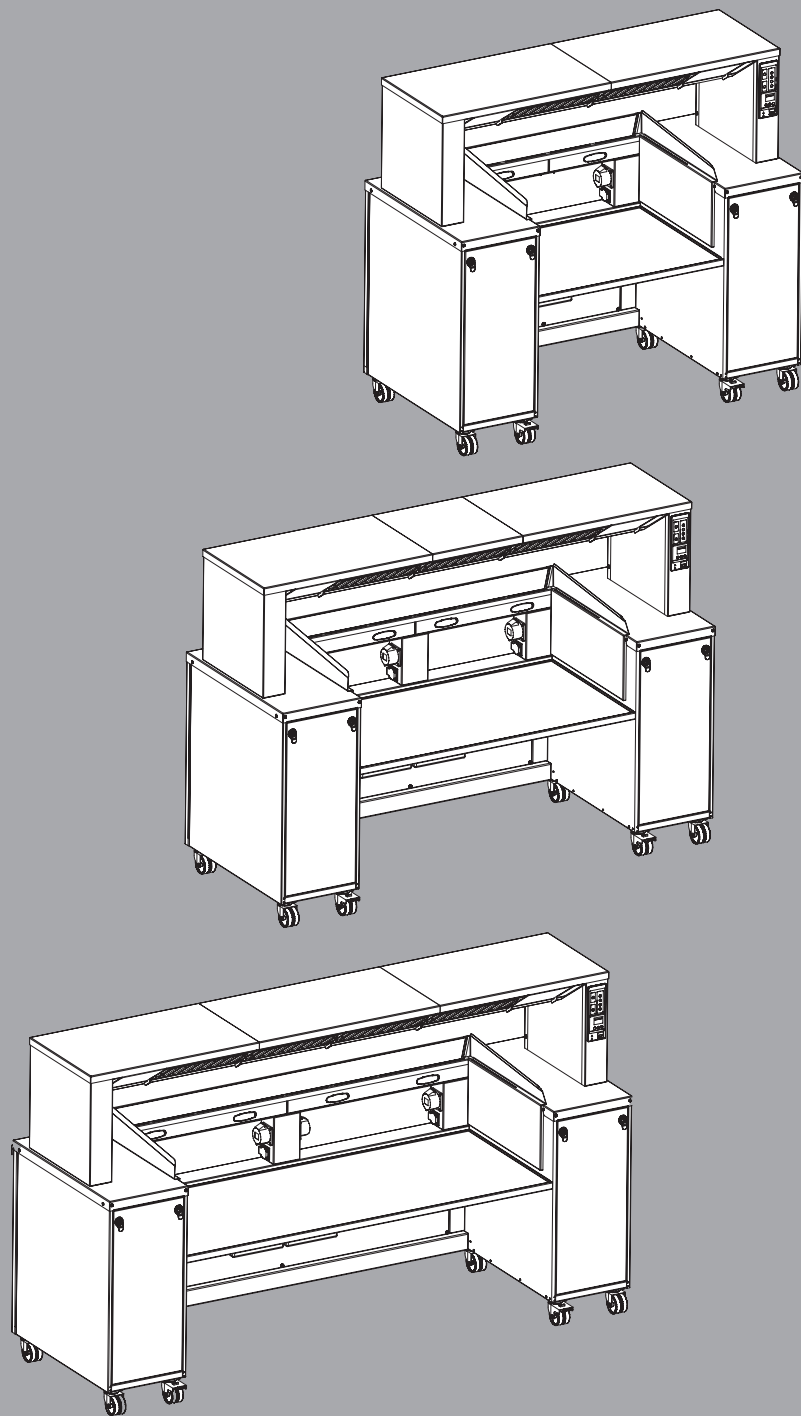


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK CLASSIC

2.1 / 3.1 / 4.1

Traduction du mode d'emploi original







Généralités

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

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

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

Conventions typographiques

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

Modèle d'appareil XYZ

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

Indications d'avertissement



Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

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

- Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.
-

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

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Sommaire

A propos de ce produit	Utilisation	7
	Conditions d'utilisation	7
	Caractéristiques du produit	7
	Modèle standard	8
	Options/accessoires	9
Principe de fonctionnement	Flux d'air/Aspiration	10
	ION TEC (en option)	10
Sécurité	Généralités	11
	A propos de ce produit	11
	Transport	12
	Mise en service	13
	Manipulation et fonctionnement	15
	Mise hors service	19
	Nettoyage et entretien	19
	Maintenance	21
	Réparation	21
	Normes et directives	21
	Identification de produit	21
Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	Généralités	22
	Domaine d'application	22
	Obligation de surveillance	22
	Alimentation électrique	22
	Utilisation abusive comme jouet	22
	Utilisation abusive comme véhicule	22
	Freins de roues	22
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	22
	Surfaces chaudes	23
	Sécurité de console	23
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	24
	Étendue de la livraison	24
	Déballage	24
	Éliminer le matériau d'emballage	24
Vue d'ensemble	Appareil	25
	Affectation des disjoncteurs automatiques	28

Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	31
	Placer la protection contre les éclaboussures	31
	Effectuer le premier nettoyage	31
	Sélectionner l'emplacement	32
	Mise en place de l'appareil	34
	Monter/démonter les plinthes	36
	Brancher l'appareil sur la prise de courant	37
	Raccorder les appareils externes	37
Manipulation et fonctionnement	Electronique de commande B.PRO Control	40
	Explication des touches de commande	41
	Démarrer/arrêter l'aspiration	44
	Allumer/éteindre l'éclairage LED	45
	Aspirer et filtrer les buées de cuisson	45
	Intervalles de changement/nettoyage des filtres	47
	Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température	47
	Réinitialiser les disjoncteurs automatiques	49
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	49
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	51
	Relever la glissière pour plateaux et la bloquer	52
	Rabattre la pièce rapportée vers le bas	53
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	54
Aide en cas de problème	Aucun composant électrique (ventilateurs, éclairage LED, prises de courant) n'est plus alimenté en courant	55
	Un ventilateur ou les deux ne fonctionnent pas	55
	Puissance d'aspiration insuffisante ou unilatérale	55
	Filtration diminuée des odeurs	57
	L'aspiration ne fonctionne pas, l'interrupteur marche/arrêt est enclenché, l'affichage de fonctionnement LED ne s'allume pas	57
	Le couvercle ne se laisse pas remettre en place correctement	58
	L'appareil est extérieurement endommagé	58
	Le recouvrement du filtre anti-odeur ne se laisse pas fermer	58
	Perception d'ozone	58
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	59
	Intervalle de nettoyage	60
	Méthodes de nettoyage	60
	Produits de nettoyage	60
	Nettoyer l'appareil	61
	Nettoyer le pont d'aspiration	62
	Nettoyer la niche d'installation	65

	Nettoyer le filtre anti-odeur	69
	Nettoyer le pare-haleine fermé	79
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	80
	Contrôler les joints d'étanchéité du filtre anti-odeur	80
	Entretien des joints d'étanchéité du recouvrement du filtre anti-odeur	80
	Contrôler les freins de roues	80
	Nettoyer les filtres à graisse/pièces d'obturation	80
	Nettoyer ou remplacer les filtres en toile	81
	Nettoyer les filtres à graisse	81
	Nettoyer les filtres ION TEC	81
	Remplacer les tapis filtrants à charbon actif	81
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	82
	Nettoyer le câble de raccordement et la fiche secteur	82
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	82
Réparation	Personnes habilitées	83
	Description du défaut	83
	Remplacement de composants	83
	Pièces de rechange	84
	Adresse	84
	Remplacement de LED	84
Elimination	Eliminer le tapis filtrant à charbon actif	85
	Élimination de l'appareil	85
Caractéristiques techniques	Données générales	86
	Caractéristiques électriques	87
	Environnement	88
	Ventilateurs	89
	Filtre à graisse	89
	Eclairage LED (en option)	89
Références pour la commande	COOK classic 2.1	90
	COOK classic 3.1	90
	COOK classic 3.1 BHG	90
	COOK classic 3.1 BHG-I	90
	COOK classic 4.1	90
	Mode d'emploi	90
	Table réfrigérée pour soubassement	90
	Charrette de transport	90
	Cadre multiple avec étrier	90

Planche de rayonnage	90
Jeu de rails de tiroir	90
ION TEC	90
Filtre en toile	90
Tapis filtrant à charbon actif	90
Habillage sur 3 côtés laqué sur le côté client et le petit côté	90
Habillage sur 3 côtés Resopal sur le côté client et laqué sur le petit côté	90
Habillage complet côté client en HPL	91
Table amovible roulante	91
Panneau de rangement pour table amovible	91
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	91
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	91
Initiation système COOK classic	91

Normes, directives, règlements, prescriptions

Normes	92
Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	92
Règlements, prescriptions	92

A propos de ce produit

Utilisation Le COOK classic est un puissant système d'aspiration et de filtration pour la collecte et l'épuration de buées lors de la cuisson ou lors de la préparation des repas avec des appareils électriques de cuisson et de maintien au chaud de table dans le domaine d'application professionnel.

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

Le COOK classic ne peut pas être utilisé pour l'aspiration de buées d'appareils de cuisson et de maintien au chaud fonctionnant au gaz.

Le COOK classic ne permet pas d'aspirer des flammes nues, telles qu'elles se forment lorsqu'on flambe des aliments ou de la cuisson sur feu ouvert.

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

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

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

Conditions d'utilisation **Environnement**

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +10 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

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

Initiation de tiers

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

Caractéristiques du produit **Généralités**

Le COOK classic est construit de manière standard en acier inoxydable. Elle est fermée sur trois côtés.

Le COOK classic est constitué d'un module rapporté, comprenant un pont d'aspiration et 2 conduites pour l'air d'évacuation, ainsi que d'un soubassement avec 2 filtres anti-odeur.

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

En version standard, le COOK classic est livré avec un plateau amovible pour appareils électriques de cuisson et de maintien au chaud de table. Selon le modèle, le plateau amovible offre place pour jusqu'à 2 (COOK classic 2.1), jusqu'à 3 (COOK classic 3.1) ou jusqu'à 4 (COOK classic 4.1) appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table au maillage de 400 mm.

Sous le plateau amovible, on trouve un espace utile librement utilisable pour le rangement de conteneurs de transport de repas (par exemple BLT 420K/KBUH/KBRUH) ou pour l'introduction de la table réfrigérée pour soubassement disponible en accessoire.

Afin de pouvoir introduire des appareils de cuisson autonomes plus grands (par exemple tables amovibles roulantes), le plateau amovible est démontable.

Des déflecteurs d'air assurent une aspiration ciblée des buées en combinaison avec une protection contre les éclaboussures inclinée appropriée en verre de sécurité trempé.

Le train de roulement du COOK classic se compose de huit roues pivotantes de diamètre 75 mm, dont deux avec frein.

Selon le modèle, l'appareil est équipé de différentes puissances de raccordement et de différents nombres et types de prises de courant pour le raccordement des appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table.

Manipulation et fonctionnement

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

Sur la conduite pour l'air d'évacuation de droite se trouve l'électronique de commande B.PRO Control, via laquelle toutes les fonctions du COOK classic peuvent être sélectionnées.

Les prises de courant pour le raccordement des appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table se trouvent au-dessus du plateau amovible, à l'intérieur de la niche de cuisson. En dessous du plateau amovible se trouvent les fusibles pour l'ensemble du COOK classic.

L'appareil dispose d'une sonde de température qui se déclenche pour raisons de sécurité lorsque la température dans les conduites pour l'air d'évacuation dépasse +60 °C. De la sorte, le fonctionnement d'aspiration et les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table sont mis hors service.

Modèle standard

Le modèle standard du COOK classic comprend:

- Module rapporté comprenant le pont d'aspiration avec filtres à graisse intégrés, les pièces d'obturation, les conduites pour l'air d'évacuation et l'électronique de commande B.PRO Control
- Soubassement avec plateau amovible, paroi arrière côté client et filtres anti-odeur
- 8 roues pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec frein
- Hauteur de l'arête supérieure du soubassement 900 mm
- Câble de raccordement au secteur avec fiche CEE 400 V/16 A (COOK classic 2.1) ou 400 V/32 A (COOK classic 3.1 et COOK classic 4.1)
- Pour chaque zone de cuisson: 1 prise de courant 230 V et 1 prise de courant 400 V pour le raccordement d'appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table

Options/accessoires

Le COOK classic est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Filtration électrostatique (ION TEC)
- Eclairage LED de la zone de cuisson
- Variantes de câble de raccordement au secteur avec fiche CEE 400 V, 16 A/32 A/63 A
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, fermé du côté client, rabattable pour le nettoyage (de série uniquement sur le COOK classic 4.1)
- Galerie (en plusieurs parties) sur le couvercle du pont d'aspiration, côté client et sur le petit côté
- Glissière pour plateaux, rabattable côté client
- Habillages, côté client et sur le petit côté
- Plancher de base, amovible
- Roues en acier inoxydable Ø 125 mm (hauteur de l'arête supérieure du soubassement 960 mm)
- Pieds réglables
- Plinthe, côté client
- Deux prises de courant supplémentaires avec contact de terre en dessous du plateau amovible pour le raccordement d'appareils externes supplémentaires (p. ex. table réfrigérée pour soubassement, appareil de maintien au chaud)
- Table réfrigérée mobile pour soubassement
- Table amovible roulante
- Panneau de rangement pour table amovible
- Charrette de transport (COOK ROL 6x4) pour l'introduction d'un B.PROTHERM 420 dans l'espace utile libre
- Cadre multiple avec étrier pour l'accrochage de différents bacs GN
- Planche de rayonnage en verre, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire
- Jeu de rails de tiroir pour accueillir des bacs GN 1/1

Principe de fonctionnement

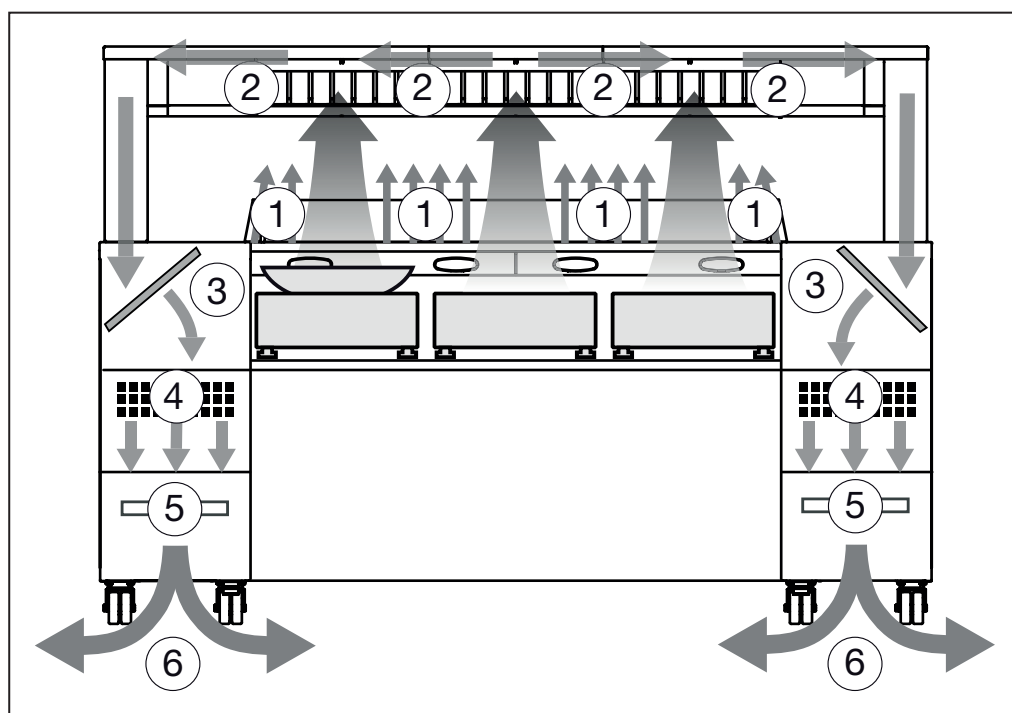
Flux d'air/Aspiration

La pression dynamique des deux ventilateurs radiaux dans les filtres anti-odeur génère un flux d'air pour les buses des déflecteurs d'air. Le triple flux d'air (1), qui est guidé à travers les déflecteurs d'air frontaux et les deux déflecteurs d'air latéraux dans la zone de réglage, conduit les buées de manière ciblée dans le pont d'aspiration (2). Les deux ventilateurs radiaux génèrent en outre une dépression dans le pont d'aspiration. Dans le pont d'aspiration, les filtres à graisse incorporés séparent et évacuent la graisse. Les buées préfiltrées sont guidées à travers les conduites pour l'air d'évacuation dans les filtres anti-odeur. Dans les filtres anti-odeur se trouvent jusqu'à trois étages de filtration supplémentaires.

Les éléments filtrants (3) dans les filtres anti-odeur contiennent des filtres en toile et des filtres à graisse. L'élément filtrant et le filtre en toile lient les aérosols et l'humidité des buées aspirées.

La filtration ION TEC (4) en option diminue les odeurs et la fumée bleue dans les buées aspirées et sépare en outre encore les particules présentes.

Les buées épurées sont pressées à travers des tapis filtrants à charbon actif (5) dans le dernier étage de filtration. Le charbon actif absorbe alors la plus grande partie des composants odorants des buées. L'air épuré est ensuite soufflé par en dessous hors de l'appareil (6).



ION TEC (en option)

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

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

Sécurité

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

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Mode d'emploi

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

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

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

Nettoyage et maintenance

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

A propos de ce produit

Utilisation

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

L'appareil ne peut pas être utilisé pour la ventilation des locaux.

Conditions d'utilisation

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

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

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

L'appareil ne doit pas être utilisé comme "échelle de fortune" ni comme appareil d'escalade (enfants) (risque de basculement).



Avertissement!






Dommages corporels ou matériels

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

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

Panneaux signalétiques

L'appareil comporte les panneaux signalétiques suivants:

Panneau signalé- tique	Signification – emplacement
	"Tirer la fiche secteur avant d'ouvrir" selon DIN EN ISO 7010 sur les deux recouvrements des filtres anti-odeur
	"Défense de pulvériser de l'eau" selon DIN 4844-2 sur la tôle du module de ventilateur dans le filtre anti-odeur
	"Capacité de charge maximale" sur le couvercle du pont d'aspiration, sur le plateau amovible, sur le plancher de base et sur la glissière pour plateaux
	"Équipotentialité" selon IEC 60417 sur le côté intérieur de la paroi arrière de l'appareil au-dessus du raccordement d'équipotentialité
	"Avertissement de tension électrique dangereuse" selon DIN 4844-2 sur les filtres ION TEC

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

Transport Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 10°.

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

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

Lors du transport par camion ou camionnette, enlever les appareils de cuisson ou de maintien au chaud de table externes du plateau amovible, ceux-ci risquant sinon de glisser hors de l'appareil.

Mise en service

Mise en service après stockage

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

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

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

Lieu d'installation

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

Lors du fonctionnement du COOK classic dans une niche, une niche de service ou une ligne, la sortie de l'air aux faces inférieures des filtres anti-odeur ne doit pas être entravée par des parois ou bandeaux – ni par des bandeaux perforés.

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

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



Avertissement!

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

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

- Prendre des mesures adaptées pour l'utilisation de l'appareil dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation d'eau, par exemple
 - Employer des agents d'extinction spéciaux adaptés aux feux de graisse et d'huile dans les dispositifs de pulvérisation d'eau.

- En cas d'utilisation d'eau comme agent d'extinction pendant le fonctionnement du COOK classic, verrouiller/sécuriser les sprinklers ou les équiper d'une plaque de déflexion.
- N'exploiter en aucun cas l'appareil dans des locaux équipés d'un dispositif de pulvérisation inadapté.
- Dans tous les cas, nous recommandons vivement de prendre contact avec les organismes compétent (par exemple pompiers, assureurs spécialisés, associations professionnelles) afin de définir les mesures à mettre en œuvre avant toute installation de l'appareil dans des locaux dotés de dispositifs de pulvérisation.



Avertissement!

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

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

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

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

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

Raccordement au secteur

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

Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant disposant d'un dispositif de protection contre les courants de court-circuit (disjoncteur différentiel RCD/disjoncteur différentiel FI). De plus, chaque phase doit être protégée en fonction du raccordement au secteur.

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

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

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

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

accidentelle. Cette protection doit être installée par un électricien qualifié.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

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

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

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

Ne pas exploiter l'appareil sans surveillance.

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

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

➞ Chapitre „Réparation“

Défecteurs d'air, protection contre les éclaboussures et filtre

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

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

Pare-haleine (en option, de série uniquement sur COOK classic 4.1)

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

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

Surveillance de température

Le COOK classic ne permet pas d'aspirer de flammes nues, telles qu'elles se forment lorsqu'on flambe des aliments ou de la cuisson sur feu ouvert.

En cas d'incendie avec flamme nue dans la zone de cuisson, l'appareil aspire de l'air très chaud. L'appareil dispose d'une sonde de température qui se déclenche lorsque la température dans les conduites pour l'air d'évacuation dépasse +60 °C. De ce fait, le fonctionnement d'aspiration

et les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table sont mis hors service. La mise hors service est affichée sur l'électronique de commande B.PRO Control.

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

Formation de condensat dans la zone de sortie d'air

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

Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table

Respecter les consignes et indications concernant l'installation, l'exploitation, les dangers etc. dans les modes d'emploi des appareils électriques de cuisson et de maintien au chaud.

Ne pas exploiter de friteuses directement à côté d'appareils de cuisson avec remplissage d'eau (p. ex. bains-marie, cuiseurs à pâtes, etc.). Si de l'eau parvient dans de la graisse chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

Contrôler la puissance de raccordement des appareils externes à l'aide des caractéristiques techniques avant le raccordement au COOK classic.

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

Il est défendu d'exploiter des appareils externes fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles avec le COOK classic.

Capacités portantes

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

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

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

Charge répartie admissible par pièce rapportée:

- Plateau amovible: 150 kg
- Glissière à plateaux: 25 kg
- Plancher de base: 80 kg
- Table amovible roulante: 150 kg

La charge utile maximale pour l'ensemble de l'appareil est de 200 kg.

Appareil sans plateau amovible

Les liquides et la graisse qui sont projetés des appareils de cuisson ou débordent de ceux-ci sont normalement recueillis par le plateau amovible. Avec le plateau amovible démonté et des appareils de cuisson libres, des liquides ou de la graisse peuvent parvenir sur le sol pendant la cuisson. En raison du danger de glissade sur le sol, essuyer immédiatement la graisse ou les liquides tombés sur le sol.

Prescriptions d'hygiène

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

Lieu d'installation

Modèle d'appareil avec freins de roues

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

🔧 Chapitre „Réparation“

Modèle d'appareil avec pieds

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

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, mettre l'appareil hors service et tirer la fiche secteur de la prise de courant. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de l'appareil ou hors de celui-ci. Eloigner les appareils de cuisson du plateau amovible et débarrasser les surfaces de rangement et le plancher de base en option des objets qui s'y trouvent.

De manière générale, le transport d'objets stables est possible avec les appareils équipés d'une galerie, cependant ceux-ci peuvent glisser de la face supérieure de l'appareil lors du changement d'emplacement. Dès lors, on doit veiller à ce que les objets soient sécurisés de manière suffisante et appropriée à leur taille, forme et poids respectifs. Ceci peut par exemple se faire par l'utilisation de récipients de transport appropriés, l'utilisation d'un support antidérapant et/ou l'utilisation de courroies de serrage.

Si des objets sont transportés sur la face supérieure de l'appareil, les caractéristiques constructives telles que la hauteur libre de passage ou la largeur libre de passage doivent être prises en compte. Des objets sur la face supérieure de l'appareil peuvent déplacer défavorablement le centre de gravité de l'appareil et augmenter de ce fait le danger de basculement de l'appareil, en particulier lors du franchissement de surfaces inclinées.

Déplacer l'appareil à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (< 3 km/h). Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil en cas d'urgence. Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, une personne supplémentaire est nécessaire pour le sécuriser.

L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est < 10°.

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

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

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

Modèle d'appareil avec roues

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

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

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

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

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

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

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

Modèle d'appareil avec pieds

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

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

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

Les appareils externes raccordés doivent également être désactivés avant de débrancher la fiche secteur, sinon les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant côté bâtiment peuvent être endommagés (carbonisation des contacts de la fiche et des contacts de la prise).

Si des appareils externes sont enclenchés lors du rebranchement de la fiche secteur ou à l'enclenchement du COOK classic, ceux-ci peuvent se mettre en service de manière intempestive et provoquer des dommages matériels et corporels.

Nettoyage et entretien

Préparation de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'appareil hors service et tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, des défauts de fonctionnement peuvent intervenir. Il y a en outre danger d'électrocution. Retirer les appareils externes éventuellement raccordés.

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

Tapis filtrants à charbon actif

Les tapis filtrants à charbon actif doivent être protégés de l'humidité. Des tapis filtrants à charbon actif humides ne peuvent en aucun cas être séchés dans un four à micro-ondes, sous peine de grave danger d'incendie.

Hygiène

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

Intervalle de nettoyage

Nettoyer tous les jours ou après chaque utilisation le pont d'aspiration avec les filtres à graisse, les pièces d'obturation et la niche d'installation avec les déflecteurs d'air (selon le degré d'encrassement). Remplacer le tapis filtrant à charbon actif lorsqu'il est saturé.

Remplacer le filtre en toile en fonction du degré d'encrassement.

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

Méthodes de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

↳ Chapitre „Nettoyage et entretien“

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

Produits de nettoyage

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

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

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

Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface. N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels!):

- Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs
- Acétone
- Benzine
- Térébenthine
- Ester d'acide acétique

Eau de nettoyage

Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, éliminer l'eau de nettoyage du plateau amovible et du plancher d'appareil présent en option.

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

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

Maintenance Freins de roues

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins.

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

➞ Chapitre „Réparation“

Contrôle périodique de sécurité électrique

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

Câble de raccordement et fiche secteur

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

Réparation Personnes habilitées

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

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

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

Remplacement d'un cordon d'alimentation défectueux

Le cordon d'alimentation peut uniquement être remplacé par des personnes compétentes (p. ex. électricien) avec utilisation d'un cordon d'alimentation de même spécification.

Normes et directives

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

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

Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique. En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

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

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

Dangers généraux et spéciaux

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

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

Alimentation électrique L'utilisation d'un appareil fonctionnant à l'électricité implique une obligation de surveillance accrue pour la personne de surveillance.
L'appareil ne peut PAS rester sans surveillance lorsqu'il est sous tension. Recommandation: Exploiter l'appareil via une prise de courant qui peut être désactivée via un interrupteur principal/central. Cet interrupteur principal/central doit être installé hors de portée des enfants.

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

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

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

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

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

Des températures de surface élevées peuvent provoquer des brûlures en cas de contact prolongé.

Sécurité de console L'appareil peut être équipé comme accessoire en option d'une glissière pour plateaux rabattable. Cette glissière pour plateaux doit de manière générale être relevée uniquement pendant l'utilisation de l'appareil.

La glissière pour plateaux doit uniquement être chargée avec la charge répartie mentionnée dans le présent mode d'emploi.



Avertissement!

Coincement de parties du corps

La mise en place des consoles sans surveillance entraîne un danger d'écrasement des membres.

- La mise en place des consoles doit toujours être effectuée sous surveillance.
-

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

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

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

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

Étendue de la livraison

Les livraisons standard comprennent:

- Appareil
- Protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé
- Mode d'emploi

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

Déballage



Attention!

Domage matériel

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

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

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

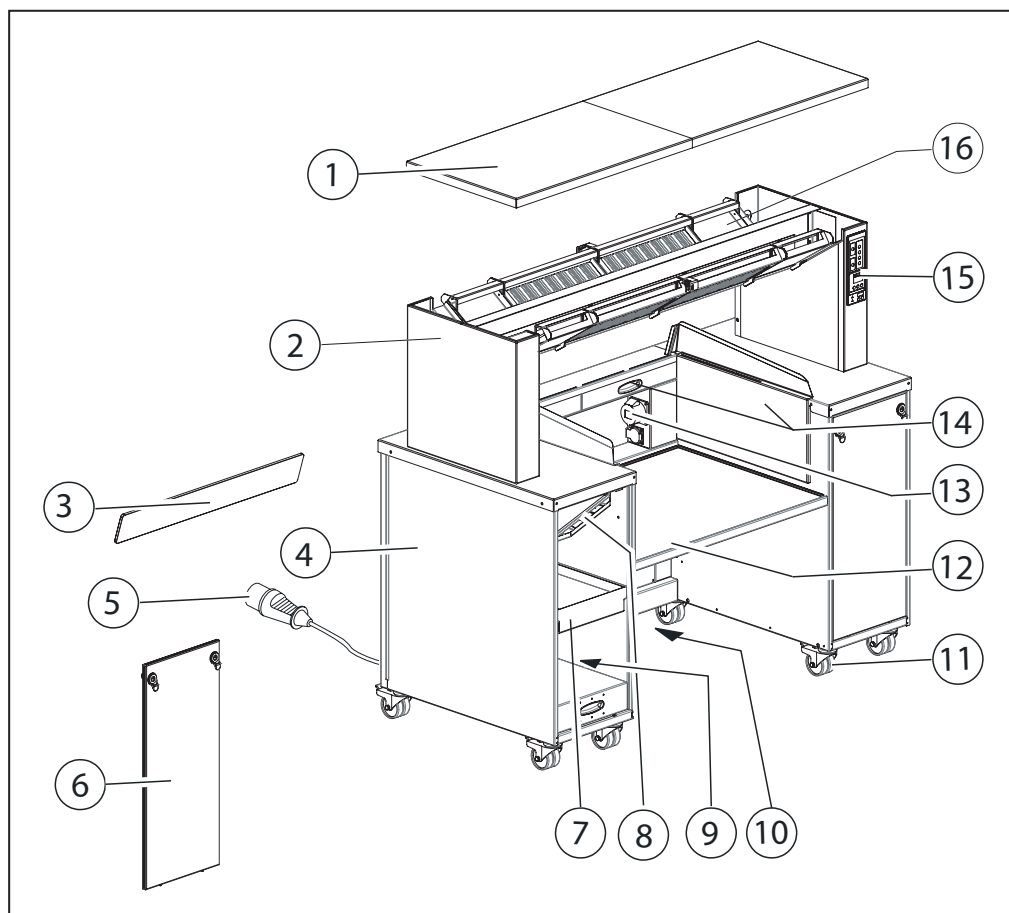
Éliminer le matériau d'emballage

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

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

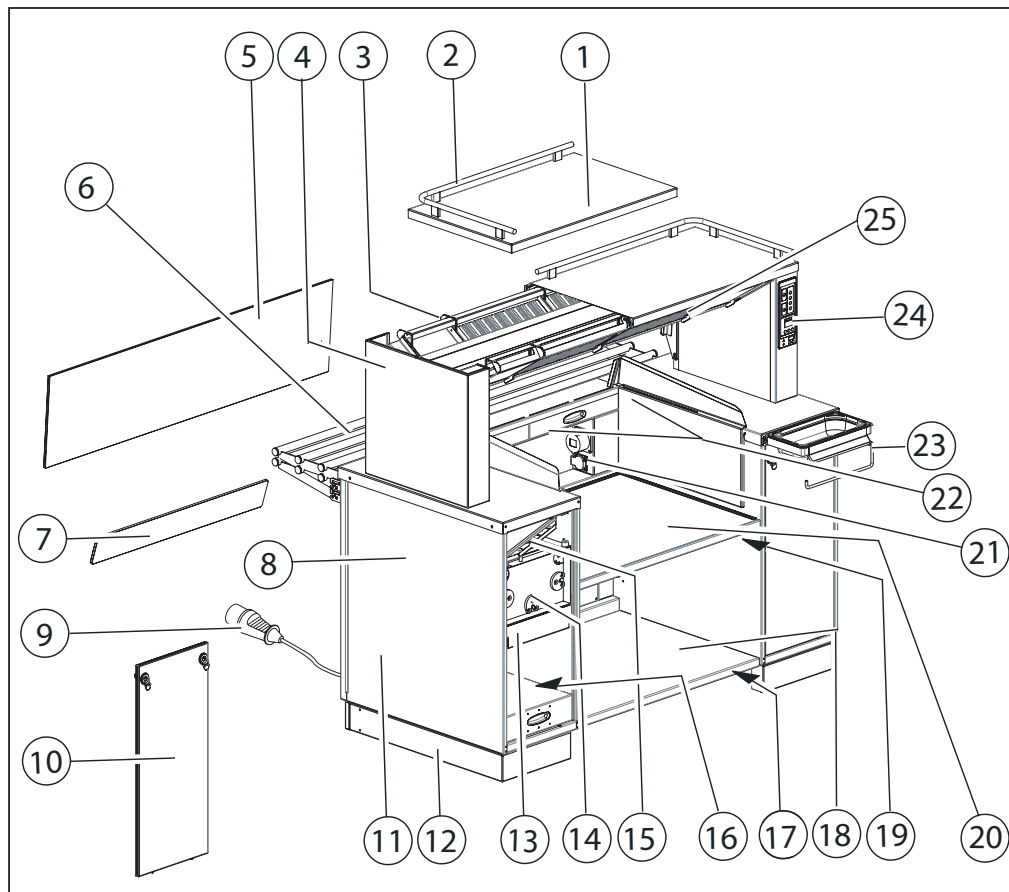
Vue d'ensemble

Appareil **Modèle d'appareil Standard - COOK classic**



- (1) Couvercle (en deux parties) du pont d'aspiration
- (2) Conduite pour l'air d'évacuation
- (3) Protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé
- (4) Filtre anti-odeur
- (5) Câble de raccordement au secteur avec fiche CEE
- (6) Recouvrement du filtre anti-odeur
- (7) Tapis filtrant à charbon actif
- (8) Élément filtrant
- (9) Ventilateurs
- (10) Raccordement pour liaison d'équipotentialité (sur la face inférieure de l'appareil)
- (11) Roue pivotante avec frein
- (12) Plateau amovible
- (13) Raccordements pour appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table
- (14) Déflecteurs d'air
- (15) Electronique de commande B.PRO Control
- (16) Filtres à graisse/pièces d'obturation avec lèchefrite intégrée

Modèle d'appareil avec accessoires en option - COOK classic



- (1) Couvercle (en plusieurs parties) du pont d'aspiration
- (2) Galerie (en plusieurs parties), côté client et sur le petit côté (en option)
- (3) Filtres à graisse/pièces d'obturation avec lèchefrite intégrée
- (4) Conduite pour l'air d'évacuation
- (5) Protection pare-haleine (en option)
- (6) Glissière pour plateaux, rabattable (en option)
- (7) Protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé
- (8) Filtre anti-odeur
- (9) Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur CEE
- (10) Recouvrement du filtre anti-odeur
- (11) Habillages, côté client et sur le petit côté (en option)
- (12) Plinthe, côté client
- (13) Tapis filtrant à charbon actif
- (14) ION TEC (en option)
- (15) Élément filtrant
- (16) Ventilateurs
- (17) Raccordement pour liaison d'équipotentialité (à la face inférieure de l'appareil)
- (18) Plancher de base (en option)
- (19) Prises de courant avec contact de terre supplémentaires (en option)

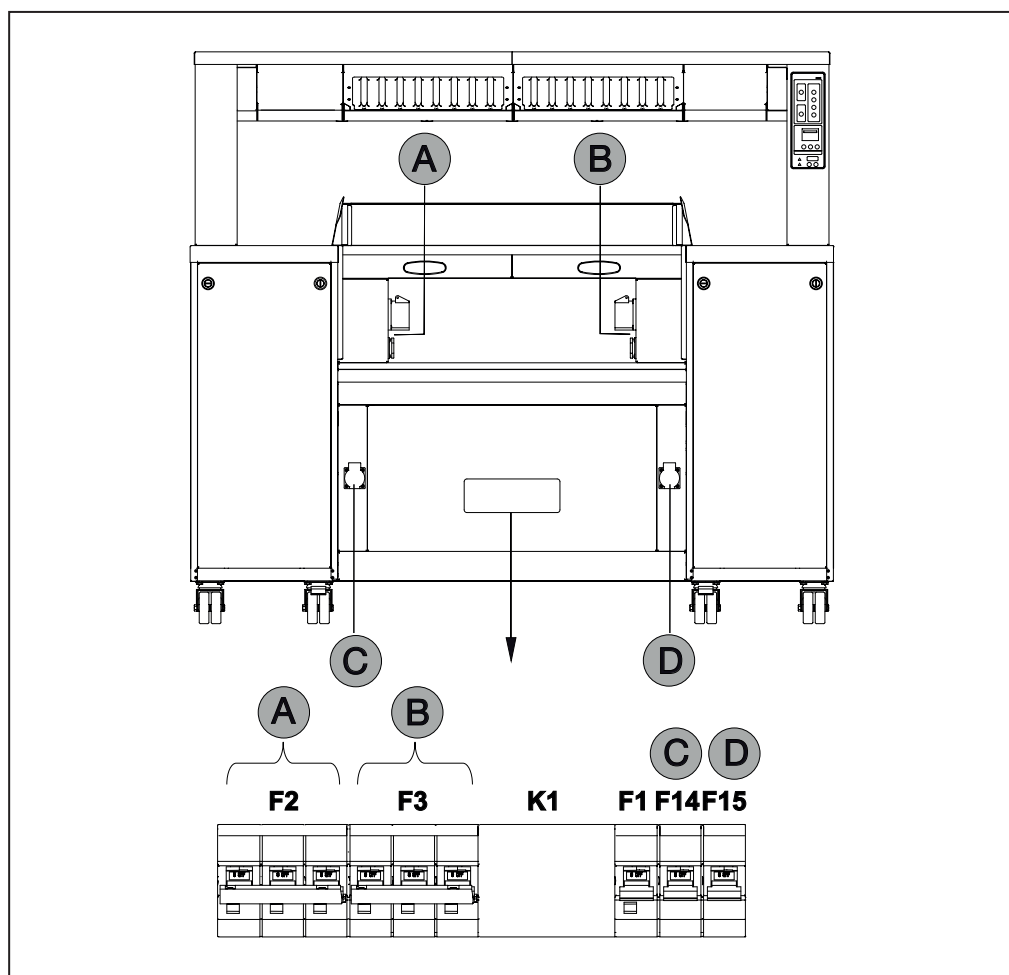
- (20) Plateau amovible
- (21) Raccordements pour appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table
- (22) Défecteurs d'air
- (23) Cadre multiple avec étrier (en option)
- (24) Electronique de commande B.PRO Control
- (25) Eclairage LED (en option)

Affectation des disjoncteurs automatiques

Pour la protection des composants électriques (prises de courant des appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table, ventilateur, éclairage LED, ION TEC, prises de courant supplémentaires), on utilise des disjoncteurs automatiques. Les disjoncteurs automatiques se trouvent en dessous du plateau amovible et sont protégés contre les projections d'eau par un capot rabattable.

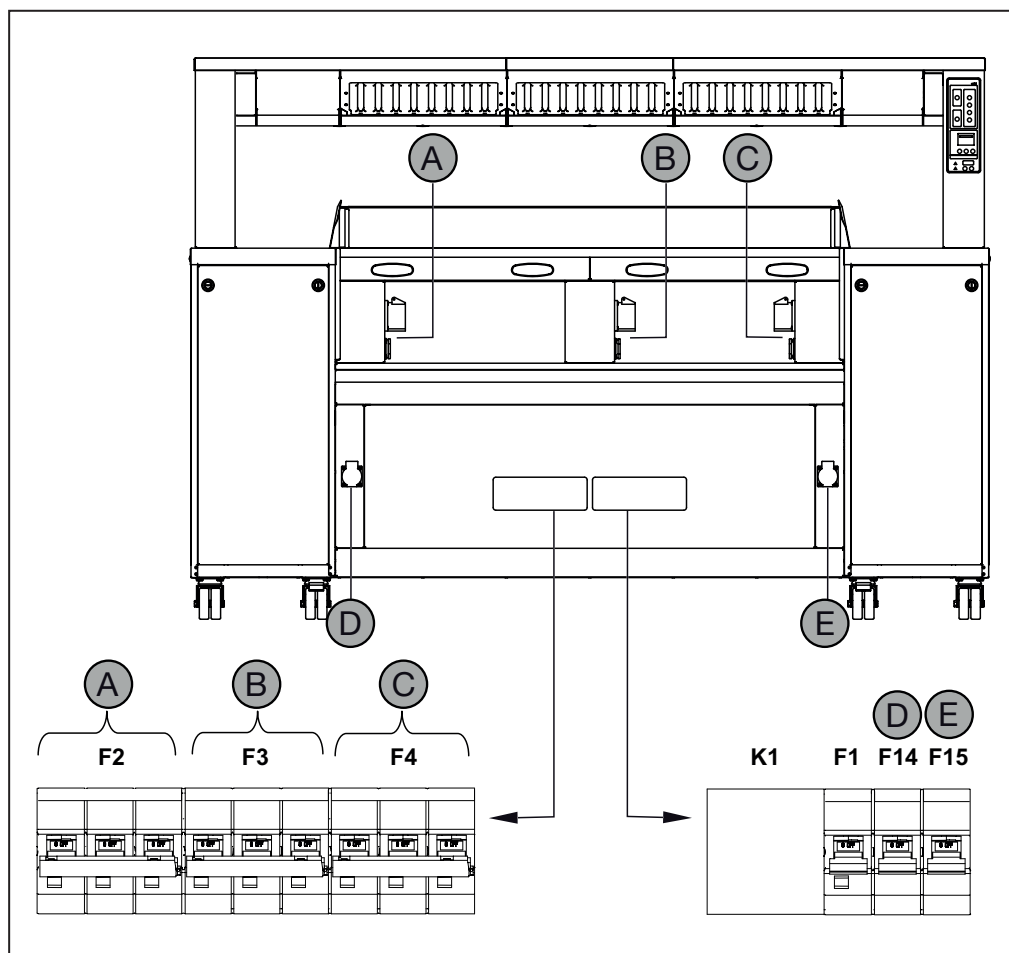
☞ Les vues d'ensemble suivantes montrent les affectations des disjoncteurs automatiques aux composants électriques respectifs de l'appareil.

Modèle d'appareil - COOK classic 2.1



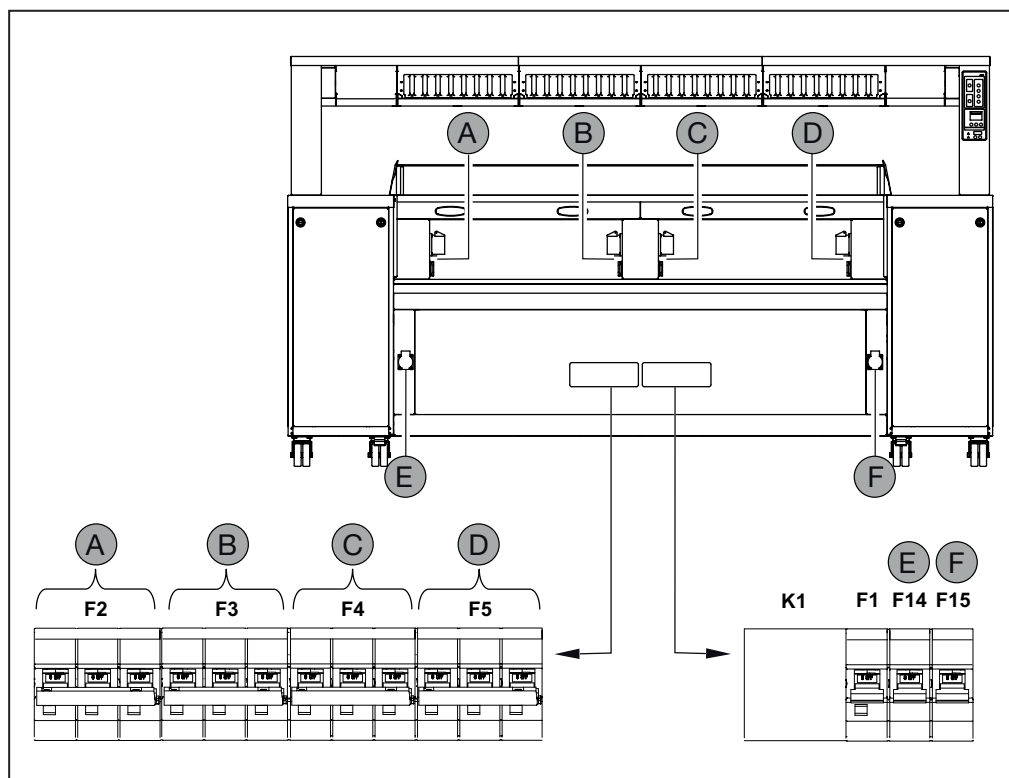
- (1) F1 protection d'appareil (aspiration, ventilateur, électronique de commande B.PRO Control, ION TEC (en option), éclairage LED (en option))
- (2) F2 raccordements de prises de courant position A
- (3) F3 raccordements de prises de courant position B
- (4) F14 raccordement de prise de courant avec contact de terre position C (en option)
- (5) F15 raccordement de prise de courant avec contact de terre position D (en option)

Modèle d'appareil - COOK classic 3.1



- (1) F1 protection d'appareil (aspiration, ventilateur, électronique de commande B.PRO Control, ION TEC (en option), éclairage LED (en option))
- (2) F2 raccordements de prises de courant position A
- (3) F3 raccordements de prises de courant position B
- (4) F4 raccordements de prises de courant position C
- (5) F14 raccordement de prise de courant avec contact de terre position D (en option)
- (6) F15 raccordement de prise de courant avec contact de terre position E (en option)

Modèle d'appareil - COOK classic 4.1



- (1) F1 protection d'appareil (aspiration, ventilateur, électronique de commande B.PRO Control, ION TEC (en option), éclairage LED (en option))
- (2) F2 raccordements de prises de courant position A
- (3) F3 raccordements de prises de courant position B
- (4) F4 raccordements de prises de courant position C
- (5) F5 raccordements de prises de courant position D
- (6) F14 raccordement de prise de courant avec contact de terre position E (en option)
- (7) F15 raccordement de prise de courant avec contact de terre position F (en option)

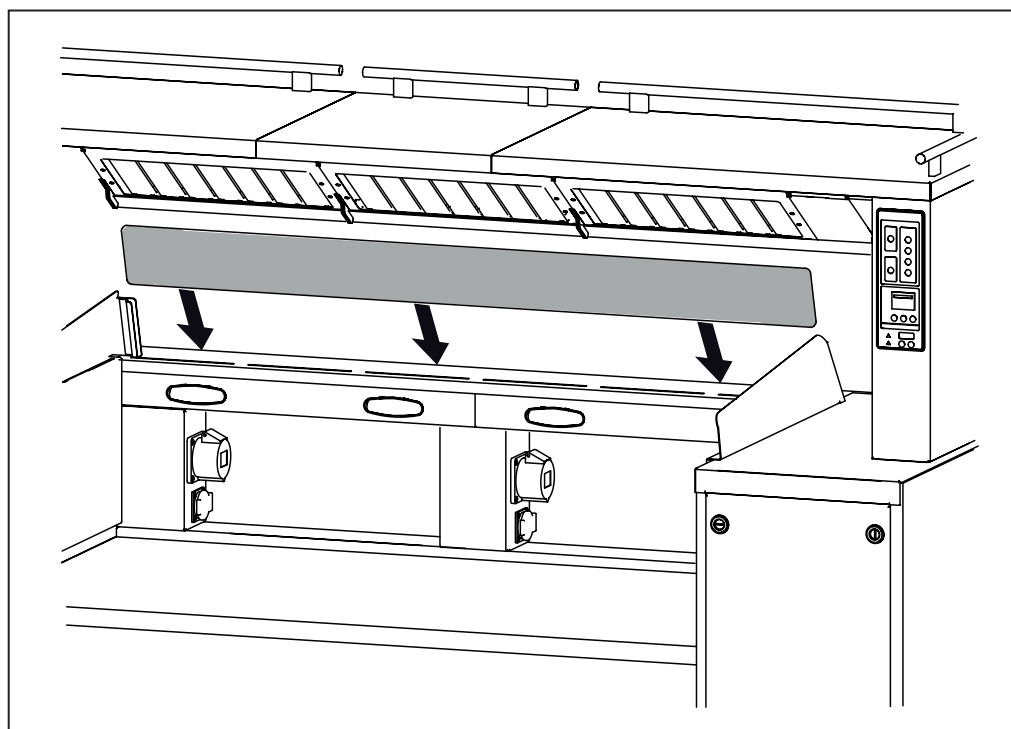
Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

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

Placer la protection contre les éclaboussures

- ☞ Après la livraison de l'appareil, on doit mettre en place la protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé livrée séparément.
- ☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si la protection contre les éclaboussures est correctement installée.
- Insérer la protection contre les éclaboussures dans les supports des déflecteurs d'air latéraux.



Effectuer le premier nettoyage

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

Sélectionner l'emplacement



Avertissement!

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

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

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

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



Avertissement!

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

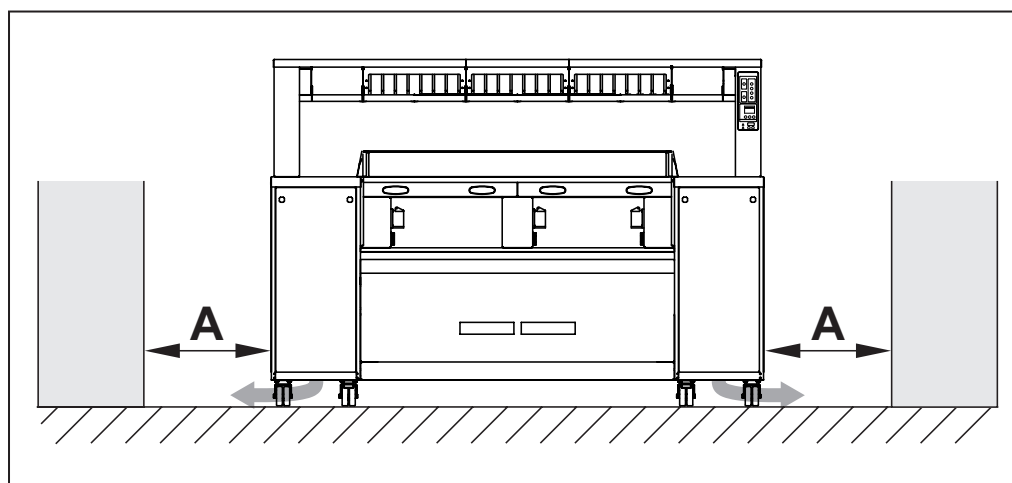
Si de l'eau parvient dans de la graisse chaude, il se produit dans le pire des cas une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

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

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

Installation contre des limitations latérales allant jusqu'au sol

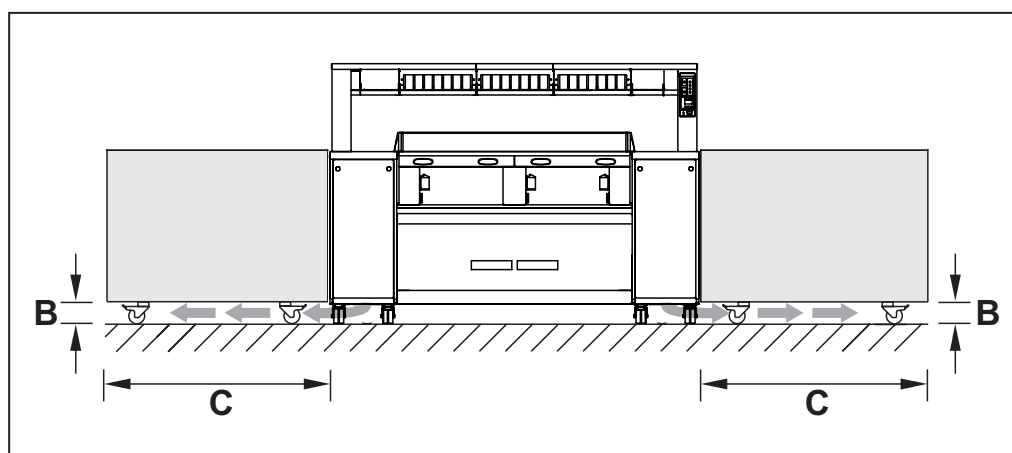
☞ Lors de l'installation de l'appareil contre des limitations latérales allant jusqu'au sol (par exemple parois ou niche de service avec plinthe), respecter des écartements latéraux de minimum 400 mm, afin de garantir la puissance d'aspiration maximale. Ceci est valable indépendamment du modèle d'appareil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



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

Installation entre modules

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



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

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

Mise en place de l'appareil

- ☞ Une installation stable est garantie lorsque les points suivants sont validés:
- Le lieu d'installation prévu de l'appareil est plan et une installation horizontale de l'appareil est garantie.
 - Sur les modèles de roues, bloquer les freins de roues.
 - Sur les modèles avec pieds en option, orienter l'appareil horizontalement de manière à ce qu'il soit stable et ne vacille pas.
- Installer l'appareil de manière stable à l'emplacement prévu.
- ☞ Sous-chapitre „Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation“
- ☞ Sous-chapitre „Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées“

Modèle d'appareil avec freins de roues

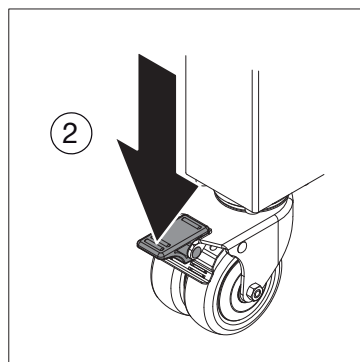
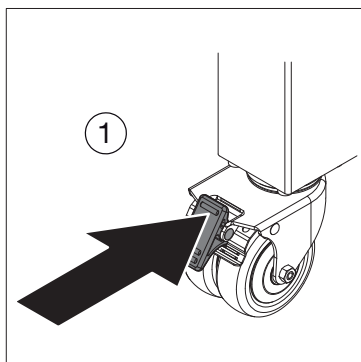


Attention!

Risque de pincement de parties du corps

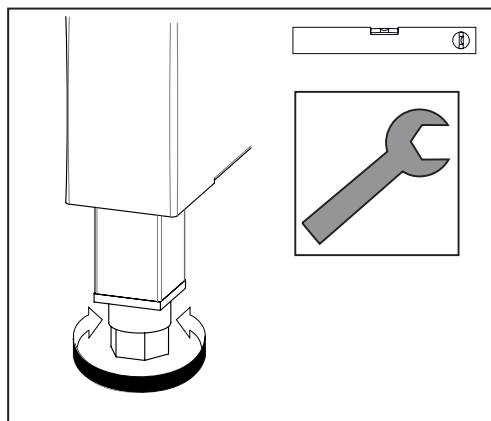
Lors du déplacement des modules, des parties du corps peuvent être coincées et des personnes blessées. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

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



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

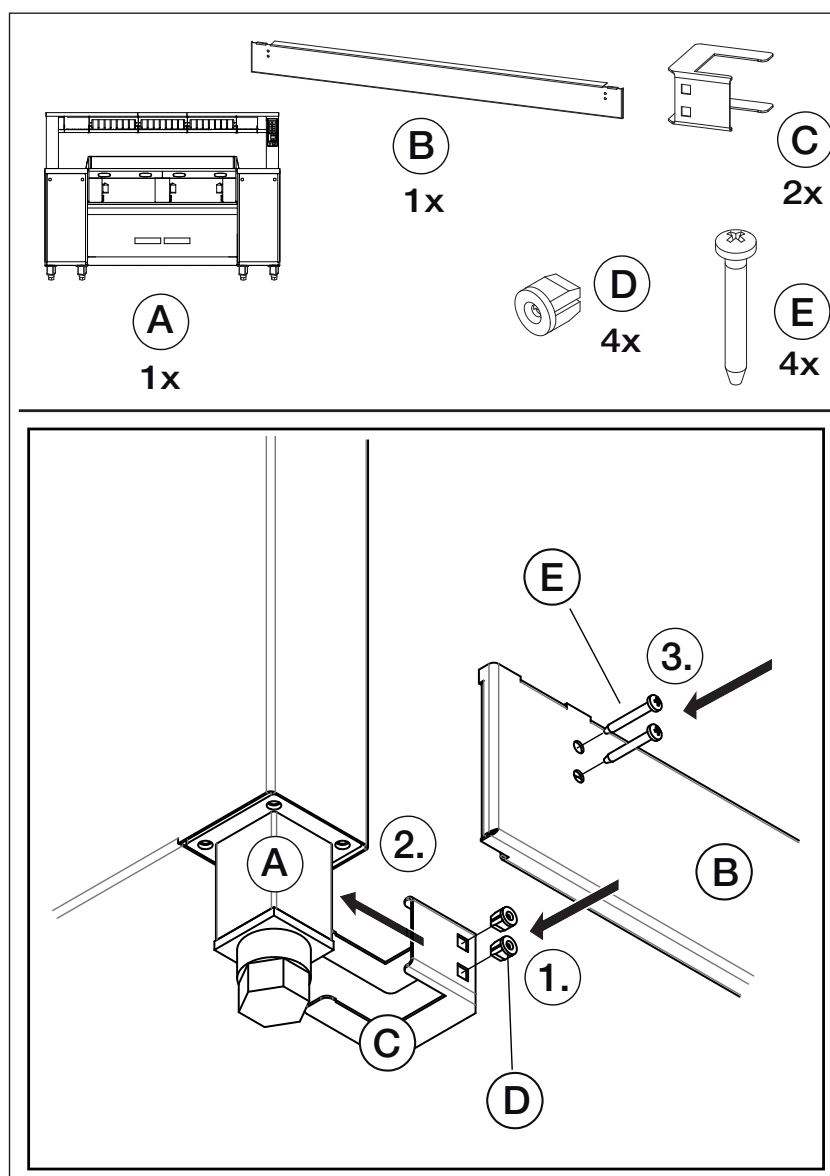
Modèle d'appareil avec pieds



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

Monter/démonter les plinthes

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



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

Brancher l'appareil sur la prise de courant

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



Danger!

Danger de choc électrique

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

- Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant équipée d'un dispositif différentiel résiduel (protection par disjoncteur différentiel RCD/disjoncteur différentiel FI).



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

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

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



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil et à la prise de courant côté bâtiment

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

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

- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

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

Raccorder les appareils externes

- ① La niche d'installation offre de la place pour jusqu'à 2 (COOK classic 2.1), jusqu'à 3 (COOK classic 3.1) ou jusqu'à 4 (COOK classic 4.1) appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table au maillage de 400 mm.
- ① Lorsque le COOK classic est raccordé, les prises de courant sont en permanence sous tension de réseau. Les prises de courant ne peuvent pas être désactivées séparément.
- ① Lorsque le COOK classic est raccordé, les prises de courant supplémentaires (en option) sont en permanence sous tension de réseau. Les prises de courant ne peuvent pas être désactivées séparément.

- ☞ Respecter les prescriptions et indications lors du branchement d'appareils de cuisine électriques.
 - ☞ Ne pas faire passer le câble de raccordement au secteur au-dessus des éléments chauffants de la plaque de cuisson à induction.
 - ☞ Ne pas écraser, plier ni faire passer sur des arêtes vives le câble de raccordement au secteur.
 - ☞ Sur la face inférieure de l'appareil se trouve un raccordement pour la liaison d'équipotentialité. Relier les appareils qui sont exploités ensemble via la liaison équipotentielle, selon les prescriptions spécifiques du pays.
 - ☞ La puissance de raccordement maximale des prises de courant pour le raccordement d'appareils externes dépend du modèle spécifique du COOK classic. Les valeurs exactes sont données dans la liste des caractéristiques techniques.
 - ↳ Sous-chapitre „Caractéristiques techniques“
 - ☞ Il est défendu d'exploiter des appareils externes à gaz avec le COOK classic.
 - ☞ Aucun appareil externe dont le fonctionnement génère une flamme ouverte ne peut être utilisé en combinaison avec le COOK classic.
 - ☞ Les appareils externes exploités sur le plateau amovible peuvent avoir au maximum une hauteur de 300 mm. Des appareils plus hauts peuvent influencer défavorablement le flux d'air venant des buses à air des déflecteurs d'air.
- ✓ La tension, la fréquence du réseau et la puissance absorbée des appareils externes sont conformes aux valeurs mentionnées dans les „Caractéristiques techniques“



Danger!

Domages corporels et matériels suite à une explosion de graisse

Si on exploite des friteuses ou des plaques pour grillades directement à côté d'appareils de cuisson avec remplissage d'eau (p. ex. bains-marie, cuiseurs à pâtes, etc.), de l'eau peut parvenir dans la graisse chaude. Dans le pire des cas, il se produit alors une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- Ne pas exploiter de friteuses/plaques pour grillades directement à côté d'appareils de cuisson avec remplissage d'eau (p. ex. bains-marie, cuiseurs à pâtes).



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

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

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



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil et à la prise de courant côté bâtiment

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

- Avant le branchement, s'assurer que les appareils externes, en particulier les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table, sont désactivés.
-



Attention!

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

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

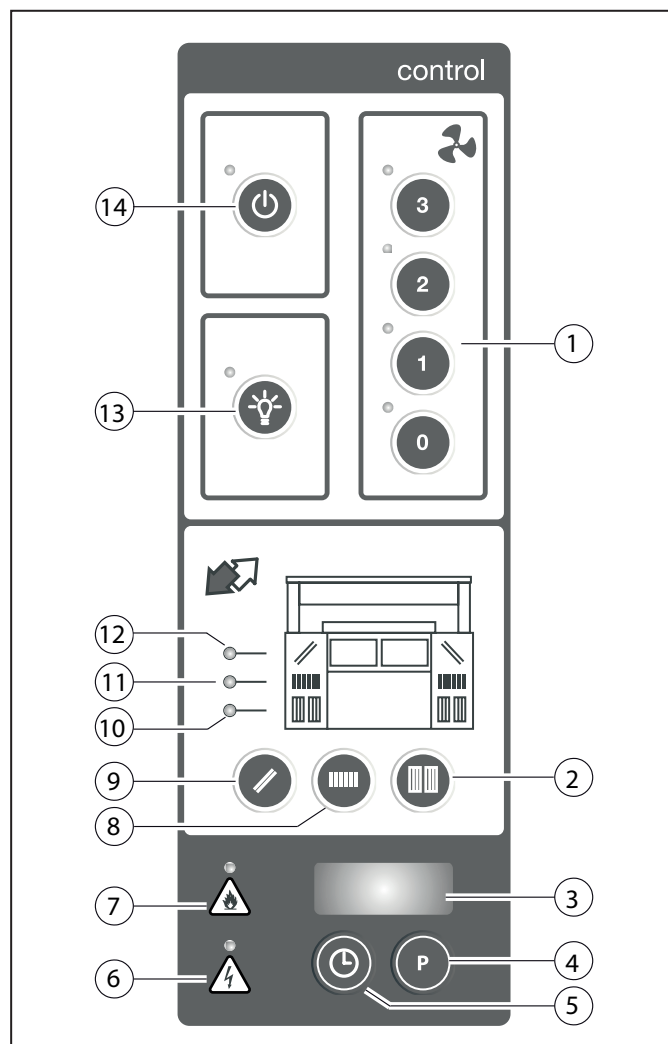
- Veiller à ce que les appareils externes, en particulier les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table, soient désactivés au moment du raccordement.
-

- Placer l'appareil de cuisson ou de maintien au chaud dans la niche d'installation et le raccorder à une prise de courant appropriée du COOK classic.
- Si nécessaire, raccorder d'autres appareils externes.
- Le cas échéant, raccorder la liaison d'équipotentialité.

Manipulation et fonctionnement

Electronique de commande B.PRO Control

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



- (1) Niveau de puissance du ventilateur
- (2) Confirmation du changement des tapis filtrants à charbon actif
- (3) Affichage (indication de différentes informations)
- (4) Sélection de programmes
- (5) Compteur d'heures de fonctionnement
- (6) Affichage de dysfonctionnement ION TEC (en option)
- (7) Affichage de la surveillance de température (> +60 °C)
- (8) Confirmation de nettoyage ION TEC (en option)
- (9) Confirmation du changement de filtre en toile, du nettoyage du filtre à graisse
- (10) Affichage du changement des tapis filtrants à charbon actif
- (11) Affichage de nettoyage ION TEC (en option)
- (12) Affichage du changement de filtre en toile, du nettoyage du filtre à graisse
- (13) Eclairage LED Marche/Arrêt (en option)
- (14) Marche/Arrêt appareil

Explication des touches de commande



Marche/Arrêt appareil

- ❗ A l'enclenchement, les prises de courant présentes pour les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table sont enclenchées.
- Mettre l'appareil en service/hors service ou en fonctionnement d'attente.



Attention!

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

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

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



Attention!

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

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

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



Niveau de puissance du ventilateur

- ❗ Si l'appareil est équipé de filtres ION TEC (en option), ceux-ci sont automatiquement mis en service avec l'enclenchement des ventilateurs.
- Avec les touches 1 à 3, sélectionner le niveau de puissance désiré des ventilateurs.
- La touche 0 met le ventilateur hors service.



Eclairage LED Marche/Arrêt (en option)

- Allumer/éteindre l'éclairage.



Affichage du changement de filtre en toile, du nettoyage du filtre à graisse

- ❗ L'affichage LED s'allume en orange dès que le filtre en toile doit être remplacé et les filtres à graisse nettoyés.

☞ Si la **LED est allumée**:

- Remplacer le filtre en toile et maintenir ensuite la touche 9 enfoncée pendant 5 secondes à titre de confirmation.

L'affichage s'éteint, la durée de service du filtre est réinitialisée.

- Nettoyer le filtre à graisse puis maintenir la touche 9 enfoncée pendant 5 secondes à titre de confirmation.

L'affichage s'éteint, la durée de service du filtre est réinitialisée.

☞ Pour consulter la **durée de marche restante** avant le prochain changement de filtre:

- Appuyer sur la touche 9.

La durée de marche restante avant le prochain changement de filtre est affichée pendant 5 secondes.

Affichage de nettoyage ION TEC (en option)



Avertissement!

Choc électrique causé par ION TEC (en option)

Le filtre ION TEC fonctionne avec une tension élevée (principe de la "clôture électrique"). En raison de l'accumulation de charges électrostatiques du filtre ION TEC, la tension peut persister après la mise hors service de l'appareil.

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



Attention!

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

Si l'appareil est exploité avec des tapis filtrants à charbon actif incorrectement montés ou manquants, ceci conduit à une augmentation de la concentration en ozone et à une irritation des voies respiratoires.

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

① L'affichage LED s'allume en orange dès que le filtre ION TEC doit être nettoyé.



☞ Si la **LED est allumée**:

- Nettoyer le filtre ION TEC et maintenir ensuite la touche 8 enfoncée pendant 5 secondes à titre de confirmation.

L'affichage s'éteint, la durée de service du filtre est réinitialisée.

☞ Pour consulter la **durée de marche restante** avant le prochain changement de filtre:

- Appuyer sur la touche 8.

La durée de marche restante avant le prochain changement de filtre est affichée pendant 5 secondes.



Affichage du changement des tapis filtrants à charbon actif

① L'affichage LED s'allume en orange dès que les filtres à charbon actif doivent être remplacés.

☞ Si la **LED est allumée**:

- Remplacer les tapis filtrants à charbon actif puis maintenir la touche 2 enfoncée pendant 5 secondes à titre de confirmation (du changement des tapis filtrants à charbon actif) (l'affichage s'éteint, la durée de service des filtres est réinitialisée).

☞ Pour consulter la durée de marche restante avant le prochain changement de filtre:

- Appuyer sur la touche 2.

La durée de marche restante avant le prochain changement de filtre est affichée pendant 5 secondes.



Affichage de la surveillance de température (> +60 °C)

- ① L'affichage (7) clignote en rouge dès que les sondes de température dans les conduites pour l'air d'évacuation mesurent une température > 60 °C.
- ① Après le déclenchement de la surveillance de température, le fonctionnement d'aspiration et les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table sont mis hors service.
- Après le refroidissement de l'appareil, réinitialiser l'électronique de commande B.PRO Control par mise hors service et en service.
- Absolument effectuer un contrôle visuel de tous les filtres, du pont d'aspiration, des conduites pour l'air d'évacuation, des filtres anti-odeur et des ventilateurs pour détecter des résidus de combustion éventuels.
- Avant une nouvelle mise en service de l'appareil, s'assurer que toutes les détériorations ont été éliminées par une personne habilitée.



Affichage de dysfonctionnement ION TEC (en option)

- ① L'affichage (6) s'allume en rouge dès que le filtre ION TEC présente un dysfonctionnement.
- Mettre l'appareil hors service et le réenclencher.
- Si l'affichage s'allume à nouveau en rouge après un court temps de fonctionnement:
↳ Sous-chapitre „Aide en cas de problème“

Affichage (indication de différentes informations)

- ① Diverses informations sont affichées à l'écran (3) lorsqu'on appuie sur les touches respectives.



Sélection de programmes

- ① Avec cette touche (4), on peut sélectionner les programmes suivants selon le taux de sollicitation:
 - P1: sollicitation légère
 - P2: sollicitation normale
 - P3: forte sollicitation
 - P---: programme de simulation

Des durées de service des filtres différentes sont affectées et mémorisées pour les programmes P1 à P3.

↳ Sous-chapitre „Intervalles de changement/nettoyage des filtres“

- Maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes: le programme prédéfini (P1, P2, P3, P---) apparaît et clignote à l'écran.
- Toucher la touche: on peut choisir parmi les programmes à l'écran.
- Une pression supplémentaire sur la touche pendant 3 secondes confirme le programme sélectionné.



Compteur d'heures de fonctionnement

- Appuyer sur la touche 5.

Les heures de fonctionnement de l'appareil sont affichées à l'écran.

Démarrer/arrêter l'aspiration

- ❗ Les deux ventilateurs des filtres anti-odeur sont mis en service et hors service avec les mêmes touches (14+1). Un fonctionnement séparé des ventilateurs n'est pas possible.
- ❗ Lors de la première mise en service de l'aspiration, des petites particules de charbon actif se détachent brièvement du tapis filtrant à charbon actif et sont soufflées hors de l'appareil avec l'air d'évacuation. Celles-ci se déposent sur le sol en dessous du filtre anti-odeur. Après un transport de l'appareil, ce comportement peut se présenter à nouveau.



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires

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

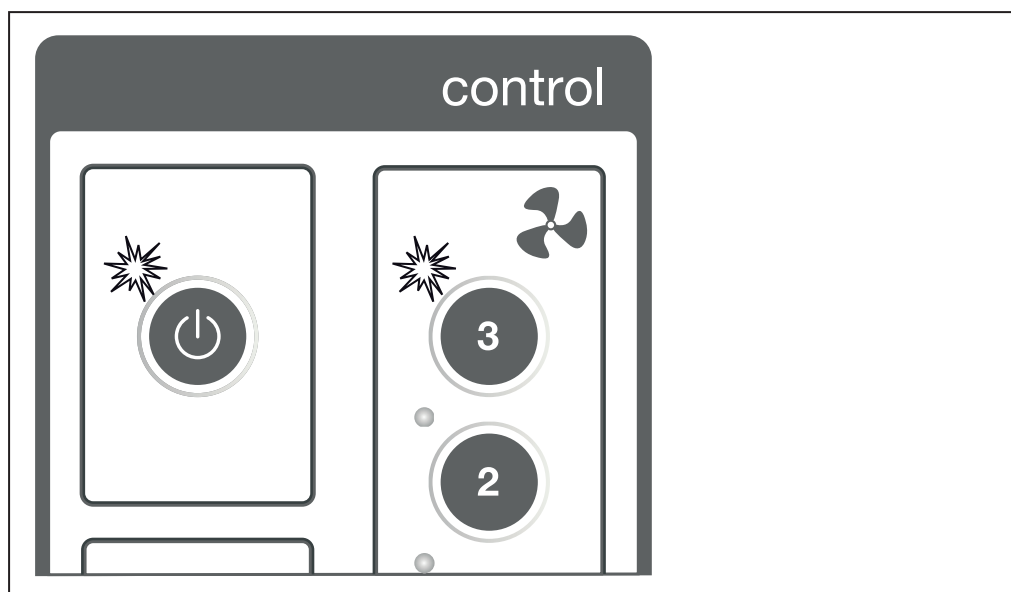
- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée. Eliminer les aliments si nécessaire.

Enclencher l'aspiration

- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique



- Démarrer l'appareil avec la touche "Marche/Arrêt appareil" et démarrer ensuite le fonctionnement d'aspiration avec la sélection du niveau de puissance correspondant du ventilateur. Sur les touches "Marche/Arrêt appareil" et "Niveau de puissance du ventilateur", la LED respective s'allume en bleu.



Sélectionner le niveau de puissance de l'aspiration

L'aspiration a 4 niveaux de puissance:

- 0 = aspiration désactivée
- 1 = niveau de puissance le plus faible
- 2 = niveau de puissance moyen
- 3 = niveau de puissance le plus élevé
- Sur la touche "Niveau de puissance du ventilateur", sélectionner le niveau de puissance désiré.

La LED s'allume en bleu sur la touche "Niveau de puissance du ventilateur" sélectionnée.

Mettre l'aspiration hors service

- Sur la touche "Niveau de puissance du ventilateur", sélectionner le niveau de puissance 0 et arrêter ainsi le fonctionnement d'aspiration.

La LED s'éteint dans le symbole "Niveau de puissance du ventilateur".

Allumer/éteindre l'éclairage LED

Modèle d'appareil avec éclairage LED

- ❶ L'éclairage sert à éclairer la zone de cuisson.

Allumer l'éclairage LED

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Actionner la touche "Eclairage LED Marche/Arrêt" et enclencher ainsi l'éclairage LED.

La LED du symbole de l'éclairage LED s'allume en bleu.

Eteindre l'éclairage LED

- Actionner la touche "Eclairage LED Marche/Arrêt" et éteindre ainsi l'éclairage LED.

La LED s'éteint dans le symbole d'éclairage LED.

Aspirer et filtrer les buées de cuisson

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





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

☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si tous les déflecteurs d'air côté client et latéraux, la protection contre les éclaboussures et tous les filtres (filtres à graisse/pièces d'obturation, filtres en toile/filtres à graisse, ION TEC (en option) et filtres à charbon actif) sont correctement montés.

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

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

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

-  Sous-chapitre „Intervalles de changement/nettoyage des filtres“
-  Exploiter les appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table uniquement lorsque l'aspiration du COOK classic est enclenchée.
-  Ne pas exploiter sans surveillance le COOK classic en combinaison avec des appareils de cuisson.
-  Tenir les enfants à l'écart de l'appareil.



Attention!

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

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

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



Avertissement!

Choc électrique causé par ION TEC (en option)

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

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

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



Danger!

Dommages corporels et matériels suite à une explosion de graisse

Si on exploite des friteuses ou des plaques pour grillades directement à côté d'appareils de cuisson avec remplissage d'eau (p. ex. bains-marie, cuiseurs à pâtes, etc.), de l'eau peut parvenir dans la graisse chaude. Dans le pire des cas, il se produit alors une explosion de graisse et un feu de graisse avec pour conséquence des dommages corporels et matériels extrêmement graves.

- Ne pas exploiter de friteuses directement à côté d'appareils de cuisson avec remplissage d'eau (p. ex. bains-marie, cuiseurs à pâtes).
- N'exploiter l'appareil en aucun cas en extérieur par temps de pluie ou dans des conditions atmosphériques critiques (par exemple orage).



Avertissement!

Danger d'incendie

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

- Ne pas générer de flamme nue dans la niche d'installation.



Attention!

Risque de glissade et d'endommagement du sol

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

- Essuyer régulièrement l'eau de condensation au niveau du sol.

- Enclencher l'appareil et l'aspiration et sélectionner le niveau de puissance désiré.

↳ Sous-chapitre „Démarrer/arrêter l'aspiration“

- Enclencher les appareils de cuisson ou de maintien au chaud de table.

Intervalles de changement/nettoyage des filtres

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

Intervalles de changement/nettoyage en heures de fonctionnement

Programme	P1	P2	P3
Nettoyer le filtre ION TEC	200	150	100
Durée de vie des filtres en toile (sans ION TEC)	25	20	15
Durée de vie des filtres en toile (avec ION TEC)	25	20	15
Remplacer les filtres à charbon actif (sans ION TEC)	500	400	300
Remplacer les filtres à charbon actif (avec ION TEC)	2000	1600	1200

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

- ❗ Dans les conduites pour l'air d'évacuation se trouvent des sondes de température qui mesurent la température des buées aspirées. Si la température dépasse +60 °C dans la conduite pour l'air d'évacuation, par exemple suite à l'aspiration d'une flamme nue, les sondes de température déclenchent pour raisons de sécurité. Le fonctionnement d'aspiration et les appareils de cuisson et de maintien au chaud raccordés sont alors immédiatement mis hors service afin d'éviter des dommages plus importants à l'appareil. La mise hors service est affichée sur l'électronique de commande B.PRO Control par le clignotement de l'"Affichage de surveillance de température". La remise en service de l'appareil est seulement possible après un temps de refroidissement adéquat (jusqu'à 30 minutes).

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



Avertissement!

Dommages corporels suite à une flamme éclair

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

- Enlever prudemment le couvercle du pont d'aspiration.

- Contrôler la présence de résidus de combustion dans l'espace intérieur du pont d'aspiration, nettoyer et replacer le couvercle.
- ↳ Sous-chapitre „Nettoyer le pont d'aspiration“
- Contrôler la présence de résidus de combustion dans la conduite pour l'air d'évacuation et la nettoyer.
- Enlever le recouvrement du filtre anti-odeur et démonter les ventilateurs.
- Enlever les deux éléments filtrants des filtres anti-odeur, contrôler la présence de traces d'incendie et détérioration sur les filtres en toile.
- ↳ Sous-chapitre „Nettoyer le filtre anti-odeur“
- Si nécessaire, remplacer les filtres en toile dans les éléments filtrants.
- Démonter les ventilateurs et les contrôler pour résidus de combustion du filtre en toile.
- Le cas échéant, faire nettoyer les ventilateurs par un centre de service après-vente habilité.
- ↳ Sous-chapitre „Réparation“
- Remettre les éléments filtrants dans les rails de guidage des filtres anti-odeur.
- ↳ Sous-chapitre „Nettoyer le filtre anti-odeur“
- Contrôler la présence éventuelle de contaminations sur les tapis filtrants à charbon actif et les remplacer si nécessaire.
- Nettoyer les filtres anti-odeur.
- Replacer les recouvrements des filtres anti-odeur.
- Remettre l'appareil en service.



Attention!

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

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

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

Réinitialiser les disjoncteurs automatiques

❗ Pour la protection des composants électriques (prises de courant des appareils électriques de cuisson ou de maintien au chaud de table, ventilateur, éclairage LED, ION TEC, prises de courant supplémentaires), on utilise des disjoncteurs automatiques. Les disjoncteurs automatiques se trouvent en dessous du plateau amovible et sont protégés contre les projections d'eau par un capot rabattable.



Avertissement!

Choc électrique en cas de capot rabattable défectueux

Les disjoncteurs automatiques sont protégés contre les projections d'eau par un capot rabattable étanché. En cas de capot rabattable défectueux ou mal fermé, de l'humidité, de l'eau ou des projections d'eau peuvent parvenir sur des éléments sous tension à travers les appareils de cuisson utilisés ou lors du nettoyage.

- Si le capot rabattable est défectueux, l'appareil ne doit pas être mis en service. Informer le service après-vente de B.PRO.

- ☞ La représentation d'ensemble respective montre l'affectation des disjoncteurs automatiques aux composants électriques respectifs pour les COOK classic 2.1/COOK classic 3.1 et COOK classic 4.1.
 - 🔗 Sous-chapitre „Affectation des disjoncteurs automatiques“
 - ☞ En cas de surcharge d'un disjoncteur automatique, c.-à-d. lorsque le courant absorbé dépasse la charge maximale admissible respective, le disjoncteur automatique déclenche.
 - ☞ Avant de réinitialiser le disjoncteur automatique, les fiches secteur de tous les appareils électriques raccordés doivent être débranchées.
 - ☞ Sur base du disjoncteur automatique qui a déclenché, on peut déterminer quel appareil électrique a provoqué le défaut. Cet appareil doit être contrôlé par un électricien avant une nouvelle mise en service.
 - ✓ La cause de la surcharge est éliminée
 - Réinitialiser les disjoncteurs automatiques.
- L'alimentation électrique du composant électrique respectif est à nouveau rétablie.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

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



Attention!

Dommages corporels et matériels dus à une vitesse inappropriée

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

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

- Tirer la fiche secteur.

↳ Chapitre „Mise hors service“

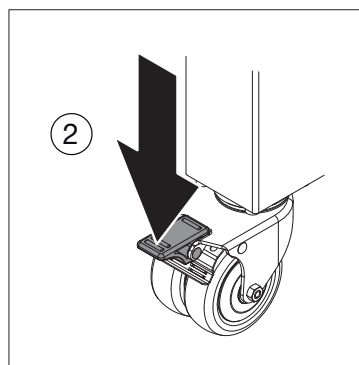
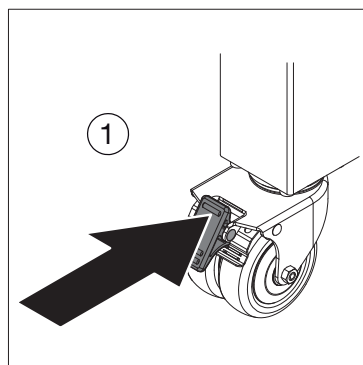
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets susceptibles de tomber sur la plaque de cuisson à induction, les surfaces de rangement et le couvercle du pont d'aspiration.

- Rabattre la glissière pour plateaux optionnelle vers le bas.

↳ Sous-chapitre „Rabattre la pièce rapportée vers le bas“

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

Modèle d'appareil avec roues



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

Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

✓ 2 personnes

☞ Respecter les indications du sous-chapitre „Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation“!



Avertissement!

Basculement de l'appareil

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

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (par exemple rampe) ayant une pente > 10°.



Avertissement!

Effet de freinage insuffisant des freins

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

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



Avertissement!

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

Avec ses 8 roues pivotantes, l'appareil offre une bonne manœuvrabilité. Lors des déplacements sur des rampes, des creux ou des surfaces inclinées, l'appareil peut de ce fait plus facilement déraeper latéralement.

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



Attention!

Dommages matériels lors du placement du fond de l'appareil

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

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



Attention!

Domage matériel

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

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

- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Enlever les appareils de cuisson ou de maintien au chaud de table externes du plateau amovible, ceux-ci risquant sinon de glisser hors de l'appareil.
- Pousser l'appareil avec prudence et à 2 personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Relever la glissière pour plateaux et la bloquer

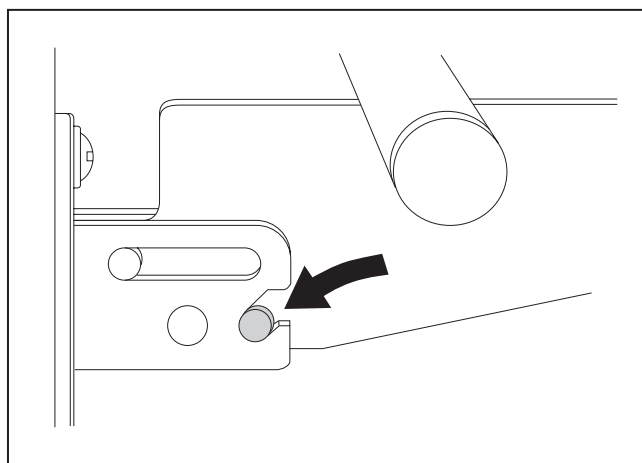


Avertissement!

Danger de surcharge

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

- Charger la glissière pour plateaux avec une charge répartie de maximum 25 kg.
- Relever la pièce rapportée quelque peu (env. 30°) au-delà de l'horizontale.
- Faire glisser la pièce rapportée en oblique vers le bas vers l'appareil et la laisser se verrouiller dans les deux dispositifs de blocage latéraux.



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

Rabattre la pièce rapportée vers le bas

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

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

✓ L'appareil est branché sur la prise de courant

■ Mettre l'appareil hors service avec la touche "Marche/Arrêt appareil".
La LED clignote dans le symbole "Marche/Arrêt appareil".
L'appareil est en "mode veille".

■ Le cas échéant, arrêter les appareils externes raccordés.

■ Tirer la fiche secteur.

■ Nettoyer l'appareil.

🔗 Chapitre „Nettoyage et entretien“

Aide en cas de problème

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

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche secteur dans la prise de courant et veiller à la position correcte.
Cordon d'alimentation endommagé; par exemple fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	<ul style="list-style-type: none"> Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre „Réparation“</p>
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre „Réparation“</p>
Disjoncteur automatique F1 déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Réenclencher le disjoncteur automatique. En cas de nouveau déclenchement, informer le service après-vente.

Un ventilateur ou les deux ne fonctionnent pas

Cause	Mesure
La fiche secteur et/ou les deux câbles de ventilateur sont débranchés ou ne sont pas correctement branchés.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche des câbles des ventilateurs dans les prises de courant d'appareils des filtres anti-odeur. <p>↳ Sous-chapitre „Mettre en place le ventilateur“</p>
Les sondes de température ont été déclenchées.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialiser l'affichage de la surveillance de température. <p>↳ Sous-chapitre „Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température“</p>
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre „Réparation“</p>

Puissance d'aspiration insuffisante ou unilatérale

Cause	Mesure
L'appareil est exposé à des courants d'air au lieu d'installation.	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer la cause des courants d'air. – ou – Modifier le lieu d'installation de l'appareil.
Le niveau de puissance de l'aspiration sélectionné est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner un niveau de puissance plus élevé. <p>↳ Sous-chapitre „Sélectionner le niveau de puissance de l'aspiration“</p>
Filtres à graisse colmatés.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les filtres à graisse. <p>↳ Sous-chapitre „Nettoyer le couvercle, les filtres à graisse/pièces d'obturation, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation“</p>

Cause	Mesure
Filtres en toile colmatés.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer ou remplacer les filtres en toile. ↳ Sous-chapitre "Démonter le l'élément filtrant avec le filtre en toile et le filtre à graisse, les démonter, les nettoyer et les remonter"
Une fiche du câble de ventilateur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche du câble de ventilateur dans la prise de courant d'appareil des filtres anti-odeur. ↳ Sous-chapitre „Mettre en place le ventilateur“
La protection contre les éclaboussures manque.	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place la protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé. ↳ Sous-chapitre „Placer la protection contre les éclaboussures“
Un ou plusieurs déflecteurs d'air manquent ou ne sont pas correctement placés.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les déflecteurs d'air dans la niche d'installation et les placer correctement le cas échéant. ↳ Sous-chapitre „Monter la protection contre les éclaboussures et les déflecteurs d'air“
Un ou plusieurs éléments filtrants manquent ou ne sont pas correctement placés.	<ul style="list-style-type: none"> Corriger la position de l'élément filtrant ou placer l'élément filtrant. ↳ Sous-chapitre „Mise en place de l'élément filtrant avec filtre en toile et filtre à graisse“
Le joint d'étanchéité d'un filtre anti-odeur ou des deux est endommagé ou manquant.	<ul style="list-style-type: none"> Faire contrôler et remplacer le joint d'étanchéité. ↳ Sous-chapitre „Contrôler les joints d'étanchéité du filtre anti-odeur“
ION TEC colmaté.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer ION TEC. ↳ Sous-chapitre „Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)“
L'un ou les deux tapis filtrants à charbon actif manquent ou ne sont pas correctement placés.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler s'il y a un tapis filtrant à charbon actif par filtre anti-odeur et s'ils sont correctement placés. ↳ Sous-chapitre „Insérer les tapis filtrants à charbon actif“
L'un ou les deux tapis filtrants à charbon actif sont saturés.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les tapis filtrants à charbon actif. ↳ Sous-chapitre „Démonter le tapis filtrant à charbon actif“
Un seul ventilateur est monté (p. ex. après le nettoyage).	<ul style="list-style-type: none"> Replacer le deuxième ventilateur. ↳ Sous-chapitre „Mettre en place le ventilateur“
Ventilateur défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le flux d'air sur la face inférieure du filtre anti-odeur. Faire remplacer le ventilateur manquant par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

Filtration diminuée des odeurs

Cause	Mesure
L'appareil est insuffisamment nettoyé.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer régulièrement l'appareil selon les consignes. ↳ Chapitre „Nettoyage et entretien“
Un filtre en toile ou les deux manquent ou sont saturés.	<ul style="list-style-type: none"> Placer ou remplacer les filtres en toile. ↳ „Démonter le l'élément filtrant avec le filtre en toile et le filtre à graisse, les démanteler, les nettoyer et les remonter“
L'un ou les deux tapis filtrants à charbon actif manquent ou ne sont pas correctement placés.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler s'il y a un tapis filtrant à charbon actif par filtre anti-odeur et s'ils sont correctement placés. ↳ Sous-chapitre „Insérer les tapis filtrants à charbon actif“
L'un ou les deux tapis filtrants à charbon actif sont saturés.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les deux tapis filtrants à charbon actif. ↳ Sous-chapitre „Démonter le tapis filtrant à charbon actif“
ION TEC (en option) saturé.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer ION TEC. ↳ Sous-chapitre „Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)“
ION TEC (en option) défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler ION TEC pour détérioration. ↳ Sous-chapitre „Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)“

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

Cause	Mesure
Les sondes de température de protection ont déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer les mesures nécessaires pour la remise en service de l'aspiration. ↳ Sous-chapitre „Remise en service de l'appareil après le déclenchement des sondes de température“ En cas de détérioration visible, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“
Ventilateur ou circuits électriques de l'appareil défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“
Le disjoncteur automatique a déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le disjoncteur automatique et réinitialiser le disjoncteur automatique qui a déclenché. ↳ Sous-chapitre „Affectation des disjoncteurs automatiques“ ↳ Sous-chapitre „Réinitialiser les disjoncteurs automatiques“

Le couvercle ne se laisse pas remettre en place correctement

Cause	Mesure
Filtres à graisse/pièces d'obturation pas correctement en place.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la position correcte des filtres à graisse/pièces d'obturation. ↳ Sous-chapitre „Monter les filtres à graisse/pièces d'obturation et placer le couvercle du pont d'aspiration“
Couvercle ou éléments intérieurs déformés.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

L'appareil est extérieurement endommagé

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

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

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

Perception d'ozone

Cause	Mesure
L'appareil tourne à vide (sans formation de buées).	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'appareil hors service. Veiller à une bonne ventilation. Quitter le local pendant au moins 30 minutes.
Les tapis filtrants à charbon actif manquent ou ne sont pas montés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'appareil hors service. Veiller à une bonne ventilation. Quitter le local pendant au moins 30 minutes. Contrôler le tapis filtrant à charbon actif. ↳ Sous-chapitre „Insérer les tapis filtrants à charbon actif“

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable

La désignation d'acier inoxydable est utilisée pour les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO (n° de matériau AISI 304) est principalement composé des éléments fer, chrome et nickel.

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

La couche de passivation peut être endommagée par l'influence d'agents corrosifs spécifiques. On trouve ces substances à faible concentration même dans l'eau potable, par exemple le chlore. L'évaporation de l'eau peut entraîner une concentration critique de ces substances.

Les dépôts de graisse, de calcaire, d'amidon et d'albumen peuvent empêcher la formation et la reformation de la couche de passivation.

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

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

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

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

Intervalle de nettoyage Après chaque utilisation, la surface doit être soigneusement nettoyée à l'eau claire et séchée.



Attention!

Danger d'incendie

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

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

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

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

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

☞ Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.

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

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce sans chlore, par exemple DeepClean Stainless Steel
- Produit de nettoyage du commerce sans chlore à base d'eau
- Produits de détartrage du commerce à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (par exemple acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique); en cas de doute, contacter le fabricant du produit de nettoyage
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

❗ Vous trouverez une liste des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur le site internet de la Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. à l'adresse www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez le site internet de l'organisme d'information sur l'acier inoxydable (Informationsstelle Edelstahl Rostfrei) à l'adresse www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Produits de nettoyage non adaptés aux surfaces en acier inoxydable:

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

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

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

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

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

Nettoyer l'appareil

- ✓ Appareil hors service
- ✓ Aucun appareil externe raccordé
- ✓ Appareil refroidi à l'intérieur et à l'extérieur
- ✓ L'appareil ne contient aucun bac Gastronorm garni de repas



Avertissement!

Pénétration d'eau dans le boîtier

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

- Arrêter l'appareil avec le bouton rotatif.
- Séparer l'appareil du réseau électrique.

B.PRO recommande:

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

☞ En cas d'absorption de poussières minérales ou même métalliques lors du nettoyage, les produits de nettoyage (p. ex. brosses, chiffons en microfibres) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.

Nettoyer le pont d'aspiration

- ✓ Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table séparés du réseau électrique et retirés du plateau amovible
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique



Avertissement!

Risque de chute d'objets (chauds)

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

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

Démonter les filtres à graisse/pièces d'obturation

Modèle d'appareil COOK classic 2.1

- ☞ Le COOK classic 2.1 possède un couvercle en deux parties. Vu depuis le côté de la commande, le couvercle de droite, guidé par des goupilles, repose sur le couvercle de gauche. Pour le retirer, on doit dès lors d'abord retirer le couvercle de droite par le haut.
-

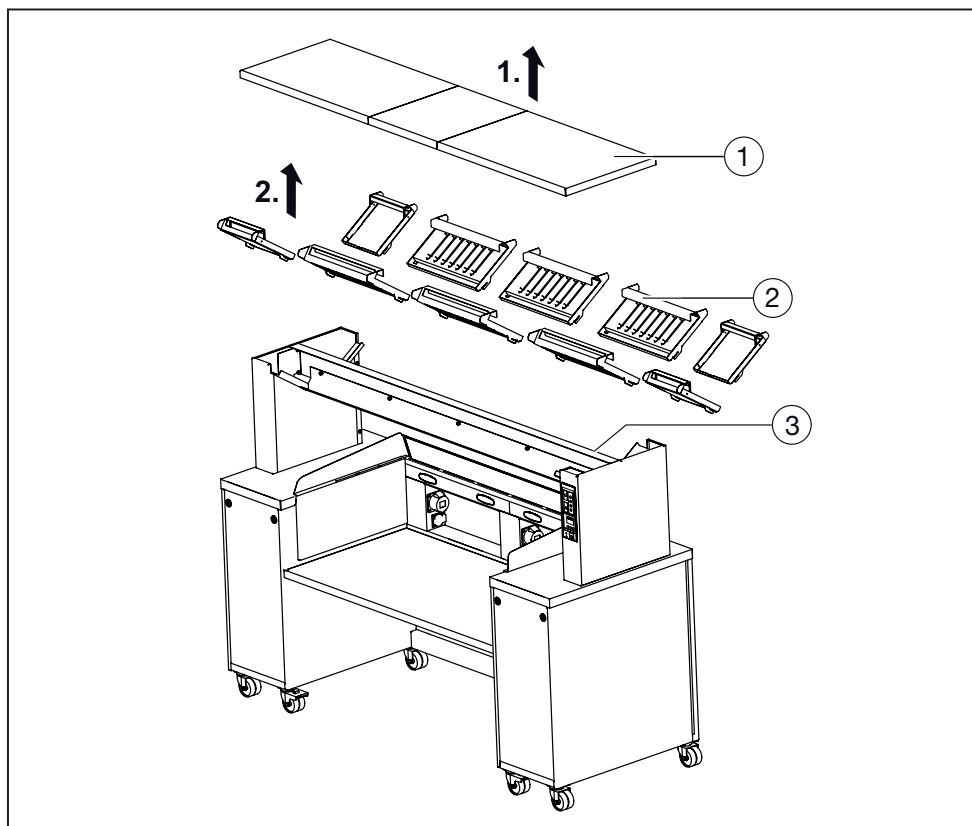
Modèle d'appareil COOK classic 3.1 et COOK classic 4.1

- ☞ Les COOK classic 3.1 et COOK classic 4.1 possèdent un couvercle en trois parties. Le couvercle du milieu, guidé par des goupilles, repose sur les deux couvercles extérieurs. Pour les retirer, on doit dès lors d'abord retirer le couvercle du milieu par le haut.
-

Modèle d'appareil avec protection pare-haleine fermée (en option, de série uniquement sur COOK classic 4.1)

- ☞ Pour les appareils avec protection pare-haleine fermée (en option), il est recommandé d'ouvrir le pont d'aspiration afin de pouvoir retirer et placer plus facilement les couvercles.
 - ☞ Sous-chapitre „Nettoyer le pare-haleine fermé“
-

- Enlever le couvercle (1) du pont d'aspiration (1.).
- Retirer les filtres à graisse/pièces d'obturation (2) un par un et en oblique vers le haut du bâti du pont d'aspiration (3) (2.).



Attention!

Risque de glissade

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

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

Nettoyer le couvercle, les filtres à graisse/pièces d'obturation, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation

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



Attention!

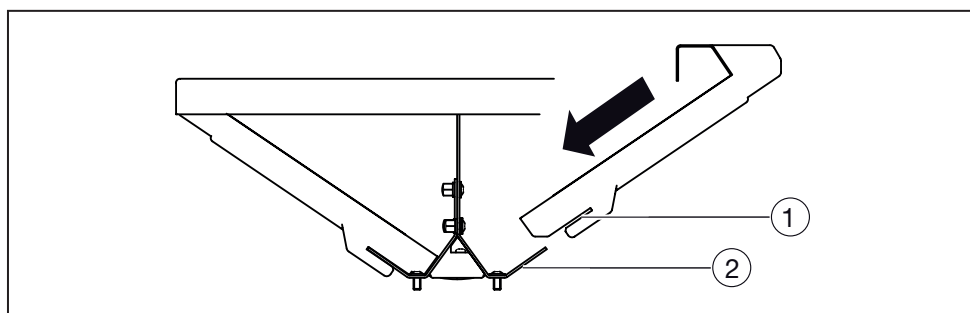
Détérioration de l'électronique de commande B.PRO Control

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

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

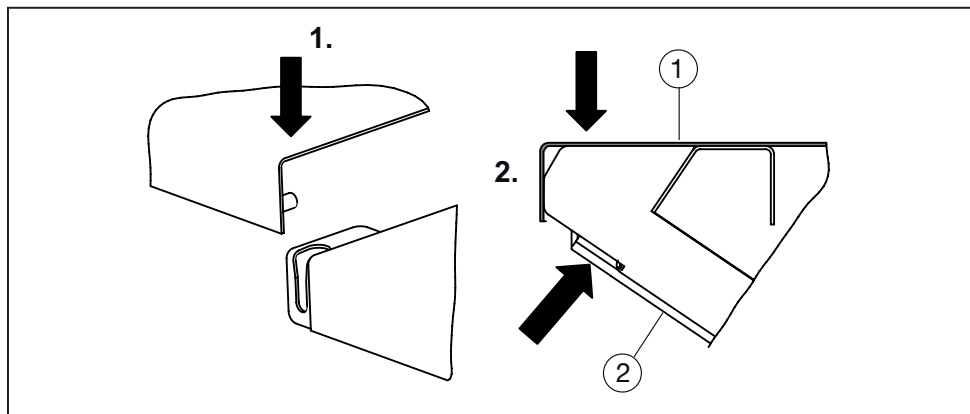
Monter les filtres à graisse/pièces d'obturation et placer le couvercle du pont d'aspiration

- ☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si tous les filtres à graisse/pièces d'obturation sont correctement montés.
- ☞ Lors de la remise en place, veiller au placement correct de chaque filtre dans le bâti du pont d'aspiration.
- ☞ Placer les filtres à graisse/pièces d'obturation de telle façon que la fente à la face inférieure (1) soit entièrement insérée dans le bâti du pont d'aspiration (2).



- Placer d'abord les pièces d'obturation extérieures puis les filtres à graisse.
- ☞ Avant le placement du couvercle du pont d'aspiration, nettoyer les filtres à graisse/pièces d'obturation, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation.
- ☞ Lors de la mise en place du couvercle (1.), veiller à ce que les goupilles du couvercle supérieur fassent prise dans l'évidement du couvercle inférieur.
- ☞ Le couvercle doit être placé à épousement de forme sur les filtres à graisse/pièces d'obturation déjà montés. A cet effet, il est nécessaire de presser les filtres à graisse/pièces d'obturation (2) en oblique vers le haut dans le couvercle (2.) et de maintenir simultanément le couvercle (1).

- Placer le couvercle du pont d'aspiration.



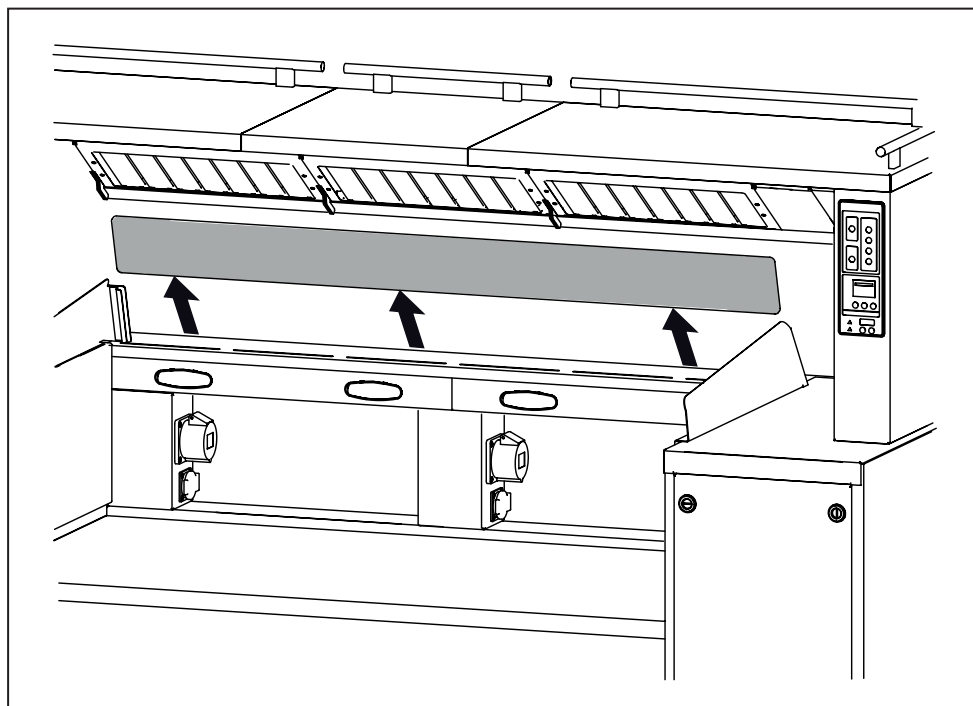
Nettoyer la niche d'installation

- ❗ Pour le nettoyage approfondi de la niche d'installation, on doit d'abord démonter la protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé, puis les déflecteurs d'air latéraux et enfin les déflecteurs d'air côté client. La dépose et la pose peuvent uniquement être effectuées selon la séquence prédéfinie.

Démonter et nettoyer la protection contre les éclaboussures et les déflecteurs d'air

☞ Les déflecteurs d'air latéraux et les déflecteurs d'air côté client peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle ou également à la main avec des ustensiles de nettoyage adéquats.

- ✓ Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table séparés du réseau électrique et retirés du plateau amovible
 - ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
 - ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- Enlever par le haut la protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé.



- Nettoyer la protection contre les éclaboussures à l'aide des produits de nettoyage et méthodes de nettoyage précédemment décrits et la mettre sur le côté.

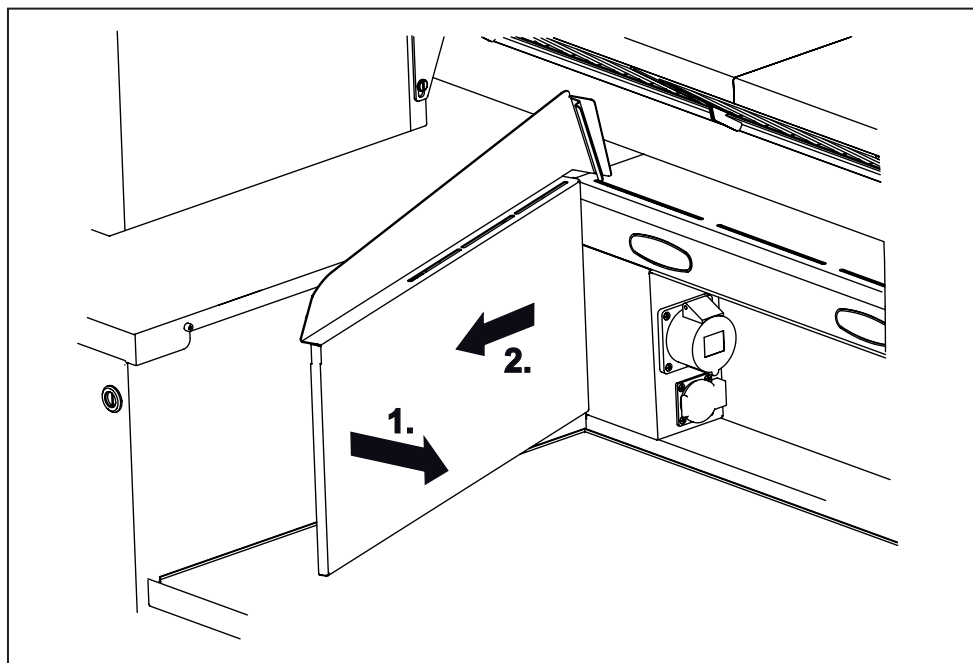


Attention!

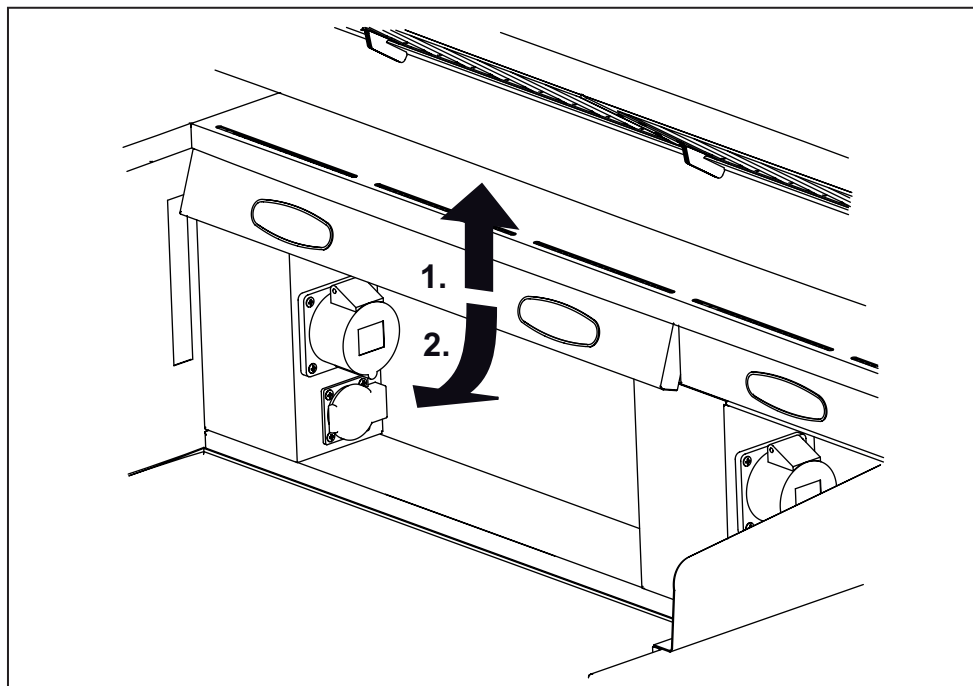
Domages matériels par bris de verre

Si un des déflecteurs d'air latéraux est démonté avec la protection contre les éclaboussures en place, la protection contre les éclaboussures tombe et peut casser.

- Veiller à ce que la protection contre les éclaboussures soit démontée avant d'enlever les déflecteurs d'air latéraux.
-
- Déplacer d'abord les déflecteurs d'air latéraux vers l'intérieur (1.), puis les extraire vers l'avant (2.) et les retirer.



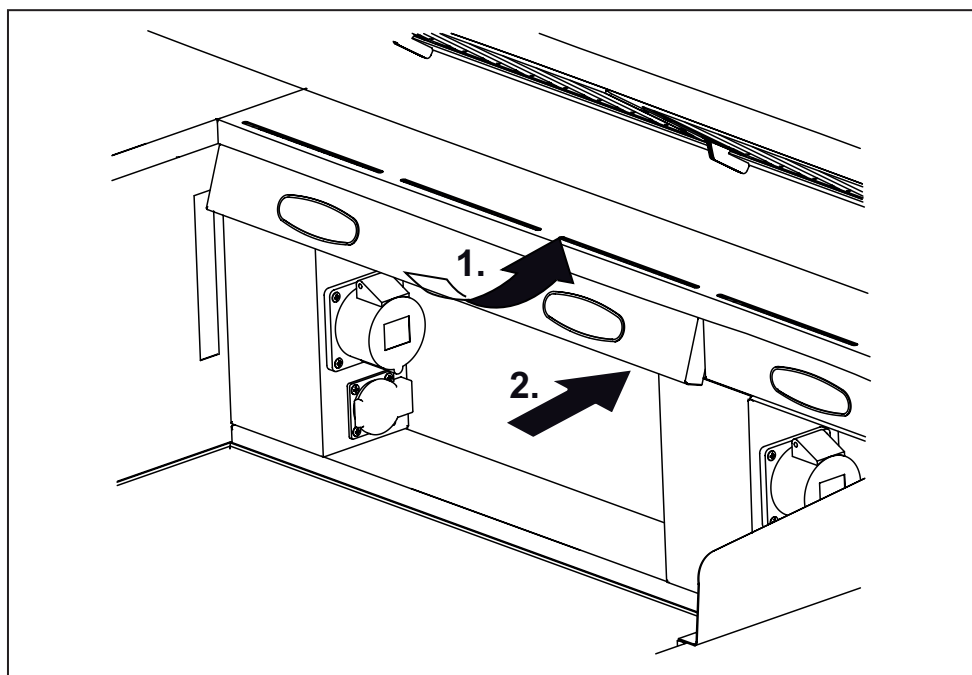
- Soulever d'abord légèrement les déflecteurs d'air côté client avec la poignée encastrée (1.) et puis les enlever en oblique vers le bas (2.).



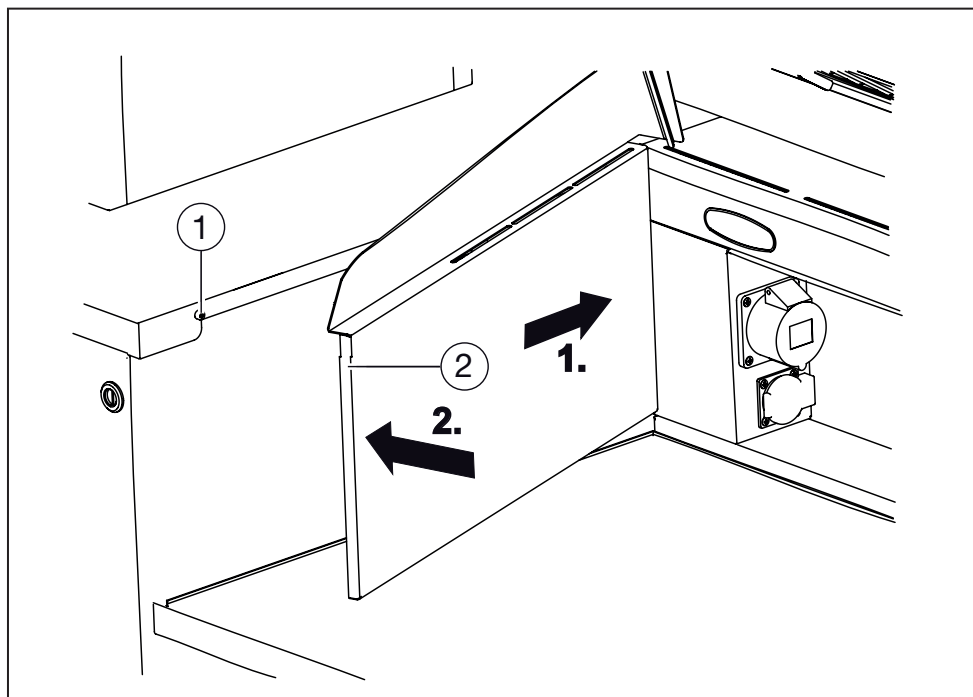
- Nettoyer tous les déflecteurs d'air à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

Monter la protection contre les éclaboussures et les déflecteurs d'air

- ☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si la protection contre les éclaboussures et tous les déflecteurs d'air sont correctement installés.
- Faire glisser les déflecteurs d'air côté client avec le côté perforé vers le haut en oblique en dessous de l'arête supérieure (1.) et les mettre en place (2.).



- Insérer les déflecteurs d'air latéraux avec les trois verrouillages dans la fente du filtre anti-odeur, les faire glisser vers l'arrière (1.) et ensuite les placer contre le filtre anti-odeur (2.). Les déflecteurs d'air doivent reposer partout de manière régulière contre le filtre anti-odeur et la vis (1) doit se raccorder directement à l'arête de fermeture arrière (2) du déflecteur d'air.



- Placer la protection contre les éclaboussures en verre de sécurité trempé dans le support des déflecteurs d'air latéraux.

Nettoyer le filtre anti-odeur

- ✓ Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table séparés du réseau électrique et retirés du plateau amovible
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique

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

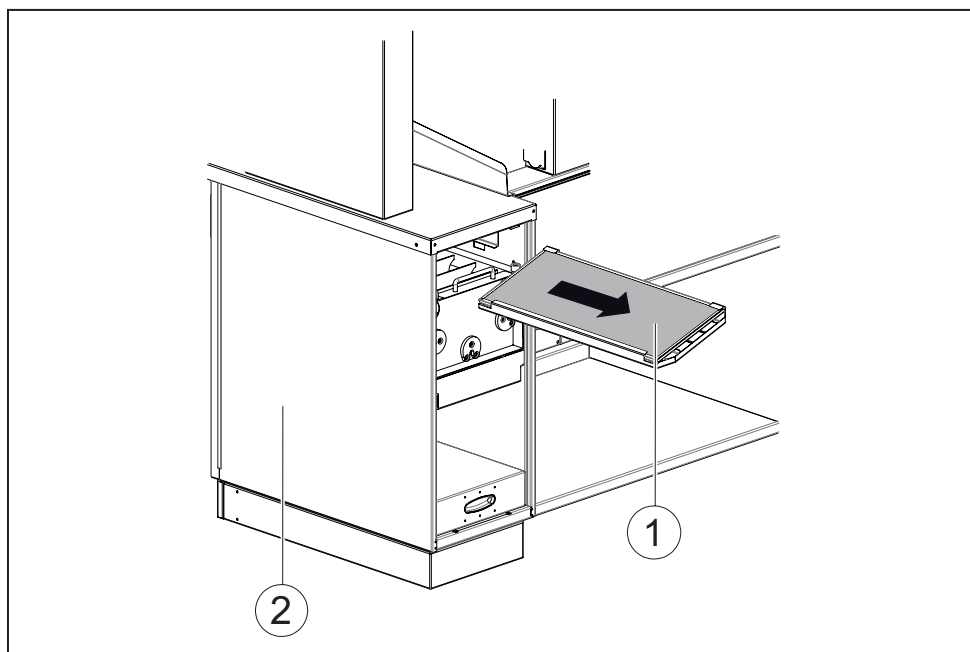
☞ Afin d'éviter des confusions éventuelles, un filtre anti-odeur devrait d'abord être nettoyé et remonté complètement avant de nettoyer le deuxième filtre anti-odeur.

Enlever le recouvrement

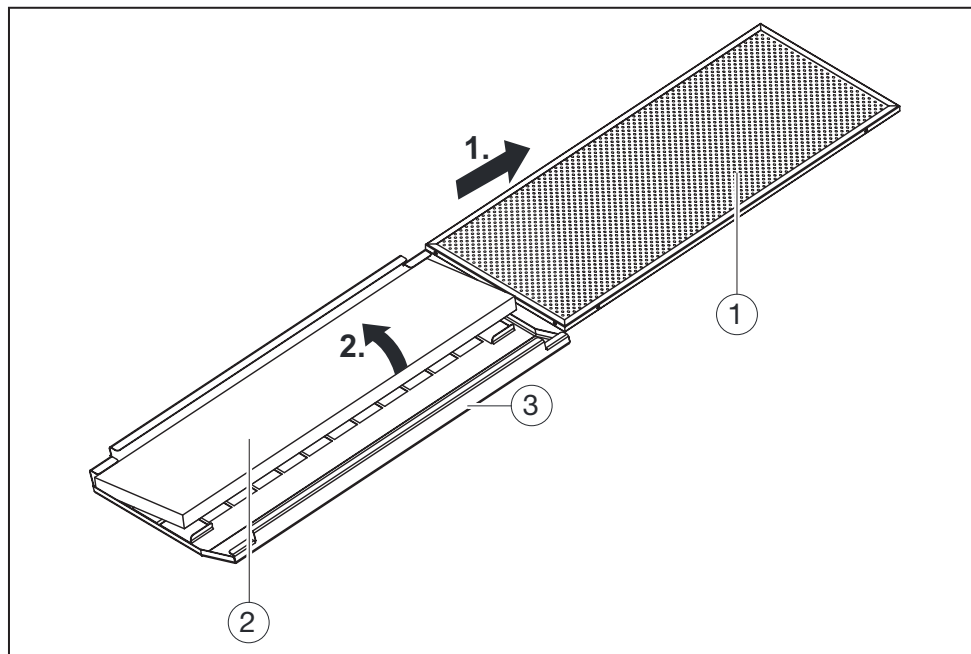
- Ouvrir les fermetures rapides des recouvrements des filtres anti-odeur à l'aide d'un tournevis.
- Enlever les recouvrements et les mettre de côté.

Démonter le l'élément filtrant avec le filtre en toile et le filtre à graisse, les démanteler, les nettoyer et les remonter

- ☞ Le filtre à graisse et le cadre de l'élément filtrant peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle de taille appropriée ou à la main avec des ustensiles de nettoyage adaptés.
- ☞ Le filtre en toile peut être lavé à la main avec une lessive basse température du commerce (sans assouplissant). Le lavage en machine n'est pas possible, le matériau n'étant pas indéformable dans la machine à laver.
- ☞ Le filtre en toile est un composant indispensable pour le fonctionnement correct du COOK classic.
- Retirer l'élément filtrant (1) du filtre anti-odeur (2).



- Extraire latéralement (1.) le filtre à graisse (1).



- Retirer (2.) le filtre en toile (2).
- Eliminer le filtre en toile conformément aux prescriptions.
– ou –
Nettoyer le filtre en toile par lavage à la main.
- Nettoyer le filtre à graisse (1) et le cadre de l'élément filtrant (3) à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Placer le filtre en toile propre dans le cadre de l'élément filtrant.
- Insérer le filtre à graisse par le côté.

Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)

- ☞ Le filtre ION TEC peut être nettoyé dans un lave-vaisselle de taille appropriée ou également à la main avec des ustensiles de nettoyage correspondants.
- ✓ Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table séparés du réseau électrique et retirés du plateau amovible
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Élément filtrant avec filtre en métal déployé et filtre en toile démontés

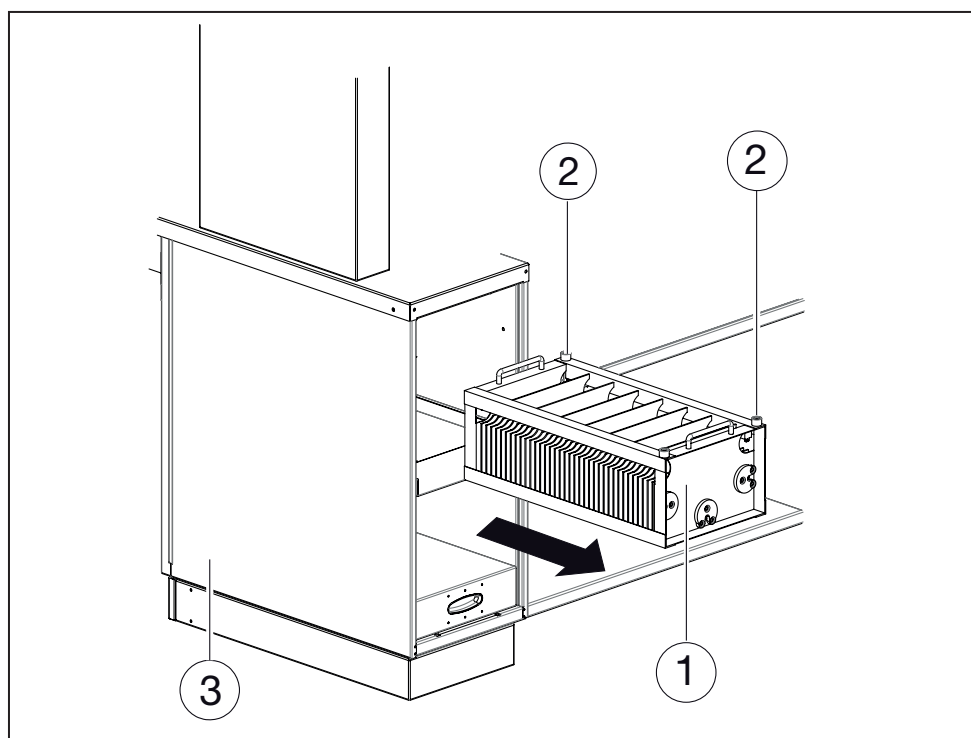


Attention!

Dysfonctionnement ION TEC

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

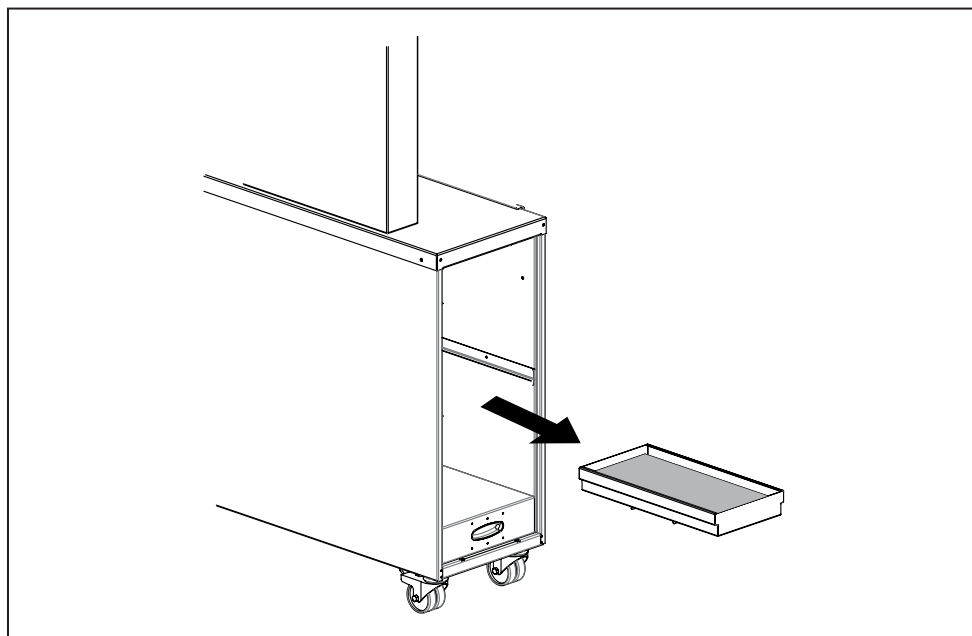
- Veiller à ce que les fils d'ionisation restent intacts. Si des fils sont endommagés, ceux-ci peuvent être enlevés afin de pouvoir continuer à utiliser l'appareil à court terme et avec une capacité réduite.
 - Informer le service après-vente de B.PRO.
-
- Extraire le filtre ION TEC (1) du filtre anti-odeur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



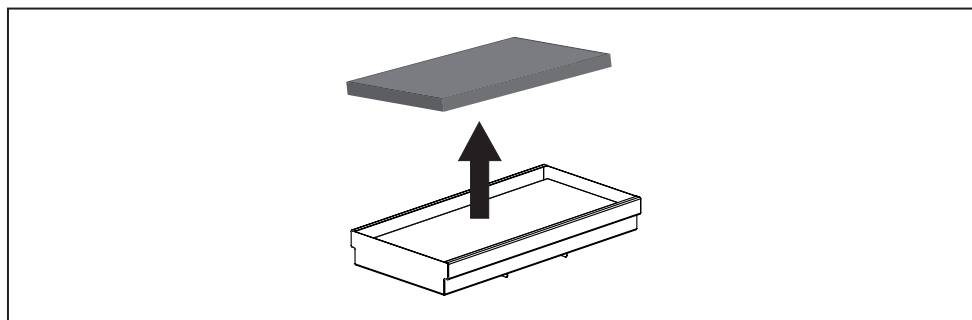
- Nettoyer le filtre ION TEC à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

Démonter le tapis filtrant à charbon actif

- ✓ Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table séparés du réseau électrique et retirés du plateau amovible
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Élément filtrant avec filtre en métal déployé et filtre en toile démontés
- ✓ ION TEC (en option) démonté
- Tirer le tapis filtrant à charbon actif sur la poignée de la tôle de support hors du filtre anti-odeur.



- Retirer le tapis filtrant à charbon actif.



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

Démonter les ventilateurs

- ✓ Appareils électriques externes de cuisson ou de maintien au chaud de table séparés du réseau électrique et retirés du plateau amovible
- ✓ Tous les objets ont été enlevés du couvercle de l'appareil
- ✓ ION TEC (en option) démonté
- ✓ Tapis filtrant à charbon actif démonté
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Élément filtrant avec filtre en métal déployé et filtre en toile démontés

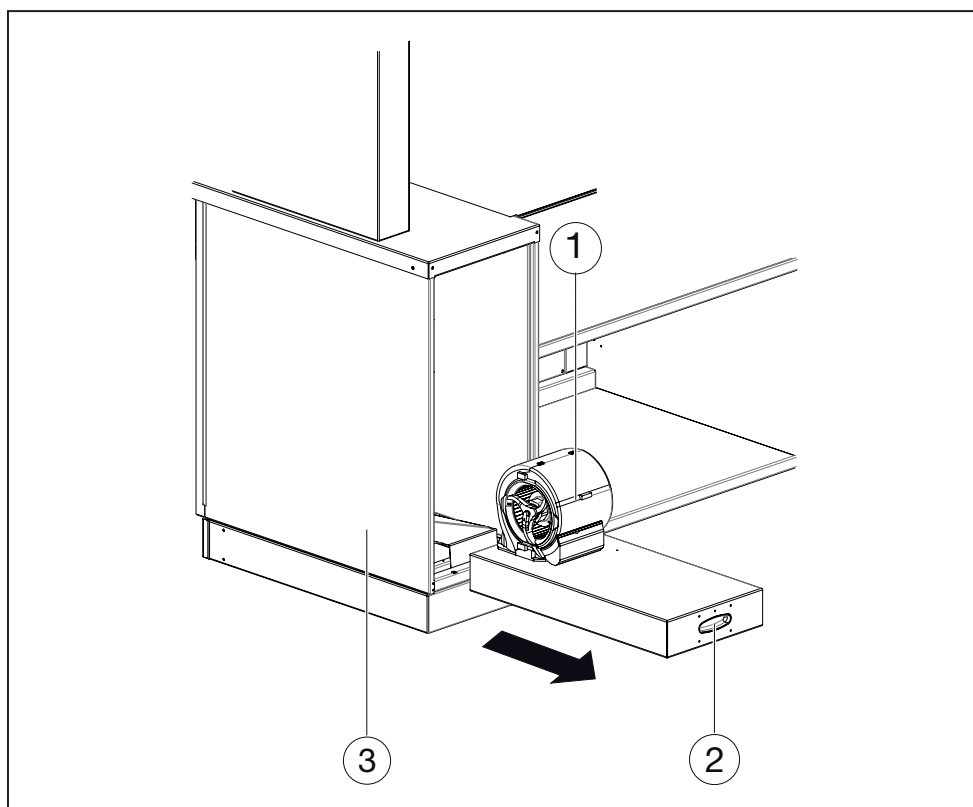


Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

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

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



Nettoyer le filtre anti-odeur

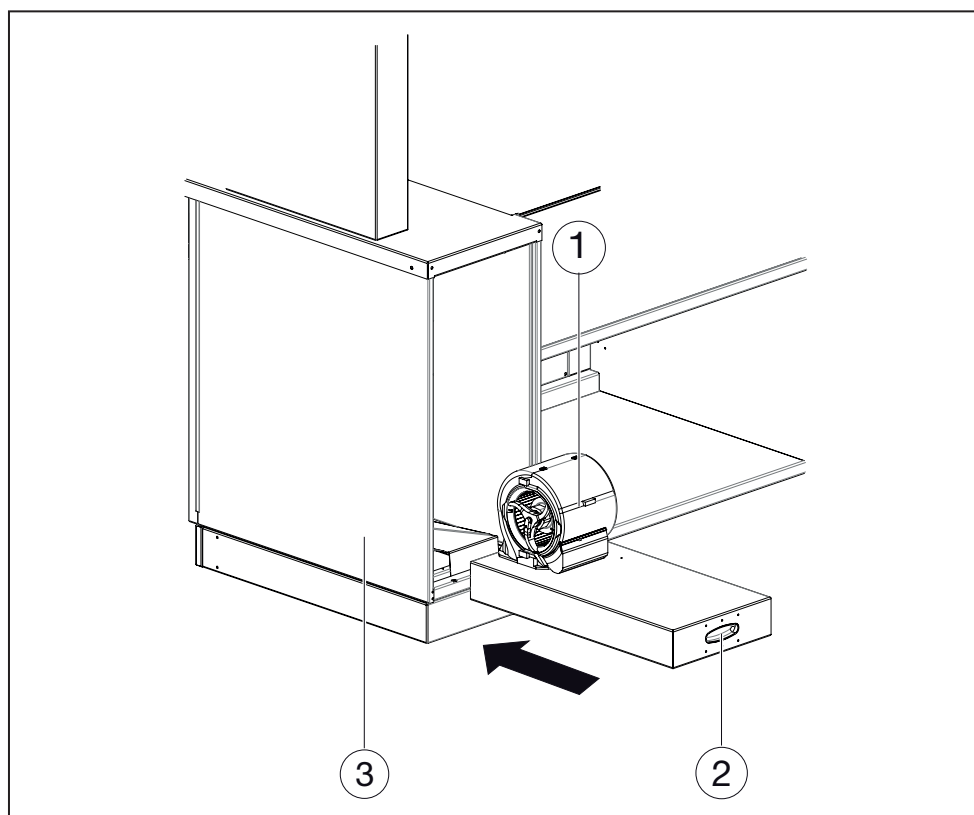
- Nettoyer l'espace intérieur du filtre anti-odeur à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

☞ Si nécessaire, essuyer les tapis d'isolation acoustique sous la tôle de support du ventilateur à l'aide d'un chiffon en microfibres. Pour cela, utiliser exclusivement de l'eau claire, en aucun cas un produit de nettoyage.

Mettre en place le ventilateur

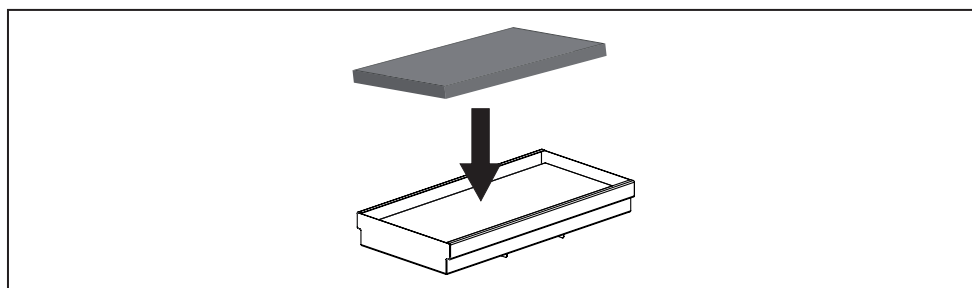
☞ Lors du raccordement du câble du ventilateur, tenir compte de l'orientation de la fiche: La fiche peut uniquement être introduite dans la prise de courant d'appareil si la rainure de la fiche est orientée vers le haut.

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

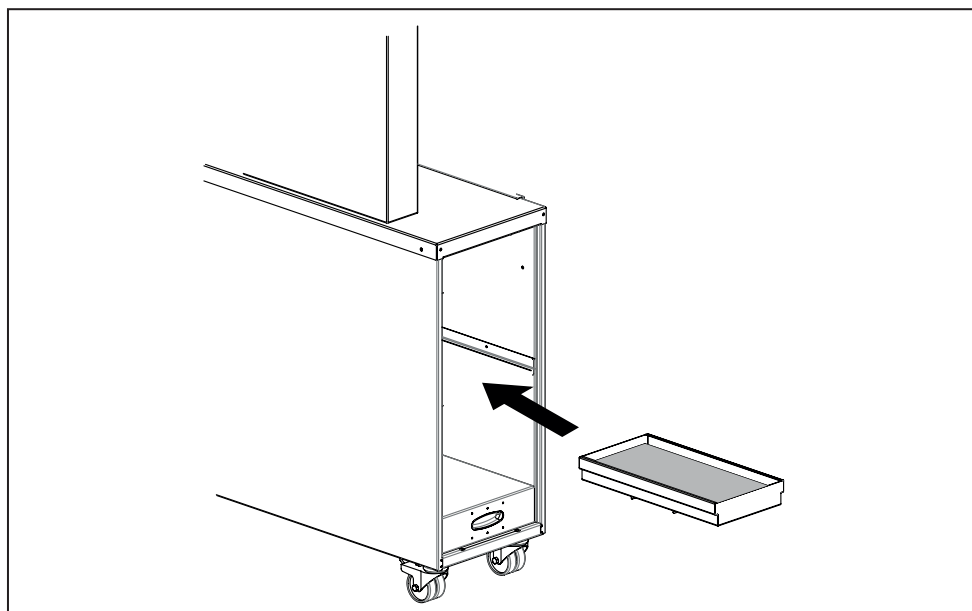


Insérer les tapis filtrants à charbon actif

- ☞ Toujours équiper chaque filtre anti-odeur de 1 tapis filtrant à charbon actif. Si aucun tapis filtrant à charbon actif n'est installé, la puissance d'aspiration normale sera affectée de la manière suivante:
- Emplacement de filtre vide:
Filtration diminuée des odeurs, moins de pression dynamique dans le filtre anti-odeur et de ce fait écoulement d'air diminué avec pour conséquence une moins bonne collecte des buées.
 - Placer 1 tapis filtrant à charbon actif dans chacune des deux tôles de support du filtre anti-odeur de gauche et de droite.



- Enfoncer entièrement la tôle de support avec les tapis filtrants à charbon actif dans les filtres anti-odeur.





Attention!

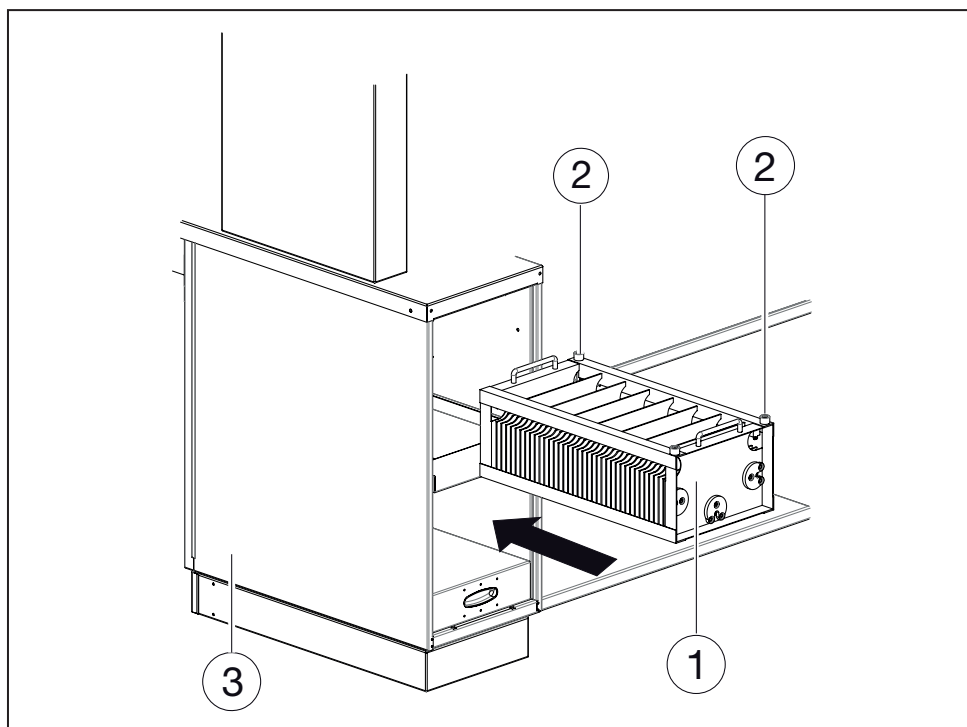
Concentration élevée en ozone pour les appareils avec ION TEC (en option)

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

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

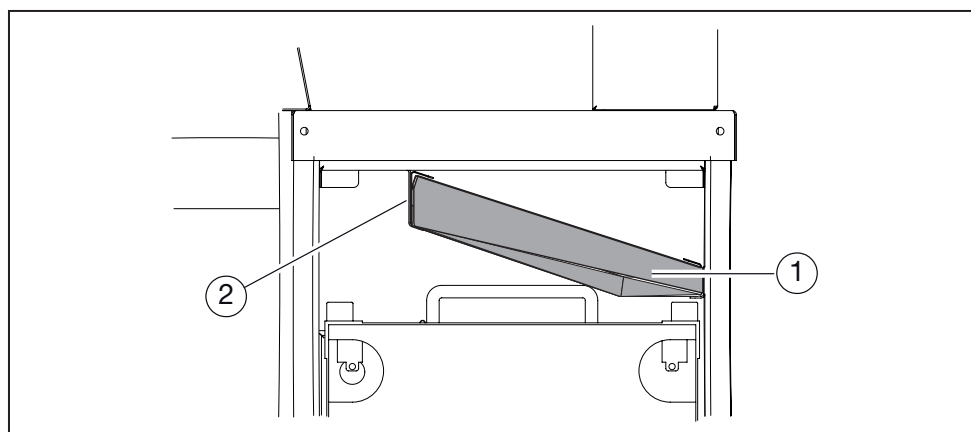
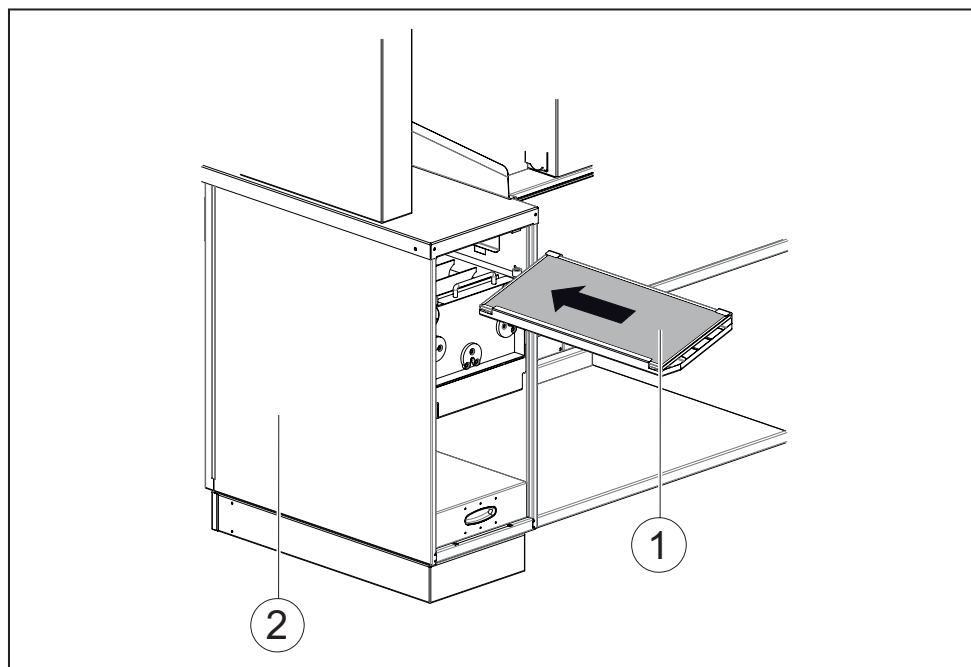
Utilisation du filtre ION TEC (en option)

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



Mise en place de l'élément filtrant avec filtre en toile et filtre à graisse

- Insérer l'élément filtrant (1) complètement dans le logement de la tôle de support du ventilateur (2).



Placer les recouvrements des filtres anti-odeur

- Placer les recouvrements avec la patte inférieure sur le joint d'étanchéité du filtre anti-odeur et presser fermement.
- Fermer les fermetures rapides des recouvrements des filtres anti-odeur à l'aide d'un tourne-vis.

Nettoyer le pare-haleine fermé

Modèle d'appareil avec protection pare-haleine fermée

❗ La protection pare-haleine fermée peut être rabattue pour le nettoyage.

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

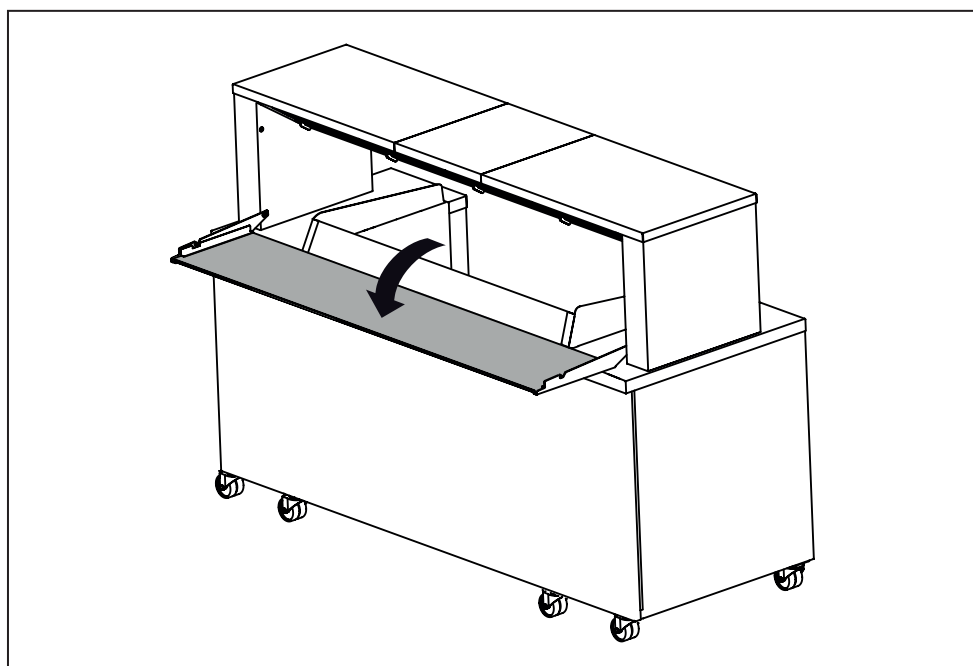


Avertissement!

Coincement de parties du corps

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

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



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

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

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



Avertissement!

Composants conducteurs

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

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

Contrôler les joints d'étanchéité du filtre anti-odeur

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

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

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

Contrôler les freins de roues

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

Nettoyer les filtres à graisse/pièces d'obturation

- ☞ Les intervalles de nettoyage des filtres à graisse dépendent fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. B.PRO recommande de nettoyer les filtres à graisse/pièces d'obturation lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Le nettoyage des filtres à graisse/pièces d'obturation doit se faire sur base d'un contrôle optique et du besoin en découlant.
- Démonter les filtres à graisse/pièces d'obturation.
- ↳ Sous-chapitre „Démonter les filtres à graisse/pièces d'obturation“
- Nettoyer les filtres à graisse/pièces d'obturation.
- ↳ Sous-chapitre „Nettoyer le couvercle, les filtre à graisse/pièces d'obturation, le bâti du pont d'aspiration et les conduites pour l'air d'évacuation“

Nettoyer ou remplacer les filtres en toile

☞ Les intervalles de changement/nettoyage des filtres en toile de l'élément filtrant dépendent fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. B.PRO recommande de nettoyer ou remplacer les filtres en toile lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Comme aide pour l'orientation, on peut utiliser les indications de changement de filtre de l'électronique de commande B.PRO Control.

► Démonter et nettoyer les filtres en toile.

↳ Sous-chapitre „Intervalles de changement/nettoyage des filtres“

↳ Sous-chapitre „Démonter le l'élément filtrant avec le filtre en toile et le filtre à graisse, les démanteler, les nettoyer et les remonter“

Nettoyer les filtres à graisse

☞ Les intervalles de nettoyage des filtres à graisse dépendent fortement des conditions d'utilisation de l'appareil. B.PRO recommande de nettoyer les filtres à graisse/pièces d'obturation lorsque la filtration des odeurs se détériore en fonctionnement normal. Le nettoyage des filtres à graisse/pièces d'obturation doit se faire sur base d'un contrôle optique et du besoin en découlant.

► Démonter et nettoyer les filtres à graisse.

↳ Sous-chapitre „Intervalles de changement/nettoyage des filtres“

↳ Sous-chapitre „Démonter le l'élément filtrant avec le filtre en toile et le filtre à graisse, les démanteler, les nettoyer et les remonter“

Nettoyer les filtres ION TEC

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

► Démonter et nettoyer les filtres ION TEC.

↳ Sous-chapitre „Intervalles de changement/nettoyage des filtres“

↳ Sous-chapitre „Démonter et nettoyer le filtre ION TEC (en option)“

Remplacer les tapis filtrants à charbon actif

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

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

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

► Démonter le tapis filtrant à charbon actif saturé.

↳ Sous-chapitre „Intervalles de changement/nettoyage des filtres“

↳ Sous-chapitre „Démonter le tapis filtrant à charbon actif“

► Placer le nouveau tapis filtrant à charbon actif.

↳ Sous-chapitre „Insérer les tapis filtrants à charbon actif“

- Eliminer le tapis filtrant à charbon actif saturé.

↳ Chapitre „Elimination“

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

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

Nettoyer le câble de raccordement et la fiche secteur

- Contrôler régulièrement les dépôts de graisse sur le câble de raccordement et la fiche secteur. En cas de dépôts de graisse, il y a danger de choc électrique. Nettoyer si nécessaire le câble de raccordement et la fiche secteur encrassés.
- Pour le nettoyage, séparer l'appareil du réseau électrique.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

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

Réparation

Personnes habilitées

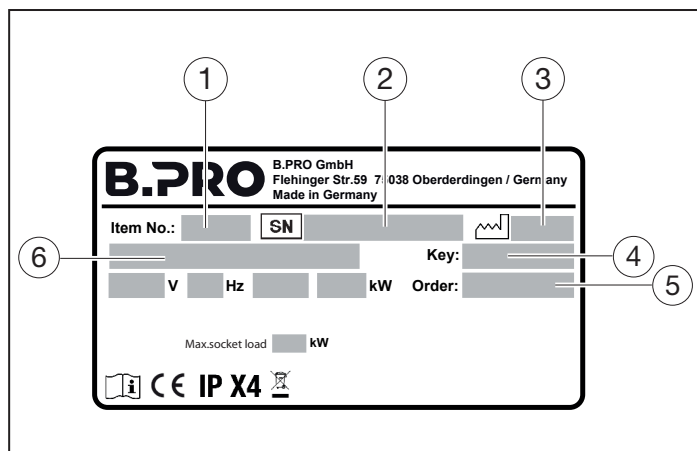
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

Description du défaut

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

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

La plaque signalétique se trouve du côté intérieur du filtre anti-odeur de droite lorsqu'on regarde depuis le côté de la commande.



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

Remplacement de composants

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

Pièces de rechange

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

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

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

Adresse

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 59

75038 Oberderdingen

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

Remplacement de LED

Modèle d'appareil avec éclairage LED (en option)

☞ Les lampes LED défectueuses peuvent être remplacées exclusivement par les centres de service après-vente autorisés suivants:

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

Elimination

Éliminer le tapis filtrant à charbon actif

- ❗ Lors de l'élimination des filtres en toile et des tapis filtrants à charbon actif saturés avec les déchets industriels non recyclables, respecter les prescriptions nationales et locales d'élimination des déchets.

- ☞ Les services publics compétents (par exemple administration communale) vous fourniront des renseignements plus détaillés.
- Éliminer dans les règles de l'art les filtres en toile et les tapis filtrants à charbon actif saturés.

Élimination de l'appareil



- ❗ Lors de l'élimination d'un ancien appareil électrique ou électronique avec les ordures ménagères normales, les composants présents dans l'appareil peuvent constituer un danger pour l'environnement et la santé humaine.
L'appareil ne peut dès lors pas être éliminé avec les ordures ménagères normales, mais doit être envoyé séparément de celles-ci à un point d'élimination pour anciens appareils électriques (par exemple une entreprise spécialisée d'élimination).
A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 15(2) de la directive 2012/19/UE (DEEE). En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

- Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
 - Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.
- ☞ Ce produit ne peut pas être éliminé avec d'autres déchets industriels.
 - ☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente de B.PRO.
 - ☞ Chapitre „Adresse“

Caractéristiques techniques

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

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

Modèle	Longueur [mm]	Profondeur [mm]	Hauteur totale [mm]	Hauteur du soubassement [mm]
COOK classic 2.1	1544	756	1361	900
COOK classic 3.1	1949	756	1361	900
COOK classic 4.1	2354	756	1361	900

Dimensions avec accessoires

Modèle	Profondeur avec cadre multiple [mm]	Profondeur avec glissière pour plateaux rabattue/relevée [mm]	Hauteur avec galerie [mm]
COOK classic 2.1 COOK classic 3.1 COOK classic 4.1	936	849/1069 875*/1095*	1406–1466

* Valeurs avec habillage stratifié haute pression côté client

** Valeur dépendant du diamètre des roues.

Dimensions (modèle standard avec diamètre des roues de 75 mm) / Capacité

Modèle	Dimensions niche d'installation Lx-PxH [mm]	Dimensions appareils de cuisson LxPxH [mm]	Espace utile sous le plateau amovible LxPxH [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

* Valeur dépendant du diamètre des roues.

Poids (modèle standard)

Modèle	Poids à vide [kg]	Charge utile max. [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

* Poids avec ION TEC (en option).

** Modèle avec éclairage LED, protection pare-haleine et galerie.

Capacités de charge des pièces rapportées

☞ La charge utile maximale ne doit pas être dépassée et doit être répartie sur l'ensemble de la surface.

Composant/accessoire	Charge utile max.[kg]
Couvercle du pont d'aspiration	15
Plateau amovible	150
Glissière pour plateaux (en option)	25
Plancher de base (en option)	80
Table amovible roulante (en option)	150

Degré de protection

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

Caractéristiques électriques

Valeurs de raccordement

Les caractéristiques électriques des appareils diffèrent selon la version de pays.

COOK classic 2.1/COOK classic 3.1: Raccordement au secteur, fiche CEE 400 V, 3N PE, 16 A, 50/60 Hz

☞ La puissance totale de raccordement de tous les appareils externes aux prises de courant ne peut pas dépasser une valeur maximale de 10 kW.

Modèle de pays	Puissance de raccordement de l'appareil (max.) [kW]	Prise de courant d'appareil avec contact de terre		Prise de courant d'appareil CEE	
		Tension [V]	Puissance absorbée par prise de courant (max.) [kW]	Tension [V]	Puissance absorbée par prise de courant (max.) [kW]
Standard	10,8	230	3,6	400	11
Royaume-Uni	10,8	230	3,0	400	11
Suisse	10,8	230	3,6	400	11
Danemark	10,8	230	3	400	11

COOK classic 3.1/COOK classic 4.1: Raccordement au secteur, fiche CEE 400 V, 3N PE, 32 A, 50/60 Hz

☞ La puissance totale de raccordement de tous les appareils externes aux prises de courant ne peut pas dépasser une valeur maximale de 20 kW.

Modèle de pays	Puissance de raccordement de l'appareil (max.) [kW]	Prise de courant d'appareil avec contact de terre		Prise de courant d'appareil CEE	
		Tension [V]	Puissance absorbée par prise de courant (max.) [kW]	Tension [V]	Puissance absorbée par prise de courant (max.) [kW]
Standard	20,8	230	3,6	400	11
Royaume-Uni	20,8	230	3,0	400	11
Suisse	20,8	230	3,6	400	11
Danemark	20,8	230	3	400	11

COOK classic 4.1 : Raccordement au secteur, fiche CEE 400 V, 3N PE, 63 A, 50/60 Hz

☞ La puissance totale de raccordement de tous les appareils externes aux prises de courant ne peut pas dépasser une valeur maximale de 40 kW.

Modèle de pays	Puissance de raccordement de l'appareil (max.) [kW]	Prise de courant d'appareil avec contact de terre		Prise de courant d'appareil CEE	
		Tension [V]	Puissance absorbée par prise de courant (max.) [kW]	Tension [V]	Puissance absorbée par prise de courant (max.) [kW]
Standard	40,8	230	3,6	400	11
Royaume-Uni	40,8	230	3,0	400	11
Suisse	40,8	230	3,6	400	11
Danemark	40,8	230	3	400	11

Environnement Conditions ambiantes – exploitation

Température:	+10 °C à +38 °C
Humidité relative de l'air:	20 % à 85 %
Pression atmosphérique:	700 hPa à 1060 hPa

Conditions ambiantes – stockage, transport

Température:	–20 °C à +40 °C
Humidité relative de l'air:	20 % à 85 %
Pression atmosphérique:	700 hPa à 1060 hPa

Emissions

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

Matériaux

Corps de l'appareil avec éléments intérieurs, filtres à graisse et filtre pare-flammes:

Acier inoxydable

Protection contre les éclaboussures, protection pare-haleine:

Verre de sécurité trempé

Glissière à plateaux:

Tube rond en acier inoxydable

Plancher de base:

Acier inoxydable

Galerie:

Tube rond en acier inoxydable

Habillage:

Stratifié haute pression ou tôle fine (galvanisée électrolytiquement double face) laqués

Filtre en toile:

Polyéthylène

ION TEC:

Acier inoxydable

Tapis filtrants à charbon actif:

2 couches d'agent en granulés entourées de polyamide

Ventilateurs

Débit volumique d'air par niveau de puissance:

Niveau de puissance 1: 750 m³/h

Niveau de puissance 2: 900 m³/h

Niveau de puissance 3: 1100 m³/h

Filtre à graisse

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

Eclairage LED (en option)

Lampes:

COOK classic 2.1: 5 spots, 20 W

COOK classic 3.1: 7 spots, 28 W

COOK classic 4.1: 9 spots, 36 W

Références pour la commande

COOK classic 2.1	Référence	574 400; 380 235
COOK classic 3.1	Référence	574 401; 380 236
COOK classic 3.1 BHG	Référence	574 405 (avec éclairage LED, pare-haleine et galerie)
COOK classic 3.1 BHG-I	Référence	574 406 (avec éclairage LED, pare-haleine, galerie et ION-TEC)
COOK classic 4.1	Référence	574 402; 380 237
Mode d'emploi	Référence	154 724
Accessoires		
Table réfrigérée pour soubassement	Référence	575 219; 575 220
Charrette de transport	Référence	573 570
Cadre multiple avec étrier	Référence	573 977
Planche de rayonnage	Référence	573 978
Jeu de rails de tiroir	Référence	573 979
ION TEC	Référence	Liste de prix B.PRO
Filtre en toile	Référence	107 213
Tapis filtrant à charbon actif	Référence	134 046
Habillage sur 3 côtés laqué sur le côté client et le petit côté	COOK classic 2.1	Référence 380 086
	COOK classic 3.1	Référence 380 087
	COOK classic 4.1	Référence 380 088

Habillage sur 3 côtés	COOK classic 2.1	Référence	380 089
Resopal sur le côté client	COOK classic 3.1	Référence	380 090
et laqué sur le petit côté	COOK classic 4.1	Référence	380 091
Habillage complet côté client en HPL	COOK classic 2.1	Référence	380 096
	COOK classic 3.1	Référence	380 097
	COOK classic 4.1	Référence	380 098
Table amovible roulante	COOK classic 2.1	Référence	574 309
	COOK classic 3.1	Référence	574 310
	COOK classic 4.1	Référence	574 311
Panneau de rangement pour table amovible	COOK classic 2.1	Référence	574 379
	COOK classic 3.1	Référence	574 380
	COOK classic 4.1	Référence	574 381
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Référence	126 999	
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Référence	511 895	
Initiation système COOK classic	Référence	999 125	

Normes, directives, règlements, prescriptions

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

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



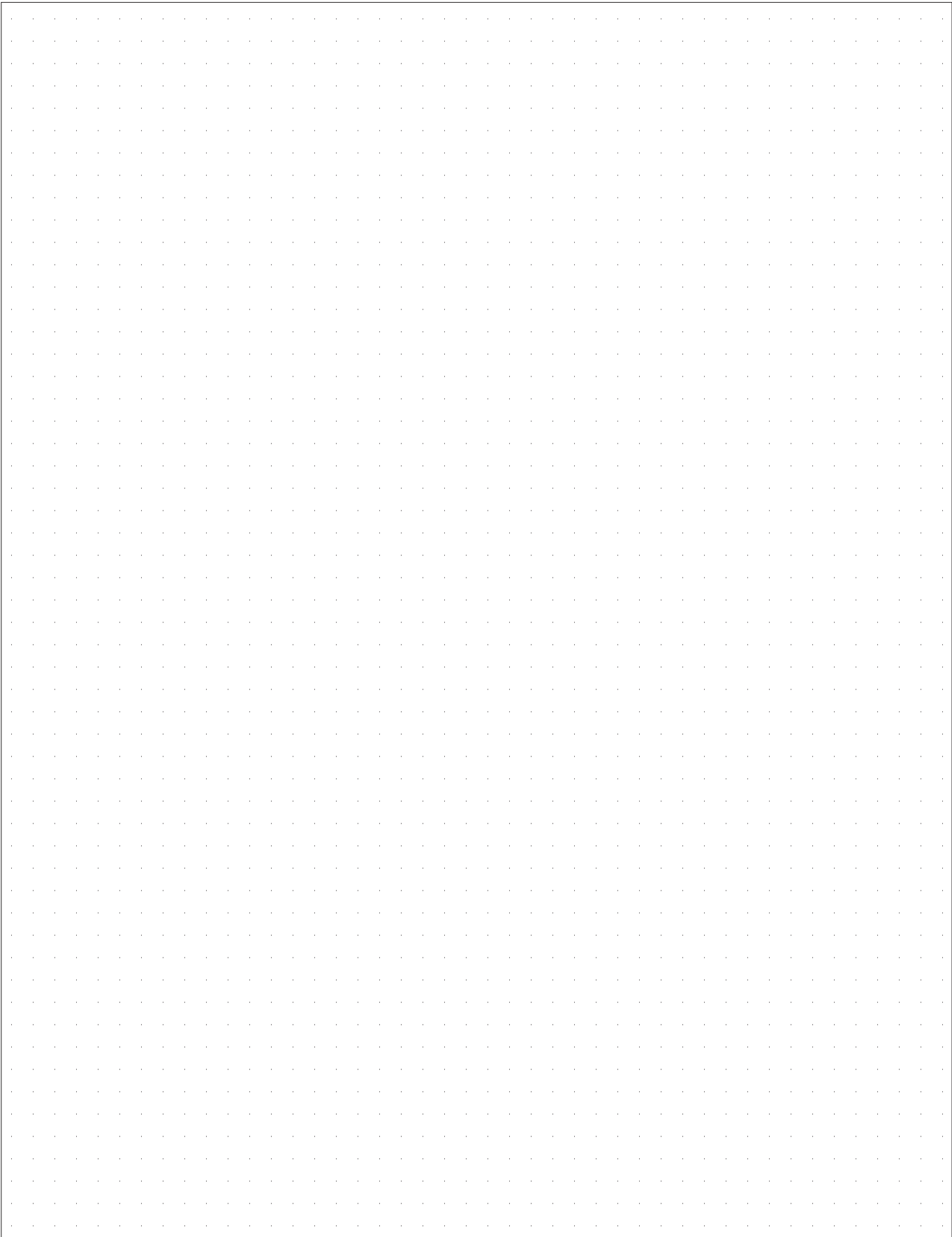
UE

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

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

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

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



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS