ul style="list-style-type: none"> ► Apague el aparato. ► Proporcione una buena ventilación. ► Salga de la sala durante al menos 30 minutos.
Faltan las esterillas filtrantes de carbón activado o no están correctamente montadas.	<ul style="list-style-type: none"> ► Apague el aparato. ► Proporcione una buena ventilación. ► Salga de la sala durante al menos 30 minutos. ► Compruebe la esterilla filtrante de carbón activado. ➤ Subcapítulo „Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado“

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable (material 1.4301) utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que ya se forma con el contacto con el oxígeno y la humedad. Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno y humedad disponible en la superficie del material).

La capa pasiva puede resultar dañada por la influencia química de medios de ataque específicos. Este tipo de sustancias también están presentes en el agua potable en una concentración baja, p. ej. cloruro. Como consecuencia de la evaporación del agua puede producirse una concentración crítica de las sustancias.

Los depósitos de grasa, cal, almidón y proteínas pueden evitar la formación y la nueva formación de la capa pasiva.

El contacto de las siguientes sustancias con el acero inoxidable también puede provocar/favorecer la corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales
- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

☞ Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente. Las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados deben tenerse en cuenta obligatoriamente.

Intervalo de limpieza La superficie debe limpiarse con agua limpia y debe secarse después de cada uso.



¡Atención!

Peligro de incendio

La suciedad en la caja filtrante de olor puede inflamarse en determinadas casos.

- Limpie los cartuchos de filtro y la caja filtrante de olor en función del grado de suciedad, pero al menos una vez a la semana.

Métodos de limpieza Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pasando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por B.PRO.

- ☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.
- ☞ En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.

Productos de limpieza **Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para superficies de acero inoxidable:**

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable sin cloruros, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes sin cloruros con base de agua
- Productos descalcificantes comunes con base de ácidos orgánicos o ácidos inorgánicos no perjudiciales para el acero inoxidable (p. ej. ácido acético, ácido cítrico, ácido amidosulfónico, ácido fosfórico); en caso de duda, debe contactarse al fabricante del producto de limpieza
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo

❶ En la página web de la Sociedad Alemana de Baños (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.), en www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE), se encuentra disponible una lista de productos de limpieza probados para acero inoxidable. En la página web alemana del punto de información sobre el acero inoxidable, en www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen), pueden consultarse indicaciones adicionales sobre la limpieza.

Productos de limpieza que no son adecuados para las superficies de acero inoxidable:

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)

Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)
- Los restos de manchas, especialmente las salpicaduras de grasa y las acumulaciones de grasa, pueden eliminarse con una solución de jabón blando caliente al 30 % utilizando un cepillo (cerdas de plástico o naturales)
- Las superficies de vidrio pueden limpiarse de forma muy sencilla con limpiacristales comunes.

Productos de limpieza que no son adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)
- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)

Limpiar el aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ No hay aparatos externos conectados
- ✓ El interior y el exterior del aparato se han enfriado
- ✓ En el aparato no hay ningún recipiente Gastronorm con alimentos en su interior



¡Advertencia!

Entrada de agua en la carcasa

Durante la realización de trabajos de limpieza en el aparato cerrado, puede entrar agua en la carcasa y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato en el regulador giratorio.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

B.PRO recomienda:

Básicamente, antes de la utilización de productos de limpieza químicos siempre debe comprobarse la compatibilidad con la superficie en una zona que esté tapada. De este modo se evitan las decoloraciones no deseadas u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

☞ Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o incluso metálico, será necesario enjuagar los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.

Limpieza del puente extractor

- ✓ Los aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor están desconectados de la red eléctrica y retirados del estante de colocación
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica



¡Advertencia!

Peligro por la caída de objetos (calientes)

Los utensilios de cocina u otros objetos aún pueden estar calientes al recoger y vaciar el aparato (antes de la limpieza) y pueden caerse. Existe peligro de aplastamientos, contusiones y quemaduras.

- Recoja y vacíe el aparato con cuidado.
 - En caso necesario, utilice indumentaria de protección adecuada (guantes resistente al calor).
-

Desmontaje de los filtros de grasa/las piezas ciegas

Modelo de aparato COOK classic 2.1

- ☞ La COOK classic 2.1 tiene una tapa de dos piezas. Vista desde el lado de servicio, la tapa derecha está sobre la tapa izquierda guiada por pasadores. Por tanto, para retirar la tapa debe retirarse primero la pieza derecha.
-

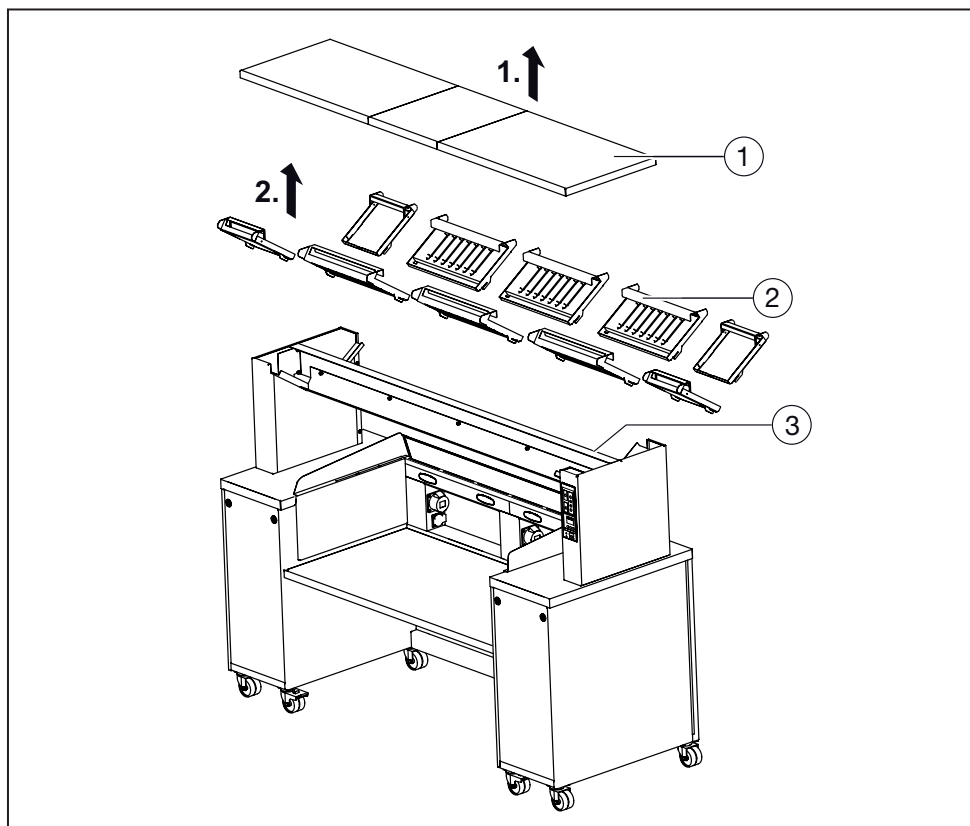
Modelo de aparato COOK classic 3.1 y COOK classic 4.1

- ☞ La COOK classic 3.1 y la COOK classic 4.1 tienen una tapa de tres piezas. La tapa central está colocada sobre las dos tapas exteriores guiada por pasadores. Por tanto, para retirar la tapa debe retirarse primero la pieza central.
-

Modelo de aparato con pantalla protectora cerrada (opcional, de serie solo en COOK classic 4.1)

- ☞ En aparatos con pantalla protectora cerrada (opcional) se recomienda abrirla para facilitar el montaje y desmontaje de las tapas del puente extractor.
 - ☞ Subcapítulo „Limpieza de la pantalla protectora cerrada“
-

- Retire la tapa (1) del puente extractor (1.).
- Extraiga hacia arriba los filtros de grasa/las piezas ciegas (2) por separado e inclinados para retirarlos del bastidor del puente extractor (3) (2.).



¡Atención!

Peligro de resbalar

Si durante o después de la limpieza gotea o sale agua de limpieza del aparato existe peligro de resbalar.

- Seque completamente el agua que haya goteado/salido del aparato.

Limpieza de tapas, filtros de grasa/piezas ciegas, bastidor del puente extractor y canales de salida de aire

- ☞ Los filtros de grasa/las piezas ciegas (filtros de grasa del tipo A según la norma DIN 18869-5) con bandeja de grasa integrada pueden lavarse en un lavavajillas o a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.
- Limpie la tapa, los cartuchos de filtro, el bastidor del puente extractor y los canales de salida de aire utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza antes descritos.



¡Atención!

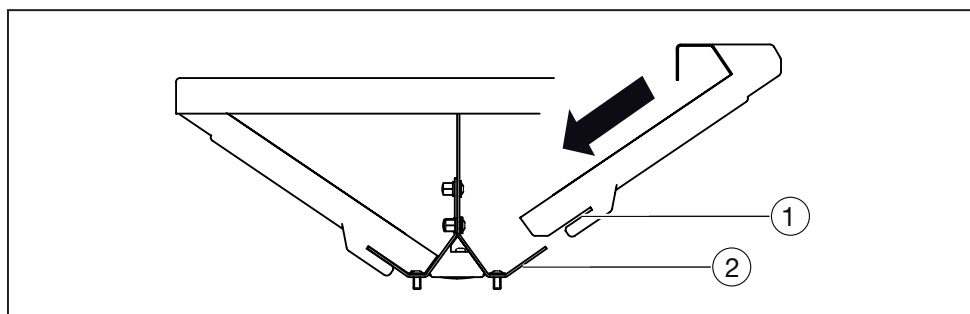
Daños en la electrónica de control B.PRO Control

En el puente extractor derecho hay montada una electrónica de control B.PRO Control. La cubierta trasera montada en el canal de salida de aire no debe desmontarse ni retirarse.

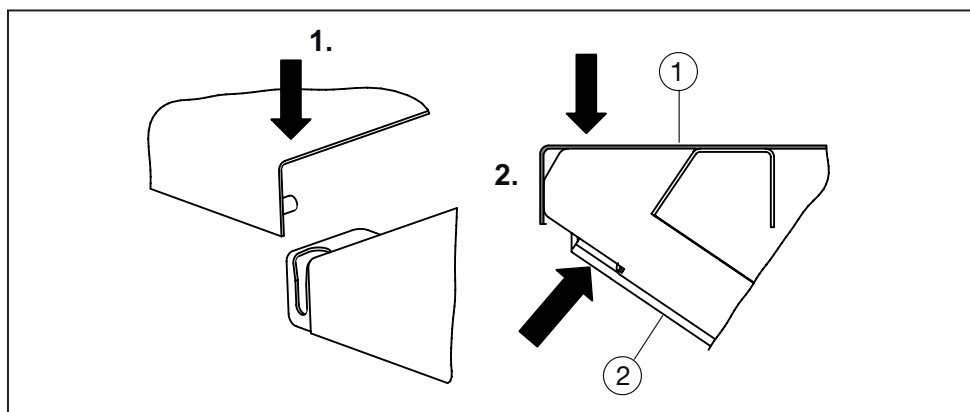
- Limpie el canal de salida de aire sin desmontar ni retirar la electrónica de control B.PRO Control ni las piezas de la misma.

Montaje de los filtros de grasa/las piezas ciegas y de la tapa del puente extractor

- ☞ El aparato solo puede funcionar correctamente cuando todos los filtros de grasa/las piezas ciegas están correctamente montados.
- ☞ Tenga en cuenta el alojamiento correcto de los filtros individuales en el bastidor del puente extractor.
- ☞ Inserte los filtros de grasa/las piezas ciegas de manera que la ranura en la parte inferior (1) se inserte completamente en el bastidor del puente extractor (2).



- Primero deberán sustituirse las piezas ciegas externas y, a continuación, los filtros de grasa.
- ☞ Antes de colocar la tapa del puente extractor, limpie la tapa, los filtros de grasa/las piezas ciegas, el bastidor del puente extractor y los canales de salida de aire.
- ☞ Durante la colocación de la tapa (1.), asegúrese de que los pasadores de la tapa superior encajan en la escotadura de la tapa inferior.
- ☞ La tapa tiene que colocarse sobre los filtros de grasa/las piezas ciegas premontados formando un bloqueo continuo. Para ello es necesario introducir los filtros de grasa/las piezas ciegas (2) inclinados hacia arriba en la tapa (2.), sujetando a la vez la tapa (1).
- Coloque la tapa del puente extractor.



Limpieza de la bahía de colocación

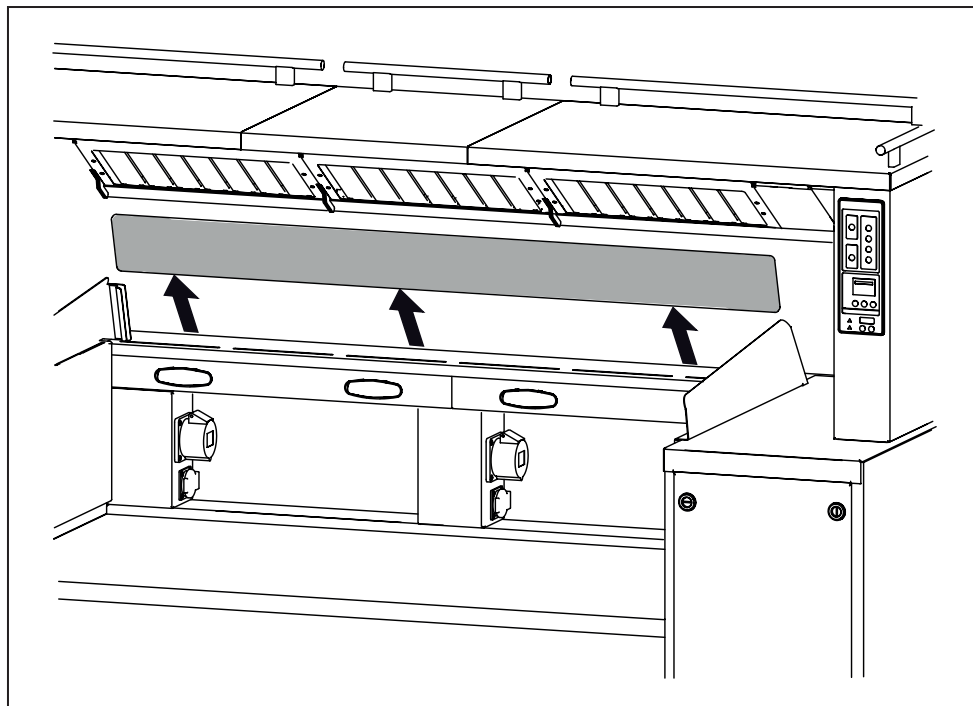
❗ Para la limpieza a fondo de la bahía de colocación, debe retirarse primero la protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG), seguidamente las chapas deflectoras de aire laterales y, por último, las chapas deflectoras de aire en el lado del cliente. El montaje y desmontaje solo pueden llevarse a cabo en el orden especificado.

Desmontaje y limpieza de la protección contra salpicaduras y las chapas deflectoras de aire

☞ Las chapas deflectoras de aire laterales y en el lado del cliente pueden lavarse en un lavavajillas o alternativamente a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.

- ✓ Los aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor están desconectados de la red eléctrica y retirados del estante de colocación
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica

- Tire hacia arriba de la protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG).



- Limpie la protección contra salpicaduras con los productos de limpieza y los métodos de limpieza descritos anteriormente y deposítela a un lado.



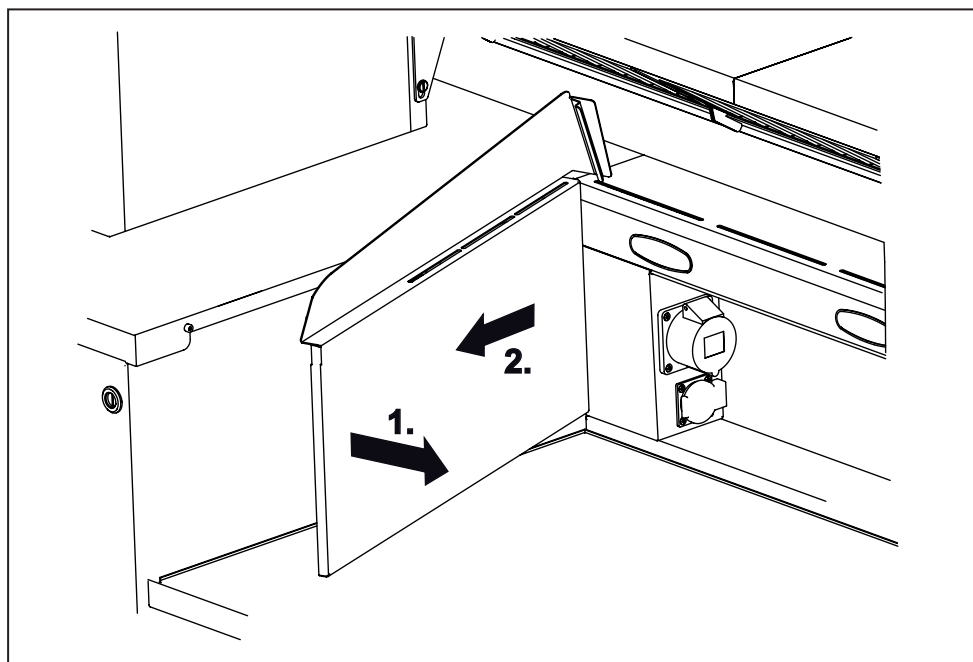
¡Atención!

Daños materiales por la rotura del vidrio

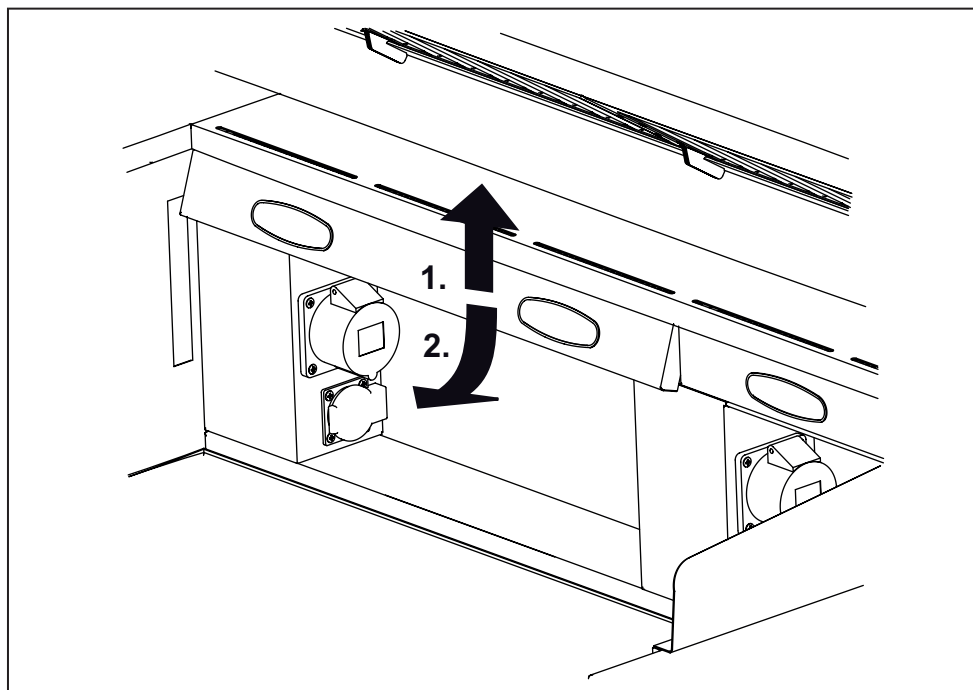
Si se retira una de las chapas deflectoras de aire laterales con la protección contra salpicaduras colocada, ésta puede caerse y romperse.

- Asegúrese de retirar la protección contra salpicaduras antes de desmontar las chapas deflectoras de aire laterales.

- Primero, mueva las chapas deflectoras de aire hacia dentro (1.), seguidamente hacia delante (2.) y extraígalas.



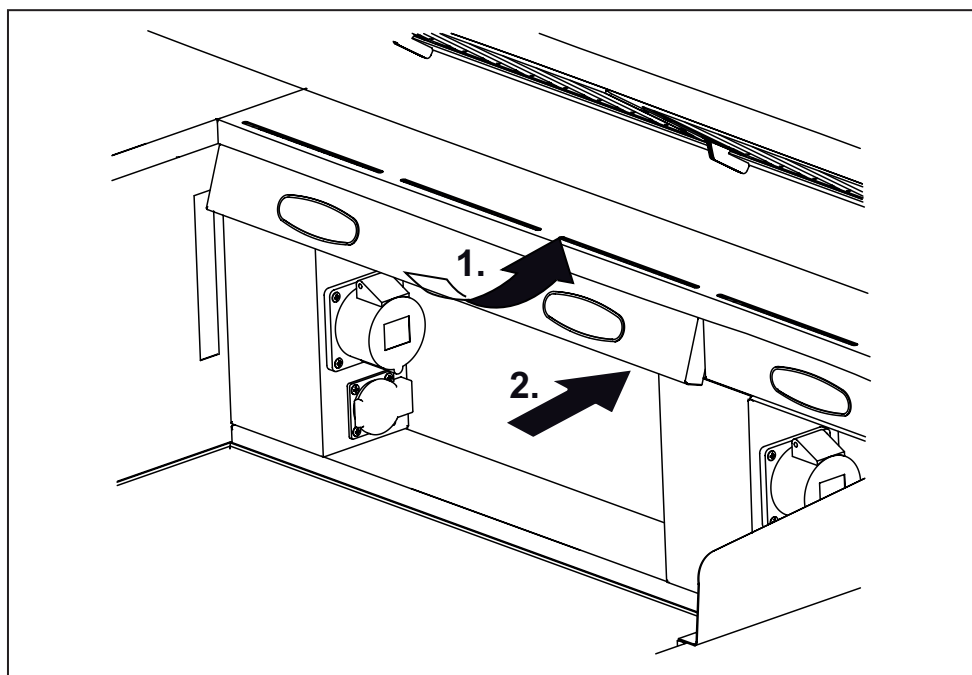
- Levante ligeramente las chapas deflectoras de aire en el lado del cliente por la concavidad del mango (1.) y después extraígalas hacia abajo inclinadas (2.).



- Limpie todas las chapas deflectoras de aire utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza anteriormente descritos.

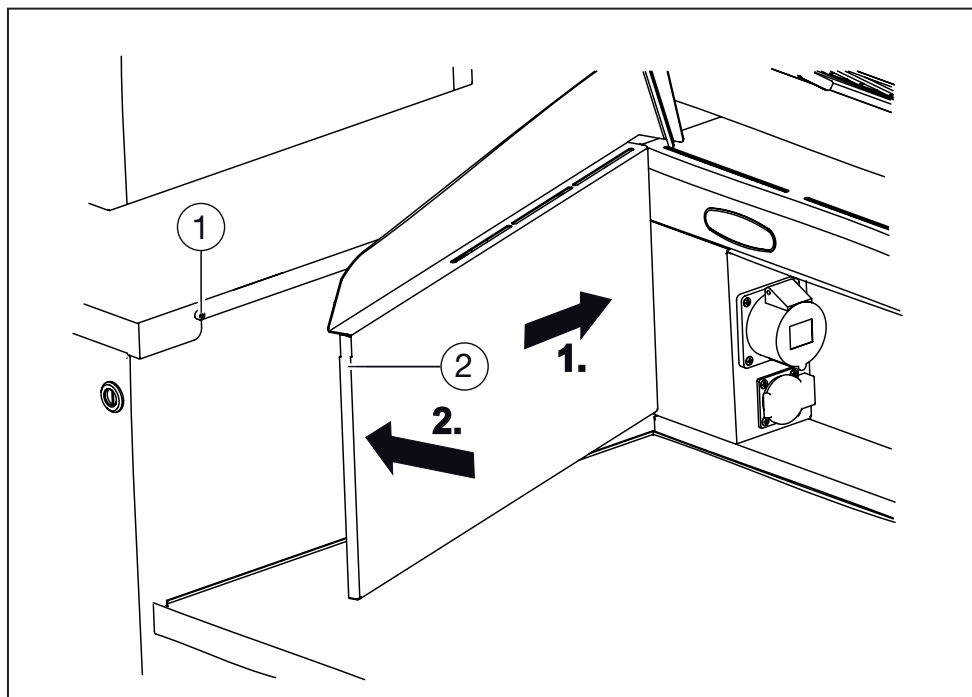
Montaje de la protección contra salpicaduras y las chapas deflectoras de aire

- ☞ El aparato solo puede funcionar correctamente cuando la protección contra salpicaduras y todas las chapas deflectoras de aire están correctamente montadas.
- Deslice las chapas deflectoras de aire en el lado del cliente con el lado del orificio hacia arriba inclinadas por debajo del borde superior (1.) y colóquelas (2.).



- Inserte las chapas deflectoras de aire laterales con los tres enganches en la ranura de la caja filtrante de olor, empujelas hacia atrás (1.) y seguidamente, colóquelas contra la caja filtrante de olor (2.).

Las chapas deflectoras de aire tienen que estar colocadas uniformemente contra toda la caja filtrante de olor y el tornillo (1) tiene que estar directamente detrás del canto final trasero (2) de la chapa deflectora de aire.



- Coloque la protección contra salpicaduras de vidrio de seguridad templado (ESG) en el soporte de las chapas deflectoras de aire laterales.

Limpieza de la caja filtrante de olor

- ✓ Los aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor están desconectados de la red eléctrica y retirados del estante de colocación
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica

☞ Antes de la limpieza a fondo, deben retirarse los ventiladores y la esterilla filtrante de carbón activado para protegerlos contra la humedad.

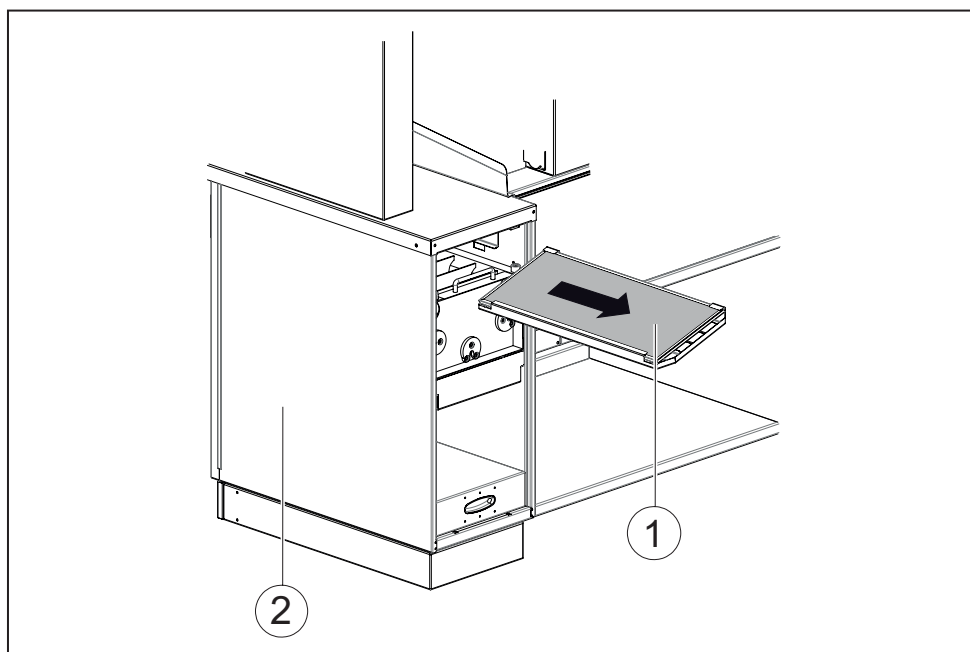
☞ Para evitar posibles confusiones, se recomienda limpiar y montar completamente primero una caja filtrante de olor antes de limpiar la segunda.

Desmontaje de la cubierta

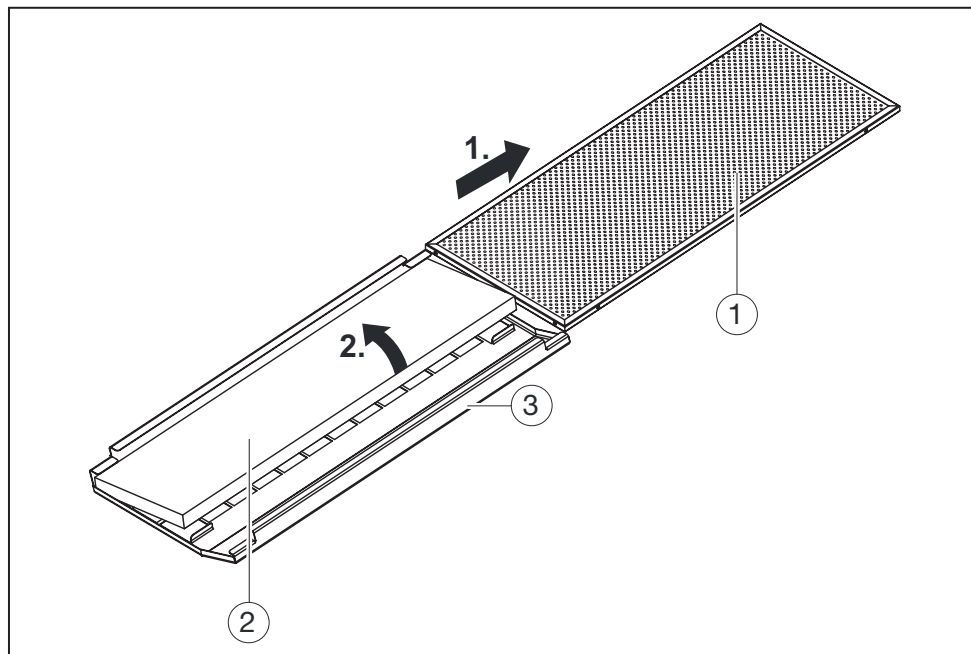
- Con un destornillador, abra los cierres rápidos de las cubiertas de las cajas filtrantes de olor.
- Desmonte las cubiertas y délas a un lado.

Desmontaje, despiece, limpieza y montaje del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa

- ☞ El filtro de grasa y el bastidor del elemento filtrante pueden lavarse en un lavavajillas del tamaño suficiente o a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.
- ☞ El filtro de fieltro puede lavarse a mano con un detergente suave común (sin suavizante). No puede lavarse a máquina, puesto que el material no se mantiene estable en la lavadora.
- ☞ El filtro de fieltro es un componente imprescindible para el funcionamiento correcto de la COOK classic.
- Extraiga el elemento filtrante (1) de la caja filtrante de olor (2).



- Extraiga el filtro de grasa (1) hacia el lado (1.).



- Retire (2.) el filtro de fieltro (2).
- Elimine el filtro de fieltro de acuerdo con las prescripciones correspondientes.
– o bien –
Lave a mano el filtro de fieltro.
- Limpie el filtro de grasa (1) y el bastidor del elemento filtrante (3) con los productos y los métodos de limpieza descritos anteriormente.
- Coloque el filtro de fieltro limpio en el bastidor del elemento filtrante.
- Introduzca el filtro de grasa desde el lado.

Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)

- ☞ El ION TEC puede lavarse en un lavavajillas del tamaño suficiente o a mano con los utensilios de limpieza correspondientes.
- ✓ Los aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor están desconectados de la red eléctrica y retirados del estante de colocación
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- ✓ Elemento filtrante con filtro de metal desplegado y filtro de fieltro desmontado



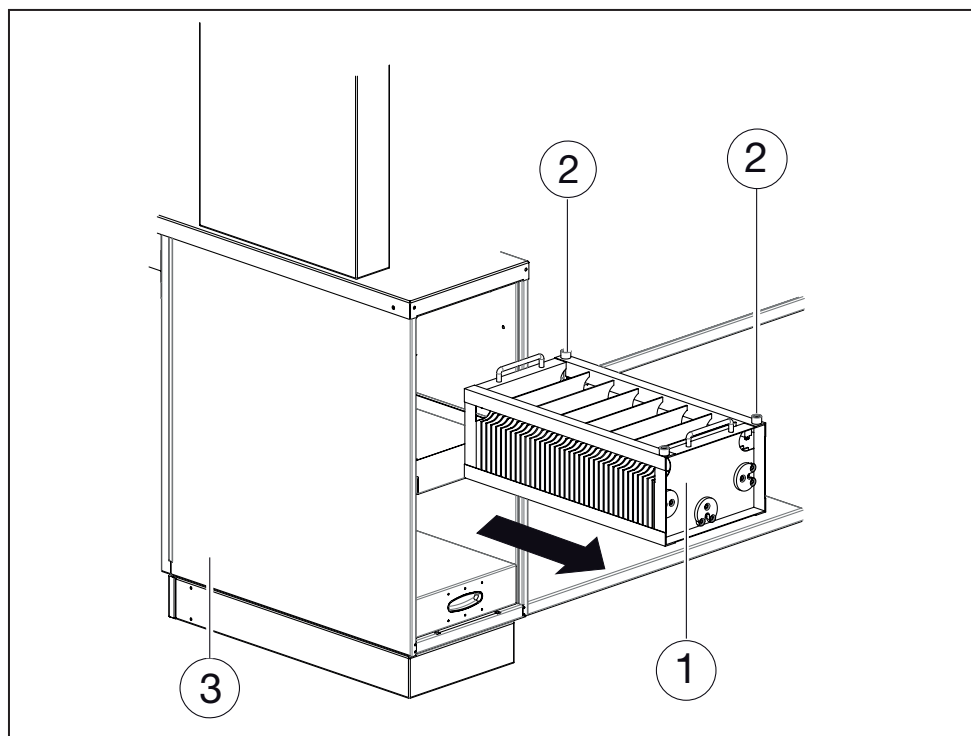
¡Atención!

Funcionamiento incorrecto del ION TEC

El ION TEC posee unos finísimos hilos de ionización que podrían dañarse durante el montaje/desmontaje y la limpieza. La falta de hilos de ionización puede reducir la capacidad de rendimiento de la fase de filtrado. Si los hilos de ionización están dañados pueden producir un funcionamiento incorrecto del ION TEC.

- Asegúrese de que los hilos de ionización no se dañan. Si los hilos se dañan pueden retirarse para poder seguir utilizando el aparato durante un breve tiempo y con una capacidad de rendimiento reducida.
- Informe al servicio técnico de B.PRO.

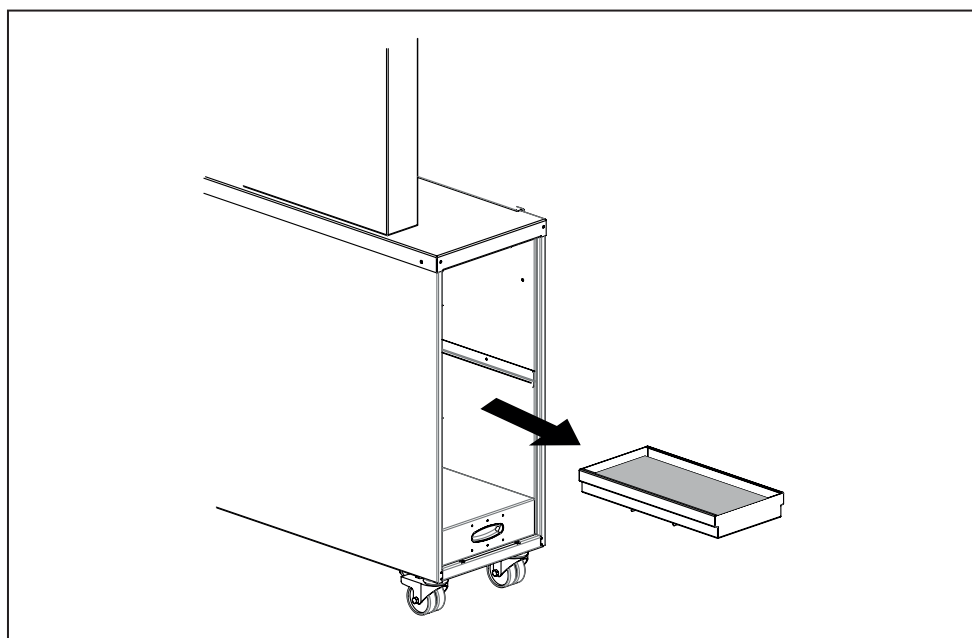
- Extraiga el ION TEC (1) de la caja filtrante de olor (3) sujetándolo por el mango y asegúrese de que no se dañan los bloqueos de rotación (2).



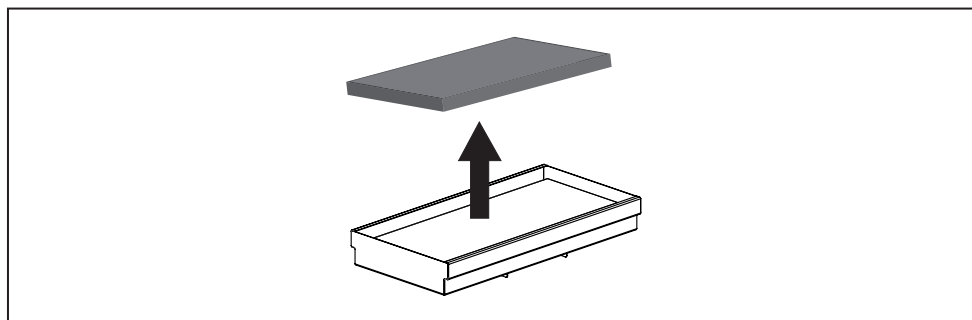
- Limpie el ION TEC utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza anteriormente descritos.

Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado

- ✓ Los aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor están desconectados de la red eléctrica y retirados del estante de colocación
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- ✓ Elemento filtrante con filtro de metal desplegado y filtro de fieltro desmontado
- ✓ ION TEC (opcional) desmontado
- Extraiga la esterilla filtrante de carbón activado de la caja filtrante de olor sujetándola por el mango de la chapa de soporte.



- Retire la esterilla filtrante de carbón activado.



- ☞ B.PRO recomienda girar la esterilla filtrante de carbón activado con cada limpieza de la caja filtrante de olor.

Desmontaje de los ventiladores

- ✓ Los aparatos eléctricos externos de sobremesa, de cocción y de mantenimiento de calor están desconectados de la red eléctrica y retirados del estante de colocación
- ✓ Todos los objetos retirados de la tapa del aparato
- ✓ ION TEC (opcional) desmontado
- ✓ Esterilla filtrante de carbón activado desmontada
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- ✓ Elemento filtrante con filtro de metal desplegado y filtro de fieltro desmontado

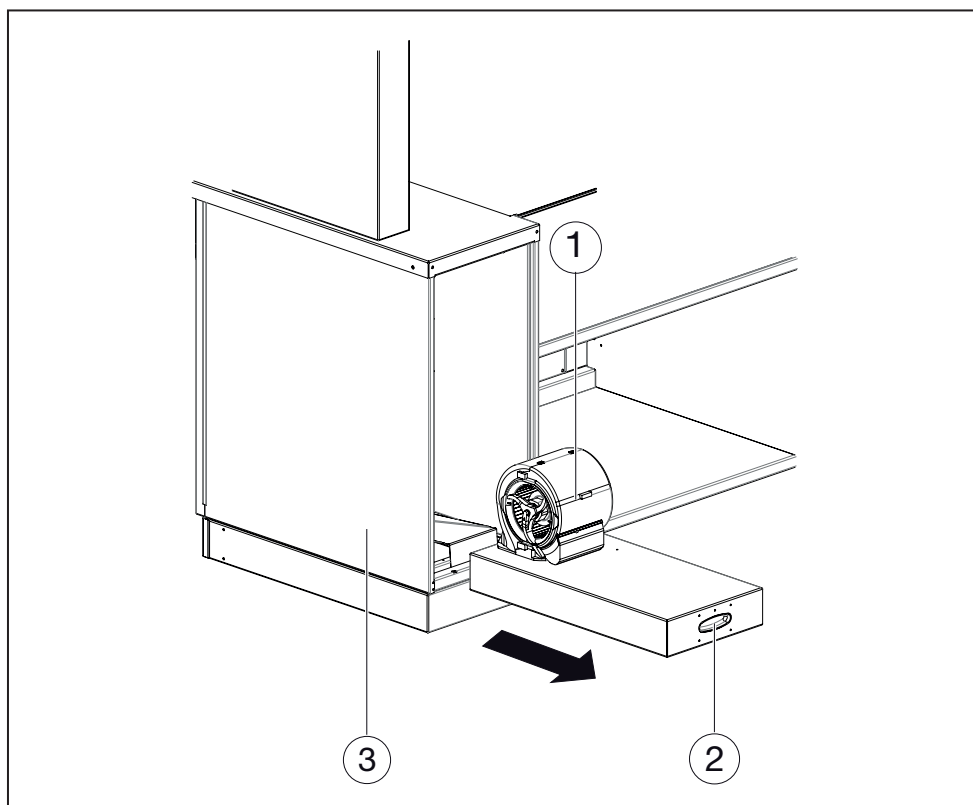


¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Los ventiladores no disponen de protección contra el agua. Por tanto, existe el peligro de un fallo de funcionamiento o un cortocircuito si llegara agua a los ventiladores durante la limpieza.

- Asegúrese de que los ventiladores están protegidos contra las salpicaduras de agua y la humedad durante la limpieza.
-
- Extraiga un poco el ventilador (1) sujetándolo por el mango de la chapa de soporte (2).
 - Extraiga la clavija de red del ventilador de la base de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor (3).
 - Retire el ventilador (1), incluida la chapa de soporte (2), completamente de la caja filtrante de olor (3).



Limpieza de la caja filtrante de olor

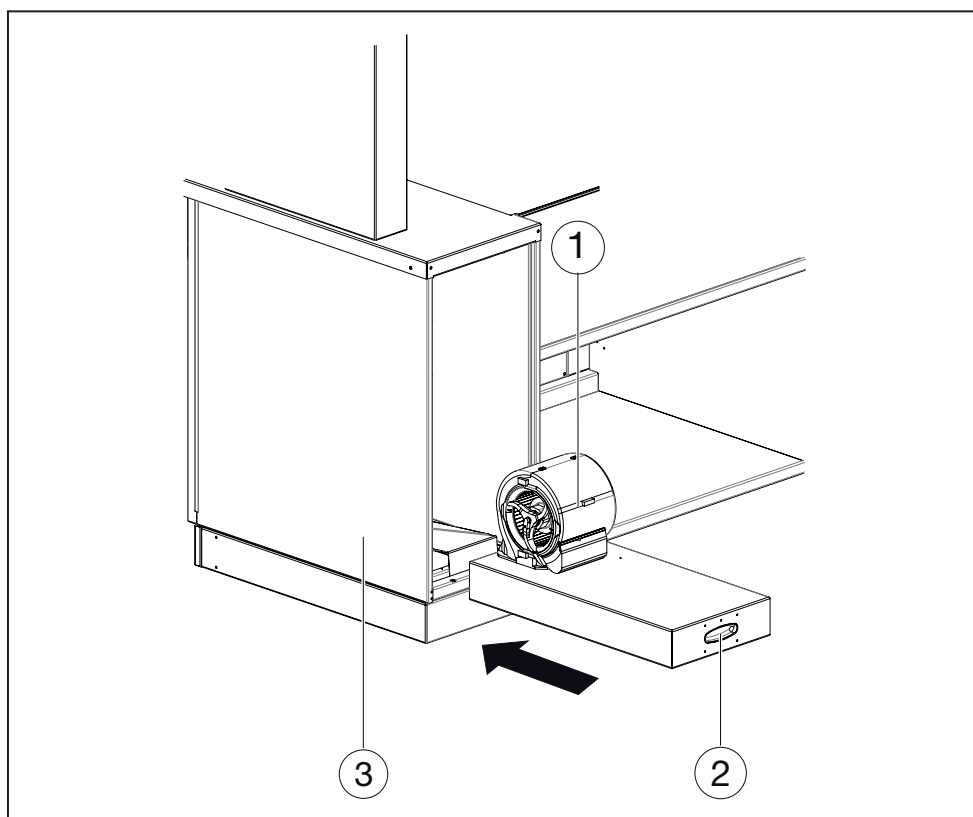
- Limpie el interior de la caja filtrante de olor utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza antes descritos.

☞ En caso necesario, limpie las esterillas del aislamiento acústico debajo de la chapa de soporte del ventilador con un paño de microfibras húmedo. Para ello, utilice solo agua limpia, en ningún caso productos de limpieza.

Montaje de los ventiladores

☞ Tenga en cuenta la orientación del enchufe cuando conecte el cable del ventilador: El enchufe solo podrá enchufarse en la base de enchufe del aparato cuando la ranura del enchufe apunte hacia arriba.

- Inserte un poco el ventilador (1) sujetándolo por el mango de la chapa de soporte (2).
- Inserte la clavija de red del ventilador en la base de enchufe del aparato de la caja filtrante de olor (3).
- Inserte la chapa de soporte con el ventilador completamente en la caja filtrante de olor (3).



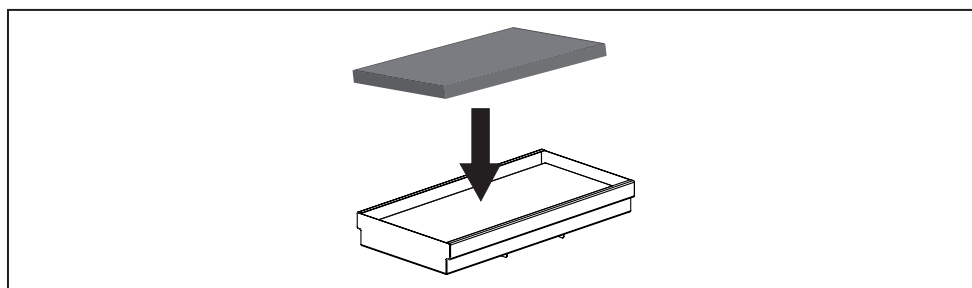
Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado

☞ Cargue siempre 1 esterilla filtrante de carbón activado en cada caja filtrante de olor. Si no se coloca ninguna esterilla filtrante de carbón activado, la potencia de extracción correcta se verá perjudicada del siguiente modo:

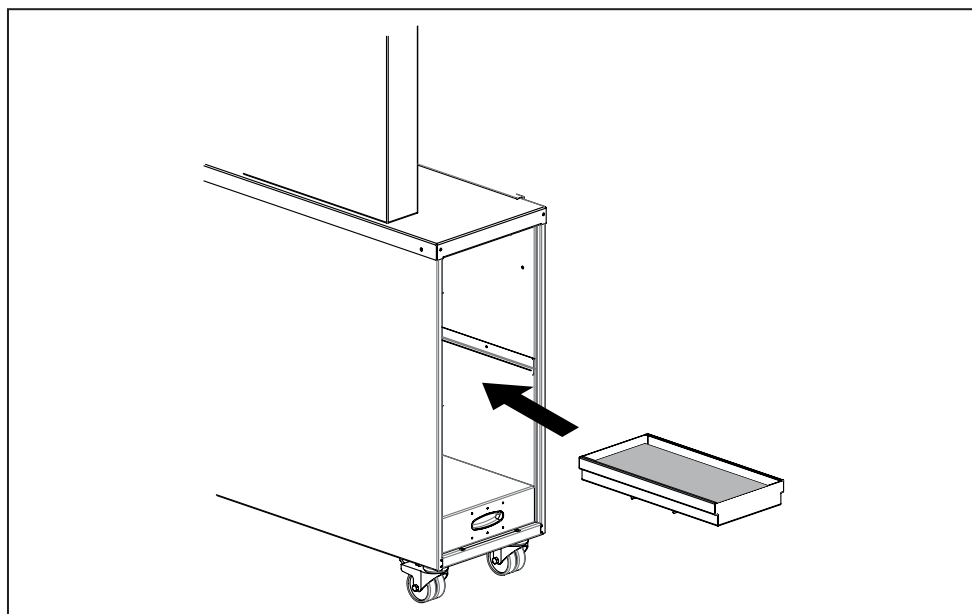
– Posición de filtro vacía:

Disminución de la función de filtrado de olores, reducción de la presión dinámica en la caja filtrante de olor y, por tanto, menor flujo de aire, lo que empeora el proceso de recogida de vapores.

- Monte 1 esterilla filtrante de carbón activado en cada una de las dos chapas portantes de la caja filtrante de olor izquierda y derecha.



- Inserte las chapas de soporte con las esterillas filtrantes de carbón activado completamente en la caja filtrante de olor.





¡Atención!

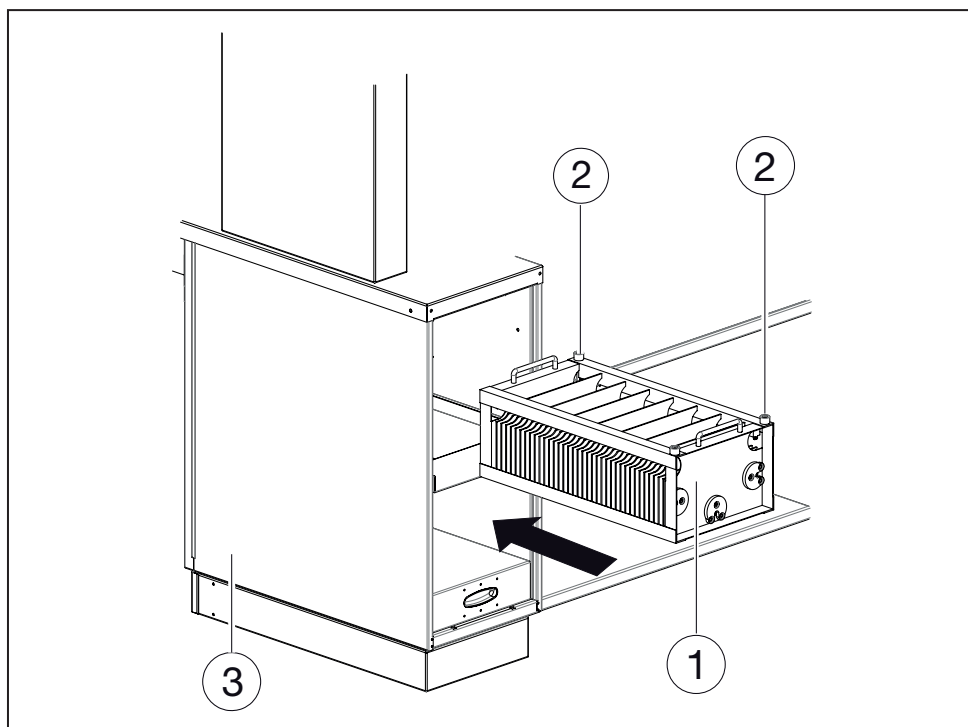
Elevada concentración de ozono en aparatos con ION TEC (opcional)

Si el aparato se utiliza con esterillas filtrantes de carbón activado montadas de forma incorrecta o sin ellas, se produce un incremento en la concentración de ozono y, como consecuencia, se produce la irritación en las vías respiratorias.

- Si detecta la presencia de ozono, apague el aparato, proporcione una ventilación adecuada y salga de la sala durante al menos 30 minutos.

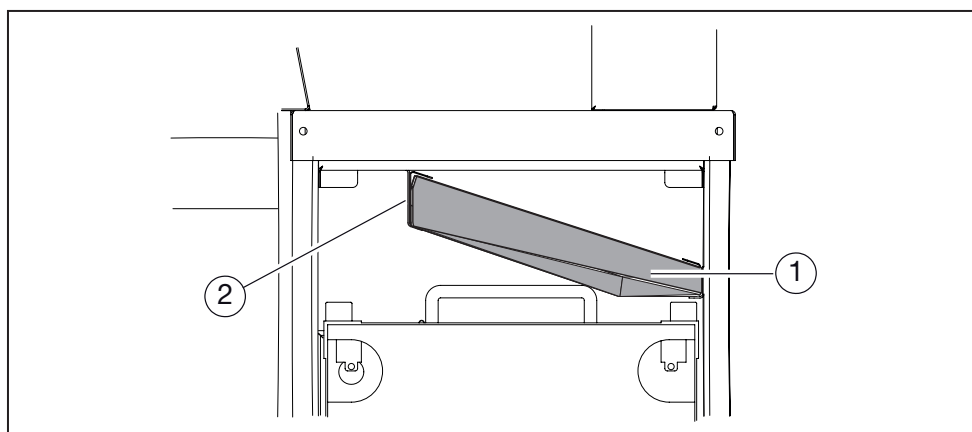
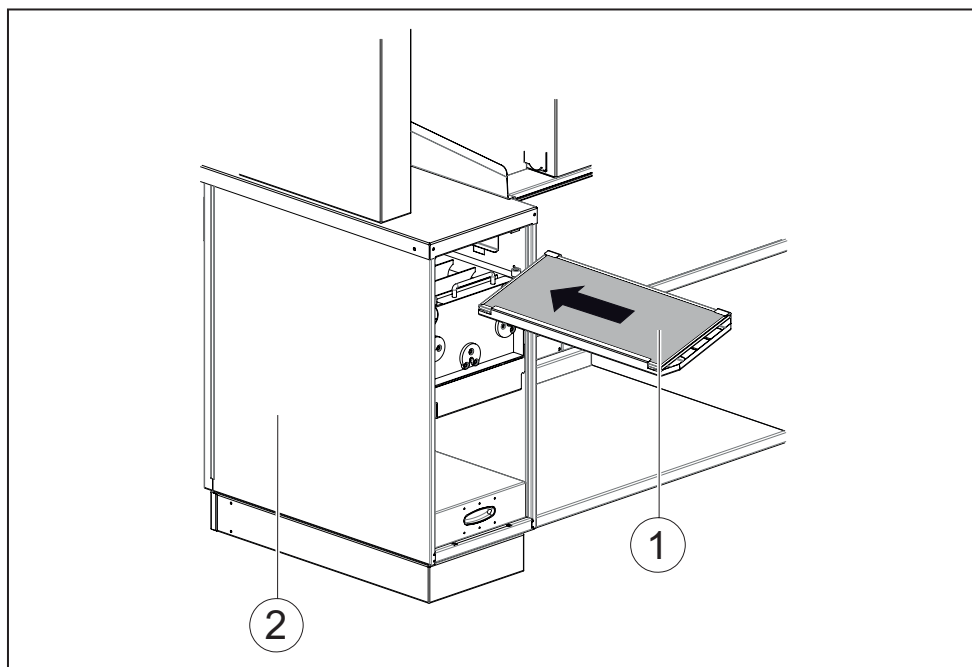
Inserción del ION TEC (opcional)

- Sujete el ION TEC (1) por el mango, introdúzcalo completamente en la caja filtrante de olor (3) y asegúrese de que los bloqueos de rotación (2) están orientados hacia la izquierda.



Introducción del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa

- Introduzca el elemento filtrante (1) completamente en el soporte de la chapa portante del ventilador (2).



Colocación de las cubiertas de las cajas filtrantes de olor

- Coloque las cubiertas con la lengüeta inferior sobre la junta de la caja filtrante de olor y aprételas bien.
- Con un destornillador, cierre los cierres rápidos de las cubiertas de las cajas filtrantes de olor.

Limpieza de la pantalla protectora cerrada

Modelo de aparato con pantalla protectora cerrada

❗ La pantalla protectora cerrada puede desplegarse para su limpieza.

- ☞ Retire los objetos de la zona de apertura.
- ☞ En caso necesario despliegue la pantalla protectora con la ayuda de 2 personas.
- ☞ No utilice la pantalla protectora desplegada como superficie de apoyo.

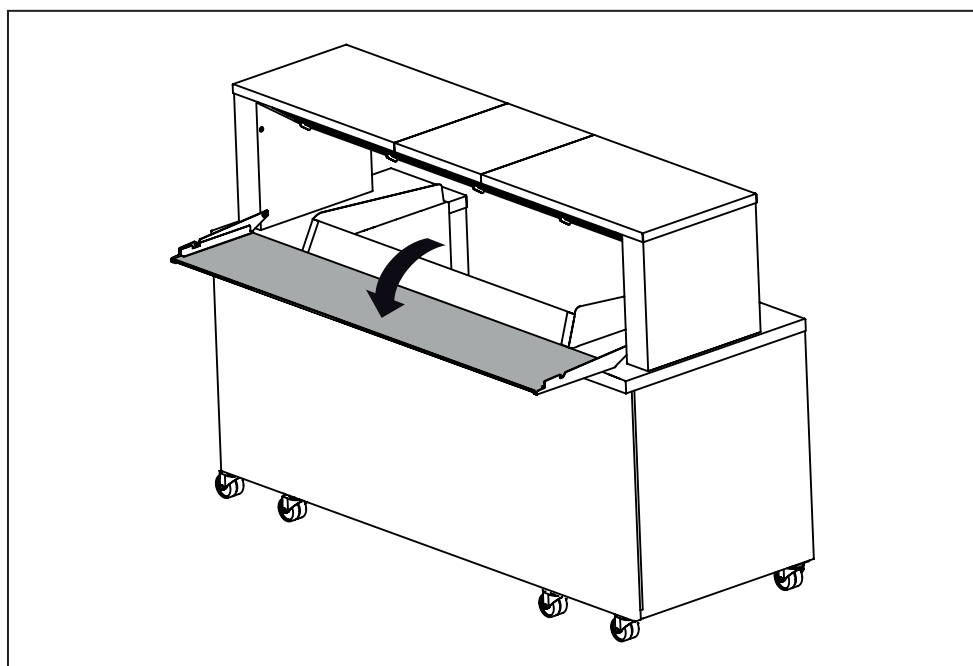


¡Advertencia!

Aplastamiento en las extremidades

Durante el plegado hacia abajo y hacia arriba de la pantalla protectora y durante el ajuste de las consolas existe peligro de aplastamiento de las extremidades.

- Pliegue la pantalla protectora hacia abajo y hacia arriba de manera que no pueda atraparse o aplastarse ninguna extremidad.
- Levante la pantalla protectora hasta que se desencaje de los pernos de bloqueo laterales y después ábrala cuidadosamente hacia delante.



- Limpie la pantalla protectora utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza anteriormente descritos.
- Pliegue la pantalla protectora hacia arriba y engánchela en los pernos de bloqueo laterales.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda realizar un mantenimiento periódico del aparato por parte de personal especializado correspondientemente formado. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.



¡Advertencia!

Componentes conductores de tensión

Durante la realización de trabajos de mantenimiento o la sustitución de piezas en el aparato conectado, puede provocarse una descarga eléctrica en caso de contacto con los componentes conductores de tensión.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.

Control de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor

- ☞ Debe comprobarse periódicamente si las juntas de la caja filtrante de olor presentan daños.
- Compruebe que las juntas no presenten daños (examen visual).
- En caso de desperfectos, sustituya la junta.

Conservación de las juntas de la cubierta de la caja filtrante de olor

- Para prolongar la vida útil de las juntas, trate las juntas periódicamente (mensualmente) con un producto de conservación común.

Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- ☞ Los frenos de las ruedas bloqueados se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
- En caso de que el bloqueo sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s) por parte de:
 - Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Limpieza de los filtros de grasa/las piezas ciegas

- ☞ Los intervalos de limpieza de los filtros de grasa dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. B.PRO recomienda limpiar los filtros de grasa/las piezas ciegas cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Se recomienda realizar la limpieza de los filtros de grasa/las piezas ciegas según la necesidad tras una comprobación visual.

- Desmonte los filtros de grasa/las piezas ciegas.
- ↳ Subcapítulo „Desmontaje de los filtros de grasa/las piezas ciegas“
- Limpie los filtros de grasa/las piezas ciegas.
- ↳ Subcapítulo „Limpieza de tapas, filtros de grasa/piezas ciegas, bastidor del puente extractor y canales de salida de aire“

Limpieza o sustitución del filtro de fieltro

- ☞ Los intervalos de limpieza/cambio de los filtros de fieltro en el elemento filtrante dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. B.PRO recomienda limpiar o sustituir los filtros de fieltro cuando el filtrado del olor empeora en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.

- Desmonte el filtro de fieltro y límpielo.
- ↳ Subcapítulo „Intervalos de limpieza/cambio de los filtros“
- ↳ Subcapítulo „Desmontaje, despiece, limpieza y montaje del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa“

Limpieza de los filtros de grasa

- ☞ Los intervalos de limpieza de los filtros de grasa dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. B.PRO recomienda limpiar los filtros de grasa/las piezas ciegas cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Se recomienda realizar la limpieza de los filtros de grasa/las piezas ciegas según la necesidad tras una comprobación visual.

- Desmonte y limpie los filtros de grasa.
- ↳ Subcapítulo „Intervalos de limpieza/cambio de los filtros“
- ↳ Subcapítulo „Desmontaje, despiece, limpieza y montaje del elemento filtrante con filtros de fieltro y filtros de grasa“

Limpieza del ION TEC

- ☞ Los intervalos de limpieza de los ION TEC dependen en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. B.PRO recomienda limpiar los ION TEC cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.

- Desmonte y limpie el ION TEC.
- ↳ Subcapítulo „Intervalos de limpieza/cambio de los filtros“
- ↳ Subcapítulo „Desmontaje y limpieza del ION TEC (opcional)“

Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado

- ☞ El intervalo de cambio de las esterillas filtrantes de carbón activado depende en gran medida de las condiciones de utilización del aparato. Visualmente no puede verse si la esterilla filtrante de carbón activado está saturada.
- B.PRO recomienda sustituir la esterilla filtrante de carbón activado cuando el filtrado del olor empeore en condiciones normales de funcionamiento. Como ayuda de orientación pueden utilizarse las indicaciones de cambio de filtros de la electrónica de control B.PRO Control.
- ☞ B.PRO recomienda girar la esterilla filtrante de carbón activado con cada limpieza de la caja filtrante de olor.

- Desmonte la esterilla filtrante de carbón activado saturada.
- ☞ Subcapítulo „Intervalos de limpieza/cambio de los filtros“
- ☞ Subcapítulo „Desmontaje de la esterilla filtrante de carbón activado“
- Coloque la nueva esterilla filtrante de carbón activado.
- ☞ Subcapítulo „Sustitución de las esterillas filtrantes de carbón activado“
- Elimine la esterilla filtrante de carbón activado saturada.
- ☞ Capítulo „Gestión de residuos“

Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

Limpieza del cable de conexión y de la clavija de red

- Compruebe regularmente la existencia de depósitos de grasa en el cable de conexión y en la clavija de red. En caso de depósitos de grasa existe peligro de una descarga eléctrica. En caso necesario, limpie los cables de conexión y las clavijas de red sucias.
- Para la limpieza, desconecte los aparatos de la red eléctrica.

Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

Reparación

Personas autorizadas

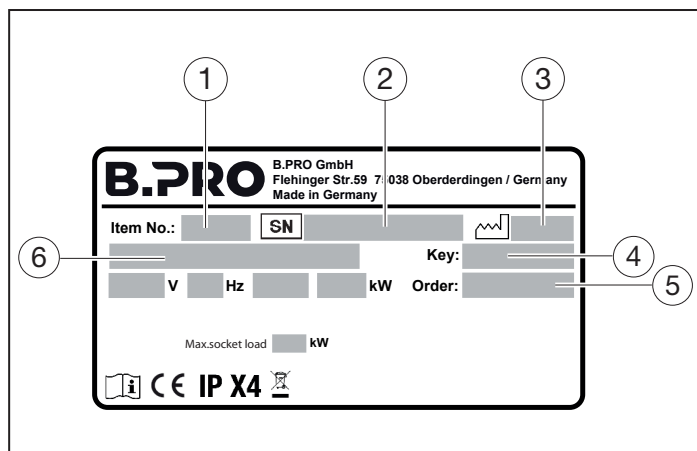
- ☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

El servicio técnico de B.PRO necesita los siguientes datos de la placa identificativa, junto con la descripción detallada del defecto:

- Número de artículo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Modelo
- Número de pedido de fabricación (opcional)

La placa identificativa se encuentra, vista desde el lado de servicio, en el interior de la caja filtrante de olor derecha.



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Código de tipo
- (5) Número de pedido de fabricación (opcional)
- (6) Modelo

Sustituir componentes

- ☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Piezas de recambio

☞ Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Número de artículo
- Fecha de fabricación del aparato
- Cantidad

☞ Véase el sistema de información del servicio en Internet (www.bpro-solutions.com)

Dirección

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 59

75038 Oberderdingen

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

Sustitución de LED

Modelo de aparato con iluminación por LED (opcional)

☞ Los medios de iluminación por LED defectuosos solo pueden sustituirse por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Gestión de residuos

Eliminación de la esterilla filtrante de carbón activado

❗ Para eliminar los filtros de fieltro y las esterillas filtrantes de carbón activado que estén saturados como basura industrial, deben tenerse en cuenta las normas nacionales y locales sobre eliminación de residuos.

- ☞ Puede obtener más información por parte de los organismos competentes (p. ej., la administración local).
- Elimine correctamente los filtros de fieltro y las esterillas filtrantes de carbón activado.

Eliminación del aparato



❗ Durante la gestión de residuos de un aparato eléctrico o electrónico antiguo mediante el servicio de residuos normal, se puede poner en peligro el medio ambiente y la salud de las personas debido a los materiales internos del aparato. Por eso, no se debe desechar el aparato junto con los residuos normales, sino que se debe llevar por separado a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos). Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE). De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.

- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) y las cerraduras de la puertas antes de la gestión de residuos.
- El aparato deberá entregarse en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.
- ☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.
- ☞ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.
- 📖 Capítulo „Dirección“

Datos técnicos

❗ Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos y de la técnica frigorífica, dimensiones). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

Datos generales Dimensiones (modelo estándar con ruedas de Ø 75 mm)

Modelo	Longitud [mm]	Profundidad [mm]	Altura total [mm]	Altura de la base [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

Dimensiones con accesorios

Modelo	Profundidad con bastidor múltiple [mm]	Profundidad con reposabandejas plegado hacia abajo/hacia arriba [mm]	Altura con galería [mm]
COOK classic 2.1 COOK classic 3.1 COOK classic 4.1	936	849/1069 875*/1095*	1406–1466

* Valores con revestimiento HPL en el lado del cliente

** Valor en función del diámetro de rueda.

Dimensiones (modelo estándar con ruedas de Ø 75 mm)/capacidad

Modelo	Bahía de colocación dimensiones Lo x Pr x Al [mm]	Aparatos de cocción dimensiones Lo x Pr x Al [mm]	Espacio útil debajo del estante de colocación Lo x Pr x Al [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

* Valor en función del diámetro de rueda.

Peso (modelo estándar)

Modelo	Peso sin carga [kg]	Carga máx. [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

* Peso con ION TEC (opcional).

** Modelo con iluminación por LED, pantalla protectora y galería.

Capacidades de carga de componentes

☞ La carga máxima no debe excederse y tiene que distribuirse uniformemente por toda la superficie.

Componente/Accesorio	Carga máx. [kg]
Tapa del puente extractor	15
Estante de colocación	150
Reposabandejas (opcional)	25
Estante inferior (opcional)	80
Mesa de colocación móvil (opcional)	150

Tipo de protección

IP X4 (El aparato está completamente protegido contra salpicaduras de agua.)

Datos eléctricos

Valores de conexión

Los datos eléctricos de los aparatos se diferencian según el modelo del país.

COOK classic 2.1/COOK classic 3.1: Conexión a la red, enchufe CEE de 400 V, 3N PE, 16 A, 50/60 Hz

☞ La potencia de conexión total de todos los aparatos externos en las bases de enchufe no debe exceder el valor máximo de 10 kW.

Modelo nacional	Potencia de conexión del aparato (máx.) [kW]	Base de enchufe del aparato Schuko		Base de enchufe del aparato CEE	
		Tensión [V]	Consumo de potencia por base de enchufe (máx.) [kW]	Tensión [V]	Consumo de potencia por base de enchufe (máx.) [kW]
Estándar	10,8	230	3,6	400	11
Gran Bretaña	10,8	230	3,0	400	11
Suiza	10,8	230	3,6	400	11
Dinamarca	10,8	230	3	400	11

COOK classic 3.1/COOK classic 4.1: Conexión a la red, enchufe CEE de 400 V, 3N PE, 32 A, 50/60 Hz

☞ La potencia de conexión total de todos los aparatos externos en las bases de enchufe no debe exceder el valor máximo de 20 kW.

Modelo nacional	Potencia de conexión del aparato (máx.) [kW]	Base de enchufe del aparato Schuko		Base de enchufe del aparato CEE	
		Tensión [V]	Consumo de potencia por base de enchufe (máx.) [kW]	Tensión [V]	Consumo de potencia por base de enchufe (máx.) [kW]
Estándar	20,8	230	3,6	400	11
Gran Bretaña	20,8	230	3,0	400	11
Suiza	20,8	230	3,6	400	11
Dinamarca	20,8	230	3	400	11

COOK classic 4.1: Conexión a la red, enchufe CEE de 400 V, 3N PE, 63 A, 50/60 Hz

☞ La potencia de conexión total de todos los aparatos externos en las bases de enchufe no debe exceder el valor máximo de 40 kW.

Modelo nacional	Potencia de conexión del aparato (máx.) [kW]	Base de enchufe del aparato Schuko		Base de enchufe del aparato CEE	
		Tensión [V]	Consumo de potencia por base de enchufe (máx.) [kW]	Tensión [V]	Consumo de potencia por base de enchufe (máx.) [kW]
Estándar	40,8	230	3,6	400	11
Gran Bretaña	40,8	230	3,0	400	11
Suiza	40,8	230	3,6	400	11
Dinamarca	40,8	230	3	400	11

Medio ambiente

Condiciones ambientales durante el funcionamiento

Temperatura:	+10 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	20 % a 85 %
Presión atmosférica:	700 hPa a 1060 hPa

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura:	-20 °C a +40 °C
Humedad relativa del aire:	20 % a 85 %
Presión atmosférica:	700 hPa a 1060 hPa

Emisiones

El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

Materiales

Cuerpo del aparato con piezas interiores, filtro de grasa y filtro ignífugo:	Acero inoxidable
Protección contra salpicaduras, pantalla protectora:	Vidrio de seguridad templado (ESG)
Reposabandejas:	Tubo de acero inoxidable
Estante inferior:	Acero inoxidable
Galería:	Tubo de acero inoxidable
Revestimiento:	High Pressure Laminate o chapa fina (con galvanizado electrolítico por las dos caras) pintada en polvo
Filtro de fieltro:	Polietileno
ION TEC:	Acero inoxidable
Esterillas filtrantes de carbón activado:	Medio granulado de 2 capas recubierto con poliamida

Ventilador	Volumen de aire por nivel de potencia:
	Nivel de potencia 1: 750 m³/h
	Nivel de potencia 2: 900 m³/h
	Nivel de potencia 3: 1100 m³/h

Filtros de grasa	Los filtros de grasa en el puente extractor son filtros ignífugos para grasa según la norma DIN 18869-5, tipo A.
-------------------------	--

Iluminación por LED (opcional)	Medio de iluminación:	COOK classic 2.1: 5 focos, 20 W
		COOK classic 3.1: 7 focos, 28 W
		COOK classic 4.1: 9 focos, 36 W

Datos de pedido

COOK classic 2.1	Número de artículo	574 400; 380 235
COOK classic 3.1	Número de artículo	574 401; 380 236
COOK classic 3.1 BHG	Número de artículo	574 405 (con iluminación por LED, pantalla protectora y galería)
COOK classic 3.1 BHG-I	Número de artículo	574 406 (con iluminación por LED, pantalla protectora, galería e ION-TEC)
COOK classic 4.1	Número de artículo	574 402; 380 237
Manual de instrucciones	Número de artículo	154 725
Accesorios		
Mesa refrigerada de base	Número de artículo	575 219; 575 220
Base de transporte con ruedas	Número de artículo	573 570
Bastidor múltiple con tope	Número de artículo	573 977
Base insertable	Número de artículo	573 978
Juego de rieles de cajón	Número de artículo	573 979
ION TEC	Número de artículo	Lista de precios B.PRO
Filtro de fieltro	Número de artículo	107 213
Esterilla filtrante de carbón activado	Número de artículo	134 046
Revestimiento en 3 partes pintado en polvo en el lado del cliente y en el lado frontal	COOK classic 2.1	Número de artículo 380 086
	COOK classic 3.1	Número de artículo 380 087
	COOK classic 4.1	Número de artículo 380 088

Revestimiento en 3 partes en el lado del cliente de Resopal, pintado en polvo en el lado frontal	COOK classic 2.1	Número de artículo	380 089
	COOK classic 3.1	Número de artículo	380 090
	COOK classic 4.1	Número de artículo	380 091
Revestimiento en toda la superficie, en el lado del cliente de HPL	COOK classic 2.1	Número de artículo	380 096
	COOK classic 3.1	Número de artículo	380 097
	COOK classic 4.1	Número de artículo	380 098
Mesa de colocación móvil	COOK classic 2.1	Número de artículo	574 309
	COOK classic 3.1	Número de artículo	574 310
	COOK classic 4.1	Número de artículo	574 311
Base de apoyo para mesa de colocación	COOK classic 2.1	Número de artículo	574 379
	COOK classic 3.1	Número de artículo	574 380
	COOK classic 4.1	Número de artículo	574 381
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	Número de artículo	126 999	
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	Número de artículo	511 895	
Instrucciones del sistema COOK classic	Número de artículo	999 125	

Normas, directivas, reglamentos, prescripciones

Normas El aparato cumple en el momento de la entrega con los requisitos básicos de las normas aplicables para el producto en su correspondiente versión válida.

**Directivas para la
identificación CE/
declaración de
conformidad UE**



El aparato cumple en el momento de la entrega, siempre que sea aplicable, con los requisitos básicos de los siguientes reglamentos/directivas en su correspondiente versión válida:

- 1935/2004 Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- 2006/42/CE Directiva para máquinas
- 2014/35/UE Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE Directiva CEM
- 2011/65/UE Directiva RoHS
- 2014/68/UE Directiva sobre equipos a presión

**Reglamentos,
prescripciones**

Para el manejo y la utilización de este aparato deben tenerse en cuenta los siguientes reglamentos, prescripciones, normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual:

- N.º 852/2004 CE Reglamento sobre la higiene de los alimentos
- Norma DGUV 110-003 Trabajos en cocinas industriales
- Norma DGUV 3 Disposición para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas y demás medios de producción

A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de B.PRO.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS