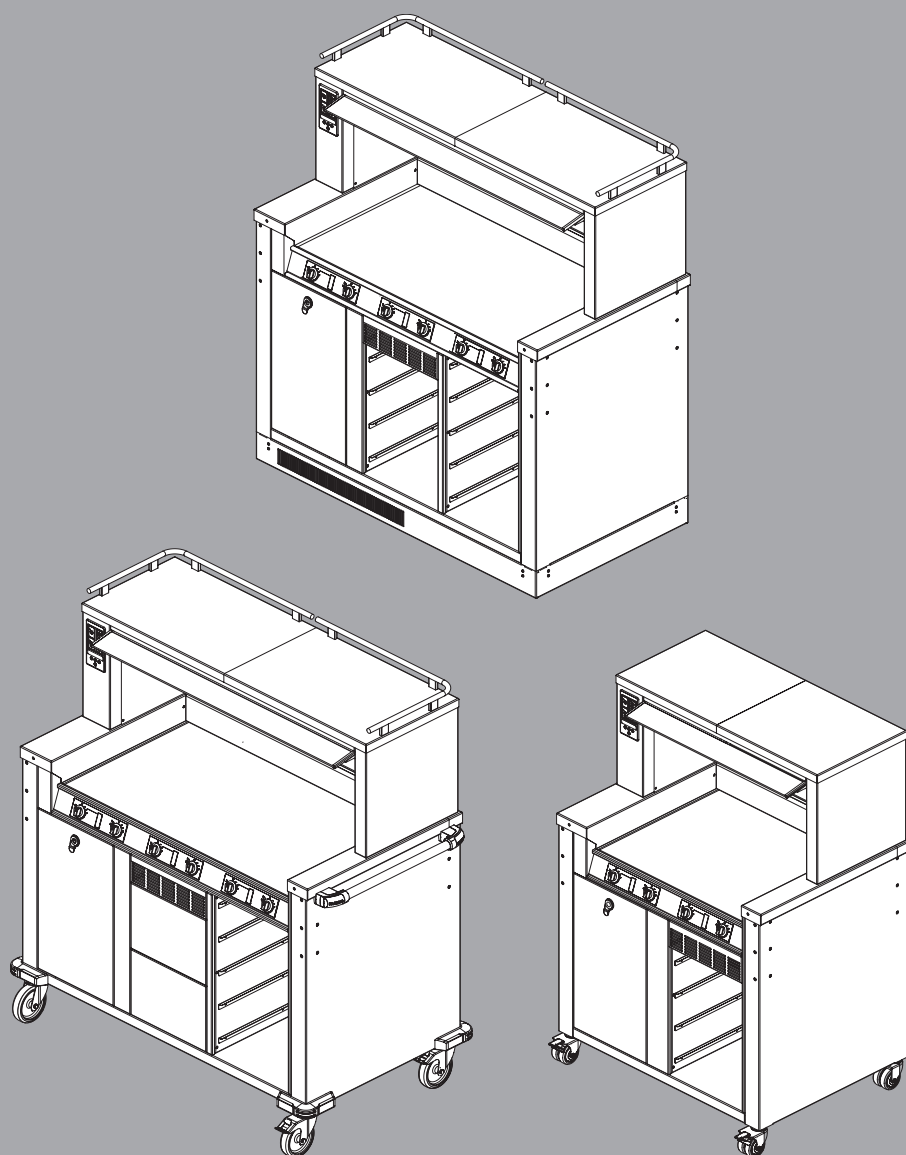


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Traduzione delle istruzioni operative originali







Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta deve essere riprodotta, divulgata o trasmessa a terzi a scopo concorrenziale né per intero né in parte.

Modifiche tecniche Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche al fine del progresso tecnico.

Documentazione sul prodotto Questo è il traduzione delle istruzioni operative originali. Destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

-  **Nota importante** su particolarità o casi particolari.
-  **Informazioni esplicative** in capitoli o sezioni introduttive.
-  **Rimando** ad un capitolo, sottocapitolo o documentazione esterna.
-  **Condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.
-  **Azione** o attività che deve essere svolta.
-  **Leggere e osservare il manuale di istruzioni**

Modello di apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per un determinato modello o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti



Parola di segnalazione!

Tipo ed origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

- Provvedimento da adottare per evitare il pericolo e le sue conseguenze.
-

La parola di segnalazione utilizzata (attenzione, avviso, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avviso indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Contenuto

Generalità sul presente prodotto		
	Campo di impiego	7
	Condizioni di impiego	7
	Caratteristiche del prodotto	7
	Modello standard	8
	Opzioni/accessori	9
Principio di funzionamento		
	Corrente d'aria/aspirazione	10
	Sistema ION TEC (opzionale)	11
	Campo di cottura ad induzione	11
Sicurezza		
	Generalità	12
	Generalità sul presente prodotto	12
	Trasporto	13
	Messa in servizio	14
	Impiego e funzionamento	16
	Messa fuori servizio	22
	Pulizia e cura	22
	Manutenzione	24
	Riparazione	24
	Norme e direttive	25
	Identificazione del prodotto	25
Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria		
	Campo di impiego	26
	Settore di impiego	26
	Obbligo di vigilanza	26
	Alimentazione elettrica	26
	Uso illecito come giocattolo	26
	Uso illecito come veicolo	26
	Freni delle ruote	26
	Uso illecito come ripostiglio	26
	Superfici ad alta temperatura	27
	Cassetti	27
	Bloccaggio delle mensole	27
	Funzione e uso del minifermo	27
Trasporto		
	Controllo/evasione dei danni di trasporto	28
	Volume di fornitura	28
	Disimballaggio	28
	Smaltimento del materiale di imballaggio	28

Panoramica	Apparecchio	29
Montaggio	Preparazione del montaggio	32
	Scelta del luogo di installazione	32
	Installazione dell'apparecchio	32
	Montaggio/smontaggio dei connettori moduli	33
	Montaggio/smontaggio delle mascherine zoccolo	36
	Presupposti per il montaggio	37
	Scelta del luogo di montaggio	37
	Misure di montaggio	37
	Montaggio dell'apparecchio	37
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	40
	Esecuzione della prima pulizia	40
	Scelta del luogo di installazione	40
	Collegamento dell'apparecchio alla presa di corrente	42
	Prima installazione della centralina elettronica B.PRO Control	43
	Collegamento di apparecchi esterni	43
Impiego e funzionamento	Centralina elettronica B.PRO Control	45
	Impostazioni tramite il display	46
	Attivazione/disattivazione dell'aspirazione	49
	Aspirazione e filtrazione dei vapori di cottura	50
	Intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri	51
	Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito all'intervento dei sensori di temperatura	52
	Uso delle zone di cottura ad induzione	54
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	58
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	59
	Sollevamento e bloccaggio della parte applicata	60
	Abbassamento della parte applicata	61
	Rimontaggio di parti applicate	61
	Applicazione/rimozione del rivestimento anteriore sul lato del cliente	63
	Apertura/chiusura dei cassetti	63
	Piastra eutettica (accumulatore di raffreddamento)	63
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	65
Aiuto in caso di anomalie	Nessuno dei componenti elettrici (ventilatori, illuminazione a LED, prese) viene alimentato elettricamente	66
	Il ventilatore non funziona	66
	Potenza di aspirazione insufficiente	66
	Filtrazione degli odori ridotta	67
	Messaggio di errore della centralina elettronica B.PRO Control	68

	Il sistema di aspirazione si spegne, l'interruttore On/Off è inserito, l'indicatore a LED è spento	68
	Il coperchio non può essere collocato correttamente	69
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	69
	La copertura della scatola del filtro antiodori non si chiude	69
	Percezione di ozono	69
	Il codice di guasto E2 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti	70
	Il codice di guasto E3 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti	70
	Il codice di guasto E4 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti	70
	Il codice di guasto E5, E6 o E9 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti	70
	Il codice di guasto E8 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti	70
	Il codice di guasto E9 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti	70
Pulizia e cura	Acciaio inox	71
	Intervallo di pulizia	71
	Metodi di pulizia	72
	Detergenti	72
	Pulizia dell'apparecchio	73
	Pulizia del ponte di aspirazione	74
	Pulizia della nicchia di cottura ad induzione	77
	Pulizia del cassetto opzionale con piastra eutettica opzionale	78
	Pulizia della scatola del filtro antiodori	79
	Pulizia dello schermo antibatterico chiuso	87
Manutenzione	Manutenzione periodica dell'apparecchio	88
	Controllo delle guarnizioni della copertura della scatola del filtro antiodori	88
	Cura delle guarnizioni della copertura della scatola del filtro antiodori	88
	Controllo dei freni delle ruote	88
	Pulizia delle cassette dei filtri	88
	Pulizia del sistema ION TEC	89
	Sostituzione del panno filtro di carbone attivo	89
	Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	89
	Pulizia del cavo di alimentazione e della spina di rete	89
	Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	89
Riparazione	Persone autorizzate	90
	Descrizione del guasto	90
	Sostituzione di componenti	90
	Ricambi	91
	Indirizzo	91
Smaltimento	Smaltimento del panno filtro di carbone attivo	92
	Smaltimento dell'apparecchio	92

Dati tecnici	Dati generali	93
	Dati elettrici	94
	Codice del tipo	95
	Ambiente	96
	Ventilatore	96
	Cassette dei filtri	96
Dati per l'ordinazione	COOK I-flex 2	97
	COOK I-flex 2 to go	97
	COOK I-flex 3	97
	COOK I-flex 3 to go	97
	COOK I-flex 2 built-in	97
	COOK I-flex 3 built-in	97
	COOK I-flex 1	97
	COOK I-flex 1 built-in	97
	Manuale di istruzioni	97
	Vasta gamma di accessori	97
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	98
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	98
	Regolamenti, disposizioni	98

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

COOK I-flex è un efficiente sistema aspirante e filtrante per captare e depurare vapori di cottura o che si formano durante la preparazione dei pasti con campo di cottura ad induzione integrato nell'impiego professionale.

COOK I-flex è particolarmente indicato per l'impiego in strutture di ristorazione di scuole, aziende, uffici pubblici, ospedali, case di riposo (mense, sale da pranzo) e nel settore alberghiero della gastronomia e della ristorazione.

Il campo di cottura ad induzione deve essere utilizzato solo per preparare pasti, ad esempio per tutti i processi di cottura con strumenti di cottura compatibili con il sistema ad induzione.

Con COOK I-flex non si devono aspirare fiamme libere, ad esempio come quelle che si formano durante la preparazione di pasti flambati o la cottura su fiamma.

COOK I-flex non è adatto per aspirare vapori, gas o polveri diversi da quelli che si formano durante la cottura o per l'impiego generale per l'aerazione dell'ambiente.

Non è consentito trasportare persone con o sull'apparecchio o sui suoi annessi. L'apparecchio non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento).

L'apparecchio non deve essere usato per trasportare o immagazzinare sostanze/liquidi pericolosi o velenosi.

Condizioni di impiego

Ambiente

L'apparecchio deve essere utilizzato in ambienti chiusi o in aree coperte a una temperatura ambiente da +15 °C a +38 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa). L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

Non far funzionare l'apparecchio all'aperto in caso di pioggia e/o di condizioni atmosferiche critiche (ad esempio temporale).

L'apparecchio è stato sviluppato per l'impiego a un'altitudine massima di 2000 m.

Addestramento di terzi

Se l'apparecchio viene prestato a terzi, a queste persone deve essere comunicato l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio e avvertite dei possibili pericoli.

Caratteristiche del prodotto

Generalità

COOK I-flex standard è munito di una copertura in acciaio inox e di basamento in lamiera sottile zincata e verniciata a polvere.

COOK I-flex è formato da un basamento con una scatola del filtro antiodori sul lato sinistro e da un componente modulare. Il componente modulare è composto da un ponte di aspirazione e da un canale di scarico.

Il coperchio formato da due parti del ponte di aspirazione chiude il ponte di aspirazione stesso e il canale di scarico. Può essere tolto ed offre una grande superficie di appoggio. Opzionalmente il coperchio può essere dotato di un balastrino in acciaio inox.

Al di sotto del ponte di aspirazione è installata l'illuminazione a LED per le zone di cottura.

COOK I-flex viene fornito con un campo di cottura ad induzione fisso. A seconda del modello, esso possiede un campo di cottura ad induzione (a sinistra o a destra sul lato dell'operatore nel modello da 1), da 2 piani di cottura ad induzione (nel modello da 2) o da 3 piani di cottura ad induzione (nel modello da 3), rispettivamente della grandezza/misura modulare GN 1/1.

Al di sotto del campo di cottura ad induzione fisso si trova uno spazio utile libero con guide profilate a L, ad esempio per inserirvi stoviglie o componenti di cottura modulari. Opzionalmente si può integrare una cassettera chiusa.

Il basamento dell'apparecchio è disponibile in diverse combinazioni di colori e superfici.

Un ingegnoso sistema con un flusso d'aria frontale e un vetro di sicurezza monolastra (ESG) per la guida dell'aria sul lato dell'operatore assicura un'aspirazione mirata dei vapori generati.

Il carrello di COOK I-flex è costituito da quattro ruote girevoli del diametro di 75 mm, due delle quali con freno.

A seconda del modello, l'apparecchio va allacciato a tensioni diverse (230 V o 400 V).

Impiego e funzionamento

COOK I-flex aspira grasso, umidità e odori molesti durante la cottura o il mantenimento in caldo, filtra l'aria aspirata e la scarica dal lato inferiore dell'apparecchio.

Sul canale di scarico sinistro si trova la centralina elettronica B.PRO Control con cui si possono selezionare tutte le funzioni di aspirazione. I piani di cottura ad induzione vengono controllati dalle rispettive unità di comando.

L'apparecchio possiede un sensore di temperatura che interviene per ragioni di sicurezza se la temperatura all'interno del canale di scarico supera il valore di +60 °C. In tal caso l'aspirazione e il campo di cottura ad induzione si disattivano automaticamente.

Modello standard

Il modello standard di COOK I-flex comprende:

- Componente modulare formato dal ponte di aspirazione con cassette dei filtri integrate (composte da filtro antifiama e filtro in rete metallica), dal canale di scarico e dalla centralina elettronica B.PRO Control

- Schermo antibatterico in vetro di sicurezza monolastra (ESG), apribile per la pulizia
- Illuminazione a LED del campo di cottura
- Campo di cottura ad induzione fisso integrato nella copertura con centralina elettronica B.PRO Control
- Basamento con spazio utile per stoviglie/componenti di cottura modulari, rivestimento anteriore dal lato del cliente e scatola del filtro antiodori dal lato dell'operatore
- 4 ruote girevoli Ø 75 mm, di cui 2 con freno
- Altezza bordo superiore basamento 900 mm
- Cavo di alimentazione elettrica con spina CEE 400 V/16 A o spina Schuko 230 V

Opzioni/accessori

COOK I-flex è disponibile con il seguente equipaggiamento opzionale:

- Balaustino per sovrastruttura a ponte
- Presa di corrente supplementare in diverse varianti nazionali (solo per modelli da 2 con collegamento alla rete elettrica a 400 V)
- Filtrazione elettrostatica (ION TEC)
- Corpo in diversi colori opzionali
- Rivestimento anteriore in diversi colori e superfici opzionali
- Scivolo vassoi
 - Tubolare tondo sul lato del cliente
 - Acciaio inox liscio sul lato del cliente
 - Resopal sul lato del cliente
- Scivolo per piatti
 - Acciaio inox liscio sul lato del cliente
 - Resopal sul lato del cliente
- Ripiano a sinistra/destra sul lato corto
 - Tubolare tondo
 - Acciaio inox liscio
 - Resopal
- COOK I-flex to go (modello catering) con maniglia di spinta, spigoli antiurto e 4 ruote girevoli Ø 125 mm, di cui 2 con freno
- Cassettiera
- Cassettiera dotata di accumulatore di raffreddamento (piastra eutettica)
- Kit di collegamento moduli
- Posizionamento
 - 4 ruote girevoli Ø 75 mm, di cui 2 con freno
 - 4 ruote girevoli Ø 125 mm, di cui 2 con freno
 - Piedi in acciaio inox
- Mascherina zoccolo
 - Mascherina zoccolo sul lato del cliente
 - Mascherina zoccolo sul lato dell'operatore
 - Mascherina zoccolo a sinistra sul lato corto
 - Mascherina zoccolo a destra sul lato corto
- Numerosi accessori (vedere il listino prezzi di B.PRO)

Principio di funzionamento

Corrente d'aria/ aspirazione

Il ventilatore supplementare (1) genera una corrente d'aria che lambisce il campo di cottura ad induzione (2) e quindi viene condotta dallo schermo deflettore dell'aria (3) nello spazio sopra il campo di cottura. Questa corrente d'aria impedisce l'appannamento dello schermo antibatterico e favorisce l'aspirazione dei vapori di cottura nel ponte di aspirazione (4).

Il ventilatore principale (5) genera una depressione nel ponte di aspirazione (4).

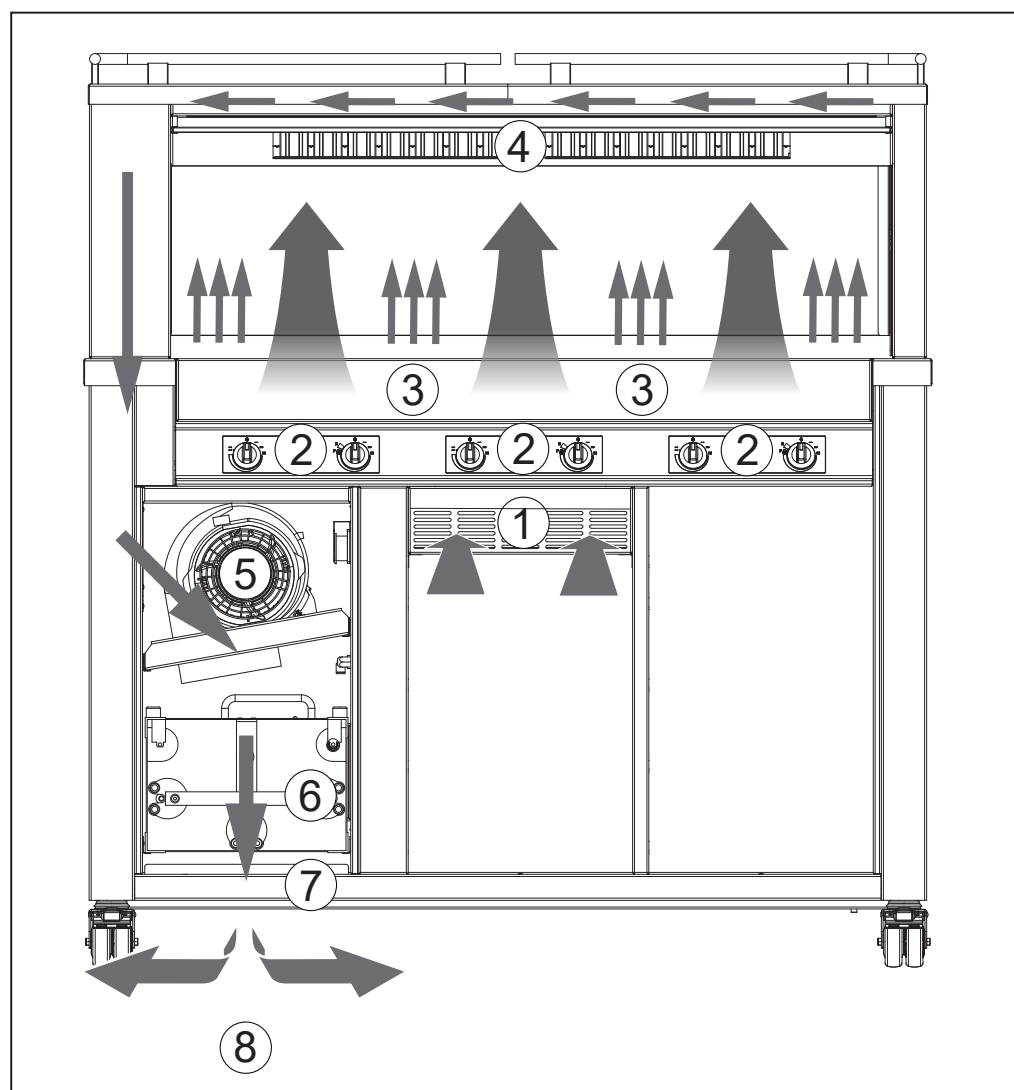
Le cassette dei filtri (formate da filtro antifiama e filtro in rete metallica) montate nel ponte di aspirazione captano e filtrano il grasso.

I vapori prefiltrati vengono inviati dal canale di scarico nella scatola del filtro antiodori. Nella scatola del filtro antiodori si trovano ulteriori stadi filtranti.

Il sistema ION TEC (6) opzionale riduce gli odori ed il fumo azzurrognolo nei vapori aspirati e capta anche le particelle presenti.

I vapori predepurati vengono spinti nell'ultimo stadio filtrante attraverso il pannello filtro di carbone attivo (7). Il carbone attivo assorbe la massima parte degli odori dei vapori.

Poi l'aria viene scaricata in basso dall'apparecchio (8).



Sistema ION TEC (opzionale)

La funzione del sistema ION TEC si basa sul principio dell'elettrizzazione. L'aria di scarico da depurare lambisce fili elettricamente carichi (fili di ionizzazione). Le particelle presenti nell'aria di scarico si acquistano una carica elettrica positiva. Nello stadio collettore a valle, le particelle cariche vengono captate per attrazione elettrica.

Le fasi liquide delle sostanze captate, ad esempio olio o goccioline di emulsioni, fluiscono sulle piastre verticali del collettore e si raccolgono nella vaschetta di fondo dell'alloggiamento. Il campo di alta tensione genera ozono. L'ozono generato ossida le particelle degli odori nella corrente d'aria e viene quindi assorbito dal carbone attivo del pannello filtro di carbone attivo.

Campo di cottura ad induzione

L'energia riscalda direttamente e senza perdite il fondo della pentola o della padella senza riscaldare il piano di cottura in vitroceramica. In questo modo gli alimenti si riscaldano più velocemente. Il piano di cottura in vitroceramica viene riscaldato solo dal calore emesso a loro volta dalle stoviglie usate per la cottura. Ciò impedisce in massima parte che gli alimenti traboccati si brucino sul piano di cottura. Sono necessarie stoviglie adatte per piani di cottura ad induzione.

Riconoscimento della pentola: questa funzione riconosce se si usano stoviglie adatte per piani di cottura ad induzione. Inoltre questa funzione riconosce se la stoviglia utilizzata è troppo piccola o se la stoviglia è stata rimossa con piastra di cottura accesa.

Protezione da surriscaldamento/protezione dalla cottura a vuoto: se la stoviglia si surriscalda, la centralina di comando riduce la potenza erogata al punto di cottura. Una volta che la temperatura è scesa, la potenza ritorna a quella impostata. In caso di nuovo surriscaldamento, questo processo si ripete finché la stoviglia non viene rimossa o la potenza del punto di cottura non viene ridotta o annullata. Questa funzione di sicurezza si attiva, ad esempio, in caso di cottura a vuoto o di utilizzo di stoviglie non adatte o difettose (il fondo della pentola si è staccato dal nucleo).

Sicurezza

Generalità L'apparecchio è costruito conformemente allo stato più recente della tecnica. Sono stati soddisfatti tutti i requisiti necessari per un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio. L'apparecchio in funzione può tuttavia dar luogo a pericoli secondari. Le avvertenze di sicurezza e gli avvertimenti in questo manuale di istruzioni hanno lo scopo di aiutare a proteggersi da questi pericoli residui.

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente e rispettare le avvertenze di sicurezza contenute in questo capitolo. Il titolare è responsabile del fatto che vengano rispettate le avvertenze di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni.

Avvertimenti

Osservare gli avvertimenti contrassegnati con un simbolo di pericolo (triangolo).

Manuale di istruzioni

Il manuale di istruzioni deve essere letto accuratamente prima della messa in servizio dell'apparecchio.

Il titolare è responsabile del fatto che tutte le persone che usano l'apparecchio leggano le istruzioni per l'uso prima della sua messa in servizio.

Il presente manuale di istruzioni deve essere conservato accuratamente e reso accessibile in qualsiasi momento al personale di assistenza.

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare la pulizia, di sottoporre a manutenzione o di sostituire componenti, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Mentre si svolgono i lavori, conservare la spina di rete e/o dell'apparecchio in un luogo adatto, proteggendola dall'umidità, dai danni e dallo sporco.

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

L'apparecchio deve essere impiegato solo per gli scopi previsti.

Il titolare è responsabile dell'uso conforme dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

Non utilizzate l'apparecchio all'aperto in caso di temporali.

Le persone che usano l'apparecchio devono essere addestrate ed aver compreso il contenuto del manuale di istruzioni.



Avvertenza!

Lesioni alle persone o danni materiali

Mettendo in funzione l'apparecchio in cui si trovano contenitori contenenti sostanze esplosive, si può verificare un'esplosione con rischio di lesioni alle persone e/o di danni materiali.

- Non riporre sostanze esplosive nell'apparecchio, ad esempio contenitori di aerosol contenenti gas propellente infiammabile.

Segnali di avvertimento

Sull'apparecchio sono applicati i seguenti segnali di avvertimento:

Segnale di avvertimento	Significato – ubicazione
	"Prima di aprire estrarre la spina di rete" secondo DIN EN ISO 7010 sulla copertura della scatola del filtro antiodori
	"Non lavare con spruzzi d'acqua" secondo DIN 4844-2 sulla lamiera dell'insero del ventilatore nella scatola del filtro antiodori
	"Carico massimo" sul coperchio del ponte di aspirazione e sullo scioglimento vassoi (opzionale)
	"Messa a terra" secondo IEC 60417 sul lato inferiore dell'apparecchio, lato dell'operatore a destra, direttamente accanto al morsetto di messa a terra
	"Tensione elettrica pericolosa" secondo DIN 4844-2 sul filtro ION TEC e a destra, in prossimità della targhetta nel basamento
	"Radiazione non ionizzante" secondo DIN EN ISO 7010 al centro, dietro lo schermo deflettore dell'aria.

Sostituire tempestivamente i segnali di avvertimento divenuti illeggibili, danneggiati o assenti.

Trasporto Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico. La rampa di carico non deve superare un angolo di pendenza di 15°.

Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento. Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è sufficiente.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto. Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Messa in servizio

Messa in servizio successiva all'immagazzinamento

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di immagazzinamento freddo in un ambiente con umidità dell'aria maggiore, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie ed all'interno dell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare anomalie di funzionamento, cortocircuiti o la folgorazione elettrica.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

Luogo di installazione

L'apparecchio deve funzionare solo su un pavimento piano, orizzontale e di portata sufficiente.

Se COOK I-flex viene fatto funzionare in una nicchia, su una parete mobile, in una linea o in varianti incassate, l'uscita dell'aria dal lato inferiore della scatola del filtro antiodori non deve essere ostacolata da pareti o schermi e nemmeno da schermi forati.

Le distanze minime assegnate devono essere rispettate. Se lo spazio libero è insufficiente si crea un ristagno dell'aria di scarico che influenza molto negativamente la funzione dell'apparecchio.

Per l'aspirazione senza disturbi l'apparecchio non deve essere esposto a correnti d'aria.



Avvertenza!

Lesioni alle persone e danni materiali a causa dell'esplosione e dell'incendio del grasso dovuti all'intervento degli impianti antincendio con estinzione a pioggia!

I vapori di cottura o il fumo sviluppato da un apparecchio possono attivare l'impianto antincendio con estinzione a pioggia installato nell'ambiente in cui funziona l'apparecchio stesso. L'acqua viene così a contatto con il grasso/l'olio ad alta temperatura e nel peggiore dei casi si verifica l'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e/o le cose.

- Adottare provvedimenti adatti quando si impiega l'apparecchio in un ambiente munito di impianto antincendio con estinzione a pioggia, ad esempio:
 - Nell'impianto antincendio con estinzione a pioggia impiegare sostanze speciali adatte per estinguere gli incendi da grasso o olio.
 - Prima di utilizzare la stazione Frontcooking, disattivare/mettere in sicurezza l'impianto antincendio con estinzione a pioggia utilizzando acqua come sostanza estinguente o installare un'apposita lamiera deflettrice sopra l'apparecchio.

- Non far mai funzionare l'apparecchio in ambienti in cui è installato un impianto antincendio con estinzione a pioggia non idoneo.
 - Prima di impiegare l'apparecchio in un ambiente munito di impianto antincendio con estinzione a pioggia, si raccomanda vivamente di contattare gli organi competenti (ad esempio i vigili del fuoco, gli istituti di assicurazione di beni materiali o di categoria) e di stabilire insieme ad essi i provvedimenti da adottare.
-



Avvertenza!

Lesioni alle persone e danni materiali a causa dell'esplosione o dell'incendio del grasso in caso di pioggia

Se l'acqua viene a contatto con il grasso ad alta temperatura, nel peggiore dei casi si verifica un'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e le cose.

- Non far funzionare l'apparecchio all'aperto in caso di pioggia e/o di condizioni atmosferiche critiche (ad esempio temporale).
-

Modello di apparecchio variante incassata (COOK I-flex built-in)

Non far funzionare l'apparecchio accanto ad altri apparecchi che sviluppano una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie). Il vapore può dar luogo a formazione di condensa nell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare anomalie di funzionamento, cortocircuiti o la folgorazione elettrica.

Il luogo di installazione deve essere di materiale antincendio. L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato, in modo da impedire il surriscaldamento e il ristagno dell'aria di scarico.

Non coprire le eventuali aperture di ventilazione dell'ambiente.

Osservare le eventuali norme per apparecchi a gas presenti nello stesso ambiente.

Collegamento alla rete elettrica

La tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta devono corrispondere alla tensione e alla frequenza della presa di corrente.

Collegare l'apparecchio solo a una presa protetta da un interruttore differenziale (interruttore differenziale di sicurezza per correnti di guasto RCD/salvavita, ogni fase con max. 16 A).

L'apparecchio non deve essere impiegato se l'isolamento del cavo di alimentazione elettrica della spina di rete è danneggiato.

Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento, altrimenti l'impianto elettrico dell'apparecchio può subire danni. Anche gli apparecchi esterni collegati devono essere spenti prima di inserire/estrarre la spina di rete.

Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tirare afferrando il corpo della spina di rete e non il cavo.

Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica in modo fisso, nell'impianto dell'edificio si deve predisporre un organo di disconnessione onnipolare costantemente accessibile. Esso deve essere protetto dall'inserimento accidentale. A tal fine è necessario un elettricista qualificato.

Impiego e funzionamento

Generalità

L'utente deve essere a conoscenza e poter valutare correttamente i pericoli derivanti dall'apparecchio.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone le cui capacità psichiche, sensoriali o mentali non siano soggette a limitazioni relative all'uso dell'apparecchio stesso.

Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.

Non far funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere usato accidentalmente. Farlo riparare subito da un centro di assistenza autorizzato.

↳ Capitolo "Riparazione"

Campo di cottura ad induzione

Il campo di cottura ad induzione non deve essere usato per riscaldare, asciugare e deporre oggetti o per fondere materiali. Il campo di cottura ad induzione non deve essere usato come piano o superficie di appoggio.

Utilizzare soltanto stoviglie adatte per cucine ad induzione. Il diametro minimo possibile delle stoviglie è di 110 mm. Se il diametro è minore, le stoviglie non vengono riconosciute.

B.PRO consiglia un diametro minimo di 145 mm.



Avvertenza!

Pericolo di lesioni di persone portatrici di stimolatore cardiaco o di protesi metalliche

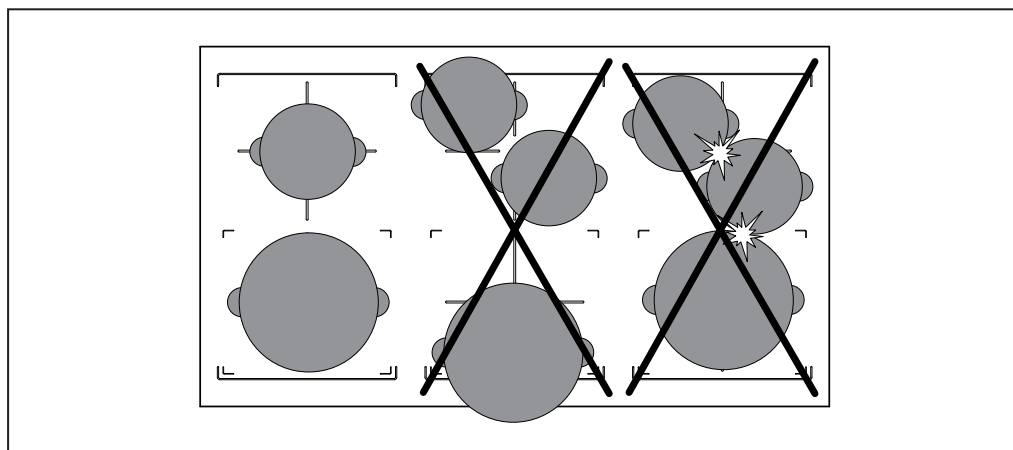
I campi elettromagnetici possono pregiudicare il funzionamento di uno stimolatore cardiaco. Le protesi passive si possono riscaldare e/o la loro funzione può essere disturbata.

- Le persone interessate devono consultare preventivamente un medico.
 - Attenersi all'informazione DGUV "BGI/GUV-I5111 influenza di protesi da parte di campi elettromagnetici".
-

Durante il funzionamento con pentola, gli oggetti portati dall'utente, ad esempio anelli, orologi e piercing, possono assumere una temperatura elevata se si avvicinano troppo alla superficie del campo di cottura.

Se degli oggetti metallici vengono a contatto reciproco (ad esempio stoviglia, posata), essi assumono una temperatura elevata e sussiste il pericolo di cortocircuito. Le superfici di contatto possono saldarsi insieme e causare ustioni. Non disporre i manici e le impugnature delle stoviglie all'interno del campo di cottura.

A seconda del tipo di pentola, i manici e le impugnature possono assumere una temperatura molto elevata. Anche la temperatura del piano in vetroceramica rimane molto elevata subito dopo il funzionamento. Utilizzare sempre dispositivi di protezione (ad esempio guanti protettivi atermici, presine).



Oggetti duri e acuminati non devono cadere sul piano in vetroceramica. Pericolo di rottura. Prestare attenzione a non mettere materiali fondibili, ad esempio alimenti contenenti zucchero, materiali sintetici, carta di alluminio o smalto, sul piano di cottura in vetroceramica o sotto una pentola. Rimuovere immediatamente il materiale mentre è ancora caldo (ad esempio con un raschietto), prima che si saldi al piano di cottura in vetroceramica.

Se è necessario portare acqua all'ebollizione su una zona di cottura e sulla zona di cottura adiacente cucinare con grassi o oli, si deve installare un paraspruzzi (lamiera deflettrice) con un'altezza minima di 350 mm.

Se l'acqua viene a contatto con il grasso ad alta temperatura, nel peggiore dei casi si verifica un'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e le cose.

Lo spostamento di stoviglie con fondo ruvido o di pentole smaltate difettose o la presenza di sabbia tra il fondo della pentola e il piano di cottura in vetroceramica può causare graffi. Nel peggiore dei casi, questi graffi possono causare a loro volta crepe nella superficie.



Pericolo!

Pericolo di folgorazione elettrica

Le crepe nel piano di cottura in vetroceramica possono causare una folgorazione elettrica.

- Non appena nel piano di cottura in vetroceramica diventa visibile una crepa, staccare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica (rete di alimentazione).
- Estrarre la spina di rete.
- Assicurarsi che l'apparecchio non possa essere più messo in funzione.
- Contattare una ditta autorizzata alla riparazione.

Non spingere le stoviglie oltre il bordo del piano di cottura in vetroceramica e non lasciarle sulla guarnizione perimetrale in silicone.

Non collocare stoviglie a temperatura elevata su piani di tavoli in acciaio inox o su piani di lavoro in acciaio inox. Essi potrebbero deformarsi e riportare danni permanenti.

Spegnere le zone termiche quando su di esse non si trovano stoviglie. In questo modo si evita il riscaldamento accidentale se vi si colloca una pentola o una padella vuota. In questo caso le stoviglie o il piano di cottura in vetroceramica potrebbe subire danni.

Se si surriscalda troppo, la stoviglia può subire danni irreparabili. Il fondo della pentola o della padella può staccarsi dal nucleo. Il calore non viene più trasmesso in modo sufficientemente rapido al fondo della pentola o della padella e quindi agli alimenti. Il generatore ad induzione rileva un surriscaldamento e riduce la potenza erogata.

Non utilizzare piastre adattatrici per la cottura ad induzione. Anche se vi è collocata una stoviglia, si possono verificare surriscaldamenti e quindi un danno irreparabile al piano di cottura in vetroceramica e all'unità di induzione. Se la stoviglia è vuota, il circuito di sicurezza (protezione dal surriscaldamento) può essere pregiudicato o non funzionare più. Se si utilizzano piastre adattatrici per la cottura ad induzione, i vantaggi offerti dalla tecnologia ad induzione non sono più dati.

Dopo l'uso spegnere la piastra di cottura utilizzata per mezzo della relativa manopola. Non affidarsi mai al riconoscimento della pentola.

L'aria aspirata per il raffreddamento deve essere priva di grasso e a una temperatura minore di 38 °C.

Le aperture di ventilazione dell'apparecchio non devono mai essere coperte. In entrambi i casi si verificherebbe il surriscaldamento dei generatori del campo di cottura ad induzione.

Schermo deflettore dell'aria, paraspruzzi e filtri

La funzione regolare dell'apparecchio è garantita solo se tutte lo schermo deflettore dell'aria, paraspruzzi e tutti gli elementi filtranti (cassette dei filtri, sistema ION TEC (opzionale) e panno filtro di carbone attivo) sono montati correttamente.

Se l'apparecchio funziona senza filtri antifiama, sussiste maggior pericolo di incendio per aspirazione di fiamme libere, ad esempio in seguito ad un incendio accidentale nella zona di cottura.

Schermo antibatterico

Lo schermo antibatterico è un vetro di sicurezza monolastra (ESG) e possiede un'alta resistenza ai colpi ed agli urti. Danni non visibili del vetro (ad esempio scheggiatura) inseguito a colpi e ad urti non possono verificarsi. Se danneggiato, il vetro di sicurezza monolastra si frantuma in piccoli pezzi in parte incastrati l'uno nell'altro, riducendo nettamente il pericolo di lesioni.

Per evitarne la rottura, lo schermo antibatterico in posizione aperta non deve essere utilizzato per poggiarvi oggetti.

Sorveglianza della temperatura

Con COOK I-flex non si devono aspirare fiamme libere, ad esempio come quelle che si formano durante la preparazione di pasti flambati o la cottura su fiamma.

In caso di incendio con fiamme libere nella zona di cottura, l'apparecchio aspira aria a temperatura molto elevata. L'apparecchio possiede un sensore di temperatura che interviene se la temperatura all'interno del canale di scarico supera il valore di +60 °C. In tal caso l'aspirazione e il campo di cottura ad induzione collegato si disattivano. Lo spegnimento viene segnalato dalla centralina elettronica B.PRO Control.

Quando l'apparecchio si è raffreddato, la centralina elettronica B.PRO Control deve essere resettata spegnendola e riaccendendola. Occorre inoltre controllare visivamente che tutti i filtri, il ponte di aspirazione, il canale di scarico, la scatola del filtro antiodori e il ventilatore siano integri e non presentino residui di combustione. Prima di rimettere l'apparecchio in servizio è necessario incaricare una persona autorizzata della rimozione di tutti i danni.

Formazione di condensa nella zona di scarico

L'umidità della cottura fuoriesce dalla scatola del filtro antiodori insieme all'aria di scarico. Se l'umidità è elevata e la temperatura del suolo è bassa, nella zona del pavimento sotto la scatola del filtro antiodori si può formare condensa. In questo caso il liquido deve essere rimosso regolarmente a causa del pericolo di cadute accidentali e di danneggiare il pavimento.

Apparecchi esterni, stoviglie, pentole, padelle, ecc.

Rispettare le norme e gli avvisi di funzionamento, pericoli, ecc. nelle istruzioni degli apparecchi elettrici ausiliari per la cucina (ad esempio frullatore a immersione, sbattitore manuale).

Controllare la potenza allacciata degli apparecchi esterni in base ai dati tecnici prima di collegarli a COOK I-flex.

Con COOK I-flex collegato, prima di collegare o scollegare la loro spina di rete alla presa opzionale dell'apparecchio, gli apparecchi esterni devono essere spenti per evitare di danneggiare l'impianto elettrico di entrambi gli apparecchi (bruciatura dei contatti delle spine e/o delle prese).

Usare solo pentole, padelle e stoviglie adatte.

Se è necessario portare acqua all'ebollizione su una zona di cottura e sulla zona di cottura adiacente cucinare con grassi o oli, si deve installare un paraspruzzi (lamiera deflettrice) con un'altezza minima di 350 mm.

Se l'acqua viene a contatto con il grasso ad alta temperatura, nel peggiore dei casi si verifica un'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e le cose.

Portate

Gli scivoli vassoi opzionali e il coperchio dell'apparecchio sono realizzati per collocare stoviglie e/o vassoi e non devono essere caricati con oggetti pesanti.

Un carico eccessivo delle superfici di appoggio può causare, ad esempio, lo scivolamento o il ribaltamento di oggetti. La conseguenza: lesioni (ad esempio schiacciamenti, contusioni, tagli).

Non è consentito sedersi sull'apparecchio o sulle parti applicate opzionali.

Il coperchio dell'apparecchio può essere caricato con un peso di massimo 15 kg.

Carico distribuito massimo per parte applicata:

- Mensola ribaltabile: 15 kg
- Scivolo vassoi: 25 kg
- Cassettiera: 20 kg
- Campo di cottura ad induzione (due zone di cottura): 17 kg (corrisponde al modello da 3 con carico distribuito sul campo di cottura ad induzione di 51 kg)

Il carico massimo per l'intero apparecchio è di 60 kg (modello da 2) o di 85 kg (modello da 3).

Cassettiera (opzionalmente con piastra eutettica)

I cassetti possiedono guide. I cassetti possono essere aperti e chiusi facilmente tramite il principio push-to-open e, rispettivamente, push-to-close. Chiudendo i cassetti, gli arti possono restare incastrati.

La piastra eutettica opzionale raffredda costantemente ciò che si trova nei cassetti (ad esempio alimenti, stoviglie). La sua capacità di raffreddamento massima si raggiunge solo quando è completamente congelata.

🔑 Manuale di istruzioni delle piastre eutettiche accluso.

Non conservare e non riscaldare la piastra eutettica in uno scomparto caldo. Riscaldandola, la piastra eutettica può deformarsi e perdere la sua ermeticità. Se congelata, essa è inoltre sensibile agli urti. Non far cadere e non urtare la piastra eutettica congelata, in quanto può perdere la sua ermeticità. Il caso estremo la piastra eutettica può anche scoppiare.

Norme di igiene

Nella distribuzione di pasti occorre osservare le norme specifiche sugli alimenti e le caratteristiche dei pasti.

Luogo di installazione

Modello di apparecchio con freni delle ruote

Bloccare l'apparecchio sempre con i freni delle ruote per impedirne il rotolamento. L'apparecchio può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente. Se la loro azione frenante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.

↳ Capitolo "Riparazione"

Modello di apparecchio con piedi di appoggio

Tutti i piedi di appoggio devono essere regolati in modo che l'apparecchio sia stabile e non vacilli.

Trasferimento

Prima di spostarlo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di rete dalla presa di corrente. Togliere gli oggetti dalle superfici di appoggio e dai cassetti opzionali. Durante lo spostamento, gli oggetti potrebbero precipitare dall'apparecchio. Prima togliere tutti gli oggetti dall'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere mai spostato se vi si trovano oggetti ad alta temperatura (ad esempio stoviglie calde). La conseguenza: gravissime ustioni e/o bruciature.

Portare l'apparecchio al suo nuovo luogo di destinazione a velocità moderata (< 3 km/h). In ogni caso la persona che porta l'apparecchio al nuovo luogo di installazione deve essere in grado di frenare l'apparecchio in caso di emergenza. Se la visuale è limitata, la situazione di trasporto è confusa e se si passa su rampe, cunette e superfici inclinate, è necessario farsi aiutare da una seconda persona.

L'apparecchio può essere inclinato fino a 15°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 15°.

Nel trasporto su superfici inclinate sussiste il pericolo di ribaltamento. Se necessario, per trasportarlo mettere l'apparecchio su un pallet e trasportarlo adottando particolari misure precauzionali (ad esempio impedire l'accesso alla zona di pericolo, farsi aiutare da altre persone).

Non utilizzare un carrello elevatore a forche per trasferire l'apparecchio da o su un pallet. Il basamento può subire danni ingenti. Caricare l'apparecchio sul pallet o scaricarlo dal pallet solo con più persone. Prestare sempre attenzione a dispositivi di protezione adeguati (ad esempio guanti protettivi).

A tal fine devono essere osservate le disposizioni e le informazioni dell'istituto di assicurazione di categoria pertinente e le disposizioni nazionali nella loro ultima versione.

Modello di apparecchio con ruote

Se si trova su un piano inclinato, oltre che con i freni delle ruote l'apparecchio deve essere bloccato adottando altri provvedimenti (ad esempio calzatoie) contro il rotolamento accidentale.

Per ridurre il rischio di danni alle ruote, evitare di sovraccaricarle:

- Non spostare l'apparecchio con freni delle ruote bloccati.
- Evitare urti.
- Non passare su soglie o su gradini.
- Non passare su pavimentazioni sconnesse.

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Spingere l'apparecchio sempre in 2 persone e con entrambe le mani sul corpo. A causa del peso dell'apparecchio, nello spostamento con una sola persona sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo.

Prestare attenzione al fatto che le mani non vengano schiacciate tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

A causa della piccola distanza da terra, trasportare l'apparecchio su superfici inclinate o rampe con mezzi di trasporto adatti (ad esempio carrello elevatore).

Modello di apparecchio con piedi di appoggio o variante incassata

Trasportare l'apparecchio su superfici inclinate o rampe con mezzi di trasporto adatti (ad esempio carrello elevatore).

Messa fuori servizio

Estrazione della spina di rete

Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento, altrimenti l'impianto elettrico dell'apparecchio può subire danni.

Anche i dispositivi esterni collegati alle prese dell'apparecchio opzionale devono essere spenti prima di collegare o scollegare la spina di rete.

Pulizia e cura

Preparazione dell'apparecchio

Prima di pulirlo, spegnere l'apparecchio (e tutte le zone di cottura) ed estrarre la spina di rete. L'acqua penetrata nell'apparecchio potrebbe causare un cortocircuito. In questo caso si possono verificare anomalie di funzionamento. Sussiste inoltre il pericolo dovuto a folgorazione elettrica. Rimuovere gli eventuali apparecchi esterni collegati. Togliere gli oggetti dalle superfici di appoggio e dai cassetti opzionali.

Prima di pulire la scatola del filtro antiodori, togliere il suo coperchio. Estrarre la spina di rete del ventilatore dalla presa per apparecchi della scatola del filtro antiodori. Rimuovere il ventilatore insieme alla lamiera di supporto dalla scatola del filtro antiodori. Estrarre il sistema ION TEC opzionale e togliere il panno filtro di carbone attivo. Togliere il coperchio del ponte di aspirazione. Togliere le cassette dei filtri.

Panno filtro di carbone attivo

Il panno filtro di carbone attivo deve essere protetto dall'umidità. Un panno filtro di carbone attivo bagnato non deve essere mai asciugato in un forno a microonde per evitare un acuto pericolo di incendio.

Igiene

Rispettare le norme previste dal regolamento (CE) n. 852/2004 e le disposizioni nazionali in materia di igiene.

Intervallo di pulizia

Pulire quotidianamente o dopo ogni uso (a seconda della quantità di sporco) il ponte di aspirazione con cassette dei filtri, la vaschetta del grasso, il campo di cottura ad induzione con schermo deflettore dell'aria e il prefiltro per il campo di cottura ad induzione. Sostituire il panno filtro di carbone attivo saturo.

Pulire la scatola del filtro antiodori in base al grado di imbrattamento, tuttavia almeno una volta alla settimana. Pulire il sistema ION TEC (opzionale) a seconda del grado di imbrattamento. A tal fine osservare anche i relativi indicatori della centralina di comando B.PRO Control.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

↳ Capitolo "Pulizia e cura"

Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.

Detergenti

Non usare oggetti metallici per la pulizia. Oggetti metallici possono danneggiare l'apparecchio e/o causare la corrosione.

Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti. Essi possono danneggiare l'apparecchio.

Non usare sostanze abrasive. Le sostanze abrasive graffiano la superficie.

Per la pulizia preliminare della superficie in vetroceramica del campo di cottura ad induzione si possono utilizzare raschietti solo se non sono danneggiati. I raschietti danneggiati graffiano la superficie.

Parti dell'apparecchio, oggetti e pasti ad alta temperatura

L'apparecchio, in particolare il campo di cottura ad induzione, in funzione assume una temperatura elevata e può causare ustioni.

Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti.

Acqua di pulizia

Al termine della pulizia, asciugare accuratamente l'apparecchio. Rimuovere l'acqua di pulizia dai cassetti opzionali, dalla scatola del filtro antiodori, dal ponte di aspirazione e dal campo di cottura ad induzione.

Se durante o al termine della pulizia dall'apparecchio fuoriesce acqua, sussiste pericolo di sdrucciolare. Sussiste inoltre il pericolo di cortocircuito e di folgorazione elettrica.

Raccogliere completamente l'acqua di pulizia caduta sul pavimento.

Manutenzione Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.

↳ Capitolo "Riparazione"

Revisione per la sicurezza elettrica

Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione di sicurezza da un elettricista qualificato in conformità alle norme della serie DIN VDE 0702.

Cavo di alimentazione e spina di rete

Almeno una volta ogni 6 mesi secondo il regolamento DGUV 3 (ex BGV A3) o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione Persone autorizzate

L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Assistenza di B.PRO

Se l'apparecchio viene riparato da altri, la garanzia diventa nulla.

I componenti di usura, in particolare la striscia luminosa a LED, sono esclusi dalla garanzia.

Sostituzione della striscia luminosa a LED, del campo di cottura ad induzione e del cavo elettrico, se danneggiati

La striscia luminosa a LED, il campo di cottura ad induzione e cavo elettrico devono essere sostituiti solo da persone qualificate (ad esempio da un elettricista qualificato) con componenti aventi le stesse specifiche tecniche.

Norme e direttive Rispettare le norme e le direttive di sicurezza vigenti.

Il titolare è responsabile del fatto che le norme e le direttive di sicurezza vigenti vengano rispettate.

Identificazione del prodotto L'apparecchio possiede due targhette. Rimuovendo le targhette, la garanzia diventa nulla.

Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria

Campo di impiego L'accesso di bambini e ragazzi a questo prodotto comporta tuttavia ulteriori rischi potenziali. La presente informazione supplementare descrive gli ulteriori rischi potenziali prevedibili senza rivendicare carattere di completezza.

Pericoli generali e particolari

Settore di impiego L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per il campo di impiego indicato nel presente manuale di istruzioni.

Obbligo di vigilanza L'apparecchio NON deve essere spostato o fatto funzionare in modo incustodito. L'obbligo di vigilanza si orienta fondamentalmente alle leggi e alle disposizioni vigenti emanate dagli organismi nazionali preposti, ad esempio dal legislatore, dagli istituti di assicurazione di categoria, dalle disposizioni a livello regionale o comunale e/o da altri organismi.

Alimentazione elettrica L'impiego di un apparecchio elettrico comporta l'obbligo di maggior vigilanza per la persona addetta alla sorveglianza.
L'apparecchio NON deve essere alimentato elettricamente senza vigilanza. Raccomandazione: collegare l'apparecchio a una presa che può essere disinserita tramite un interruttore generale/centrale. Questo interruttore generale/centrale deve essere installato in un punto non raggiungibile dai bambini.
Si deve evitare di sollecitare a trazione il cavo di alimentazione elettrica. Ciò vale anche se si impiega un cavo spiralato.

Uso illecito come giocattolo NON è consentito salire sull'apparecchio o arrampicarsi su di esso. Queste azioni illecite potrebbero far rovesciare l'apparecchio con tutti i conseguenti rischi e le possibili lesioni alle persone. Un'altra conseguenza può essere la lesione degli arti.

Uso illecito come veicolo L'apparecchio NON deve essere utilizzato come veicolo o mezzo di trasporto. Non introdursi sotto l'apparecchio. L'apparecchio ha un peso elevato e quindi anche un'alta energia cinetica quando è in movimento.
Le azioni illecite suddette possono causare lesioni a persone, dovute, ad esempio, al travolgimento o allo schiacciamento.

Freni delle ruote Subito dopo aver posizionato l'apparecchio in un altro luogo o prima di trasferirlo in un altro luogo è necessario bloccare o, rispettivamente, sbloccare i freni delle ruote. I freni delle ruote possiedono delle aperture che, per motivi tecnici, non possono essere realizzate in un altro modo. Se i freni delle ruote vengono azionati da persone che non ne conoscono il funzionamento, queste aperture possono causare lo schiacciamento degli arti.

Uso illecito come ripostiglio L'apparecchio NON deve essere utilizzato per riporre oggetti e/o esseri viventi.

Superfici ad alta temperatura

L'apparecchio può presentare superfici che assumono una temperatura $> 60^{\circ}\text{C}$. Ciò è tecnicamente inevitabile per assicurare il campo di impiego e l'uso conforme e le caratteristiche e le prestazioni tecniche dell'apparecchio garantite da B.PRO.

Le superfici ad alta temperatura possono provocare ustioni se si rimane a contatto con esse per un tempo relativamente lungo.

Cassetti

Il basamento dell'apparecchio può possedere cassetti o altre strutture di grandezza adeguata in cui possono entrare i bambini. Pertanto, non lasciare mai l'apparecchio incustodito e, prima di mettere in funzione l'apparecchio o di depositarlo in una discarica, verificare che non vi siano bambini o altri esseri viventi all'interno di questi scomparti.

Bloccaggio delle mensole

Come accessorio opzionale, l'apparecchio può possedere uno scivolo vassoi ribaltabile. Lo scivolo vassoi deve essere sollevato in genere solo durante l'uso dell'apparecchio.

Lo scivolo vassoi può essere caricato solo con il carico distribuito massimo indicato nel presente manuale di istruzioni. Prestare particolare attenzione al corretto bloccaggio del minifermo opzionale con scivolo vassoi abbassato e sollevato.



Avvertenza!

Schiacciamento degli arti

Nell'allestimento accidentale delle mensole e del bloccaggio con minifermo sussiste il pericolo di schiacciamento degli arti.

- Allestire le mensole e il loro bloccaggio sempre con la supervisione di una persona responsabile.

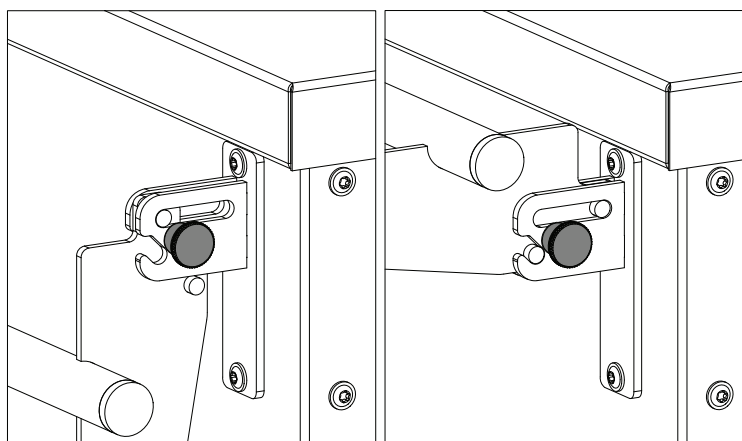
Funzione e uso del minifermo

Modello con cerniere con minifermo

- Tirare il minifermo verso l'esterno e tenerlo in posizione.
- Abbassare/sollevare la parte applicata.
- Rilasciare il minifermo.

Sollevando la parte applicata, il minifermo si innesta automaticamente. Il bloccaggio è attivo.

Posizione del minifermo nello stato abbassato/sollevato:



Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

- ☞ Immediatamente dopo la consegna occorre controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dal trasporto (controllo visivo).
- Documentare i danni di trasporto sulla lettera di carico in presenza dello spedizioniere (descrizione dei danni).
- Farsi confermare i danni dallo spedizioniere (con la sua firma).
- Non respingere l'apparecchio e contestare i danni presso B.PRO con la lettera di carico.
 - oppure –
 - Respingere l'apparecchio e rispedirlo a B.PRO attraverso lo spedizioniere.
- ☞ Con questo procedimento si assicura il regolamento corretto dei danni. I danni di trasporto notificati successivamente devono essere comprovati dal destinatario dell'apparecchio.

Volume di fornitura

Il volume di fornitura standard comprende:

- Apparecchio/modulo
- Manuale di istruzioni

L'esatto volume di fornitura e il modello dell'apparecchio sono riportati sui documenti di spedizione.

Disimballaggio



Attenzione!

Danni materiali

Non utilizzare un carrello elevatore a forche per trasferire l'apparecchio da o su un pallet. Il basamento può subire danni ingenti.

- Prestare sempre attenzione a dispositivi di protezione adeguati (ad esempio guanti protettivi).
- Caricare l'apparecchio su un pallet o scaricarlo dal pallet facendosi aiutare da più persone.
- Devono essere osservate le disposizioni e le informazioni dell'istituto di assicurazione di categoria pertinente e le disposizioni nazionali nella loro ultima versione.

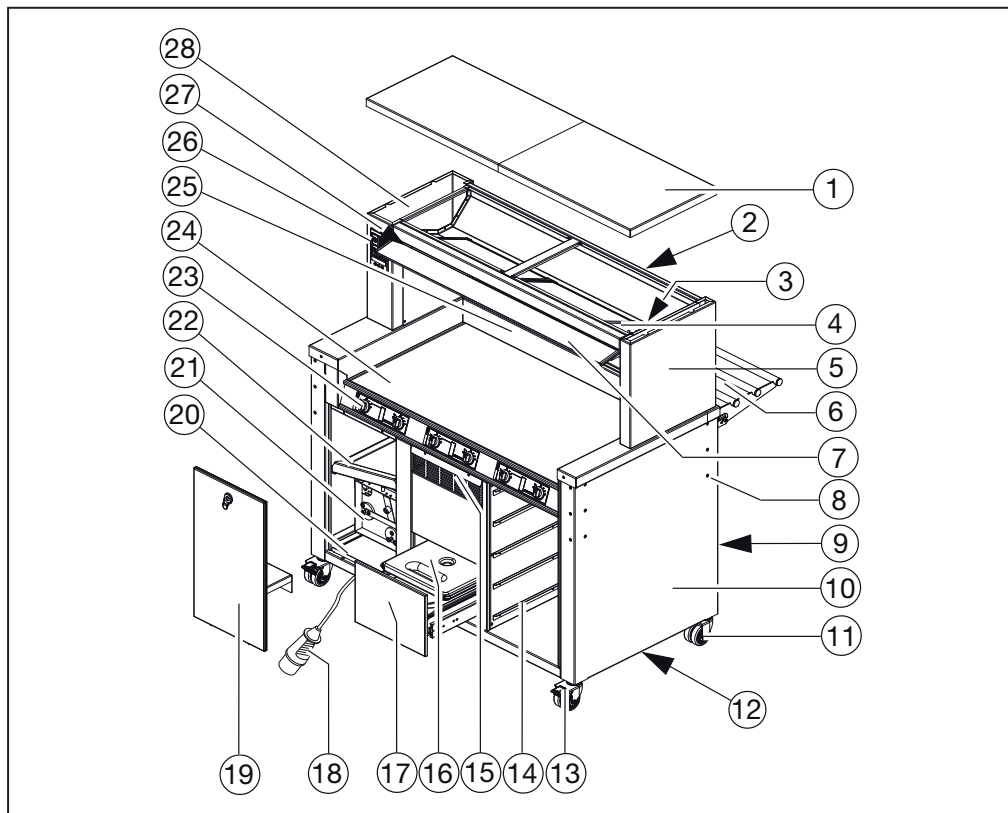
- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.
- Togliere le eventuali pellicole protettive dell'apparecchio.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- ☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.
- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

Panoramica

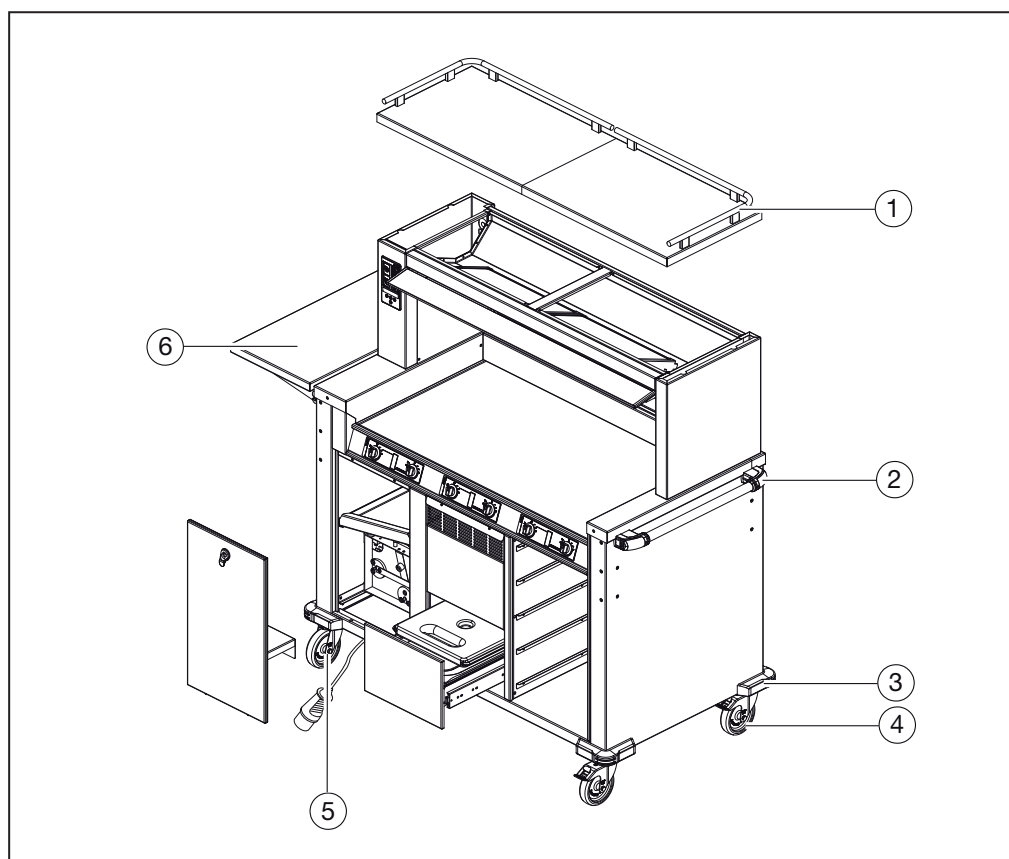
Apparecchio **Modello di apparecchio standard - COOK I-flex 1/2/3 con accessori opzionali**



- (1) Coperchio (formato da due parti) del ponte di aspirazione
- (2) Schermo antibatterico in vetro di sicurezza monolastra ESG chiuso sul lato del cliente
- (3) Scarico
- (4) Cassetta dei filtri formato da filtro antifiama e da filtro in rete metallica
- (5) Ponte di aspirazione
- (6) Scivolo vassoi apribile lato del cliente (opzionale)
- (7) Schermo antibatterico in vetro di sicurezza monolastra ESG sul lato dell'operatore
- (8) Possibilità di fissaggio di scivoli vassoi / ripiani / maniglia di spinta opzionali
- (9) Rivestimento anteriore sul lato del cliente (opzionale)
- (10) Fiancata del basamento
- (11) Ruota girevole
- (12) Morsetto di terra (sul lato inferiore dell'apparecchio)
- (13) Ruota girevole con freno
- (14) Spazio di stoccaggio con guide
- (15) Pannello di revisione per prefiltro del ventilatore del campo di cottura ad induzione
- (16) Piastra eutettica (opzionale)
- (17) Cassetto (opzionale)
- (18) Cavo di alimentazione elettrica con spina CEE
- (19) Copertura della scatola del filtro antiodori
- (20) Panno filtro di carbone attivo
- (21) Sistema ION TEC (opzionale)

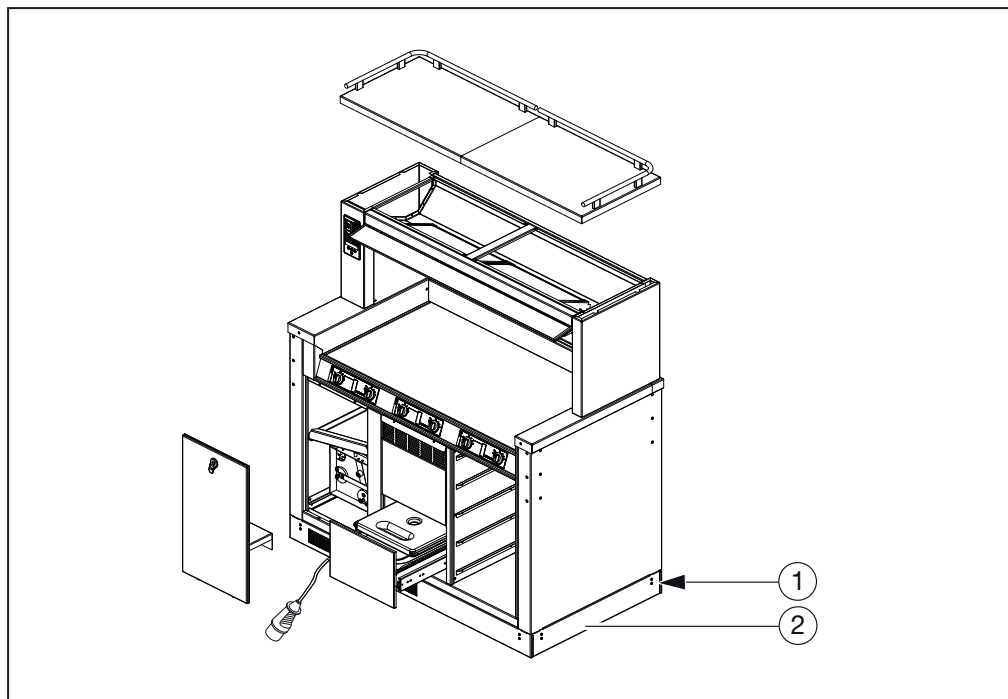
- (22) Ventilatore con lamiera di supporto
- (23) Centralina di comando della zona di cottura ad induzione con relativi indicatori a 7 segmenti
- (24) campo di cottura ad induzione in vetroceramica
- (25) Schermo deflettore dell'aria
- (26) Centralina elettronica B.PRO Control
- (27) Striscia luminosa a LED
- (28) Canale di scarico

Modello di apparecchio opzione catering - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) Coperchio (formato da due parti) del ponte di aspirazione con balaustino opzionale
- (2) Maniglia di spinta
- (3) Spigolo antiurto
- (4) Ruota girevole in acciaio inox Ø 125 mm con freno
- (5) Ruota girevole in acciaio inox Ø 125 mm
- (6) Ripiano sul lato corto, abbassabile (opzionale)

Modello di apparecchio variante incassata - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Piede di appoggio
- (2) Mascherina zoccolo

Montaggio

Preparazione del montaggio

- ✓ Pellicola protettiva rimossa dall'apparecchio
- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Allacciamento elettrico in sede di installazione corrispondente ai valori indicati sulla targhetta

Scelta del luogo di installazione

- ☞ Per garantire il miglior funzionamento possibile, per la scelta del luogo di installazione tenere presenti i seguenti punti:
 - Far funzionare l'apparecchio lontano da altri apparecchi che sviluppino una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie).
 - Proteggere l'apparecchio da correnti d'aria.

Installazione dell'apparecchio

- ☞ L'installazione stabile è garantita se sono soddisfatte le seguenti condizioni:
 - Il pavimento del luogo previsto per l'apparecchio è piano e orizzontale.
 - Nel modello a ruote, bloccare il freno delle ruote.
 - In caso di piedi di appoggio opzionali, posizionare l'apparecchio orizzontalmente, in modo che l'apparecchio sia stabile e non vacilli.

- Collocare l'apparecchio stabilmente nel luogo previsto.
- ☞ Sottocapitolo "Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo"
- ☞ Sottocapitolo "Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate"

Modello di apparecchio con freni delle ruote

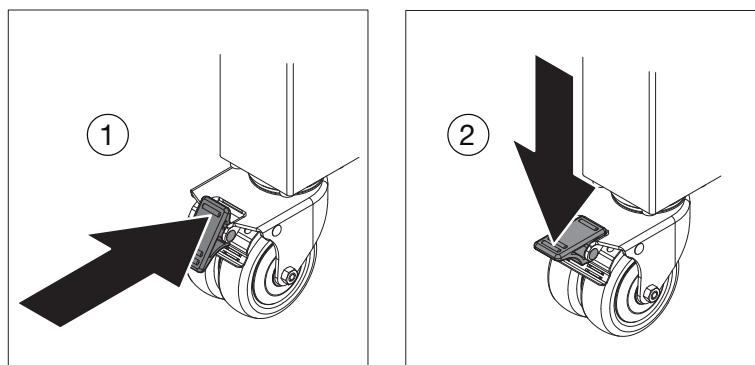


Attenzione!

Pericolo di schiacciamento degli arti

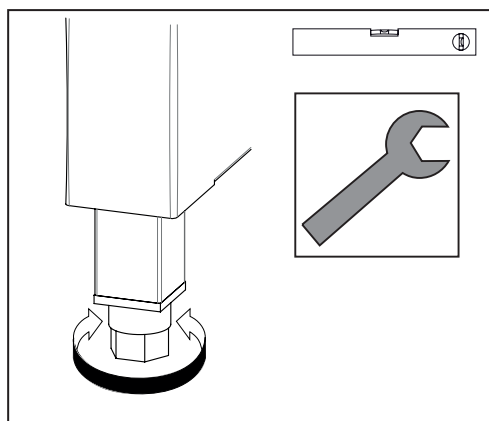
Nello spostamento di moduli, gli arti possono restare incastrati e riportare lesioni. A seconda del peso, nello spostamento con una sola mano sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo.

- Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani sulla copertura.
 - Prestare attenzione al fatto che le mani non vengano schiacciate tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).
-



- Sbloccare i freni delle ruote (1).
- Spingere con cautela l'apparecchio con entrambe le mani sul luogo di installazione.
- Bloccare i freni delle ruote (2).

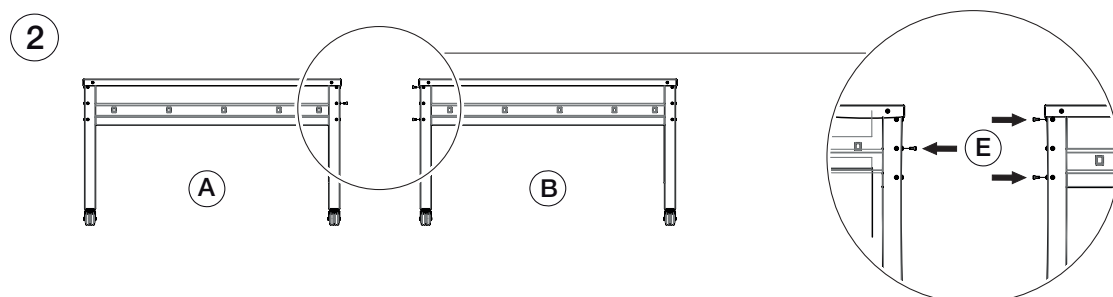
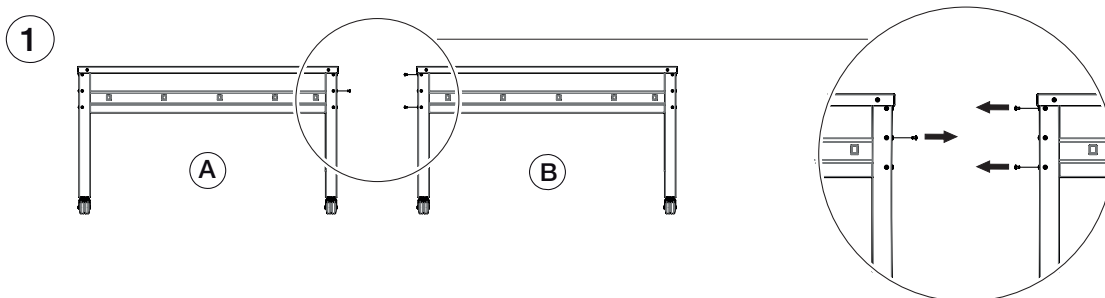
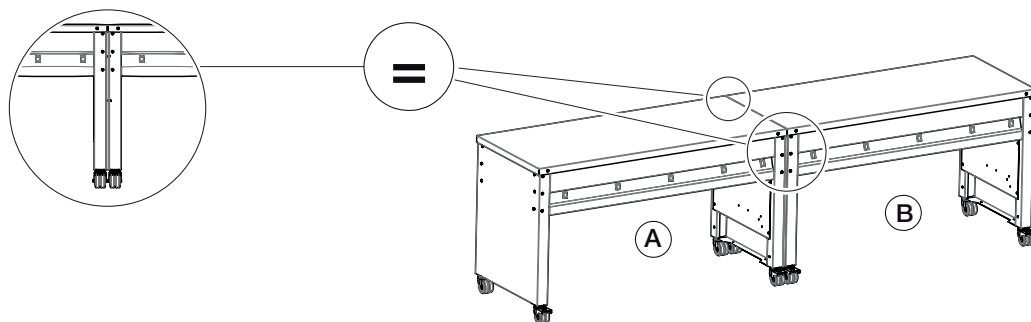
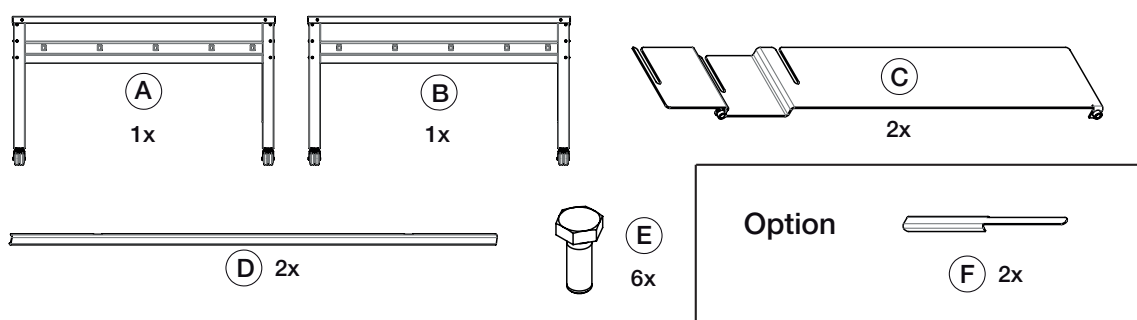
Modello di apparecchio con piedi di appoggio



- Collocare l'apparecchio nel luogo previsto.
- Regolare il modulo alla corretta altezza agendo sui piedi di appoggio e posizionarlo orizzontalmente, in modo che sia stabile e non vacilli.

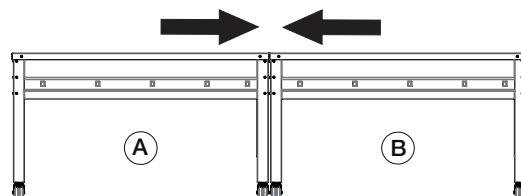
Montaggio/smontaggio dei connettori moduli

- ☞ Montare i moduli come illustrato dai seguenti disegni. Lo smontaggio si esegue in ordine inverso.
- ☞ Le singole operazioni di montaggio devono essere eseguite rispettivamente sul lato del cliente e sul lato dell'operatore.

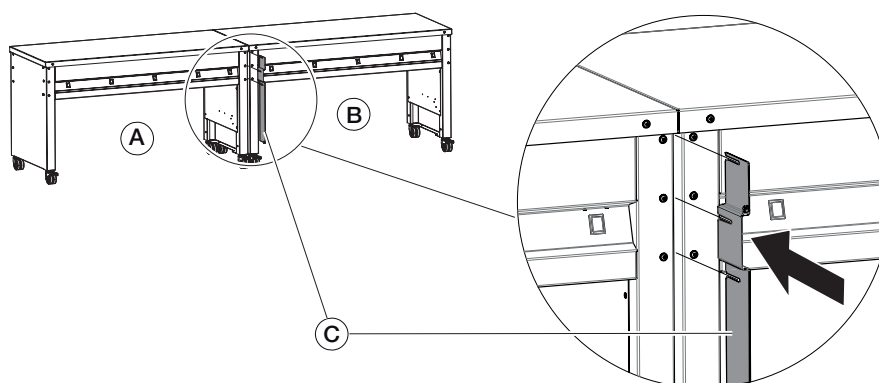


- Controllare che siano disponibili le parti necessarie per il montaggio (C, D, E, F).
- Svitare le viti premontate dei moduli "A" e "B" (1).
- Avvitare le viti "E" nei moduli "A+B" (2).

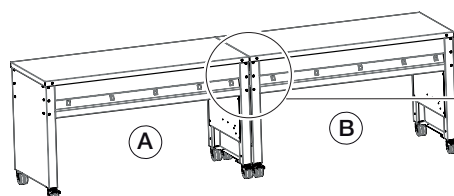
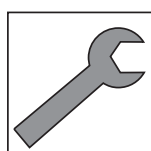
3



4

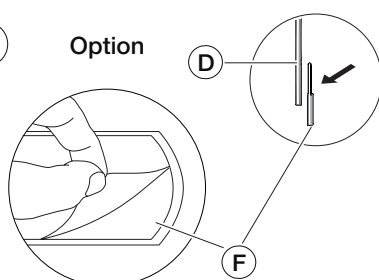


5

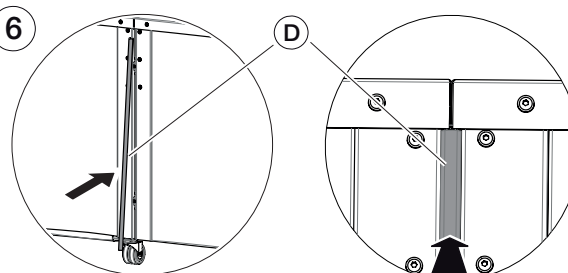


6

Option



6



- Accostare i moduli "A+B" tra loro (3).
- Inserire il profilo di collegamento "C" (4).
- Serrare a fondo le viti a testa esagonale "E" con la chiave (5).

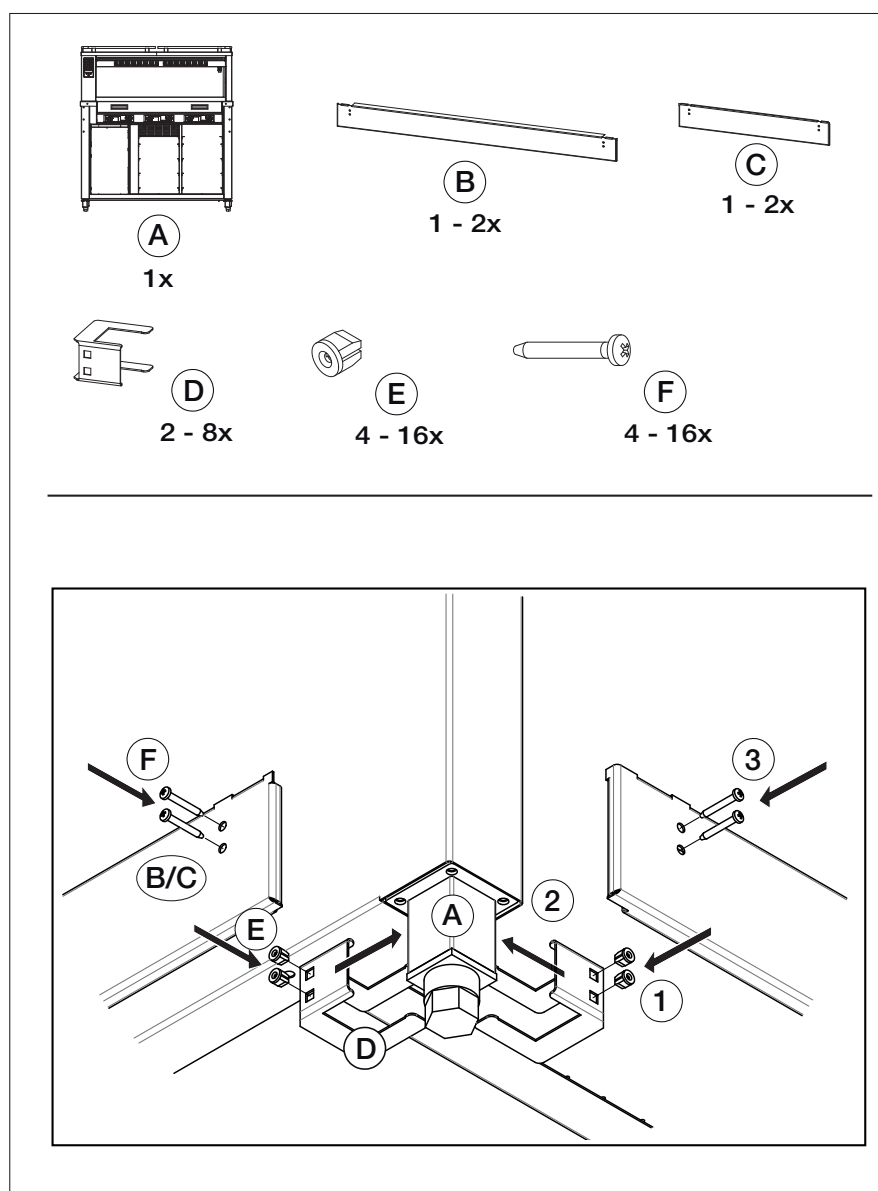
Modello di apparecchio con piedi di appoggio

- Staccare la pellicola protettiva del nastro adesivo sulla prolunga "F".
- Incollare la prolunga "F" con il profilo "D" (6).
- Applicare il profilo "D" sui magneti del profilo di collegamento "C" (6).

Montaggio/smontaggio delle mascherine zoccolo

Modello di apparecchio con piedi di appoggio

- ☞ Montare le mascherine zoccolo come illustrato dal seguente disegno. Lo smontaggio si esegue in ordine inverso.
- ☞ Ripetere le operazioni di montaggio per ogni mascherina zoccolo sul lato opposto.



- Inserire gli inserti filettati "E" nella sede "D" (1).
- Spingere la sede "D" sopra i piedi di appoggio del modulo "A" (2).
- Con le viti "F" avvitare la mascherina zoccolo "B" o "C" negli inserti filettati "E" della sede "D" (3).
- Ripetere le operazioni di montaggio per la mascherina zoccolo successiva.

Modello di apparecchio variante incassata - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Presupposti per il montaggio

- ✓ Personale esperto
- ✓ Elettricista qualificato per l'installazione dell'apparecchio nel luogo previsto
- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente
- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente
- ✓ Impianto di aerazione dell'ambiente installato

Scelta del luogo di montaggio

- ☞ Per garantire il miglior funzionamento possibile, per la scelta del luogo di installazione tenere presenti i seguenti punti:
 - Luogo di montaggio adatto (non accanto ad altri apparecchi che sviluppano una grande quantità di vapore, ad esempio lavastoviglie)
 - Ambiente senza correnti d'aria
 - Linea di distribuzione adatta (materiale antincendio, assenza di surriscaldamento)
 - Luogo di installazione adatto per scaricare l'aria (ristagno impossibile). Per i dati di riferimento vedere il sottocapitolo "Scelta del luogo di installazione"
 - Il luogo di installazione possiede il pannello di revisione per poter raccogliere l'eventuale condensa formatasi.
 - Potenza della cucina minore di 25 kW

Misure di montaggio

Modello	Dimensioni del corpo L x P x H [mm]	Dimensioni dell'intero modulo L x P x H [mm]	Dimensioni del canale di scarico L x P [mm]	Potenza allacciata
Da 2	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Capitolo "Dati tecnici"
Da 3	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Montaggio dell'apparecchio

- ☞ Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica in modo fisso, nell'impianto dell'edificio si deve predisporre un organo di disconnessione onnipolare costantemente accessibile e che può essere messo in sicurezza contro l'inserimento accidentale.



Attenzione!

Lesioni alle persone o danni materiali

Per il montaggio o l'allacciamento elettrico dell'apparecchio è indispensabile utilizzare utensili e mezzi ausiliari. Ciò può causare lesioni alle persone e danni materiali.

- Prestare sempre attenzione a dispositivi di protezione adeguati (ad esempio occhiali protettivi, guanti protettivi).
- Far eseguire il montaggio e l'allacciamento elettrico da personale qualificato.
- Nel montaggio e nell'installazione elettrica dell'apparecchio rispettare le regole degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la normativa nazionale più recente.



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio

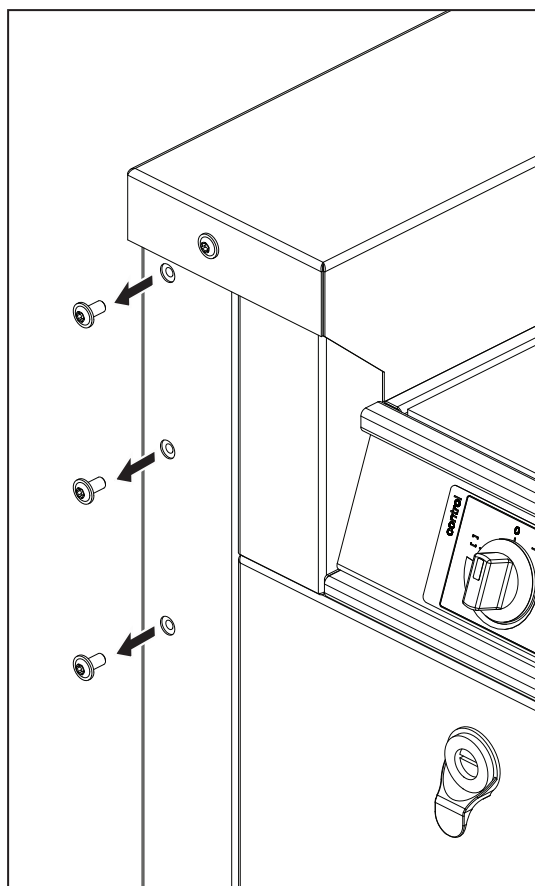
Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione o la frequenza di rete locale, l'impianto elettrico dell'apparecchio può essere danneggiato.

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.

- Inserire la spina di rete o collegare eventualmente alla rete elettrica in modo fisso.
- Montare la mascherina zoccolo sul lato del cliente e le due mascherine zoccolo sul lato corto.

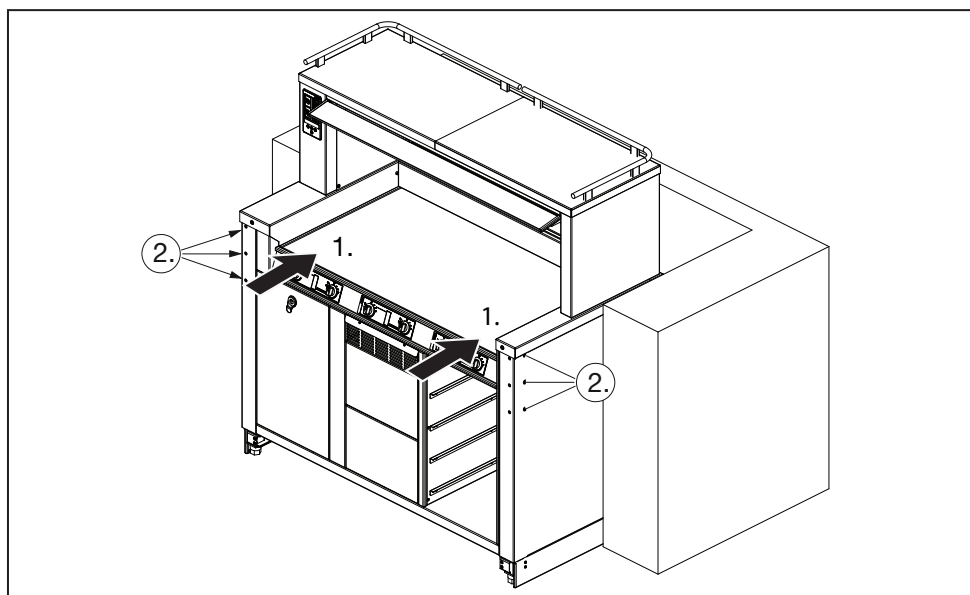
↳ Sottocapitolo "Montaggio/smontaggio delle mascherine zoccolo"

- Svitare le viti sul lato dell'operatore (lato sinistro e destro).



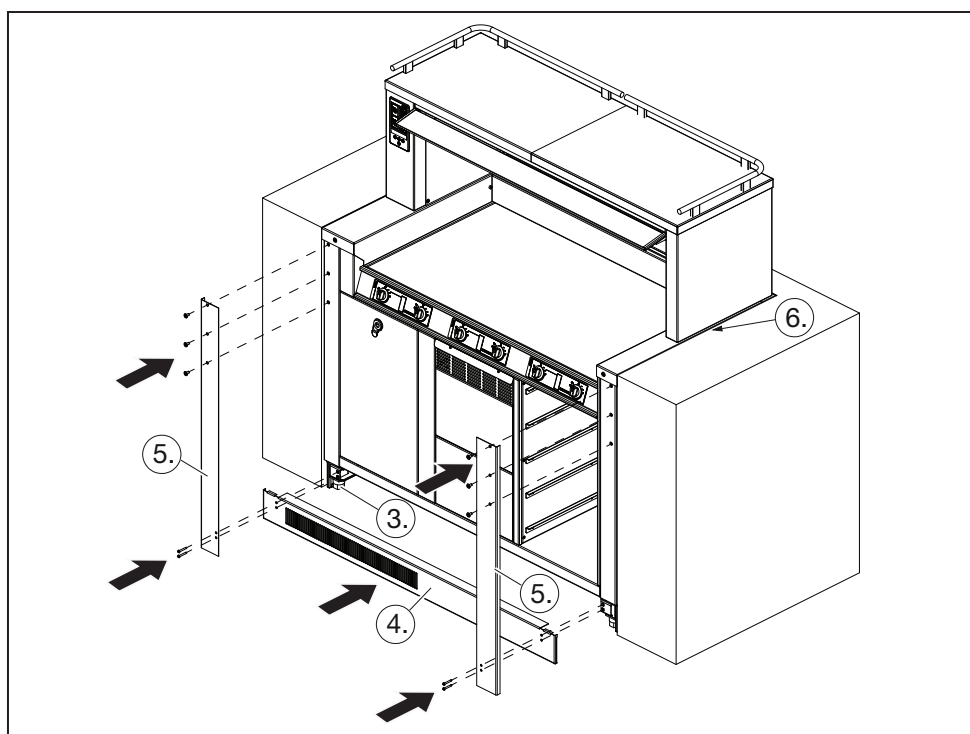
- Spingere l'apparecchio nella nicchia (1).

❗ Punti di montaggio (2) per il fissaggio supplementare nel bancone in sede di montaggio.



- Regolare il modulo alla corretta altezza agendo sui quattro piedi di appoggio (3) e posizionarlo orizzontalmente, in modo che sia stabile e non vacilli.

↳ Sottocapitolo "Installazione dell'apparecchio", modello di apparecchio con piedi di appoggio



- Montare la mascherina zoccolo (4) sul lato dell'operatore e a mascherina laterale (5) sinistra e destra.
- Se necessario, impermeabilizzare l'apparecchio nella nicchia con silicone (6).

Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente ed è asciutto
- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Pellicola protettiva rimossa
- ✓ Apparecchio posizionato stabilmente
- ✓ Impianto di aerazione dell'ambiente installato
- ✓ Ambiente senza correnti d'aria
- ✓ Potenza della cucina minore di 25 kW

Esecuzione della prima pulizia

- ☞ Dopo la consegna occorre eseguire una prima pulizia dell'apparecchio.
- Togliere completamente il cartone, gli strati di protezione di carta, le pellicole ed i nastri adesivi.
- Pulire le superfici con un detergente adatto.
- ☞ Capitolo "Pulizia e cura"

Scelta del luogo di installazione



Avvertenza!

Lesioni alle persone e danni materiali a causa dell'esplosione e dell'incendio del grasso dovuti all'intervento degli impianti antincendio con estinzione a pioggia

I vapori di cottura o il fumo sviluppato da un apparecchio possono attivare l'impianto antincendio con estinzione a pioggia installato nell'ambiente in cui funziona l'apparecchio stesso. L'acqua viene così a contatto con il grasso/l'olio ad alta temperatura e nel peggiore dei casi si verifica l'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e/o le cose.

- Adottare provvedimenti adatti quando si impiega l'apparecchio in un ambiente munito di impianto antincendio con estinzione a pioggia, ad esempio:
 - Nell'impianto antincendio con estinzione a pioggia impiegare sostanze speciali adatte per estinguere gli incendi da grasso o olio.
 - Prima di utilizzare l'apparecchio, disattivare/mettere in sicurezza l'impianto antincendio con estinzione a pioggia utilizzando acqua come sostanza estinguente o installare un'apposita lamiera deflettrice sopra l'apparecchio.
- Non far mai funzionare l'apparecchio in ambienti in cui è installato un impianto antincendio con estinzione a pioggia non idoneo.

Prima di impiegare l'apparecchio in un ambiente munito di impianto antincendio con estinzione a pioggia, si raccomanda vivamente di contattare gli organi competenti (ad esempio i vigili del fuoco, gli istituti di assicurazione di beni materiali o di categoria) e di stabilire insieme ad essi i provvedimenti da adottare.



Avvertenza!

Lesioni alle persone e danni materiali a causa dell'esplosione o dell'incendio del grasso in caso di pioggia!

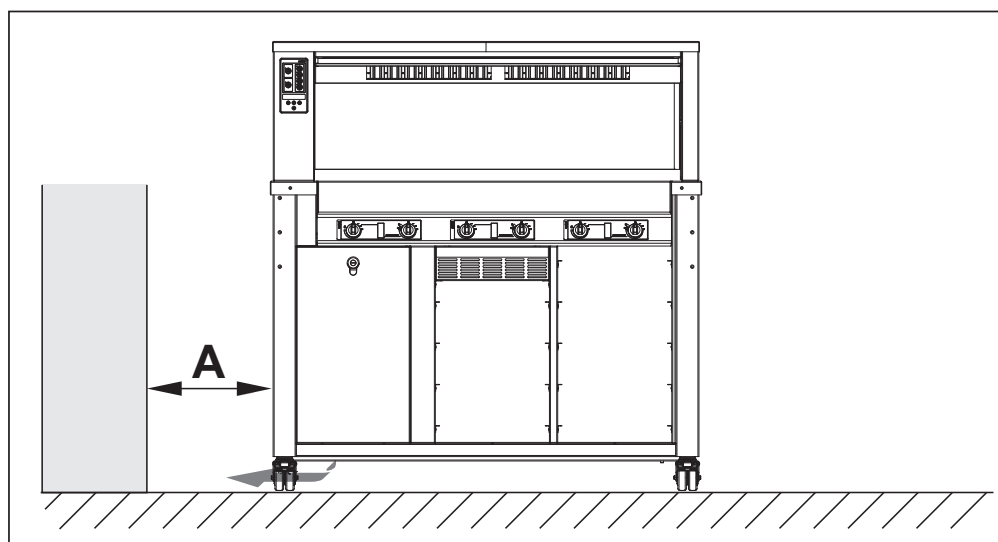
Se l'acqua viene a contatto con il grasso ad alta temperatura, nel peggiore dei casi si verifica un'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e le cose.

- Non far funzionare l'apparecchio all'aperto in caso di pioggia e/o di condizioni atmosferiche critiche (ad esempio temporale).

- ☞ L'apparecchio deve funzionare solo su un pavimento piano e di portata sufficiente.
- ☞ Per la scelta del luogo di installazione prestare attenzione ad un'illuminazione sufficiente.
- ☞ Verificare che in prossimità dell'apparecchio non si trovino oggetti infiammabili.
- ☞ Per la scelta del luogo di installazione, considerare che non venga ostacolata l'uscita dell'aria dalla scatola del filtro antiodori sul lato inferiore dell'apparecchio, in quanto l'aspirazione del vapore umido non funzionerebbe correttamente.
- ☞ L'umidità della cottura fuoriesce dalla scatola del filtro antiodori insieme all'aria di scarico. Se l'umidità è elevata e la temperatura del suolo è bassa, nella zona del pavimento sotto la scatola del filtro antiodori si può formare condensa

Installazione accanto a limitazioni laterali che raggiungono il pavimento

- ☞ Nell'installazione dell'apparecchio, per assicurare la potenza di aspirazione massima accanto alle limitazioni laterali che raggiungono il pavimento (ad esempio pareti o parete mobile con mascherina zoccolo), rispettare distanze laterali di 400 mm. Ciò vale indipendentemente dal modello di apparecchio e da un rivestimento opzionale eseguito dal cliente.

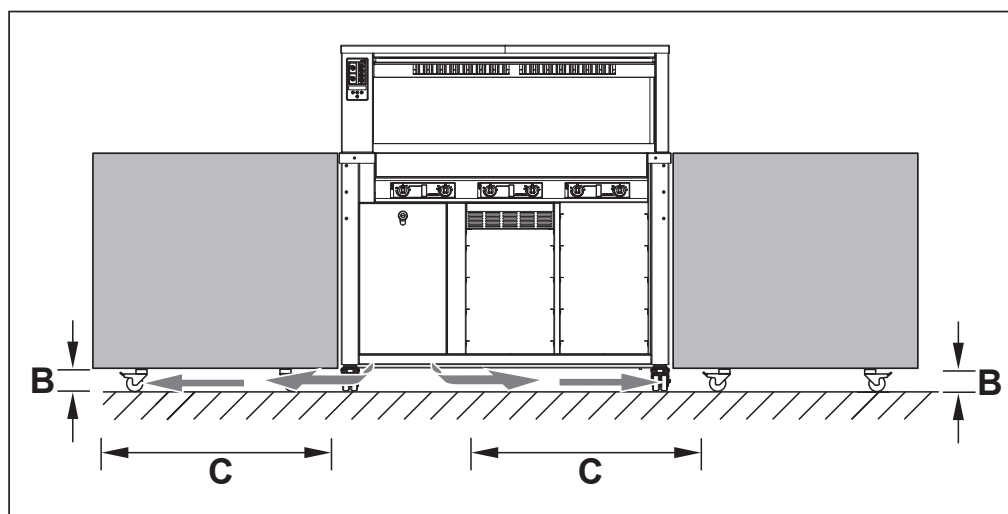


Distanza A: ≥ 400 mm per assicurare la potenza di aspirazione massima

- Collocare l'apparecchio sul luogo previsto e bloccare i freni delle ruote.
- ☞ Sottocapitolo "Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo"

Installazione tra moduli

☞ Nell'installazione dell'apparecchio tra altri moduli l'aria di scarico viene scaricata di lato al di sotto di questi moduli. Per assicurare la potenza di aspirazione massima, lo spazio libero necessario deve avere un'altezza minima di 100 mm ed una lunghezza minima di 1400 mm. Se necessario togliere le mascherine degli zoccoli dei moduli adiacenti (anche forate). Ciò vale indipendentemente dal modello di apparecchio e da un rivestimento opzionale eseguito dal cliente.



Distanza B: ≥ 100 mm per assicurare la potenza di aspirazione massima
 Distanza C: ≥ 1400 mm per assicurare la potenza di aspirazione massima

- Collocare l'apparecchio sul luogo previsto e bloccare i freni delle ruote.
- ☞ Sottocapitolo "Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo"

Collegamento dell'apparecchio alla presa di corrente

- ☞ Sul lato inferiore dell'apparecchio si trova un morsetto di messa a terra. A seconda delle norme nazionali, gli apparecchi che funzionano insieme devono essere collegati mediante il morsetto di messa a terra.
- ✓ L'apparecchio è spento.



Pericolo!

Pericolo di folgorazione elettrica

Il cortocircuito di un apparecchio esterno collegato all'apparecchio (ad esempio a causa del surriscaldamento del cavo di alimentazione di rete) può provocare una folgorazione elettrica in caso di contatto.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente protetta da un interruttore differenziale (interruttore differenziale di sicurezza per correnti di guasto RCD/salvavita, ogni fase con max. 16 A).



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio

Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione o la frequenza di rete locale, l'impianto elettrico dell'apparecchio può essere danneggiato.

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio ed alla presa a cui è collegato

Se gli apparecchi esterni collegati non sono spenti prima di inserire o disinserire la spina di rete, il loro impianto elettrico e la presa principale possono essere danneggiati.

- Prima di collegare la stazione, verificare che gli apparecchi esterni collegati siano spenti.

- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

Il LED del tasto "Apparecchio On/Off" lampeggia. L'apparecchio si trova in stand-by.

Prima installazione della centralina elettronica B.PRO Control

☞ La prima installazione offre il vantaggio che i cicli temporali degli intervalli di pulizia/sostituzione dei filtri iniziano solo dopo questa regolazione.

☞ Sottocapitolo "Centralina elettronica B.PRO Control"

- Accendere l'apparecchio con il tasto "Apparecchio On/Off".

Il LED del tasto „Apparecchio On/Off“ si accende e resta acceso.

Completare la prima installazione

- Confermare la prima installazione dei filtri. Premere e tenere premuto il tasto „OK“ per 3 secondi.

La prima installazione è terminata. I tempi di ciclo degli intervalli di pulizia/sostituzione dei filtri iniziano da questo istante.

Collegamento di apparecchi esterni

① Se l'apparecchio è spento, alla presa opzionale è applicata continuamente la tensione di rete. La presa non può essere disinserita a parte.

☞ Attenersi alle disposizioni e agli avvisi quando si collegano apparecchi elettrici da cucina ausiliari.

☞ Non far passare il cavo di alimentazione elettrica sugli elementi riscaldabili del campo di cottura ad induzione.

☞ Non schiacciare, non piegare eccessivamente e non far passare il cavo di alimentazione elettrica su bordi taglienti.

☞ Sul lato inferiore dell'apparecchio si trova un morsetto di messa a terra. A seconda delle norme nazionali, collegare gli apparecchi che funzionano insieme mediante il morsetto di messa a terra.

- ☞ Non si devono far funzionare apparecchi esterni a gas insieme al COOK I-flex.
- ☞ Insieme a COOK I-flex non si devono far funzionare apparecchi esterni che generano una fiamma quando sono in funzione.
- ✓ La tensione, la frequenza di rete e la potenza assorbita degli apparecchi esterni corrispondono ai valori indicati nei "Dati tecnici".



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio

Se gli apparecchi esterni non sono dimensionati per la tensione o frequenza di rete delle prese di COOK I-flex, l'impianto elettrico di entrambi gli apparecchi può essere danneggiato.

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta dell'apparecchio esterno corrispondano ai dati della presa di COOK I-flex.



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio ed alle prese di corrente dell'apparecchio

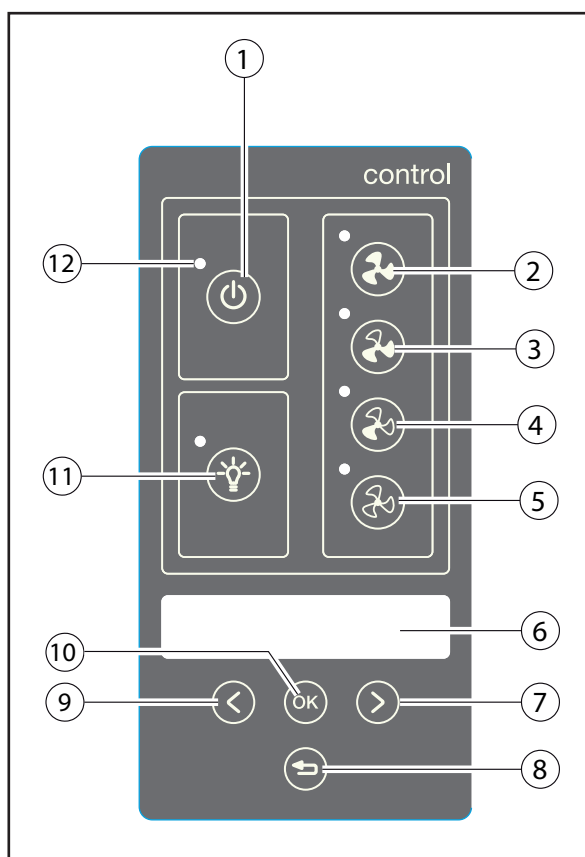
Se con COOK I-flex collegato non si spengono gli apparecchi esterni prima di collegare o scollegare la loro spina alle prese dell'apparecchio, si può danneggiare l'impianto elettrico di entrambi gli apparecchi (bruciatura dei contatti delle spine e/o delle prese).

- Prima di collegarli, assicurarsi che gli apparecchi esterni siano spenti.
-

Impiego e funzionamento

Centralina elettronica B.PRO Control

☞ La centralina elettronica B.PRO Control possiede le seguenti funzioni:



- (1) Accensione/spegnimento dell'apparecchio (insieme al campo di cottura ad induzione)
- (2) Livello di potenza del ventilatore 3
- (3) Livello di potenza del ventilatore 2
- (4) Livello di potenza del ventilatore 1
- (5) Spegnimento del ventilatore
- (6) Display
- (7) Tasto di comando "Destra"
- (8) Tasto "Indietro"
- (9) Tasto di comando "Sinistra"
- (10) Tasto "OK"
- (11) Accensione/spegnimento dell'illuminazione a LED
- (12) Indicatore delle funzioni

Attivando una funzione, il relativo indicatore si accende. Disattivando la funzione, l'indicatore si spegne.

I messaggi scorrono sul display della centralina elettronica B.PRO Control. Più messaggi vengono visualizzati in modo alternato. Premendo il tasto "OK", si può confermare che il messaggio è stato letto.

Tutte le impostazioni avvengono in tempo reale.

Impostazioni tramite il display

- ✓ Apparecchio collegato alla rete elettrica e acceso.

Se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, il LED del tasto "ON/OFF" della centralina elettronica B.PRO Control lampeggia.

- Per attivare il menu delle impostazioni, premere e tenere premuto il tasto "OK" per 3 secondi. Sul display compare uno dei menu principali seguenti:
 - Lingua
 - Data/ora
 - Impostazioni filtro
 - Impostazioni ventilatore
 - Avvio rapido
 - Ore di funzionamento
 - Servizio di assistenza (solo per il personale di assistenza di B.PRO)
- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") passare da una voce di menu all'altra.
- Confermare la selezione del menu con il tasto "OK".
- Ogni volta in cui si preme il tasto "Indietro", si compie un passo indietro.

Impostazione della lingua

- Selezionare il menu principale "Lingua".
- Confermare con il tasto "OK".
- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con il tasto "OK".

Impostazione della data/dell'ora

- Selezionare il menu principale "Data/ora".
- Confermare con il tasto "OK".

Nella riga superiore del display compare la data. Nella riga inferiore del display compare l'ora (formato 24 ore). Il blocco di immissione lampeggia. Premendo il tasto "OK", il cursore passa al blocco di immissione successivo.

- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") impostare ogni singolo blocco di immissione (giorno/mese/anno e ore/minuti).
- Confermare ogni blocco di immissione con il tasto "OK".

Il cursore passa al blocco di immissione successivo.

- ☞ Dopo essere usciti dal menu delle impostazioni (premendo il tasto "Indietro"), la data e l'ora vengono visualizzate ad apparecchio in funzione e in stand-by.

Esecuzione delle impostazioni filtro

- Selezionare il menu principale "Impostazioni filtro".
- Confermare con il tasto "OK".

Compare uno dei seguenti menu principali:

- "Conferma sostit filtro carb att"
- Pulizia ION TEC
- Prossima sostituzione filtro
- Intervalli di pulizia
- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") selezionare un sottomenu.
- Per accedere al sottomenu, confermare con il tasto "OK".

Sottomenu "Conferma sostit filtro carb att":

- ✓ Il filtro di carbone attivo è stato sostituito.
- Nel menu principale "Impostazioni filtro" selezionare il sottomenu "Conferma sostit filtro carb att".
- Per confermare, premere e tenere premuto il tasto "OK" per 3 secondi.
- ① 14 giorni prima della scadenza dell'intervallo di sostituzione del filtro, il display visualizza il messaggio che la sostituzione del filtro di carbone attivo è imminente. Premendo il tasto "OK", si può confermare che il messaggio è stato letto. Il messaggio viene visualizzato a ogni riavvio dell'apparecchio fino alla conferma della sostituzione del filtro.

Sottomenu "Pulizia ION TEC":

- ✓ ION TEC è stato pulito.
- Nel menu principale "Impostazioni filtro" selezionare il sottomenu "Pulizia ION TEC".
- Per confermare, premere e tenere premuto il tasto "OK" per 3 secondi.
- ① Alla scadenza dell'intervallo di pulizia, il display visualizza il messaggio che la pulizia di ION TEC è necessaria. Premendo il tasto "OK", si può confermare che il messaggio è stato letto.

Sottomenu "Prossima sostituzione filtro":

Si tratta di un menu informativo. In esso si può apprendere il tempo che manca per la prossima sostituzione del filtro.

- Nel menu principale "Impostazioni filtro" selezionare il sottomenu "Prossima sostituzione/pulizia filtro".
- Confermare con il tasto "OK".
- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") selezionare il filtro di carbone attivo o ION TEC.
- Confermare con il tasto "OK".

Il tempo restante fino alla prossima sostituzione del filtro viene visualizzato in giorni.

Sottomenu "Intervalli di pulizia":

Ai programmi da P1 a P3 sono associati intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri (filtro di carbone attivo o ION TEC). Il programma P2 è stato preimpostato in fabbrica.

↳ Sottocapitolo "Intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri"

- Nel menu principale "Impostazioni filtro" selezionare il sottomenu "Intervalli di pulizia".
- Confermare con il tasto "OK".

- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") scegliere il programma P1, P2 o P3
 - P1: sollecitazione leggera
 - P2: sollecitazione normale
 - P3: sollecitazione intensa
- Confermare con il tasto "OK".

Impostazioni ventilatore

In questo menu si può impostare un tempo di spegnimento ritardato del ventilatore (scatola del filtro antiodori).

- Selezionare il menu principale "Impostazioni ventilatore".
- Confermare con il tasto "OK".

Compare il sottomenu "Tempo spegn rit ventilat princip".

- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") impostare un valore compreso tra 00 e 99 minuti.
- Confermare con il tasto "OK".

Impostando "00" il tempo di spegnimento ritardato è disattivato.

☞ Lo spegnimento ritardato può essere interrotto con il tasto "Spegnimento del ventilatore".

Avvio rapido

In questo menu si possono effettuare preimpostazioni (luce e velocità del ventilatore) che si attivano automaticamente alla rimessa in funzione tramite azionamento dell'interruttore generale.

- Selezionare il menu principale "Avvio rapido".
 - Confermare con il tasto "OK".
- Compare il sottomenu "Avvio rapido luce".
- Confermare con il tasto "OK".
 - Con i tasti di comando ("sinistra/destra") selezionare "ON" o "OFF".
 - Confermare con il tasto "OK".

Compare il sottomenu "Avvio rapido ventilat princip".

- Confermare con il tasto "OK".
- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") selezionare "ON" o "OFF".
- Confermare con il tasto "OK".

Impostazione della velocità del ventilatore:

- ✓ L'impostazione "ON" è stata selezionata.
- Con i tasti di comando ("sinistra/destra") selezionare la velocità del ventilatore 1-3.
- Confermare con il tasto "OK".

Ore di funzionamento

In questo menu vengono visualizzate le ore di funzionamento effettive del ventilatore (principale). Il valore visualizzato è espresso in ore.

- Selezionare il menu principale "Ore di funzionamento".
- Confermare con il tasto "OK".

Le ore di funzionamento effettive vengono visualizzate.

Servizio di assistenza

Questo menu è riservato ai seguenti centri di assistenza autorizzati:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Assistenza di B.PRO

☞ Questo menu può essere avviato solo tramite l'immissione di un PIN formato da 4 cifre.

Attivazione/disattivazione dell'aspirazione

- ① Alla prima messa in funzione dell'aspirazione, per qualche tempo piccole particelle di carbone attivo del panno filtro di carbone attivo vengono scaricate dall'apparecchio insieme all'aria di scarico. Esse si raccolgono sul pavimento sotto la scatola del filtro antiodori. Dopo il trasporto dell'apparecchio si può ripresentare questo comportamento.



Attenzione!

Possibile compromissione della qualità degli alimenti

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni possono compromettere la qualità degli alimenti all'interno dell'apparecchio.

- In seguito all'abbassamento della temperatura interna, controllare se la qualità degli alimenti è stata compromessa. Se necessario, smaltire gli alimenti.

Attivazione dell'aspirazione

- ✓ Apparecchio collegato alla rete elettrica

- Con il tasto "Apparecchio ON/OFF" accendere l'apparecchio ed attivare l'aspirazione selezionando il livello di potenza dei ventilatori.

L'indicatore della funzione dei tasti "Apparecchio ON/OFF" e "Livello di potenza del ventilatore" si accende.

Selezione del livello di potenza dell'aspirazione

L'aspirazione ha 3 livelli di potenza:

- 1 = livello di potenza minimo
- 2 = livello di potenza medio
- 3 = livello di potenza massimo

- Con il tasto "Livello di potenza del ventilatore " 1, 2 o 3 scegliere la velocità desiderata. L'indicatore della funzione del tasto "Livello di potenza del ventilatore " si accende.

Spegnimento dell'aspirazione

- Premere il tasto "Spegnere il ventilatore".

L'aspirazione termina. L'indicatore della funzione del tasto "Livello di potenza del ventilatore " si spegne.

Aspirazione e filtrazione dei vapori di cottura

- ❗ L'apparecchio è adatto ad aspirare e filtrare vapori prodotti durante la cottura ed il mantenimento in caldo di pasti.
- ❗ La filtrazione degli odori dipende da diverse condizioni al contorno: tipo di pasti preparati, quantità di vapori, contenuto di grasso e di umidità dei vapori e grado di saturazione del pannello filtro di carbone attivo.
- ☞ La funzione regolare dell'apparecchio è garantita solo se tutte lo schermo deflettore dell'aria sul lato del cliente, lo schermo antibatterico e tutti i filtri (filtro antifuoco/filtro in rete metallica, ION TEC (opzionale) e filtro di carbone attivo) sono montati correttamente.
- ☞ Per l'aspirazione senza disturbi l'apparecchio non deve essere esposto a correnti d'aria.
- ☞ Gli intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri dipendono fortemente dalle condizioni di impiego dell'apparecchio. Visivamente non si riconosce se i filtri sono saturi.
- ☞ B.PRO consiglia di pulire o di sostituire i filtri quando la filtrazione degli odori peggiora nel funzionamento normale. Come orientamento si possono usare gli indicatori di sostituzione dei filtri della centralina elettronica B.PRO Control.
- ☞ Utilizzare il campo di cottura ad induzione solo con aspirazione attivata.



Attenzione!

Alta concentrazione di ozono in apparecchi con sistema ION TEC (opzionale)

Se l'apparecchio resta a lungo acceso ma non utilizzato (senza produzione di vapori), la concentrazione di ozono può aumentare e si possono verificare irritazioni delle vie respiratorie.

- Se si percepisce ozono, spegnere l'apparecchio, assicurare una buona ventilazione ed uscire dal locale per almeno 30 minuti.



Avvertenza!

Folgorazione elettrica dovuta al sistema ION TEC (opzionale)

Il sistema ION TEC funziona sotto alta tensione (principio "recinto elettrico").

A causa dell'elettrizzazione del sistema ION TEC, l'apparecchio può rimanere sotto tensione anche dopo averlo spento.

- Aprire la scatola del filtro antiodori solo dopo aver aspettato per almeno 1 minuto dallo spegnimento dell'apparecchio.
-



Pericolo!

Lesioni e danni materiali dovuti all'esplosione del grasso

Se su una zona di cottura si porta acqua all'ebollizione e sulla zona di cottura adiacente si cucina con grassi/oli, l'acqua può arrivare al grasso ad alta temperatura. Nel peggiore dei casi si verifica un'esplosione e l'incendio del grasso con gravissime conseguenze per le persone e le cose.

- Installare un paraspruzzi (lamiera deflettrice) dell'altezza minima di 350 mm.
- Non far funzionare l'apparecchio all'aperto in caso di pioggia e/o di condizioni atmosferiche critiche (ad esempio temporale).



Avvertenza!

Pericolo di incendio

Se con l'apparecchio si aspirano fiamme libere, ad esempio come quelle che si formano durante la preparazione di pasti flambati o la cottura su fiamma, sussiste pericolo di incendio.

- Non flambare mai sotto l'aspirazione dei vapori e non generarvi fiamme libere.



Attenzione!

Pericolo di cadute accidentali e di danni al pavimento

L'umidità della cottura fuoriesce dalla scatola del filtro antiodori insieme all'aria di scarico. Se l'umidità è elevata e la temperatura del suolo è bassa, nella zona del pavimento sotto la scatola del filtro antiodori si può formare condensa. In questo modo si può pervenire al pericolo di cadute accidentali e di danni al pavimento.

- Raccogliere regolarmente l'acqua di condensa dal pavimento.
- Accendere l'apparecchio ed il sistema di aspirazione e selezionare il livello di potenza desiderato.

Intervalli di sostituzione/ pulizia dei filtri

Gli intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri dipendono fortemente dalle condizioni di impiego dell'apparecchio. Visivamente non si riconosce se i filtri sono saturi. B.PRO consiglia di pulire o di sostituire i filtri quando la filtrazione degli odori peggiora nel funzionamento normale. Come orientamento si possono usare gli indicatori di sostituzione dei filtri della centralina elettronica B.PRO Control. Ai singoli programmi sono associati i seguenti intervalli:

Intervalli di sostituzione/pulizia in ore di funzionamento

Programma	P1	P2	P3
Grado di sollecitazione	Leggero	Normale	Intenso
Pulizia del filtro ION TEC	150	100	75
Sostituzione del panno filtro di carbone attivo (senza ION TEC)	450	300	225
Sostituzione del panno filtro di carbone attivo (con ION TEC)	900	600	450

Intervalli di sostituzione/pulizia in giorni

Programma	P1	P2	P3
Grado di sollecitazione	Leggero	Normale	Intenso
Pulizia del filtro ION TEC	30	30	30
Sostituzione del panno filtro di carbone attivo (senza ION TEC)	180	180	180
Sostituzione del panno filtro di carbone attivo (con ION TEC)	360	360	360

❗ Gli intervalli temporali proseguono anche se l'apparecchio non è in funzione.

Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito all'intervento dei sensori di temperatura

❗ Nei canali di scarico si trovano sensori di temperatura che misurano la temperatura dei vapori aspirati. Se la temperatura nel canale di scarico supera il valore di +60 °C, ad esempio perché è stata aspirata una fiamma libera, per sicurezza i sensori di temperatura intervengono. L'aspirazione e il campo di cottura ad induzione si spegnono immediatamente al fine di evitare danni maggiori all'apparecchio. Lo spegnimento viene segnalato sul display della centralina elettronica B.PRO Control tramite la scritta "Allarme temperatura". La rimessa in funzione dell'apparecchio è possibile solo dopo il tempo di raffreddamento dell'apparecchio (fino a 30 minuti).

- Quando l'apparecchio si è raffreddato, resettare la centralina elettronica B.PRO Control spegnendola e riaccendendola.
- Poi controllare visivamente che tutti i filtri, il ponte di aspirazione, il canale di scarico, la scatola del filtro antiodori e il ventilatore siano integri e non presentino residui di combustione.



Avvertenza!

Lesioni dovute a dardi di fiamma

Se il grasso nel canale di raccolta del grasso o nelle cassette dei filtri si incendia, a causa dell'improvvisa mandata di ossigeno al sollevamento del coperchio si può formare un dardo di fiamma.

- Togliere con cautela il coperchio del ponte di aspirazione.

- Controllare se all'interno del ponte di aspirazione si trovano residui di combustione, pulire e riapplicare.

🔧 Sottocapitolo "Pulizia del ponte di aspirazione"

- Controllare se nel canale di scarico sono presenti residui di combustione e pulirli.
- Togliere la copertura della scatola del filtro antiodori e smontare i ventilatori.
- Togliere il filtro ION TEC opzionale dalla scatola del filtro antiodori e controllare se presenta tracce di incendio e danni.

🔧 Sottocapitolo "Pulizia della scatola del filtro antiodori"

- Se necessario, sostituire i filtri.
- Togliere i ventilatori e controllare se presentano residui di combustione.

- Se necessario far pulire i ventilatori da un centro di assistenza autorizzato.
- ↳ Sottocapitolo "Riparazione"
- Riapplicare il filtro ION TEC opzionale nella sua posizione originaria nella scatola del filtro antiodori.
- ↳ Sottocapitolo "Pulizia della scatola del filtro antiodori"
- Controllare se il panno filtro di carbone attivo presenta impurità e, se necessario, sostituirlo.
- Pulire la scatola del filtro antiodori.
- Riapplicare la copertura della scatola del filtro antiodori.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.



Attenzione!

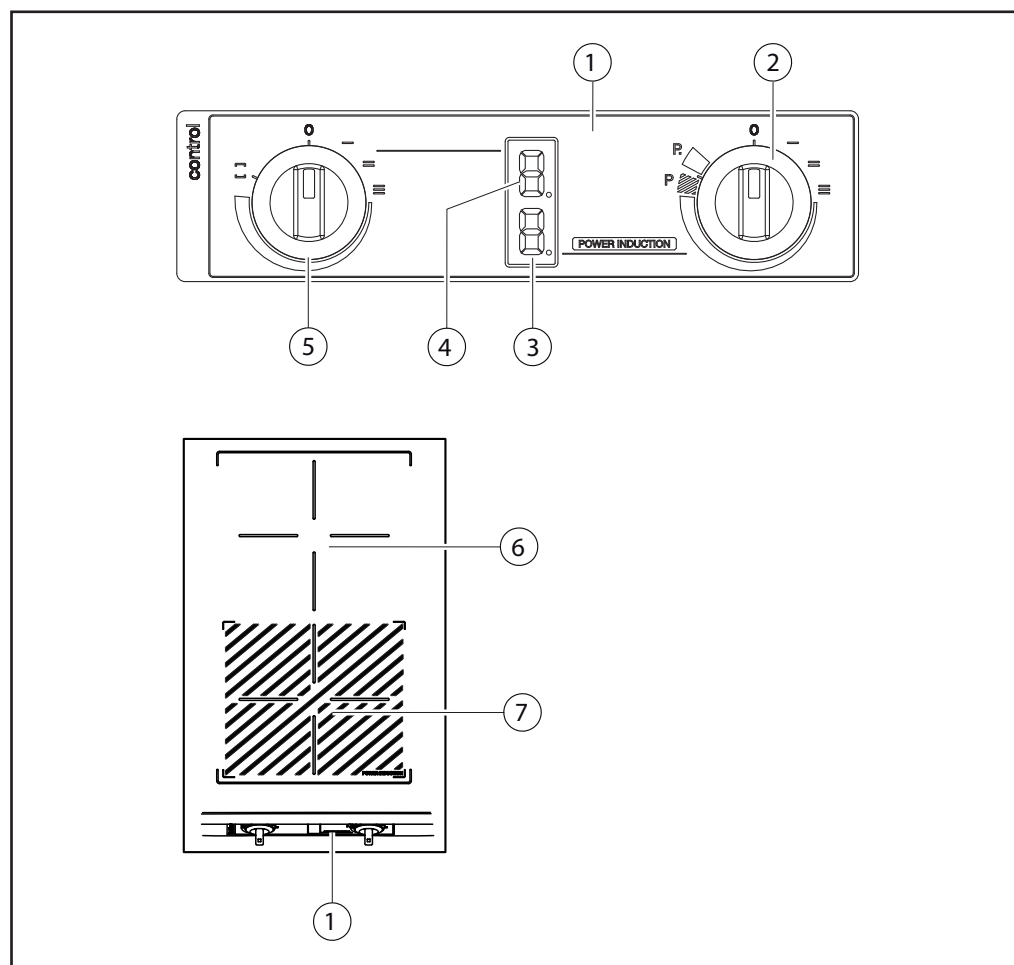
Lesioni alle persone e danni materiali dovuti all'accensione autonoma degli apparecchi esterni

Se all'accensione di COOK I-flex sono collegati apparecchi esterni con interruttore inserito, questi ultimi possono mettersi accidentalmente in funzione e causare lesioni alle persone e danni materiali.










- Prima di accendere la stazione, verificare che gli apparecchi esterni collegati siano spenti.
-

Uso delle zone di cottura ad induzione

- Prima della messa in servizio leggere attentamente e rispettare gli avvisi sui pericoli.
- ↳ Sottocapitolo "Sicurezza"



- (1) Unità di comando delle zone di cottura ad induzione
- (2) Manopola solenoide primario (punto di cottura primario)
- (3) Indicatore a 7 segmenti solenoide primario
- (4) Indicatore a 7 segmenti solenoide secondario
- (5) Manopola solenoide secondario (punto di cottura secondario)
- (6) Punto di cottura secondario
- (7) Punto di cottura primario

	Posizione "OFF"
	Simbolo livello di mantenimento in caldo 1
	Simbolo livello di mantenimento in caldo 2
	Simbolo livello di mantenimento in caldo 3
	Simbolo collegamento ponte
	Simbolo livelli di potenza 1 - 8
	Indicatore a 7 segmenti
	Livello power 1 (solenoido primario)
	Livello power 2 (solenoido primario)




- ☞ Ogni zona di cottura ad induzione può mettere a disposizione ininterrottamente una potenza massima di 3 kW.
- ☞ Il rendimento ottimale si ottiene se si rispettano le condizioni ambientali e le disposizioni sul luogo di installazione e si utilizzano stoviglie adatte.

Indicatore della potenza/posizione della manopola

- ☞ Il sistema primario di indicazione dello stato di funzionamento dei singoli solenoidi di induzione è il rispettivo indicatore a 7 segmenti e non la manopola.

Livelli di mantenimento in caldo

- ☞ I livelli di mantenimento in caldo si attivano ruotando la manopola in senso orario:

Livello	Simbolo	Descrizione	Temperatura [°C]
1		Fusione	44
2		Riscaldamento	70
3		Cottura	94

- ☞ Al raggiungimento della temperatura del rispettivo livello di mantenimento in caldo, la potenza viene erogata di nuovo quando la temperatura scende.

Livelli di potenza

Oltre ai 3 livelli di mantenimento in caldo, ogni campo di cottura dispone di 8 livelli di potenza. La potenza massima erogata in modo ininterrotto è pari a 1,5 kW. La manopola può essere regolata su qualsiasi valore all'interno degli 8 livelli di potenza.

- Desumere il livello di potenza impostato dal relativo indicatore a 7 segmenti.

Solenoido primario (punto di cottura primario)

Oltre ai 3 livelli di mantenimento in caldo e agli 8 livelli di potenza, il solenoide primario dispone di 2 livelli power.



Livello power 1

In determinate condizioni (scenari 1 e 2), il livello power 1 [P] consente un assorbimento di potenza ininterrotto di 2,3 kW.

- Portare la manopola del solenoide primario in posizione P.

La manopola si innesta automaticamente. Il relativo indicatore a 7 segmenti visualizza il simbolo



Scenario 1:

Il livello power 1 [P] del solenoide primario è attivo e il solenoide secondario viene attivato.

Il solenoide secondario può essere attivato fino al livello di potenza 7.

Scenario 2:

Il solenoide secondario è attivo al livello di potenza 8. Il livello power 1 [P] del solenoide primario si attiva.


Il solenoide secondario si porta automaticamente al livello di potenza 7.



Livello power 2

In determinate condizioni, il livello power 2 [P.] consente un assorbimento di potenza ininterrotto di 2,8 kW per massimo 10 minuti.

- ✓ La manopola del solenoide primario si trova in posizione P (livello power 1).
- Ruotare la manopola per circa 1-2 secondi il senso orario oltre il punto di innesto portandola fino all'arresto elastico del livello power 2 [P.].

Viene emesso un segnale acustico e il relativo indicatore a 7 segmenti visualizza il simbolo .

☞ La manopola ritorna da sola al livello power 1. Il livello power 2 è di nuovo attivo e viene visualizzato dal simbolo nell'indicatore a 7 segmenti.

☞ Se il livello power 2 è attivo, nel solenoide secondario si possono attivare solo livelli di potenza (e non i livelli di mantenimento in caldo).

Scenario 1:

Il livello power 2 [P.] del solenoide primario è attivo e il solenoide secondario viene attivato.

Il solenoide secondario può essere attivato fino al livello di potenza 5. Dopo il ritorno automatico (max. 10 min) dal livello power 2 [P.] al livello power 1 [P], il solenoide secondario può essere regolato sul livello di potenza 7. A tal fine si deve riportare innanzitutto la manopola del solenoide secondario al livello di potenza 5 (o minore). Poi si può regolare il solenoide secondario fino a massimo il livello di potenza 7.

Scenario 2:

Il solenoide secondario è attivo al livello di potenza 6 (o maggiore). Il livello power 2 [P.] del solenoide primario si attiva.

Il solenoide secondario ritorna automaticamente al livello di potenza 5. Dopo il ritorno automatico (max. 10 min) dal livello power 2 [P.] al livello power 1 [P], il solenoide secondario può essere regolato sul livello di potenza 7. A tal fine si deve riportare innanzitutto la manopola del solenoide secondario al livello di potenza 5 (o minore). Poi si può regolare il solenoide secondario fino a massimo il livello di potenza 7.

Solenoide secondario (punto di cottura secondario)

Oltre ai 3 livelli di mantenimento in caldo e agli 8 livelli di potenza, per il solenoide secondario si può attivare una funzione ponte. Nell'ambito del circuito ponte, il solenoide primario e il solenoide secondario vengono accoppiati realizzando un pilotaggio comune e la potenza assorbita dai due solenoidi viene sincronizzata.



Circuito ponte

- Il circuito ponte si attiva ruotando la manopola del solenoide secondario il senso orario oltre il punto di innesto portandola fino all'arresto elastico per circa 2 secondi.

Poi la manopola ritorna da sola alla posizione di regolazione del livello di potenza 8.

Il circuito ponte attivo viene visualizzato sull'indicatore a 7 segmenti del solenoide secondario dal simbolo

- Ora con la manopola del solenoide primario si possono selezionare i tre livelli di mantenimento in caldo e i livelli di potenza 1-8. La ripartizione della potenza per il solenoide primario e secondario avviene in maniera sincrona.

Il corrispondente livello di potenza viene visualizzato dall'indicatore a 7 segmenti del solenoide primario. La manopola del solenoide primario può essere ruotata indietro fino alla posizione 0 e poi ruotata di nuovo verso valori maggiori senza disattivare la funzione ponte.

- Ruotando ora indietro la manopola del solenoide secondario in senso antiorario, la funzione ponte si disattiva immediatamente ed entrambi i solenoidi si spengono completamente.
- Per riattivare la funzione ponte o ognuno dei solenoidi, ruotare indietro la manopola del solenoide secondario e del solenoide primario portandola in posizione 0. Ora si può riattivare la funzione ponte.



Funzione di riconoscimento della pentola

Se si colloca su un punto di cottura una stoviglia non adatta/troppo piccola o si toglie una stoviglia mentre il punto di cottura è acceso, il relativo indicatore a 7 segmenti visualizza il simbolo

- Spegnerne il punto di cottura ad induzione. Riportare la manopola in posizione 0.



Funzione di segnalazione di temperatura elevata

Se si spegne un campo di cottura (posizione 0) mentre la superficie del campo di cottura ha una temperatura maggiore di 60 °C, il relativo indicatore a 7 segmenti visualizza il simbolo [H].



Spegnimento del campo di cottura

- Riportare la manopola in posizione 0 ruotandola in senso antiorario.
- Compare brevemente il simbolo [0]. Il campo di cottura è spento.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

- ✓ Apparecchio spento
- ✓ Apparecchi esterni spenti
- ✓ Avvertenze di sicurezza sullo spostamento dell'apparecchio lette nel capitolo dedicato alla sicurezza



Attenzione!

Lesioni e danni materiali dovuti a una velocità inappropriata

Se viene spostato a una velocità inappropriata, l'apparecchio non può essere frenato in caso di emergenza. L'apparecchio può ribaltarsi e causare lesioni e danni materiali.

- Non spostare l'apparecchio a una velocità maggiore di 3 km/h.
- Spostare l'apparecchio in modo da poterlo frenare in qualsiasi caso.
- Se la visuale è limitata, la situazione di trasporto è confusa e se si passa su rampe, cunette e superfici inclinate, per spostare l'apparecchio farsi aiutare da una seconda persona.

- Estrarre la spina di rete.

↳ Capitolo "Messa fuori servizio"

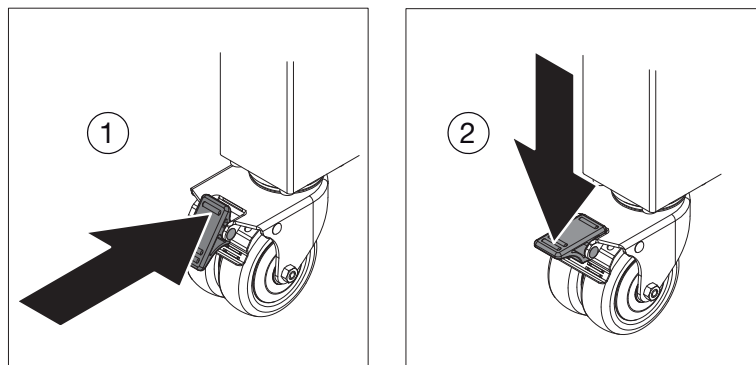
- Verificare che sul campo di cottura ad induzione, sulle superfici di appoggio e sul coperchio del ponte di aspirazione non si trovino oggetti che possono cadere.

- Abbassare lo scivolo vassoi opzionale.

↳ Sottocapitolo "Abbassamento della parte applicata"

- Fissare la spina di rete con cavo all'apparecchio per non passarvi sopra con le ruote dell'apparecchio.

Modello di apparecchio con ruote



- Sbloccare i freni delle ruote (1).
- Spingere con cautela l'apparecchio con entrambe le mani sul luogo di installazione.
- Bloccare i freni delle ruote (2).

Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate

✓ 2 persone

☞ Tenere presenti gli avvisi del capitolo Montaggio!

☞ Capitolo "Montaggio"



Avvertenza!

Ribaltamento dell'apparecchio

Passando su superfici inclinate, l'apparecchio può ribaltarsi.

- Non portare mai l'apparecchio su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza > 15°.



Avvertenza!

Bloccaggio insufficiente dei freni delle ruote

Sulle rampe il bloccaggio dei freni delle ruote può essere insufficiente. L'apparecchio può mettersi in movimento arrecando lesioni a persone.

- Per arrestare l'apparecchio su una rampa, bloccare i freni delle ruote e mettere in sicurezza ulteriormente contro il rotolamento (ad esempio con calzaio).



Avvertenza!

Lesioni e danni materiali dovuti allo spostamento dell'apparecchio

Grazie alle 4 ruote girevoli l'apparecchio è ben manovrabile. Nel trasporto su rampe, cunette o superfici inclinate, l'apparecchio può spostarsi facilmente di lato.

- Spingere l'apparecchio sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello)



Attenzione!

Danni materiali dovuti al contatto dell'apparecchio con il suolo

Nel passaggio su superfici inclinate o rampe, a causa della sua piccola distanza da terra l'apparecchio può venire a contatto con il suolo ed essere danneggiato o reso non manovrabile.

- Trasportare l'apparecchio su rampe e superfici inclinate con mezzi di trasporto adatti (ad esempio carrello elevatore).
- A tal fine mettere l'apparecchio su un pallet e trasportarlo adottando particolari misure precauzionali (ad esempio impedire l'accesso alla zona di pericolo, farsi aiutare da altre persone).
- Attenersi alle disposizioni e alle informazioni dell'istituto di assicurazione di categoria.



Attenzione!

Danni materiali

Non utilizzare un carrello elevatore a forche per trasferire l'apparecchio da o su un pallet. Il basamento può subire danni ingenti.

- Prestare sempre attenzione a dispositivi di protezione adeguati (ad esempio guanti protettivi).
- Caricare l'apparecchio su un pallet o scaricarlo dal pallet facendosi aiutare da più persone.
- Devono essere osservate le disposizioni e le informazioni dell'istituto di assicurazione di categoria pertinente e le disposizioni nazionali nella loro ultima versione.

- Dapprima verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- Togliere le stoviglie, ecc. dal campo di cottura ad induzione e da ogni altra superficie di appoggio per evitare che scivolino via dall'apparecchio.
- Spingere l'apparecchio sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello).

Sollevamento e bloccaggio della parte applicata



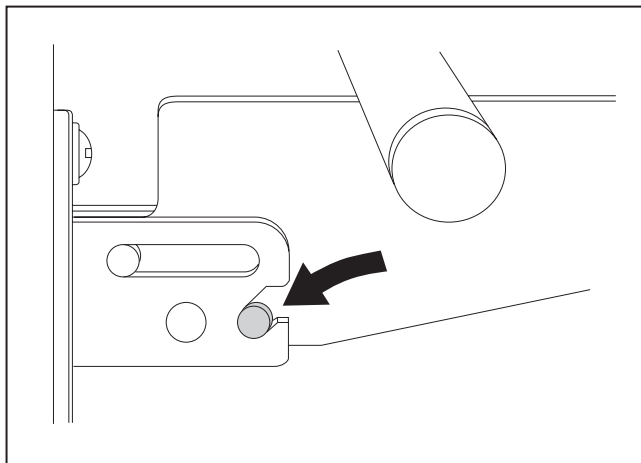
Avvertenza!

Pericolo per sovraccarico

Il sovraccarico può causare l'abbassamento improvviso dello scivolo vassoi. La caduta degli oggetti appoggiati su di essa può causare danni materiali e lesioni.

- Caricare lo scivolo vassoi con un carico distribuito massimo di 25 kg.
- Ribaltare leggermente la parte applicata (circa 30°) verso l'alto.

- Abbassare la parte applicata inclinandola verso l'apparecchio e farla innestare nei due arresti laterali.



- Ricontrollare se la parte applicata è bloccata correttamente in **entrambi** i bloccaggi ed eventualmente correggere il bloccaggio.

Abbassamento della parte applicata

- Sollevare la parte applicata inclinandola dall'apparecchio fino al disinnesto dei due arresti laterali.
- Abbassare la parte applicata.

Rimontaggio di parti applicate

- ① Se necessario, gli scivoli vassoi, gli scivoli piatti e i ripiani possono essere abbassati di 10 cm o applicati sul lato rispettivamente opposto.



Avvertenza!

Schiacciamento degli arti

Nell'abbassamento e nel sollevamento degli scivoli vassoi e nell'allestimento accidentale delle mensole e del bloccaggio con minifermo sussiste il pericolo di schiacciamento degli arti.

- Abbassare e sollevare gli scivoli vassoi in modo da non incastrare o schiacciare gli arti.



Attenzione!

Pericolo di lesioni o danneggiamento della parte applicata

Svitando le viti Allen di una parte applicata, quest'ultima può cadere. Le persone possono subire lesioni.

- Prima di svitare le viti Allen superiori, mettere in sicurezza la parte applicata contro la caduta facendola sostenere da una seconda persona.



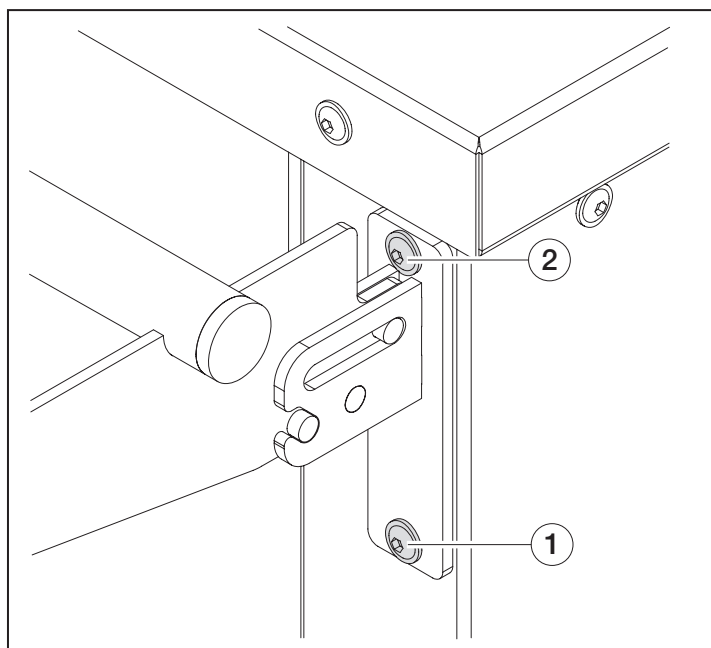
Attenzione!

Pericolo di lesioni dovuto al fissaggio insufficiente

Gli scivoli vassoi, gli scivoli piatti e i ripiani devono essere sempre fissati su ogni lato con le 2 viti Allen previste e in dotazione, in modo da ottenere la portata necessaria.

- Per il rimontaggio fissare sempre ognuna delle due mensole con 2 viti Allen.

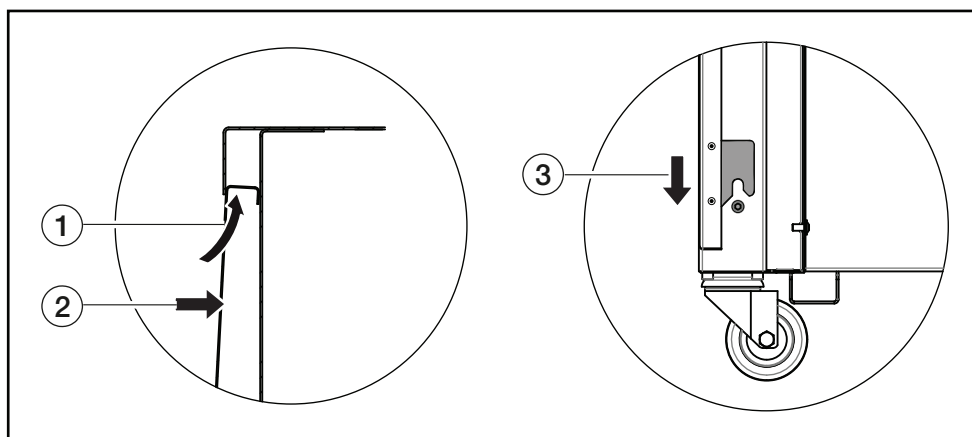
- Su entrambi i lati sbloccare e svitare la vite Allen inferiore (1) dal fissaggio della parte applicata.
- Abbassare la parte applicata.
- Su entrambi i lati sbloccare e svitare la vite di fissaggio superiore (2), mentre la seconda persona sostiene la parte applicata.



- Togliere la parte applicata e, se non viene utilizzata, metterla da parte e riavvitare le viti Allen svitare nei fori filettati del basamento.
- Per montare la parte applicata, svitare le viti Allen sulla posizione desiderata.
- Mentre una seconda persona mantiene la parte applicata nella corretta posizione, su entrambi i lati avvitare la vite Allen superiore (2).
- Sollevare la parte applicata e quindi su entrambi i lati avvitare la vite Allen inferiore (1).

Applicazione/rimozione del rivestimento anteriore sul lato del cliente

❗ Il rivestimento anteriore sul lato del cliente è facilmente sostituibile e può essere applicato o tolto senza utensili.



- Spingere il rivestimento anteriore (1) sul lato del cliente sotto la mascherina superiore.
- Agganciare le due linguette (2) nelle viti sporgenti a sinistra e a destra del basamento (3).

Apertura/chiusura dei cassetti

❗ I cassetti sul lato dell'operatore possono essere aperti e chiusi facilmente tramite il principio push-to-open e, rispettivamente, push-to-close.



Attenzione!

Pericolo di schiacciamento degli arti

Chiudendo i cassetti, gli arti possono restare incastrati.

- Prestare attenzione a non incastrare gli arti (ad esempio le mani).

Piastra eutettica (accumulatore di raffreddamento)

La piastra eutettica può essere inserita o tolta solo se il cassetto è aperto. Se il cassetto opzionale è aperto, sono visibili delle guide. Qui si trova la zona di inserimento prevista per la piastra eutettica.

- ☞ La piastra eutettica deve essere utilizzata solo per mantenere al fresco i pasti.
- ☞ Afferrare la piastra eutettica preraffreddata solo con mani protette (ad esempio con guanti).
- ☞ Le piastre eutettiche non più ermetiche non devono essere più utilizzate per raffreddare pasti.
- ☞ La piastra eutettica ha raggiunto la sua capacità massima quando è completamente congelata!



Avvertenza!

Danni materiali

Riscaldandola, la piastra eutettica può deformarsi e perdere la sua ermeticità. Il caso estremo la piastra eutettica può anche scoppiare.

- Non conservare e non riscaldare la piastra eutettica in uno scomparto caldo.
 - Smaltire subito le piastre non ermetiche. Non versare il liquido nel sistema fognario. Smaltire subito gli alimenti contaminati.
-



Avvertenza!

Danni materiali

La piastra eutettica congelata è sensibile agli urti e può subire danni/perdere la sua ermeticità.

- Non far cadere e non urtare la piastra eutettica congelata.
-

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio

- ✓ Apparecchio collegato alla presa di corrente
 - Spegnere l'apparecchio con il tasto "Apparecchio On/Off".
Si spengono anche tutti i punti di cottura ad induzione accesi.
L'apparecchio si trova in modalità di stand-by.
 - Spegnere gli eventuali apparecchi esterni collegati.
 - Estrarre la spina di rete.
 - Pulire l'apparecchio.
- 🔗 Capitolo "Pulizia e cura"

Aiuto in caso di anomalie

Nessuno dei componenti elettrici (ventilatori, illuminazione a LED, prese) viene alimentato elettricamente






Causa	Provvedimento
La spina di rete è scollegata o non inserita correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la spina di rete nella presa e controllarne la posizione.
Cavo elettrico danneggiato, ad esempio conduttori spezzati (si può verificare anche senza urti accidentali esterni).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Far sostituire il cavo elettrico da un centro autorizzato alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>
Fusibile (di rete) guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Il ventilatore non funziona






Causa	Provvedimento
Spina del cavo del ventilatore scollegata o non inserita correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la spina del cavo del ventilatore nella presa della scatola del filtro antiodori. <p>↳ Sottocapitolo "Applicazione del ventilatore"</p>
I sensori di temperatura sono intervenuti.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetare l'indicatore della sorveglianza della temperatura. <p>↳ Sottocapitolo "Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito all'intervento dei sensori di temperatura"</p>
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Potenza di aspirazione insufficiente

Causa	Provvedimento
Nel luogo di installazione l'apparecchio è esposto a correnti d'aria.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare la causa delle correnti d'aria. – oppure – ■ Cambiare l'apparecchio di posto.
Livello di potenza dell'aspirazione insufficiente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Scegliere un livello di potenza maggiore. <p>↳ Sottocapitolo "Selezione del livello di potenza dell'aspirazione"</p>
Cassette dei filtri sature.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pulire le cassette dei filtri. <p>↳ Sottocapitolo "Pulizia dei coperchi, delle cassette dei filtri, del telaio del ponte di aspirazione e dei canali di scarico"</p>
Spina del cavo del ventilatore scollegata o non inserita correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la spina del cavo del ventilatore nella presa della scatola del filtro antiodori. <p>↳ Sottocapitolo "Applicazione del ventilatore"</p>

Causa	Provvedimento
Lo schermo deflettore dell'aria manca o non è applicato correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare lo schermo deflettore dell'aria e, se necessario, applicarlo correttamente.  Sottocapitolo "Montaggio del paraspruzzi e dello schermo deflettore dell'aria"
Guarnizione della scatola del filtro antiodori danneggiata o mancante.	<ul style="list-style-type: none"> Far controllare e sostituire la guarnizione.  Sottocapitolo "Controllo delle guarnizioni della copertura della scatola del filtro antiodori"
Panno filtro di carbone attivo non montato correttamente o mancante.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che nella scatola del filtro antiodori sia presente un panno filtro di carbone attivo montato correttamente.  Sottocapitolo "Applicazione del panno filtro di carbone attivo"
Panno filtro di carbone attivo saturo.	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il panno filtro di carbone attivo.  Sottocapitolo "Smontaggio del panno filtro di carbone attivo"
Ventilatore guasto.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare la corrente d'aria sul lato inferiore della scatola del filtro antiodori. Far sostituire il ventilatore guasto da una ditta autorizzata alla riparazione.  Capitolo "Riparazione"

Filtrazione degli odori ridotta

Causa	Provvedimento
Apparecchio non sufficientemente pulito.	<ul style="list-style-type: none"> Pulire regolarmente l'apparecchio secondo le norme.  Capitolo "Pulizia e cura"
Panno filtro di carbone attivo non montato correttamente o mancante.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che nella scatola del filtro antiodori sia presente un panno filtro di carbone attivo montato correttamente.  Sottocapitolo "Applicazione del panno filtro di carbone attivo"
Panno filtro di carbone attivo saturo.	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il panno filtro di carbone attivo.  Sottocapitolo "Smontaggio del panno filtro di carbone attivo"
Sistema ION TEC (opzionale) saturo.	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il sistema ION TEC.  Sottocapitolo "Smontaggio e pulizia del sistema ION TEC (opzionale)"
Sistema ION TEC (opzionale) guasto.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare se il sistema ION TEC è danneggiato.  Sottocapitolo "Smontaggio e pulizia del sistema ION TEC (opzionale)"

Messaggio di errore della centralina elettronica B.PRO Control

Causa	Provvedimento
Il display visualizza il messaggio "Chiudere l'anta".	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere la copertura della scatola del filtro antiodori. ↳ Sottocapitolo "Chiusura della copertura"
Il display visualizza il messaggio "Controllare filtro carb attivo".	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che nella scatola del filtro antiodori sia presente un panno filtro di carbone attivo montato correttamente. ↳ Sottocapitolo "Applicazione del panno filtro di carbone attivo"
Il display visualizza il messaggio "Allarme temperatura".	<ul style="list-style-type: none"> Resettare l'indicatore della sorveglianza della temperatura. ↳ Sottocapitolo "Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito all'intervento dei sensori di temperatura"
Il display visualizza il messaggio "Errore ION TEC".	<ul style="list-style-type: none"> Controllare se il sistema ION TEC è danneggiato. ↳ Sottocapitolo "Smontaggio e pulizia del sistema ION TEC (opzionale)"
Il display visualizza il messaggio "Errore comunicaz scheda power".	<ul style="list-style-type: none"> Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"
Il display visualizza il messaggio "Errore comunicaz scheda interf".	<ul style="list-style-type: none"> Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"
Il display visualizza il messaggio "Rottura sonda termica".	<ul style="list-style-type: none"> Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"

Il sistema di aspirazione si spegne, l'interruttore On/Off è inserito, l'indicatore a LED è spento

Causa	Provvedimento
I sensori di temperatura sono intervenuti.	<ul style="list-style-type: none"> Adottare le misure necessarie per la rimessa in funzione dell'aspirazione. ↳ Sottocapitolo "Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito all'intervento dei sensori di temperatura" Se il danno è visibile contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"
Ventilatori o impianto elettrico dell'apparecchio guasti.	<ul style="list-style-type: none"> Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"

Il coperchio non può essere collocato correttamente

Causa	Provvedimento
Cassette dei filtri non montate correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare la corretta posizione delle cassette dei filtri. ↳ Sottocapitolo "Montaggio delle cassette dei filtri ed applicazione dei coperchi del ponte di aspirazione"
Coperchio o elementi di montaggio deformati.	<ul style="list-style-type: none"> Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto, trasferimento o dovuti ad altre azioni esterne	<ul style="list-style-type: none"> Mettere fuori servizio l'apparecchio. Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in servizio accidentale. Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione"

La copertura della scatola del filtro antiodori non si chiude

Causa	Provvedimento
L'apparecchio si trova su una superficie non piana.	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare l'apparecchio o metterlo su una superficie piana.

Percezione di ozono

Causa	Provvedimento
L'apparecchio resta acceso inutilizzato (senza produzione di vapori).	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere l'apparecchio. Provvedere ad una buona ventilazione. Uscire dall'ambiente per almeno 30 minuti.
Il panno filtro di carbone attivo manca o non è montato correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere l'apparecchio. Provvedere ad una buona ventilazione. Uscire dall'ambiente per almeno 30 minuti. Controllare il panno filtro di carbone attivo. ↳ Sottocapitolo "Applicazione del panno filtro di carbone attivo"

Errore punti di cottura ad induzione

Il codice di guasto E2 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti

Causa	Provvedimento
Sovratemperatura	<ul style="list-style-type: none"> ► Spegnerne il punto di cottura mediante la manopola. ► Far raffreddare il punto di cottura. ► Se dopo la rimessa in funzione l'errore rimane, contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Il codice di guasto E3 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti

Causa	Provvedimento
Si utilizzano stoviglie non adatte.	<ul style="list-style-type: none"> ► Utilizzare stoviglie adatte. <p>↳ Sottocapitolo "Campo di cottura ad induzione"</p>

Il codice di guasto E4 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti

Causa	Provvedimento
Il punto di cottura non esiste.	<ul style="list-style-type: none"> ► Spegnerne il punto di cottura mediante la manopola. ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Il codice di guasto E5, E6 o E9 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti

Causa	Provvedimento
Errore del generatore	<ul style="list-style-type: none"> ► Spegnerne il punto di cottura mediante la manopola. ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Il codice di guasto E8 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti

Causa	Provvedimento
Malfunzione del ventilatore	<ul style="list-style-type: none"> ► Spegnerne il punto di cottura mediante la manopola. ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Il codice di guasto E9 lampeggia nell'indicatore a 7 segmenti

Causa	Provvedimento
Il sensore della temperatura è guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ► Spegnerne il punto di cottura mediante la manopola. ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. <p>↳ Capitolo "Riparazione"</p>

Pulizia e cura

Acciaio inox

L'acciaio inox è un acciaio particolarmente resistente alla corrosione e igienico. L'acciaio inox attualmente impiegato da B.PRO è una lega formata essenzialmente da ferro, cromo e nichel.

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dal cosiddetto strato passivo che si forma sulla superficie del materiale quando viene a contatto con l'ossigeno. Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole.

La stabilità dello strato passivo può essere ridotta da azioni chimiche e dalla presenza di strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico che possono favorire la comparsa di corrosione.

Anche il contatto delle seguenti sostanze con l'acciaio inox può causare/favorire la corrosione:

- Acidi concentrati, alogeni (ad esempio cloruri, bromuri) e i loro sali e spezie contenenti cloruro di sodio (sale da cucina)
- Vapori di acido cloridrico che possono svilupparsi, ad esempio, dall'uso di detergenti industriali
- Contatto con metalli estranei (ad esempio acciaio o ferro)
- Contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente particelle di ferro)

☞ Le superfici in acciaio inox vanno tenute sempre pulite, asciutte e accessibili all'aria!

Per mantenere la resistenza alla corrosione, evitare il contatto con le sostanze suddette. Per la pulizia e la cura attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze.

B.PRO consiglia:

Oltre alla normale pulizia giornaliera, trattare le superfici in acciaio inox molto sollecitate (ad esempio vasche bagnomaria riscaldate) con DeepClean Stainless Steel. In questo modo lo strato passivo e quindi la resistenza alla corrosione della superfici in acciaio inox durano più a lungo.

Intervallo di pulizia

L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso.



Attenzione!

Pericolo di incendio

Nel caso peggiore, lo sporco all'interno della scatola del filtro antiodori può incendiarsi.

- Pulire le cassette dei filtri e la scatola del filtro antiodori in base al grado di imbrattamento, tuttavia almeno una volta alla settimana.

- Metodi di pulizia** Per la normale pulizia giornaliera è prescritta la pulizia con un panno umido. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).
- Ogni altro metodo di pulizia deve essere autorizzato dalla B.PRO.**
- ☞ Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.
 - ☞ Per asciugare, non usare mai l'eventuale riscaldamento integrato.

- Detergenti** **Per le superfici in acciaio inox possono essere utilizzati i seguenti detergenti:**
- Normali detergenti per acciaio inox, ad esempio DeepClean Stainless Steel
 - Normali detergenti a base d'acqua
 - Normali decalcificanti a base di acidi organici o, per l'acciaio inox, a base di acidi inorganici non dannosi (ad esempio acido acetico, acido citrico, acido ammidosolfonico, acido fosforico); in caso di dubbi contattare il produttore del detergente.
 - Panno di pulizia morbido o panno di pulizia a microfibra umido
 - Il filtro in rete metallica, il filtro antifiama e il filtro ION TEC non devono essere lavati in lavastoviglie.

Detergenti non adatti per le superfici in acciaio inox:

- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro, ecc.)
- Il filtro in rete metallica, il filtro antifiama e il filtro ION TEC non devono essere lavati in lavastoviglie a granulato.

Per le altre superfici metalliche, le parti dell'apparecchio verniciate a polvere e le parti in materiale sintetico o di vetro si possono impiegare i seguenti detergenti:

- Normali detergenti a base d'acqua
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)
- Le macchie, specialmente gli spruzzi o i depositi di grasso, possono essere rimosse con una soluzione acquosa calda di sapone al 30 % servendosi di una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).
- Le superfici di vetro possono essere pulite molto facilmente con normali detergenti per vetri.

Detergenti non adatti per altre superfici metalliche, parti dell'apparecchio verniciate a polvere e le parti in materiale sintetico o di vetro:

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Panno/fazzoletto abrasivo
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro)
- Detergenti/disinfettanti aggressivi che favoriscono la corrosione (ad esempio a base di acido silicico fluorato, acido fosforico, acido cloridrico e acido solforico)

Per la superficie in vetroceramica del campo di cottura ad induzione possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

- Normali detergenti per campi di cottura ad induzione
- Raschietti di pulizia
- Normali detergenti a base d'acqua
- Panno di pulizia morbido o panno di pulizia a microfibra umido

Detergenti non adatti per le superfici in vetroceramica del campo di cottura ad induzione:

- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro, ecc.)
- Detergenti abrasivi
- Raschietti di pulizia danneggiati

Detergenti adatti per la piastra eutettica opzionale:

- Panno umido (di preferenza panno di pulizia a microfibra) per la pulizia dopo ogni uso
- Spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali) per lo sporco ostinato
- Lavastoviglie industriale con temperatura massima di +90 °C (temperatura dell'acqua/di asciugatura)
- Normali detergenti in soluzione acquosa

Detergenti non adatti per la piastra eutettica opzionale:

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Panno/fazzoletto abrasivo
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro)
- Detergenti/disinfettanti aggressivi che favoriscono la corrosione (ad esempio a base di acido silicico fluorato, acido fosforico, acido cloridrico e acido solforico)
- Lavastoviglie a granulato

Pulizia dell'apparecchio

- ✓ Apparecchio spento
- ✓ Nessun apparecchio esterno collegato
- ✓ Spina di rete estratta dalla presa di corrente
- ✓ L'apparecchio si è raffreddato all'interno e all'esterno



Avvertenza!

Pericolo di folgorazione elettrica dovuto all'acqua penetrata nell'alloggiamento

L'acqua che penetra durante i lavori di pulizia all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio collegato alla rete elettrica può causare cortocircuiti o folgorazione elettrica.

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
 - Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estrarre la spina di rete.
-

B.PRO consiglia:

Prima di utilizzare detergenti chimici si raccomanda sempre di verificarne la compatibilità con la superficie su un punto non in vista. In questo modo si evitano spiacevoli scolorimenti o altre reazioni tra il detergente e la superficie.

☞ Se nel corso della pulizia si raccoglie polvere minerale o metallica, i mezzi ausiliari impiegati per la pulizia (ad esempio spazzole, panni in microfibra, ecc.) devono essere sciacquati permanentemente per evitare che le particelle di polvere lascino tracce sulla superficie.

- Smontare i componenti/le parti applicate.
- Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.

Pulizia del ponte di aspirazione

- ✓ Stoviglie rimosse dal campo di cottura ad induzione
- ✓ Tutti gli oggetti tolti dal coperchio dell'apparecchio
- ✓ Apparecchio separato dalla rete elettrica



Avvertenza!

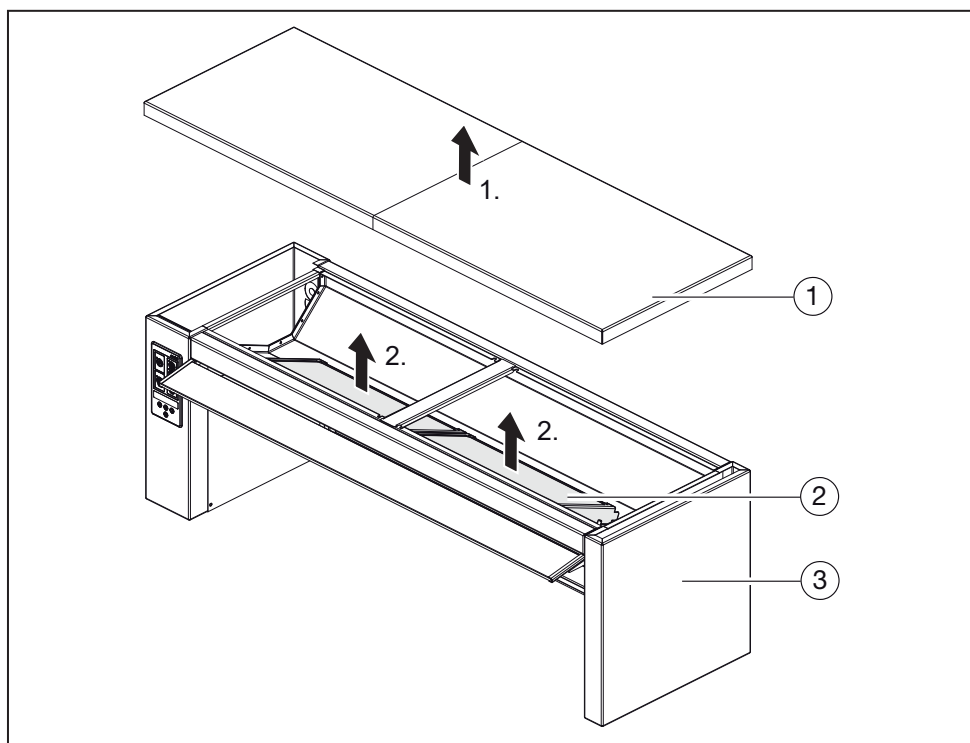
Pericolo dovuto alla caduta di oggetti (ad alta temperatura)

Nello sgombero dell'apparecchio (prima di pulirlo), le stoviglie o altri oggetti possono avere ancora una temperatura elevata e cadere. Pericolo di schiacciamenti, contusioni e ustioni.

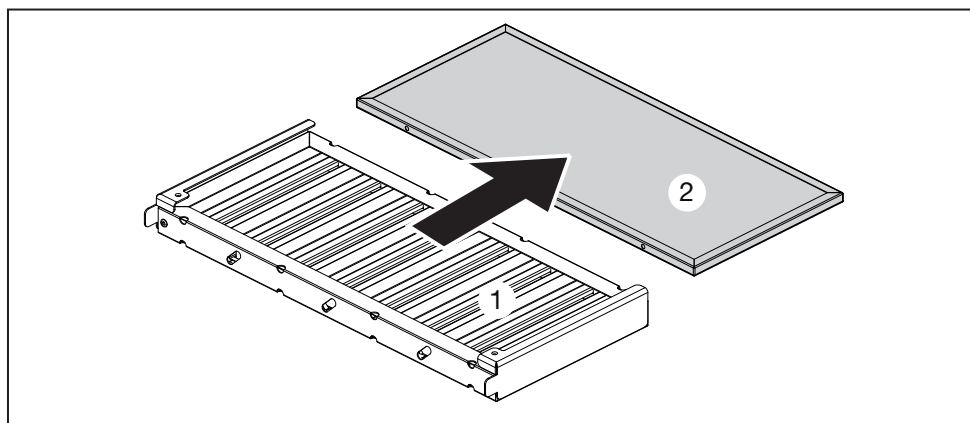
- Sgomberare l'apparecchio con cautela.
 - Se necessario, indossare indumenti di protezione (guanti protettivi atermici).
-

Smontaggio della cassetta dei filtri

- Togliere il coperchio (1) del ponte di aspirazione (1.).
- Estrarre uno dopo l'altra le cassette dei filtri (2) verso l'alto dal telaio del ponte di aspirazione (3) (2.).



- Smontare e pulire la cassetta dei filtri (composta da filtro antifiamma (1) e filtro in rete metallica (2)).



Attenzione!

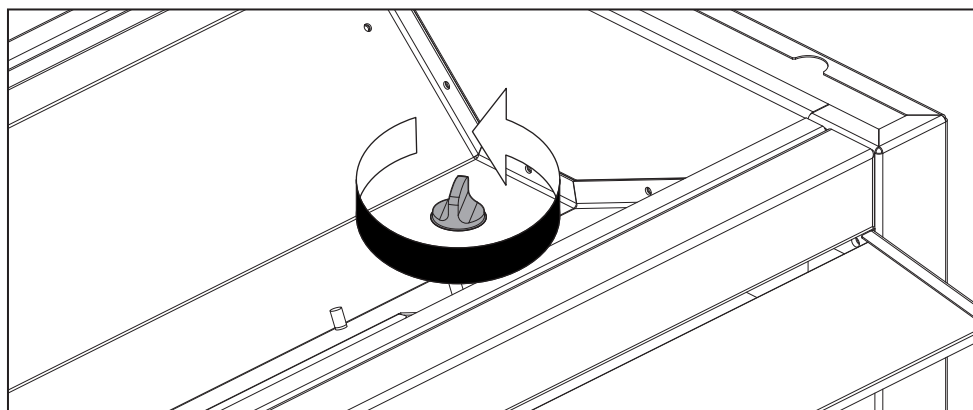
Pericolo di cadute accidentali

Se durante o al termine della pulizia dall'apparecchio fuoriesce acqua, sussiste il pericolo di cadute accidentali.

- Raccogliere completamente l'acqua fuoriuscita dall'apparecchio.

Pulizia della vasca di raccolta

- Collocare un recipiente adatto sotto lo scarico del grasso.
- Aprire il tappo a vite dello scarico del grasso.



- Pulire la vasca di raccolta adottando i metodi di pulizia sopra descritti.
- Dopo aver pulito la vasca di raccolta, riapplicare correttamente il tappo a vite.

Pulizia dei coperchi, delle cassette dei filtri, del telaio del ponte di aspirazione e dei canali di scarico

☞ Le cassette dei filtri (cassette dei filtri di tipo A secondo DIN 18869-5) possono essere lavati in lavastoviglie o anche a mano con utensili di pulizia adatti.

- Pulire i coperchi, le cassette dei filtri, il telaio del ponte di aspirazione ed i canali di scarico adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.



Attenzione!

Danneggiamento della centralina elettronica B.PRO Control

Nel ponte di aspirazione sinistro è installata la centralina elettronica B.PRO Control. La copertura posteriore montata nel canale di scarico non deve essere smontata o rimossa.

- Pulire il canale di scarico senza smontare o rimuovere la centralina elettronica B.PRO Control o parti di essa.

Montaggio delle cassette dei filtri ed applicazione dei coperchi del ponte di aspirazione

☞ Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo dopo aver montato correttamente tutte le cassette dei filtri.

☞ Nel rimontaggio verificare la corretta posizione dei singoli filtri nel telaio del ponte di aspirazione.

☞ Le cassette dei filtri vengono mantenute nella loro posizione dai perni di guida. Qui è importante che l'intera cassetta dei filtri (filtro in rete metallica e filtro antifiama) sia stata applicata correttamente.

- Togliere il filtro in rete metallica da un lato dal telaio del filtro antifiama. Nella sostituzione prestare attenzione che l'apertura del telaio sia sempre rivolta verso l'alto.

- Applicare le cassette dei filtri in serie (iniziando da sinistra o da destra).
- Applicare il coperchio con accoppiamento geometrico.

La cassetta dei filtri è applicata correttamente se:

- L'apertura del telaio della cassetta è rivolta verso l'alto.
- Le cassette dei filtri sono state applicate con accoppiamento geometrico.
- Il filtro antifiama della cassetta dei filtri in direzione del campo di cottura ad induzione e del filtro in rete metallica è rivolto verso l'alto.

Pulizia della nicchia di cottura ad induzione

- ❗ Per l'accurata pulizia della nicchia di cottura ad induzione si deve togliere innanzitutto lo schermo deflettore dell'aria sul lato del cliente.

Smontaggio e pulizia dello schermo deflettore dell'aria

- ✓ Stoviglie allontanate dal campo di cottura ad induzione e apparecchi esterni staccati dalla rete elettrica
- ✓ Tutti gli oggetti tolti dal coperchio dell'apparecchio
- ✓ Apparecchio separato dalla rete elettrica
- Togliere lo schermo deflettore dell'aria sul lato del cliente dall'alto.
- Pulire lo schermo deflettore dell'aria adottando i metodi di pulizia e impiegando i detergenti sopra descritti.

Montaggio del paraspruzzi e dello schermo deflettore dell'aria

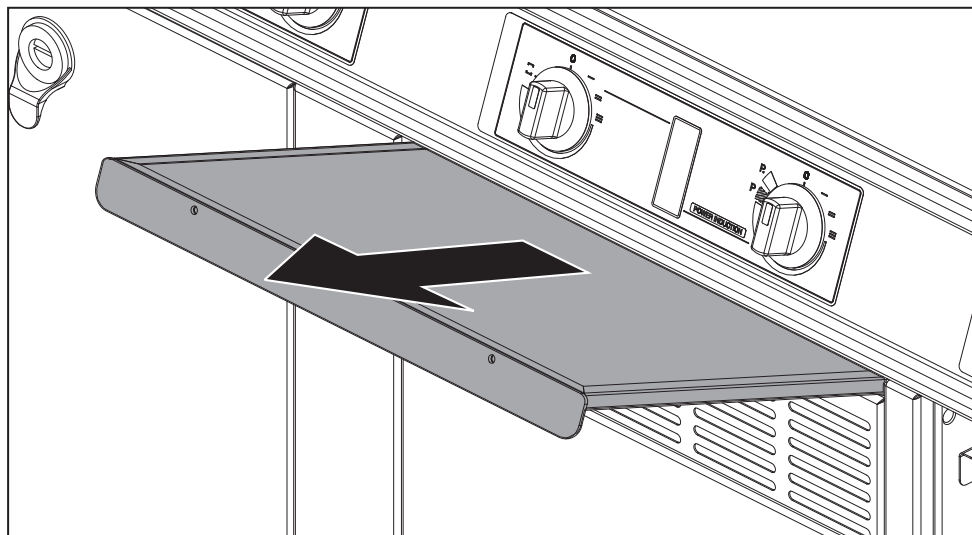
- ☞ Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo dopo aver montato correttamente lo schermo deflettore dell'aria sul lato del cliente.

- Riapplicare lo schermo deflettore dell'aria dall'alto.

Pulizia dei filtri del campo di cottura ad induzione

- ❗ I filtri in rete metallica possono essere lavate in lavastoviglie o anche a mano con utensili di pulizia adatti.
- Pulire i filtri in base al grado di imbrattamento, tuttavia almeno una volta alla settimana.

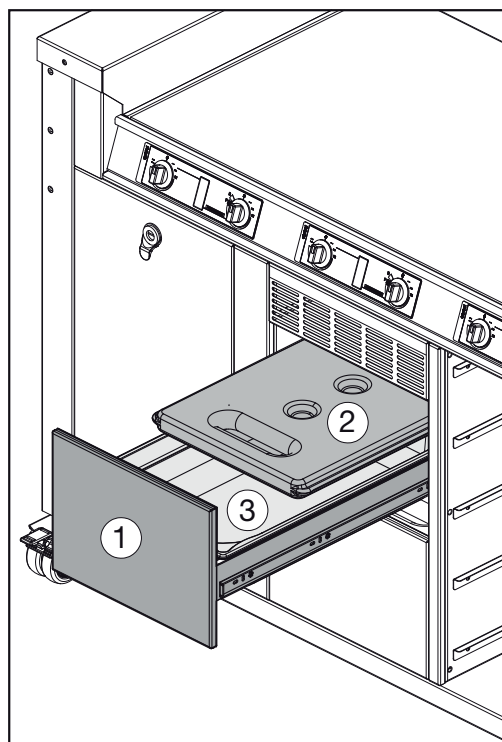
- Togliere i filtri.



- Pulire i filtri adottando i metodi di pulizia e impiegando i detergenti sopra descritti.
- Dopo la pulizia riapplicare i filtri.

Pulizia del cassetto opzionale con piastra eutettica opzionale

- Il cassetto opzionale (1) può essere aperto facilmente secondo il principio push-to-open.



- Se necessario, estrarre la piastra eutettica opzionale (2) dalle guide.
- Se necessario, togliere il contenitore GN opzionale (3).

☞ Afferrare la piastra congelata solo con le mani protette (ad esempio con guanti).

- Pulire il cassetto adottando i metodi di pulizia sopra descritti e asciugarlo con un panno.
- Pulire la piastra eutettica adottando i metodi di pulizia sopra descritti.
- Se necessario, inserire la piastra eutettica opzionale (2) nelle guide.
- Se necessario, applicare il contenitore GN opzionale (3).

☞ Afferrare la piastra congelata solo con le mani protette (ad esempio con guanti).

- Il cassetto opzionale (1) può essere chiuso facilmente secondo il principio push-to-close.

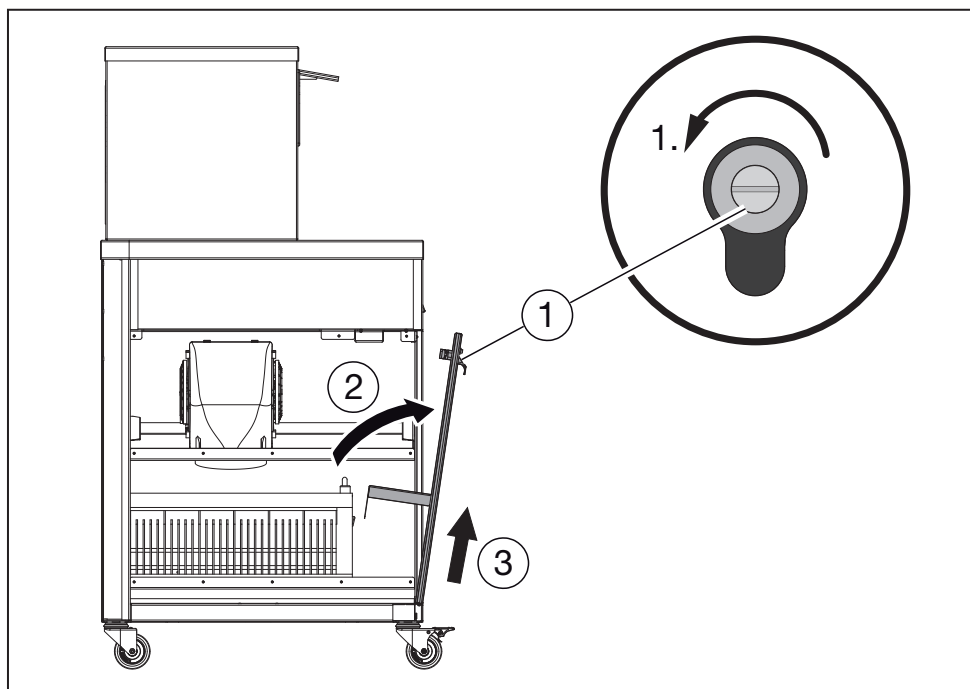
Pulizia della scatola del filtro antiodori

- ✓ Stoviglie allontanate dal campo di cottura ad induzione e apparecchi esterni staccati dalla rete elettrica
- ✓ Tutti gli oggetti tolti dal coperchio dell'apparecchio
- ✓ Apparecchio separato dalla rete elettrica

☞ Prima della pulizia accurata si devono togliere i ventilatori e il panno filtro di carbone attivo per proteggerli dall'umidità.

Rimozione della copertura

- Aprire la chiusura rapida (1.) con un utensile adatto (ad esempio un cacciavite) (1).
- Ribaltare la copertura di un tratto verso il basso (2) e quindi toglierla dall'alto (3).
- Mettere la copertura da parte.



Smontaggio dei ventilatori



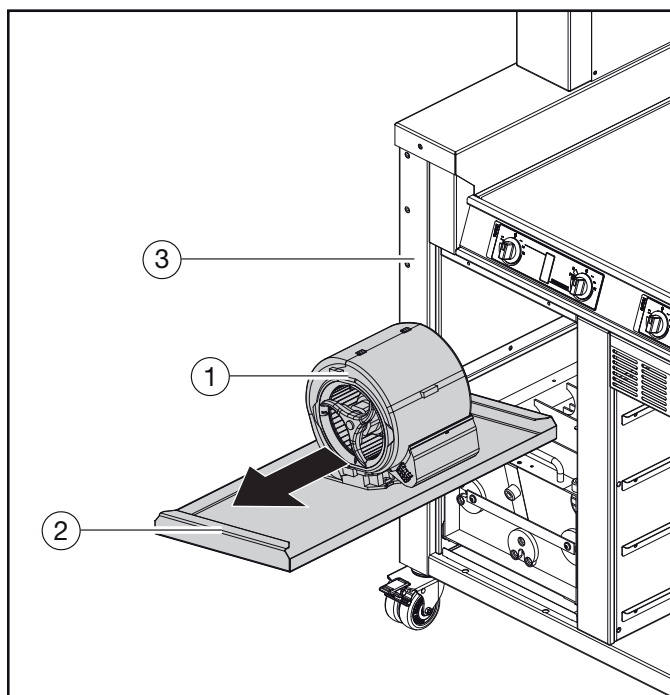
Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio

I ventilatori non possiedono una protezione dall'acqua, per cui sussiste il pericolo di anomalia di funzionamento o di cortocircuito se vengono a contatto con l'acqua durante la pulizia.

► Accertarsi che durante la pulizia i ventilatori siano protetti dagli spruzzi d'acqua e dall'umidità.

- Estrarre di un tratto il ventilatore (1) afferrando la maniglia della lamiera di supporto (2).
- Estrarre la spina di rete del ventilatore dalla presa per apparecchi della scatola del filtro antiodori (3).
- Rimuovere il ventilatore (1) insieme alla lamiera di supporto (2) dalla scatola del filtro antiodori (3).



Smontaggio e pulizia del sistema ION TEC (opzionale)

☞ Il sistema ION TEC può essere lavato in una lavastoviglie di grandezza sufficiente o anche a mano con utensili di pulizia adatti.



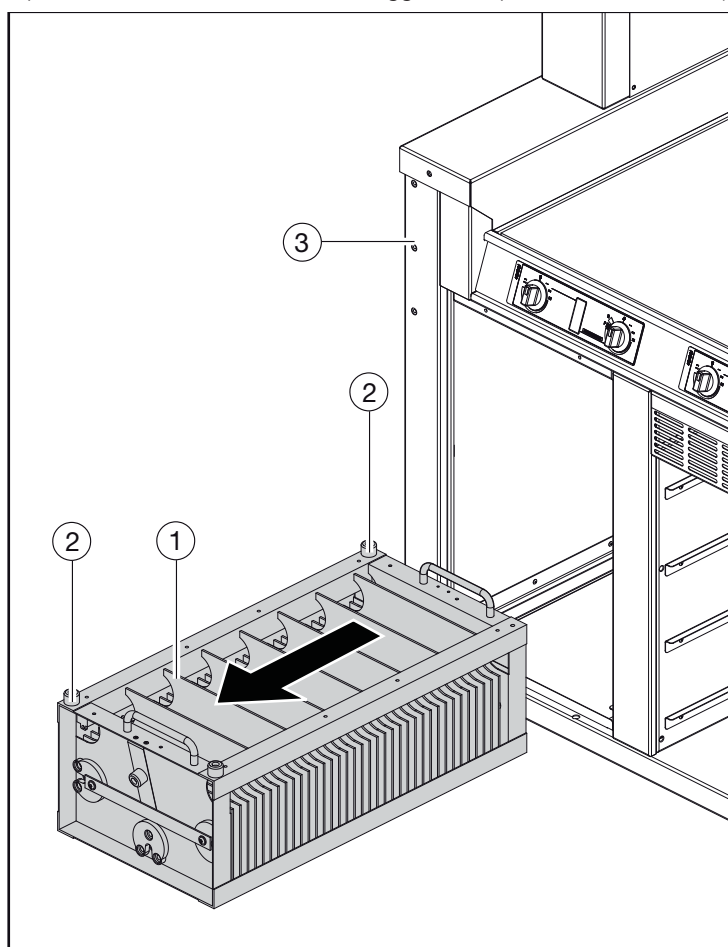
Attenzione!

Malfunzione del sistema ION TEC

Il sistema ION TEC possiede fili di ionizzazione molto sottili che possono essere danneggiati durante il montaggio/lo smontaggio e durante la pulizia. L'efficienza dello stadio filtrante può essere ridotta a causa della mancanza di fili di ionizzazione. I fili di ionizzazione danneggiati possono causare anomalie di funzionamento del sistema ION TEC.

- Prestare attenzione a non danneggiare i fili di ionizzazione. I fili danneggiati possono essere rimossi per continuare ad usare l'apparecchio per un breve periodo ed a efficienza ridotta.
- Informare il servizio di assistenza di B.PRO.

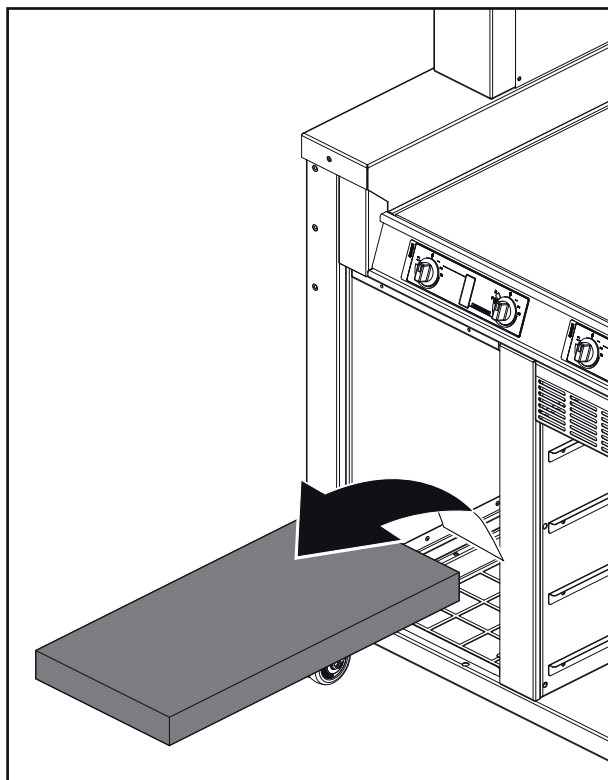
- Estrarre il sistema ION TEC (1) dalla scatola del filtro antiodori (3) afferrandolo per la maniglia e prestando attenzione a non danneggiare i dispositivi antirotazione (2).



- Pulire il sistema ION TEC adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.

Smontaggio del panno filtro di carbone attivo

- Estrarre il panno filtro di carbone attivo.



- Al termine dell'intervallo di sostituzione sostituire il panno filtro di carbone attivo.

↳ Sottocapitolo "Intervallo di sostituzione/pulizia dei filtri"

☞ B.PRO consiglia di girare il panno filtro di carbone attivo in occasione di ogni pulizia della scatola del filtro antiodori.

Pulizia della scatola del filtro antiodori

- Pulire l'interno della scatola del filtro antiodori adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.

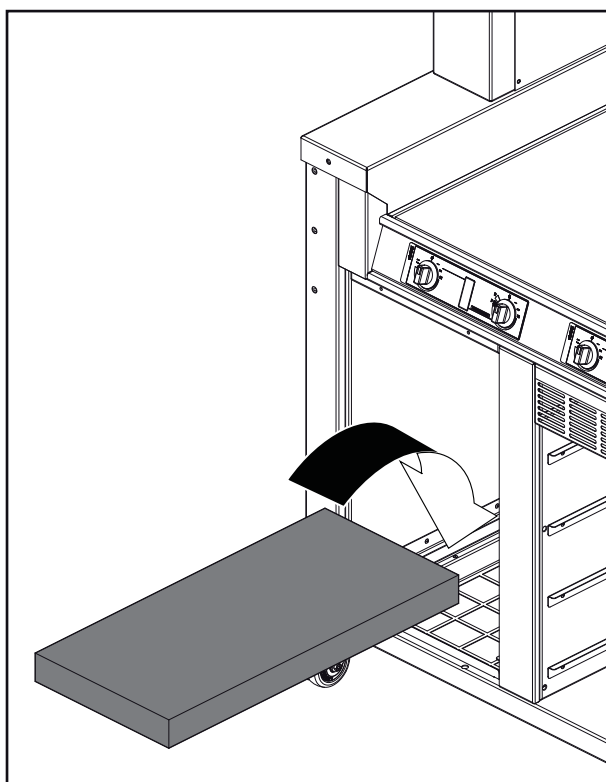
Applicazione del panno filtro di carbone attivo

☞ Equipaggiare la scatola del filtro antiodori con 1 panno filtro di carbone attivo. Se non si monta il panno filtro di carbone attivo, la regolare potenza di aspirazione viene influenzata negativamente nel modo seguente:

– Posto filtro vuoto:

Filtrazione degli odori ridotta, pressione minore nella scatola del filtro antiodori e quindi flusso d'aria ridotto con captazione peggiore del vapore umido.

► Applicare il panno filtro di carbone attivo.



Attenzione!

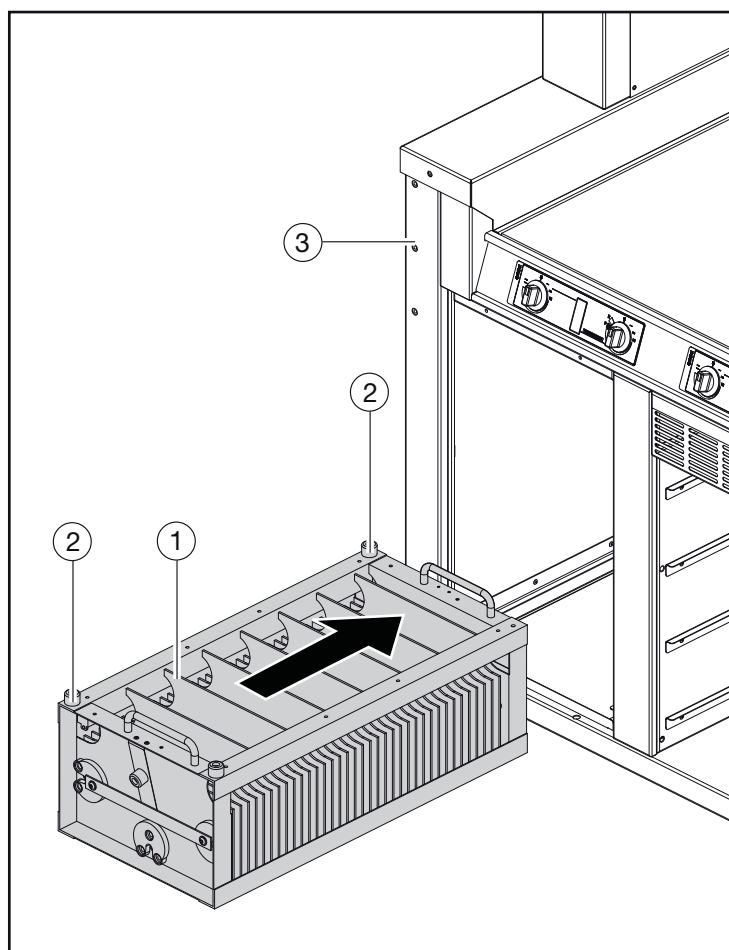
Alta concentrazione di ozono in apparecchi con sistema ION TEC (opzionale)

La messa in funzione dell'apparecchio con panno filtro di carbone attivo non montato correttamente o mancante causa l'aumento della concentrazione di ozono e quindi all'irritazione delle vie respiratorie.

► Se si percepisce ozono, spegnere l'apparecchio, assicurare una buona ventilazione ed uscire dal locale per almeno 30 minuti.

Applicazione del sistema ION TEC (opzionale)

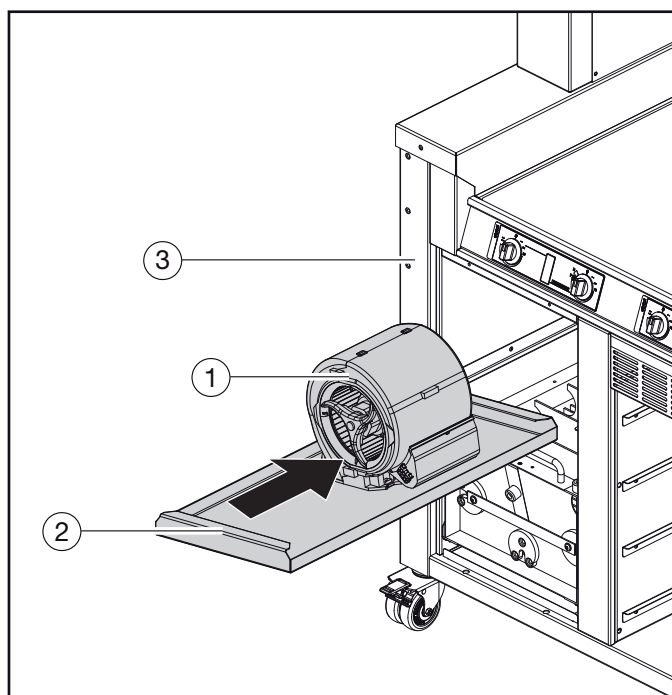
- Afferrare il sistema ION TEC (1) per la maniglia e inserirlo completamente nella scatola del filtro antiodori (3) prestando attenzione ad orientare i dispositivi antirotazione (2) verso sinistra.



Applicazione del ventilatore

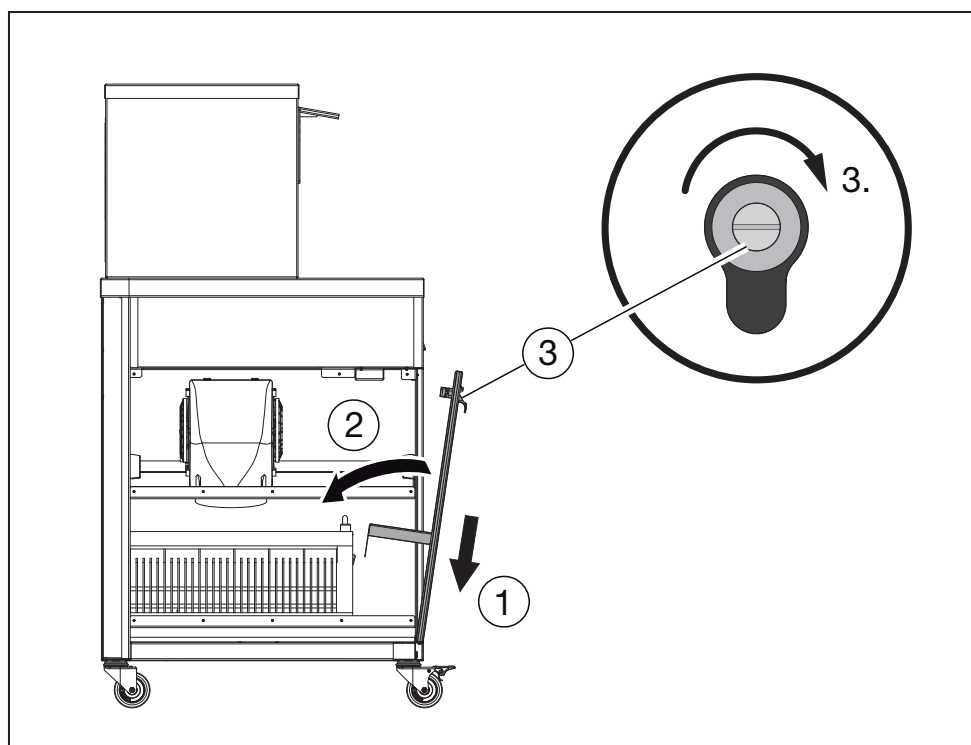
☞ Nel collegamento del cavo del ventilatore attenzione all'orientamento della spina: la spina può essere inserita nella presa dell'apparecchio solo se la scanalatura nella spina è rivolta verso l'alto.

- Inserire il ventilatore (1) afferrando la maniglia della lamiera di supporto (2).
- Inserire la spina di rete del ventilatore nella presa per apparecchi della scatola del filtro antiodori (3).



Chiusura della copertura

- Collocare la copertura con i perni di guida verso il basso negli appositi fori di guida (1).
- Chiudere la copertura verso l'alto (2).
- Chiudere la chiusura rapida (3.) con un utensile adatto (ad esempio un cacciavite) (3).



Pulizia dello schermo antibatterico chiuso

Lo schermo antibatterico chiuso può essere aperto per pulirlo.

- ☞ Togliere gli oggetti dalla zona di apertura.
- ☞ Se necessario, aprire lo schermo antibatterico in 2 persone.
- ☞ Non utilizzare lo schermo antibatterico chiuso come superficie di appoggio.

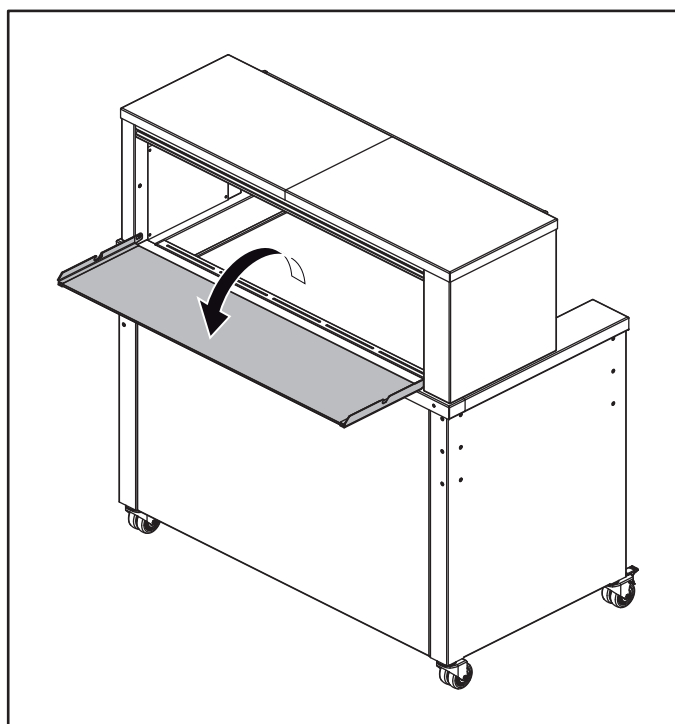


Avvertenza!

Schiacciamento degli arti

Nell'abbassamento e nel sollevamento dello schermo antibatterico e nell'allestimento delle mensole sussiste il pericolo di schiacciamento degli arti.

- Abbassare e sollevare lo schermo antibatterico in modo da non incastrare o schiacciare gli arti.
- Sollevare lo schermo antibatterico sganciandolo dai perni di bloccaggio laterali e poi ribaltarlo delicatamente in avanti.



- Pulire lo schermo antibatterico adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
- Sollevare lo schermo antibatterico ed agganciarlo nei perni di bloccaggio laterali.

Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio

- ☞ B.PRO consiglia una manutenzione regolare dell'apparecchio eseguita da tecnici qualificati. Una manutenzione regolare previene avarie, aumenta la durata dell'apparecchio e ne conserva in generale il valore.
- Far eseguire la manutenzione regolare dell'apparecchio da tecnici qualificati.



Avvertenza!

Componenti sotto tensione elettrica

Il contatto con componenti sotto tensione durante la manutenzione o la sostituzione di parti dell'apparecchio collegato alla rete elettrica può causare folgorazione elettrica.

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
- Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estrarre la spina di rete.

Controllo delle guarnizioni della copertura della scatola del filtro antiodori

- ☞ Si deve controllare regolarmente se le guarnizioni della scatola del filtro antiodori sono danneggiate.
- Controllare l'integrità delle guarnizioni (controllo visivo).
- Se danneggiata, sostituire la guarnizione.

Cura delle guarnizioni della copertura della scatola del filtro antiodori

- Per aumentare la durata delle guarnizioni, trattarle regolarmente (ogni mese) con una sostanza apposita.

Controllo dei freni delle ruote

- ☞ I freni delle ruote devono essere controllati dopo ogni trasferimento dell'apparecchio per verificare il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni delle ruote.
- Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza).
- Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da una delle seguenti persone:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

Pulizia delle cassette dei filtri

- ☞ Gli intervalli di pulizia delle cassette dei filtri dipendono fortemente dalle condizioni di impiego dell'apparecchio. B.PRO consiglia di pulire il filtro antifiama e il filtro in rete metallica ogni giorno e quando la filtrazione degli odori peggiora nel funzionamento normale. Si consiglia di pulire le cassette dei filtri quando risulta necessario da un controllo visivo.
- Smontare le cassette dei filtri.
- ☞ Sottocapitolo "Pulizia del ponte di aspirazione"
- Pulire le cassette dei filtri.
- ☞ Sottocapitolo "Pulizia del ponte di aspirazione"

Pulizia del sistema ION TEC

☞ Gli intervalli di pulizia del sistema ION TEC dipendono fortemente dalle condizioni di impiego dell'apparecchio. B.PRO consiglia di pulire il sistema ION TEC quando la filtrazione degli odori peggiora nel funzionamento normale. Come orientamento si possono usare gli indicatori di sostituzione dei filtri della centralina elettronica B.PRO Control.

► Smontare e pulire il sistema ION TEC.

↳ Sottocapitolo "Intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri"

↳ Sottocapitolo "Pulizia della scatola del filtro antiodori"

Sostituzione del panno filtro di carbone attivo

☞ L'intervallo di sostituzione del panno filtro di carbone attivo dipende fortemente dalle condizioni di impiego dell'apparecchio. Visivamente non si riconosce se il panno filtro di carbone attivo è saturo.

B.PRO raccomanda di sostituire il panno filtro di carbone attivo quando la filtrazione degli odori peggiora. Come orientamento si possono usare gli indicatori di sostituzione dei filtri della centralina elettronica B.PRO Control.

☞ B.PRO consiglia di girare il panno filtro di carbone attivo in occasione di ogni pulizia della scatola del filtro antiodori.

► Smontare il panno filtro di carbone attivo saturo.

↳ Sottocapitolo "Intervalli di sostituzione/pulizia dei filtri"

► Montare il panno filtro di carbone attivo nuovo.

↳ Sottocapitolo "Pulizia della scatola del filtro antiodori"

► Smaltire il panno filtro di carbone attivo saturo.

↳ Capitolo "Smaltimento"

Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica

► Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione di sicurezza da un elettricista qualificato in conformità alle norme della serie DIN VDE 0702.

Pulizia del cavo di alimentazione e della spina di rete

► Controllare periodicamente se sul cavo di alimentazione e sulla spina di rete si trovano accumuli di grasso. In caso di accumuli di grasso sussiste il pericolo di folgorazione elettrica. Se necessario, pulire il cavo di alimentazione e la spina di rete.

► Prima di pulire, staccare gli apparecchi dalla rete elettrica.

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

► Almeno una volta ogni 6 mesi secondo il regolamento DGUV 3 (ex BGV A3) o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione

Persone autorizzate

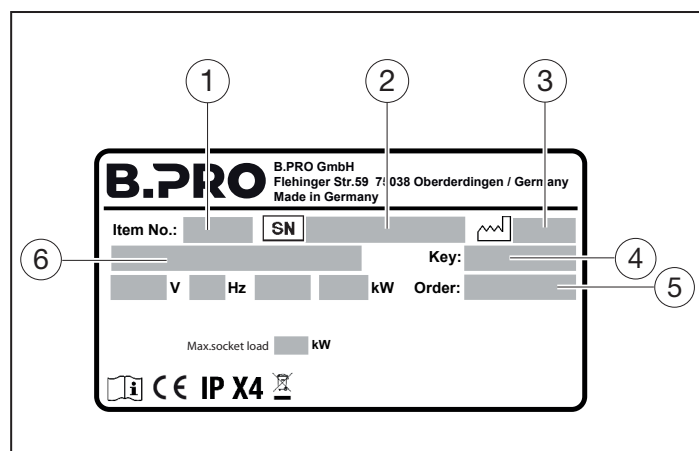
- ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

Descrizione del guasto

Oltre all'esatta la descrizione delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:

- Codice articolo
- Numero di serie
- Data di produzione
- Modello
- Numero dell'ordine di produzione (opzionale)

Sull'apparecchio sono applicate due targhette identiche. Una di esse si trova sulla parete divisoria del basamento nella zona del morsetto di rete (non visibile) e un'altra in alto a sinistra nello spazio di stoccaggio dell'apparecchio (basamento).



- (1) Codice articolo
- (2) Numero di serie
- (3) Data di produzione
- (4) Codice del tipo
- (5) Numero dell'ordine di produzione (opzionale)
- (6) Modello

Sostituzione di componenti

- ☞ I componenti guasti, compreso il cavo elettrico, devono essere sostituiti solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

- Ricambi** ➤ Per ordinare ricambi occorre specificare:
- Nome della parte di ricambio
 - Codice articolo
 - Data di produzione dell'apparecchio
 - Quantità
- Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in Internet (www.bpro-solutions.com)

Indirizzo B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen

Phone	+49 (0)7045 44 - 81416
Fax	+49 (0)7045 44 - 81508
Email	service@bpro-solutions.com
Internet	www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento del panno filtro di carbone attivo

❗ Per lo smaltimento del panno filtro di carbone attivo saturo insieme ai rifiuti industriali è necessario osservare le disposizioni nazionali e locali sullo smaltimento dei rifiuti.

☞ Informazioni dettagliate possono essere richieste agli uffici pubblici (ad esempio alle amministrazioni comunali).

■ Smaltire correttamente il panno filtro di carbone attivo saturo.

Smaltimento dell'apparecchio



❗ Se un apparecchio elettrico o elettronico viene smaltito insieme ai normali rifiuti di città, i materiali di cui è fatto l'apparecchio possono essere pericolosi per l'ambiente e la salute delle persone.

Per questo l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti di città, ma deve essere consegnato a un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio a una ditta specializzata nello smaltimento di tali apparecchi).

Per avvertire di tale fatto, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo a sinistra secondo DIN EN 50419, contrassegno di apparecchi elettrici ed elettronici secondo l'articolo 15(2) della direttiva 2012/19/UE (WEEE). Per lo smaltimento occorre inoltre tenere presenti le eventuali particolarità nazionali in materia.

■ Prima dello smaltimento rendere inservibili l'apparecchio (ad esempio tagliando la spina di rete) e la serratura dell'anta.

■ Consegnare l'apparecchio a un centro di riciclaggio o di raccolta di materiale elettrico.

☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.

☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.

☞ Capitolo "Indirizzo"

Dati tecnici

❶ A seconda del modello, l'apparecchio descritto nel presente manuale di istruzioni può presentare dati tecnici diversi (dati elettrici e di refrigerazione, dimensioni). I dati vincolanti sono riportati sulla targhetta o nella documentazione del capitolato d'oneri o nei disegni.

Dati generali Dimensioni (modello standard con ruote Ø 75 mm)

Modello	Lunghezza [mm]	Profondità [mm]	Altezza totale [mm]	Altezza basamento [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* Con le ruote Ø 125 mm opzionali, l'altezza standard aumenta di 60 mm.

Dimensioni con accessori

Modello	Lunghezza con 1 ripiano abbassato/sollevato [mm]	Lunghezza con 2 ripiani abbassati/sollevati [mm]	Profondità con 1 scivolo vassoi abbassato/sollevato [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Dimensioni COOK I-flex to go (modello con maniglia di spinta e ruote Ø 125 mm)

Modello	Lunghezza con maniglia di spinta [mm]	Profondità [mm]	Altezza totale [mm]	Altezza basamento [mm]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Capacità (modello standard)

Modello	Campo di cottura ad induzione [max.]	Cassettiera [pz.]	Spazio di stoccaggio per contenitori GN [max.]
COOK I-flex 1/2	2 x GN 1/1	1-2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-100 + 1 x GN 1/1-40
COOK I-flex 3	3 x GN 1/1	1-2 x GN 1/1-150	7 x GN 1/1-100 + 2 x GN 1/1-40

Peso (modello standard)

Modello	Peso vuoto [kg]	Carico max. [kg]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

Portate delle parti applicate

Componente/accessorio	Carico max. [kg]
Coperchio del ponte di aspirazione	15
Scivolo vassoi (opzionale)	25
Mensola ribaltabile (opzionale)	15
Cassettiera	20
Campo di cottura ad induzione 2 x 1/1	34
Campo di cottura ad induzione 3 x 1/1	51

Piastra eutettica

Dimensioni L x P x H [mm]	Materiale	Temperatura eutettica [T _{eut}]	Potenza frigorifera/calore di fusione [kJ]	Peso [kg]
530 x 325 x 30	Polietilene	-3 °C	Circa 1200	4,2

Classe di protezione

IP X4 (l'apparecchio è protetto dagli spruzzi d'acqua dall'alto su tutti i lati)

Dati elettrici

Tensione	220-240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Potenza max. assorbita dall'apparecchio:	Desumere i dati dalla targhetta
Potenza max. assorbita dalla presa:	Desumere i dati dalla targhetta
Striscia luminosa a LED:	16 W
Zona di cottura ad induzione (composta da punto di cottura primario e punto di cottura secondario):	3,0 kW
Ventilatore supplementare:	7 W
Ventilatore della scatola del filtro antiodori:	290 W
Sistema ION TEC:	184 W

Modello	Emissione di calore sensibile [W]	Emissione di calore latente [W]
COOK I-flex 1 COOK I-flex 1 built in	500	77
COOK I-flex 2 COOK I-flex 2 built in COOK I-flex 2 to go	710	155
COOK I-flex 3 COOK I-flex 3 built in COOK I-flex 3 to go	920	232

Codice del tipo

Codice del tipo, posizione		1	2	3
Collegamento alla rete elettrica	230 V / 16 A / 1 N PE (3 m)	A		
	230 V / 16 A (CH) / 1 N PE (3 m)	B		
	400 V / 16 A CEE / 3 N PE (4,5 m)	C		
	400 V / 16 A CH / 3 N PE (4,5 m)	D		
Prese*	Schuko 230 V / 16 A / 1 N PE		A	
	Inghilterra 230 V / 13 A / 1 N PE		B	
	CH T23 230 V 16 A / 16 A / 1 N PE		C	
	Danimarca 230 V 13 A / 1 N PE		D	
	Belgio 230 V 16 A / 1 N PE		E	
	Francia 230 V 16 A / 1 N PE		F	
	Paesi Bassi 230 V 16 A / 1 N PE		G	
	Israele 230 V 16 A / 1 N PE		H	
	Australia 230 V / 15 A / 1 N PE		I	
Filtro ION TEC	Presente			A
	Predisposto			B

* Le prese sono disponibili solo per COOK I-flex 2 e COOK I-flex 2 built-in

Ambiente Condizioni ambientali – funzionamento

Temperatura:	+15 °C ... +38 °C
Umidità relativa:	senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura:	-10 °C ... +38 °C
Umidità relativa:	senza formazione di condensa

Emissioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

Materiali

Corpo dell'apparecchio con parti interne, filtri del grasso e filtri antifiamma:	Acciaio inox
Protettore antispruzzi, schermo antibatterico:	Vetro di sicurezza monolastra (ESG)
Scivolo vassoi:	Acciaio inox, masonite rivestita in Resopal
Balaustrino:	Tubolare tondo in acciaio inox
Corpo dell'apparecchio, basamento:	Lamiera sottile verniciata a polvere, acciaio inox
Rivestimento anteriore:	Lamiera sottile verniciata a polvere, masonite rivestita in Resopal
Filtro antifiamma/in rete metallica:	Acciaio inox
Sistema ION TEC:	Acciaio inox
Panno filtro di carbone attivo:	2 strati di granulato conglomerato in poliammide

Ventilatore Portata volumetrica di aria per livello di potenza:

Livello di potenza 1:	330 m³/h
Livello di potenza 2:	420 m³/h
Livello di potenza 3:	550 m³/h

Cassette dei filtri Le cassette dei filtri situate nel ponte di aspirazione sono filtri antifiamma secondo DIN 18869-5, tipo A.

Dati per l'ordinazione

COOK I-flex 2	Codice articolo	384396; 575013; 575014
COOK I-flex 2 to go	Codice articolo	384396; 575015; 575016
COOK I-flex 3	Codice articolo	384397; 575017; 575018
COOK I-flex 3 to go	Codice articolo	384397; 575019; 575020
COOK I-flex 2 built-in	Codice articolo	384398; 575021; 575022
COOK I-flex 3 built-in	Codice articolo	384399; 575023; 575024
COOK I-flex 1	Codice articolo	384400; 575025
COOK I-flex 1 built-in	Codice articolo	384401; 575026
Manuale di istruzioni	Codice articolo	154 882

Accessori

Vasta gamma di accessori

Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
-----------------	-----------------------------------

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

Norme Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali richiesti dalle norme applicabili nella loro ultima edizione.

Direttive per marchio CE/ dichiarazione di conformità UE Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme, se di pertinenza, ai requisiti fondamentali richiesti dai regolamenti/dalle direttive seguenti nella loro ultima edizione:

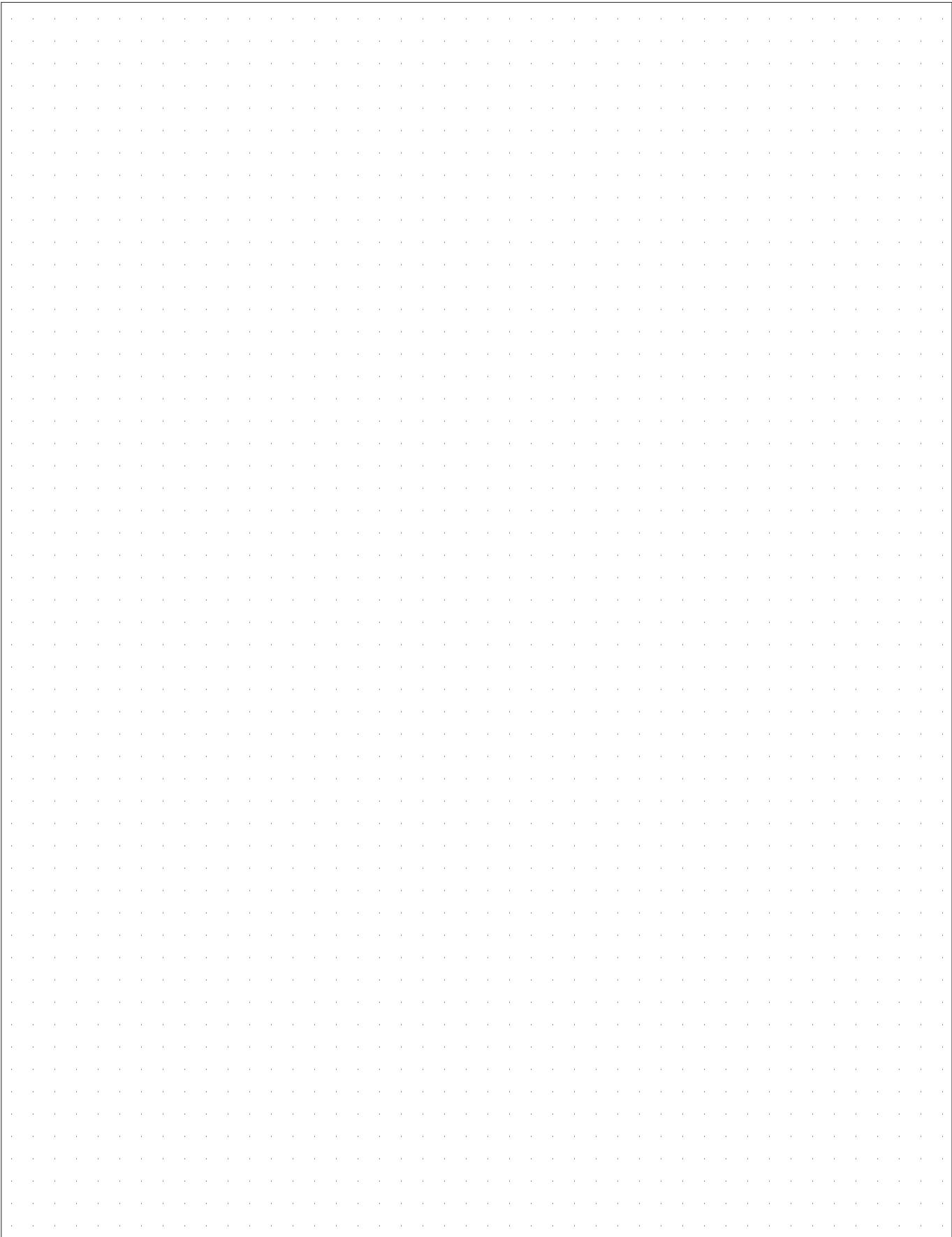


- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/CE Direttiva macchine
- 2014/35/UE Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/UE Direttiva CEM
- 2011/65/UE Direttiva RoHS
- 2014/68/UE Direttiva sulle attrezzature a pressione

Regolamenti, disposizioni Per l'uso di questo apparecchio rispettare i seguenti regolamenti, disposizioni, regole degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le eventuali norme regionali e nazionali nella loro ultima edizione:

- CE n. 852/2004 Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regola DGUV 110-003 Lavoro in cucine industriali
- Regolamento DGUV 3 Norma antinfortunistica per impianti e mezzi di esercizio elettrici

Una copia della dichiarazione di conformità UE può essere richiesta al personale di assistenza/ vendita di B.PRO.



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS