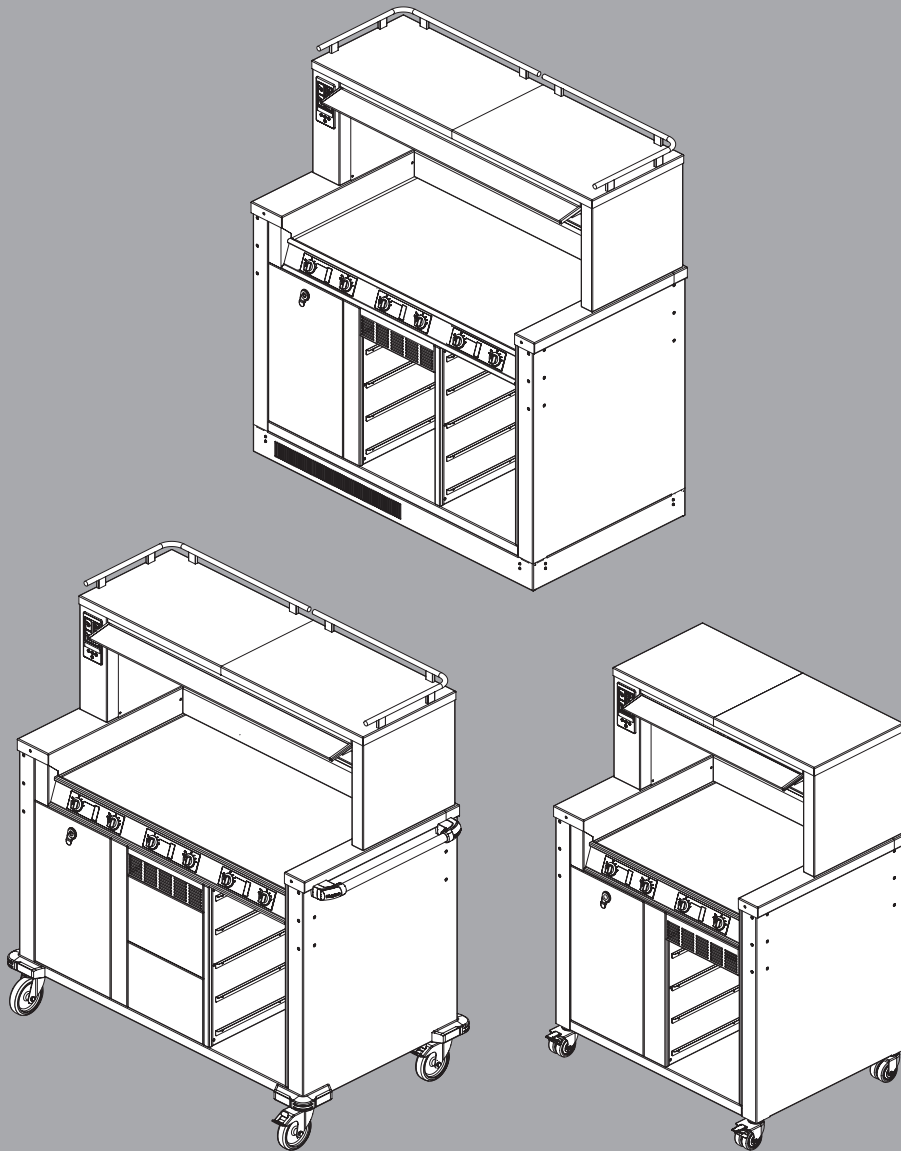


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



COOK I-FLEX 1/2/3

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines


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

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

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

Typografische Konventionen

- ☞ **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- ① **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

 **Betriebsanleitung lesen und beachten**

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Produktmerkmale	7
	Standardausführung	8
	Optionen/Zubehör	9
Funktionsprinzip	Luftstrom/Absaugung	10
	ION TEC (optional)	11
	Induktionskochfeld	11
Sicherheit	Allgemeines	12
	Zu diesem Produkt	12
	Transport	13
	Inbetriebnahme	14
	Bedienung und Betrieb	16
	Außerbetriebnahme	22
	Reinigung und Pflege	23
	Wartung	24
	Reparatur	24
	Normen und Richtlinien	25
	Produktkennzeichnung	25
Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	26
	Einsatzbereich	26
	Aufsichtspflicht	26
	Stromversorgung	26
	Missbrauch als Spielgerät	26
	Missbrauch als Fahrzeug	26
	Rollenfeststeller	26
	Missbrauch als Lagerplatz	26
	Heiße Oberflächen	27
	Schubladen	27
	Konsolensicherung	27
	Funktion und Bedienung Miniraster	27
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	28
	Lieferumfang	28
	Auspacken	28
	Verpackungsmaterial entsorgen	28
Übersicht	Gerät	29

Montage	Montage vorbereiten	32
	Standort auswählen	32
	Gerät aufstellen	32
	Modulverbinder anbringen/lösen	33
	Sockelblenden anbringen/abbauen	36
	Montagevoraussetzungen	37
	Einbaustandort auswählen	37
	Einbaumaße	37
	Gerät einbauen	37
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	40
	Erstreinigung durchführen	40
	Standort auswählen	40
	Gerät an die Steckdose anschließen	42
	Erstinstallation B.PRO Control Steuerelektronik	43
	Externe Geräte anschließen	43
Bedienung und Betrieb	B.PRO Control Steuerelektronik	45
	Einstellungen über das Display vornehmen	46
	Absaugbetrieb starten/beenden	49
	Kochwrasen absaugen und filtern	50
	Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter	51
	Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren	52
	Bedienung Induktionskochzonen	54
	Gerät an neuen Standort bringen	58
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	59
	Anbauteil hochklappen und arretieren	60
	Anbauteil nach unten klappen	61
	Anbauteile ummontieren	61
	Frontverkleidung kundenseitig anbringen/abnehmen	63
	Schubladen öffnen/schließen	63
	Eutektische Platte (Kühlakku)	63
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	65
Hilfe im Problemfall	Alle elektrischen Komponenten (Lüfter, LED-Beleuchtung, Steckdosen) werden nicht mit Strom versorgt	66
	Lüfter funktioniert nicht	66
	Absaugleistung unzureichend	66
	Verminderte Geruchsfilterung	67
	Fehlermeldung der B.PRO Control Steuerelektronik	68
	Absaugbetrieb fällt aus, Ein-/Ausschalter ist eingeschaltet, Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht	68
	Deckel lässt sich nicht korrekt aufsetzen	69

	Gerät ist äußerlich beschädigt	69
	Abdeckung Geruchsfilterbox lässt sich nicht schließen	69
	Ozonwahrnehmung	69
	Fehlercode E2 blinkt in 7-Segment-Anzeige	70
	Fehlercode E3 blinkt in 7-Segment-Anzeige	70
	Fehlercode E4 blinkt in 7-Segment-Anzeige	70
	Fehlercode E5, E6 oder E7 blinkt in 7-Segment-Anzeige	70
	Fehlercode E8 blinkt in 7-Segment-Anzeige	70
	Fehlercode E9 blinkt in 7-Segment-Anzeige	70
Reinigung und Pflege	Edelstahl	71
	Reinigungsintervall	71
	Reinigungsmethoden	72
	Reinigungsmittel	72
	Gerät reinigen	73
	Absaugbrücke reinigen	74
	Induktionskochfläche reinigen	77
	Optionale Schublade mit optionaler eutektischer Platte reinigen	78
	Geruchsfilterbox reinigen	79
	Geschlossenen Hustenschutz reinigen	87
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	88
	Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox kontrollieren	88
	Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox pflegen	88
	Rollenfeststeller kontrollieren	88
	Filterkassetten reinigen	88
	ION TEC reinigen	89
	Aktivkohlefiltermatte austauschen	89
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	89
	Anschlusskabel und Netzstecker reinigen	89
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	89
Reparatur	Befugte Personen	90
	Defekt-Beschreibung	90
	Austausch von Komponenten	90
	Ersatzteile	91
	Adresse	91
Entsorgung	Aktivkohlefiltermatte entsorgen	92
	Gerät entsorgen	92
Technische Daten	Allgemeine Daten	93
	Elektrische Daten	94
	Typenschlüssel	95

	Umwelt	95
	Lüfter	96
	Filterkassetten	96
Bestellangaben	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
	Betriebsanleitung	97
	Umfangreiches Zubehörsortiment	97
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	98
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	98
	Verordnungen, Vorschriften	98

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Die COOK I-flex ist ein leistungsstarkes Absaug- und Filtersystem zum Erfassen und Reinigen von Wrasen beim Kochen bzw. bei der Speisenzubereitung mit integriertem Induktionskochfeld im professionellen Einsatzbereich.

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

Das Induktionskochfeld darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, z. B. für alle Koch- und Garvorgänge mit induktionstauglichem Koch- und Bratgeschirr.

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

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

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

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

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen verwendet werden. Dabei darf das Gerät nicht den Witterungsbedingungen ausgesetzt sein.

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

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

Einweisung Dritter

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

Produktmerkmale **Allgemein**

Die COOK I-flex ist standardmäßig mit einer Abdeckung aus Edelstahl und einem Geräteunterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech ausgeführt.

Die COOK I-flex besteht aus einem Unterbau mit einer Geruchsfilterbox auf der linken Seite und einem Aufsatz. Der Aufsatz setzt sich aus einer Absaugbrücke und einem Abluftkanal zusammen.

Der zweiteilige Deckel der Absaugbrücke schließt die Absaugbrücke und den Abluftkanal ab. Er ist abnehmbar und bietet eine große Ablagefläche.

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

Unterhalb der Absaugbrücke ist die LED-Beleuchtung für die Kochzonen eingebaut.

Die COOK I-flex wird mit einem fest eingebauten Induktionskochfeld geliefert. Dieses enthält je nach Modell eine Induktionskochfläche (bedienseitig links oder rechts beim 1er Modell), 2 Induktionskochflächen (beim 2er Modell) oder 3 Induktionskochflächen (beim 3er Modell), jeweils in der Größe/im Rastermaß GN 1/1.

Unterhalb des fest verbauten Induktionskochfelds befindet sich ein freier Nutzraum mit L-Profil-Führungsschienen, beispielsweise zum Einschieben von Kochgeschirr oder Kochaufsätzen. Optional kann ein geschlossener Schubladenblock integriert werden.

Der Unterbau des Geräts ist in verschiedenen Farbkombinationen und Oberflächen erhältlich.

Ein ausgeklügeltes System mit einem frontseitigen Luftstrom in Verbindung mit einem bedienseitigen Luftleitglas aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) sorgt für eine zielgerichtete Wrasenabsaugung.

Das Fahrwerk der COOK I-flex besteht aus vier Lenkrollen im Durchmesser von 75 mm, zwei davon mit Rollenfeststellern.

Das Gerät ist je nach Modell mit einer unterschiedlichen Anschlussleistung (230 V oder 400 V) ausgestattet.

Bedienung und Betrieb

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

Am linken Abluftkanal befindet sich die B.PRO Control Steuerelektronik, über die alle Funktionen der Absaugung ausgewählt werden können. Die Induktionskochflächen werden über die jeweilige Bedieneinheit gesteuert.

Das Gerät verfügt über einen Temperatursensor, der aus Sicherheitsgründen auslöst, wenn die Temperatur im Abluftkanal +60 °C übersteigt. Dadurch werden der Absaugbetrieb und das Induktionskochfeld automatisch abgeschaltet.

Standardausführung

Die Standardausführung der COOK I-flex umfasst:

- Aufsatz bestehend aus Absaugbrücke mit integrierten Filterkassetten (bestehend aus Flammenschutzfilter und Streckmetallfilter), Abluftkanal und der B.PRO Control Steuerelektronik

- Hustenschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG), zu Reinigungszwecken aufklappbar
- LED-Beleuchtung zur Ausleuchtung des Kochfelds
- In die Abdeckung integriertes, fest angeschlossenes Induktionskochfeld mit B.PRO Control Steuerelektronik
- Unterbau mit Nutzraum für Kochgeschirr/Kochaufsätze, kundenseitiger Frontverkleidung und einer bedienseitigen Geruchsfilterbox
- 4 Lenkrollen Ø 75 mm, davon 2 mit Rollenfeststellern
- Hohe Oberkante Unterbau 900 mm
- Netzanschlusskabel mit CEE-Stecker 400 V/16 A oder Schukostecker 230 V

Optionen/Zubehör

Die COOK I-flex ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Galerie für Brückenaufsatz
- Zusatzsteckdose in verschiedenen Ländervarianten (nur bei 2er Modellen mit 400 V Netzanschluss)
- Elektrostatische Filterung (ION TEC)
- Korpus in verschiedenen Farboptionen
- Frontverkleidung in verschiedenen Farboptionen und Oberflächen
- Tabletrutsche
 - Rundrohr kundenseitig
 - CNS glatt kundenseitig
 - Resopal kundenseitig
- Tellerrutsche
 - CNS glatt kundenseitig
 - Resopal kundenseitig
- Abstellbord stirnseitig links/rechts
 - Rundrohr
 - CNS glatt
 - Resopal
- COOK I-flex to go (Cateringausführung) mit Schiebegriff, Stoßschutzecken und 4 x Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Rollenfeststellern
- Schubladenblock
- Schubladenblock mit Kühlakku (Eutektische Platte) bestückt
- Modulverbindingssatz
- Aufstellung
 - 4 x Lenkrollen Ø 75 mm, davon 2 mit Feststellern
 - 4 x Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern
 - Stellfüße Edelstahl
- Sockelblende
 - Sockelblende kundenseitig
 - Sockelblende bedienseitig
 - Sockelblende stirnseitig links
 - Sockelblende stirnseitig rechts
- Ausführliches Zubehör (siehe Preisliste von B.PRO)

Funktionsprinzip

Luftstrom/Absaugung

Der Zusatzlüfter (1) erzeugt einen Luftstrom, der an dem Induktionskochfeld (2) vorbei über die Luftleitblende (3) in den Raum über dem Kochfeld geführt wird. Dieser Luftstrom verhindert ein Beschlagen der Hutschutzscheibe und unterstützt das Einsaugen von den beim Kochen erzeugten Wrasen in die Absaugbrücke (4).

Der Hauptlüfter (5) erzeugt einen Sog in der Absaugbrücke (4).

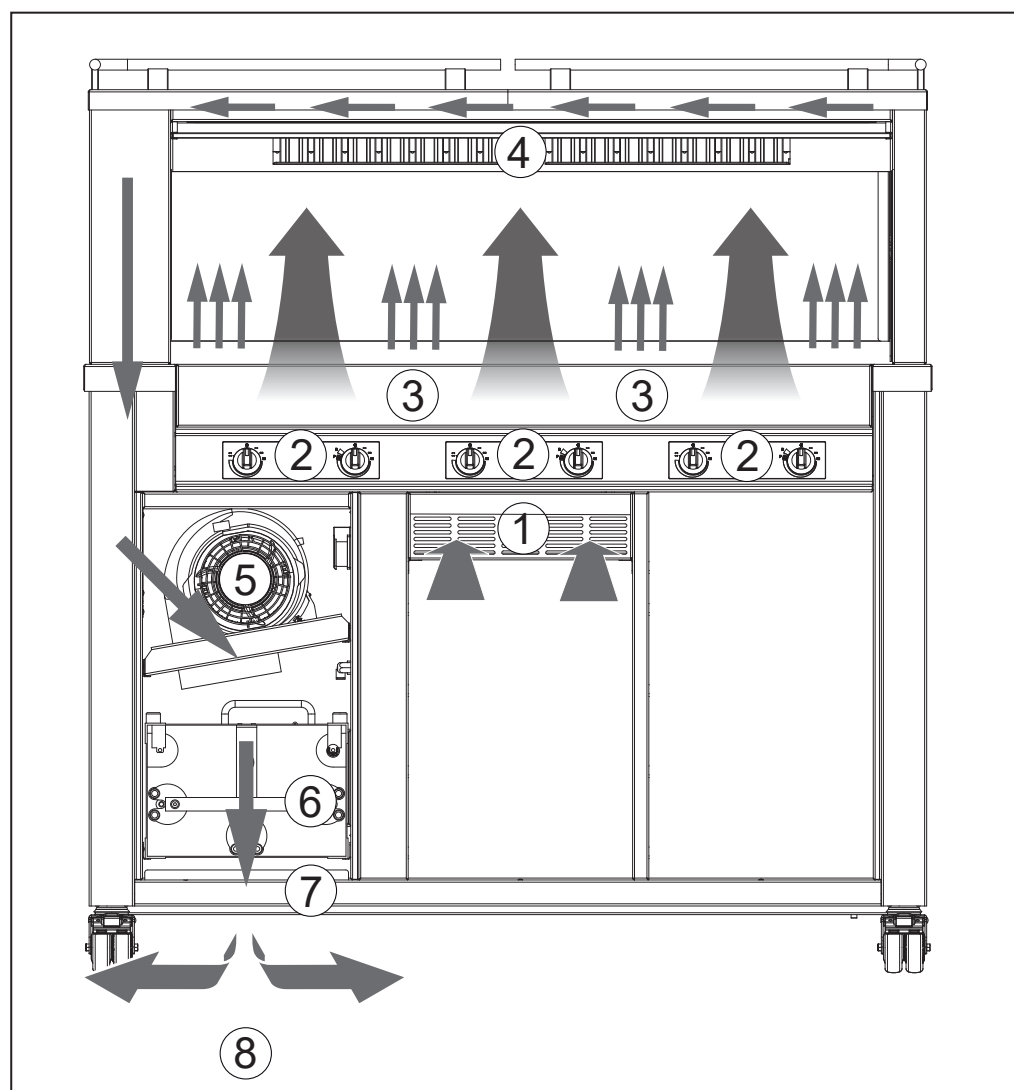
In der Absaugbrücke wird durch die eingebauten Filterkassetten (bestehend aus Flammenschutzfilter und Streckmetallfilter) das Fett abgeschieden und ausgefiltert.

Die vorgefilterten Wrasen werden durch den Abluftkanal in die GeruchsfILTERbox geleitet. In der GeruchsfILTERbox befinden sich weitere Filterstufen.

Die optionale ION TEC (6) reduziert Gerüche und Blaurauch in den abgesaugten Wrasen und scheidet zusätzlich vorhandene Partikel ab.

Die vorgereinigten Wrasen werden in der letzten Filterstufe durch eine Aktivkohlefiltermatte (7) gedrückt. Die Aktivkohle adsorbiert dabei größtenteils die Geruchsbestandteile der Wrasen.

Im Anschluss wird die gereinigte Luft unten aus dem Gerät ausgeblasen (8).



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

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

Induktionskochfeld Die Energie erhitzt direkt und verlustarm den Boden des Topfs oder der Pfanne, ohne unnötige Erhitzung der Glaskeramik-Kochfläche. Das Gargut wird dadurch schneller heiß. Die Glaskeramik-Kochfläche wird nur durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt. Das verhindert größtenteils das Anbrennen von überkochenden Speisen. Induktionstaugliches Kochgeschirr ist erforderlich.

Topferkennung: Diese Funktion erkennt, ob induktionstaugliches Kochgeschirr verwendet wird. Weiter erkennt diese Funktion, ob das verwendete Kochgeschirr zu klein ist oder ob bei eingeschalteter Kochplatte das Kochgeschirr entfernt wurde.

Überhitzungsschutz/Leerkochschutz: Wenn das Kochgeschirr zu stark erhitzt wird, reduziert die Steuerung die Leistungszufuhr der Kochstelle. Nach einem Temperaturabfall wird die eingestellte Leistung wieder zugeführt. Bei einer erneuten Überhitzung wiederholt sich dieser Vorgang solange, bis das Kochgeschirr entfernt bzw. die Leistung der Kochstelle reduziert oder ausgeschaltet wird. Diese Sicherungsfunktion erfolgt z. B. durch Leerkochen oder durch ungeeignetes bzw. defektes Kochgeschirr (Topfboden hat sich vom Kern gelöst).

Sicherheit

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

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

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

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

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

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

Reinigung und Wartung

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

Zu diesem Produkt **Einsatzzweck**

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

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

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Das Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.

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



Warnung!

Personen- oder Sachschaden

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

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

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	„Vor Öffnen Netzstecker ziehen“ nach DIN EN ISO 7010 auf der Abdeckung der Geruchsfilterbox
	„Mit Wasser spritzen verboten“ nach DIN 4844-2 auf dem Blech des Lüftereinsatzes in der Geruchsfilterbox
	„Maximale Belastbarkeit“ am Deckel der Absaugbrücke und an der Tabletrutsche (optional)
	„Potentialausgleich“ nach IEC 60417 auf der Geräteunterseite bedienseitig rechts, direkt neben dem Potentialausgleichsanschluss
	„Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung“ nach DIN 4844-2 auf dem ION TEC Filter und rechts neben dem Typenschild im Unterbau
	„Warnung vor nicht ionisierender Strahlung“ nach DIN EN ISO 7010 mittig hinter der Luftleitblende

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

Transport **Aufrechte Transportposition**

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 15° nicht überschreiten.

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

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

Inbetriebnahme Inbetriebnahme nach Lagerung

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

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

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Standort

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

Beim Betrieb der COOK I-flex in einer Nische, einer Anfahrwand, in Linie oder bei den Einbauvarianten darf der Luftaustritt aus den Unterseiten der Geruchsfilterbox nicht durch Wände oder Blenden – auch nicht durch gelochte Blenden – behindert werden.

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

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



Warnung!

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

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

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

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



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion oder Fettbrand bei Regen

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

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

Geräteausführung Einbauvariante (COOK I-flex built-in)

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

Der Einbauort muss aus brandsicherem Material sein. Der Einbau muss von fachkundigem Personal erfolgen, damit kein Wärmestau entstehen kann und es zu keinem Rückstau der Abluft kommen kann.

Eventuell vorhandene Raumbelüftungsöffnungen keinesfalls abdecken.

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

Netzanschluss

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

Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD-Fehlerstrom-Schutzschalter/FI-Schalter, jede Phase mit max. 16 A) abgesichert ist.

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

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

Zum Ausstecken ausschließlich am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

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

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

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

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

Kinder vom Gerät fernhalten.

Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

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

↪ Kapitel „Reparatur“

Induktionskochfeld

Das Induktionskochfeld darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden. Das Induktionskochfeld darf nicht als Ablage oder Abstellfläche verwendet werden.

Ausschließlich für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr verwenden. Der kleinstmögliche Durchmesser für Kochgeschirr ist 110 mm. Ist der Durchmesser kleiner, wird das Kochgeschirr nicht erkannt. B.PRO empfiehlt einen Mindestdurchmesser von 145 mm.



Warnung!

Verletzungsgefahr für Personen mit Herzschrittmacher oder Metall-Implantaten

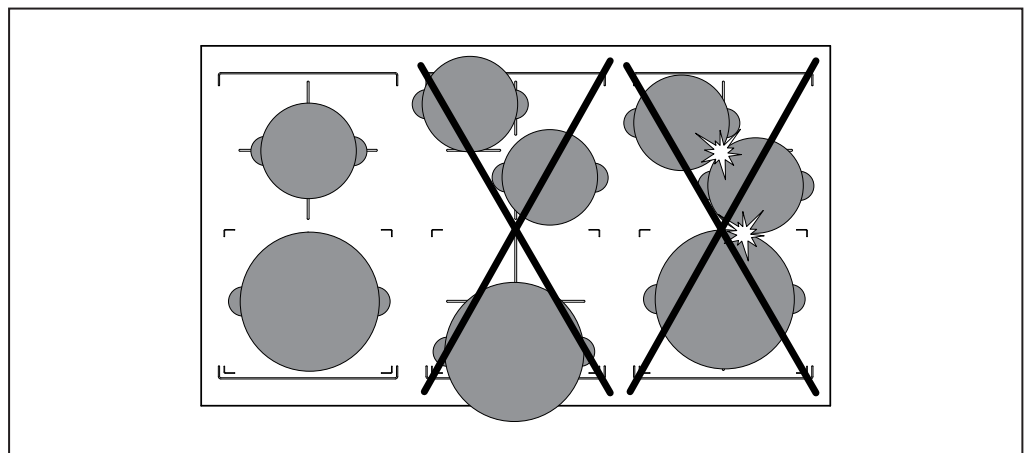
Die elektromagnetischen Felder können die Funktion eines Herzschrittmachers beeinträchtigen. Passive Implantate können erwärmt und/oder in ihrer Funktion gestört werden.

- Betroffene Personen müssen im Vorfeld einen Arzt konsultieren.
- DGUV Information "BGI/GUV-I5111 Beeinflussung von Implantaten durch elektromagnetische Felder" beachten.

Während des Betriebs mit aufgesetztem Topf können Gegenstände, die der Benutzer trägt, z. B. Ringe, Uhren und Piercing-Schmuck, heiß werden, wenn diese zu nah an die Oberfläche des Kochfelds kommen.

Wenn sich metallische Gegenstände (z. B. Kochgeschirr, Besteck) gegenseitig berühren, werden diese heiß und es besteht Kurzschlussgefahr. Die Berührungsflächen können verschweißen und zu Verbrennungen führen. Stiele und Griffe von Kochgeschirr nicht innerhalb des Kochfelds anordnen.

Abhängig von der Topfausführung können Stiele und Griffe sehr heiß werden. Auch die Glaskeramik ist nach dem Betrieb noch heiß. Stets Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Schutzhandschuhe, Topflappen) verwenden.



Harte und/oder spitze Gegenstände dürfen nicht auf die Glaskeramik fallen. Es besteht Bruchgefahr.

Darauf achten, dass kein schmelzbares Material, z. B. zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie oder Emaille, auf die Glaskeramik-Kochfläche oder unter einen Topf gelangt. Das Material sofort im heißen Zustand entfernen (z. B. mit einem Schaber), bevor es mit der Glaskeramik-Kochfläche eine feste Verbindung eingeht.

Wenn es erforderlich ist, auf einer Kochzone Wasser zum Kochen zu bringen und auf der danebenliegenden mit Fetten oder Ölen zu kochen, muss eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installiert werden.

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

Durch das Verschieben von Kochgeschirr mit rauem Boden, defekten Emailtöpfen oder Sandkörnern zwischen Topfboden und der Glaskeramik-Kochfläche können Kratzer entstehen. Diese Kratzer können im ungünstigsten Fall zu Rissen in der Oberfläche führen.



Gefahr!

Gefahr eines elektrischen Schlags

Durch Risse in der Glaskeramik-Kochoberfläche besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

- Sobald ein Riss in der Glaskeramik-Kochoberfläche sichtbar wird, Gerät vollständig vom Stromnetz (Versorgungsnetz) trennen.
- Netzstecker ziehen.
- Sicherstellen, dass das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen werden kann.
- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.

Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik-Kochfläche hinauschieben und nicht auf der umlaufenden Silikonabdichtung stehen lassen.

Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen. Diese können sich verziehen und bleibenden Schaden nehmen.

Heizzonen ausschalten, wenn kein Kochgeschirr aufgesetzt ist. Damit wird ein unbeabsichtigtes Aufheizen vermieden, wenn ein leerer Topf oder eine leere Pfanne aufgesetzt wird. In diesem Fall könnten das Kochgeschirr und/oder die Glaskeramik-Kochfläche beschädigt werden.

Wenn das Kochgeschirr zu stark überhitzt wird, kann es irreparabel beschädigt werden. Der Topf- oder Pfannenboden kann sich vom Kern lösen. Die Wärme wird nicht mehr ausreichend schnell zum Topf- oder Pfannenboden und somit zu den Speisen übertragen. Der Induktionsgenerator stellt eine Überhitzung fest und reduziert die Leistungszufuhr.

Keine Induktionsadapterplatten verwenden. Trotz aufgesetztem Geschirr kann es zu Überhitzungen und dadurch zu einer irreparablen Beschädigung der Glaskeramik-Kochfläche und der Induktionseinheit kommen. Die Sicherheitsschaltung (Überhitzungsschutz) bei leerem Kochgeschirr kann beeinträchtigt werden oder funktioniert nicht mehr. Die Vorteile der Induktionstechnologie sind bei der Verwendung von Induktionsadapterplatten nicht mehr gegeben.

Nach Gebrauch jeweilige Kochplatte mit dem entsprechenden Drehregler ausschalten. Keinesfalls auf die Topferkennung verlassen.

Die zur Kühlung angesaugte Luft muss fettfrei und kälter als 38 °C sein.

Die Lüftungsöffnungen am Gerät dürfen keinesfalls abgedeckt werden. In beiden Fällen führt dies zur Überhitzung der Generatoren des Induktionskochfelds.

Luftleitblende, Spritzschutz und Filter

Eine ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn die Luftleitblende, der Spritzschutz und alle Filterelemente (Filterkassetten, ION TEC (optional) und Aktivkohlefiltermatte) korrekt eingebaut sind.

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

Hustenschutz

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

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

Temperaturüberwachung

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

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

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

Kondensatbildung im Abluftbereich

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

Externe Geräte, Kochgeschirr, Töpfe, Pfannen etc.

Die Vorgaben und Hinweise zum Betrieb, zu Gefahren etc. in den Anleitungen der elektrischer Küchenhilfsgeräte (z. B. Pürierstab, Handrührgerät) beachten.

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

Bei angeschlossener COOK I-flex müssen externe Geräte vor dem Ein- oder Ausstecken ihrer Netzstecker in die optionale Gerätesteckdose ausgeschaltet sein, sonst kann die Geräteelektrik

beider Geräte beschädigt werden (Verschmoren der Steckerkontakte und/oder der Steckdosenkontakte).

Nur geeignete Töpfe, Pfannen, Kochgeschirr verwenden.

Wenn es erforderlich ist, auf einer Kochzone Wasser zum Kochen zu bringen und auf der danebenliegenden mit Fetten oder Ölen zu kochen, muss eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installiert werden.

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

Tragfähigkeiten

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

Durch zu hohe Belastungen der Ablageflächen kann es z. B. zum Rutschen oder Kippen von Gegenständen kommen. Körperliche Verletzungen (z. B. Quetschungen, Prellungen, Schnittverletzungen) können die Folge sein.

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

Der Gerätedeckel darf mit max. 15 kg beladen werden.

Zulässige Flächenlast je Anbauteil:

- Klappbord: 15 kg
- Tabletrutsche: 25 kg
- Schubladenblock: 20 kg
- Induktionskochfeld (zwei Kochzonen): 17 kg (entspricht bei einem 3er Modell einer maximalen Flächenlast für das Induktionskochfeld von 51 kg)

Die maximale Zuladung für das Gesamtgerät beträgt 60 kg (2er Modell) und 85 kg (3er Modell).

Schubladenblock (optional mit eutektischer Platte)

Die Schubladen sind mit Führungsschienen ausgestattet. Die Schubladen können leicht über das Push-to-open-Prinzip geöffnet und über das Push-to-close-Prinzip geschlossen werden. Beim Schließen der Schubladen können Gliedmaßen eingeklemmt werden.

Die optionale eutektische Platte kühlt konstant das in die Schubladen eingebrachte Gut (z. B. Lebensmittel, Kochgeschirr). Ihre volle Kühlkapazität ist erst erreicht, wenn sie komplett durchgefroren ist.

🔗 Separat beigelegte Betriebsanleitung zu den eutektischen Platten.

Die eutektische Platte nicht in einem Heißfach aufbewahren oder aufheizen. Beim Erwärmen der eutektischen Platte besteht die Gefahr, dass sich die Platte verformt und undicht wird. Zudem ist sie im gefrosten Zustand stoßempfindlich. Eutektische Platte im gefrosten Zustand nicht

fallen lassen oder anstoßen, da diese dadurch undicht werden kann. Im Extremfall kann die eutektische Platte platzen.

Hygiene-Vorschriften

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

Standort

Geräteausführung mit Rollenfeststellern

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

🔗 Kapitel „Reparatur“

Geräteausführung mit Stellfüßen

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

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Gegenstände von den vorhandenen Abstellflächen und aus den optionalen Schubladen entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände vom oder aus dem Gerät rutschen. Alle Gegenstände vorher vom Gerät entfernen.

Das Gerät darf unter keinen Umständen mit heißen Gegenständen (z. B. heißen Kochgeschirr) bewegt werden. Schwerste Verbrennungen und/oder Verbrühungen können die Folge sein.

Das Gerät in angemessener Geschwindigkeit (< 3 km/h) an seinen neuen Bestimmungsort bringen. In jedem Fall muss die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage sein, das Gerät im Ernstfall abzubremsen. Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen ist eine weitere Person zur Absicherung erforderlich.

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 15°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 15° befahren.

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

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

ren. Gerät nur mit mehreren Personen auf die Palette laden oder von der Palette abladen. Immer auf geeignete Schutzausrüstung achten (z. B. Schutzhandschuhe).

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

Geräteausführung mit Rollen

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

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

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

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

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

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

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

Geräteausführung mit Stellfüßen oder Einbauvariante

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

Außerbetriebnahme

Ziehen des Netzsteckers

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik beschädigt werden kann.

Externe Geräte, die an die optionalen Gerätesteckdosen angeschlossen sind, müssen ebenfalls vor dem Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers ausgeschaltet sein.

Reinigung und Pflege

Gerätevorbereitung

Vor dem Reinigen Gerät komplett (inkl. aller Kochzonen) ausschalten und Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall können Funktionsstörungen auftreten. Außerdem besteht Gefahr durch elektrischen Schlag. Eventuell angeschlossene externe Geräte entfernen. Gegenstände von den vorhandenen Abstellflächen und aus den optionalen Schubladen entfernen.

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

Aktivkohlefiltermatte

Die Aktivkohlefiltermatte muss vor Nässe geschützt werden. Eine nasse Aktivkohlefiltermatte darf keinesfalls in einer Mikrowelle getrocknet werden, sonst besteht akute Brandgefahr.

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Absaugbrücke mit Filterkassetten, Fettwanne, Induktionskochfeld mit Luftleitblende und Vorfilter für Induktionskochfeld täglich bzw. nach jedem Gebrauch reinigen (je nach dem Grad der Verschmutzung). Aktivkohlefiltermatte bei Sättigung austauschen.

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

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

➞ Kapitel „Reinigung und Pflege“

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

Reinigungsmittel

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

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

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Für die Vorreinigung der Glaskeramikoberfläche des Induktionskochfelds dürfen Reinigungsschaber nur im einwandfreien Zustand verwendet werden. Beschädigte Reinigungsschaber verkratzen die Oberfläche.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Das Gerät, speziell das Induktionskochfeld, wird im Betrieb heiß und kann Verbrennungen verursachen.

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Reinigungswasser

Das Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser aus den optional vorhandenen Schubladen, der Geruchsfilterbox, der Absaugbrücke und von dem Induktionskochfeld entfernen.

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

Aus dem Gerät gelaufenes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

Wartung Rollenfeststeller

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

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

➞ Kapitel „Reparatur“

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

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

Anschlusskabel und Netzstecker

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

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Verschleißteile, insbesondere die LED-Lichtleiste, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Austausch von defekter LED-Lichtleiste, Induktionskochfeld und defektem Netzkabel

LED-Lichtleiste, Induktionskochfeld sowie das Netzkabel dürfen nur von fachkundigen Personen (z. B. Elektrofachkraft) gegen Teile gleicher Spezifikation ausgetauscht werden.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

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

Produktkennzeichnung Das Gerät ist mit zwei Typenschildern versehen. Beim Entfernen der Typenschilder erlischt die Gewährleistung.

Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

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

Allgemeine und spezielle Gefahren

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

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

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

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

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

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

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

Heiße Oberflächen Das Gerät kann heiße Oberflächen mit Oberflächentemperaturen $> 60\text{ °C}$ aufweisen. Dies ist technisch bedingt, um den bestimmungsgemäßen Einsatzzweck und um die von B.PRO gewährleisteten technischen Eigenschaften und Leistungsmerkmale des Geräts zu gewährleisten.

Hohe Oberflächentemperaturen können bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen.

Schubladen Das Gerät kann im Unterbau Schubladen oder andere Unterbauten in entsprechender Größe aufweisen, in die Kinder hineinsteigen könnten. Daher das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen und vor der Inbetriebnahme und vor der Deponierung des ausgeschalteten Geräts prüfen, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.

Konsolensicherung Das Gerät kann als optionales Zubehör eine klappbare Tabletrutsche aufweisen. Diese Tabletrutsche darf generell nur während der Gerätenutzung hochgeklappt werden.

Die Tabletrutsche darf nur mit der in dieser Betriebsanleitung genannten Flächenlast belastet werden. Hierbei insbesondere auf die korrekte Verriegelung des optionalen Minirasters im ab- und hochgeklappten Zustand der Tabletrutsche achten.



Warnung!

Quetschung von Gliedmaßen

Beim unbeaufsichtigten Einrichten der Konsolen und der Absicherung mit Miniraster besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

- Das Einrichten der Konsolen und Ihre Absicherung immer unter Aufsicht durchführen.
-

Funktion und Bedienung

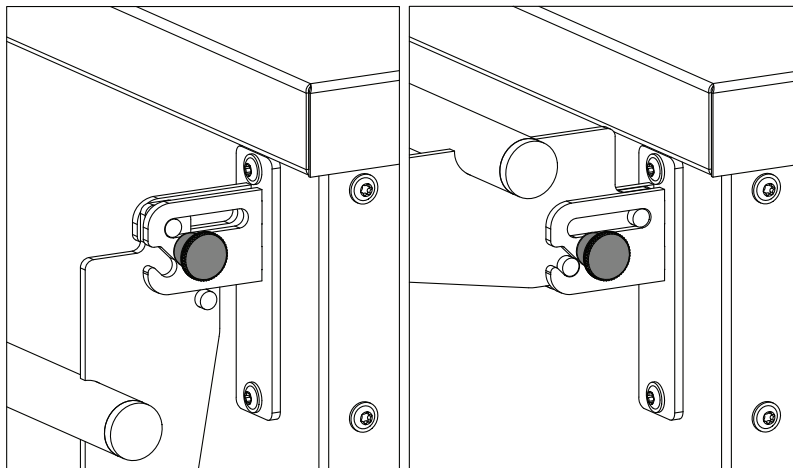
Miniraster

Scharnierausführung mit Miniraster

- Den Miniraster nach außen ziehen und halten.
- Anbauteil ab-/hochklappen.
- Miniraster loslassen.

Beim Hochklappen des Anbauteils rastet der Miniraster automatisch ein. Die Sicherung ist aktiv.

Position des Minirasters im abgeklappten/hochgeklappten Zustand:



Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Gerät/Modul
- Betriebsanleitung

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

Auspacken



Vorsicht!

Sachschaden

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

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

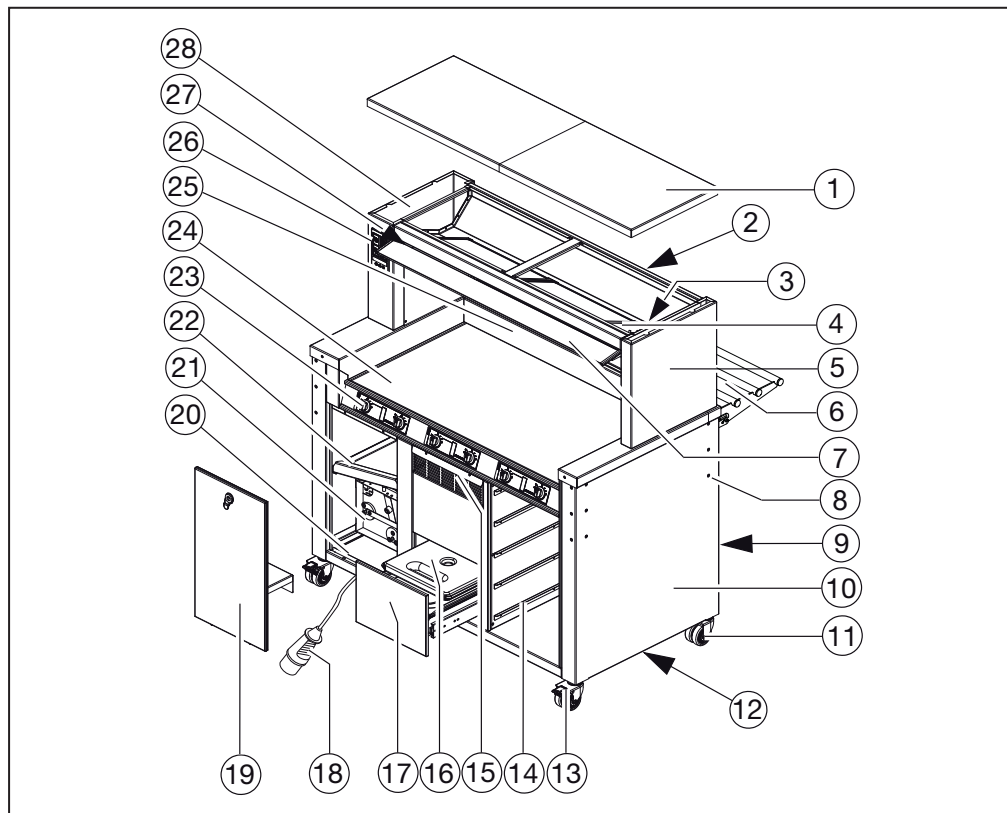
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

Verpackungsmaterial entsorgen

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

Übersicht

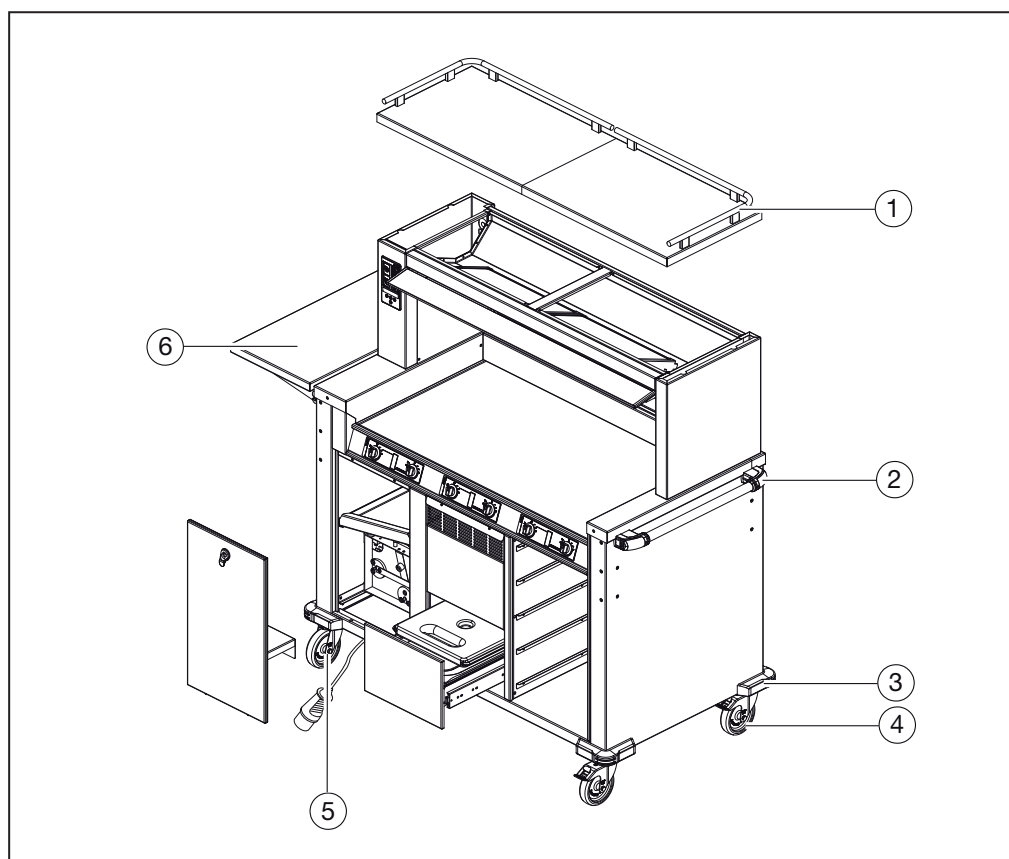
Gerät Geräteausführung Standard - COOK I-flex 1/2/3 mit optionalem Zubehör



- (1) Deckel (zweiteilig) der Absaugbrücke
- (2) Hustenschutz kundenseitig geschlossen aus Einscheiben-Sicherheitsglas ESG
- (3) Ablauf
- (4) Filterkassette bestehend aus Flammenschutzfilter und Streckmetallfilter
- (5) Absaugbrücke
- (6) Tabletrutsche abklappbar kundenseitig (optional)
- (7) Hustenschutz bedienseitig aus Einscheiben-Sicherheitsglas ESG
- (8) Befestigungsmöglichkeiten für optionale Tabletrutschen / Abstellborde / Schiebegriff
- (9) Frontverkleidung kundenseitig (optional)
- (10) Seitenwange Unterbau
- (11) Lenkrolle
- (12) Anschluss für Potentialausgleich (auf der Geräteunterseite)
- (13) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (14) Stauraum mit Führungsschienen
- (15) Serviceblende für Vorfilter des Lüfters des Induktionskochfeldes
- (16) Eutektische Platte (optional)
- (17) Schublade (optional)
- (18) Netzanschlusskabel mit CEE Stecker
- (19) Abdeckung der Geruchsfilterbox
- (20) Aktivkohlefiltermatte
- (21) ION TEC (optional)

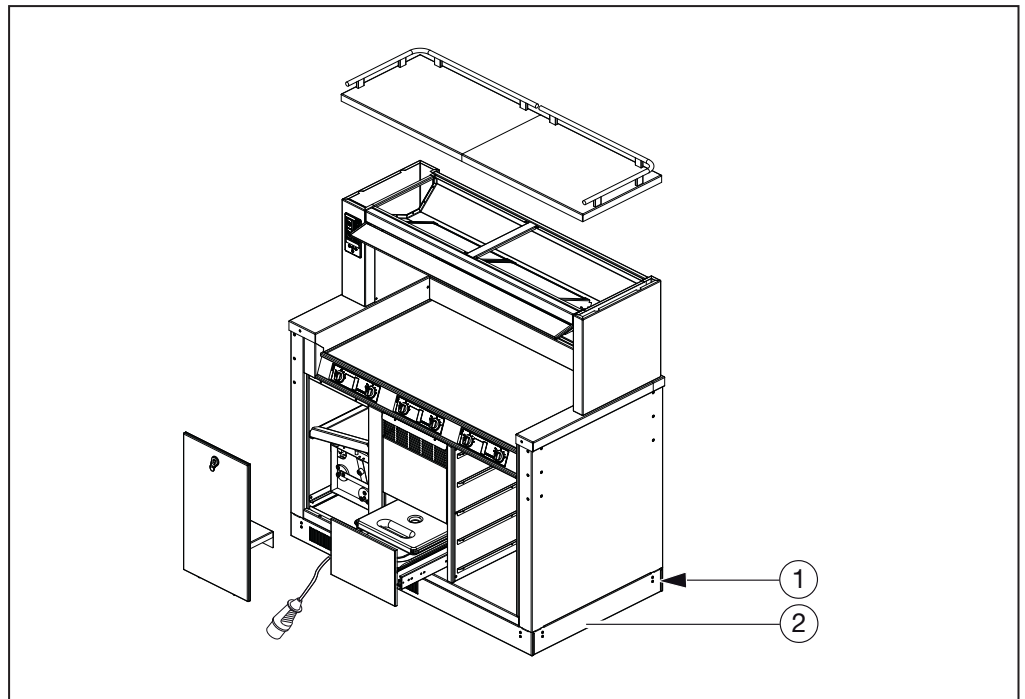
- (22) Lüfter mit Trägerblech
- (23) Steuerungseinheit für Induktionskochzone mit zugehörigen 7-Segment-Anzeigen
- (24) Glaskeramik-Induktionskochfeld
- (25) Luftleitblende
- (26) B.PRO Control Steuerelektronik
- (27) LED-Lichtleiste
- (28) Abluftkanal

Geräteausführung Option Catering - COOK I-flex 2/3 to go



- (1) Deckel (zweiteilig) der Absaugbrücke mit optionaler Galerie
- (2) Schiebegriff
- (3) Stoßbecke
- (4) Edelstahl-Lenkrolle Ø 125 mm mit Rollenfeststeller
- (5) Edelstahl-Lenkrolle Ø 125 mm
- (6) Stirnseitiger Abstellbord abklappbar (optional)

Geräteausführung Einbauvariante - COOK I-flex 1/2/3 built-in



- (1) Stellfuß
- (2) Sockelblende

Montage

- Montage vorbereiten**
- ✓ Schutzfolie am Gerät entfernt
 - ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
 - ✓ Bauseits vorhandener Stromanschluss entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Werten
- Standort auswählen**
- ☞ Um einen bestmöglichen Betrieb zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
- Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Geschirrspülmaschine).
 - Gerät ausreichend vor Zugluft schützen.
- Gerät aufstellen**
- ☞ Eine standsichere Aufstellung ist gewährleistet, wenn die folgenden Punkte zutreffen:
- Der vorgesehene Platz des Geräts ist eben und eine waagerechte Aufstellung des Geräts ist gewährleistet.
 - Bei Rollenausführung Rollenfeststeller arretieren.
 - Bei optionalen Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten, so dass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.
- Gerät auf vorgesehenem Platz standsicher aufstellen.
- ☞ Unterkapitel „Gerät an neuen Standort bringen“
- ☞ Unterkapitel „Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen“

Geräteausführung mit Rollenfeststellern

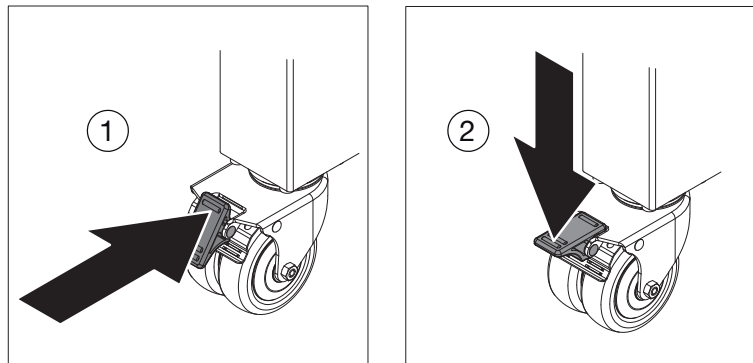


Vorsicht!

Klemmgefahr für Gliedmaßen

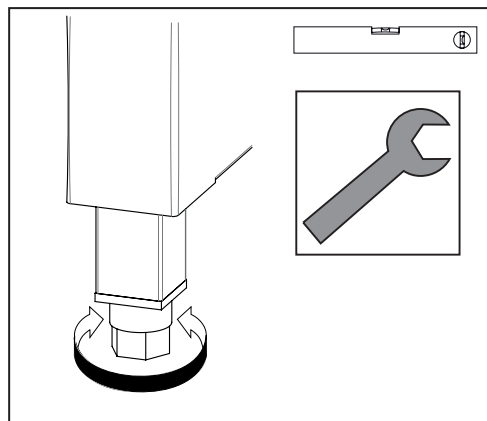
Beim Schieben der Module können Gliedmaßen eingeklemmt werden und Personen verletzt werden. Je nach Gewicht besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

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



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

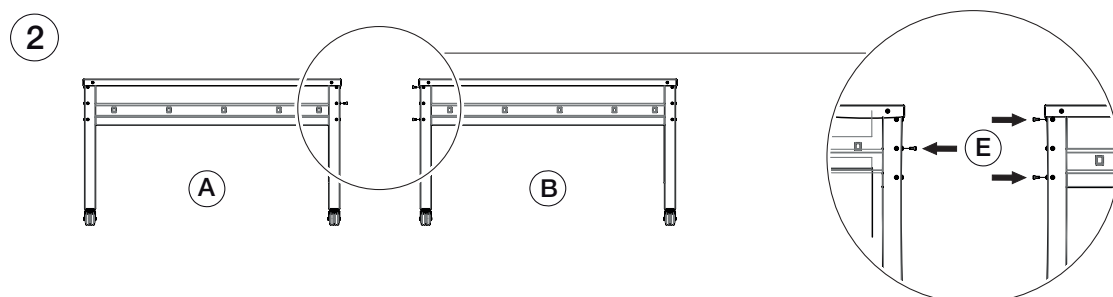
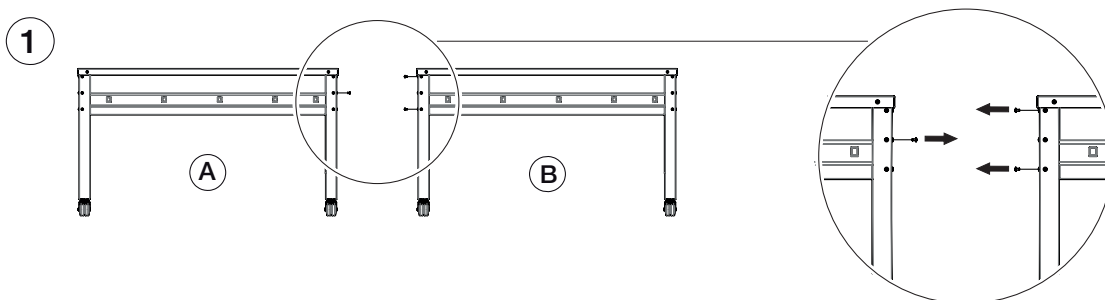
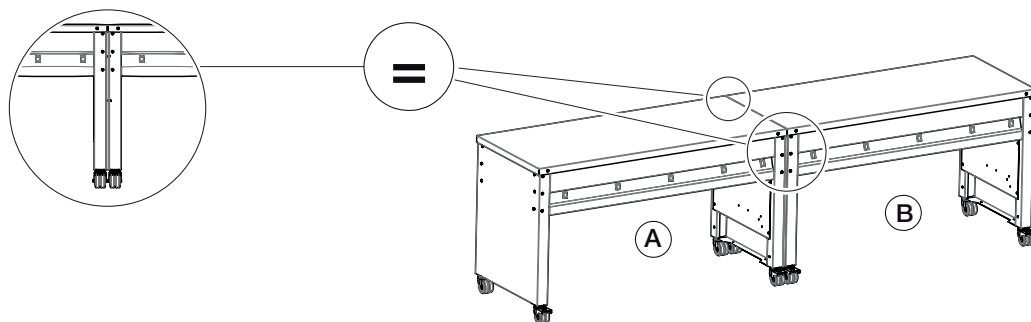
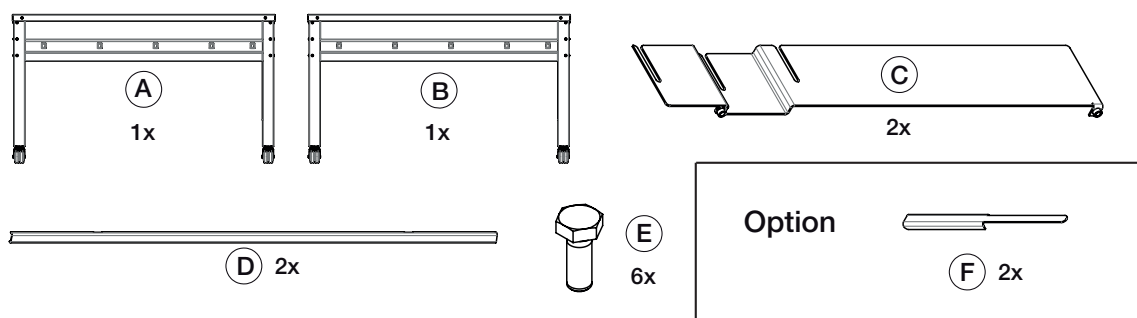
Geräteausführung mit Stellfüßen



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

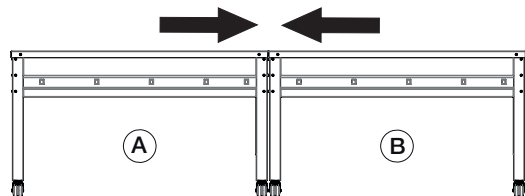
Modulverbinder anbringen/lösen

- ☞ Module entsprechend den folgenden Zeichnungen montieren. Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- ☞ Die einzelnen Montageschritte müssen jeweils auf der Kundenseite und der Bedienseite ausgeführt werden.

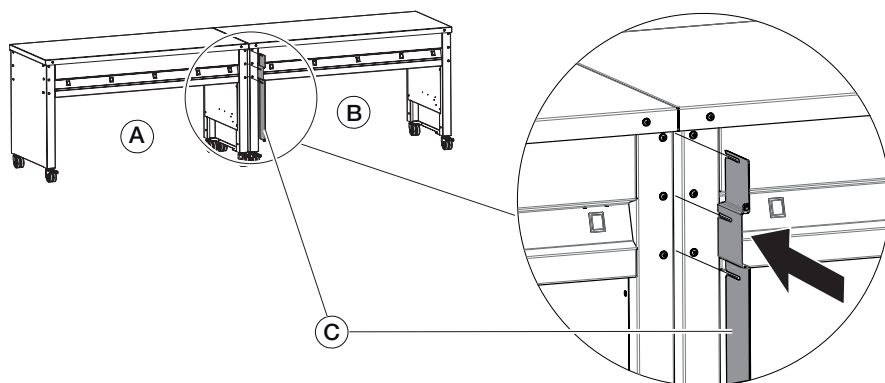


- Prüfen, ob alle für die Montage benötigten Teile bereit liegen (C, D, E, F).
- Die vormontierten Schrauben der Module „A“ und „B“ lösen (1).
- Die Schrauben „E“ in die Module „A+B“ entsprechend einschrauben (2).

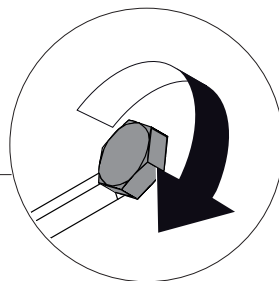
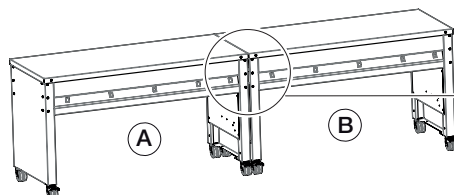
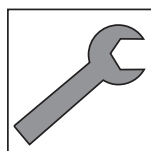
3



4

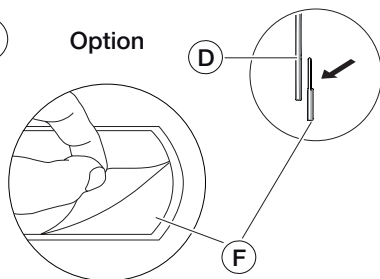


5

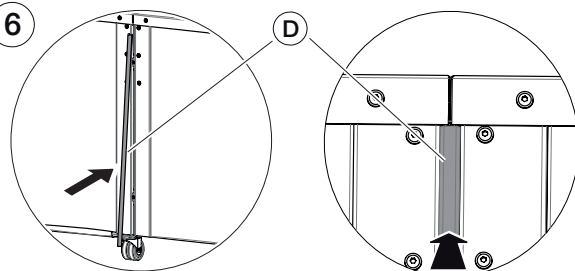


6

Option



6



- Module „A+B“ zusammenschieben (3).
- Verbindungsprofil „C“ einschieben (4).
- Die Sechskantschrauben „E“ mit dem Schraubenschlüssel festschrauben (5).

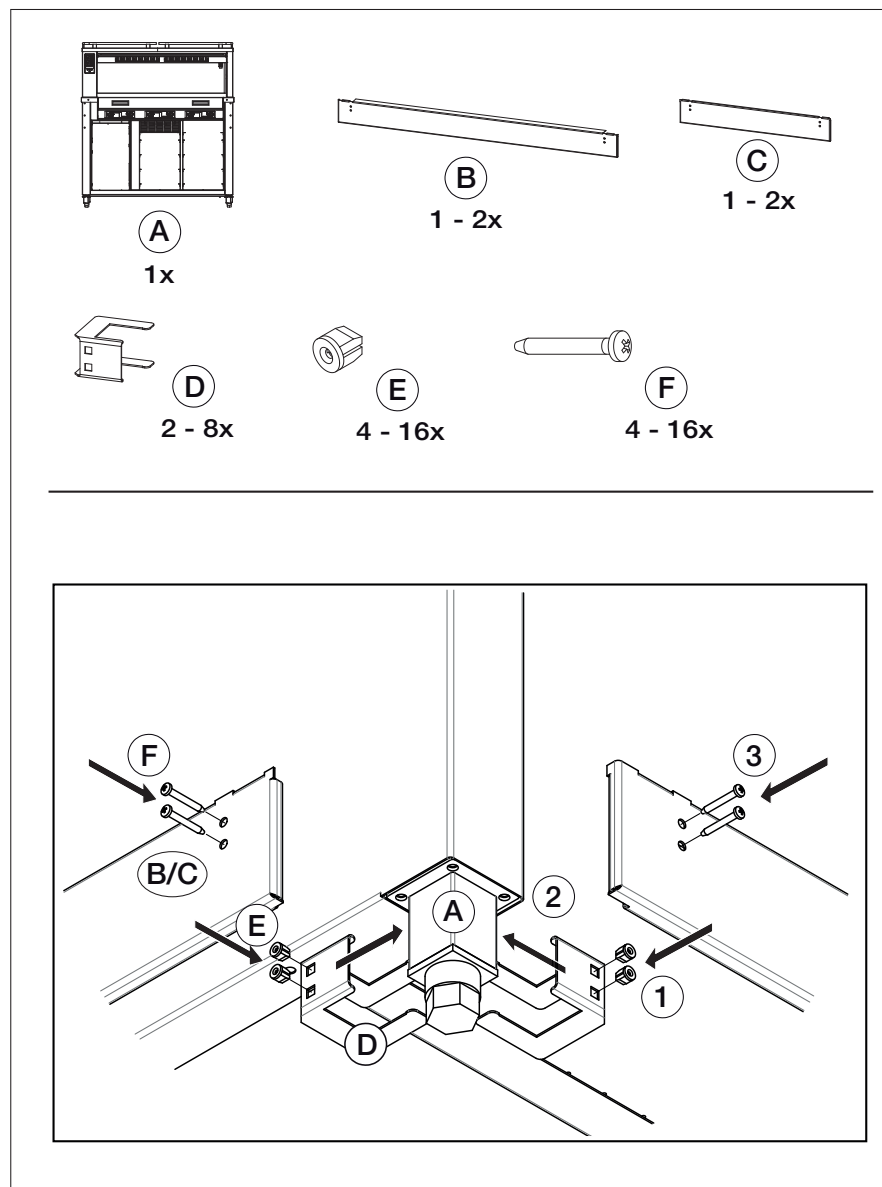
Geräteausführung mit Stellfüßen

- Schutzfolie des Klebbands an der Verlängerung „F“ lösen.
- Verlängerung „F“ mit Profil „D“ verkleben (6).
- Profil „D“ auf Magnete der Verbindungsprofils „C“ aufbringen (6).

Sockelblenden anbringen/abbauen

Gerätausführung mit Stellfüßen

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



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

Geräteausführung Einbauvariante - COOK I-flex 1/2/3 built-in

Montage- voraussetzungen

- ✓ Fachkundiges Personal
- ✓ Elektrofachkraft für bauseitige elektrische Installation des Geräts
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt
- ✓ Raumluftechnische Anlage vorhanden

Einbaustandort auswählen

- ☞ Um einen bestmöglichen Betrieb zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
- Einbauort geeignet (nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung, z. B. nicht neben einer Spülmaschine)
 - Zugfreie Umgebung
 - Ausgabelinie geeignet (brandsicheres Material, kein Wärmestau)
 - Einbauort geeignet zur Abführung der Abluft (kein Rückstau möglich). Referenzangaben siehe Unterkapitel „Standort auswählen“
 - Einbauort enthält Serviceblende, damit eventuell auftretendes Kondensatwasser aufgewischt werden kann.
 - Leistung der Garküche kleiner 25 kW

Einbaumaße

Modell	Maße Korpus B x T x H [mm]	Maße Gesamtmodul B x T x H [mm]	Maße Abluftschacht B x T [mm]	Anschluss- leistung
2er	925 x 678 x 800	925 x 678 x 1206	280 x 600	☞ Kapitel „Technische Daten“
3er	1255 x 678 x 800	1255 x 678 x 1206		

Gerät einbauen

- ☞ Wenn das Gerät bauseitig mit einem elektrischem Festanschluss an das Stromnetz angeschlossen werden soll, in der bauseitigen Installation eine jederzeit erreichbare allpolig wirkende Trennvorrichtung vorsehen, die gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden kann.



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden

Beim Einbau oder beim elektrischen Anschluss des Geräts ist der Umgang mit Werkzeugen und Hilfsmittel unerlässlich. Dies kann zu Personen- und Sachschaden führen.

- Immer auf geeignete Schutzausrüstung achten (z. B. Schutzbrille, Schutzhandschuhe).
- Die Montage und den elektrischen Anschluss von fachkundigen Personal durchführen lassen.
- Bei der Montage und der elektrischen Installation des Geräts berufsgenossenschaftliche Regeln sowie die nationalen Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung beachten.

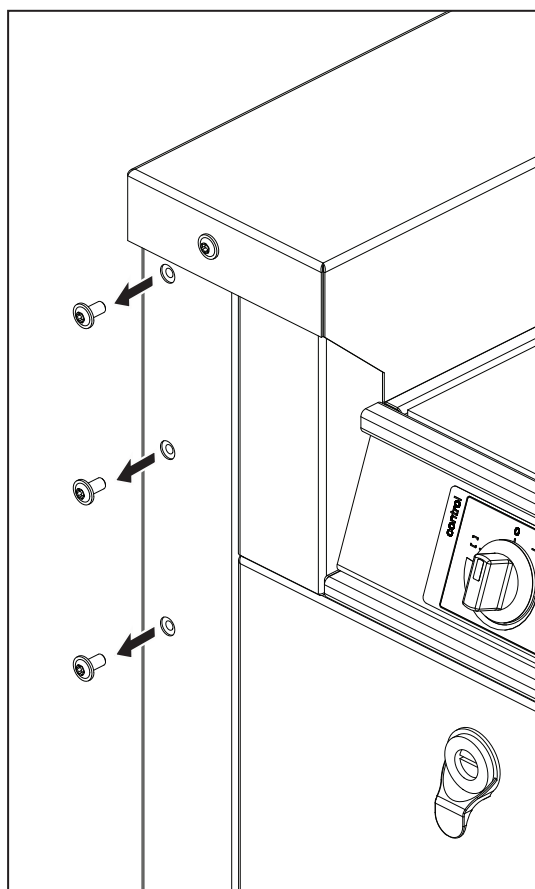


Vorsicht!

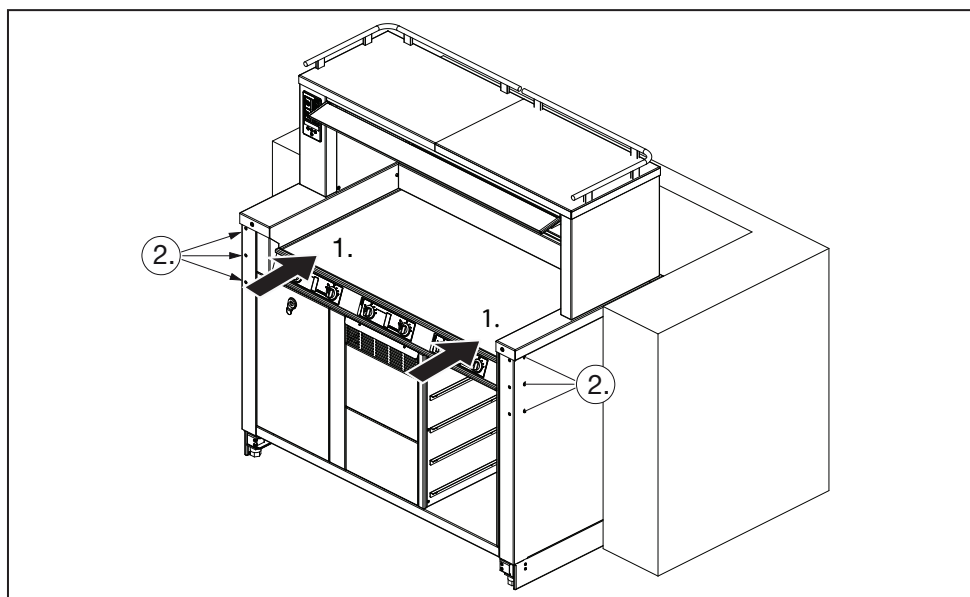
Sachschaden an der Geräteelektrik

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

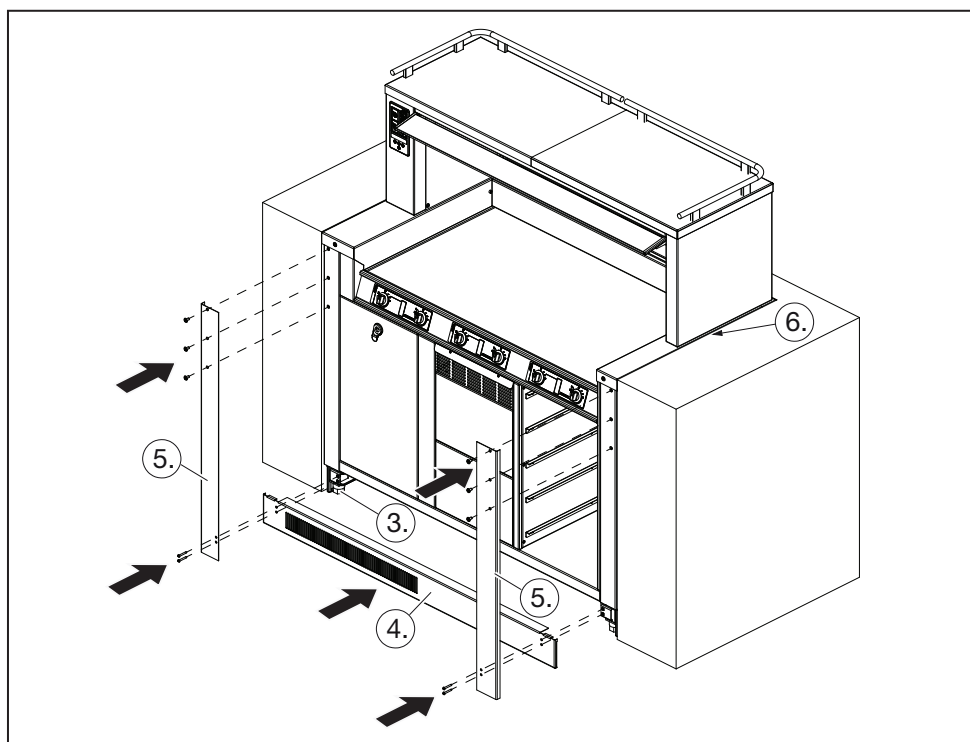
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Netzstecker einstecken oder gegebenenfalls mit elektrischem Festanschluss an das Stromnetz anschließen.
- Kundenseitige Sockelblende und beide stirnseitigen Sockelblenden montieren.
- ↳ Unterkapitel „Sockelblenden anbringen/abbauen“
- Bedienseitige Schrauben lösen (linke und rechte Seite).



- Gerät in Nische schieben (1).
- ① Montagepunkte (2) für die bauseitige zusätzliche Fixierung in der Ladenzeile.



- Modul durch Verstellen der vier Stellfüße (3) auf die richtige Höhe einstellen und waagrecht ausrichten, so dass es sicher steht und nicht wackelt.
- ↳ Unterkapitel „Gerät aufstellen“, Geräteausführung mit Stellfüßen



- Bedienseitige Sockelblende (4) sowie linke und rechte Seitenblende (5) montieren.
- Gegebenenfalls das Gerät in der Nische mit Silikon ausfüllen (6).

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

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

Erstreinigung durchführen

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

Standort auswählen



Warnung!

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

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

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

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



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion oder Fettbrand bei Regen!

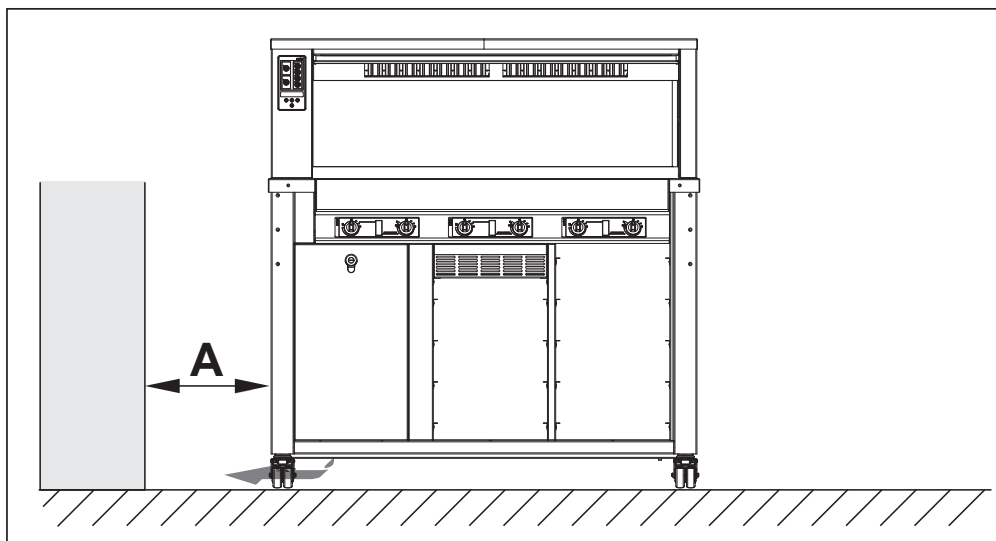
Gelangt Wasser in heißes Fett, kommt es im schlimmsten Fall zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

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

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

Aufstellung neben bis zum Boden reichenden seitlichen Begrenzungen

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

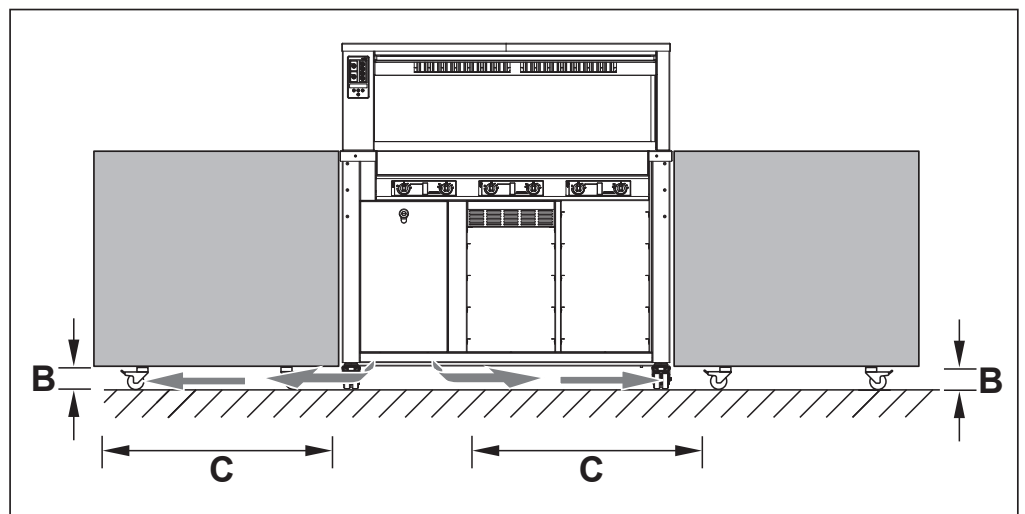


Abstand A: ≥ 400 mm, um maximale Absaugleistung sicherzustellen

- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
- ☞ Unterkapitel „Gerät an neuen Standort bringen“

Aufstellung zwischen Modulen

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



Abstand B: ≥ 100 mm, um maximale Absaugleistung sicherzustellen

Abstand C: ≥ 1400 mm, um maximale Absaugleistung sicherzustellen

- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
- ☞ Unterkapitel „Gerät an neuen Standort bringen“

Gerät an die Steckdose anschließen

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



Gefahr!

Gefahr eines elektrischen Schlags

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

- Gerät nur an eine mit einer Fehlerstrom-Schutteinrichtung ausgestatteten Netzsteckdose anschließen (Absicherung RCD-Fehlerstrom-Schutzschalter/FI-Schalter, jede Phase mit max. 16 A).



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik und bauseitigen Steckdose

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

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

- Netzstecker in die Steckdose stecken.

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

Erstinstallation B.PRO Control Steuerelektronik

☞ Die Erstinstallation bietet den Vorteil, dass die Zeitzyklen der Filterreinigungs-/Filterwechselintervalle erst nach dieser Einstellung starten.

☞ Unterkapitel „B.PRO Control Steuerelektronik“

- Mit der Taste „Gerät Ein/Aus“ das Gerät einschalten.

Die LED der Taste „Gerät Ein/Aus“ leuchtet dauerhaft.

Erstinstallation beenden

- Erstinstallation der Filter bestätigen. Taste „OK“ 3 Sekunden lang drücken.

Die Erstinstallation ist beendet. Die Zeitzyklen der Filterreinigungs-/Filterwechselintervalle starten ab jetzt.

Externe Geräte anschießen

- ① Wenn das Gerät angeschaltet ist, liegt an der optionalen Steckdose ständig Netzspannung an. Die Steckdose kann nicht separat abgeschaltet werden.

☞ Die Vorgaben und Hinweise beim Anschluss elektrischer Küchenhilfsgeräte beachten.

☞ Netzanschlusskabel nicht über die heizbaren Elemente des Induktionskochfelds führen.

☞ Netzanschlusskabel nicht quetschen, nicht knicken und nicht über scharfe Kanten führen.

☞ An der Unterseite des Geräts befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Je nach landesspezifischen Vorgaben Geräte, die zusammen betrieben werden, über den Potentialausgleich miteinander verbinden.

☞ Es dürfen keine gasbetriebenen externen Geräte zusammen mit der COOK I-flex betrieben werden.

☞ Es dürfen keine externen Geräte, bei deren Betrieb eine offene Flamme erzeugt wird, zusammen mit der COOK I-flex betrieben werden.

✓ Spannung, Netzfrequenz und Leistungsaufnahme der externen Geräte entsprechen den unter „Technische Daten“ genannten Werten.



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik und der geräteseitigen Steckdosen

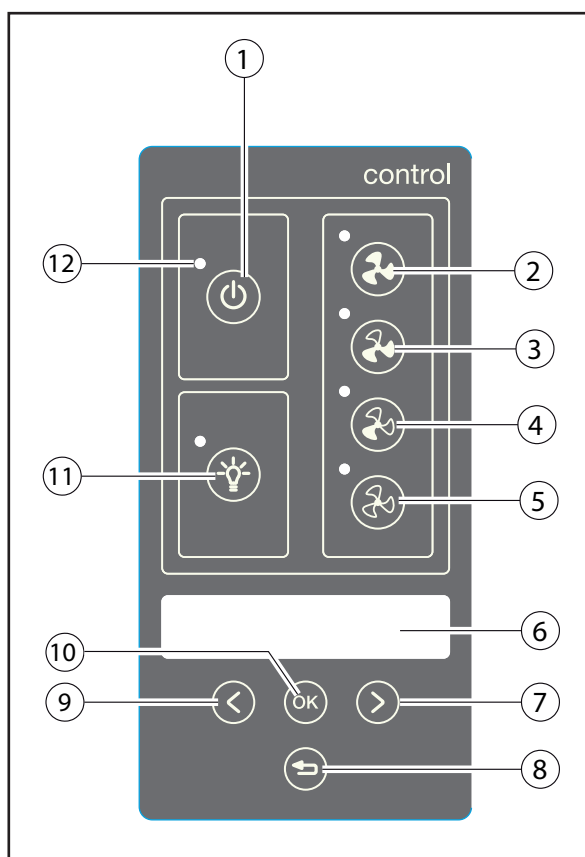
Wenn bei angeschlossener COOK I-flex externe Geräte beim Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers in die Gerätesteckdosen nicht ausgeschaltet sind, kann die Geräteelektrik beider Geräte beschädigt werden (Verschmoren der Steckerkontakte und/oder der Steckdosenkontakte).

- Darauf achten, dass externe Geräte beim Anschließen ausgeschaltet sind.
-

Bedienung und Betrieb

B.PRO Control Steuerelektronik

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



- (1) Gerät Ein/Aus (inklusive Induktionskochfeld)
- (2) Lüfter-Leistungsstufe 3
- (3) Lüfter-Leistungsstufe 2
- (4) Lüfter-Leistungsstufe 1
- (5) Lüfter ausschalten
- (6) Display
- (7) Steuerungstaste „Rechts“
- (8) Taste „Zurück“
- (9) Steuerungstaste „Links“
- (10) Taste „OK“
- (11) LED-Beleuchtung Ein/Aus
- (12) Funktionsanzeige

Wenn eine Funktion aktiviert wird, leuchtet die zugehörige Funktionsanzeige auf. Bei Deaktivierung der Funktion erlischt die Funktionsanzeige.

Meldungen werden im Display der B.PRO Control Steuerelektronik in Laufschrift angezeigt. Mehrere Meldungen werden im Wechsel angezeigt. Durch Drücken der Taste „OK“ kann die Meldung als gelesen bestätigt werden.

Alle Einstellungen erfolgen in Echtzeit.

Einstellungen über das Display vornehmen

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet.

Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist, blinkt die LED der Taste „EIN/AUS“ auf der B.PRO Control Steuerelektronik.

- Zum Aktivieren des Einstellungsmenüs Taste „OK“ 3 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint eines der folgenden Hauptmenüs:

- Sprache
- Datum/Uhrzeit
- Filter Einstellungen
- Lüfter Einstellungen
- Schnellstart
- Betriebsstunden
- Service (nur für Servicemitarbeiter von B.PRO)

- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) zwischen den Menüpunkten navigieren.
- Auswahl des Menüs mit Taste „OK“ bestätigen.
- Mit der Taste „Zurück“ pro Tastendruck um einen Schritt zurückkehren.

Sprache einstellen

- Hauptmenü „Sprache“ auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.
- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) die gewünschte Sprache auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Datum/Uhrzeit einstellen

- Hauptmenü „Datum/Uhrzeit“ auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

In der oberen Displayzeile wird das Datum angezeigt. In der unteren Displayzeile wird die Uhrzeit (24-Stunden-Anzeige) angezeigt. Der Eingabeblock wird blinkend angezeigt. Durch Drücken der Taste „OK“ springt der Cursor in den nächsten Eingabeblock.

- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) jeden Eingabeblock (Tag/Monat/Jahr sowie Stunden/Minuten) einzeln einstellen.
- Jeden Eingabeblock mit Taste „OK“ bestätigen.

Der Cursor springt in den nächsten Eingabeblock.

- ☞ Das Datum und die Uhrzeit werden beim Verlassen des Einstellungsmenüs (durch Drücken der Taste „Zurück“) im laufenden Betrieb sowie im Standby-Betrieb angezeigt.

Filter-Einstellungen vornehmen

- Hauptmenü „Filter-Einstellungen“ auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Es wird eines des folgenden Untermenüs angezeigt:

- Aktivkohlefilterwechsel bestätigen
- ION TEC Reinigung
- Nächster Filterwechsel
- Reinigungsintervalle
- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) ein Untermenü auswählen.
- Um in das Untermenü zu gelangen, mit Taste „OK“ bestätigen.

Untermenü „Aktivkohlefilterwechsel bestätigen“:

- ✓ Aktivkohlefilter wurde gewechselt.
- Im Hauptmenü „Filter-Einstellungen“ Untermenü „Aktivkohlefilterwechsel bestätigen“ auswählen.
- Zur Bestätigung die Taste „OK“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- ① 14 Tage vor Ablauf des Filterwechselintervalls wird im Display eine Meldung angezeigt, dass der Aktivkohlefilter demnächst gewechselt werden muss. Durch Drücken der Taste „OK“ kann die Meldung als gelesen bestätigt werden. Die Meldung wird nach jedem Neustart des Geräts angezeigt, bis der Filterwechsel betätigt wird.

Untermenü „ION TEC Reinigung“:

- ✓ ION TEC wurde gereinigt.
- Im Hauptmenü „Filter-Einstellungen“ Untermenü „ION TEC Reinigung“ auswählen.
- Zur Bestätigung die Taste „OK“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- ① Nach Ablauf des Reinigungsintervalls wird im Display eine Meldung angezeigt, dass der ION TEC gereinigt werden muss. Durch Drücken der Taste „OK“ kann die Meldung als gelesen bestätigt werden.

Untermenü „Nächster Filterwechsel“:

Dies ist ein Informationsmenü. Hier kann die Zeit bis zum nächsten Filterwechsel in Erfahrung gebracht werden.

- Im Hauptmenü „Filter-Einstellungen“ Untermenü „Nächste(r) Filterwechsel/Filterreinigung“ auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.
- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) Aktivkohlefilter oder ION TEC auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Zeit bis zum nächsten Filterwechsel wird in Tagen angezeigt.

Untermenü „Reinigungsintervalle“:

Den Programmen P1 bis P3 sind unterschiedliche Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter (Aktivkohlefilter oder ION TEC) zugeordnet und hinterlegt. Das Programm P2 ist werkseitig voreingestellt.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

- Im Hauptmenü „Filter-Einstellungen“ Untermenü „Reinigungsintervalle“ auswählen.

- Mit Taste „OK“ bestätigen.
- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) zwischen den Programmen P1 bis P3 wählen
 - P1: Leichte Beanspruchung
 - P2: Normale Beanspruchung
 - P3: Starke Beanspruchung
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Lüfter Einstellungen

In diesem Menü kann eine Nachlaufzeit des Lüfters (Geruchsfilterbox) eingestellt werden.

- Hauptmenü „Lüfter Einstellungen“ auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Untermenü „Nachlaufzeit Hauptlüfter“ wird angezeigt.

- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) einen Wert zwischen 00-99 Minuten einstellen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Mit der Einstellung „00“ ist die Nachlaufzeit ausgeschaltet.

☞ Der Nachlauf kann mit der Taste „Lüfter ausschalten“ unterbrochen werden.

Schnellstart

In diesem Menü können Voreinstellungen (Licht und Lüfterstufen) getroffen werden, die bei erneuter Inbetriebnahme mit Betätigen des Hauptschalters automatisch gestartet werden.

- Hauptmenü „Schnellstart“ auswählen.
 - Mit Taste „OK“ bestätigen.
- Untermenü „Schnellstart Licht“ wird angezeigt.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.
 - Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) zwischen „EIN/AUS“ wählen.
 - Mit Taste „OK“ bestätigen.

Untermenü „Schnellstart Hauptlüfter“ wird angezeigt.

- Mit Taste „OK“ bestätigen.
- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) zwischen „EIN/AUS“ wählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Lüfterstufe einstellen:

- ✓ Einstellung „EIN“ wurde gewählt.
- Mit den Steuerungstasten („Links/Rechts“) Lüfterstufe 1-3 auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Betriebsstunden

In diesem Menü werden die IST-Betriebsstunden des (Haupt-)Lüfters angezeigt. Die Anzeige erfolgt in Stunden.

- Hauptmenü „Betriebsstunden“ auswählen.
- Mit Taste „OK“ bestätigen.

Die IST-Betriebsstunden werden angezeigt.

Service

Dieses Menü ist ausschließlich für folgende befugte Servicestellen vorgesehen:

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

☞ Dieses Menü kann nur über eine 4-stellige PIN-Eingabe gestartet werden.

Absaugbetrieb starten/ beenden

- ① Beim erstmaligen Betrieb der Absaugung werden kurzzeitig kleine lose Aktivkohlepartikel aus der Aktivkohlefiltermatte mit der Abluft aus dem Gerät geblasen. Diese lagern sich auf dem Boden unterhalb der Geruchsfilterbox ab. Nach einem Transport des Geräts kann dieses Verhalten erneut auftreten.



Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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

Absaugung einschalten

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen

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

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

Leistungsstufe der Absaugung wählen

Die Absaugung hat 3 Leistungsstufen:

- 1 = schwächste Leistungsstufe
- 2 = mittlere Leistungsstufe
- 3 = stärkste Leistungsstufe

- Mit der Taste „Lüfter-Leistungsstufe“ 1, 2 oder 3 die gewünschte Leistungsstufe wählen. An der gewählten Taste „Lüfter-Leistungsstufe“ leuchtet die Funktionsanzeige auf.

Absaugung ausschalten

- Taste „Lüfter ausschalten“ drücken.

Der Absaugbetrieb wird beendet. Die Funktionsanzeige an der Taste „Lüfter-Leistungsstufe“ erlischt.

Kochwrasen absaugen und filtern

- ① Das Gerät ist geeignet zum Absaugen und Filtern von Wrasen, die beim Kochen und Warmhalten von Speisen anfallen.
- ① Die Geruchsfiltration hängt von verschiedenen Randbedingungen ab: Art der zubereiteten Speisen, anfallende Wrasenmenge, Fett- und Feuchtigkeitsgehalt der Wrasen und dem Sättigungsgrad der Aktivkohlefiltermatte.
- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn die kundenseitige Luftleitblende, der Hustenschutz und alle Filter (Streckmetall-/Flammschutzfilter, ION TEC (optional) und den Aktivkohlefilter) korrekt eingebaut sind.
- ☞ Für den störungsfreien Absaugbetrieb darf das Gerät keinesfalls Zugluft ausgesetzt sein.
- ☞ Die Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter hängen sehr stark von den Einsatzbedingungen des Geräts ab. Optisch ist nicht zu erkennen, ob die Filter gesättigt sind.
- ☞ B.PRO empfiehlt die Filter zu reinigen oder auszutauschen, wenn sich die Geruchsfiltration im normalen Betrieb verschlechtert. Als Orientierungshilfe können die Filterwechselanzeigen der B.PRO Control Steuerelektronik genutzt werden.
- ☞ Das Induktionskochfeld nur bei eingeschalteter Absaugung betreiben.



Vorsicht!

Hohe Ozonkonzentration bei Geräten mit ION TEC (optional)

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

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



Warnung!

Elektrischer Schlag durch ION TEC (optional)

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

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

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



Gefahr!

Personen- und Sachschäden durch Fettexplosion

Werden auf einer Kochzone Wasser zum Kochen gebracht und auf der daneben liegenden mit Fetten/Ölen gekocht, kann Wasser in das heiße Fett gelangen. Im schlimmsten Fall kommt es dadurch zu einer Fettexplosion und zum Fettbrand mit der Folge schwerster Sach- und Personenschäden.

- Eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren.
- Gerät keinesfalls bei Regen und kritischen Wetterlagen (z. B. Gewitter) im Freien betreiben.



Warnung!

Brandgefahr

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

- Keinesfalls unter dem Wrasenabzug flambieren oder offene Flammen erzeugen.



Vorsicht!

Rutschgefahr und Gefahr von Fußbodenschäden

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

- Kondenswasser im Fußbodenbereich regelmäßig aufwischen.
- Gerät und Absaugung einschalten und gewünschte Leistungsstufe auswählen.

Wechsel-/ Reinigungsintervalle der Filter

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

Wechsel-/Reinigungsintervalle in Betriebsstunden


Programm	P1	P2	P3
Beanspruchungsgrad	Leicht	Normal	Stark
ION TEC Filter reinigen	150	100	75
Aktivkohlefiltermatte austauschen (ohne ION TEC)	450	300	225
Aktivkohlefiltermatte austauschen (mit ION TEC)	900	600	450

Wechsel-/Reinigungsintervalle in Tagen

Programm	P1	P2	P3
Beanspruchungsgrad	Leicht	Normal	Stark
ION TEC Filter reinigen	30	30	30
Aktivkohlefiltermatte austauschen (ohne ION TEC)	180	180	180
Aktivkohlefiltermatte austauschen (mit ION TEC)	360	360	360

 Die Intervallzeiten laufen auch weiter ab, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren

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

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



Warnung!

Personenschäden durch Stichflamme

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

- Deckel der Absaugbrücke vorsichtig abnehmen.

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

 Unterkapitel „Absaugbrücke reinigen“

- Abluftkanal auf Verbrennungsrückstände kontrollieren und reinigen.
- Abdeckung der Geruchsfilterbox abnehmen und Lüfter ausbauen.
- Optionalen ION TEC Filter aus den Geruchsfilterbox entnehmen, auf Brandspuren und Beschädigung prüfen.

 Unterkapitel „Geruchsfilterbox reinigen“

- Bei Bedarf die Filter wechseln.
- Lüfter entnehmen und auf Verbrennungsrückstände prüfen.

- Gegebenenfalls Lüfter durch eine befugte Servicestelle reinigen lassen.
- ↳ Unterkapitel „Reparatur“
- Optionalen ION TEC Filter wieder an seinen Bestimmungsort in der Geruchfilterbox einsetzen.
- ↳ Unterkapitel „Geruchfilterbox reinigen“
- Aktivkohlefiltermatte auf Verunreinigungen prüfen und gegebenenfalls austauschen.
- Geruchfilterbox reinigen.
- Abdeckung der Geruchfilterbox wieder anbringen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.



Vorsicht!

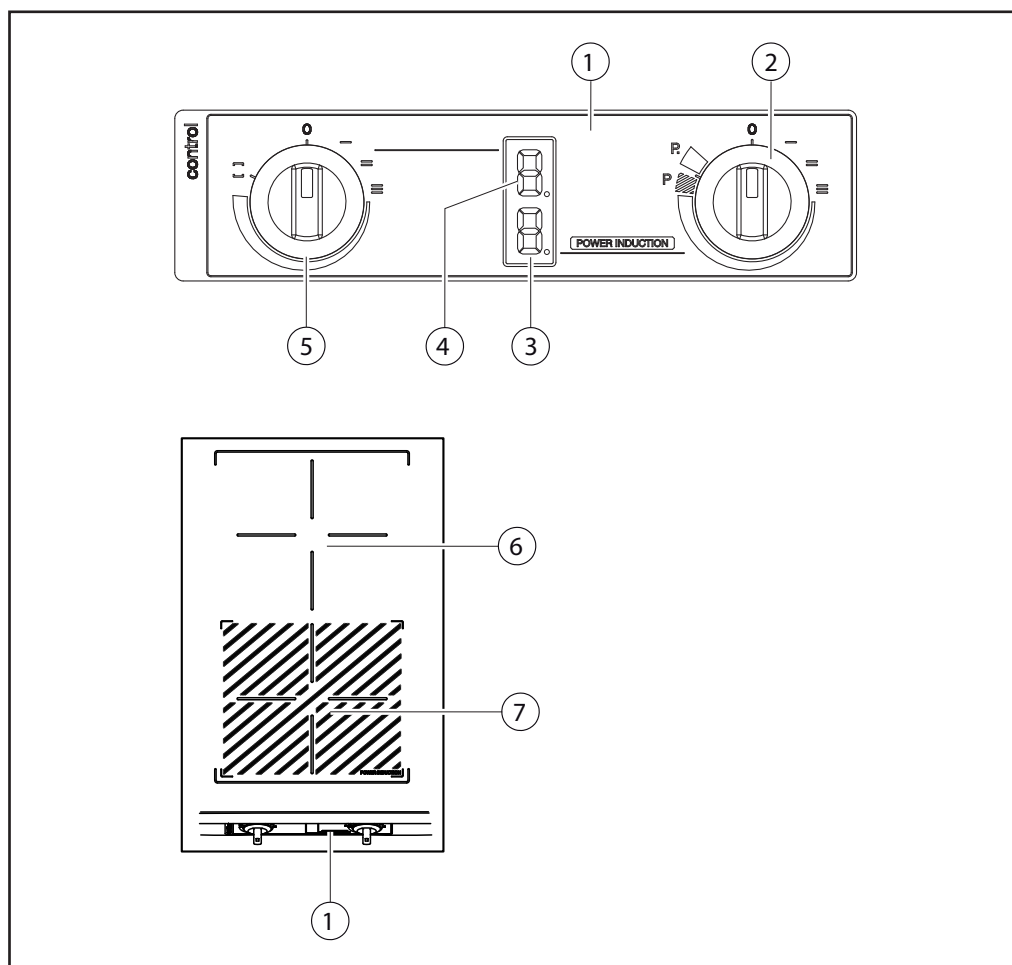
Personen- und Sachschaden durch selbstständiges Einschalten externer Geräte

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










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

Bedienung Induktionskochzonen

- Vor der Inbetriebnahme die beschriebenen Gefahrenhinweise sorgfältig lesen und beachten.
- ↳ Unterkapitel „Sicherheit“



- (1) Induktionskochzonen-Bedieneinheit
- (2) Drehregler Primärspule (Primärkochstelle)
- (3) 7-Segment-Anzeige Primärspule
- (4) 7-Segment-Anzeige Sekundärspule
- (5) Drehregler Sekundärspule (Sekundärkochstelle)
- (6) Sekundärkochstelle
- (7) Primärkochstelle

	Position „AUS“
	Symbol Warmhaltestufe 1
	Symbol Warmhaltestufe 2
	Symbol Warmhaltestufe 3
	Symbol Brückenschaltung
	Symbol Leistungsstufen 1 - 8
	7-Segment-Anzeige
	Powerstufe 1 (Primärspule)
	Powerstufe 2 (Primärspule)




- ☞ Jede Induktionskochzone kann dauerhaft eine Leistung von maximal 3 kW zur Verfügung stellen.
- ☞ Der optimale Wirkungsgrad wird erreicht, wenn die Umgebungsbedingungen und Vorgaben zum Aufstellungsort berücksichtigt werden sowie geeignetes Kochgeschirr benutzt wird.

Leistungsanzeige/Drehregler-Position

- ☞ Das führende System zur Anzeige des Betriebszustands der einzelnen Induktionsspulen ist die zugeordnete 7-Segment-Anzeige und nicht der Drehregler.

Warmhaltestufen

- ☞ Die Warmhaltestufen werden durch Drehen des Drehreglers nach rechts aktiviert:

Level	Symbol	Beschreibung	Temperatur [°C]
1		Schmelzen	44
2		Erwärmen	70
3		Kochen	94

- ☞ Ist die Temperatur der jeweiligen Warmhaltestufe erreicht, wird die Leistung nur dann wieder zugeführt, wenn die Temperatur absinkt.

Leistungsstufen

Jedes Kochfeld verfügt zusätzlich zu den 3 Warmhaltestufen über 8 Leistungsstufen. Maximal werden dauerhaft 1,5 kW an Leistung zugeführt. Der Drehregler lässt sich stufenlos innerhalb der 8 Leistungsstufen einstellen.

- Die eingestellte Leistungsstufe der zugehörigen 7-Segment-Anzeige entnehmen.

Primärspule (Primärkochstelle)

Die Primärspule verfügt zusätzlich zu den 3 Warmhaltestufen und den 8 Leistungsstufen über 2 Powerstufen.



Powerstufe 1

Die Powerstufe 1 [P] ermöglicht unter bestimmten Umständen (Szenario 1 und 2) eine dauerhafte Leistungsaufnahme von 2,3 kW.

- Den Drehregler der Primärspule auf die Position P stellen.

Der Drehregler rastet automatisch ein. In der zugehörigen 7-Segment-Anzeige wird folgendes Symbol angezeigt:

Szenario 1:

Primärspule Powerstufe 1 [P] ist aktiv und Sekundärspule wird zugeschaltet.

Die Sekundärspule kann bis zur Leistungsstufe 7 zugeschaltet werden.

Szenario 2:

Sekundärspule ist auf Leistungsstufe 8 aktiv. Primärspule Powerstufe 1 [P] wird zugeschaltet.

Die Sekundärspule wird automatisch auf Leistungsstufe 7 heruntergeregelt.



Powerstufe 2

Die Powerstufe 2 [P.] ermöglicht unter bestimmten Umständen eine Leistungsaufnahme von 2,8 kW für maximal 10 Minuten.

- ✓ Der Drehregler der Primärspule befindet sich auf der Position P (Powerstufe 1).
- Den Drehregler für ca. 1-2 Sekunden in Drehrichtung rechts überdrehen bis zum federnden Anschlag auf die Powerstufe 2 [P.].

Es ertönt ein akustisches Signal und in der zugeordneten 7-Segment-Anzeige wird folgendes Symbol angezeigt:

☞ Der Drehregler federt wieder zurück auf die Powerstufe 1. Die Powerstufe 2 ist weiter aktiv und wird durch das Symbol in der 7-Segment-Anzeige angezeigt.

☞ Wenn die Powerstufe 2 aktiv ist, können in der Sekundärspule nur Leistungsstufen (keine Warmhaltestufen) zugeschaltet werden.

Szenario 1:

Primärspule Powerstufe 2 [P.] ist aktiv und Sekundärspule wird zugeschaltet.

Die Sekundärspule kann bis zur Leistungsstufe 5 zugeschaltet werden. Nach dem automatischen Zurückstufen (max. 10 min) der Powerstufe 2 [P.] auf Powerstufe 1 [P] kann die Sekundärspule auf die Leistungsstufe 7 hochgeregelt werden. Hierzu muss der Drehregler der Sekundärspule vorerst auf die Leistungsstufe 5 (oder niedriger) zurückgeregelt werden. Danach kann die Sekundärspule bis maximal Leistungsstufe 7 hochgeregelt werden.

Szenario 2:

Sekundärspule ist auf Leistungsstufe 6 (oder höher) aktiv. Primärspule Powerstufe 2 [P.] wird zugeschaltet.

Die Sekundärspule wird zur Leistungsstufe 5 automatisch heruntergeregelt. Nach dem automatischen Zurückstufen (max. 10 min) der Powerstufe 2 [P.] auf Powerstufe 1 [P.] kann die Sekundärspule auf die Leistungsstufe 7 hochgeregelt werden. Hierzu muss der Drehregler der Sekundärspule vorerst auf die Leistungsstufe 5 (oder niedriger) zurückgeregelt werden. Danach kann die Sekundärspule bis maximal Leistungsstufe 7 hochgeregelt werden.

Sekundärspule (Sekundärkochstelle)

Der Sekundärspule kann zusätzlich zu den 3 Warmhaltestufen und den 8 Leistungsstufen noch eine Brückenfunktion zugeschaltet werden. Im Rahmen der Brückenschaltung werden die Primärspule und Sekundärspule auf eine gemeinsame Ansteuerung gekoppelt, die Leistungsaufnahme der beiden Spulen wird synchronisiert.



Brückenschaltung

- Das Aktivieren der Brückenschaltung erfolgt durch Überdrehen des Drehreglers der Sekundärspule in Drehrichtung rechts bis zum federnden Anschlag für ca. 2 Sekunden.

Danach springt der Drehregler federnd auf die Regler-Position bei Leistungsstufe 8 zurück.

Die aktive Brückenfunktion wird durch folgendes Symbol in der 7-Segment-Anzeige der Sekundärspule angezeigt:

- Jetzt können die drei Warmhalte- und Leistungsstufen 1-8 mit dem Drehregler der Primärspule ausgewählt werden. Die Leistungsaufteilung auf Primär- und Sekundärspule erfolgt synchron.

Die entsprechende Leistungsstufe wird in der 7-Segment-Anzeige der Primärspule angezeigt. Der Drehregler der Primärspule kann dabei bis zur Position 0 zurück und wieder hoch geregelt werden, ohne die Brückenfunktion zu deaktivieren.

- Wird der Drehregler der Sekundärspule in Drehrichtung links aus der Position zurückgedreht, wird die Brückenfunktion sofort deaktiviert und beide Spulen werden vollständig ausgeschaltet.
- Für das Reaktivieren der Brückenfunktion oder des Betriebs einer einzelnen Spule den Drehregler Sekundärspule und Primärspule jeweils zunächst auf Position 0 zurückdrehen. Anschließend kann die Brückenfunktion wieder aktiviert werden.



Funktion Topferkennung

Wenn ein ungeeignetes/zu kleines Kochgeschirr aufgestellt oder ein Kochgeschirr bei eingeschalteter Kochstelle heruntergenommen wird, erscheint in der zugeordneten 7-Segment-Anzeige folgendes Symbol:

- Induktionskochstelle ausschalten. Drehregler auf Position 0 zurückdrehen.



Funktion Heißanzeige

Wenn ein Kochfeld ausgeschaltet (Position 0) wird, während die Oberfläche des Kochfelds eine Temperatur über 60 °C aufweist, wird in der zugeordneten 7-Segment-Anzeige das Symbol [H] angezeigt.



Kochfeld ausschalten

- Drehregler in Drehrichtung links auf Position 0 zurückdrehen.
- Das Symbol [O] wird angezeigt, bis dieses nach kurzer Zeit erlischt. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Gerät an neuen Standort bringen

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



Vorsicht!

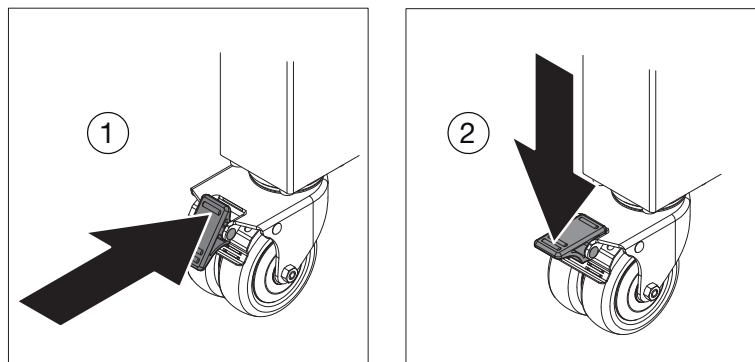
Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit

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

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

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

Geräteausführung mit Rollen



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

Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

✓ 2 Personen

☞ Hinweise im Kapitel Montage beachten!

☞ Kapitel „Montage“



Warnung!

Umkippen des Geräts

Das Gerät kann beim Befahren von schrägen Flächen umkippen.

- Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung > 15° fahren.



Warnung!

Unzureichende Haltewirkung der Rollenfeststeller

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

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



Warnung!

Personen- und Sachschäden durch Ausbrechen des Geräts

Durch die 4 Lenkrollen besitzt das Gerät eine gute Manövrierfähigkeit. Beim Bewegen über Rampen, Kuhlen oder schrägen Flächen kann das Gerät dadurch leichter ausbrechen.

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



Vorsicht!

Sachschaden durch Aufsetzen des Gerätebodens

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

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



Vorsicht!

Sachschaden

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

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

- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Kochgeschirr usw. von dem Induktionskochfeld und sonstigen Abstellflächen herunternehmen, da diese sonst aus dem Gerät rutschen können.
- Gerät vorsichtig mit 2 Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Anbauteil hochklappen und arretieren



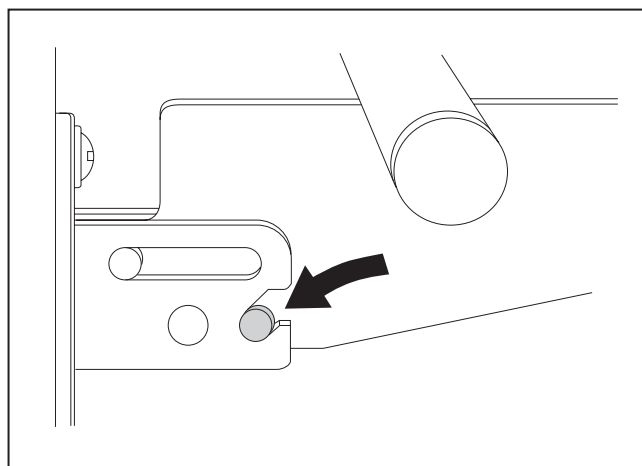
Warnung!

Gefahr durch Überlastung

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

- Die Tabletrutsche mit maximal 25 kg Flächenlast beladen.
- Anbauteil etwas (ca. 30°) über die Waagerechte hinaus nach oben klappen.

- Anbauteil zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.



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

Anbauteil nach unten klappen

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

Anbauteile ummontieren

- ⓘ Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde können bei Bedarf um 10 cm in der Höhe nach unten versetzt oder an der jeweils gegenüberliegenden Seite angebracht werden.



Warnung!

Quetschung von Gliedmaßen

Beim Ab- und Hochklappen der Tabletrutschen sowie beim Einrichten der Konsolen und deren Absicherung mit Miniraster besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

- Tabletrutschen so ab- und hochklappen, dass keine Gliedmaßen eingeklemmt bzw. gequetscht werden können.



Vorsicht!

Verletzungsgefahr oder Beschädigung des Anbauteils

Wenn die Innensechskantschrauben eines Anbauteils gelöst werden, kann dieses herunterfallen. Dabei kann es entweder Personen verletzen oder beschädigt werden.

- Anbauteil vor dem Lösen der oberen Innensechskantschrauben durch eine zweite Person gegen Herunterfallen sichern.



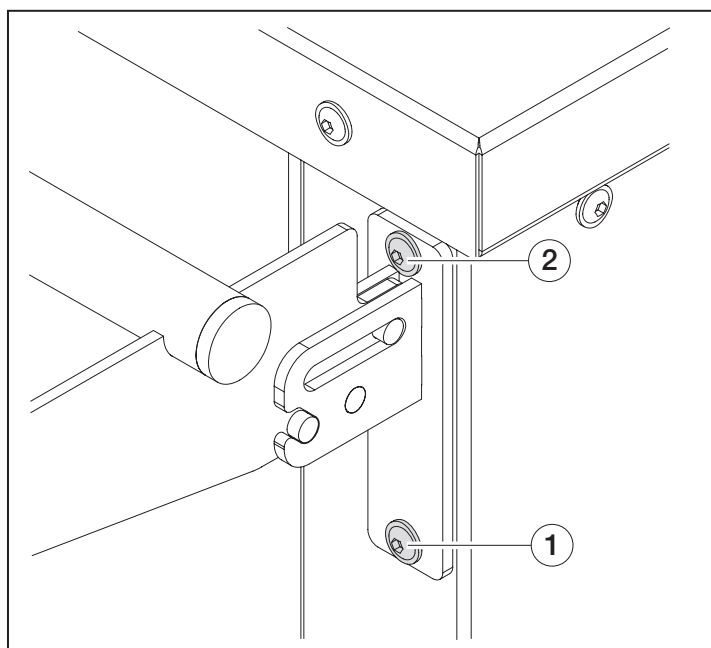
Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch unzureichende Befestigung

Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde müssen immer mit den vorgesehenen 2 Innensechskantschrauben auf jeder Seite befestigt werden, um die erforderliche Tragfähigkeit zu erreichen.

- Beim Ummontieren grundsätzlich beide Konsolen mit jeweils 2 Innensechskantschrauben fixieren.

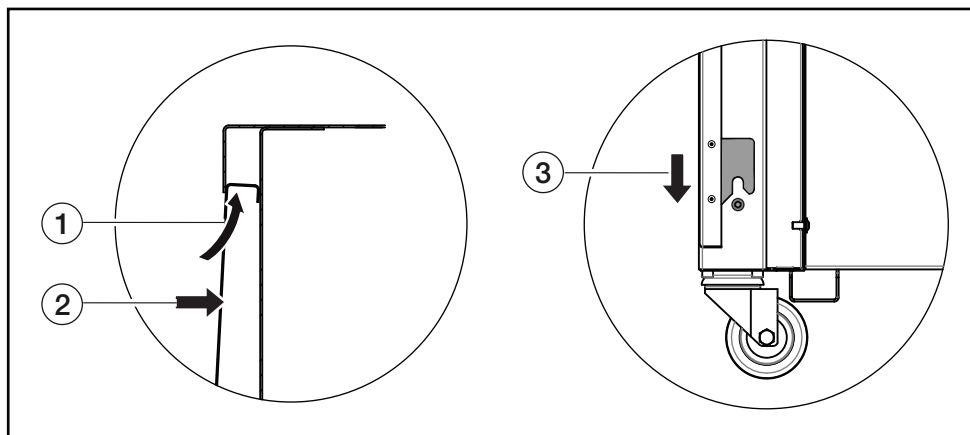
- An beiden Seiten die untere Innensechskantschraube (1) an der Befestigung des Anbauteils mit einem Innensechskantschlüssel lösen und herausdrehen.
- Anbauteil nach unten klappen.
- An beiden Seiten die obere Befestigungsschraube (2) lösen und herausdrehen, während eine zweite Person das Anbauteil festhält.



- Anbauteil abnehmen und bei Nichtverwendung zur Seite stellen und herausgedrehte Innensechskantschrauben wieder in die Gewindelöcher im Unterbau eindrehen.
- Zur Montage des Anbauteils Innensechskantschrauben an der gewünschten Position herausdrehen.
- Während eine zweite Person das Anbauteil in der richtigen Position hält, an beiden Seiten die obere Innensechskantschraube (2) hineindrehen.
- Anbauteil hochklappen, dann auf beiden Seiten die untere Innensechskantschraube (1) hineindrehen.

Frontverkleidung kundenseitig anbringen/abnehmen

❗ Die kundenseitige Frontverkleidung ist leicht austauschbar und kann ohne Werkzeuge angebracht oder abgenommen werden.



- Kundenseitige Frontverkleidung (1) unter die obere Abdeckblende schieben.
- Beide Einhängelaschen (2) in die vorstehenden Schrauben rechts und links am Unterbau (3) einhängen.

Schubladen öffnen/schließen

❗ Die bedienseitigen Schubladen können leicht nach dem Push-to-open-Prinzip geöffnet und nach dem Push-to-close-Prinzip geschlossen werden.



Vorsicht!

Klemmgefahr von Gliedmaßen

Beim Schließen der Schubladen können Gliedmaßen eingeklemmt werden.

- Darauf achten, dass die Gliedmaßen (z. B. Hände) nicht eingeklemmt werden.

Eutektische Platte (Kühlakku)

Die eutektische Platte kann nur bei geöffneter Schublade eingeschoben bzw. entnommen werden. Bei geöffneter optionaler Schublade sind Führungsschienen sichtbar. Hier befindet sich der vorgesehene Einschubbereich für die eutektische Platte.

- ☞ Die eutektische Platte darf nur zum Kühlhalten von Speisen verwendet werden.
- ☞ Vorgekühlte eutektische Platte nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.
- ☞ Undichte eutektische Platten dürfen nicht mehr zur Kühlung von Speisen eingesetzt werden.
- ☞ Die eutektische Platte hat ihre volle Kühlkapazität erst dann erreicht, wenn diese komplett durchgefroren ist!



Warnung!

Sachschaden

Beim Erwärmen der eutektischen Platte besteht die Gefahr, dass sich die Platte verformt und undicht wird. Im Extremfall kann die eutektische Platte platzen.

- Die eutektische Platte nicht in einem Heißfach aufbewahren oder aufheizen.
 - Undichte Platten umgehend entsorgen. Flüssigkeit nicht dem Abwasser zuführen. Kontermierte Speisen umgehend entsorgen.
-



Warnung!

Sachschaden

Die eutektische Platte ist im gefrosteten Zustand stoßempfindlich und kann beschädigt/undicht werden.

- Eutektische Platte im gefrosteten Zustand nicht fallen lassen oder anstoßen.
-

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

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

Zusätzlich werden alle eingeschalteten Induktionskochstellen ausgeschaltet.

Gerät befindet sich im "Standby-Modus".

■ Gegebenenfalls angeschlossene externe Geräte ausschalten.

■ Netzstecker ziehen.

■ Gerät reinigen.

👉 Kapitel „Reinigung und Pflege“

Hilfe im Problemfall

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

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

Lüfter funktioniert nicht

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

Absaugleistung unzureichend

Ursache	Maßnahme
Gerät ist am Standort Zugluft ausgesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> Ursache für Zugluft beseitigen. – oder – Gerätestandort ändern.
Leistungsstufe der Absaugung zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> Höhere Leistungsstufe wählen. <p>↳ Unterkapitel „Leistungsstufe der Absaugung wählen“</p>
Filterkassetten gesättigt.	<ul style="list-style-type: none"> Filterkassetten reinigen. <p>↳ Unterkapitel „Deckel, Filterkassetten, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle reinigen“</p>
Stecker des Lüfterkabels ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> Stecker des Lüfterkabels in die Gerätesteckdosen der Geruchsfilterbox einstecken. <p>↳ Unterkapitel „Lüfter einsetzen“</p>
Luftleitblende fehlt oder nicht richtig eingesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> Luftleitblende prüfen und ggf. richtig einsetzen. <p>↳ Unterkapitel „Spritzschutz und Luftleitblende anbauen“</p>

Ursache	Maßnahme
Dichtung der Geruchsfilterbox beschädigt oder fehlt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dichtung prüfen und ersetzen lassen. ↳ Unterkapitel „Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox kontrollieren“
Aktivkohlefiltermatte nicht richtig eingebaut oder fehlt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen, ob in der Geruchsfilterbox eine Aktivkohlefiltermatte vorhanden und korrekt eingesetzt ist. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte einsetzen“
Aktivkohlefiltermatte gesättigt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivkohlefiltermatte ersetzen. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte ausbauen“
Lüfter defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Luftstrom an der Unterseite der Geruchsfilterbox prüfen. ■ Defekten Lüfter durch zur Reparatur befugte Stelle ersetzen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“

Verminderte Geruchsfilterung

Ursache	Maßnahme
Gerät unzureichend gereinigt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät regelmäßig nach Vorgaben reinigen. ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“
Aktivkohlefiltermatte nicht richtig eingebaut oder fehlt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen, ob in der Geruchsfilterbox eine Aktivkohlefiltermatte vorhanden und korrekt eingesetzt ist. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte einsetzen“
Aktivkohlefiltermatte gesättigt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivkohlefiltermatte wechseln. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte ausbauen“
ION TEC (optional) gesättigt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ ION TEC reinigen. ↳ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“
ION TEC (optional) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ ION TEC auf Beschädigung überprüfen. ↳ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“

Fehlermeldung der B.PRO Control Steuerelektronik

Ursache	Maßnahme
Meldung "Tür schließen" wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Abdeckung der Geruchsfilterbox schließen. ↳ Unterkapitel „Abdeckung schließen“
Meldung „Aktivkohlefilter überprüfen“ wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob in der Geruchsfilterbox eine Aktivkohlefiltermatte vorhanden und korrekt eingesetzt ist. ↳ Unterkapitel „Aktivkohlefiltermatte einsetzen“
Meldung „Temperaturalarm“ wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Anzeige Temperaturüberwachung zurücksetzen. ↳ Unterkapitel „Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren“
Meldung „ION TEC Fehler“ wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> ION TEC auf Beschädigung überprüfen. ↳ Unterkapitel „ION TEC (optional) ausbauen und reinigen“
Meldung „Power-pcb Kommunikations-Fehler“ wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Meldung „Inetrface-pcb-Interface-Fehler“ wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Meldung „Temperaturfühlerbruch“ wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

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

Ursache	Maßnahme
Schutztemperatursensoren aben ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none"> Erforderliche Maßnahmen zur Wiederinbetriebnahme der Absaugung durchführen. ↳ Unterkapitel „Wiederinbetriebnahme des Geräts nach Auslösen der Temperatursensoren“ Bei sichtbarer Beschädigung eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Lüfter oder Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

Deckel lässt sich nicht korrekt aufsetzen

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

Gerät ist äußerlich beschädigt

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

Abdeckung Geruchsfilterbox lässt sich nicht schließen


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

Ozonwahrnehmung

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

Fehler Induktionskochstellen


**Fehlercode E2 blinkt in
7-Segment-Anzeige**

Ursache	Maßnahme
Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kochstelle über Drehregler ausschalten. ■ Kochstelle abkühlen lassen. ■ Bleibt Fehler nach erneuter Inbetriebnahme bestehen, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.  Kapitel „Reparatur“


**Fehlercode E3 blinkt in
7-Segment-Anzeige**

Ursache	Maßnahme
Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Geeignetes Kochgeschirr verwenden.  Unterkapitel „Induktionskochfeld“

**Fehlercode E4 blinkt in
7-Segment-Anzeige**

Ursache	Maßnahme
Kochstelle existiert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kochstelle über Drehregler ausschalten. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.  Kapitel „Reparatur“


**Fehlercode E5, E6 oder
E7 blinkt in
7-Segment-Anzeige**

Ursache	Maßnahme
Generatorfehler	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kochstelle über Drehregler ausschalten. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.  Kapitel „Reparatur“

**Fehlercode E8 blinkt in
7-Segment-Anzeige**

Ursache	Maßnahme
Fehlfunktion des Lüfters	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kochstelle über Drehregler ausschalten. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.  Kapitel „Reparatur“

**Fehlercode E9 blinkt in
7-Segment-Anzeige**

Ursache	Maßnahme
Temperatursensor ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kochstelle über Drehregler ausschalten. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.  Kapitel „Reparatur“

Reinigung und Pflege

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

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

Die Stabilität der Passivschicht kann auch durch chemische Einwirkung sowie durch Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten beeinträchtigt werden, wodurch die Entstehung von Korrosion gefördert werden kann.

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

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

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

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

B.PRO empfiehlt:

Stark beanspruchte Edelstahloberflächen (z. B. beheizte Bain-Marie-Becken) zusätzlich zur täglichen Routinereinigung regelmäßig mit DeepClean Stainless Steel behandeln. So bleiben die Passivschicht und damit die Korrosionsbeständigkeit der Edelstahloberfläche länger erhalten.

Reinigungsintervall Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt und abgetrocknet werden.



Vorsicht! **Brandgefahr**

Verschmutzungen in der Geruchsfilterbox können sich im ungünstigsten Fall entzünden.

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

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

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

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

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

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel den Reinigungsmittelhersteller kontaktieren.
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch
- Streckmetallfilter, Flammenschutzfilter und ION TEC-Filter dürfen in Spülmaschinen gereinigt werden.

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:

- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen etc.)
- Streckmetallfilter, Flammenschutzfilter und ION TEC-Filter dürfen nicht in Granulat-Spülmaschinen gereinigt werden.

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

- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)
- Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer warmen 30%-igen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.
- Glasoberflächen können ganz leicht mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

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

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

Folgende Reinigungsmittel dürfen für die Glaskeramikoberfläche des Induktionskochfelds eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel für Induktionskochfelder
- Reinigungsschaber
- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

Reinigungsmittel, die für die Glaskeramikoberfläche des Induktionskochfelds nicht geeignet sind:

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

Reinigungsmittel, die für die optionale eutektische Platte geeignet sind:

- Feuchtes Tuch (bevorzugt Mikrofaser-Reinigungstuch) zur Reinigung nach jedem Gebrauch
- Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) bei hartnäckigen Verschmutzungen
- Gewerbespülmaschine mit einer maximalen Temperatur von +90 °C (Wasser-/Trockentemperatur)
- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung

Reinigungsmittel, die für die optionale eutektische Platte nicht geeignet sind:

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

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Keine externen Geräte angeschlossen
- ✓ Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen
- ✓ Gerät ist innen und außen abgekühlt



Warnung!

Gefahr eines elektrischen Schlags durch ins Gehäuse eindringendes Wasser

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

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

B.PRO empfiehlt:

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

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

- Ein-/Anbauteile ausbauen.
- Die Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.

Absaugbrücke reinigen

- ✓ Kochgeschirr vom Induktionskochfeld entfernt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt



Warnung!

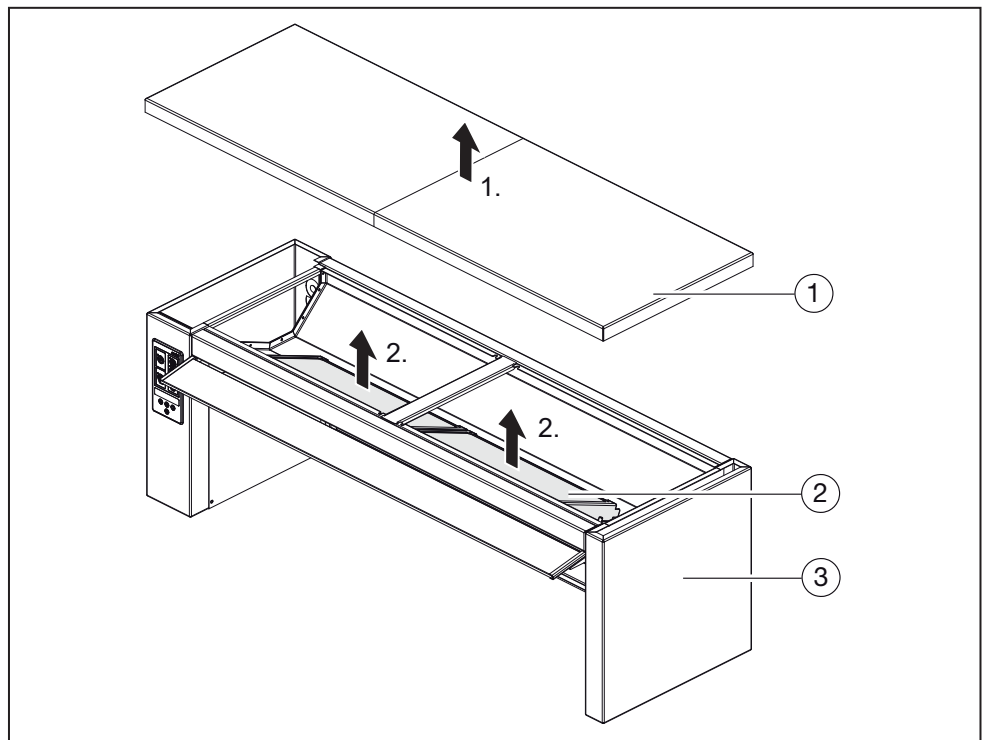
Gefahr durch herabfallende (heiße) Gegenstände

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

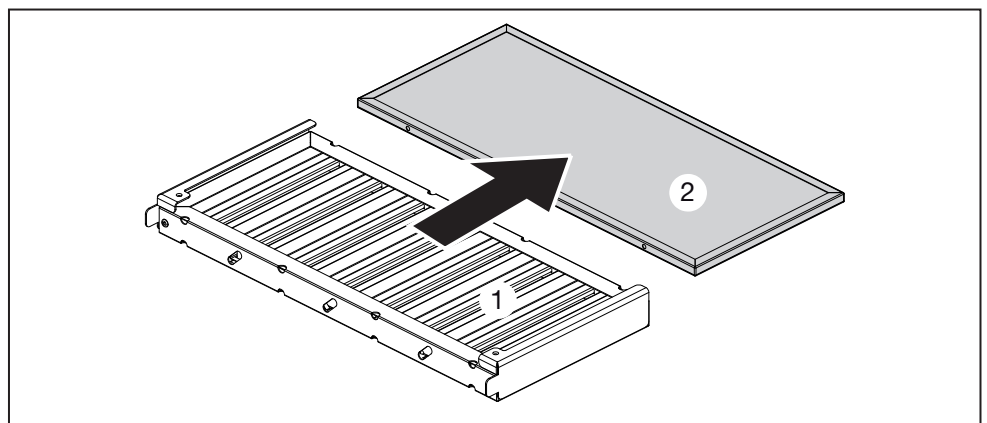
- Gerät vorsichtig ab- und ausräumen.
 - Gegebenenfalls geeignete Schutzkleidung (hitzebeständige Handschuhe) tragen.
-

Filterkassette ausbauen

- Deckel (1) der Absaugbrücke abnehmen (1.).
- Die Filterkassetten (2) einzeln nach oben aus dem Gestell der Absaugbrücke (3) herausziehen (2.).



- Filterkassette (bestehend aus Flammenschutzfilter (1) und Streckmetallfilter (2)) demontieren und reinigen.



Vorsicht!

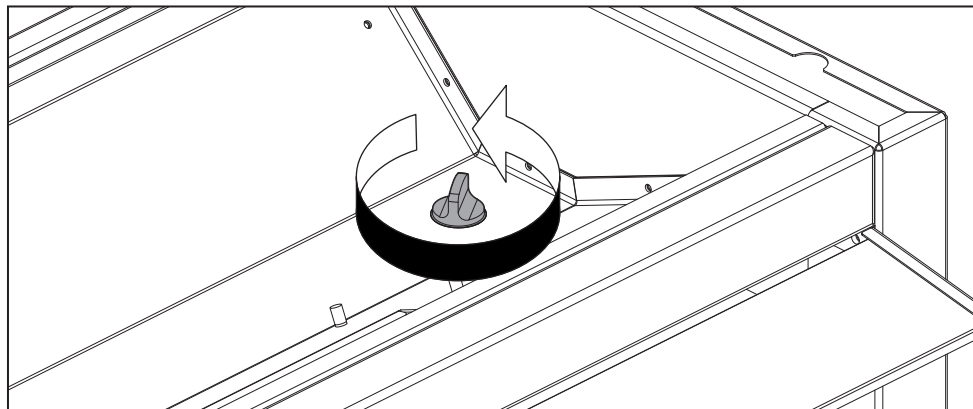
Rutschgefahr

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

- Von/aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Auffangwanne reinigen

- Geeigneten Behälter unter den Fettablauf stellen.
- Drehverschluss der Fettablaufs öffnen.



- Auffangwanne mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
- Nach Reinigung der Auffangwanne den Drehverschluss wieder befestigen.

Deckel, Filterkassetten, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle reinigen

☞ Filterkassetten (Filterkassetten der Bauart A nach DIN 18869-5) können in einer Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsutensilien gereinigt werden.

- Deckel, Filterkassetten, Gestell der Absaugbrücke und Abluftkanäle mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.



Vorsicht!

Beschädigung der B.PRO Control Steuerelektronik

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

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

Filterkassetten einbauen und Deckel der Absaugbrücke aufsetzen

☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn alle Filterkassetten ordnungsgemäß eingebaut sind.

☞ Beim Wiedereinsetzen auf den richtigen Sitz der einzelnen Filter im Gestell der Absaugbrücke achten.

☞ Die Filterkassetten werden durch die Führungsbolzen an ihren richtigen Platz gehalten. Wichtig hierbei ist, dass die gesamte Filterkassette (Streckmetallfilter und Flammschutzfilter) richtig eingesetzt wird.

- Streckmetallfilter einseitig aus dem Rahmen des Flammschutzfilters entnehmen. Beim Einsetzen darauf achten, dass die Öffnung des Rahmens immer nach oben zeigt.

- Filterkassetten (von links oder rechts beginnend) in Reihe einsetzen.
- Deckel formschlüssig aufsetzen.

Die Filterkassette ist richtig eingesetzt, wenn:

- die Öffnung des Kassettenrahmens nach oben zeigt.
- die Filterkassetten formschlüssig eingesetzt sind.
- der Flammenschutzfilter der Filterkassette in Richtung Induktionskochfeld und der Streckmetallfilter nach oben zeigt.

Induktionskochnische reinigen

- ① Zur gründlichen Reinigung der Induktionskochnische muss zuerst die kundenseitige Luftleitblende abgenommen werden.

Luftleitblende abbauen und reinigen

- ✓ Kochgeschirr vom Induktionskochfeld entfernt und externe Geräte vom Stromnetz getrennt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt

- Kundenseitige Luftleitblende nach oben abnehmen.
- Luftleitblende mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.

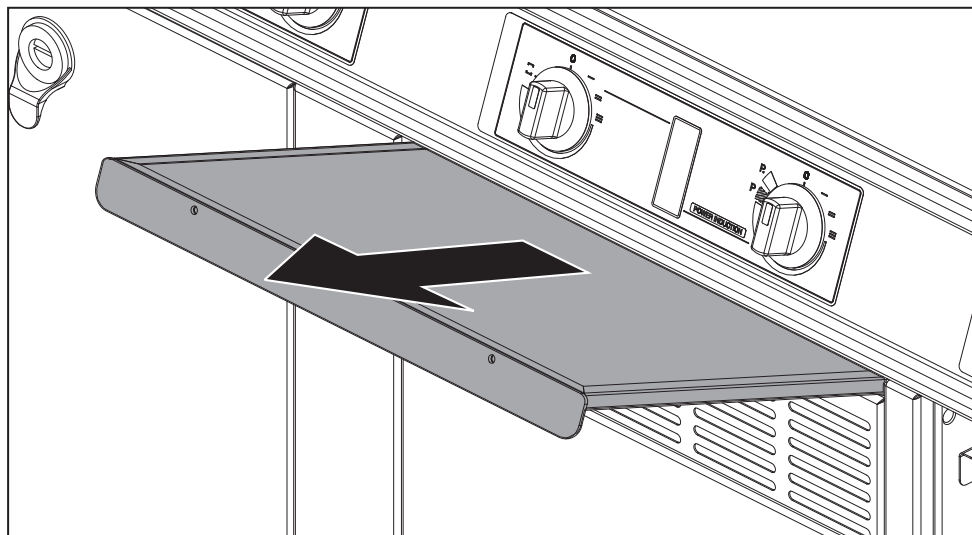
Spritzschutz und Luftleitblende anbauen

- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn die kundenseitige Luftleitblende ordnungsgemäß eingebaut ist.
- Luftleitblende von oben wieder einsetzen.

Filter Induktionskochfeld reinigen

- ① Streckmetallfilter können in einer Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsutensilien gereinigt werden.
- Filter entsprechend dem Grad der Verschmutzung, mindestens jedoch einmal wöchentlich, reinigen.

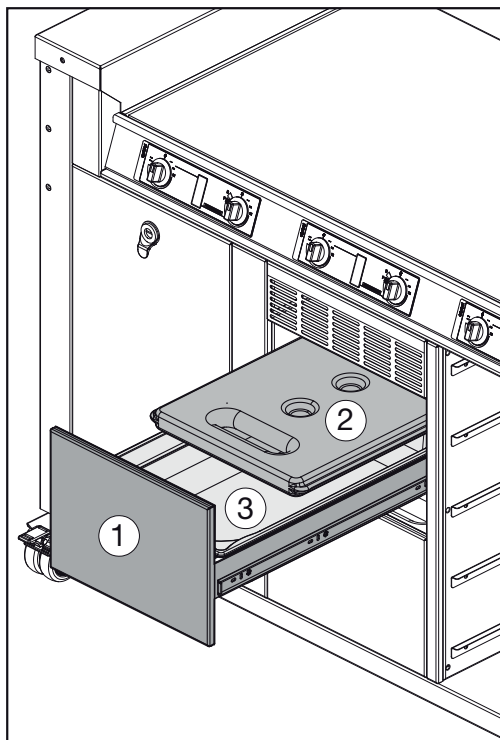
- Filter entnehmen.



- Filter mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach der Reinigung Filter wieder einsetzen.

Optionale Schublade mit optionaler eutektischer Platte reinigen

- Die optionale Schublade (1) kann leicht mit dem Push-to-open-Prinzip geöffnet werden.



- Gegebenenfalls vorhandene optionale eutektische Platte (2) aus den Führungsschienen herausziehen.
- Gegebenenfalls vorhandenen optionalen GN-Behälter (3) entnehmen.

☞ Gefrorene Platte nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.

- Schublade mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen und trocken auswischen.
- Eutektische Platte mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
- Gegebenenfalls vorhandene optionale eutektische Platte (2) in die Führungsschienen hineinschieben.
- Gegebenenfalls vorhandenen optionalen GN-Behälter (3) einsetzen.

☞ Gefrorene Platte nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.

- Die optionale Schublade (1) kann leicht mit dem Push-to-close-Prinzip geschlossen werden.

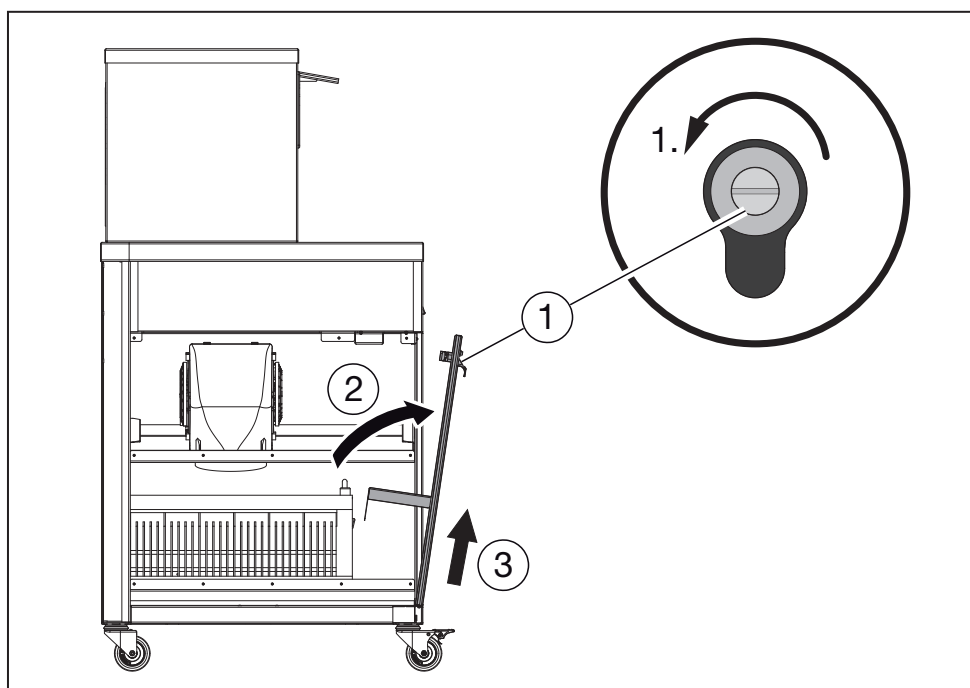
GeruchsfILTERBOX reinigen

- ✓ Kochgeschirr vom Induktionskochfeld entfernt und externe Geräte vom Stromnetz getrennt
- ✓ Alle Gegenstände vom Gerätedeckel entfernt
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt

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

Abdeckung abnehmen

- Schnellverschluss (1.) mit geeignetem Werkzeug (z. B. Schraubendreher) öffnen (1).
- Abdeckung ein Stück nach unten klappen (2) und anschließend nach oben entnehmen (3).
- Abdeckung beiseite stellen.



Lüfter ausbauen



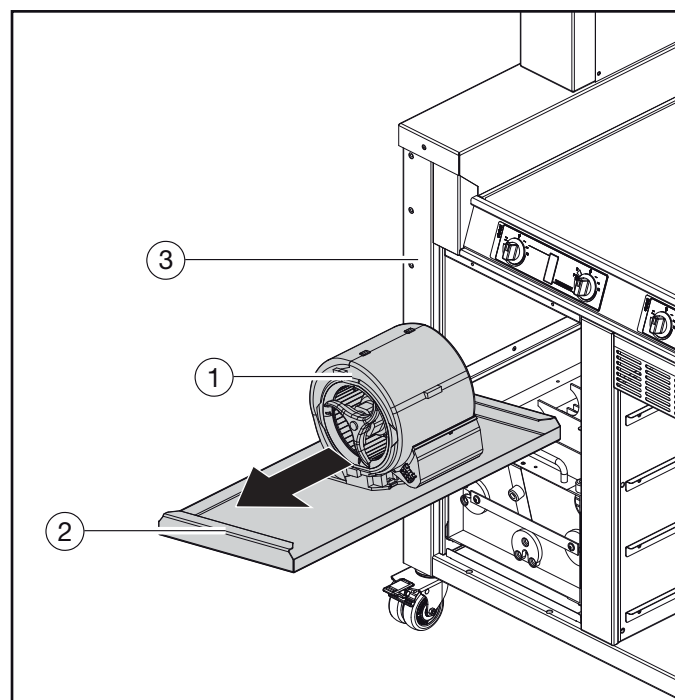
Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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

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



ION TEC (optional) ausbauen und reinigen

☞ ION TEC kann in einer entsprechend großen Geschirrspülmaschine oder alternativ von Hand mit entsprechenden Reinigungsutensilien gereinigt werden.

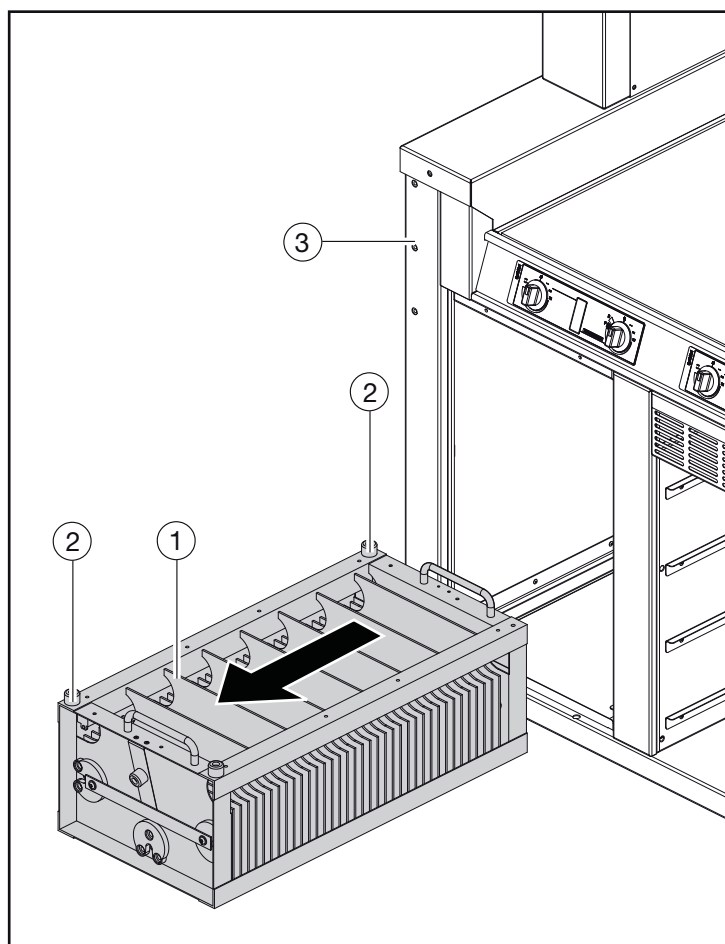


Vorsicht!

Fehlfunktion ION TEC

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

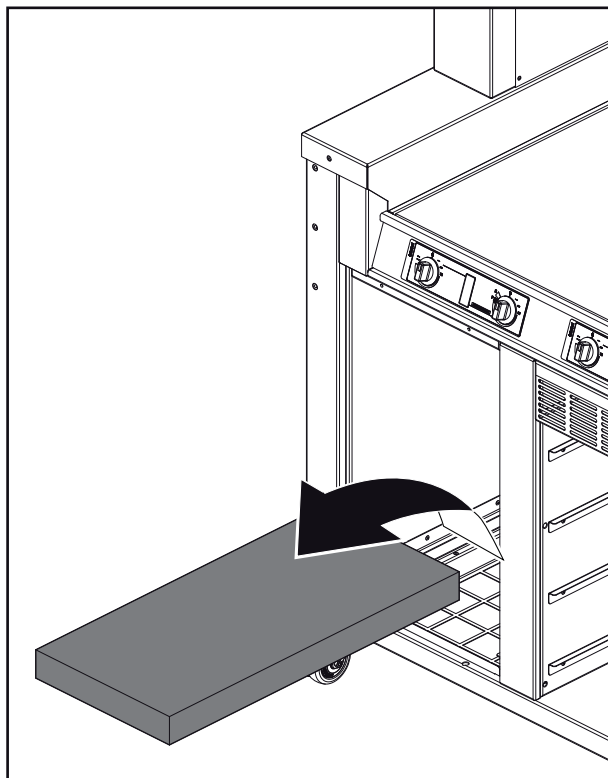
- Darauf achten, dass die Ionisierdrähte unbeschädigt bleiben. Wenn Drähte beschädigt werden, können diese entfernt werden, um das Gerät kurzfristig und mit reduzierter Leistungsfähigkeit weiter zu nutzen.
 - Service von B.PRO informieren.
-
- ION TEC (1) am Griff aus der GeruchsfILTERBOX (3) herausziehen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



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

Aktivkohlefiltermatte ausbauen

- Aktivkohlefiltermatte herausnehmen.



- Aktivkohlefiltermatte wechseln, wenn der Wechselintervall erreicht ist.

↳ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

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

Geruchsfilterbox reinigen

- Innenraum der Geruchsfilterbox mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.

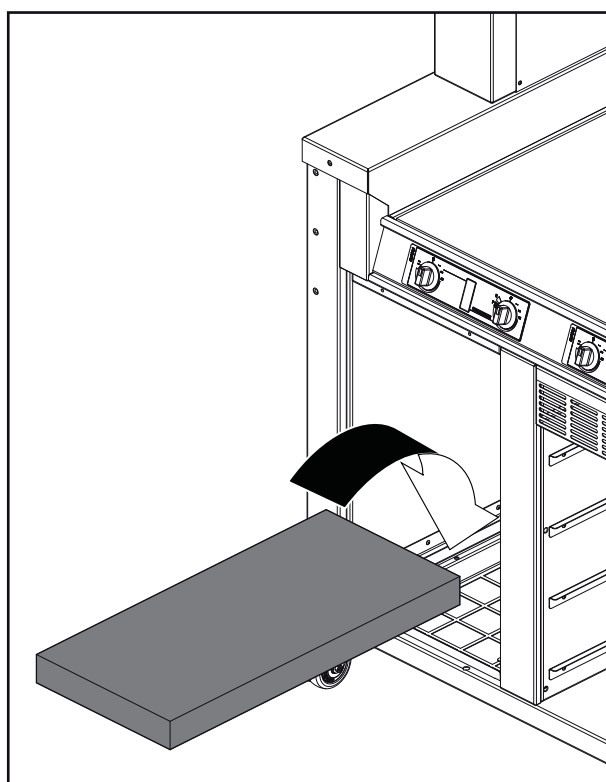
Aktivkohlefiltermatte einsetzen

☞ Geruchsfilterbox immer mit 1 Aktivkohlefiltermatte bestücken. Wenn keine Aktivkohlefiltermatte eingesetzt wird, ist die ordnungsgemäße Absaugleistung auf folgende Weise beeinträchtigt:

– Leerer Filterplatz:

Verminderte Geruchsfilterung, weniger Staudruck in der Geruchsfilterbox und dadurch verringerte Luftströmung mit der Folge einer schlechteren Wrasenerfassung.

► Aktivkohlefiltermatte einsetzen.



Vorsicht!

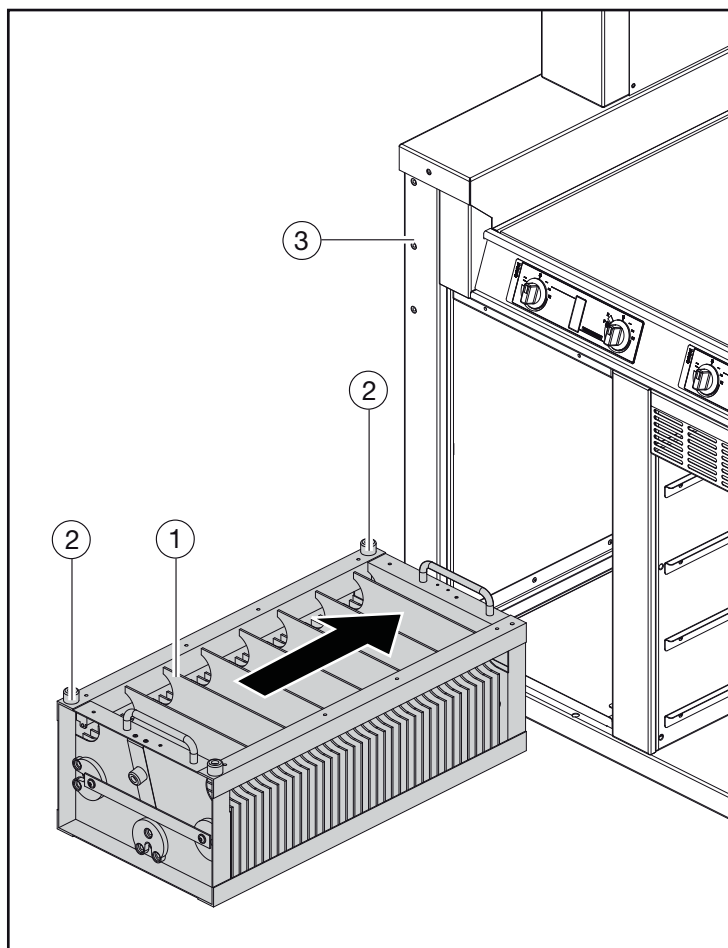
Hohe Ozonkonzentration bei Geräten mit ION TEC (optional)

Wenn das Gerät mit nicht korrekt montierter oder fehlender Aktivkohlefiltermatte betrieben wird, führt dies zur Erhöhung der Ozonkonzentration und in der Folge zur Reizung der Atemwege.

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

ION TEC (optional) einsetzen

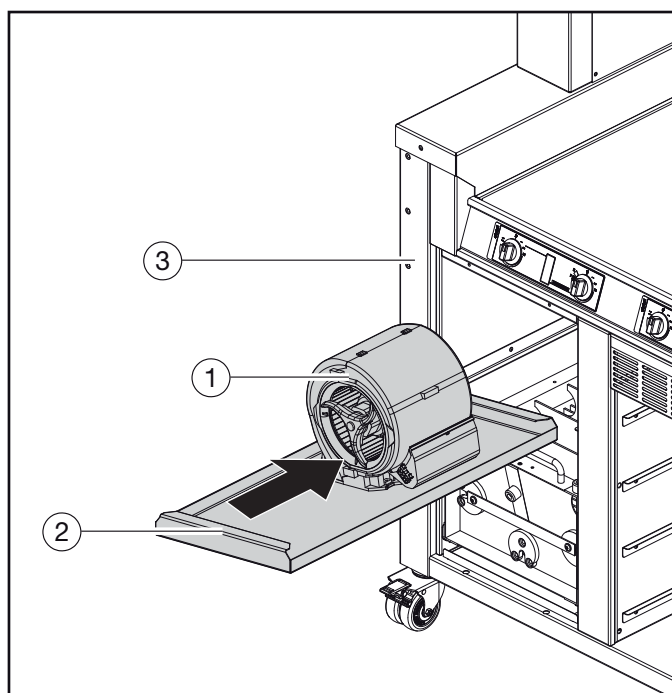
- ION TEC (1) am Griff halten, vollständig in die Geruchsfilterbox (3) einschieben und dabei darauf achten, dass die Verdrehsicherungen (2) nach links orientiert sind.



Lüfter einsetzen

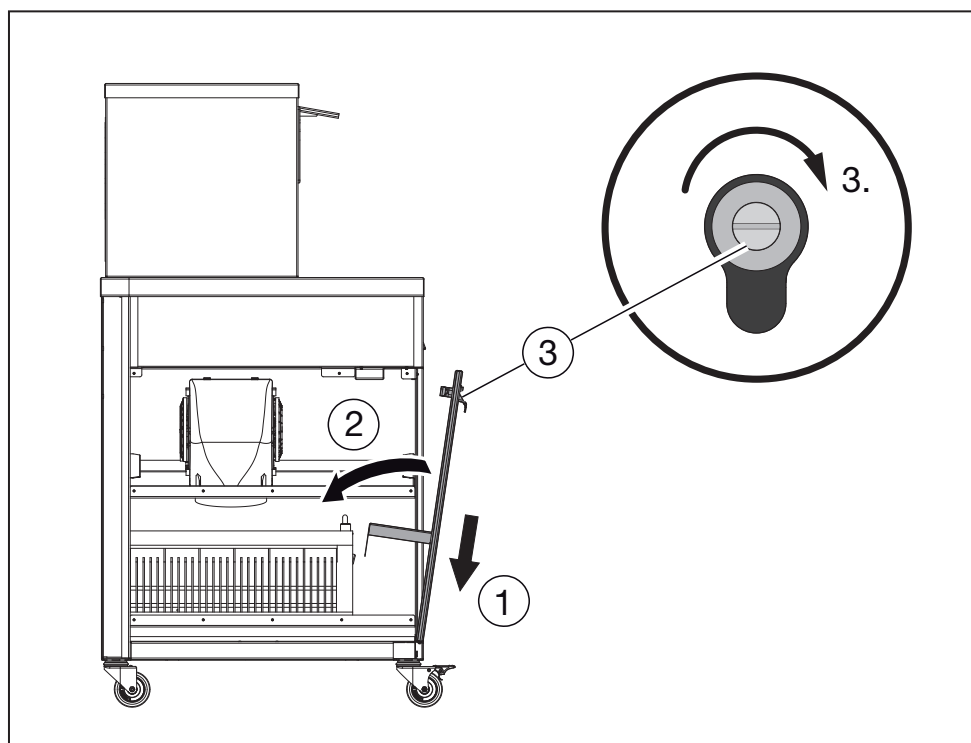
☞ Beim Anschließen des Lüfterkabels die Orientierung des Steckers beachten: Der Stecker lässt sich nur dann in die Gerätesteckdose stecken, wenn die Nut im Stecker nach oben zeigt.

- Lüfter (1) am Griff des Trägerblechs (2) einschieben.
- Netzstecker des Lüfters in die Gerätesteckdose der Geruchsfilterbox (3) stecken.



Abdeckung schließen

- Abdeckung mit den Führungsbolzen nach unten in die dafür vorgesehenen Führungslöcher abstellen (1).
- Abdeckung nach oben zuklappen (2).
- Schnellverschluss (3.) mit einem geeigneten Werkzeug (z. B. Schraubendreher) schließen (3).



Geschlossenen Hustenschutz reinigen

Der geschlossene Hustenschutz kann zu Reinigungszwecken aufgeklappt werden.

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

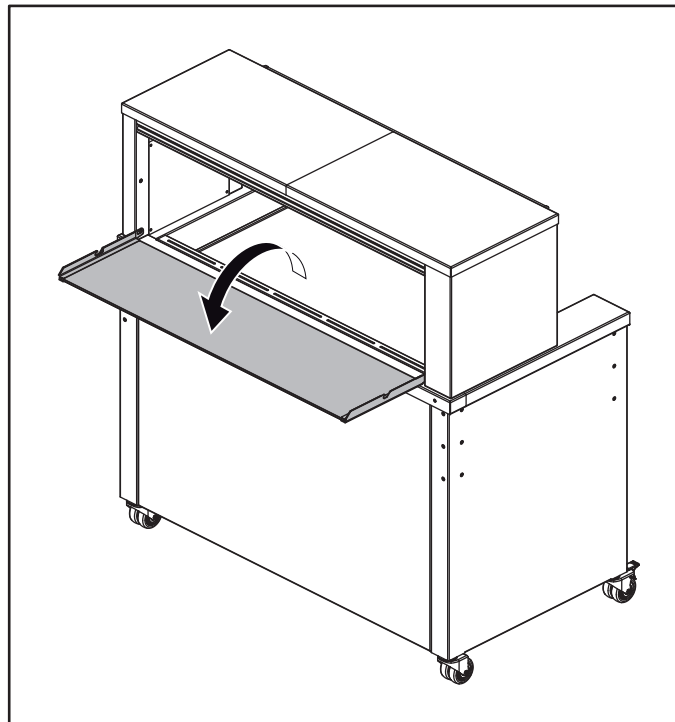


Warnung!

Quetschung von Gliedmaßen

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

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



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

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

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



Warnung!

Spannungsführende Komponenten

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

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

Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox kontrollieren

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

Dichtungen der Abdeckung der Geruchsfilterbox pflegen

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

Rollenfeststeller kontrollieren

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

Filterkassetten reinigen

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

- Filterkassetten ausbauen.
- ☞ Unterkapitel „Absaugbrücke reinigen“
- Filterkassetten reinigen.
- ☞ Unterkapitel „Absaugbrücke reinigen“

ION TEC reinigen

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

- ION TEC ausbauen und reinigen.

- ☞ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

- ☞ Unterkapitel „Geruchsfilterbox reinigen“

Aktivkohlefiltermatte austauschen

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

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

- Gesättigte Aktivkohlefiltermatte ausbauen.

- ☞ Unterkapitel „Wechsel-/Reinigungsintervalle der Filter“

- Neue Aktivkohlefiltermatte einsetzen.

- ☞ Unterkapitel „Geruchsfilterbox reinigen“

- Gesättigte Aktivkohlefiltermatte entsorgen.

- ☞ Kapitel „Entsorgung“

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

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

Anschlusskabel und Netzstecker reinigen

- Anschlusskabel und Netzstecker regelmäßig auf Fettablagerungen prüfen. Bei Fettablagerungen besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Verschmutzte Anschlusskabel und Netzstecker bei Bedarf reinigen.

- Zur Reinigung die Geräte vom Stromnetz trennen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

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

Reparatur

Befugte Personen

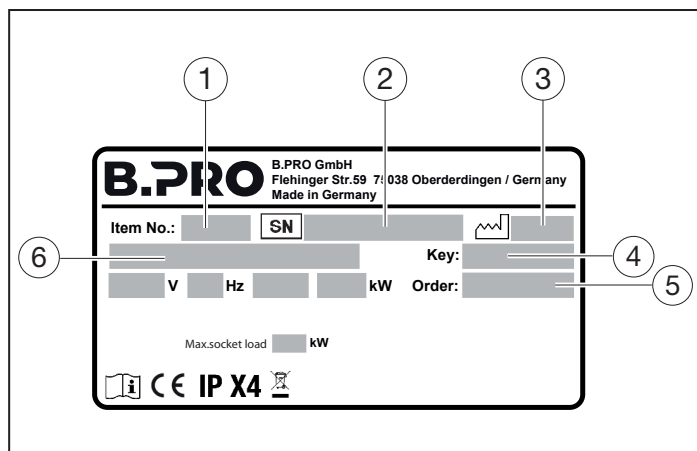
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Defekt-Beschreibung

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

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

Es sind zwei identische Typenschilder im Gerät angebracht. Eines in der Mittelwand des Unterbaus im Bereich der Netzklemme (nicht sichtbar), ein weiteres oben links im Stauraum des Geräts (Unterbau).



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

Austausch von Komponenten

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

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

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen

Telefon	07045 44 - 81416
Telefax	07045 44 - 81508
E-Mail	service@bpro-solutions.com
Internet	www.bpro-solutions.com

Entsorgung

Aktivkohlefiltermatte entsorgen

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

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

- Gesättigte Aktivkohlefiltermatte sachgerecht entsorgen.

Gerät entsorgen



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

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

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

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschluss vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

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

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

☞ Kapitel „Adresse“

Technische Daten

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

Allgemeine Daten Abmessungen (Standardausführung mit Rollen Ø 75 mm)

Modell	Länge [mm]	Tiefe [mm]	Höhe gesamt [mm]	Höhe Unterbau [mm]
COOK I-flex 1/2	925	678	1306	900
COOK I-flex 3	1255	678	1306	900

* Bei den optional erhältlichen Ø 125 mm Rollen erhöht sich die Standardhöhe um 60 mm.

Abmessungen mit Zubehör

Modell	Länge mit 1 Abstellbord abgeklappt/hochgeklappt [mm]	Länge mit 2 Abstellborden abgeklappt/hochgeklappt [mm]	Tiefe mit 1 Tabletrutsche abgeklappt/hochgeklappt [mm]
COOK I-flex 1/2	1020 / 1230	1110 / 1535	755 / 990
COOK I-flex 3	1350 / 1560	1440 / 1865	755 / 990

Abmessungen COOK I-flex to go (Ausführung mit Schiebegriff und Rollen Ø 125 mm)

Modell	Länge inkl. Schiebegriff [mm]	Tiefe [mm]	Höhe gesamt [mm]	Höhe Unterbau [mm]
COOK I-flex 2 to go	1020	746	1368	963
COOK I-flex 3 to go	1350	746	1368	963

Kapazität (Standardausführung)

Modell	Induktionskochfeld [max.]	Schubladenblock [Stk.]	Stauraum für GN-Behälter [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

Gewicht (Standardausführung)

Modell	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
COOK I-flex 1/2	130	60
COOK I-flex 3	150	85

Tragfähigkeiten Anbauteile

Bauteil/Zubehörteil	Max. Zuladung [kg]
Deckel der Absaugbrücke	15
Tablettrutsche (optional)	25
Klappbord (optional)	15
Schubladenblock	20
Induktionskochfeld 2 x 1/1	34
Induktionskochfeld 3 x 1/1	51

Eutektische Platte

Maße L x B x H [mm]	Material	Eutektische Temperatur [T _{eut}]	Kälteleistung/ Schmelzwärme [kJ]	Gewicht [kg]
530 x 325 x 30	Polyethylen	-3 °C	ca. 1200	4,2

Schutzart

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

Elektrische Daten

Spannung	220-240 V, 1 N PE, 50/60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50/60 Hz
Max. Leistungsaufnahme des Geräts:	Daten dem Typenschild entnehmen
Max. Leistungsaufnahme Steckdose:	Daten dem Typenschild entnehmen
LED-Lichtleiste:	16 W
Induktionskochzone (bestehend aus Primärkochstelle und Sekundärkochstelle):	3,0 kW
Zusatzlüfter:	7 W
Lüfter Geruchsfilterbox:	290 W
ION TEC:	184 W

Modell	Wärmeabgabe sensibel [W]	Wärmeabgabe latent [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

Typenschlüssel

Typenschlüssel Position		1	2	3
Netzanschluss	230 V / 16 A / 1 N PE (3m)	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		
Steckdosen*	Schuko 230 V / 16 A / 1 N PE		A	
	England 230 V / 13 A / 1 N PE		B	
	CH T23 230 V 16 A / 16 A / 1 N PE		C	
	Dänemark 230 V 13 A / 1 N PE		D	
	Belgien 230 V 16 A / 1 N PE		E	
	Frankreich 230 V 16 A / 1 N PE		F	
	Niederlande 230 V 16 A / 1 N PE		G	
	Israel 230 V 16 A / 1 N PE		H	
	Australien 230 V / 15 A / 1 N PE		I	
IONTEC Filter	Vorhanden			A
	Vorbereitet			B

* Steckdosen sind nur für COOK I-flex 2 und COOK I-flex 2 built-in verfügbar

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: +15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekörper mit Innenteilen,	
Fett- und Flammschutzfilter:	Edelstahl
Spritzschutz, Hustenschutz:	Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG)
Tablettrutsche:	Edelstahl, Spanplatte mit Resopal belegt
Galerie:	Edelstahl-Rundrohr
Gerätekörper Unterbau:	Pulverbeschichtetes Feinblech, Edelstahl
Frontverkleidung:	Pulverbeschichtetes Feinblech, Spanplatte mit Resopal belegt
Flammschutz-/Streckmetallfilter:	Edelstahl
ION TEC:	Edelstahl
Aktivkohlefiltermatte:	2 Lagen Granulatmedium, eingestumpft in Polyamid

Lüfter	Luftvolumenstrom pro Leistungsstufe:
	Leistungsstufe 1: 330 m³/h
	Leistungsstufe 2: 420 m³/h
	Leistungsstufe 3: 550 m³/h

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

Bestellangaben

COOK I-flex 2	Artikelnummer	384396; 575013; 575014
COOK I-flex 2 to go	Artikelnummer	384396; 575015; 575016
COOK I-flex 3	Artikelnummer	384397; 575017; 575018
COOK I-flex 3 to go	Artikelnummer	384397; 575019; 575020
COOK I-flex 2 built-in	Artikelnummer	384398; 575021; 575022
COOK I-flex 3 built-in	Artikelnummer	384399; 575023; 575024
COOK I-flex 1	Artikelnummer	384400; 575025
COOK I-flex 1 built-in	Artikelnummer	384401; 575026
Betriebsanleitung	Artikelnummer	154 877
Zubehör		
Umfangreiches Zubehörsortiment	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO

Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

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

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



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

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

**Verordnungen,
Vorschriften**

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

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

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

B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

E-Mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS