

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

ČESKY	CS
SUOMI	FI
HRVATSKI	HR
NORSK	NO
РУССКИЙ	RU
SLOVENSKO	SL

FRITÉZA
RASVAKEITIN
FRITEZA
FRITYRGRYTE
ФРИТЮРНИЦА
FRITEZA

Návod k obsluze Käyttöohje Uputa za upotrebu

Bruksanvisning Руководство по эксплуатации Navodila za uporabo

cs - Překlad originálního návodu k obsluze 5

1. Pokyny pro uživatele 5	7. Čištění a údržba 11
1.1 Poznámky k návodu k obsluze 5	7.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!) 11
1.2 Symboly před textem 5	7.2 Vyprázdnění vany 12
1.3 Výstražné značky 5	7.3 Vytočení topného tělesa ven 12
1.4 Výstražná slova 5	7.4 Čištění vany 13
1.5 Používání v souladu s určeným účelem 6	7.5 Čištění fritovacích košů 13
1.6 Chybné způsoby použití 6	7.6 Čištění nerezových ploch 13
1.7 Záznam údajů z typového štítku 6	8. Poruchy a jejich odstranění 14
2. Bezpečnostní pokyny 6	9. Technické údaje 15
3. Popis zařízení 8	10. Ustavení a připojení 16
3.1 Popis jednotlivých částí 8	10.1 Přeprava zařízení 16
4. Uvedení do provozu 8	10.2 Instrukce pro místo ustavení 16
4.1 Plnění fritovacího oleje/fritovacího tuku, zapnutí zařízení 9	10.3 Ustavení stolních modelů 17
5. Fritování 9	10.4 Připojení elektrického napájení 17
5.1 Informace o fritovacím oleji/fritovacím tuku . 10	11. Údržba 18
5.2 Rozpoznání a odstranění závad fritování ... 10	12. Likvidace starých zařízení 18
6. Ukončení provozu 11	13. Oprava 19
	EU Prohlášení o shodě 95

fi - Alkuperäisen käyttöohjeen käännös 20

1. Ohjeita käyttäjälle 20	7. Puhdistus ja hoito 26
1.1 Ohjeita käyttöohjeen käytöst 20	7.1 Ohjeita jaloteräksestä (korroosiovaara!) 26
1.2 Symbolit ennen teksti 20	7.2 Altaan tyhjennys 27
1.3 Varoitusmerkki 20	7.3 Lämmitysyksikön ulos kääntäminen 27
1.4 Signaalisanat 20	7.4 Altaan puhdistus 28
1.5 Määräystenmukainen käyttö 21	7.5 Friteerauskorien puhdistus 28
1.6 Virhekäytöt 21	7.6 Jaloteräspintojen puhdistus 28
1.7 Tyypikkilpitiöiden muistiinpano 21	8. Häiriöt ja häiriönpoisto 29
2. Turvallisuusohjeet 21	9. Tekniset tiedot 30
3. Laitteen kuvaus 23	10. Kokoonpano ja liittäminen 31
3.1 Toimintaosien kuvaus 23	10.1 Laitteen kuljetus 31
4. Käyttöönotto 23	10.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta 31
4.1 Täytä friteerausöljyä/friteerausrasvaa, kytke laite päälle 24	10.3 Pöytämallien sijoittaminen 32
5. Friteeraus 24	10.4 Sähköliitännät 32
5.1 Ohjeita friteerausöljystä/friteerausrasvasta . 25	11. Huolto 33
5.2 Friteerausvirheiden tunnistaminen ja eliminoiminen 25	12. Käytettyjen laitteiden jätehuolto 33
6. Käytön lopuksi 26	13. Korjaus 34
	EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus 95

hr - Prijevod originalne upute za upotrebu 35

1. Napomene za korisnika 35	7. Čišćenje i njega 41
1.1 Napomene uz uputu za upotrebu 35	7.1 Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!) 41
1.2 Simboli ispred teksta 35	7.2 Pražnjenje kade 42
1.3 Oznaka upozorenja 35	7.3 Zakretanje grijača 42
1.4 Signalne riječi 35	7.4 Čišćenje kade 43
1.5 Namjenska upotreba 36	7.5 Čišćenje košara za fritiranje 43
1.6 Pogrešne primjene 36	7.6 Čišćenje površina od plemenitog čelika 43
1.7 Unos podataka s tipske pločice 36	8. Smetnje i uklanjanje smetnji 44
2. Sigurnosne napomene 36	9. Tehnički podaci 45
3. Opis uređaja 38	10. Postavljanje i priključivanje 46
3.1 Opis funkcijskih dijelova 38	10.1 Transportiranje uređaja 46
4. Puštanje u rad 38	10.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja .. 46
4.1 Punjenje ulja za fritiranje/masnoće za fritiranje uključivanje uređaja 39	10.3 Postavljanje stolnih modela 47
5. Fritiranje 39	10.4 Priključivanje električnog napajanja 47
5.1 Napomene za ulje za fritiranje/mast za fritiranje 40	11. Održavanje 48
5.2 Uočavanje i uklanjanje grešaka fritiranja ... 40	12. Zbrinjavanje starih uređaja 48
6. Kraj pogona 41	13. Popravak 49
	EU izjava o usklađenosti 95

no - Oversettelse av originalbruksanvisning 50

1. Brukerinstruksjoner 50	7. Rengjøring og stell 56
1.1 Merknader til bruksanvisningen 50	7.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!) .. 56
1.2 Symboler før teksten 50	7.2 Tømme karet 57
1.3 Varselskilt 50	7.3 Svinge ut varmeelementet 57
1.4 Signaord 50	7.4 Rengjøre karet 58
1.5 Forskriftsmessig bruk 51	7.5 Rengjøre frityrkurver 58
1.6 Feilaktig bruk 51	7.6 Rengjør flater av rustfritt stål 58
1.7 Føre inn typeskiltdata 51	8. Feil og utbedring 59
2. Sikkerhetsanvisninger 51	9. Tekniske data 60
3. Beskrivelse av enheten 53	10. Oppstilling og tilkobling 61
3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene 53	10.1 Transportere enheten 61
4. Sette i drift 53	10.2 Merknader til oppstillingsstedet 61
4.1 Fylle på frityrolje/frityrfett, slå på enheten ... 54	10.3 Stille opp bordmodeller 62
5. Fritere 54	10.4 Koble til elektrisk strømforsyning 62
5.1 Merknader til frityrolje/frityrfett 55	11. Vedlikehold 63
5.2 Konstatering og utbedring av friteringsfeil .. 55	12. Kassere gamle enheter 63
6. Avslutning av drift 56	13. Reparasjon 64
	EU-Samsvarserklæring 95

ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации 65

1. Указания для пользователя 65	7. Чистка и уход 71
1.1 Указания для руководства по эксплуатации 65	7.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!) 71
1.2 Символы перед текстом 65	7.2 Опорожнение ванны 72
1.3 Предупреждающие знаки 65	7.3 Выдвигание нагревательного элемента .. 72
1.4 Сигнальные слова 65	7.4 Чистка ванны 73
1.5 Использование по назначению 66	7.5 Чистка жарочных корзин 73
1.6 Неправильное использование 66	7.6 Чистка поверхностей из нержавеющей стали 73
1.7 Запись данных с заводской таблички 66	8. Неисправности и их устранение 74
2. Указания по безопасности 66	9. Технические данные 75
3. Описание оборудования 68	10. Установка и подключение 76
3.1 Описание функциональных узлов 68	10.1 Транспортировка устройства 76
4. Ввод в эксплуатацию 68	10.2 Указания для места установки 76
4.1 Заливание масла/жира для жарки, включение устройства 69	10.3 Установка настольных моделей 77
5. Жарка во фритюре 69	10.4 Подключение электропитания 77
5.1 Указания для масла/жира для жарки 70	11. Техобслуживание 78
5.2 Обнаружение и устранение проблем при жарке во фритюре 70	12. Утилизация отработавшего оборудования 78
6. Завершение работы 71	13. Ремонт 79
	Сертификат соответствия ЕС 95

sl - Prevod originalnih navodil za uporabo 80

1. Navodila za uporabnika 80	7. Čiščenje in nega 86
1.1 Napotki o navodilih za uporabo 80	7.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!) 86
1.2 Simboli pred besedilom 80	7.2 Praznjenje kadi 87
1.3 Opozorilni znak 80	7.3 Obračanje grelnika navzven 87
1.4 Signalne besede 80	7.4 Čiščenje kadi 88
1.5 Pravilna uporaba 81	7.5 Čiščenje košar friteze 88
1.6 Napačne uporabe 81	7.6 Čiščenje površin iz legiranega jekla 88
1.7 Vnos podatkov s tipske tablice 81	8. Motnje in odpravljanje motenj 89
2. Varnostni napotki 81	9. Tehnični podatki 90
3. Opis naprave 83	10. Postavitev in priklop 91
3.1 Opis funkcijskih delov 83	10.1 Transport naprave 91
4. Vkllop 83	10.2 Napotki o mestu postavitve 91
4.1 Nalivanje olja/masti za praženje, vkllop naprave 84	10.3 Postavitev namiznih modelov 92
5. Praženje 84	10.4 Priklop električnega napajanja 92
5.1 Napotki o olju/masti za praženje 85	11. Vzdrževanje 93
5.2 Prepoznavanje in odpravljanje napak 85	12. Odlaganje starih naprav 93
6. Konec uporabe 86	13. Popravilo 94
	EU-izjava o skladnosti 95

1. Pokyny pro uživatele

Děkujeme, že jste se rozhodli pro produkt firmy B.PRO. Velmi nám záleží na tom, aby vám produkty firmy B.PRO poskytly mnoho radosti, usnadnění práce a vysoký užitek.

1.1 Poznámky k návodu k obsluze


Před uvedením zařízení do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze.

Návod k obsluze obsahuje důležitá upozornění pro správnou obsluhu, ustavení a instalaci. Dbejte zejména na upozornění ohledně bezpečného používání.

Dokumenty přiložené k zařízení uchovávejte stále připravené k nahlédnutí, a v případě prodeje zařízení je předejte dalšímu majiteli.

Jako provozovatel zajistěte, aby byl návod k obsluze přístupný kompetentnímu personálu.

1.2 Symboly před textem

 Budete vyzváni k určité manipulaci.

– Výčet, seznam

• Pokyny, funkční postupy



Informace! Pokyny se zvláště užitečnými informacemi a tipy

1.3 Výstražné značky



Varování před
nebezpečným



Varování před
nebezpečným elektrickým



Varování před
horkým povrchem

1.4 Výstražná slova

NEBEZPEČÍ

Varuje před **životu nebezpečným** zraněním osob.

VÝSTRAHA

Varuje před **závažným** zraněním osob.

OPATRŇ

Varuje před **lehkým až středně** vážným zraněním osob.

OPATRŇ

Varuje před věcnými škodami.

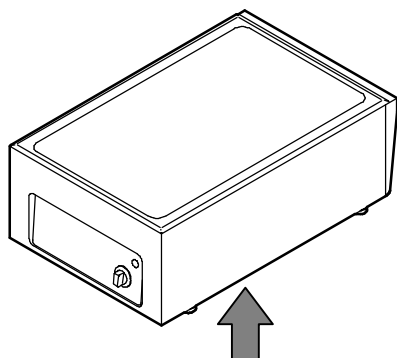
1.5 Používání v souladu s určeným účelem

- Zařízení smí být používáno pouze k přípravě pokrmů, např. k fritování a pečení masa, ryb, brambor, zeleniny, moučníků, plněného těsta a pečiva.
- Zařízení je určeno pro profesionální použití a smí být provozováno pouze
 - zaučeným zaškoleným personálem,
 - když je zavřený vypouštěcí kohout,
 - s předpisově naplněnou vanou,
 - když je zařízení pod dohledem,
 - pro účel předpokládaný podle tohoto návodu k obsluze.
- Jiný druh použití nebo použití, přesahující tento rámec, se považuje za používání v rozporu s určeným účelem.
- Za škody z nesprávného používání ručí provozovatel sám.
- Jakýkoliv způsob zneužití zařízení vede k zániku záruky a obecného ručení výrobce.
- Úpravy tohoto zařízení jsou zakázány.

1.6 Chybné způsoby použití

- Zařízení nepoužívejte jako ukládací ani odkládací plochu!
- Toto zařízení se nesmí používat k ohřevu, sušení a skladování předmětů a neslouží k tavení materiálu!
- Zařízení nesmí používat
 - děti,
 - osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi,
 - nevyškolený personál.

1.7 Záznam údajů z typového štítku



Typový štítek

Před ustavením zařízení запиšte údaje z typového štítku do následujících řádků. Tyto údaje uveďte, když potřebujete servis pro toto zařízení. Přispívá to k rychlejšímu zpracování Vašich dotazů.

Ty a číslo artiklu:

Sériové číslo (S.č.):

Datum výroby (rok výroby):

2. Bezpečnostní pokyny



NEBEZPEČÍ! Identifikace a hodnocení rizik podle zákona o bezpečnosti práce

- Podle zákona o bezpečnosti práce musí zaměstnavatel posoudit, která rizika pro zaměstnance jsou s prací spojena a jaká opatření na ochranu zdraví při práci jsou nezbytná. Dodržujte k tomu pokyny profesního sdružení pro průmyslové kuchyně!
- Zaměstnavatel musí stanovit a poskytnout osobní ochranné prostředky.



VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu

- Během provozu hrozí nebezpečí popálení o
 - horkým fritovacím olejem/fritovacím tukem,
 - vystřikujícím horkým tukem a
 - horkými povrchy.
- Nenechte do fritovacího oleje/fritovacího tuku vnikat žádné kapaliny.
- Během vypouštění tuku z fritézy
 - noste rukavice a koženou zástěru, odolné proti tuku a žáruvzdorné,
 - používejte speciální nádobu na tuk z kovu s výlevkou a uzavíratelným víkem.
- Během provozu zařízení neposouvejte!
- Dodržujte pravidla a předpisy profesních sdružení!



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí požáru, hašení požáru

- Při podkročení značky minimálního stavu náplně hrozí nebezpečí požáru! Kontrolujte proto pravidelně stav naplnění a doplňte chybějící množství fritovacího oleje nebo fritovacího tuku. Respektujte značku minimálního a maximálního naplnění!
- Fritovací olej/fritovací tuk, znečištěný pečenými potravinami a kořením, dále nepoužívejte. Nečistoty se mohou vznítit již při teplotách ve standardní oblasti termostatu a způsobit přetečení.
- Pro hašení požáru musí být k dispozici schválené hasicí prostředky pro hořící stolní olej a stolní tuk a víko fritézy.
- Při silném vzniku kouře ihned položte víko fritézy na mísu fritézy. Zařízení vypněte hlavním vypínačem na straně budovy nebo odpojte síťovou zástrčku.
- Do fritovacího oleje/fritovacího tuku nesmí vniknout voda z postřikovačů.
- Nikdy hořící tuk a olej nehaste vodou! Pokud se do horkého fritovacího oleje dostane voda, dojde k explozi! Používejte pouze schválené hasicí prostředky pro hořící stolní olej a tuk!

OPATRŇ! Nebezpečí poškození

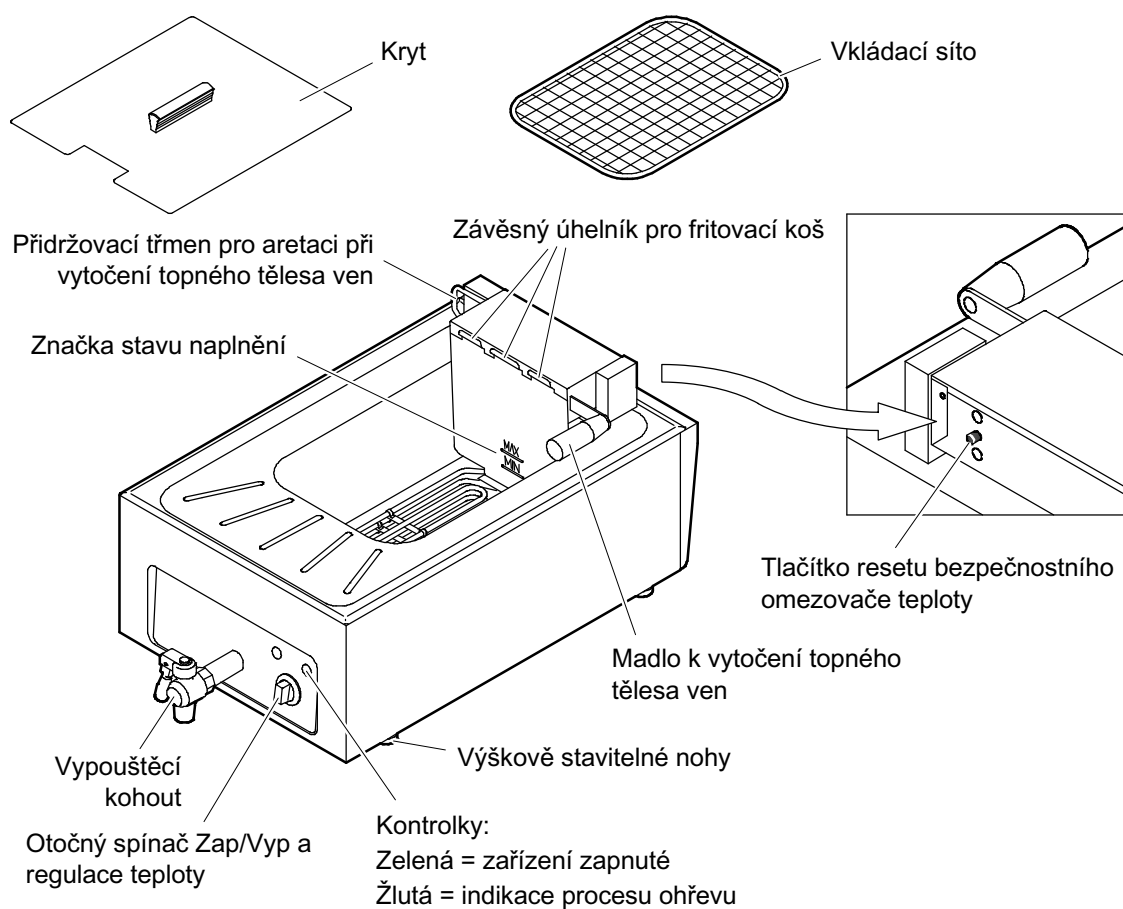
- Zařízení neostřikujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Na čelní panel přístroje a skříň zařízení nestříkejte čisticí pěnu! Pěnový čistič proniká i do nejmenších trhlin a zničí elektrické a elektronické díly!
- Nepoužívejte na fritovací koš topné těleso žíravé čističe nebo čističe s obsahem kyselin, jinak může dojít ke zničení antikorozi ochrany a vzniknout nebezpečí koroze!
- Po delším nepoužívání nechte funkčnost zařízení zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem .
- Pokud nemůžete provozní poruchy odstranit pomocí strany 14, kapitola 8. "Poruchy a jejich odstranění", zařízení vypněte a informujte autorizovaný servis.

3. Popis zařízení

Princip činnosti

- Termostatická regulace ohřevu.
- Výkyvné topné těleso s aretací a vypnutím ohřevu při otáčení.
- Bezpečnostní omezovač teploty zabráňuje přehřátí topného tělesa (možnost resetování uživatelem - **VÝSTRAHA! Nebezpečí požáru!** Bezpečnostní omezovač teploty zapněte znovu až po odstranění příčiny výpadku).

3.1 Popis jednotlivých částí




4. Uvedení do provozu

Pro správný provoz musí být zařízení odborně připojeno. Údaje hodnot elektrického připojení provozovatele musí být shodné s hodnotami připojení zařízení! Ustavení a připojení viz strana 16, kapitola 10.

☞ Zařízení před prvním uvedením do provozu vyčistěte čisticím prostředkem rozpouštějícím tuky.

- Čištění a péče o zařízení viz strana 11, kapitola 7.

4.1 Plnění fritovacího oleje/fritovacího tuku, zapnutí zařízení

	<p>VÝSTRAHA! Horký fritovací olej/fritovací tuk! Nebezpečí popálení při plnění fritovacího oleje/fritovacího tuku během provozu!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Noste ochranné brýle! ☞ Noste na ochranu před horkým fritovacím olejem/fritovacím tukem ochranné rukavice! ☞ Fritovací olej/fritovací tuk doplňujte opatrně!
---	---


Plnění fritovacího oleje/fritovacího tuku

- ☞ Zavřete vypouštěcí kohout.
- ☞ Položte vkladací síto na topné těleso.
- ☞ Naplňte nádobu čerstvým, rostlinným fritovacím olejem nebo polotekutým fritovacím tukem.
 - Pro plnění nádoby v žádném případě nepoužívejte tvrdý tuk (tuk v blocích)! Tento fritovací tuk by po vychladnutí ztuhl a ucpal odtok.

Zapnutí zařízení

- Aby se zabránilo vysokému teplotnímu zatížení fritovacího oleje/fritovacího tuku během zahřívání nebo rozehtívání fritovacího tuku, nastavte nižší teplotu (cca 120°C)
- ☞ Otočným spínačem zapněte zařízení a nastavte požadovanou teplotu.
 - Kontrolky svítí.
 - Žlutá kontrolka zhasne, když je dosažena nastavená teplota.
- ☞ Během ohřevu fritézu zakryjte víkem.
- ☞ Po zhasnutí žluté kontrolky vložte do fritovacího koše fritovaný pokrm.

5. Fritování

	<p>POZOR! Horké povrchy, horký vypouštěcí kohout, horké předměty! Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Noste na ochranu před horkým fritovacím olejem/fritovacím tukem ochranné rukavice! ☞ Postupujte s náležitou opatrností!
---	--

- ☞ Fritovací koš s fritovaným pokrmem naplňte asi z třetiny, maximálně z poloviny.
 - Nevkládejte více než 0,8 kg na jedno fritování.
- ☞ Ledové krystaly ve zmrzlém připravovaném pokrmu odstraňte z fritovacího koše protřepáním.
- ☞ Naplněný fritovací koš krátce ponořte do horkého fritovacího oleje/fritovacího tuku a opět zdvihněte, aby se zabránilo přetečení fritovacího oleje/fritovacího tuku. Tento postup opakujte než fritovací olej/fritovací tuk přestane pění.
- ☞ V krátkých provozních přestávkách nastavte otočným spínačem teplotu na asi 100-120°C a zakryjte fritovací nádobu víkem.

5.1 Informace o fritovacím oleji/fritovacím tuku



- Požadavky na fritovací olej/fritovací tuk: Vysoká oxidační stabilita, kouřový bod (vyšší než 230°C), dlouhá životnost, nízká pěnovitost, pachově a chuťově neutrální.
- Používejte pouze čerstvý 100 % fritovací olej/fritovací tuk.
- Nepoužívejte stolní oleje a živočišné tuky. Ty jsou nevhodné z důvodu své nedostatečné tepelné stability.
- Aby se zabránilo samovznícení, nepoužívejte zkažený nebo starý fritovací olej/fritovací tuk.
- Životnost fritovacího oleje nebo fritovacího tuku se prodlužuje
 - pravidelným odstraňováním zbytků pečených pokrmů,
 - filtrování fritovacího oleje/fritovacího tuku a
 - zakrytím fritézy při nepoužívání (ochrana před vlivem světla a kyslíku).
- Nekořeňte pokrmy nad fritézou, protože sůl a koření urychlují stárnutí fritovacího oleje/fritovacího tuku.
- *Hluboce zmražené potraviny fritujte cca 4 min, na cca 1 min vyjměte a opět fritujte.
- Aby byla zaručena chuťová neutralita, připravujte rybí, masné nebo bramborové produkty v oddělených nádobách.

5.2 Rozpoznání a odstranění závad fritování

Fritovací olej/fritovací tuk	Příčiny
Silné pěnění	Použit starý resp. nevhodný fritovací olej, např. stolní olej Byly smíchány různé oleje a tuky Fritovaná potravina má příliš vysoký obsah vlhkosti Příliš velké množství fritovaných potravin ve fritovací nádobě Nebyly odstraněny zbytky čisticího prostředku z vany
Lehké zhnědnutí	Fritovací olej nebo fritovací tuk je nový Fritovaná potravina má příliš vysoký obsah vlhkosti Příliš krátká doba pečení Nastavena příliš nízká teplota
Vznik kouře	Nastavena příliš vysoká teplota Použit nevhodný olej nebo tuk s nízkým kouřovým bodem Fritovací olej/fritovací tuk jsou používány příliš dlouho
Zápach	Neodstraněny zbytky pečené potraviny (trojobal) Fritovací olej/fritovací tuk jsou používány příliš dlouho Olej nebo tuk nevhodné pro fritování
Rychle se kazí	Neodstraňovány pravidelně zbytky pečené potraviny (trojobal) Byly smíchány různé oleje nebo tuky Fritovací olej/fritovací tuk byl příliš dlouho zahříván, aniž proběhlo fritování Fritovací olej/fritovací tuk nesprávně uskladněny (příliš světla a kyslíku) Zbytky čisticích prostředků ve vaně

Fritovací olej/fritovací tuk	Příčiny
Příliš vysoká spotřeba	Nastavena příliš vysoká nebo příliš nízká teplota pro pokrm Doba odkapávání fritovacího oleje nebo fritovacího tuku příliš krátká Příliš dlouhá doba pečení
Zbarvení	Znečištění fritovacího oleje pečenou potravinou / kořením Fritovací olej/fritovací tuk jsou používány příliš dlouho Neodstraňovány zbytky pečené potraviny (trojobal)

6. Ukončení provozu

☞ Otočte otočný spínač do polohy 0.

- Kontrolky zhasnou.
- Když je fritovací tuk spotřebovaný a musí být vypuštěn: Nechte fritovací tuk vychladnout pouze natolik, aby nezuhl, a tím během vypouštění neuzavřel odtokovou trubici (vyprázdnění vany viz od strany 12, kapitola 7.2)

☞ Vyčistěte zařízení, viz následující kapitola 7. "Čištění a péče".

☞ Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.

7. Čištění a údržba

Upozornění

- Na ovládací panel a otočný spínač nepoužívejte agresivní čisticí prostředky!
- Zařízení neostříkujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Dodržujte návod k použití od výrobce čisticího prostředku!
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky!
- Nerezová ocel nesmí být v dlouhodobém kontaktu s koncentrovanými kyselinami, octem, roztokem kuchyňské soli, hořčicí, směsí koření, jinak dojde k poškození ochranné vrstvy. Nerezové plochy po použití očistěte a vytřete do sucha.

7.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)

- Prosím pamatujte! I vysoce kvalitní ušlechtilá ocel může při neodborném zacházení korodovat. Sůl, kyseliny, chlor, jód a zbytky potravin ničí ochrannou vrstvu a mohou vést i u kvalitní ušlechtilé ocele ke korozi, a to i k důlkové korozi!
- Povrch ušlechtilé oceli vytváří po poškození opět ochrannou vrstvu, ale jen když na povrch může působit vzduch nebo oksyločená voda.
- Pokud nejsou zbytky jako vodní kamen, bílkoviny nebo škrob úplně odstraněny, zabrání to vzduchu nebo oksyločené vodě, aby se dostaly k povrchu ušlechtilé oceli. Tím se pak nemůže vytvořit ochranná vrstva a vznikne koroze, např. důlková koroze, i u kvalitní ušlechtilé oceli. Provádějte proto důkladné čištění, aby po něm na povrchu nezůstávaly ulpělé zbytky.

7.2 Vyprázdnění vany



VÝSTRAHA! Horký fritovací olej/fritovací tuk!

Nebezpečí popálení při vyprazdňování horkého fritovacího oleje/fritovacího tuku!

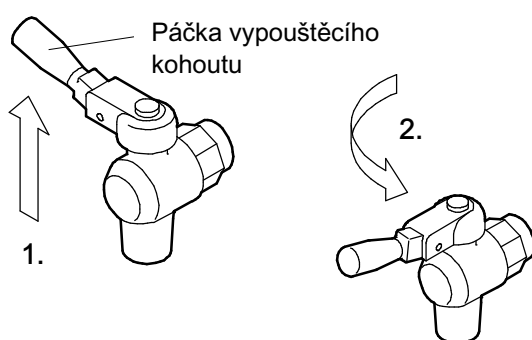
- ☞ Noste ochranné brýle!
- ☞ Noste na ochranu před horkým fritovacím olejem/fritovacím tukem ochranné rukavice!

☞ Vypněte zařízení a nechte vychladnout.

- Fritovací tuk nechte vychladnout jen natolik, aby již nebyl horký, ale ještě byl tekutý.

☞ Noste obuv, rukavice a koženou zástěru, odolné proti tuku a žáruvzdorné.

☞ Postavte pod odtok uzavíratelnou, tepelně odolnou nádobu s rukojetími a s dostatečným objemem.



☞ 1. Zdvihněte páčku, 2. Otevřete vypouštěcí kohout otáčením doleva.

☞ Sledujte vypouštění.

- Nádobu naplňte pouze do 3/4!

☞ Pokud fritovací olej/fritovací tuk úplně vytekl, zavřete vypouštěcí kohout.

☞ Nádobu pevně zavřete víkem a označte výstražným štítkem "Horké látky".

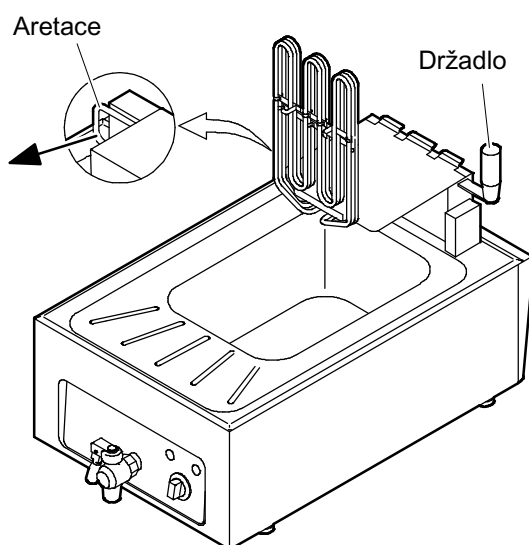


POZOR! Kluzká podlaha vlivem fritovacího oleje/fritovacího tuku!

Nebezpečí uklouznutí!

☞ Stříkance tuku na podlaze ihned odstraňte!

7.3 Vytočení topného tělesa ven



POZOR! Horké topné těleso, horké povrchy!

Nebezpečí popálení při otáčení topného tělesa!

☞ Noste ochranné rukavice!

☞ Vyměňte fritovací koš a vkladací síto.

☞ Vytočte topné těleso za držadlo směrem nahoru.

☞ Zkontrolujte, zda se aretace automaticky zavěsila a topné těleso drží ve venkovní poloze.

Zatočení topného tělesa dovnitř

☞ Topné těleso zdvihněte za držadlo.

☞ Otočte aretaci dopředu a podržte ji.

☞ Zatočte topné těleso dovnitř.

7.4 Čištění vany

	<p>POZOR! Horké povrchy! Nebezpečí popálení při čištění! ☞ Čistěte pouze vychladlé!</p>
---	--

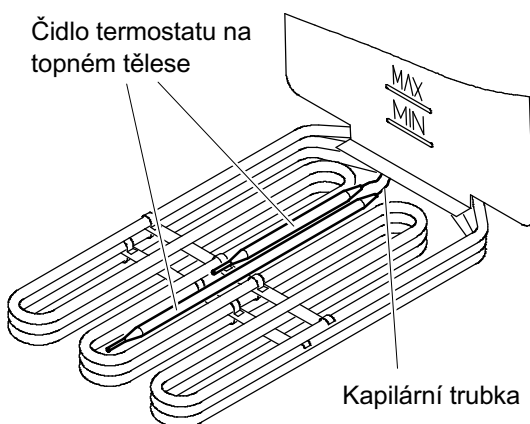
Vyprázdnění vany viz 12 kapitola 7.2!

Vytočení topného tělesa ven viz 12 kapitola 7.3!

☞ Odstraňte zbytky pečené potravin (trojobal).

☞ Postavte pod odtok nádobu.

☞ Nastříkejte usazeniny na topném tělese zředěným čističem na grily (směsný poměr: 1 díl čističe na grily, 10 dílů vody). Nechte asi 10 min působit.




- Nepoužívejte na topné těleso agresivní čisticí prostředky! Topné těleso nepoškrabejte!
- K čištění nepoužívejte předměty, jako např. škrabku!
- Čidlo termostatu neohýbejte nebo nepoškozujte!
- Kapilární trubku nelámejte nebo nepoškozujte!

☞ Vanu vyčistěte horkou vodou a čisticím prostředkem, rozpouštějícím tuk.

☞ Vypustěte čisticí roztok do nádoby.

☞ Vypláchněte vanu čistou vodou, vyprázdněte a vytřete měkkou, netřepící se utěrkou do sucha.

☞ Zavřete vypouštěcí kohout.

	<p>POZOR! Kluzká podlaha vlivem fritovacího oleje/fritovacího tuku! Nebezpečí uklouznutí! ☞ Stříkance tuku na podlaže ihned odstraňte!</p>
---	---

7.5 Čištění fritovacích košů

- Nepoužívejte na fritovací koše agresivní čisticí prostředky! Fritovací koš nepoškrabejte! Fritovací koš nesmí být ponořen do žíravých čisticích louhů nebo do čisticích louhů s obsahem kyselin!

☞ Fritovací koš čistěte čisticím prostředkem, rozpouštějícím tuk nebo v myčce.

☞ Fritovací koš opláchněte čistou vodou a utřete do sucha.

7.6 Čištění nerezových ploch

☞ Povrchy z nerezové oceli čistěte prostředky rozpouštějícími tuk nebo speciálními přípravky pro péči o nerezové plochy.

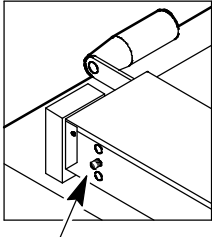
☞ Očištěné díly a plochy vytřete do sucha měkkým hadříkem.

☞ Zatočte topné těleso dovnitř.

☞ Fritovací koš nasadte do vany a přiklopte víkem.

8. Poruchy a jejich odstranění

Pokud se u tohoto zařízení vyskytnou poruchy, zkontrolujte je podle následující tabulky:

Porucha	Možná příčina	Opatření
Při zapínání se nerozsvítí zelená kontrolka.	Hlavní vypínač zařízení není zapnutý. Výpadek elektrického napájení. Zareagovala sítová pojistka.	Zapněte hlavní vypínač. Informujte dodavatele elektrické energie. Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem. Sítovou pojistku opět zapněte.
Zařízení nehřeje a žlutá kontrolka nesvítí.	Aktivoval se bezpečnostní omezovač teploty.	Zkontrolujte, zda je ve vaně dostatek fritovacího oleje nebo fritovacího tuku. Nechte přístroj vychladnout. VÝSTRAHA! Nebezpečí požáru! Bezpečnostní omezovač teploty zapněte znovu až po odstranění příčiny výpadku. Stiskněte spínací knoflík. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.  <p>Spínací knoflík bezpečnostního omezovače teploty</p>

Nemůžete-li poruchu odstranit,

- zařízení vypněte a odpojte od elektrické sítě,
- neotvírejte plášť,
- informujte autorizovaný zákaznický servis.

9. Technické údaje

Fritéza	BC DF 5000
Kat. č.	00574211
Celkový příkon	5 kW
Napětí	400 V 3N 50/60 Hz
Jištění	3 x 16 A
Citlivý odvod tepla	0,45 kW
Latentní odvod tepla	3,50 kW
Parní výkon	5,16 kg / h
Vnější rozměry (D x Š x V)	400 x 620 x 240 mm
Hmotnost	cca 16 kg
Stupeň jistění proti vodě	IP X4
Hluk zařízení	< 70 dB (A)

Technické změny vyhrazeny!

10. Ustavení a připojení

- Dodržujte místní předpisy pro kuchyňská zařízení.
- Instalace musí být provedeny podle montážních návodů výrobce a podle uznávaných pravidel techniky.
- Zde uvedené práce ustavení a montážní práce smí být prováděny pouze kvalifikovaným montážním personálem!
- Dodržujte bezpečnostní pokyny!

10.1 Přeprava zařízení

- Respektujte hmotnost zařízení.

 Přepravujte zařízení pomocí vhodných přepravních prostředků nebo vysokozdvizným vozíkem.

10.2 Instrukce pro místo ustavení

- Dbejte na dostatek volného prostoru nad zařízením! Nad zařízením se nesmí nacházet regály nebo se nad zařízením nesmí otáčet pohyblivé otočné přípravky!
- Dbejte na dostatečný prostor pro pohyb obsluhy! A to také tak, aby při manipulaci na zařízení nemohlo dojít k ohrožení nechtěným nárazem osob.
- Pokud je zařízení provozováno v zákaznické zóně, musí být nainstalována odpovídající ochrana, aby se zákazník nemohl dostat do kontaktu se zařízením.
- Dbejte na informace profesního sdružení o pracovní bezpečnosti fritéz! Množství náplně se v případě instalace několika fritéz vedle sebe sčítá. To případně vyžaduje zvláštní preventivní požární opatření!
- Fritézy a opékače neinstalujte pod postřikovače!
- Vedle fritéz neinstaluje vodní lázně, vařiče, vařiče těstovin! Dodržujte minimální vzdálenost 900 mm nebo instalujte ochranu proti stříkání vody (odváděcí plech) s minimální výškou 350 mm.
- U indukčních zařízení: Nasátý vzduch nesmí obsahovat tuk a být teplejší než 40°C.
- Indukční zařízení neinstalujte nad přístroje, vyzařující teplo, jako například nad pečící trouby nebo termokomory.
- Zařízení smí být provozováno ve venkovním prostředí pouze se zastřešením a s dostatečnou ochranou před větrem. Zařízení a připojovací kabel chraňte před vlhkem!

10.3 Ustavení stolních modelů

Ustavení


- vodorovně a bez otřesů,
- pod odsávací hubici s filtry proti ohni,
- ne na vyhřívané plochy,
- ne na hořlavé plochy,
- ne k hořlavým stěnám.
- ne nad přístroje, vyzařující teplo, jako například nad pečící trouby nebo termokomory.

☞ Stáhněte ze zařízení ochranné folie. Zbytky lepidla odstraňte čisticím nebo mycím benzínem.

☞ Vyrovnajte zařízení pomocí šroubovacích nohou do vodorovné polohy.

☞ Při samostatném ustavení zařízení na úzké stoly nebo podstavce: Zařízení na stole nebo podstavci zajistěte proti převrácení a posunutí, např. přišroubováním na stěnu nebo podlahu.

10.4 Připojení elektrického napájení

	<p>NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!</p> <p>Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektrickou instalaci smí být provádět pouze autorizovaný zákaznický servis nebo kvalifikovaný elektrikář! <p>☞ Odpojte zařízení od napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí!</p>
--	--

- Elektrické připojení musí být provedeno podle platných ustanovení VDE 0100 a ustanovení příslušného dodavatele elektrické energie.
- Pohyblivé přípojné síťové vedení musí být provedeno minimálně podle pokynů H 07 RN-F.
- U zařízení se síťovými zástrčkami musí být síťová zástrčka dobře přístupná.
- Z bezpečnostních důvodů vám doporučujeme instalaci proudového chrániče. Důležité u indukčních zařízení: Používejte krátkodobě zpožděné proudové-chrániče ≥ 30 mA, citlivé na střídavý i stejnosměrný proud.
- Pro elektrické připojení dodržujte údaje na typovém štítku!
- Otočný spínač zařízení přepněte do polohy vypnuto, teprve pak zapojte síťovou zástrčku do správně nainstalované zásuvky!

11. Údržba



NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!

- Údržbářské práce na elektrických zařízeních smí být prováděny pouze autorizovaným zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným elektrikářem!
- ☞ Odpojte zařízení od napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí!

- Nechte na tomto přístroji provádět pravidelné kontroly a údržbu. Údržbářské práce představují např. bezpečnostní a funkční zkoušky a zkoušky těsnosti.
- Nechávejte v pravidelných intervalech, minimálně ale jednou ročně, prověřit správný stav bezpečnostních zařízení znalcem. Výsledek této kontroly zdokumentujte a dokument uschovejte.
- Instalaci, údržbu a opravy smí provádět pouze autorizovaný zákaznický servis nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Používejte jen originální příslušenství a náhradní díly!
- Doporučujeme Vám uzavřít smlouvu o údržbě se zákaznickým servisem.

12. Likvidace starých zařízení

- Před demontáží zařízení odpojte od přívodu elektrického napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí. Pak odpojte napájecí kabel na připojovací zásuvce a na zařízení.
- Vysloužilé spotřebiče nejsou bezcenným odpadem! Ekologickou likvidaci můžete recyklovat cenné suroviny.
- V případě likvidace zařízení dodržujte příslušné právní předpisy.
- Elektrická zařízení se nesmí dostat do komunálního odpadu ani likvidovat společně s odpady z domácnosti.

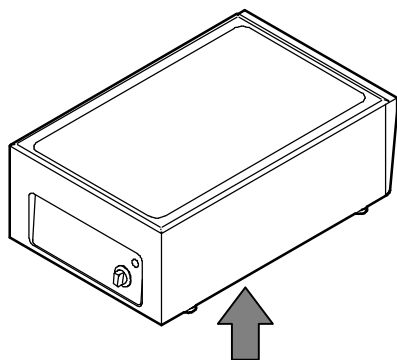


13. Oprava

Oprávněné osoby

Opravy smí provádět výhradně následující instituce:

- U provozovatele, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Externě, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Servis **B.PRO**



Typový štítek

Popis závady

Servis B.PRO potřebuje kromě přesného popisu závady následující údaje z typového štítku:

- Ty a číslo artiklu
- Sériové číslo (S.č.)
- Datum výroby (rok výroby)

Výměna komponent

Vadné komponenty, včetně síťového kabelu, smí měnit výhradně následující servisní místa:

- U provozovatele, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Externě, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Servis B.PRO

Náhradní díly

Při objednávání náhradních dílů jsou potřebné údaje:

- Označení náhradních dílů
- Ty a číslo artiklu
- Datum výroby (rok výroby) zařízení
- Množství

⇒ Viz servisní informační systém na internetu (www.bpro-solutions.com).

Adresa

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Ohjeita käyttäjälle

Kiitos, että päädyit hankinnassasi yrityksen B.PRO tuotteeseen. Meille on erittäin tärkeää, että yrityksen B.PRO tuotteet tuottavat sinulle iloa, työn helpotusta ja suurta hyötyä.

1.1 Ohjeita käyttöohjeen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.

Käyttöohjeessa on tärkeitä ohjeita laitteen asianmukaisesta käytöstä, sijoittamisesta ja asennuksesta. Huomioi etenkin ohjeet turvallisesta käytöstä.

Säilytä laitteen mukana olevat asiakirjat aina saatavilla ja luovuta ne laitteen mukana.

Huolehdi liikkeenharjoittajana siitä, että käyttöohje on laitetta käyttävän henkilöstön käytettävissä.

1.2 Symbolit ennen teksti

 Sinua pyydetään toimimaan.

- Luettelo, lista
- Ohjeita, toimintoja



Info! Ohjeita erittäin hyödyllisistä tiedoista ja vinkeistä

1.3 Varoitusmerkki



Varoitus
vaarapaikasta



Varoitus vaarallisesta
sähköjännitteestä



Varoitus kuumasta
pinnasta

1.4 Signaalisanat

VAARA

Varoittaa **hengenvaarallisista** henkilövahingoista.

VAROITUS

Varoittaa **pahoista** henkilövahingoista.

VARO

Varoittaa **lievistä ja ei niin pahoista** henkilövahingoista.

HUOMIO

Varoittaa esinevahingoista.

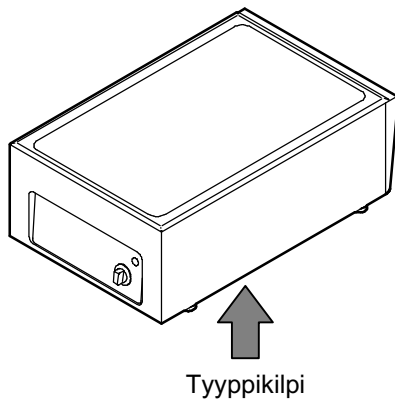
1.5 Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää vain ruokien valmistukseen, esim. lihan, kalan, perunoiden, vihannesten, jauhoruokien, täytettyjen taikina- ja leivonnaistuotteiden friteeraukseen.
- Laite on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää vain
 - opastettu, koulutettu henkilöstö,
 - kun tyhjennyshana on suljettu,
 - kun allas on täytetty määräystenmukaisesti,
 - kun laitetta valvotaan,
 - käyttöohjeessa määrättyyn tarkoitukseen.
- Muunlainen tai edellisestä poikkeava käyttö on määräystenvastaista.
- Määräystenvastaisesta käytöstä johtuvista vahingoista vastaa yksin käyttäjä.
- Laitteen kaikenlaisesta väärästä käytöstä valmistajan takuu sekä yleinen vastuu raukeaa.
- Laitteen muuttamiset on kielletty.

1.6 Virhekäytöt

- Älä käytä laitetta minkään alustana tai säilytyspaikkana!
- Laitteessa ei saa lämmittää, kuivata tai varastoida mitään eikä siinä saa sulattaa materiaaleja!
- Laitetta eivät saa käyttää
 - lapset,
 - fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt,
 - kouluttamaton henkilöstö.

1.7 Tyypikilpitietojen muistiinpano



Merkitse laitteen tyypikilpitiedot ennen laitteen käyttöönottoa seuraaville riveille muistiin. Ilmoita ne, jos tarvitset laitteen huoltopalvelua. Se auttaa kysymystesi nopeammassa käsittelyssä.

Tyyppi ja tuotenumero:

Sarjanumero (S.Nr.):

Valmistuspäivä (Baujahr):

2. Turvallisuusohjeet



VAARA! Työsuojelulain mukainen vaarojen selvittäminen ja arviointi

- Työnsuojelulain mukaan työnantajan on arvioitava, mitä vaaraa työntekijöille on laitteen parissa työskennellessä ja mitkä työsuojelulain toimenpiteet ovat tarpeen. Huomioi ammattiliittojen ohjeet teollisuuskeittiöitä varten!
- Työnantajan on nimettävä henkilökohtaiset suojavarusteet ja annettava ne työntekijöiden käyttöön.



VAROITUS! Loukkaantumisvaara

- Käytön aikana on palovamman vaara
 - kuumasta friteerausöljystä/friteerausrasvasta,
 - kuumista rasvaroiskeista ja
 - kuumista pinnoista.
- Älä anna nesteiden valua friteerausöljyyn/friteerausrasvaan.
- Kun poistat rasvan rasvakeittimestä,
 - käytä rasvan ja kuumuuden kestäviä käsineitä ja nahkaesiliinaa,
 - käytä erityistä metallista ja nokallista rasvaämpäriä, jossa on suljettava kansi.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana!
- Huomioi ammattiliittojen määräykset ja säädökset!



VAARA! Palovaara, palon sammuttaminen

- Kun minimitäyttömerkki alitetaan, on olemassa palovaara!
Tarkista sen tähden säännöllisesti täyttötaso ja täytä puuttuva määrä friteerausöljyä tai friteerausrasvaa. Huomioi öljyn/rasvan minimi- ja maksimimerkintä!
- Älä enää käytä tuotteista ja mausteista likaantunutta friteerausöljyä/friteerausrasvaa. Se voi syttyä jo termostaatin normaalilämpötiloissa ja se voi kuohua yli.
- Palon sammuttamiseen on oltava ruokaöljyjen ja ruokarasvojen paloon hyväksytyt palosammuttimet ja rasvakeittimen kansi käytettävissä.
- Voimakkaassa savun muodostumisessa on rasvakeittimen kansi pantava välittömästi friteerausaltaan päälle. Kytke laite ja käyttöpaikan pääkytkin pois päältä tai vedä verkkopistoke irti.
- Sprinklerilaitteiston vesi ei saa päästä friteerausöljyyn/-rasvaan.
- Älä milloinkaan sammuta palavaa rasvaa ja öljyä vedellä! Jos vettä pääsee kuumaan friteerausöljyyn se räjähtää! Käytä ruokaöljy- ja rasvapaloissa vain hyvyksytyjä sammutusvälineitä!

HUOMIO! Vaurioitumisvaara

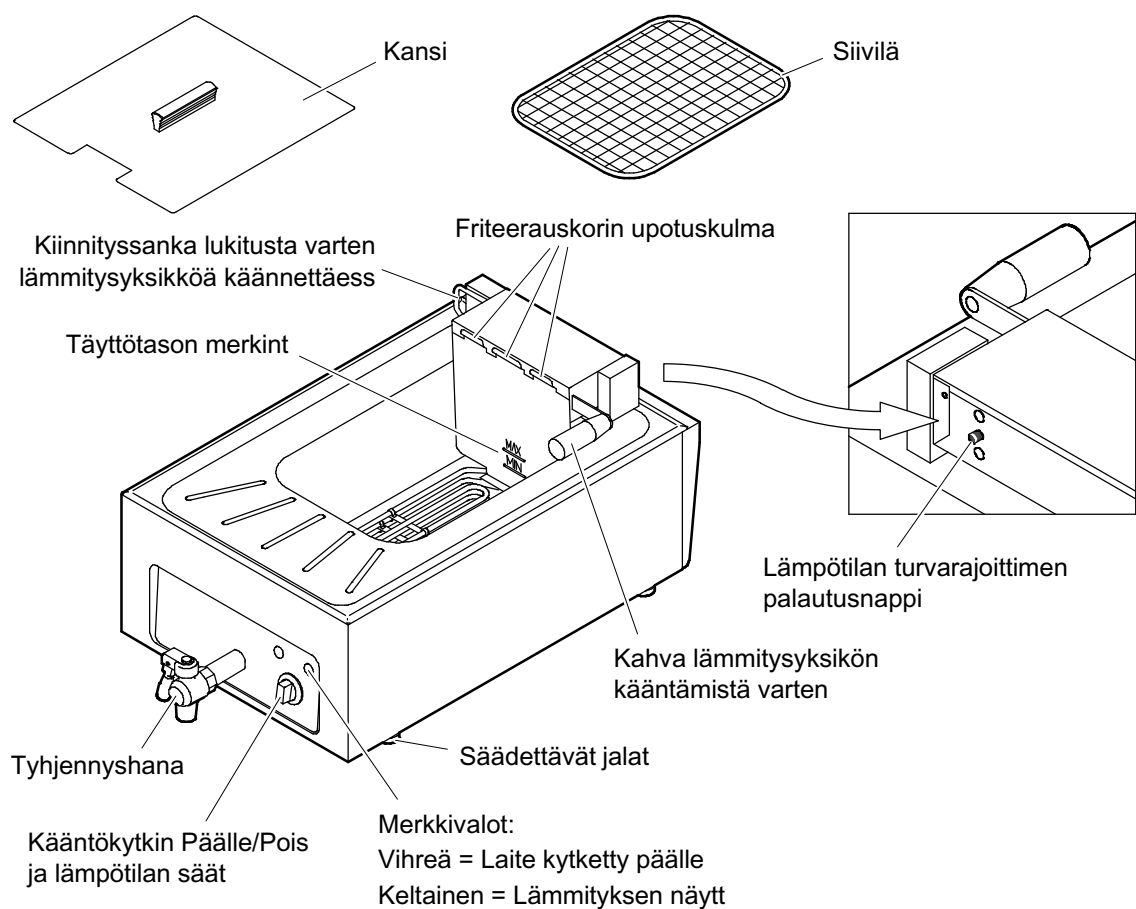
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Älä ruiskuta etuvaippoja ja laitteen muita vaippoja vaahtopesurilla! Vaahto läpäisee pienimmätkin raot ja tuhoaa laitteen sähköosat ja elektroniikan!
- Älä käytä syövyttäviä tai happopitoisia puhdistusaineita friteerauskorissa ja lämmitysyksikössä, muuten korroosiosuoja tuhoutuu ja on olemassa ruostumisvaara!
- Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen toimintakyky pitempien seisona-aikojen jälkeen.
- Jos et pysty poistamaan käyttöhäiriöitä sivun 29, luku 8. ”Häiriöt ja häiriönpoisto” mukaan, sammuta laite ja ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun .

3. Laitteen kuvaus

Toimintatapa

- Lämmityksen termostaattinen säät
- Käännettävä lämmitysyksikkö lukituksen kanssa ja lämmityksen poiskytkentä käännettäessä
- Lämpötilan turvarajoin estää lämmitysyksikön ylikuumenemisen (käyttäjän palautettavissa - **VAROITUS! Palovaara!** Turvalämpötilarajoitin saa kytkeä takaisin päälle vasta katkoksen syyn korjauksen jälkeen).

3.1 Toimintaosien kuvaus




4. Käyttöönotto

Laite on liitettävä asiantuntevasti oikeanlaista käyttöä varten. Käyttöpaikan sähköliitäntäarvojen on vastattava laitteen liitäntäarvoja! Pystytys ja liittäminen, katso sivu 31 luku 10.

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöönottoa rasvaa liuottavalla puhdistusaineella.

- Puhdistus ja hoito, katso sivu 26 luku 7.

4.1 Täytä friteerausöljyä/friteerausrasvaa, kytke laite päälle

	<p>VAROITUS! Kuumaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa! Palovamman vaara friteerausöljyä/friteerausrasvaa täytettäessä käytön aikana!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä suojalaseja! ☞ Käytä kuumaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa kestäviä suojakäsineitä! ☞ Täytä friteerausöljyä/friteerausrasvaa varovasti!
---	---


Täytä friteerausöljyä/friteerausrasvaa

- ☞ Sulje tyhjennyshana.
- ☞ Aseta siivilä lämmittimelle.
- ☞ Täytä altaaseen tuoretta, puhdasta kasviöljyä tai puolijuoksevaa friteerausrasvaa.
 - Älä täytä altaaseen kovaa rasvaa! Sellainen friteerausrasva jähmettyy jäähdyttyään ja se tukkisi poiston.

Laitteen päälle kytkent

- Jotta lämmityksen aikana vältetään friteerausöljyn/friteerausrasvan voimakkaalta lämpötila-kuormitukselta tai friteerausrasvan sulamiselta, säädetään alhainen lämpötila (n. 120 °C)
- ☞ Kytke laite päälle kääntökytkimestä ja säädä toivottu lämpötila.
 - Merkkivalot palavat.
 - Keltainen merkkivalo sammuu, kun toivottu lämpötila saavutetaan.
- ☞ Peitä rasvakeitin keittimen kannella lämmitysprosessin ajaksi.
- ☞ Täytä friteerauskoriin friteerattavat tuotteet keltaisen merkkivalon sammuttua.

5. Friteeraus

	<p>VARO! Kuumat pinnat, kuuma tyhjennyshana, kuumia esineitä! Palovamman vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä kuumaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa kestäviä suojakäsineitä! ☞ Ole varovainen!
---	---

- ☞ Täytä friteerauskori friteerattavilla tuotteilla n. kolmannekseen, korkeintaan puoleen väliin asti.
 - Älä täytä yli 0,8 kg per friteerauskerta.
- ☞ Poista pakastetuotteiden jääkristallit friteerauskorista ravistelemalla koria.
- ☞ Upota täytetty friteerauskori lyhyesti friteerausöljyyn/friteerausrasvaan ja nosta kori taas ylös, ettei friteerausöljy/friteerausrasva kuohu yli. Toista tämä prosessi niin monta kertaa, kunnes friteerausöljy/friteerausrasva ei enää kuohu.
- ☞ Säädä lyhyillä käyttötauoilla lämpötila kääntökytkimestä n. 100 - 120 °C:een ja peitä allas kannella.

5.1 Ohjeita friteerausöljystä/friteerausrasvasta



- Friteerausöljyn/friteerausrasvan vaatimukset: Suuri hapettumisvakaus, savuamispiste (yli 230°C), pitkä käyttöaika, vähäinen kuohuminen, maku ja haju neutraali.
- Käytä vain tuoretta 100 %:sta kasviöljyä friteerausöljyä/friteerausrasvana.
- Älä käytä ruokaöljyä ja eläinrasvoja. Ne eivät sovellu niiden puutteellisen lämmönkestokyvyn takia.
- Älä käytä pilaantunutta tai vanhaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa itse syttymisen välttämiseksi.
- Friteerausöljyn/friteerausrasvan käyttöaika pitenee
 - kun friteeratun tuotteen loput poistetaan säännöllisesti,
 - kun friteerausöljyä/friteerausrasvaa suodatetaan ja
 - kun rasvakeitin peitetään, kun sitä ei käytetä (suojaa valon ja hapen vaikutuksilta).
- Älä mausta rasvakeittimessä, sillä suola ja mausteet nopeuttavat friteerausöljyn tai friteerausrasvan vanhenemista.
- *Friteeraa pakastetuotteita n. 4 minuuttia, nosta kori n. 1 minuutiksi ylös ja friteeraa taas.
- Jotta maku säilyy neutraalina, valmista kala-, liha- tai perunatuotteet eri altaissa, mikäli mahdollista.

5.2 Friteerausvirheiden tunnistaminen ja eliminoiminen

Friteerausöljy / friteerausrasva	Syyt
Kuohuaa voimakkaasti	Käytetty vanhaa tai sopimatonta friteerausöljyä, esim. ruokaöljy Erilaisia öljyjä ja rasvoja on sekoitettu Friteeraustuotteessa on liikaa kosteutta Friteerausaltaassa on liikaa friteeraustuotteita Altaasta ei ole poistettu puhdistusaineen loppuja
Ruskenee huonosti	Friteerausöljy tai friteerausrasva on uusi Friteeraustuotteessa on liikaa kosteutta Paistoaika liian lyhyt Säädetty liian alhainen lämpötila
Savun muodostumista	Säädetty liian korkea lämpötila Käytetty sopimatonta öljyä tai rasvaa, jonka savuamispiste on alhainen Friteerausöljy/friteerausrasva liian kauan käytössä
Haisee pahalta	Paiston loppuja (paneeraukset) ei ole poistettu Friteerausöljy/friteerausrasva liian kauan käytössä Öljy tai rasva ei sovellu friteeraukseen
Pilaantuu nopeasti	Paiston loppuja (paneeraukset) ei ole poistettu säännöllisesti Erilaisia öljyjä tai rasvoja on sekoitettu Friteerausöljyä/friteerausrasvaa on kuumennettu liian kauan friteeramatta Friteerausöljyä/friteerausrasvaa ei ole varastoitu oikein (liikaa valoa ja hapetta) Altaassa puhdistusaineiden loppuja

Friteerausöljy / friteerausrasva	Syyt
Kulutus liian suuri	Ruokien lämpötila säädetty liian korkeaksi tai liian alhaiseksi Friteerausöljyn tai friteerausrasvan valumisaika liian lyhyt Liian pitkä paistoaika
Värjäytynyt	Paistotuotteesta / mausteista likaantunut friteerausöljy Friteerausöljy/friteerausrasva liian kauan käytössä Paiston loppuja (paneeraukset) ei ole poistettu

6. Käytön loppuksi

☞ Käännä kääntökytkin asentoon 0.

- Merkkivalot sammuvat.
- Kun friteerausöljy on käytetty ja se täytyy tyhjentää: Anna friteerausrasvan jäähtyä vain niin paljon, ettei se jähmety ja ettei se tuki tyhjennyksen aikana poistoputkea (Altaan tyhjennys, katso sivu 27 luku 7.2)

☞ Puhdista laite, katso seuraava luku 7. "Puhdistus ja hoito".

☞ Kytke laitteen edestä sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.

7. Puhdistus ja hoito


Ohjeita

- Älä päästä syövyttäviä puhdistusaineita käyttöpaneelille ja kääntökytkimelle!
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Huomioi puhdistusaineen valmistajan käyttöohjeet!
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita!
- Jaloteräs ei saa päästä pidemmäksi aikaa kosketuksiin happokonsentraattien, etikkaesenssin, keittosuolaliuoksen, sinapin, maustesekoitteiden kanssa, sillä muuten sen suojakerros vahingoittuu. Huuhtelee jaloteräspinnat käytön jälkeen puhtaalla vedellä ja hankaa kuivaksi.

7.1 Ohjeita jaloteräksestä (korroosiovaara!)

- Huomioi! Myös korkealaatuinen jaloteräs voi ruostua epäasiallisesta käsittelystä. Suola, hapot, kloori, jodi ja ruokien loput vaurioittavat suojakerrosta, mikä voi johtaa myös korkealaatuisen jaloteräksen ruostumiseen ja pistesyöpymiseen!
- Jaloteräksen ulkopinta muodostaa vaurioitumisen jälkeen taas suojakerroksen, mutta vain, jos ilma tai hyvin happipitoinen vesi pääsee vaikuttamaan ulkopintaan.
- Jos jäämiä, kuten esim. kalkkia, valkuaista tai tärkkinä ei poisteta täydellisesti, se estää ilman tai hyvin happipitoisen veden pääsyn jaloteräspinnalle. Suojakerros ei siten enää pääse muodostumaan ja pinta ruostuu, esim. pistesyöpymällä, myös korkealaatuisella jaloteräksellä. Puhdista sen tähden perusteellisesti, niin ettei puhdistuksen jälkeen mitään jäämiä enää ole pinnalla.

7.2 Altaan tyhjennys

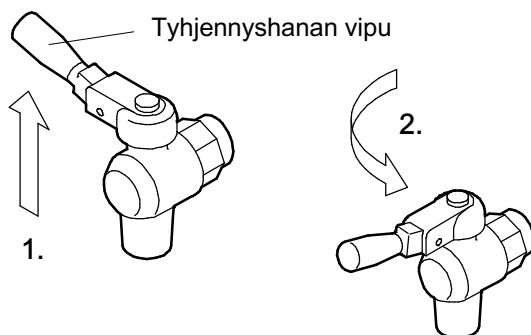
	<p>VAROITUS! Kuumaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa! Palovamman vaara kuumaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa tyhjennettäessä!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä suojalaseja! ☞ Käytä kuumaa friteerausöljyä/friteerausrasvaa kestäviä suojakäsineitä!
---	--

☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.

- Anna friteerausrasvan jäähtyä vain sen verran, ettei se enää ole liian kuumaa, mutta valuu vielä hyvin.

☞ Käytä rasvan ja kuumuuden kestäviä jalkineita, käsineitä ja nahkaesiliinaa.

☞ Aseta suljettava, lämpötiloja kestävä, riittävän kokoinen, kahvallinen astia poiston alle.




☞ 1. Nosta vipu, 2. Avaa tyhjennyshana vasemmalle kääntäen.

☞ Valvo tyhjennystä.

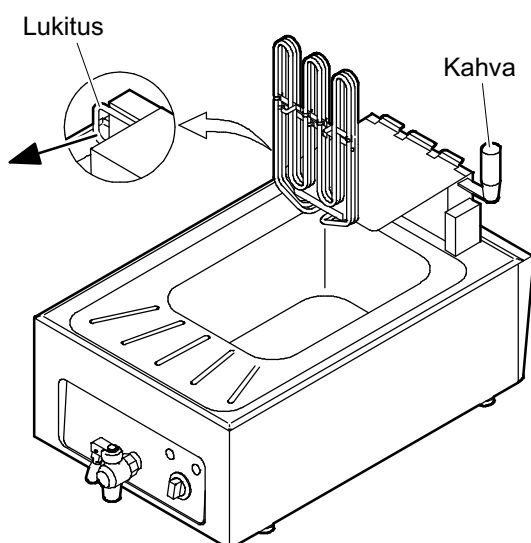
- Täytä astia vain 3/4:kseen asti!


☞ Kun friteerausöljy/-rasva on täysin tyhjennetty, sulje tyhjennyshana.

☞ Sulje astia kannella tiiviisti ja merkitse se varoituskilvellä "Kuumaa".

	<p>VARO! Liukas lattia friteerausöljystä/friteerausrasvasta! Liukastumisvaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Pese rasvaroiskeet lattialta välittömästi!
---	---

7.3 Lämmitysyksikön ulos kääntäminen



	<p>VARO! Kuuma lämmitysyksikkö, kuumat pinnat! Palovamman vaara lämmitysyksikköä käännettäessä!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä suojakäsineitä!
---	---

☞ Poista friteerauskori ja siivilä.

☞ Käännä lämmitysyksikkö kahvasta ylös.

☞ Tarkista, että lukitus toimii automaattisesti ja että lämmitysyksikkö pysyy käännetyssä asennossa.


Lämmitysyksikön sisään kääntäminen

☞ Nosta lämmitysyksikkö kahvasta ylös.

☞ Käännä lukitus eteen ja pidä siinä.

☞ Käännä lämmitysyksikkö sisään.

7.4 Altaan puhdistus

	<p>VARO! Kuumat pinnat! Palovamman vaara puhdistettaessa! Puhdista vain jäähtyneenä!</p>
---	---

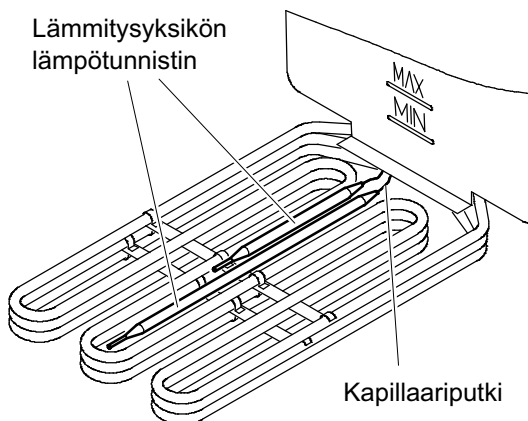
Altaan tyhjennys, katso sivu 27 luku 7.2!

Lämmitysyksikön ulos kääntäminen, katso sivu 27 luku 7.3!

Poista paiston loput (paneeraukset).

Aseta astia poiston alle.

Suihkuta lämmitysyksikköön kiinni palaneille ruuan tähteille ohennettua grillin puhdistusainetta (sekoitussuhde: 1 osa grillin puhdistusainetta, 10 osaa vettä. Anna vaikuttaa n. 10 minuuttia.




- Älä käytä lämmitysyksiköllä hankausaineita! Älä raaputa lämmitysyksikköä!
- Älä puhdista millään esineillä, kuten kaapimella!
- Älä taivuta tai vahingoita lämpötunnistinta!
- Älä taita tai vahingoita kapillaariputkea!

Puhdista allas kuumalla vedellä ja rasvaa liuottavalla puhdistusaineella.

Valuta puhdistusaineliuos astiaan.

Huuhtelee allas puhtaalla vedellä, tyhjennä se ja kuivaa pehmeällä, nukkaamattomalla pyyhkeellä.

Sulje tyhjennyshana.

	<p>VARO! Liukas lattia friteerausöljystä/friteerausrasvasta! Liukastumisvaara! Pese rasvaroiskeet lattialta välittömästi!</p>
---	--

7.5 Friteerauskorien puhdistus

- Älä käytä friteerauskorilla hankausaineita! Älä raaputa friteerauskoria! Friteerauskoria ei saa upottaa syövyttävään tai happopitoiseen puhdistusaineliuokseen!

Puhdista friteerauskori rasvaa irrottavalla puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.

Huuhtelee ja kuivaa friteerauskori.

7.6 Jaloteräspintojen puhdistus

Puhdista jaloteräspinnat rasvaa irrottavalla puhdistusaineella tai erityisellä jaloteräksen hoitoaineella.

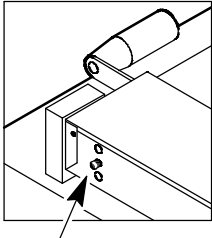
Kuivaa puhdistetut osat ja pinnat pehmeällä rievulla.

Käännä lämmitysyksikkö sisään.

Aseta friteerauskori altaaseen ja peitä kannella.

8. Häiriöt ja häiriönpoisto

Jos laitteessa ilmenee häiriöitä, tarkista ne seuraavan taulukon mukaan:

Häiri	Mahdollinen syy	Toimenpide
Käynnistettäessä vihreä merkkivalo ei pala.	Laitteen pääkytkin ei päälle kytketty. Koko sähkönsaanti puuttuu. Verkkovaroke on kytkeytynyt pois päältä.	Kytke pääkytkin päälle. Ota yhteyttä sähkölaitokseen. Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat. Kytke verkkovaroke taas päälle.
Laite ei kuumenna ja keltainen merkkivalo ei pala.	Lämpötilan turvarajoitin on kytkeytynyt pois päältä.	Tarkista, että altaassa on tarpeeksi friteerausöljyä tai friteerausrasvaa. Anna laitteen jäähtyä. VAROITUS! Palovaara! Turvalämpötilarajoittimen saa kytkeä takaisin päälle vasta katkoksen syyn korjauksen jälkeen. Paina kytkentänappi sisään. Jos vika ei vieläkaan poistu, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.  Lämpötilan turvarajoittimen kytkentänappi

Jo vikaa ei saada poistettua,

- sammuta laite ja irrota se sähköverkosta,
- älä avaa koteloä,
- ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

9. Tekniset tiedot

Rasvakeitin	BC DF 5000
Tuotenro	00574211
Kokonaisliitäntäarvo	5 kW
Jännite	400 V 3N 50/60 Hz
Suojaus	3 x 16 A
Lämmönluvutus herkk	0,45 kW
Lämmönluvutus latentti	3,50 kW
Höyryäminen	5,16 kg / h
Ulkomitat (P x L x K)	400 x 620 x 240 mm
Paino	n. 16 kg
Suojausaste vettä vastaan	IP X4
Laitteen äänenpääst	< 70 dB (A)


Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään!

10. Kokoonpano ja liittäminen

- Huomioi paikalliset keittiötä koskeva tekniset määräykset.
- Laite on asennettava valmistajan asennusohjeiden ja voimassa olevien teknisten säädösten mukaan.
- Tässä mainitut laitteen kokoonpano- ja asennustyöt saa suorittaa vain ammattitaitoinen asennushenkilöstö!
- Huomioi turvallisuusohjeet!

10.1 Laitteen kuljetus

- Huomioi laitteen paino.

 Kuljeta laitetta tarkoituksenmukaisella kuljetusavulla tai nostovaunulla.

10.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta

- Huomioi tarpeellinen vapaa tila laitteen ympärillä! Laitteen yläpuolella ei saa olla hyllyjä tai liikuteltavia kääntölaitteita ei saa pystyä kääntämään laitteen yläpuolella!
- Huomioi tarpeellinen liikkumatila käyttäjää varten! Myös siten, ettei laitetta käsitellessä henkilöille ole vaaraa vahingossa satuttaa itseään siihen.
- Jos laitetta käytetään asiakasalueella, on tarpeellinen suoja kiinnitettävä niin, ettei asiakkaalla ole mahdollisuutta päästä kosketuksiin laitteen kanssa.
- Huomioi ammattiliiton rasvakeittimiä koskevat työsuojelutiedot! Täyttömäärät lasketaan yhteen, jos useampi rasvakeitin sijoitetaan vierekkäin. Se vaatii mahdollisesti erityisiä palosuojelutoimenpiteitä!
- Rasvakeittimiä ja paistolaitteita ei saa asettaa sprinkerilaitteiston alle!
- Vesihaude, keitin, pastakeitin on sijoitettava rasvakeittimen viereen! Pidä vähintään 900 mm:n väli tai asenna roiskesuoja (roiskeita hylkivä suojus), jonka vähimmäiskorkeus on 350 mm.
- Induktiolaitteilla: Imetty ilma ei saa olla rasvapitoista eikä sen lämpötila saa ylittää 40°C.
- Älä aseta induktiolaitteita lämpöä säteileville laittelle, kuten esimerkiksi leivinuunin tai lämpökaapin päälle.
- Laitetta saa käyttää ulkona vain, kun se riittävästi tuulelta suojattu ja siinä on katos. Suojaa laite ja liitäntäjohto kosteudelta!

10.3 Pöytämallien sijoittaminen

Sijoittaminen


- vaakasuoraan ja tärinättömään paikkaan,
- imukuvun alle, jossa on liekinestosuodattimet,
- ei lämmitetyille pinnoille,
- ei palaville pinnoille,
- ei palaviin seiniin.
- Älä aseta lämpöä säteileville laitteille, kuten esimerkiksi leivinuunin tai lämpökaapin päälle.

☞ Poista laitteesta suojakelmut. Poista liiman loput puhdistus- tai pesubensiinillä.

☞ Kohdista laite vaakasuoraan ruuvijaloista.


☞ Laitteiden yksittäinen sijoittaminen kapeille pöydille tai alusrakenteille: Varmista laite ja pöytä tai alusrakenne kallistumisen ja siirtymisen varalta esim. ruuvamalla se lattiatasossa seinään.

10.4 Sähköliitännät

	<p>VAARA! Vaarallinen sähköjännite!</p> <p>Sähköiskun vaara, jonka seurauksena on mahdollisesti vakava ruumiinvamma tai kuolema!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sähköasennukset saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen! <p>☞ Kytke laitteesta virta pois ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta!</p>
--	--

- Sähköliitännän täytyy olla voimassa olevien VDE 0100 määräysten ja kulloinkin vastuussa olevan energialaitoksen määräysten mukainen.
- Liikkuvan verkkoliitäntäjohdon on oltava vähintään mallia H 07 RN-F.
- Laitteet, joissa on verkkopistoke, on verkkopistokkeeseen päästävä helposti käsiksi.
- Turvallisuussyistä suosittelemme vikavirtasuojakytkimen asentamista. Tärkeää induktiolaitteilla: Käytä lyhytaikaisesti hidasta yleisvirtaherkkää FI-suojakytkintä ≥ 30 mA.
- Huomioi sähköliitännää varten tyyppikilven tiedot!
- Aseta laittaaan kääntökytkin asentoon Pois, kiinnitä vasta sitten verkkopistoke oikein asennettuun pistorasiaan!

11. Huolto

	<p>VAARA! Vaarallinen sähköjännite!</p> <p>Sähköiskun vaara, jonka seurauksena on mahdollisesti vakava ruumiinvamma tai kuolema!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huoltotyöt sähkölaitteilla saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen! <p>🔌 Kytke laitteesta virta pois ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta!</p>
---	---

- Anna tämä laite tarkastettavaksi ja huollettavaksi säännöllisesti. Huoltotoita ovat esimerkiksi turvallisuus-, toiminta- ja tiiviystarkastukset.
- Tarkastuta asiantuntijalla turvallisuuslaitteiden asianmukainen kunto niiden rasituksesta riippuen vähintään kerran vuodessa. Pidä tarkastusten tuloksista kirjaa ja säilytä se.
- Asennus-, huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen.
- Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita ja alkuperäisiä varaosia!
- Suosittelemme solmimaan huoltosopimuksen asiakaspalvelun kanssa.

12. Käytettyjen laitteiden jätehuolto

- Kytke laitteesta virta ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta ennen sen purkamista. Irrota sen jälkeen verkkojohto verkkoliitännän pistorasiasta ja laitteesta.
- Käytetyt laitteet eivät ole arvotonta jätettä! Ympäristöystävällisesti hävitettäessä voidaan kierrätyksestä saada arvokkaita raaka-aineita.
- Huomioi laitteen jätehuollossa vastaavat lakisääteiset määräykset.
- Ammattikäyttöiset sähkölaitteet eivät saa päästä kunnan jätehuoltoon eikä niitä saa hävittää kotitalousjätteiden mukana.

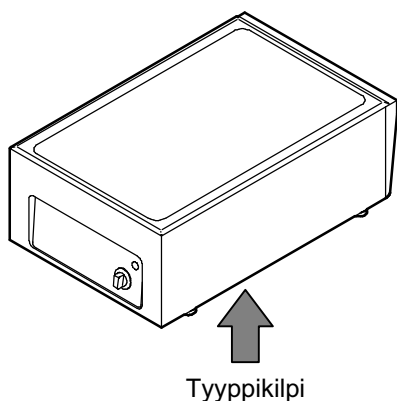


13. Korjaus

Oikeutetut henkilöt

Vain seuraavilla korjauspaikoilla on lupa korjata laite:

- Yrityksen sisäinen, B.PRO kouluttama ammattihenkilöstö
- Ulkoinen, B.PRO kouluttama asiakaspalvelu
- B.PRO-huolto



Vian kuvaus

B.PRO-huolto tarvitsee vian tarkan kuvauksen lisäksi seuraavat tiedot tyypikilvestä:

- Tyyppi ja tuotenumero
- Sarjanumero (S.Nr)
- Valmistuspäivä (Baujahr)

Komponenttien vaihto

Vialliset komponentit, verkkojohto mukaan lukien. saa vaihtaa vain seuraavat huoltopaikat:

- Yrityksen sisäinen, B.PRO kouluttama ammattihenkilöstö
- Ulkoinen, B.PRO kouluttama asiakaspalvelu
- B.PRO-huolto

Varaosat

Varaosien tilauksessa tarvitaan seuraavat tiedot:

- Varaosan kuvaus
 - Tyyppi ja tuotenumero
 - Laitteen valmistusvuosi (Baujahr)
 - Määr
- ⇒ Katso huollon tietojärjestelmä netistä (www.bpro-solutions.com).

Osoite

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Napomene za korisnika

Zahvaljujemo se što ste se odlučili za proizvod tvrtke B.PRO. Vrlo nam je stalo da s proizvodima tvrtke B.PRO imate puno zadovoljstva, da Vam olakšavaju rad i da od njih imate puno koristi.

1.1 Napomene uz uputu za upotrebu

Pažljivo pročitajte uputu za upotrebu prije puštanja uređaja u pogon.

Uputa za upotrebu sadrži važne napomene za pravilno rukovanje, postavljanje i instaliranje. Posebnu pažnju posvetite napomenama za sigurno korištenje.

Dokumente, priložene uređaju, pohranite i držite ih uvijek na dohvat ruke i proslijedite ih zajedno s uređajem.

Kao korisnik se pobrinite da uputa za upotrebu bude dostupna ovlaštenom osoblju.

1.2 Simboli ispred teksta

 Od vas se zahtjeva neka radnja.

- Nabranjanje, popis
- Napomene, slijed funkcija



Info! Napomene s naročito korisnim informacijama i savjetima

1.3 Oznaka upozorenja



Upozorenje na
mjesto opasnosti



Upozorenje na opasan
električni napon



Upozorenje na vruću
površinu

1.4 Signalne riječi

OPASNOST

Upozorava na **po život opasne** rizike za ljude.

UPOZORENJE

Upozorava na **teške** rizike za ljude.

OPREZ

Upozorava na **lake do srednje teške** rizike za ljude.

POZOR

Upozorava na materijalne štete.

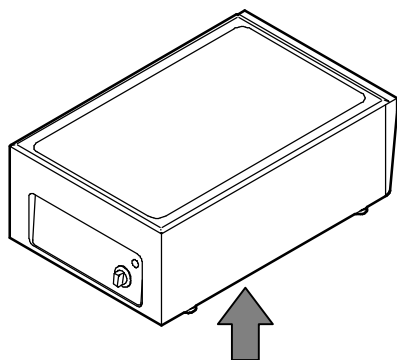
1.5 Namjenska upotreba

- Uređaj se smije koristiti samo za pripremanje namirnica, npr. za fritiranje i pečenje mesa, ribe, krumpira, povrća, namirnica od brašna, punjenih tijesta i pekarskih namirnica.
- Uređaj služi za komercijalnu uporabu i smije se koristiti samo
 - od strane upućenog i školovanog osoblja,
 - ako je slavina za pražnjenje zatvorena,
 - s propisno napunjenom kadom,
 - kad se uređaj nalazi pod nadzorom,
 - za predviđenu namjenu prema uputi za upotrebu.
- Drugačija ili prekoračujuća upotreba vrijedi kao nenamjenska.
- Za štete, nastale nenamjenskom upotrebom, odgovara samo korisnik.
- Svako pogrešno korištenje uređaja dovodi do gubitka prava na jamstvo i opće odgovornosti proizvođača.
- Izmjene na ovom uređaju su zabranjene.

1.6 Pogrešne primjene

- Uređaj nemojte koristiti kao odlagalište ili površinu za postavljanje!
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje, sušenje i skladištenje predmeta, a ne smije se koristiti ni za otapanje materijala!
- Uređaj se ne smije koristiti od strane
 - djece,
 - osoba s ograničenim psihičkim, fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima,
 - nepodučenog osoblja.

1.7 Unos podataka s tipske pločice



Tipska pločica

Prije postavljanja uređaja upišite podatke sa tipke pločice u sljedeće retke. Molimo da ove podatke navedete, ako budete trebali neku servisnu uslugu za uređaj. To doprinosi bržoj obradi vašeg upita.

Tip i broj artikla:

Serijski broj (S.Nr.):

Datum izrade (Baujahr):

2. Sigurnosne napomene



OPASNOST! Utvrđivanje i ocjena rizika prema zakonu o zaštiti na radu

- Prema zakonu o zaštiti na radu poslodavac mora procijeniti, s kojim rizicima za namještenike je rad povezan i koje mjere zaštite na radu su potrebne. S tim u vezi obratite pažnju na napomene cehovskog udruženja za komercijalne kuhinje!
- Poslodavac treba imenovati i staviti na raspolaganje osobnu zaštitnu opremu.



UPOZORENJE! Opasnost od povreda

- Tokom rada postoji opasnost od opekline od strane
 - vrućeg ulja za fritiranje/masnoće za fritiranje,
 - prskanja vruće masti i
 - i vrućih površina.
- Nemojte dozvoliti da tekućine dospiju u ulje za fritiranje/mast za fritiranje.
- Tokom ispuštanja masti iz friteze
 - nosite rukavice, otporne na masnoću i visoku temperaturu, te kožnu pregaču,
 - koristite specijalnu kantu za mast od metala s izljevom i s poklopcem koji se može zatvoriti.
- Uređaj tokom rada nemojte pomicati!
- Obratite pažnju na propise i pravila cehovskih udruženja!



OPASNOST! Opasnost od vatre, suzbijanje požara

- U slučaju da se ne dostigne oznaka za minimalnu napunjenost, postoji opasnost od požara! Stoga redovito kontrolirajte napunjenost i nedostajuću količinu ulja za fritiranje ili masti za fritiranje nadopunite. Obratite pažnju na oznaku minimalnog i maksimalnog punjenja!
- Ulje za fritiranje/mast za fritiranje, zaprljana namirnicama koje se peku i začinima, nemojte više koristiti. Može se zapaliti već i kod temperatura u regularnom području termostata i dovesti do prelijevanja pjene.
- Za suzbijanje požara treba koristiti odobrene protupožarne aparate za požar nastao jestivim uljem i jestivom masnoćom, te poklopac friteze.
- U slučaju jakog stvaranja dima odmah stavite poklopac friteze na posudu friteze. Isključite uređaj i glavni prekidač u zgradi ili izvucite mrežni utikač.
- Voda iz sustava za prskanje ne smije dospjeti u ulje za fritiranje/mast za fritiranje.
- Zapaljenu mast i ulje nikad nemojte gasiti vodom! Ako voda dospije u vruće ulje za fritiranje dolazi do eksplozije! Koristite samo odobrena sredstva za gašenje za požare uzrokovane jestivim uljem i jestivom masti!

POZOR! Opasnost od oštećenja

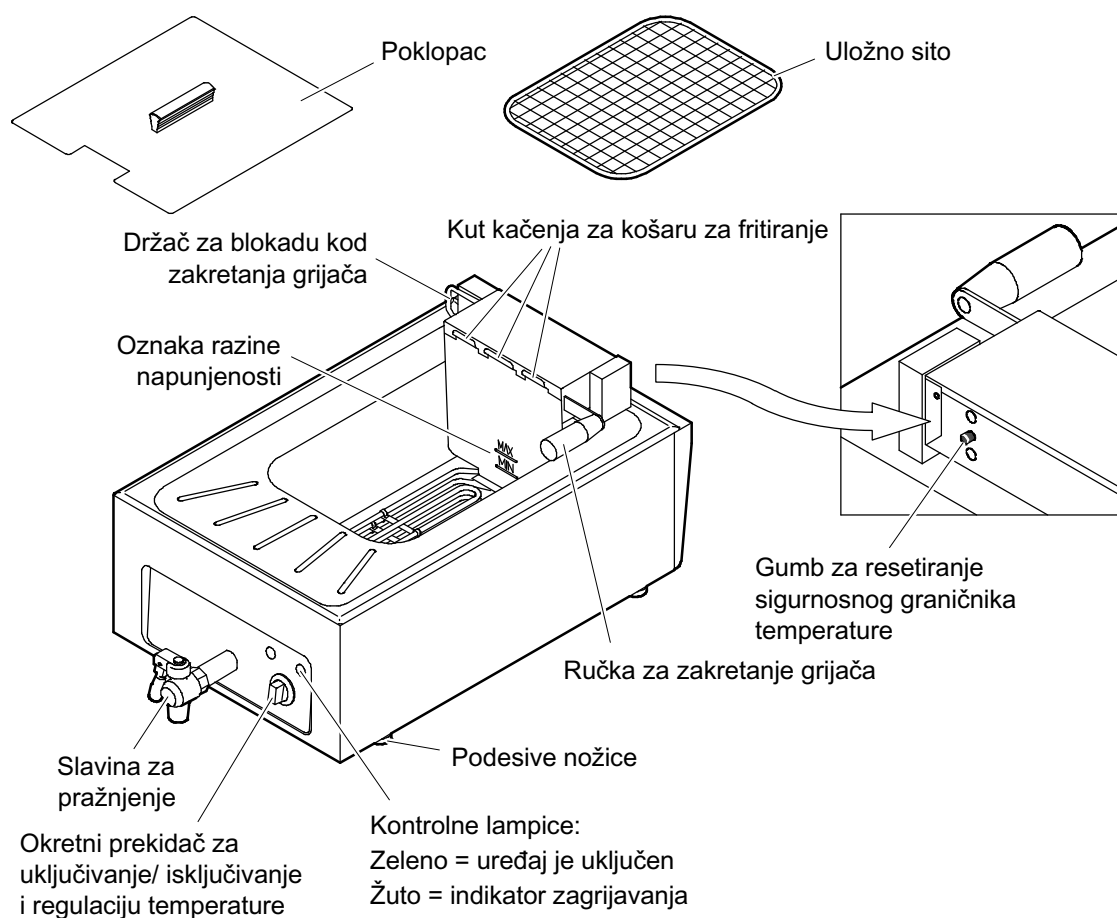
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Prednje stranice i obloge uređaja nemojte tretirati sredstvom za čišćenje pjenom! Pjenasto sredstvo za čišćenje prodire i u najmanje proreze i uništava elektriку i elektroniku!
- Nemojte koristiti nikakva nagrizajuća ni čistila koja sadrže kiselinu na košari za fritiranje i na grijaču, u suprotnom postoji opasnost od razaranja zaštite od korozije i opasnost od hrđanja!
- Nakon dužih vremena mirovanja uređaj pustite da pregleda neka autorizirana servisna služba na funkcionalnost.
- Ako smetnje u radu ne možete ukloniti pomoću poglavlja 8. na stranici 44 "Smetnje i pomoć", onda isključite uređaj i obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

3. Opis uređaja

Način funkcioniranja

- Termostatska regulacija grijanja.
- Zakretni grijač s blokadom i isključivanjem grijanja kod zakretanja.
- Sigurnosni graničnik temperature sprečava pregrijavanje grijača (korisnik može resetirati - **UPOZORENJE! Opasnost od požara!** Sigurnosni ograničivač temperature uključite tek nakon uklanjanja uzroka ispada).

3.1 Opis funkcijskih dijelova




4. Puštanje u rad

Za pravilan rad uređaj mora biti stručno priključen. Podaci električnih vrijednosti priključka u zgradi moraju odgovarati vrijednostima priključka uređaja! Postavljanje i priključivanje vidi stranicu 46 poglavlje 10.

☞ Uređaj prije prvog puštanja u pogon očistite sa sredstvom za čišćenje koje otapa mast.

- Čišćenje i njega vidi stranicu 41 poglavlje 7.

4.1 Punjenje ulja za fritiranje/masnoće za fritiranje uključivanje uređaja

	<p>UPOZORENJE! Vruće ulje za fritiranje/mast za fritiranje! Opasnost od opekline kod ulijevanja ulja za fritiranje/masti za fritiranje tokom rada!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaštitne naočale! ☞ Nosite zaštitne rukavice protiv vrućeg ulja za fritiranje/masti za fritiranje! ☞ Ulje za fritiranje/ulje za fritiranje oprezno dolijevajte!
---	--


Ulijevanje ulja za fritiranje/masti za fritiranje

- ☞ Zatvorite slavinu za pražnjenje.
- ☞ Položite uložno sito na grijač.
- ☞ Posudu napunite svježim, čistim biljnim uljem za fritiranje ili polutekućom mašću za fritiranje.
 - Za punjenje posude nemojte koristiti tvrdi mast (kocku masti)! Takva mast za fritiranje se nakon hlađenja skrućuje i začepila bi izljev.

Uključivanje uređaja

- Da se izbjegne veliko temperaturno opterećenje ulja za fritiranje/masti za fritiranje tokom zagrijavanja ili sljepljivanja masti za fritiranje, podesite nižu temperaturu(otprilike 120°C)
- ☞ Uređaj uključite pomoću okretnog prekidača i podesite željenu temperaturu.
 - Kontrolne lampice svijetle.
 - Žuta kontrolna lampica se gasi kad je dostignuta podešena temperatura.
- ☞ Tokom postupka zagrijavanja friteze poklopite poklopcem friteze.
- ☞ Nakon gašenja žute kontrolne lampice napunite košaru za fritiranje s namirnicama za fritiranje.

5. Fritiranje

	<p>OPREZ! Vruće površine, vruća slavina za pražnjenje, vrući predmeti! Opasnost od opekline!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaštitne rukavice protiv vrućeg ulja za fritiranje/masti za fritiranje! ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!
---	---

- ☞ Košaru za fritiranje puniti s namirnicama za fritiranje otprilike do trećine, maksimalno do polovice.
 - Nemojte puniti više od 0,8 kg po postupku fritiranja.
- ☞ Kristale leda na zamrznutim namirnicama za pečenje uklonite trešnjom iz košare za fritiranje.
- ☞ Napunjenu košaru za fritiranje kratko uronite u vruće ulje za fritiranje/mast za fritiranje i ponovno podignite da izbjegnute prelijevanje pjene ulja za fritiranje/masti za fritiranje. Ovaj postupak ponavljati sve dok se ulje za fritiranje/mast za fritiranje ne prestane pjeniti.
- ☞ U kratkim radnim pauzama temperaturu okretnim prekidačem podesiti na otprilike 100-120°C, a posudu friteze poklopiti poklopcem.

5.1 Napomene za ulje za fritiranje/mast za fritiranje



- Zahtjevi u pogledu ulja za fritiranje/masti za fritiranje: Visoka stabilnost na oksidaciju, točka dimljenja (preko 230°C), velika dugotranost, malo pjenjenje, neutralnog mirisa i okusa.
- Koristite samo svježje 100% biljno ulje za fritiranje/mast za fritiranje.
- Nemojte koristiti jestiva ulja ni životinjske masnoće. One su zbog loše stabilnosti na vrućinu nepodesne.
- Da se spriječi samozapalivanje, nemojte upotrebljavati pokvareno ili staro ulje za fritiranje/mast za fritiranje.
- Vijek trajanja ulja za fritiranje ili masti za fritiranje produžava se
 - redovitim uklanjanjem ostataka pečenih namirnica,
 - filtriranjem ulja za fritiranje/masti za filtriranje i
 - poklapanjem friteze kad nije u upotrebi (zaštita od utjecaja svjetlosti i kisika).
- Nemojte začinjavati nad fritezom, budući da sol i začini ubrzavaju starenje ulja za fritiranje ili masti za fritiranje.
- *Duboko smrznute namirnice fritirajte otprilike 4 min., izvadite na otprilike 1 min. i ponovno fritirajte.
- Da postignete neutralan okus, riblje, mesne i proizvode od krumpira po mogućnosti pripravlajte u odvojenim posudama.

5.2 Uočavanje i uklanjanje grešaka fritiranja

Ulje za fritiranje/mast za fritiranje	Uzroci
Jako se pjeni	Koristi se istrošeno ili nepodesno ulje za fritiranje npr. jestivo ulje Pomiješana su različita ulja i masti Namirnice za fritiranje sadrže previše vlage Prevelika količina namirnica za fritiranje u posudi za fritiranje Ostaci sredstva za čišćenje nisu uklonjeni iz kade
Loše poprima smeđu boju	Ulje za fritiranje ili mast za fritiranje je novo Namirnice za fritiranje sadrže previše vlage Vrijeme pečenja je prekratko Podešena je preniska temperatura
Stvara se dim	Podešena je previsoka temperatura Koristi se nepodesno ulje ili mast s niskom točkom dimljenja Ulje za fritiranje/mast za fritiranje je predugo u upotrebi
Loše miriše	Nisu odstranjeni ostaci pečenja (panade) Ulje za fritiranje/mast za fritiranje je predugo u upotrebi Ulje ili mast nije pogodno za fritiranje
Brzo se kvari	Nisu redovito odstranjivani ostaci pečenja (panade) Pomiješana su različita ulja ili masti Ulje za fritiranje/mast za fritiranje je bila predugo zagrijavana bez fritiranja Ulje za fritiranje/mast za fritiranje nije pravilno skladištena (previše svjetla i kisika) Ostaci sredstva za čišćenje u kadi

Ulje za fritiranje/mast za fritiranje	Uzroci
Potrošnja prevelika	Temperatura je za namirnicu podešena previsoko ili prenisko Vrijeme iskapavanja ulja za fritiranje ili masti za fritiranje je prekratko Predugo trajanje pečenja
Promjena boje	Onečišćenje ulja za fritiranje od strane pečenih namirnica / začina Ulje za fritiranje/mast za fritiranje je predugo u upotrebi Nisu odstranjeni ostaci pečenja (panade)

6. Kraj pogona

☞ Okretni prekidač okrenite u položaj 0.

- Kontrolne lampice se gase.
- Kad je mast za fritiranje istrošena i mora biti ispuštena: Mast za fritiranje pustite da se ohladi tek toliko da se ne skruti i na taj način tokom pražnjenja ne začepi ispusnu cijev (pražnjenje kade vidi od stranice 42 poglavlje 7.2)

☞ Očistite uređaj, vidi sljedeće poglavlje 7. "Čišćenje i njega".

☞ Isključite električni glavni prekidač ispred uređaja ili izvucite mrežni utikač.

7. Čišćenje i njega


Napomene

- Na masku za rukovanje i okretni prekidač nemojte nanositi nagrizajuća čistila!
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Obratite pažnju na upute za upotrebu od strane proizvođača sredstva za čišćenje!
- Nemojte koristiti nikakva abrazivna sredstva za čišćenje!
- Plemeniti čelik ne smije duže vrijeme dolaziti u kontakt s koncentriranim kiselinama, esencijom octa, solnom otopinom, senfom, mješavine začina, jer se inače oštećuje zaštitni sloj. Površine od plemenitog čelika nakon upotrebe isperite i brisanjem posušite.

7.1 Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!)

- Molimo obratite pažnju! I visoko kvalitetni plemeniti čelik nepravilnim rukovanjem može korodirati. Sol, kiseline, klor, jod i ostaci namirnica razaraju zaštitni sloj i mogu i kod visoko kvalitetnog plemenitog čelika dovesti do korozije i točkaste korozije!
- Površina plemenitog čelika nakon oštećenja ponovno stvara zaštitni sloj, ali samo u slučaju kad zrak ili voda bogata kisikom, može djelovati na površinu.
- Ako se ostaci kao što su npr. kamenac, bjelanjak ili škrob ne odstrane u potpunosti, onda to sprječava da zrak ili voda bogata kisikom dospije na površinu plemenitog čelika. Na taj način se više ne može stvarati zaštitni sloj i nastaje korozija npr. točkasta korozija, čak i kod visokog kvalitetnog plemenitog čelika. Stoga temeljito čistite, tako da nakon čišćenja ne prijanjaju nikakvi ostaci.

7.2 Pražnjenje kade

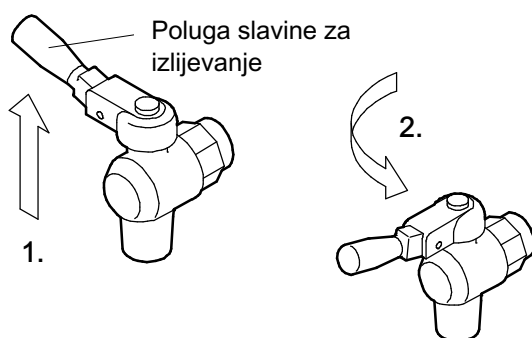
	<p>UPOZORENJE! Vruće ulje za fritiranje/mast za fritiranje! Opasnost od opekline kod pražnjenja uslijed vrućeg ulja za fritiranje/masti za fritiranje!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaštitne naočale! ☞ Nosite zaštitne rukavice protiv vrućeg ulja za fritiranje/masti za fritiranje!
---	--

☞ Isključite uređaj i pustite da se ohladi.

- Mast za fritiranje pustite da se ohladi tek toliko da više nije prevruće, ali da se još uvijek može dobro izljevati.

☞ Nosite cipele otporne na mast i vrućinu, rukavice i kožnu pregaču.

☞ Ispod izljeva postavite temperaturno otpornu posudu koja se može zatvarati i koja posjeduje ručke za nošenje i koja posjeduje dovoljan volumen.




☞ 1. Podignite polugu, 2. Slavinu za izlivanje otvorite okretanjem prema lijevo.

☞ Kontrolirajte postupak izlivanja.

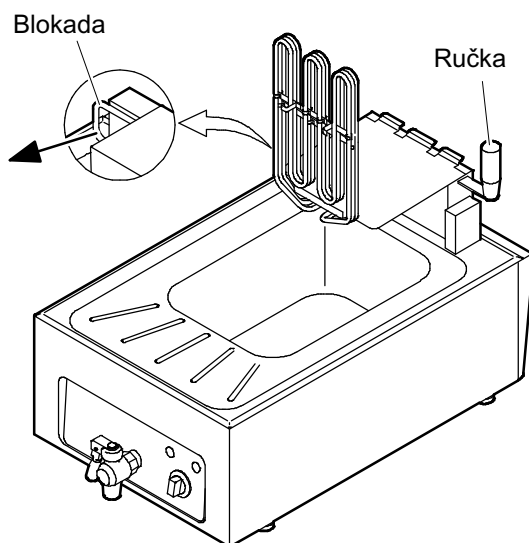
- Posudu puniti samo do 3/4 visine!


☞ Nakon istjecanja svog ulja za fritiranje/masti za fritiranje zatvorite slavinu za izlivanje.

☞ Posudu dobro zatvorite poklopcem i označite pločicom "Vruće tvari".

	<p>OPREZ! Skliski pod uslijed ulja za fritiranje/masti za fritiranje! Opasnost od klizanje!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Poprskanu mast na podu odmah odstranite!
---	---

7.3 Zakretanje grijača



	<p>OPREZ! Vrući grijač, vruće površine! Opasnost od opekline kod zakretanja grijača!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaštitne rukavice!
---	---

☞ Izvadite košaru za fritiranje i uložno sito.

☞ Grijač za ručku zakrenite prema gore.

☞ Provjerite da se blokada automatski zakači i drži grijač u zakrenutom položaju.

Povratno zakretanje grijača

☞ Podignite grijač za ručku.

☞ Blokadu zakrenite prema naprijed i pridržite.

☞ Zakrenite grijač natrag.

7.4 Čišćenje kade



OPREZ! Vruće površine!

Opasnost od opekline kod čišćenja!

☞ Čistite samo u ohlađenom stanju!

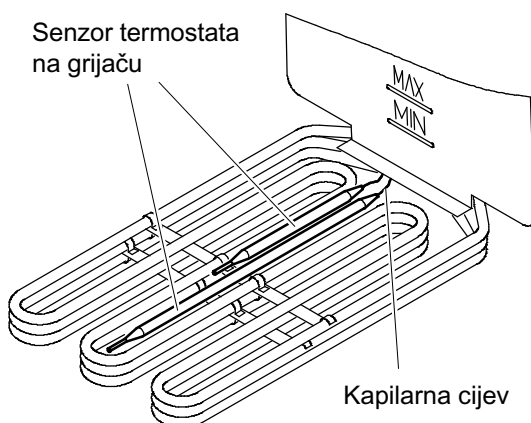
Ispraznite kadu, vidi stranicu 42 poglavlje 7.2!

Zakrenite grijač vidi stranicu 42 poglavlje 7.3!

☞ Odstranite ostatke pečenja (panadu).

☞ Postavite posudu ispod izljeva.

☞ Ukrucene tvari na grijaču odstranite razrijeđenim sredstvom za čišćenje roštilja (odnos miješanja: 1 udio sredstva za čišćenje roštilja, 10 udjela vode). Pustite da djeluje na otprilike 10 min.



- Na grijaču nemojte upotrebljavati nikakva abrazivna sredstva za čišćenje! Nemojte grepsti grijač!
- Nemojte za čišćenje koristiti nikakve predmete, kao što je na primjer, strugalica!
- Senzor termostata nemojte savijati ni oštećivati!
- Kapilarnu cijev nemojte savijati ni oštećivati!

☞ Kadu čistite vrućom vodom i sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću.

☞ Otopinu sredstva za čišćenje ispusite u neku posudu.

☞ Kadu isperite čistom vodom, ispraznite ju i brisanjem mekom krpom koja ne pušta vlakna posušite.

☞ Zatvorite slavinu za pražnjenje.



OPREZ! Skliski pod uslijed ulja za fritiranje/masti za fritiranje!

Opasnost od klizanje!

☞ Poprskanu mast na podu odmah odstranite!

7.5 Čišćenje košara za fritiranje

- Na košari za fritiranje nemojte koristiti nikakva abrazivna sredstva za čišćenje! Nemojte grepsti košaru za fritiranje! Košara za fritiranje se ne smije uranjati u neku nagrizajuću otopinu ili otopinu za čišćenje koja sadrži kiseline!

☞ Košara za fritiranje čistite sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću ili u stroju za pranje posuđa.

☞ Košaru za fritiranje isperite čistom vodom i brisanjem posušite.

7.6 Čišćenje površina od plemenitog čelika

☞ Površine od plemenitog čelika čistite sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću ili specijalnim sredstvom za njegu plemenitog čelika.

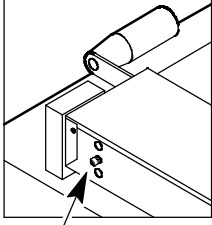
☞ Očišćene dijelove i površine brisanjem mekom krpom posušite.

☞ Zakrenite grijač natrag.

☞ Košaru friteze stavite u kadu i stavite poklopac.

8. Smetnje i uklanjanje smetnji

Ako na ovom uređaju dođe do nekih smetnji, onda vas molimo da ih provjerite pomoću slijedeće tablice:

Smetnja	Mogući uzrok	Mjera
Kod uključivanja ne svijetli zelena kontrolna lampica.	Glavni prekidač ispred uređaja nije uključen. Nedostaje napajanje strujom u cijelosti. Mrežni osigurač je isključio.	Uključite glavni prekidač. Obavjestite poduzeće za opskrbu električnom energijom. Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi. Ponovno uključite mrežni osigurač.
Uređaj se ne zagrijava i žuta kontrolna lampica je ugašena.	Sigurnosni graničnik temperature je isključio.	Provjerite da se u kadi nalazi dovoljno ulja za fritiranje ili masti za fritiranje. Pustite uređaj da se ohladi. UPOZORENJE! Opasnost od požara! Sigurnosni ograničivač temperature uključite tek nakon uklanjanja uzroka ispada. Utisnite gumb za uključivanje. Ako do greške i dalje bude dolazilo, obavijestite ovlaštenu servisnu službu.  <p>Gumb za uključivanje za sigurnosni graničnik temperature</p>

Ako smetnju ne možete ukloniti,

- isključite uređaj i odvojite od električne mreže,
- kućište nemojte otvarati,
- obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

9. Tehnički podaci

Friteza	BC DF 5000
Br. artikla	00574211
Ukupna vrijednost priključka	5 kW
Napon	400 V 3N 50/60 Hz
Osigurač	3 x 16 A
Emisija topline, senzorički	0,45 kW
Emisija topline latentno	3,50 kW
Emisija pare	5,16 kg / h
Vanjske dimenzije (D x Š x V)	400 x 620 x 240 mm
Težina	cca. 16 kg
Stupanj zaštite od vode	IP X4
Šum uređaja	< 70 dB (A)

Tehničke izmjene pridržane!

10. Postavljanje i priključivanje

- Obratite pažnju na lokalne propise, specifične za tehniku za kuhinje.
- Instalacije moraju biti izvedene prema uputama za montažu od strane proizvođača i prema priznatim pravilima tehnike.
- Ovdje navedeni radovi na postavljanju i montaži smiju biti izvođeni samo od strane stručnog osoblja za montažu!
- Obratite pažnju na sigurnosne napomene!

10.1 Transportiranje uređaja

- Obratite pažnju na težinu uređaja.

 Uređaj transportirajte odgovarajućim pomoćnim transportnim sredstvima ili dizalicom.

10.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja

- Ostavite dovoljno slobodnog prostora iznad uređaja! Iznad uređaja se ne smiju nalaziti regali, a ne smije postojati ni mogućnost zakretanja pomičnih zakretnih mehanizama!
- Ostavite dovoljno slobodnog prostora za kretanje rukovatelja! Također na način da prilikom rukovanja uređajem ne dođe do ugrožavanja uslijed nehotičnog sudaranja s drugim ljudima.
- Ako se uređaj upotrebljava u području gdje su i mušterije, onda se mora postaviti odgovarajuća zaštita da se spriječi kontakt mušterije s uređajem.
- Obratite pažnju na informacije o sigurnosti na radu cehovskog udruženja u pogledu friteza! Količine punjenja se zbrajaju, ako se više friteza postavlja jedna pored druge. To iziskuje eventualno posebne mjere za zaštitu od požara!
- Friteze i uređaje za pečenje nemojte postavljati ispod protupožarnih prskalica!
- Vodenu kupku, kuhalo, kuhalo za tjesteninu nemojte postavljati pored friteze! Ostavite minimalni razmak od 900 mm ili instalirajte zaštitu od prskanja (odbojni lim) minimalne visine od 350 mm.
- Kod indukcijskih uređaja: Usisani zrak ne smije sadržavati mast ni biti topliji od 40°C.
- Indukcijske uređaje nemojte postavljati iznad uređaja koji emitiraju toplinu, kao što su na primjer pećnice ili toplinski ormari.
- Uređaj na otvorenom smije raditi samo s natkrovljem i dovoljnom zaštitom od vjetra. Uređaj i priključni kabel zaštitite od vlage!

10.3 Postavljanje stolnih modela

Postavljanje


- vodoravno i bez vibracija,
- ispod nape s protupožarnim filtrima,
- ne na zagrijane površine,
- ne na zapaljive površine,
- ne na zapaljive zidove.
- ne iznad uređaja koji emitiraju toplinu, kao što su na primjer pećnice ili toplinski ormari.

☞ Skinite zaštitne folije s uređaja. Ostatke ljepljivih ostataka odstranite benzinom za čišćenje- ili pranje.

☞ Uređaj pomoću podesivih nožica postavite vodoravno.

☞ U slučaju- pojedinačnog postavljanja uređaja na uske stolove ili postolja: Uređaj i stol ili podnožje osigurajte od preokretanja i pomicanja, npr. vijčanim spojem na zid ili na pod.

10.4 Priključivanje električnog napajanja

	<p>OPASNOST! Opasni električni napon!</p> <p>Opasnost od strujnog udara, kao posljedica moguća tjelesna povreda ili usmrćivanje!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Električne- instalacije smije izvoditi samo ovlaštena servisna služba ili neki stručni električar! <p>☞ Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!</p>
--	---

- Električni priključak mora biti izveden prema važećim odredbama VDE 0100 i odredbama odgovarajuće nadležnog poduzeća za opskrbu električnom energijom.
- Pomični električni priključni vod mora biti izveden barem prema H 07 RN-F.
- Kod uređaja s mrežnim utikačima, mrežni utikač mora biti lako dostupan.
- Iz sigurnosnih razloga preporučamo ugradnju- zaštitnog strujnog prekidača. Važno kod indukcijskih uređaja: Koristite FI-zaštitne prekidače, osjetljive na sve struje s kratkotrajnom zadržkom ≥ 30 mA.
- Za električni priključak obratite pažnju na podatke s tipske pločice!
- Okretni prekidač postavite na Isključeno, tek nakon toga utaknite utikač u propisno instaliranu utičnicu!

11. Održavanje



OPASNOST! Opasni električni napon!

Opasnost od strujnog udara, kao posljedica moguća tjelesna povreda ili usmrćivanje!

- Radove na održavanju na električnim uređajima smije izvoditi samo ovlaštena servisna služba ili neki stručni električar!

👉 Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!

- Predajte ovaj uređaj na izvođenje redovitih inspekcija i održavanja. Radovi na održavanju su na primjer provjere sigurnosti-, funkcije- i nepropusnosti.
- Pravilno stanje sigurnosnih mehanizama predajte na provjeru nekoj stručnoj osobi već prema intenzitetu upotrebe, ali najmanje jednom godišnje. Rezultat te provjere treba biti dokumentiran i pohranjen.
- Radove na instalacijama-, održavanjima- i popravcima smije izvoditi samo neka ovlaštena servisna služba ili stručni električar.
- Koristite samo originalni- pribor i originalne- rezervne dijelove!
- Preporučamo sklapanje ugovora o održavanju sa servisnom službom.

12. Zbrinjavanje starih uređaja

- Prije demontaže iz uređaja ispustite napon i osigurajte protiv ponovnog uključivanja. Zatim električni kabel izvucite iz utičnice i iz uređaja.
- Stari uređaji nisu beskoristan otpad! Ekološkim zbrinjavanjem se mogu reciklirati vrijedne sirovine.
- Kod zbrinjavanja uređaja obratite pažnju na odgovarajuće zakonske propise.
- Komercijalni električni uređaji ne smiju dospjeti u komunalni sustav zbrinjavanja otpada niti se smiju zbrinjavati preko otpada iz domaćinstava.

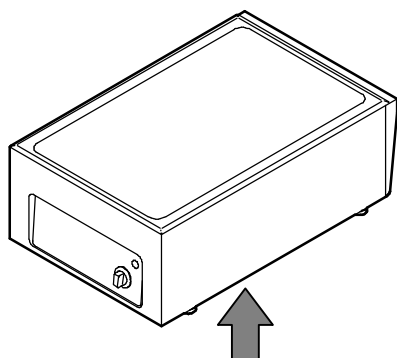


13. Popravak

Ovlaštene osobe

Popravke smiju izvoditi isključivo sljedeće službe:

- Interno stručno osoblje poduzeća, školovano od strane tvrtke B.PRO
- Eksterna servisna služba, školovana od strane tvrtke B.PRO
- B.PRO-Servis



Tipska pločica

Opis defekta

B.PRO servisu su, osim točnog opisa defekta, potrebni sljedeći podaci s tipske pločice:

- Tip i broj artikla
- Serijski broj (S.Nr.)
- Datum izrade (Baujahr)

Zamjena komponenata

Neispravne komponente, uključujući i električni kabel, smiju mijenjati isključivo sljedeće servisne službe:

- Interno stručno osoblje poduzeća, školovano od strane tvrtke B.PRO
- Eksterna servisna služba, školovana od strane tvrtke B.PRO
- B.PRO-Servis

Rezervni dijelovi

Kod naručivanja rezervnih dijelova potrebni su:

- Naziv rezervnog dijela
 - Tip i broj artikla
 - Datum proizvodnje (godina proizvodnje) uređaja
 - Količina
- ⇒ Vidi sustav servisnih informacija na internetu (www.bpro-solutions.com).

Adresa

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Brukerinstruksjoner

Takk for at du har valgt et produkt fra B.PRO. Det er viktig for oss, at du har mye glede, arbeidslettelse og stor nytte av produkter fra B.PRO.

1.1 Merknader til bruksanvisningen

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk enheten.

Bruksanvisningen inneholder viktige anvisninger for en forskriftsmessig betjening, oppstilling og installasjon. Vær spesielt oppmerksom på anvisningene for sikker bruk.

Sørg for at dokumentene som er vedlagt enheten alltid oppbevares lett tilgjengelig og at disse gis videre med enheten.

Som eier må du sørge for at bruksanvisningen er tilgjengelig for personellet som skal arbeide med enheten.

1.2 Symboler før teksten

 Du oppfordres til en handling.

- Opptelling, opplisting
- Anvisninger, funksjonsforløp



Info! Henvisninger med spesielt nyttige informasjoner og tips

1.3 Varselskilt



Advarsel mot
farested



Advarsel mot farlig elektrisk
spenning



Advarsel mot varm
overflate

1.4 Signalord

FARE

Advarer mot **livsfarlige** personskader.

ADVARSEL

Advarer mot **alvorlige** personskader.

FORSIKTIG

Advarer mot **lettere til middels alvorlige** personskader.

OBS

Advarer mot materielle skader.

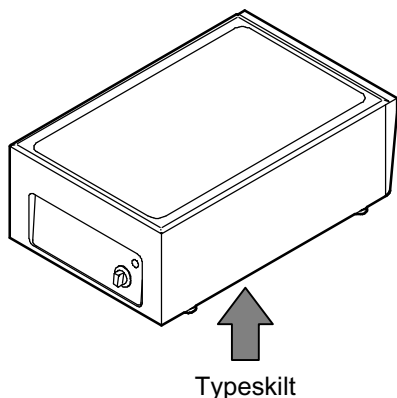
1.5 Forskriftsmessig bruk

- Enheten må kun brukes til tilberedning av matvarer, f. eks. til fritering og baking av kjøtt, fisk, poteter, grønnsaker, melmat, fylte deig- og bakevarer.
- Enheten er tiltenkt næringsmessig virksomhet og må kun tas i bruk
 - av opplært personale med utdanning,
 - når tappeventilen er stengt,
 - med forskriftsmessig fylt badekar,
 - når enheten er under oppsyn,
 - til tiltenkt formål iht. bruksanvisningen.
- En annen bruk eller bruk utover dette gjelder som ikke-forskriftsmessig.
- Brukeren alene er ansvarlig for skader som oppstår som følge av ikke-forskriftsmessig bruk.
- Hver feilaktige bruk av enheten fører til tap av garantien og det generelle ansvaret til produsenten.
- Det er forbudt å foreta endringer på denne enheten.

1.6 Feilaktig bruk

- Ikke bruk enheten som fraleggingsplass og oppbevaringssted!
- Enheten må ikke brukes til oppvarming, tørking og lagring av gjenstander og må ikke brukes til smelting av materialer!
- Enheten må ikke brukes av
 - barn,
 - personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter,
 - personell uten utdanning.

1.7 Føre inn typeskiltdata



Før oppstilling av enheten skal typeskiltdataene føres inn i den etterfølgende linjen. Vennligst angi disse dataene, når du har behov for en serviceytelse for enheten. Dette bidrar til en raskere bearbeiding av ditt spørsmål.

Type og artikkelnummer:

Serienummer (s.nr.):

Produksjonsdato (byggeår):

2. Sikkerhetsanvisninger



FARE! Identifisering og vurdering av risiko i henhold til arbeidsmiljøloven

- Etter arbeidsmiljøloven må arbeidsgiveren vurdere, hvilke farer for de ansatte som er forbundet med arbeidet og hvilke tiltak til arbeidervernet som er nødvendig. Vær hertil oppmerksom på henvisningene til bransjeorganisasjonen for kommersielle kjøkken!
- Arbeidsgiveren må angi det personlige verneutstyret og stille dette til disposisjon.



ADVARSEL! Fare for personskade

- Under driften består det forbrenningsfare på grunn av
 - varm frityrolje/frityrfett,
 - varme fettdråper som sprutes og
 - varme overflater.
- Det må ikke tappes noen væsker i frityroljen/frityrfettet.
- Ved **tapping av fett** fra fritteusen må det brukes
 - fett- og varmebestandige hansker og lærforkle,
 - bruk en spesiell fettbøtte av metall med avløp og låsbart lokk.
- Enheten må ikke forskyves under driften!
- Overhold forskriftene og reglene til yrkesorganisasjonen!



FARE! Brannfare, brannslukking

- Ved underskridelse av minimum-fyllenivåmerket består det brannfare!
Kontroller derfor regelmessig fyllenivået og etterfyll den manglende mengden frityrolje eller frityrfett. Overhold minimum- og maksimum-nivåmerket!
- Frityrolje eller frityrfett som er forurensset med bakevarer og krydder. Dette kan antennes allerede ved temperaturene i reguleringsområdet til termostaten og føre til at det skummer over.
- For slukking av en brann må det foreligge tillatte brannslukkere for branner i matolje og matfett og det må foreligge et frityrgrytelokk.
- Ved sterk røykutvikling må frityrgrytelokket straks legges på frityrgryten. Slå av enheten og hovedbryteren på oppstillingsstedet eller trekk ut strømkontakten.
- Vann fra sprinkleranlegg må ikke havne i frityroljen/frityrfettet.
- Brennende fett og olje må aldri slukkes med vann! Dersom det kommer vann i den varme frityroljen vil det føre til en eksplosjon! **Bruk kun slukkemidler som er tillatt for brann i matoljer og fett!**

OBS! Fare for skader

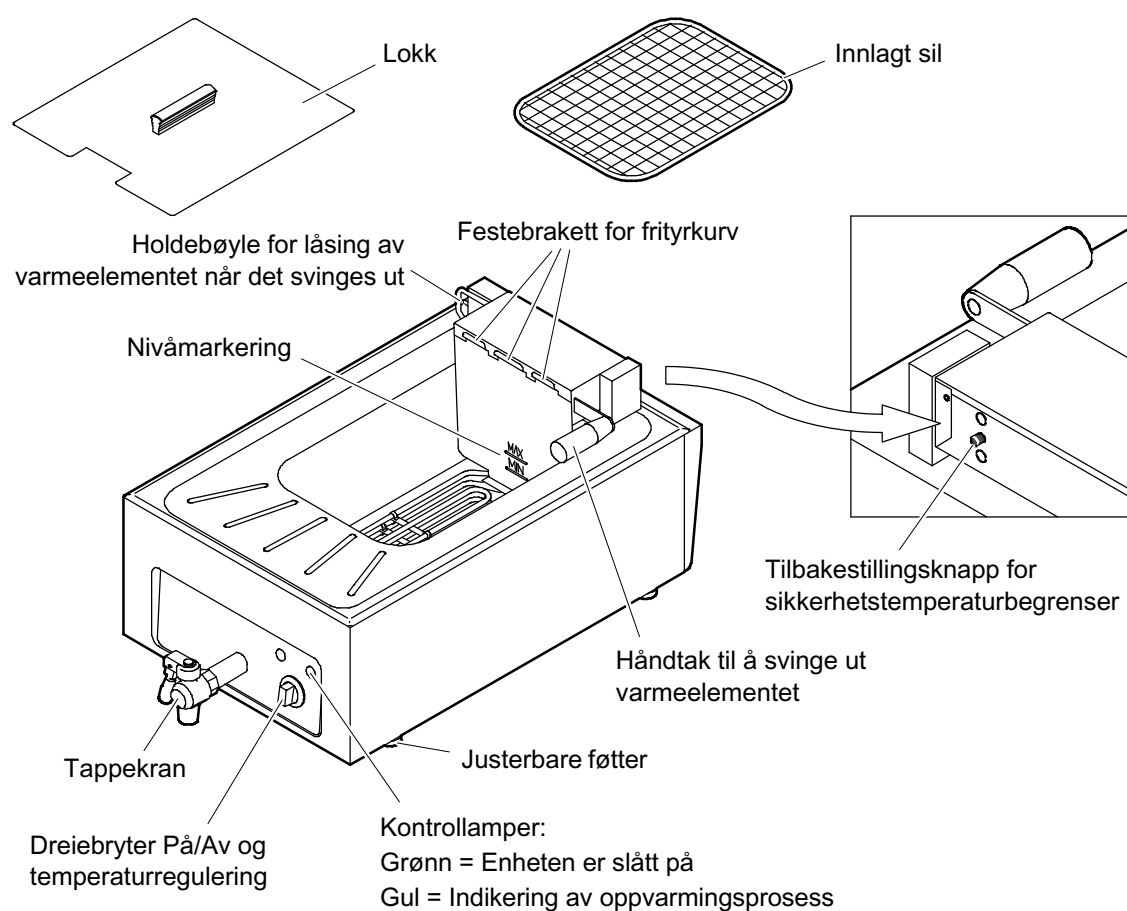
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Ikke sprøyt inn frontskjermen og enhetens kledning med skumrengjøringsmiddel!
Skumrengjøringsmiddelet trenger inn i de minste sprekker og ødelegger elektriske og elektroniske komponenter!
- Ikke bruk etsende eller syreholdige rengjøringsmidler på frityrkurven og varmeelementene, ellers ødelegges korrosjonsbeskyttelsen og medfører fare for rust!
- La en autorisert kundeservice kontrollere enheten for funksjon etter lengre stillstandstider.
- Når driftsfeil ikke kan utbedres ved hjelp av side 59 kapittel 8. "Feil og utbedring", slå av enheten og ta kontakt med kundeservice .

3. Beskrivelse av enheten

Funksjonsmåte

- Termostatisk regulering av oppvarming.
- Varmeelementer som kan svinges ut med låsing og utkobling av oppvarmingen når de svinges ut.
- Sikkerhetstemperaturbegrenseren forhindrer overoppheting av varmeelementet (kan tilbakestilles av brukeren - **ADVARSEL! Brannfare!** Sikkerhetstemperaturbegrenseren kobles først inn igjen etter at årsaken til svikten er fjernet).

3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene




4. Sette i drift

For forskriftsmessig drift må enheten tilkobles fagmessig. Tilkoblingsverdiene til det elektriske anlegget på oppstillingsstedet må stemme overens med tilkoblingsverdiene til enheten! Oppstilling og tilkobling se side 61 kapittel 10.

- ☞ Rengjør enheten med fettløsende rengjøringsmiddel før første idriftsetting.
- Rengjøring og pleie se side 56 kapittel 7.

4.1 Fylle på fritureolje/friturefett, slå på enheten

	ADVARSEL! Varm fritureolje/friturefett! Forbrenningsfare ved påfylling av fritureolje/friturefett under drift! <ul style="list-style-type: none">☞ Bruk vernebriller!☞ Bruk vernehansker som beskytter mot varm fritureolje/friturefett!☞ Vær forsiktig ved etterfylling av fritureolje/fiturefett!
---	---


Fylle på fritureolje/fiturefett

- ☞ Steng tappekranen.
- ☞ Legg den innlagte silen på varmeelementet.
- ☞ Fyll karet med ny, ren vegetabilsk fritureolje eller halvflytende fiturefett.
 - Det må ikke brukes hardt fett (blokkfett) til påfylling av karet! Dette fiturefettet stivner etter avkjøling og ville føre til tilstopping av avløpet.

Slå på utstyret

- For å unngå en høy temperaturbelastning av fitureoljen/fiturefettet under oppvarmingen eller ved smelting av fiturefettet skal det stilles inn en lavere temperatur (ca. 120°C)
- ☞ Bruk dreiebryteren til å slå på enheten og still inn ønsket temperatur.
 - Kontrolllampene lyser.
 - Den gule kontrollampen slukker, når den innstilte temperaturen er nådd.
- ☞ Dekk til frituregryten med fituregrytelokket under oppvarmingsprosessen.
- ☞ Etter at den gule kontrollampen slukker fylles det på fiturevare.

5. Fritere

	FORSIKTIG! Varmer overflater, varm tappekran, varme gjenstander! Forbrenningsfare! <ul style="list-style-type: none">☞ Bruk vernehansker som beskytter mot varm fitureolje/fiturefett!☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!
---	--

- ☞ Fyll fiturekurven med fiturevare til ca. en tredjedel, maksimalt til halvfull.
 - Ikke fyll på mer enn 0,8 kg per fitureprosedyre.
- ☞ Rist på fiturekuven og fjern iskrystaller i den frosne stekevaren.
- ☞ Senk den fylte fiturekurven kort ned i den varme fitureoljen og ta den så ut igjen, for å unngå en overskumming av fitureoljen/fiturefettet. Gjenta denne prosedyren, frem til fitureoljen/fiturefettet ikke lenger skummer.
- ☞ Foreta korte driftspauser der temperaturen stilles inn på ca. 100-120°C med dreiebryteren og fituregryten dekkes til med lokket.

5.1 Merknader til fritureolje/friturefett



- Krav til fritureoljen/fiturefettet: Høy oksidasjonsstabilitet, røykpunkt (over 230°C), lang brukstid, lav skumdannelse, lukt- og smaksnøytral.
- Bruk kun ny 100% plantebasert fritureolje/fiturefett.
- Ikke bruk matoljer og animalske fettstoffer. Disse er uegnet på grunn av manglende varmestabilitet.
- For å unngå selvantennelse, må det ikke brukes bedervet eller gamle fritureolje/fiturefett.
- Brukstiden til fitureoljen/fiturefettet forlenges, ved
 - regelmessig fjerning av stekerester,
 - filtrering av fitureoljen/fiturefettet og
 - ved å dekke til fituregryten når den ikke er i drift (beskyttelse mot lys- og oksygenpåvirkning).
- Ikke strø på krydder over fituregryten, da salt og krydder fremskynder aldringen av fitureoljen eller fiturefettet.
- *Dypfryst vare friteres ca. 4 min., tas ut for ca. 1 min. og gjenta friteringen.
- For å sikre smaksnøytraliteten, bør fisk-, kjøtt- eller potetprodukter om mulig tilberedes i adskilte kar.

5.2 Konstatering og utbedring av friteringsfeil

Fritureolje/fiturefett	Årsaker
Skummer sterkt	Det er benyttet utbrukt hhv. uegnet fitureolje f.eks. matolje Det er blitt blandet forskjellige oljer og fett Fiturevaren inneholder for mye fuktighet For store mengder fiturevare i fiturekaret Rengjøringsmiddelrester er ikke blitt fjernet fra karet
Gir dårlig bruning	Fitureoljen eller fiturefettet er nytt Fiturevaren inneholder for mye fuktighet Baketiden er for kort Det er innstilt for lav temperatur
Utvikler røyk	Det er innstilt for høy temperatur Det er blitt brukt uegnet olje eller fett med lavt røykpunkt Fitureoljen/fiturefettet er brukt for lenge
Lukter dårlig	Stekerester (panering) er ikke blitt fjernet Fitureoljen/fiturefettet er brukt for lenge Oljen eller fett er ikke egnet til fritering
Forderves raskt	Stekerester (panering) er ikke blitt fjernet regelmessig Det er blitt blandet forskjellige oljer eller fett Fitureoljen/fiturefettet er varmet opp for lenge, uten at det er blitt fritert Fitureolje/fiturefett ikke lagret riktig (for mye lys og oksygen) Rester av rengjøringsmidler i karet

Frityrolje/frityrfett	Årsaker
Forbruk for høyt	Temperaturen er innstilt for høyt eller for lavt for frityrvaren Avdryppingstiden til frityroljen eller frityrfettet er for kort For lang steketid
Missfarging	Forurensning av frityroljen gjennom bakevarer/krydder Frityroljen/frityrfettet er brukt for lenge Stekerester (panering) er ikke blitt fjernet

6. Avslutning av drift

☞ Still alle dreiebrytere på 0-stilling.

- Kontrolllampene slukker.
- Når frityrfettet er oppbrukt og må tappes ut: La frityrfettet kun avkjøles så mye at det ikke stivner og under avtapping ikke blokkerer avløpsrøret (tøm karet se fra og med side 57 kapittel 7.2).

☞ Rengjør enheten, se etterfølgende kapittel 7. "Rengjøring og stell".

☞ Slå av den elektriske hovedbryteren som forsyner enheten eller trekk ut strømkontakten.

7. Rengjøring og stell

Merknader

- Betjeningspanelet og dreiebryterne må ikke utsettes for etsende rengjøringsmidler!
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Følg bruksanvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten!
- Ikke bruk skurende pussemidler!
- Rustfritt stål må ikke komme i kontakt med konsentrerte syrer, eddikessens, kokesaltløsning, sennep, krydderblandinger over lengre tid, da det ellers angriper beskyttelseslaget. Skyll flater av rustfritt stål rene etter bruk og tørk de av.

7.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!)

- OBS! Også høyverdig rustfritt stål kan ved feilaktig håndtering utsettes for korrosjon. Salt, syre, klor, jod og matrester ødelegger beskyttelseslaget og kan også ved høyverdig rustfritt stål føre til korrosjon og gropkorrosjon!
- Overflaten til det rustfrie stålet vil etter skade igjen danne et beskyttelseslag, men kun når luft eller oksygenrikt vann kan virke inn på overflaten.
- Når avleiringer av f. eks. kalk, eggehvite eller stivelse ikke fjernes fullstendig, forhindrer dette, at luft eller oksygenrikt vann kommer i kontakt med overflaten til det rustfrie stålet. Det dermed ikke lenger dannes noe beskyttelseslag og det oppstår korrosjon f. eks. gropkorrosjon, også på høyverdig rustfritt stål. Sørg derfor for grundig rengjøring, slik at det ikke sitter igjen noen avleiringer etter rengjøringen.

7.2 Tømme karet



ADVARSEL! Varm frityrolje/frityrfett!

Forbrenningsfare ved tømning på grunn av varm frityrolje/frityrfett!

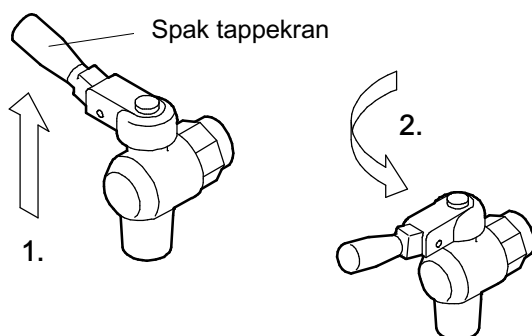
- ☞ Bruk vernebriller!
- ☞ Bruk vernehansker som beskytter mot varm frityrolje/frityrfett!

☞ Slå av enheten og la den avkjøle.

- La frityrfettet kun avkjøle så mye, at det ikke lenger er varmt, men fortsatt kan tappes av godt.

☞ Ta på deg fett- og varmebestandige sko, hansker og lærforkle.

☞ Plasser en temperaturbestandig beholder som kan lukkes, har bærehåndtak og tilstrekkelig volum under avløpet.



☞ 1. Løft spaken, 2. Åpne tappekransen ved å dreie til venstre.

☞ Hold oppsyn med tappeprosessen.

- Fyll beholderen kun til 3/4 av høyden!

☞ Steng tappekransen når frityroljen/frityrfettet er tappet av fullstendig.

☞ Lukk beholderen fast igjen og merk den med et varselskilt for "Varme stoffer".

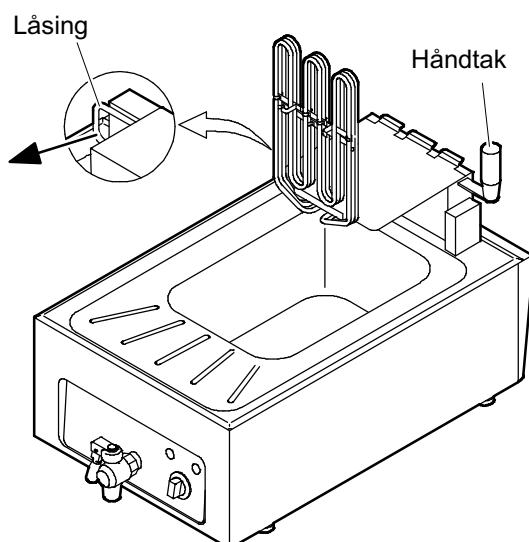


FORSIKTIG! Glatt gulv på grunn av frityrolje/frityrfett!

Sklifare!

☞ Fettsprut må straks fjernes fra gulvet!

7.3 Svinge ut varmeelementet



FORSIKTIG! Varmt varmeelement, varme overflater!

Forbrenningsfare ved svinging av varmeelementet!

☞ Bruk vernehansker!

☞ Ta ut frityrkurven og en innlagte silen.

☞ Bruk håndtaket til å svinge varmeelementet oppover.

☞ Kontroller at låsingene går automatisk i inngrep og holder varmeelementet i svingt stilling.

Svinge inn varmeelementet

☞ Løft varmeelementet ved å holde i håndtaket.

☞ Sving varmeelementet forover og hold det.

☞ Sving inn varmeelementet.

7.4 Rengjøre karet



FORSIKTIG! Varmeroverflater!
 Forbrenningsfare ved rengjøring!
 ☞ Rengjør kun i avkjølt tilstand!

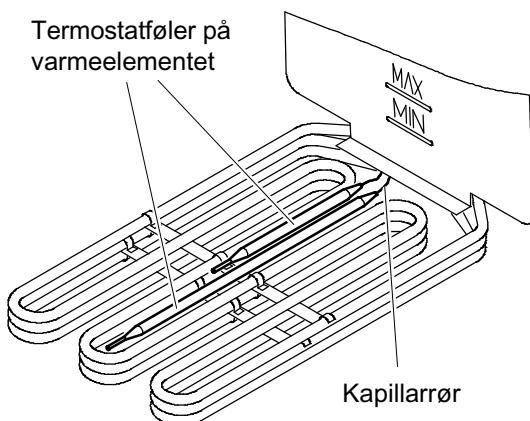
Tømme karet se side 57 kapittel 7.2!

Svinge ut varmeelementet se side 57 kapittel 7.3!

☞ Fjern stekerester (panering).

☞ Plasser beholderen under avløpet.

☞ Skorpedannelser på varmeelementet sprayeres med fortynnet grillrengjøringsmiddel (blandingsforhold: 1 del grillrengjøringsmiddel, 10 deler vann). La det virke inn ca. 10 minutter.



- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler på varmeelementet! Varmeelementet må ikke ripes til!
- Det må ikke brukes noen gjenstander, som for eksempel skraper, til rengjøringen!
- Termostatføleren må ikke bøyes eller skades!
- Kapillarrør må ikke knekkes eller skades!

☞ Rengjør karet med varmt vann og fettløsende rengjøringsmiddel.

☞ Tapp av rengjøringsløsningen ned i en beholder.

☞ Etterskylk karet med rent vann, tøm det og tørk av med en myk, lofri klut.

☞ Steng tappekranen.



FORSIKTIG! Glatt gulv på grunn av fritureolje/fritryfett!
 Sklifare!
 ☞ Fettsprut må straks fjernes fra gulvet!

7.5 Rengjøre frityrkurver

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler på frityrkurven! Frityrkurven må ikke ripes til! Frityrkurven må ikke senkes ned i etsende eller syreholdig rengjøringsløsning!

☞ Rengjør frityrkurven med fettløsende rengjøringsmiddel eller i oppvaskmaskinen.

☞ Skyll ren frityrkurven og tørk den av.

7.6 Rengjør flater av rustfritt stål

☞ Rengjør flater av rustfritt stål med fettløsende rengjøringsmiddel eller spesialpleiemiddel for rustfritt stål.

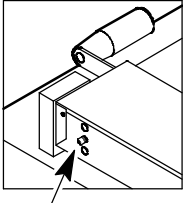
☞ Tørk av rengjorte deler og flater med en myk klut.

☞ Sving inn varmeelementet.

☞ Sett frityrkurven i karet og legg på lokket.

8. Feil og utbedring

Dersom det skulle oppstå feil på denne enheten, foreta en kontroll ved hjelp av den følgende tabellen:

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Den grønne kontrollampen lyser ikke når enheten slås på.	Hovedbryteren før enheten er ikke slått på. Den komplette strømforsyningen mangler. Nettsikringen har koblet ut.	Slå på hovedbryteren. Ta kontakt med strømselskapet. La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice. Slå nettsikringen på igjen.
Enheten varmer ikke og den gule kontrollampen er av.	Sikkerhetstemperaturbegrenseren har koblet ut.	Kontroller, om det befinner seg tilstrekkelig frityrolje eller frityrfett i karet. La apparatet avkjøles. ADVARSEL! Brannfare! Sikkerhetstemperaturbegrenseren kobles først inn igjen etter at årsaken til svikten er fjernet. Trykk på bryteren. Hvis feilen oppstår videre, ta kontakt med autorisert kundeservice.  Bryter for sikkerhetstemperatur-begrenseren

Dersom du ikke kan utbedre feilen,

- slå av enheten og koble den fra strømnettet,
- ikke åpne huset,
- ta kontakt med autorisert kundeservice.

9. Tekniske data

Frityrgrype	BC DF 5000
Artikkelnr.	00574211
Totalt strømforbruk	5 kW
Spennning	400 V 3N 50/60 Hz
Sikring	3 x 16 A
Varmeavgivelse sensibel	0,45 kW
Varmeavgivelse latent	3,50 kW
Dampavgivelse	5,16 kg / h
Utvendige mål (L x B x H)	400 x 620 x 240 mm
Vekt	ca. 16 kg
Beskyttelsesgrad mot vann	IP X4
Støynivå	< 70 dB (A)


Med forbehold om tekniske endringer!

10. Oppstilling og tilkobling

- Overhold de lokale kjøkkentekniske forskriftene.
- Installasjonene må gjennomføres iht. monteringsveiledningen til produsenten og iht. til anerkjente tekniske regler.
- De her oppførte oppstillings- og monteringsarbeidene må kun utføres av monteringsfagpersonell!
- Overhold sikkerhetsanvisningene!

10.1 Transportere enheten

- Vær oppmerksom på enhetens vekt.

 Transporter enheten med egnede transporthjelpemidler eller jekketralle.

10.2 Merknader til oppstillingsstedet

- Sørg for at det er tilstrekkelig med fritt rom over enheten! Det må ikke befinne seg hyller over enheten eller kunne svinges bevegelige svinginnretninger over enheten!
- Sørg for tilstrekkelig bevegelsesplass for betjeningen! Også slik, at det under håndteringen av enheten ikke fører til fare ved at det utilsiktet støtes mot personer.
- Hvis enheten settes i drift i kundeområdet, må det monteres en tilsvarende avskjerming, slik at kunden ikke kan komme i kontakt med enheten.
- Vær oppmerksom på arbeidssikkerhetsinformasjon til frituregryter fra bransjeorganisasjonen for kommersielle kjøkken! Påfyllingsmengdene legges sammen, når flere frituregryter stilles opp ved siden av hverandre. Dette krever eventuelt spesielle brannsikringstiltak!
- Frituregryter og stekekar må ikke stilles opp under et sprinkleranlegg!
- Ikke plasser vannbad, kokere, pastakokere ved siden av frituregryter! Overhold minsteavstanden på 900 mm eller installer en sprutbeskyttelsesinnretning (avvisningsplate) med en minstehøyde på 350 mm.
- Ved induksjonsenheter: Luften som suges inn må ikke være fettholdig og ikke varmere enn 40°C.
- Induksjonsenheter må ikke plasseres over varmeavgivende enheter, som for eksempel over stekeovner eller varmeskap.
- Utendørs er det kun tillatt å bruke enheten under tak og med tilstrekkelig vindskjerming. Beskytt enheten og tilkoblingskablene mot fuktighet!

10.3 Stille opp bordmodeller

Stille opp


- vannrett og fritt for vibrasjoner,
- under en avtrekkshette med flammebeskyttelsesfiltre,
- ikke på oppvarmede flater,
- ikke på brennbare flater,
- ikke på brennbare vegger.
- ikke over varmeavgivende enheter, som for eksempel over stekeovner eller varmeskap.

☞ Trekk av beskyttelsesfoliene på enheten. Fjern limrester med rengjørings- eller vaskebensin.

☞ Rett ut enheten vannrett via skruføttene.


☞ Ved enkeltoppstilling av enheter på smale bord eller underkonstruksjoner: Sikre enheten og bordet eller underkonstruksjonen mot velting og forskyvning, f. eks. ved å skru fast i veggen og gulvet.

10.4 Koble til elektrisk strømforsyning

	<p>FARE! Farlig elektrisk spenning!</p> <p>Fare gjennom strømslag med mulig alvorlig personskade eller død som følge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektroinstallasjoner må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell! <p>☞ Koble enheten spenningsfri og sikre mot gjeninnkobling!</p>
--	---

- Elektrotilkoblingen må foretas iht. gjeldende bestemmelser VDE 0100 og bestemmelsene til det gjeldende ansvarlige strømselskapet.
- Den bevegelige nettilkoblingsledningen må minst være utført iht. H 07 RN-F.
- Ved enheter med strømkontakt må strømkontakten være godt tilgjengelig.
- Av sikkerhetsgrunner anbefaler vi at det installeres en jordfeilbryter. Viktig ved induksjonsenheter: Bruk korttids forsinkede allstrømsensitive FI-jordfeilbrytere ≥ 30 mA.
- Påse at den elektriske tilkoblingen utføres iht. dataene på typeskiltet!
- Still dreiebryterne til enheten på Av, først deretter skal strømkontakten settes i en forskriftsmessig installert stikkontakt!

11. Vedlikehold

	<p>FARE! Farlig elektrisk spenning!</p> <p>Fare gjennom strømslag med mulig alvorlig personskade eller død som følge!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedlikeholdsarbeider på elektroenheter må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell! <p>☞ Koble enheten spenningsfri og sikre mot gjeninnkobling!</p>
---	--

- Sørg for at det gjennomføres regelmessig inspeksjon og vedlikehold av denne enheten. Vedlikeholdsarbeider er f. eks. sikkerhets-, funksjons- og tetthetskontroller.
- Sikkerhetsinnretninger skal avhengig av belastningen, men minst en gang årlig, kontrolleres for forskriftsmessig tilstand av elektrofagpersonell. Resultatet av denne kontrollen må dokumenteres og tas vare på.
- Installasjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeider må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell.
- Bruk kun original-tilbehør og original-reservedeler!
- Vi anbefaler at det inngås en vedlikeholdsavtale med kundeservicen.

12. Kassere gamle enheter

- Før demontering må enheten kobles spenningsfri og sikres mot gjeninnkobling. Deretter fjernes tilkoblingen av strømkabelen på strømuttaket og på enheten.
- Gamle enheter er ikke verdiløst avfall! Gjennom miljøvennlig avfallshåndtering kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.
- Overhold de gjeldende forskriftene ved kassering av enheten.
- Kommersielle elektriske enheter må ikke tilføres den kommunale avfallsbehandlingen eller kastes sammen med husholdningsavfall.

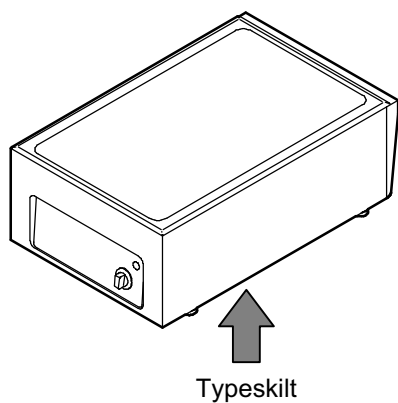


13. Reparasjon

Autoriserte personer

Reparasjoner må utelukkende utføres følgende instanser:

- Internt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- Eksternt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- B.PRO-service



Defekt-beskrivelse

I tillegg til nøyaktig beskrivelse av defekten, krever B.PRO-servicen de følgende angivelsene fra typeskiltet:

- Type og artikkelnummer
- Serienummer (s.nr.)
- Produksjonsdato (byggeår)

Utskiftning av komponenter

Defekte komponenter, inkludert strømkabelen, må utelukkende skiftes ut av følgende serviceinstanser:

- Internt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- Eksternt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- B.PRO-service

Reservedeler

Ved bestilling av reservedeler er det nødvendig med:

- Reservedelbetegnelse
 - Type og artikkelnummer
 - Produksjonsdato (byggeår) til enheten
 - Antall
- ⇒ Se service-informasjonsystem på internett (www.bpro-solutions.com).

Adresse

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Указания для пользователя

Благодарим вас за выбор изделия фирмы B.PRO. Для нас очень важно, чтобы продукция фирмы B.PRO приносила вам удовольствие и пользу и делала вашу работу легче.

1.1 Указания для руководства по эксплуатации

Прежде чем вводить устройство в эксплуатацию, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации содержит важные указания по надлежащей эксплуатации, установке и подключению. Особо соблюдайте указания по безопасному использованию.

Храните документацию, прилагаемую к данному устройству, всегда готовой к использованию; передавайте ее вместе с устройством дальше.

Как организатор работ примите меры, чтобы данное руководство по эксплуатации было доступно уполномоченному персоналу.

1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



Информация! Указания с особенно полезной информацией и советы

1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение
об опасной зоне



Предупреждение об опасном
электрическом напряжении



Предупреждение о
горячей поверхности

1.4 Сигнальные слова

ОПАСНО

Предупреждает об **опасных для жизни** травмах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждает о **тяжелых** травмах.

ОСТОРОЖНО

Предупреждает о **травмах** легкой или средней тяжести.

ВНИМАНИЕ

Предупреждает о материальном ущербе.

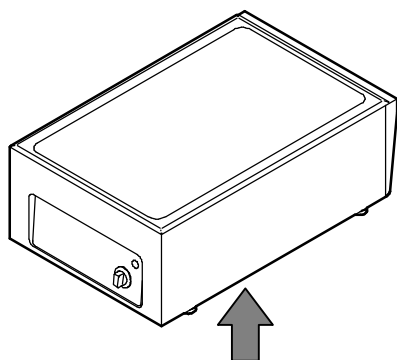
1.5 Использование по назначению

- Данное устройство разрешается использовать только для приготовления продуктов питания, например: жарка во фритюре и запекание мяса, рыбы, картофеля, овощей, мучных блюд, фаршированных хлебобулочных изделий и изделий из теста.
- Данное устройство предназначено только для промышленного использования, и его эксплуатация разрешена только
 - проинструктированному и обученному персоналу,
 - при закрытом сливном кране,
 - с надлежащим образом заполненной ванной,
 - под наблюдением,
 - в предусмотренных согласно руководству по эксплуатации целях.
- Иное или выходящее за рамки указанного использования считается использованием не по назначению.
- За ущерб, вызванный ненадлежащим использованием, отвечает исключительно пользователь.
- Любое неправильное использование устройства ведет к аннулированию гарантии и общей ответственности изготовителя.
- Вносить изменения в устройство запрещено.

1.6 Неправильное использование

- Не используйте данное устройство в качестве подставки и поверхности для размещения!
- Запрещается использовать данное устройство для нагревания, сушки и хранения предметов и для плавления материалов!
- Данное устройство запрещается использовать
 - детям,
 - лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями,
 - необученному персоналу.

1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

Перед монтажом устройства запишите данные с заводской таблички в строки ниже. Приводите эти данные при обращении в службу сервиса по поводу данного устройства. Это поможет более быстрой обработке ваших запросов.

Тип и артикульный номер:

Серийный номер (сер. №):

Дата (год) изготовления:

2. Указания по безопасности



ОПАСНО! Сбор сведений об опасностях и их оценка согласно закону об охране труда

- Работодатель согласно закону об охране труда обязан оценить имеющиеся для принимающего участие в работе персонала опасности и требуемые меры по охране труда. При этом также соблюдайте указания профсоюзов для фабрик-кухонь!
- Работодатель обязан определить и предоставить средства индивидуальной защиты.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы

- При работе опасность ожога создают следующие детали и узлы:
 - горячее масло/жир для жарки,
 - брызги горячего жира и
 - горячие поверхности.
- Не допускайте попадания жидкостей в масло/жир для жарки.
- Во время слива жира из фритюрницы
 - надевайте устойчивые к жиру и термостойкие защитные перчатки и кожаный фартук,
 - используйте специальное металлическое ведро для жира со сливом и запираемой крышкой.
- Во время работы не передвигайте устройство!
- Учитывайте предписания и правила отраслевых союзов!



ОПАСНО! Пожароопасность, пожаротушение

- При опускании уровня заполнения ниже минимальной отметки существует опасность возникновения пожара!
Поэтому регулярно проверяйте уровень заполнения и доливайте масло или жир для жарки в недостающем объеме. Соблюдайте отметки минимального и максимального уровня!
- Не используйте масло/жир для жарки, если они были загрязнены приготовляемым продуктом или приправами. Даже при температурах в нормальном диапазоне регулирования термостатов оно может воспламениться и вызвать избыточное пенообразование.
- Для пожаротушения должны иметься допущенные огнетушители для тушения пищевых масел и жиров, а фритюрница должна иметь крышку.
- При сильном задымлении немедленно накройте крышкой ванну фритюрницы. Выключите устройство и отключите главный выключатель на стороне заказчика или отсоедините сетевую вилку.
- Не допускайте попадания воды из спринклерных систем пожаротушения в масло/жир для жарки.
- Никогда не тушите горящий жир или масло водой! Попадание воды в масло/жир для жарки вызывает взрыв! Используйте только допущенные средства пожаротушения для пищевых масел и жиров!

ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения

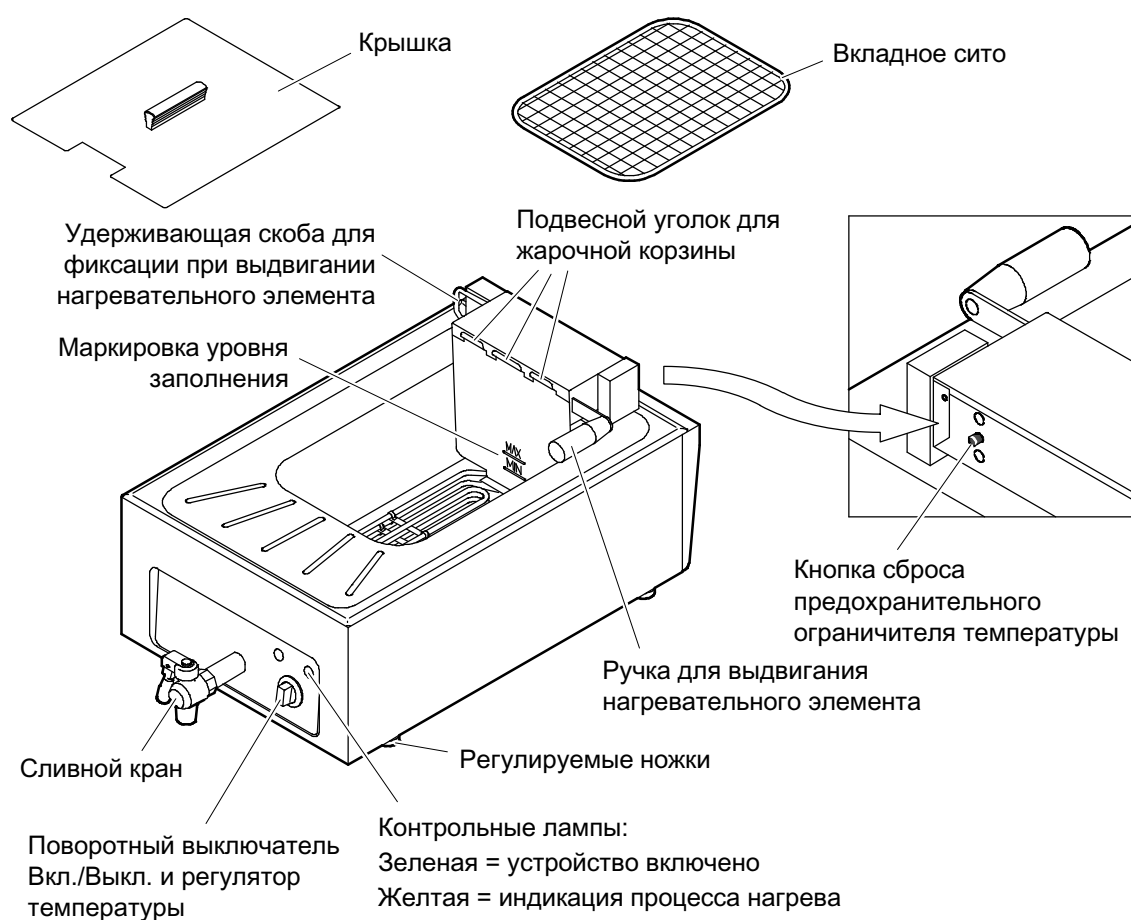
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Запрещается обрабатывать лицевые панели и кожухи устройства пенным очистителем! Пенный очиститель проникает в мельчайшие щели и разрушает электрическое и электронное оборудование!
- Не используйте едкие или кислотосодержащие очистители для очистки жарочной корзины и нагревательных элементов, это может привести к разрушению антикоррозийного покрытия и возникновению ржавчины!
- После продолжительных простоев проверяйте устройство на работоспособность силами уполномоченной сервисной службы.
- Если невозможно устранить неисправность на основе стр. 74, гл. 8. «Неисправности и их устранение», выключите устройство и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

3. Описание оборудования

Принцип работы

- Термостатический регулятор нагрева.
- Выдвижной нагревательный элемент с фиксатором и отключением нагрева при выдвигании.
- Предохранительный ограничитель температуры предотвращает перегрев нагревательного элемента (с функцией сброса пользователем - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пожароопасность!** Включайте предохранительный ограничитель температуры повторно только после устранения причины неисправности).

3.1 Описание функциональных узлов




4. Ввод в эксплуатацию

Для исправной работы должно быть выполнено надлежащее подключение устройства. Данные электрического подключения заказчика должны совпадать с соответствующими параметрами устройства! Установка и подключение, см. стр. 76 гл. 10.

☞ Перед первым вводом в эксплуатацию очистите устройство жирорастворяющим чистящим средством.

- Чистка и уход, см. стр. 71 гл. 7.

4.1 Заливание масла/жира для жарки, включение устройства

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячее масло/жир для жарки! Опасность ожога при заливании масла/жира для жарки во время работы!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте защитные очки! ☞ Надевайте перчатки для защиты от горячего масла/жира для жарки! ☞ Соблюдайте осторожность при доливе масла/жира для жарки!
---	---


Заливание масла/жира для жарки

- ☞ Закройте сливной кран.
- ☞ Уложите вкладное сито на нагревательный элемент.
- ☞ Наполните ванну свежим, чисто растительным маслом для жарки или полужидким жиром для жарки.
- Не используйте для заполнения ванны твердый жир (в блоках)! Такой жир застывает при остывании и забивает слив.

Включение устройства

- Для предотвращения перегрева масла/жира для жарки во время нагрева или расплавления жира установите более низкую температуру (прим. 120 °C)
- ☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру.
- Контрольные лампы загорятся.
- При достижении заданной температуры желтая контрольная лампа гаснет.
- ☞ Во время нагрева держите фритюрницу закрытой крышкой.
- ☞ После того как погаснет желтая контрольная лампа, загрузите в жарочную корзину приготовляемый продукт.

5. Жарка во фритюре

	<p>ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячий сливной кран, горячие предметы! Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте перчатки для защиты от горячего масла/жира для жарки! ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!
---	--

- ☞ Заполните жарочную корзину приготовляемым продуктом примерно на одну треть, но не более чем до половины.
- Допустимая загрузка на каждый цикл жарки во фритюре: не более 0,8 кг.
- ☞ Удалите кристаллы льда в приготовляемом продукте из жарочной корзины, встряхнув ее.
- ☞ Ненадолго погрузите заполненную жарочную корзину в горячее масло/жир для жарки и снова выньте ее, чтобы предотвратить избыточное пенообразование масла/жира. Повторяйте эту процедуру, пока масло/жир для жарки не перестанет пениться.
- ☞ Во время коротких перерывов в работе устанавливайте поворотным выключателем температуру прим. 100–120 °C и накрывайте фритюрницу крышкой.

5.1 Указания для масла/жира для жарки



- Требования к маслу/жиру для жарки: Высокая устойчивость к окислению, температура не-коптящего пламени (выше 230°C), длительный срок использования, низкое вспенивание, нейтральный запах и вкус.
- Используйте только свежее, на 100% растительное масло/жир для жарки.
- Не используйте пищевые масла и животные жиры. Они непригодны к использованию из-за недостаточной теплостойкости.
- Во избежание самовоспламенения не используйте прогорклое или старое масло/жир для жарки.
- Срок использования масла или жира для жарки можно увеличить, если
 - регулярно удалять остатки продукта от жарки,
 - фильтровать масло/жир для жарки и
 - накрывать фритюрницу при неиспользовании (защита от воздействия света и кислорода).
- Не добавляйте приправы над фритюрницей, так как соль и приправы ускоряют старение масла или жира для жарки.
- *Продукты глубокой заморозки необходимо жарить во фритюре прим. 4 минуты, затем вынуть прим. на 1 минуту и снова жарить.
- Чтобы сохранить нейтральный вкус, рыбные, мясные и картофельные продукты необходимо по возможности готовить в разных ваннах.

5.2 Обнаружение и устранение проблем при жарке во фритюре

Масло/жир для жарки	Причины
Сильно пенится	Использовано старое или неподходящее масло для жарки, например пищевое масло Смешаны разные масла и жиры Приготавливаемый продукт содержит слишком много влаги Слишком большое количество приготавливаемого продукта в ванне фритюрницы Из ванны не удалены остатки чистящего средства
Недостаточно подрумянивает	Новое масло или жир для жарки Приготавливаемый продукт содержит слишком много влаги Слишком короткое время жарки Задана слишком низкая температура
Коптит	Задана слишком высокая температура Использовано неподходящее масло или жир с низкой температурой некоптящего пламени Масло/жир для жарки используется слишком долго
Издаёт плохой запах	Из ванны не удалены остатки продукта (засыпки) Масло/жир для жарки используется слишком долго Использовано не подходящее для жарки во фритюре масло или жир
Быстро становится прогорклым	Из ванны нерегулярно удаляются остатки продукта (засыпки) Смешаны разные масла или жиры Масло/жир для жарки слишком долго было раскалено и не использовалось Масло/жир для жарки неправильно хранилось (слишком много света и кислорода) Остатки чистящего средства в ванне

Масло/жир для жарки	Причины
Слишком большой расход	Задана слишком высокая или слишком низкая температура для данного блюда Слишком короткое время стекания масла или жира для жарки Слишком большое время жарки
Изменение цвета	Загрязнение масла для жарки приготовляемым продуктом/приправами Масло/жир для жарки используется слишком долго Не удалены остатки продукта (засыпки)

6. Завершение работы

☞ Установите поворотный выключатель в положение «0».

- Контрольные лампы гаснут.
- Если жир для жарки израсходован и его необходимо слить: Охладите жир для жарки ровно настолько, чтобы он не успел затвердеть и закупорить сливную трубу при сливе (опорожнение ванны, см. со стр. 72 гл. 7.2)

☞ Очистите устройство, см главу далее 7. «Чистка и уход».

☞ Отключите главный электрический выключатель и отсоедините сетевую вилку.

7. Чистка и уход


Указания

- Не используйте едкие очистители для очистки панели управления и поворотного выключателя!
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Соблюдайте руководство по пользованию от изготовителей чистящих средств!
- Не используйте абразивные чистящие средства!
- Запрещается длительное соприкосновение нержавеющей стали с концентрированными кислотами, уксусной эссенцией, раствором поваренной соли, горчицей, смесями приправ из-за возможного повреждения защитного слоя. Поверхности из нержавеющей стали после использования чистите и насухо вытирайте.

7.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)

- Пожалуйста, соблюдайте! Даже высококачественная нержавеющая сталь может подвергаться коррозии при ненадлежащем обращении. Соль, кислоты, хлор, йод и остатки пищи разрушают защитное покрытие и могут стать причиной коррозии, в том числе питтинговой коррозии, даже нержавеющей стали!
- Поверхность нержавеющей стали после повреждения сразу образует новый защитный слой, но только при условии, что на поверхность воздействует только воздух или обогащенная кислородом вода.
- Если эти остатки, например накипь, белок или крахмал, удаляются не полностью, это приводит к тому, что воздух либо обогащенная кислородом вода не попадают на металлическую поверхность. Таким образом, это препятствует образованию защитного слоя, появляется ржавчина, например, питтинговая коррозия, даже на высококачественной нержавеющей стали. Поэтому проводите тщательную очистку, чтобы не оставалось никаких остатков.

7.2 Опорожнение ванны

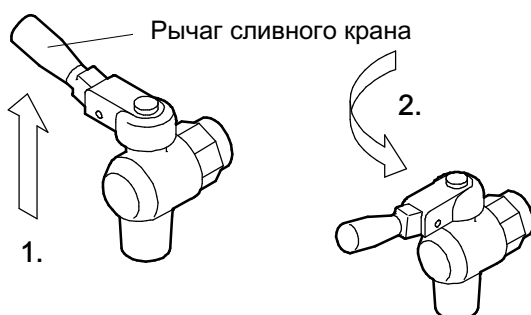
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячее масло/жир для жарки! Опасность ожога маслом/жиром для жарки при сливе!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте защитные очки! ☞ Надевайте перчатки для защиты от горячего масла/жира для жарки!
---	---

☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.

- Охладите жир для жарки ровно настолько, чтобы он был уже не горячим, но еще сохранял хорошую текучесть.

☞ Надевайте устойчивые к жиру и термостойкие защитные перчатки и кожаный фартук.

☞ Подставьте под слив запираемую, термостойкую емкость с ручками для переноски и достаточным объемом.




☞ 1. Поднимите рычаг, 2. Вращением влево откройте сливной кран.

☞ Контролируйте процесс слива.

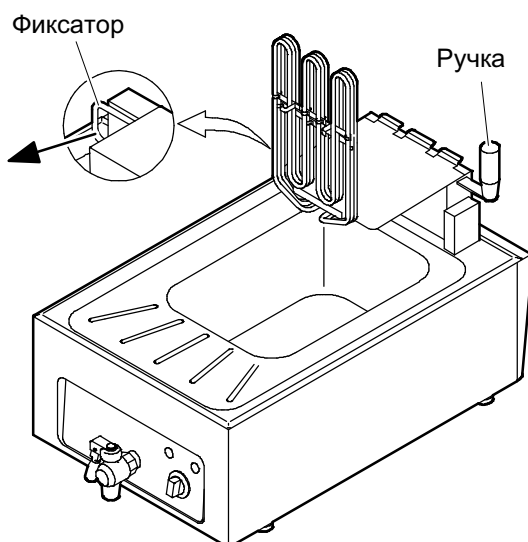
- Заполняйте емкость не более чем на 3/4!


☞ После того как масло/жир для жарки слито, закройте сливной кран.

☞ Надежно закройте емкость крышкой и повесьте табличку «Горячий материал».

	<p>ОСТОРОЖНО! Скользкий пол из-за попадания на него масла/жира для жарки! Опасность поскользывания!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Немедленно вытирайте брызги жира с пола!
---	--

7.3 Выдвигание нагревательного элемента



	<p>ОСТОРОЖНО! Горячий нагревательный элемент, горячие поверхности! Опасность ожога при выдвигании нагревательного элемента!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте защитные перчатки!
---	--

☞ Выньте жарочную корзину и вкладное сито.

☞ За ручку откиньте нагревательный элемент вверх.

☞ Убедитесь, что фиксатор автоматически защелкнулся и удерживает нагревательный элемент в наклоненном положении.

Возврат нагревательного элемента

☞ За ручку поднимите нагревательный элемент.

☞ Отведите фиксатор на себя и удерживайте его.

☞ Верните нагревательный элемент в исходное положение.

7.4 Чистка ванны



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности!

Опасность ожога при чистке!

☞ Выполняйте чистку только в остывшем состоянии!

Опорожните ванну, см. стр. 72 гл. 7.2!

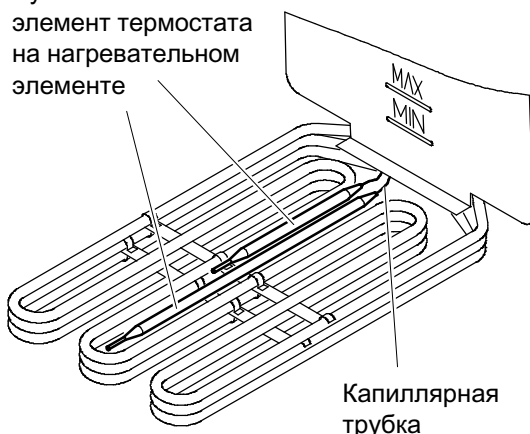
Выдвиньте нагревательный элемент, см. стр. 72 гл. 7.3!

☞ Удалите остатки продукта (засыпки).

☞ Подставьте под слив емкость.

☞ Твердые отложения на нагревательном элементе обрызгайте очистителем для гриля (пропорции смешивания: 1 часть очистителя для гриля, 10 частей воды). Оставьте прим. на 10 минут.

Чувствительный элемент термостата на нагревательном элементе



- Не используйте абразивные чистящие средства для чистки нагревательного элемента! Не скребите нагревательный элемент!
- Для чистки не используйте какие-либо предметы, например скребок!
- Не погните и не повредите чувствительный элемент термостата!
- Не погните и не повредите капиллярную трубку!

☞ Очистите ванну горячей водой и жирорастворяющим чистящим средством.

☞ Слейте чистящий раствор в емкость.

☞ Промойте ванну чистой водой, опорожните и вытрите ее насухо мягкой, безворсовой салфеткой.

☞ Закройте сливной кран.



ОСТОРОЖНО! Скользкий пол из-за попадания на него масла/жира для жарки!

Опасность поскользнуться!

☞ Немедленно вытирайте брызги жира с пола!

7.5 Чистка жарочных корзин

- Не используйте абразивные чистящие средства для чистки жарочной корзины! Не скребите жарочную корзину! Запрещается погружать жарочную корзину в едкий или кислотосодержащий чистящий раствор!

☞ Чистите жарочную корзину жирорастворяющим чистящим средством или используйте посудомоечную машину.

☞ Промойте жарочную корзину и вытрите ее насухо.

7.6 Чистка поверхностей из нержавеющей стали

☞ Поверхности из нержавеющей стали чистите жирорастворяющим средством или специальным средством по уходу за изделиями из такой стали.

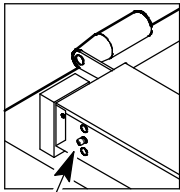
☞ Очищенные части и поверхности досуха вытрите мягкой тканью.

☞ Верните нагревательный элемент в исходное положение.

☞ Вставьте жарочную корзину в ванну и накройте крышкой.

8. Неисправности и их устранение

Если на устройстве возникли неисправности, то воспользуйтесь приведенной ниже таблицей:

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При включении не горит зеленая контрольная лампа.	<p>Не включен главный выключатель перед устройством.</p> <p>Отсутствует электропитание в сети.</p> <p>Сработал сетевой предохранитель.</p>	<p>Включите главный выключатель.</p> <p>Обратитесь на предприятие энергоснабжения.</p> <p>Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы.</p> <p>Снова включите сетевой предохранитель.</p>
Устройство не нагревается, и желтая контрольная лампа не горит.	Предохранительный ограничитель температуры сработал.	<p>Убедитесь, что в ванну залито достаточное количество масла или жира для жарки.</p> <p>Дайте устройству остыть.</p> <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пожароопасность! Включайте предохранительный ограничитель температуры повторно только после устранения причины неисправности.</p> <p>Нажмите кнопку включения. Если ошибка появилась снова, то обратитесь в уполномоченную сервисную службу.</p>  <p>Кнопка включения предохранительного ограничителя температуры</p>

Если не удастся устранить неисправность:

- выключите устройство и отсоедините от электросети,
- не открывайте корпус,
- обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

9. Технические данные

Фритюрница	BC DF 5000
Арт. №	00574211
Общая подключаемая мощность	5 кВт
Напряжение	400 В 3N 50/60 Гц
Устройство защиты	3 x 16 А
Теплоотдача эффективная	0,45 кВт
Теплоотдача полная	3,50 кВт
Производительность по пару	5,16 кг/ч
Габариты (Д x Ш x В)	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 16 кг
Степень защиты от воды	IP X4
Шум от устройства	< 70 дБ (А)


Мы сохраняем за собой право на технические изменения!

10. Установка и подключение

- Соблюдайте действующие на месте предписания по оборудованию кухонь.
- Монтаж должен быть выполнен согласно инструкциям изготовителя по монтажу и общепризнанным правилам техники.
- Приведенные здесь работы по установке и монтажу должна проводить уполномоченная монтажная служба!
- Соблюдайте указания по безопасности!

10.1 Транспортировка устройства

- Учитывайте вес устройства.

 Выполняйте транспортировку устройства с помощью подходящих вспомогательных устройств или подъемной тележки.

10.2 Указания для места установки

- Предусмотрите достаточное свободное пространство над устройством! Над устройством не должны находиться полки или зона поворота подвижных поворотных устройств!
- Предусмотрите достаточное свободное пространство для управления! так чтобы во время работы с устройством избежать случайного столкновения с другими людьми.
- Если устройство эксплуатируется в клиентской зоне, должна быть установлена соответствующая защита, так чтобы исключить прикосновение клиента к устройству.
- Соблюдайте также предписания по охране труда для фритюрниц от отраслевых союзов! Если фритюрницы устанавливаются рядом, их загрузочные объемы суммируются. Это может потребовать особых мер противопожарной защиты!
- Не устанавливайте фритюрницы и жаровни под спринклерной системой пожаротушения!
- Не устанавливайте водяные бани, варочные устройства и паставарки рядом с фритюрницами! Соблюдайте минимальное расстояние 900 мм или установите устройство защиты от брызг (дефлектор) минимальной высотой 350 мм.
- Для индукционных устройств: Всасываемый воздух не должен содержать жир и быть горячее 40°C.
- Не устанавливайте индукционные устройства над источниками тепла, такими как печи или термошкафы.
- Использовать данное устройство на открытом воздухе разрешается только под крышей и с достаточной ветрозащитой. Защитите устройство и соединительные кабели от влаги!

10.3 Установка настольных моделей

Установка

- горизонтальная, без вибраций,
- под вытяжным колпаком с пламязащитным фильтром,
- на ненагреваемой поверхности,
- на негорючей поверхности,
- у негорючих стен,
- не над источниками тепла, такими как печи или термошкафы.

- ☞ Снимите с устройства защитную пленку. Удалите остатки клея чистящим или промывочным бензином.
- ☞ Выверните устройство по горизонтали с помощью винтовых ножек.
- ☞ При одиночной установке устройств на узких столах и подставках: Защитите устройство и стол или подставку от опрокидывания или сдвига, например, прикрутив их к стене или полу.

10.4 Подключение электропитания




ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!

Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!

- Выполнять электромонтажные работы разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам!
- ☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!

- Электроподключение должно быть выполнено согласно действующим положениям VDE 0100 и положениям уполномоченного предприятия электроснабжения.
- Подвижный сетевой кабель должен быть выполнен как минимум согласно H 07 RN-F.
- В устройствах с сетевой вилкой должен быть обеспечен удобный доступ к вилке.
- Из соображений безопасности рекомендуем установить автомат защиты по току утечки (УЗО). Важно для индукционных устройств: Используйте чувствительное ко всем видам тока УЗО с короткой задержкой- ≥ 30 мА.
- Для электрического подключения соблюдайте данные, приведенные на заводской табличке!
- Установите поворотный выключатель в положение «Выкл.», только после этого подсоедините сетевую вилку к надлежащим образом установленной розетке!

11. Техобслуживание

	<p>ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!</p> <p>Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять работы по техобслуживанию электрических устройств разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам! ☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!
---	--

- Обеспечьте регулярные техосмотр и техобслуживание данного устройства. Работы по техобслуживанию: например, проверка безопасности, функционирования и течей.
- Состояние приборов безопасности должно быть, в зависимости от нагрузки, не реже одного раза в год проверено уполномоченным специалистом. Задокументируйте и сохраните результаты данной проверки.
- Работы по монтажу, техобслуживанию и ремонту разрешается проводить только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалисту-электрику.
- Используйте только оригинальные принадлежности и оригинальные запчасти!
- Рекомендуем заключить с сервисной службой договор на техобслуживание.

12. Утилизация отработавшего оборудования

- Перед демонтажом обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения. В заключение отсоедините сетевой кабель от сетевой розетки и устройства.
- Б/у машины и устройства представляют собой определенную ценность! Благодаря экологичной утилизации может быть получено полезное сырье.
- При утилизации устройства соблюдайте соответствующие предписания закона.
- Запрещается утилизация промышленных электрических устройств посредством коммунального вывоза отходов или вместе с бытовым мусором.

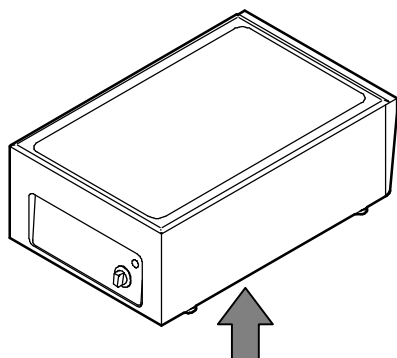


13. Ремонт

Уполномоченные лица

Ремонтные работы разрешается выполнять исключительно следующим службам:

- собственный квалифицированный персонал, обученный специалистами B.PRO,
- сторонняя сервисная служба, обученная специалистами B.PRO,
- сервисная служба B.PRO.



Заводская табличка

Описание дефекта

Сервисная служба B.PRO, помимо точного описания дефекта, требует указания следующих данных заводской таблички:

- тип и артикульный номер,
- серийный номер (серт. №),
- дата (год) изготовления.

Замена компонентов

Замену неисправных компонентов, включая сетевой кабель, разрешается выполнять исключительно следующим службам:

- собственный квалифицированный персонал, обученный специалистами B.PRO,
- сторонняя сервисная служба, обученная специалистами B.PRO,
- сервисная служба B.PRO.

Запчасти

При заказе запчастей требуется указание следующих данных:

- наименование запчасти,
- тип и артикульный номер,
- дата (год) изготовления устройства,
- количество.

⇒ См. сервисную информацию на сайте (www.bpro-solutions.com).

Адрес

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Navodila za uporabnika

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka podjetja B.PRO. Želimo si, da bi vam izdelki podjetja B.PRO bili v veliko veselje, vam poenostavili delo in bili v veliko korist.

1.1 Napotki o navodilih za uporabo


Pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

Navodila za uporabo vsebujejo pomembne napotke za pravilno upravljanje, postavitve in namestitve. Upoštevajte predvsem napotke o varni uporabi.

Dokumente, priložene napravi, imejte vedno pri roki in jih izročite morebitnemu novemu lastniku naprave.

Kot upravitelj poskrbite, da so navodila za uporabo dostopna pooblaščenemu osebju.

1.2 Simboli pred besedilom

 Pozvani ste k dejanju.

– Naštevaje, seznam

• Napotki, poteki



Informacije! Napotki s posebno uporabnimi informacijami in namigi

1.3 Opozorilni znak



Opozorilo pred
nevarnim mestom



Opozorilo pred nevarno
električno napetostjo



Opozorilo pred vročo
površino

1.4 Signalne besede

NEVARNOST

Opozarja pred **življenjsko nevarnimi** telesnimi poškodbami.

OPOZORILO

Opozarja pred **hudimi** telesnimi poškodbami.

PREVIDNO

Opozarja pred **lažjimi do srednje težkimi** telesnimi poškodbami.

POZOR

Opozarja pred gmotno škodo.

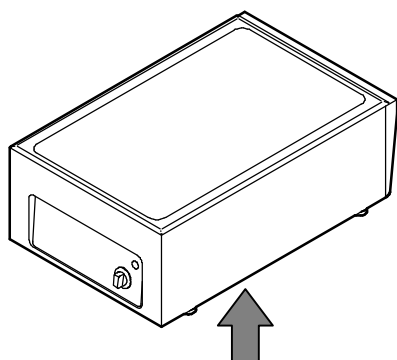
1.5 Pravilna uporaba

- Napravo je dovoljeno uporabljati za pripravo jedi, kot je npr. praženje in pečenje mesa, rib, krompirja, zelenjave, jedi iz moke, polnjenih izdelkov iz testa in pekovskih izdelkov.
- Naprava je predvidena za obrtno uporabo, uporabljajo pa jo lahko samo
 - usposobljene in izšolane osebe;
 - ko je praznilni ventil zaprt;
 - z ustrezno napolnjeno kadjo;
 - ko je naprava pod nadzorom;
 - v namen, predviden v navodilih za uporabo.
- Vsaka drugačna uporaba velja kot nepravilna.
- Za škodo, nastalo zaradi napačne uporabe, odgovarja uporabnik sam.
- Vsakršna zloraba naprave vodi do razveljavitve garancije in splošnega jamstva proizvajalca.
- Spremembe na tej napravi so prepovedane.

1.6 Napačne uporabe

- Naprave ne uporabljati kot polico in odlagalno površino!
- Naprave ne uporabljati za segrevanje, sušenje in shranjevanje predmet in za taljenje materialov!
- Naprave ne smejo uporabljati
 - otroci;
 - osebe z omejenimi fizičnimi, senzornimi in duševnimi sposobnostmi;
 - neusposobljene osebe.

1.7 Vnos podatkov s tipske tablice



Tipska tablica

Pred postavitvijo naprave vnesite podatke s tipske tablice v naslednje vrstice. Te podatke navedite, kadar potrebujete servisno storitev za napravo. Tako bo mogoče hitreje obdelati vaša vprašanja.

Tip in številka artikla:

Serijska številka (ser. št.):

Datum izdelave (leto izdelave):

2. Varnostni napotki



NEVARNOST! Ugotavljanje in iskanje nevarnosti v skladu z zakonom o varnosti pri delu

- V skladu z zakonom o varnosti pri delu mora delodajalec oceniti, katere nevarnosti za zaposlene so povezane z delom in kateri ukrepi za varnost pri delu so potrebni. Pri tem upoštevajte napotke poklicne zadrage za obrtne kuhinje!
- Delodajalec mora imenovati in zagotoviti osebno zaščitno opremo.



OPOZORILO! Nevarnost poškodb

- Med obratovanjem obstaja nevarnost opeklin zaradi
 - vročega olja/masti za praženje;
 - vročega brizganja masti in
 - vročih površin.
- V olje/mast za praženje ne zlivati nobenih tekočin.
- Med izpuščanjem masti iz friteze
 - nosite rokavice, odporne proti masti in vročini, in usnjeni predpasnik;
 - uporabite posebno vedro za mast iz kovine z izlivom in pokrovom, ki ga je mogoče zapreti.
- Med obratovanjem naprave ne premikajte!
- Upoštevajte predpise in pravila poklicnih zadrug!



NEVARNOST! Nevarnost požara, gašenje požara

- Če nivo polnosti pade pod oznako za najmanjši nivo, obstaja nevarnost požara!
Zato redno preverjajte nivo polnosti in dolijte potrebno količino olja ali masti za praženje.
Upoštevajte polnilno oznako za najmanjši in največji nivo!
- Olja/masti za praženje, umazanega s hrano in začimbami, ne več uporabljati. Zaneti se lahko namreč že pri temperaturah znotraj regulirnega območja in povzroči prelivanje pene.
- Za gašenje požara morajo biti na voljo odobreni gasilni aparati za požare jedilnega olja in masti ter pokrov za fritezo.
- Pri močnem dimljenju takoj namestite pokrov za fritezo. Izključite napravo in glavno stikalo ali izvlecite električni vtič.
- Voda iz škropilne naprave ne sme priti v olje/mast za praženje.
- Goreče masti in olja nikoli ne gasite z vodo! Če pride voda v vroče olje za praženje, lahko pride do eksplozije! Uporabljajte samo odobreno gasilno sredstvo za požare jedilnega olja in masti!

POZOR! Nevarnost poškodb

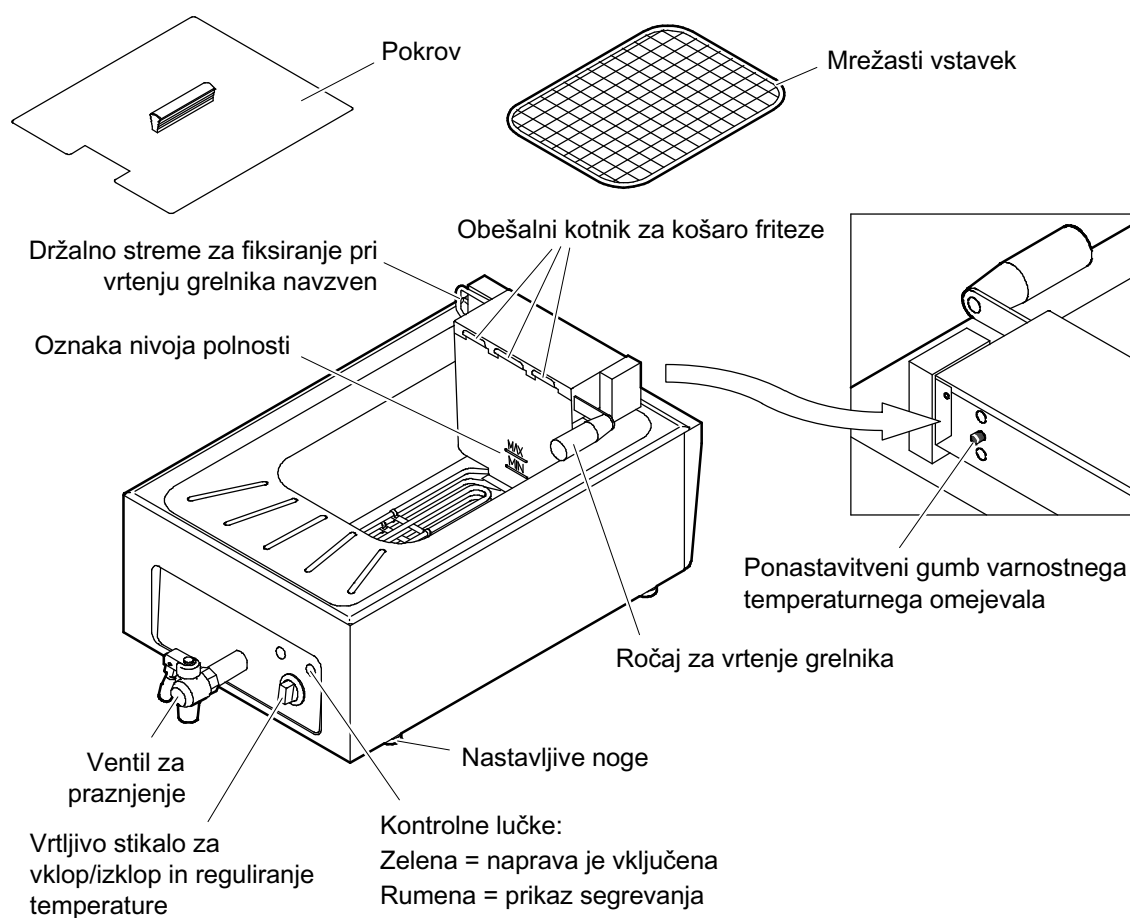
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Sprednjih zaslonk in obloge naprave ne čistiti s penastim čistilom! Penasto čistilo prodre namreč z najmanjše reže in tako uniči elektriko in elektroniko!
- Na košari friteze in grelnikih ne uporabljati jedkih ali kislih čistil, ker se lahko sicer uniči protikorozijska zaščita in pride do rjavenja!
- Po daljšem času neuporabe naj vam delovanje naprave preveri pooblaščen servisier.
- Če obratovalnih motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo strani 89 v poglavju 8. "Motnje in ukrepi", napravo izključite in obvestite pooblaščenega servisierja.

3. Opis naprave

Način delovanja

- Termostatsko reguliranje ogrevanja.
- Vrtljivi grelnik z blokado in izklopom ogrevanja pri vrtenju.
- Varnostno temperaturno omejevalo preprečuje pregrevanje grelnika (ponastavi lahko uporabnik - **OPOZORILO! Nevarnost požara!** Varnostno temperaturno omejevalo ponovno vključite šele, ko odpravite vzrok izpada).

3.1 Opis funkcijskih delov




4. Vklop

Za pravilno obratovanje mora biti naprava strokovno priključena. Podatki električnih priključnih vrednosti na mestu postavitve se morajo ujemati s priključnimi vrednostmi naprave! Za postavitev in priklop glejte stran 91, poglavje 10.

 Pred prvo uporabo napravo očistite z razmaščevalcem.

- Za čiščenje in nego glejte stran 86, poglavje 7.

4.1 Nalivanje olja/masti za praženje, vklop naprave

	<p>OPOZORILO! Vroče olje/mast za praženje! Nevarnost opeklin pri dolivanju olja/masti za praženje med obratovanjem!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaščitna očala! ☞ Nosite rokavice za zaščito pred vročim oljem/mastjo za praženje! ☞ Olje/mast za praženje dolivajte previdno!
---	---


Nalivanje olja/masti za praženje

- ☞ Zaprite praznilni ventil.
- ☞ Mrežasti vstavek položite na grelnik.
- ☞ Posodo napolnite s svežim, čistim oljem za praženje ali poltekočo mastjo za praženje.
 - Za polnjenje posode ne uporabljati trde masti (masti v kockah)! Ta mast za praženje se po ohladitvi strdi in zamaši odtok.

Vklop naprave

- Da med segrevanjem ali taljenjem masti za praženje preprečite visoko temperaturno obremenitev olja/masti za praženje, nastavite nižjo temperaturo (pribl. 120 °C).
- ☞ Z vrtljivim stikalom vključite napravo in nastavite želeno temperaturo.
 - Kontrolne lučke svetijo.
 - Rumena kontrolna lučka ugasne, ko se doseže nastavljena temperatura.
- ☞ Med segrevanjem fritezo pokrijte s pokrovom.
- ☞ Ko rumena kontrolna lučka ugasne, v košaro friteze dajte izdelke za praženje.

5. Praženje

	<p>PREVIDNO! Vroče površine, vroč praznilni ventil, vroči predmeti! Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite rokavice za zaščito pred vročim oljem/mastjo za praženje! ☞ Bodite previdni!
---	---

- ☞ Košaro friteze napolnite z izdelki za praženje do pribl. ene tretjine oz. največ polovice.
 - Nikoli pri enem praženju ne sprazniti več kot 0,8 kg izdelkov.
- ☞ Stresite košaro friteze, da odstranite ledene kristale v zamrznjeni hrani.
- ☞ Napolnjeno košaro na kratko potopite v vroče olje/mast za praženje in jo ponovno dvignite, da preprečite prekomerno penjenje olja/masti za praženje. Postopek ponavljajte, dokler se olje/mast za praženje več ne peni.
- ☞ V kratkim obratovalnih premorih temperaturo z vrtljivim stikalom nastavite na pribl. 100-120 °C in fritezo pokrijte s pokrovom.

5.1 Napotki o olju/masti za praženje



- Zahteve za olje/mast za praženje: visoka oksidacijska obstojnost, točka dimljenja (nad 230°C), dolga uporabna doba, malo penjenja, nevtralnega vonja in okusa.
- Uporabljajte samo sveže, 100-odstotno rastlinsko olje/mast za praženje.
- Ne uporabljati jedilnega olja in živalske masti. Ti zaradi slabe toplotne obstojnosti niso primerni.
- Da preprečite samovžig, ne uporabljati pokvarjenega ali starega olja/masti za praženje.
- Uporabno dobo olja ali masti za praženje lahko podaljšate
 - z rednim odstranjevanjem ostankov pečenja;
 - filtriranjem olja/masti za praženje in
 - pokritjem friteze, ko je ne potrebujete (zaščita pred vplivom sonca in kisika).
- Hrane ne začinjajte nad fritezo, saj sol in začimbe pospešijo staranje olja ali masti za praženje.
- *Globoko zamrznjeno hrano pražite pribl. 4 minute, jo vzemite ven za pribl. 1 minuto in nato ponovno pražite.
- Za zagotovitev nevtralnega okusa po možnosti mesne, ribje ali krompirjeve jedi pripravljate v ločenih posodah.

5.2 Prepoznavanje in odpravljanje napak

Olje/mast za praženje	Vzroki
Močno penjenje	Uporabljate staro oz. neprimerno olje za praženje, kot je npr. jedilno olje. Pomešala so se različna olja in masti. Hrana, ki jo pražite, vsebuje preveč vlage. Preveč hrane v posodi friteze. Iz kadi niste odstranili ostankov čistila.
Slaba zapečenost	Olje ali mast za praženje je sveža. Hrana, ki jo pražite, vsebuje preveč vlage. Prekratek čas praženja. Nastavljena je prenizka temperatura.
Dimljenje	Nastavljena je previsoka temperatura. Uporabljeno je neprimerno olje ali mast z nizko točko dimljenja. Olje/mast za praženje se že predolgo uporablja.
Slabi vonj	Ostanki pečenja (panade) niso odstranjeni. Olje/mast za praženje se že predolgo uporablja. Olje ali mast ni primerna za praženje.
Hitro propade	Ostankov pečenja (panade) ne odstranjujete redno. Pomešana so različna olja in masti. Olje/mast za praženje ste predolgo časa segrevali brez praženja. Olje/mast za praženje ni pravilno skladiščeno (preveč svetlobe in kisika). Ostanki čistila v kadi.

Olje/mast za praženje	Vzroki
Previsoka poraba.	Temperatura je nastavljena previsoko ali prenizko za jed. Prekratek odkapni čas olja ali masti za praženje. Predolgo trajanje pečenja.
Obarvanja	Onesnaženo olje za praženje s hrano/začimbami. Olje/mast za praženje se že predolgo uporablja. Ostankov pečenja (panade) niste odstranili.

6. Konec uporabe

🔧 Vrtljivo stikalo obrnite na položaj 0.

- Kontrolne lučke ugasnejo.
- Ko porabite mast za praženje in jo je treba izpustiti: mast za praženje ohladite le toliko, da se ne strdi, ker lahko sicer med iztekanjem zamaši izpustno cev (praznjenje kadi; glejte od strani 87, poglavje 7.2).

🔧 Očistite napravo; glejte naslednje poglavje 7. "Čiščenje in nega".

🔧 Izključite električno glavno stikalo pred napravo ali izvlecite električni vtič.

7. Čiščenje in nega


Napotki

- Na upravljalno ploščo in vrtljivo stikalo ne nanašajte jedkih čistil!
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Upoštevajte navodila za uporabo proizvajalca čistila!
- Ne uporabljati grobih čistil!
- Legirano jeklo ne sme biti dlje časa v stiku s koncentriranimi kislinami, esenco kisa, raztopino kuhinjske soli in mešanico začimb, ker ti poškodujejo zaščitni sloj. Površine iz legiranega jekla po uporabi sperite z vodo in obrišite do suhega.

7.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!)

- Upoštevajte! Tudi visoko kakovostno legirano jeklo lahko zaradi nepravilne obdelave zarjavi. Sol, kisline, klor, jod in ostanki hrane uničijo zaščitni sloj in lahko tudi pri visoko kakovostnem legiranem jeklu vodi do korozije in luknjičaste korozije!
- Površina legiranega jekla po poškodbi znova ustvari zaščitni sloj, vendar samo, če na površino učinkujeta zrak ali voda, bogata s kisikom.
- Če ostankov, kot so vodni kamen, beljakovine ali škrobi, ne odstranite povsem, to preprečuje zraku in vodi, bogati s kisikom, da bi prišla v površino legiranega jekla. Tako se zaščitni sloj več ne more narediti in tudi na visoko kakovostnem legiranem jeklu pride do korozije, kot je npr. luknjičasta korozija. Zato temeljito očistite, da po čiščenju ne bo več nobenih ostankov.

7.2 Praznjenje kadi

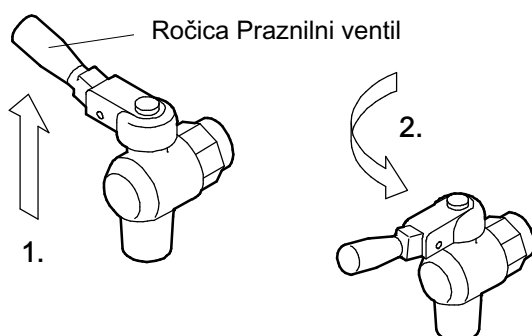
	<p>OPOZORILO! Vroče olje/mast za praženje! Nevarnost opeklin pri praznjenju zaradi vročega olja/masti za praženje!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaščitna očala! ☞ Nosite rokavice za zaščito pred vročim oljem/mastjo za praženje!
---	---

☞ Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.

- Mast za praženje naj se ohladi le toliko, da ne bo več vroča, vendar bo še vedno tekoča.

☞ Nosite čevlje in rokavice, odporne proti masti in vročini, in usnjeni predpasnik.

☞ Pod odtok postavite ustrezno veliko posodo z nosilnimi ročaji, odporno na temperature in s pokrovom.




☞ 1. Dvignite ročico. 2. Praznilni ventil odprite v levo.

☞ Nadzirajte praznjenje.

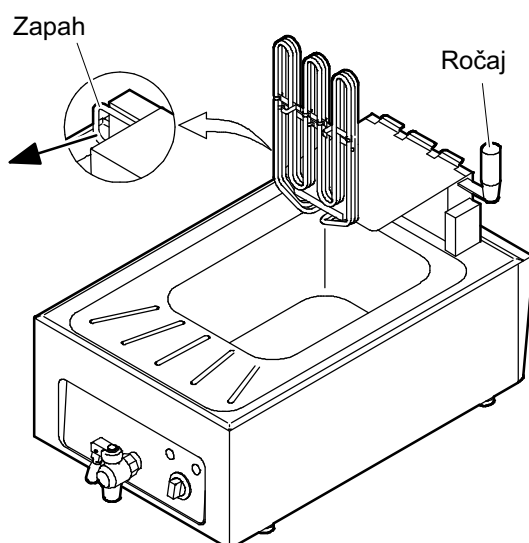
- Posodo napolnite le do 3/4!


☞ Ko olje/mast za praženje povsem izteče, zaprite ventil za praznjenje.

☞ Posodo čvrsto zaprite s pokrovom in označite z opozorilno tablo "Vroče snovi".

	<p>PREVIDNO! Gladka tla zaradi olja/masti za praženje! Nevarnost zdrsa!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Morebitne mastne madeže na tleh takoj odstranite!
---	---

7.3 Obračanje grelnika navzven



	<p>PREVIDNO! Vroč grelnik, vroče površine! Nevarnost opeklin pri obračanju grelnika navzven!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaščitne rokavice!
---	--

☞ Odstranite košaro za praženje in mrežasti vstavek.

☞ Grelnik za ročaj obrnite navzgor.

☞ Preverite, ali se zapah samodejno vpne in drži grelnik na položaju.

Obračanje grelnika navznoter

☞ Grelnik dvignite za ročaj.

☞ Zapah zavrtite naprej in pridržite.

☞ Zavrtite grelnik navznoter.

7.4 Čiščenje kadi



PREVIDNO! Vroče površine!

Nevarnost opeklin pri čiščenju!

☞ Čistite samo v ohlajenem stanju!

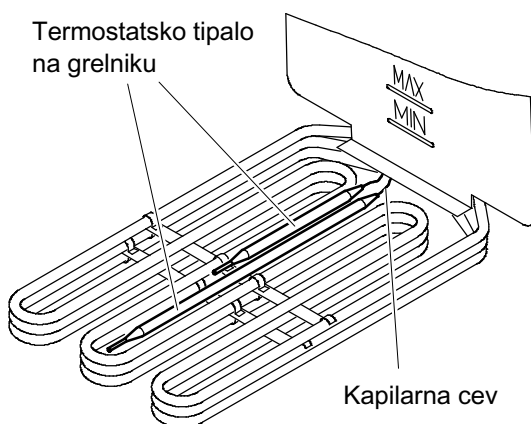
Izpraznite kad, glejte stran 87 v poglavju 7.2!

Grelnik zavrtite navzven, glejte stran 87 v poglavju 7.3!

☞ Odstranite ostanke pečenja (panade).

☞ Pod odtok postavite posodo.

☞ Zapečene ostanke na grelniku poskropite z razredčenim čistilom za žar (razmerje mešanice: 1 enota čistila za žar, 10 enot vode). Pustite učinkovati pribl. 10 minut.



- Na grelniku ne uporabljati grobih čistil! Grelnika ne popraskati!
- Za čiščenje ne uporabljati predmetov, kot je npr. strgalo!
- Termostatskega tipala ne zvijati ali poškodovati!
- Kapilarne cevi ne upogibati ali poškodovati!

☞ Kad očistite z vročo vodo in čistilom za razmaščevanje.

☞ Raztopino čistila iztočite v posodo.

☞ Kad sperite s čisto vodo, jo izpraznite in do suhega obrišite z mehko krpo, ki ne pušča vlaken.

☞ Zaprite praznilni ventil.



PREVIDNO! Gladka tla zaradi olja/masti za praženje!

Nevarnost zdrsa!

☞ Morebitne mastne madeže na tleh takoj odstranite!

7.5 Čiščenje košar friteze

- Na košari friteze ne uporabljati grobih čistil! Košare friteze ne popraskati! Košare friteze ne smete potopiti v jedko ali kislo čistilno lužino!

☞ Košaro friteze čistite s čistilom za razmaščevanje ali v pomivalnem stroju.

☞ Košaro friteze sperite z vodo in obrišite do suhega.

7.6 Čiščenje površin iz legiranega jekla

☞ Površine iz legiranega jekla s čistilom za razmaščevanje ali posebnim čistilom za legirano jeklo.

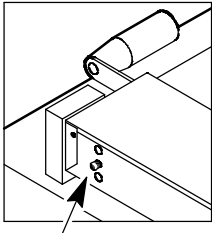
☞ Očiščene dele in površine obrišite do suhega z mehko krpo.

☞ Zavrtite grelnik navznoter.

☞ Košaro friteze vstavite v kad in zaprite pokrov.

8. Motnje in odpravljanje motenj

Če se na napravi pojavijo motnje, jih preverite s pomočjo naslednje tabele:

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Ob vklopu zelena kontrolna lučka ne sveti.	Glavno stikalo pred napravo ni vključeno. Izpad celotnega električnega napajanja. Omrežna varovalka se je izključila.	Vključite glavno stikalo. Obvestite podjetje za oskrbo z električno energijo Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen servisier. Ponovno vključite omrežno varovalko.
Naprava ne segreva in rumena kontrolna lučka ne sveti.	Varnostno temperaturno omejevalo se je izključilo.	Preverite, ali je v kadi dovolj olja ali masti za praženje. Počakajte, da se naprava ohladi. OPOZORILO! Nevarnost požara! Varnostno temperaturno omejevalo ponovno vključite šele, ko odpravite vzrok izpada. Pritisnite stikalni gumb. Če se napaka še naprej pojavlja, obvestite pooblaščenega servisierja.  Stikalni gumb za varnostno temperaturno omejevalo

Če težave ne morete odpraviti,

- izključite napravo, jo ločite od električnega omrežja,
- ne odpirajte ohišja,
- obvestite pooblaščenega servisierja.

9. Tehnični podatki

Friteza	BC DF 5000
Št. artikla	00574211
Skupna priključna vrednost	5 kW
Napetost	400 V 3N 50/60 Hz
Varovalka	3 x 16 A
Oddajanje toplote, senzibilno	0,45 kW
Oddajanje toplote, latentno	3,50 kW
Oddajanje pare	5,16 kg / h
Zunanje mere (D x Š x V)	400 x 620 x 240 mm
Teža	pribl. 16 kg
Stopnja zaščite pred vodo	IP X4
Hrup naprave	< 70 dB (A)

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb!

10. Postavitev in priklop

- Upoštevajte krajevne, tehnične predpise za kuhinje.
- Inštalacije morajo biti izvedene v skladu z montažnimi navodili proizvajalca in priznanimi tehničnimi pravili.
- Tukaj navedena postavitvena in montažna dela lahko izvaja samo montažno strokovno osebje!
- Upoštevajte varnostne napotke!

10.1 Transport naprave

- Upoštevajte težo naprave.

 Napravo transportirajte s primernimi transportnimi pripomočki ali dvižnimi vozički.

10.2 Napotki o mestu postavitve

- Upoštevajte, da mora biti nad napravo dovolj prostora! Nad napravo ne sme biti polic oz. nad napravo se ne sme dati premikati premičnih, vrtljivih priprav!
- Upoštevajte zadostno površino premikanja za upravljanje! Tudi tako, da med ravnanjem z napravo ne obstajajo nevarnosti zaradi nezgodnega trčenja ob osebe.
- Pri uporabi naprave v kuhinji je treba namestiti ustrezno zaščito, ki otrokom preprečuje stik z napravo.
- Upoštevajte informacije za varnost pri delu pri ravnanju s fritezami! Polnilne količine se seštevajo, če eno poleg druge postavite več fritez. Pri tem so potrebni morebitni posebni protipožarni ukrepi!
- Fritez in pekačev ne postavljajte pod škropilne sisteme!
- Vodne kopeli, kuhalnikov in kuhalnikov za testenine ne postavljajte poleg fritez! Upoštevajte najmanjšo razdaljo 900 mm ali namestite zaščitno pripravo pred brizganjem (odbojno pločevino), ki mora biti visoka najmanj 350 mm.
- Pri indukcijskih napravah: Vsesani zrak ne sme biti masten in toplejši od 40°C.
- Indukcijskih naprav ne postavljajte nad naprave, ki oddajajo toploto, kot so npr. pečice ali toplotne omare.
- Napravo je na prostem dovoljeno uporabljati samo pod streho in z zadostno zaščito proti vetru. Napravo in priključne kable zaščitite pred vlago!

10.3 Postavitev namiznih modelov

Postavite


- vodoravno in na mesto brez tresljajev,
- pod napo s protiplamenskimi filtri,
- ne na ogrevane površine,
- ne na vnetljive površine,
- ne na vnetljive stene,
- ne nad naprave, ki oddajajo toploto, kot so npr. pečice ali toplotne omare.

☞ Snemite zaščitno folijo z naprave. S čistilnim ali pralnim bencinom odstranite ostanke lepila.

☞ S pomočjo navojnih nog napravo postavite vodoravno.

☞ Pri samostojni postavitvi naprav na ozke mize ali podstavke: Napravo in mizo ali podstavek zavarujte, da se ne morejo prevrniti in premikati npr. s pomočjo pritrdilnih vijakov v steno ali tla.

10.4 Priklop električnega napajanja

	<p>NEVARNOST! Nevarna električna napetost!</p> <p>Nevarnost zaradi električnega udara z možnimi posledičnimi hudimi telesnimi poškodbami ali smrtjo!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Električne inštalacije lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar! <p>☞ Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!</p>
--	--

- Električni priklop je treba izvesti v skladu z veljavnimi določili VDE 0100 in določili pristojnega podjetja za oskrbo z električno energijo.
- Premični električni vod mora biti izveden najmanj v skladu s H 07 RN-F.
- Pri napravah z električnimi vtiči mora biti vtič dobro dostopen.
- Zaradi varnosti priporočamo vgradnjo zaščitnega stikala za okvarni tok. Pomembno pri indukcijskih napravah: Uporabite FI-zaščitna stikala ≥ 30 mA s kratkočasno zakasnitvijo občutljivosti na vse tokove.
- Pri električnem priklopu upoštevajte podatke na tipski ploščici!
- Vrtljivo stikalo naprave postavite na izključen položaj in šele nato električni vtič vtaknite v pravilno nameščeno vtičnico!

11. Vzdrževanje



NEVARNOST! Nevarna električna napetost!

Nevarnost zaradi električnega udara z možnimi posledičnimi hudimi telesnimi poškodbami ali smrtjo!

- Vzdrževalna dela na električnih napravah lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar!

 Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!

- Napravo je treba redno pregledovati in vzdrževati. Vzdrževalna dela so npr. varnostni pregledi, kontrole delovanja in kontrole tesnjenja.
- Glede na obremenitev mora pravilno stanje varnostnih naprav najmanj enkrat letno preveriti izvedenec. Rezultat tega pregleda je treba zapisati in shraniti.
- Inštalacijska, vzdrževalna in servisna dela lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar.
- Uporabljajte samo originalne dodatke in nadomestne dele!
- Priporočamo, da sklenete vzdrževalno pogodbo s servisno službo.

12. Odlaganje starih naprav

- Pred demontažo izključite napajanje naprave in jo zavarujte pred ponovnim vklopom. Nato odklopite električni kabel na priključni vtičnici in napravi.
- Stare naprave niso ničvreden odpad! Z okolju prijaznim odlaganjem je mogoče obnoviti dragocene surovine.
- Pri odlaganju naprave med odpadke upoštevajte zakonske predpise.
- Obrtni električnih naprav ni dovoljeno vreči med komunalne odpadke ali gospodinjske odpadke.

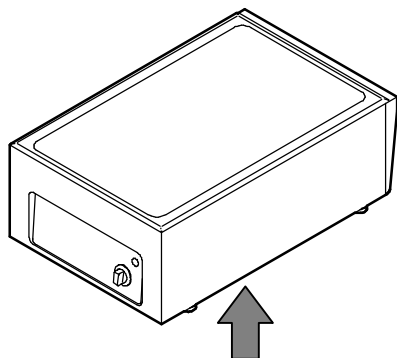


13. Popravilo

Pooblašcene osebe

Popravila lahko izvajajo samo naslednji organi:

- interno strokovno osebje, usposobljeno s strani podjetja B.PRO;
- zunanja servisna služba, usposobljena s strani podjetja B.PRO;
- servisna služba podjetja B.PRO.



Tipska tablica

Opis napake

Servisna služba B.PRO poleg natančnega opisa napake potrebuje še naslednje podatke s tipske tablice:

- tip in številka artikla
- serijska številka (ser. št.)
- datum izdelave (leto izdelave)

Zamenjava delov

Pokvarjene dele, vključno z električnim kablom, lahko zamenjajo samo naslednje servisne službe:

- interno strokovno osebje, usposobljeno s strani podjetja B.PRO;
- zunanja servisna služba, usposobljena s strani podjetja B.PRO;
- servisna služba podjetja B.PRO.

Nadomestni deli

Pri naročanju nadomestnih delov je treba navesti naslednje podatke:

- oznaka nadomestnega dela
 - tip in številka artikla
 - datum izdelave (leto izdelave) naprave
 - količina
- ⇒ Glejte servisni informacijski sistem na spletu (www.bpro-solutions.com).

Naslov

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com



EU- Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Maschinentypen

Fritteuse
Cook
00574211

EU-Richtlinien

Niederspannungsrichtlinie
2014/35/EU
Richtlinien Elektromagnetische
Verträglichkeit 2014/30/EU
RoHS Directives 2011/65/EU

Angewandte harmonisierte EN-Normen

DIN EN 60335-1:2020-08
DIN EN 60335-2-37:2017-11
DIN EN 55014-1:2018-08 + A11:2021-03
DIN EN 55014-2:2016-01 + COR 1:2017-03
DIN EN IEC 61000-3-2:2019-12
DIN EN 61000-3-3:2020-07
DIN EN 62233:2008-11 + COR 1:2009-04

Jahr der CE-Kennzeichnung
2021

EU Declaration of Conformity

We hereby declare that the design of the machines stated below and the actual models sold by us meet the relevant safety and health requirements as outlined in EU guidelines. This declaration shall cease to be valid if modifications not authorised by us are made to the machines.

Machine types

Deep fryer

EU guidelines

Low voltage guideline
2014/35/EU
Electromagnetic compatibility
guidelines 2014/30/EU
RoHS Directives 2011/65/EU

Harmonised EN standards applied

Year of CE-marking
2021

Déclaration UE de conformité

Nous déclarons, par la présente, que la conception et le type, de même que les versions mises en circulation, des machines décrites ci-après sont conformes aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité et de santé. Cette déclaration perd toute validité en cas de modification des machines effectuée sans notre accord.

Types de machines

Friteuse


Directives européennes


Directives européennes sur les basses tensions 2014/35/UE
Directives européennes sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
RoHS Directives 2011/65/UE

Normes EN harmonisées utilisées

Ans de marque de CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


Dr.-Ing. A. Hillenmeier
Leiter Forschung + Entwicklung /
Director Research + Development


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

B.PRO GmbH
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Telefon +49 (0)7045 44-81416
Fax +49 (0)7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS