

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

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA/WOK
INDUKTIOKEITTOTASO/WOK
INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE/WOK
INDUKSJONSKOKEFELT/WOK
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ/WOK
INDUKCIJSKO KUHALIŠČE/WOK

Návod k obsluze Käyttöohje Uputa za upotrebu

Bruksanvisning Руководство по эксплуатации Navodila za uporabo

cs - Překlad originálního návodu k obsluze 5

1. Pokyny pro uživatele	5	6. Čištění a údržba	11
1.1 Poznámky k návodu k obsluze	5	6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)	11
1.2 Symboly před textem	5	6.2 Čištění vzduchového filtru	12
1.3 Výstražné značky	5	6.3 Čištění sklokeramické desky	12
1.4 Výstražná slova	5	6.4 Čištění nerezových ploch	12
1.5 Používání v souladu s určeným účelem	6	7. Poruchy a jejich odstranění	13
1.6 Chybné způsoby použití	6	7.1 Indikace poruch indukčního generátoru	14
1.7 Záznam údajů z typového štítku	6	8. Technické údaje	16
2. Bezpečnostní pokyny	7	9. Ustavení a připojení	17
3. Popis zařízení	9	9.1 Přeprava zařízení	17
3.1 Popis jednotlivých částí	9	9.2 Instrukce pro místo ustavení	17
4. Uvedení do provozu	9	9.3 Ustavení stolních modelů	18
4.1 Uvedení do provozní pohotovosti	10	9.4 Připojení elektrického napájení	18
4.2 Zapnutí zařízení	10	10. Údržba	19
4.3 Pokyny pro používání	10	11. Likvidace starých zařízení	19
5. Ukončení provozu	11	12. Oprava	20
		EU Prohlášení o shodě	103

fi - Alkuperäisen käyttöohjeen käännös 21

1. Ohjeita käyttäjälle	21	6. Puhdistus ja hoito	27
1.1 Ohjeita käyttöohjeen käytöstä	21	6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)	27
1.2 Symbolit ennen tekstiä	21	6.2 Ilmansuodattimen puhdistaminen	28
1.3 Varoitusmerkki	21	6.3 Lasikeraamisen liesitason puhdistaminen ..	28
1.4 Signaalisanat	21	6.4 Jaloteräspintojen puhdistus	28
1.5 Määräystenmukainen käyttö	22	7. Häiriöt ja häiriönpoisto	29
1.6 Virhekäytöt	22	7.1 Induktiogeneraattorin häiriönäytt	30
1.7 Tyypikilpitietojen kirjaaminen	22	8. Tekniset tiedot	32
2. Turvallisuusohjeet	23	9. Kokoonpano ja liittäminen	33
3. Laitteen kuvaus	25	9.1 Laitteen kuljetus	33
3.1 Toimintaosien kuvaus	25	9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta	33
4. Käyttöönotto	25	9.3 Pöytämallien sijoittaminen	34
4.1 Käyttövalmiuden luominen	26	9.4 Sähköliitäntä	34
4.2 Laitteen päällekytkentä	26	10. Huolto	35
4.3 Käyttövinkkejä	26	11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto	35
5. Käytön lopettaminen	27	12. Korjaus	36
		EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus	103

hr - Prijevod originalne upute za upotrebu 37

1. Napomene za korisnika	37	6. Čišćenje i njega	43
1.1 Napomene uz uputu za upotrebu	37	6.1 Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!)	43
1.2 Simboli ispred teksta	37	6.2 Čišćenje filtra za zrak	44
1.3 Oznaka upozorenja	37	6.3 Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje	44
1.4 Signalne riječi	37	6.4 Čišćenje površina od plemenitog čelika	44
1.5 Namjenska upotreba	38	7. Smetnje i uklanjanje smetnji	45
1.6 Pogrešne primjene	38	7.1 Prikaz smetnje na indukcijskom generatoru	46
1.7 Unos podataka s tipske pločice	38	8. Tehnički podaci	48
2. Sigurnosne napomene	39	9. Postavljanje i priključivanje	49
3. Opis uređaja	41	9.1 Transportiranje uređaja	49
3.1 Opis funkcijskih dijelova	41	9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja ..	49
4. Puštanje u rad	41	9.3 Postavljanje stolnih modela	50
4.1 Uspostavljanje spremnosti za rad	42	9.4 Priključivanje električnog napajanja	50
4.2 Uključivanje uređaja	42	10. Održavanje	51
4.3 Upute za korištenje	42	11. Zbrinjavanje starih uređaja	51
5. Kraj pogona	43	12. Popravak	52
		EU izjava o usklađenosti	103

no - Oversettelse av originalbruksanvisning 53

1. Brukerinstruksjoner	53	6. Rengjøring og stell	59
1.1 Merknader til bruksanvisningen	53	6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!) ..	59
1.2 Symboler før teksten	53	6.2 Rengjøring av luftfilter	60
1.3 Varselskilt	53	6.3 Rengjør glasskeramikkoeverflaten	60
1.4 Signaldord	53	6.4 Rengjør flater av rustfritt stål	60
1.5 Forskriftsmessig bruk	54	7. Feil og utbedring	61
1.6 Feilaktig bruk	54	7.1 Feilindikator induksjonsgenerator	62
1.7 Føre inn typeskiltdata	54	8. Tekniske data	64
2. Sikkerhetsanvisninger	55	9. Oppstilling og tilkobling	65
3. Beskrivelse av enheten	57	9.1 Transportere enheten	65
3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene	57	9.2 Merknader til oppstillingsstedet	65
4. Sette i drift	57	9.3 Stille opp bordmodeller	66
4.1 Opprette driftsberedskap	58	9.4 Koble til elektrisk strømforsyning	66
4.2 Slå på utstyret	58	10. Vedlikehold	67
4.3 Anvisninger til bruk	58	11. Kassere gamle enheter	67
5. Avslutning av drift	59	12. Reparasjon	68
		EU-Samsvarserklæring	103

ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации 69

1. Указания для пользователя	69	6. Чистка и уход	75
1.1 Указания для руководства по эксплуатации	69	6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)	75
1.2 Символы перед текстом	69	6.2 Чистка воздушного фильтра	76
1.3 Предупреждающие знаки	69	6.3 Чистка стеклокерамической варочной поверхности	76
1.4 Сигнальные слова	69	6.4 Чистка поверхностей из нержавеющей стали	76
1.5 Использование по назначению	70	7. Неисправности и их устранение	77
1.6 Неправильное использование	70	7.1 Индикация неисправности индукционного генератора	78
1.7 Запись данных с заводской таблички	70	8. Технические данные	80
2. Указания по безопасности	71	9. Установка и подключение	81
3. Описание оборудования	73	9.1 Транспортировка устройства	81
3.1 Описание функциональных узлов	73	9.2 Указания для места установки	81
4. Ввод в эксплуатацию	73	9.3 Установка настольных моделей	82
4.1 Обеспечение готовности к работе	74	9.4 Подключение электропитания	82
4.2 Включение устройства	74	10. Техобслуживание	83
4.3 Указания к применению	74	11. Утилизация отработавшего оборудования	83
5. Завершение работы	75	12. Ремонт	84
		Сертификат соответствия ЕС	103

sl - Prevod originalnih navodil za uporabo 85

1. Navodila za uporabnika	85	6. Čiščenje in nega	91
1.1 Napotki o navodilih za uporabo	85	6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!)	91
1.2 Simboli pred besedilom	85	6.2 Čiščenje zračnega filtra	92
1.3 Opozorilni znak	85	6.3 Čiščenje steklokeramične plošče	92
1.4 Signalne besede	85	6.4 Čiščenje površin iz legiranega jekla	92
1.5 Pravilna uporaba	86	7. Motnje in odpravljanje motenj	93
1.6 Napačne uporabe	86	7.1 Prikaz motenj indukcijskega generatorja ...	94
1.7 Vnos podatkov s tipske tablice	86	8. Tehnični podatki	96
2. Varnostni napotki	87	9. Postavitev in priklop	97
3. Opis naprave	89	9.1 Transport naprave	97
3.1 Opis funkcijskih delov	89	9.2 Napotki o mestu postavitve	97
4. Vkllop	89	9.3 Postavitev namiznih modelov	98
4.1 Vzpostavitev pripravljenosti za uporabo	90	9.4 Priklop električnega napajanja	98
4.2 Vkllop naprave	90	10. Vzdrževanje	99
4.3 Napotki za uporabo	90	11. Odlaganje starih naprav	99
5. Konec uporabe	91	12. Popravilo	100
		EU-izjava o skladnosti	103

1. Pokyny pro uživatele

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

1.1 Poznámky k návodu k obsluze


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

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

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

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

1.2 Symboly před textem

 Budete vyzváni k určité manipulaci.

– Výčet, seznam

• Pokyny, funkční postupy



Informace! Pokyny se zvláště užitečnými informacemi a tipy

1.3 Výstražné značky



Varování před
nebezpečným



Varování před
nebezpečným elektrickým



Varování před
horkým povrchem

1.4 Výstražná slova

NEBEZPEČÍ

Varuje před **životu nebezpečným** zraněním osob.

VÝSTRAHA

Varuje před **závažným** zraněním osob.

OPATRNĚ

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

OPATRNĚ

Varuje před věcnými škodami.

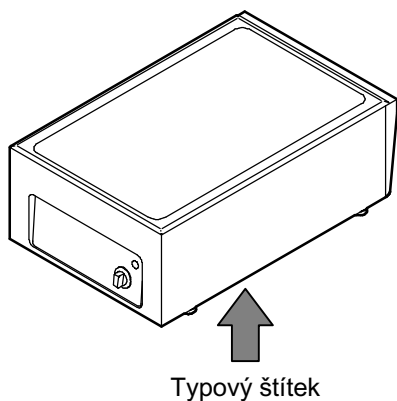
1.5 Používání v souladu s určeným účelem

- Zařízení smí být používáno pouze k přípravě pokrmů, např. pro všechny postupy vaření s nádobím, vhodným pro indukční vaření a pečení!
- Zařízení je určeno pro profesionální použití a smí být provozováno pouze
 - zaučeným zaškoleným personálem,
 - když je zařízení pod dohledem,
 - pro účel předpokládaný podle tohoto návodu k obsluze,
 - pokud není sklokeramická varná deska poškozená.
- Jiný druh použití nebo použití, přesahující tento rámec, se považuje za používání v rozporu s určeným účelem.
- Za škody z nesprávného používání ručí provozovatel sám.
- Jakýkoliv způsob zneužití zařízení vede k zániku záruky a obecného ručení výrobce.
- Úpravy tohoto zařízení jsou zakázány.

1.6 Chybné způsoby použití

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

1.7 Záznam údajů z typového štítku



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

Ty a číslo artiklu:

Sériové číslo (S.č.):

Datum výroby (rok výroby):

2. Bezpečnostní pokyny



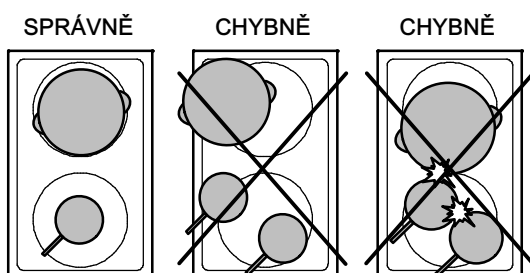
NEBEZPEČÍ! Identifikace a hodnocení rizik podle zákona o bezpečnosti práce

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

VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu



- Osoby s implantáty, např. s kardiostimulátory nebo s kovovými implantáty musí konzultovat se svým lékařem, zda se smí zdržovat v blízkosti indukčního zařízení.
- Během provozu s nasazeným hrncem se mohou předměty, které nosí uživatel, např. prsteny, hodinky nebo piercing, zahřát, pokud se přiblíží příliš blízko k povrchu varné desky.



- Nebezpečí zkratu: Dbejte na to, aby se varné nádoby vzájemně nedotýkalo. Styčné plochy se mohou roztavit a vedou k popálení.

- Držadla a madla nádobí nesměrujte dovnitř varného pole. V závislosti na provedení hrnce mohou být držadla a madla velmi horká. Vždy je uchopujte pomocí chňapek.

- Nebezpečí popálení! Povrchy zařízení se zahřívají! Pánve mohou být velmi horké! Pozor při odbírání velmi horkých pánví!
- Sklokeramická varná deska je po provozu horká!
- Pokud je sklokeramická varná deska prasklá nebo zlomená; nebo je lemující silikonové těsnění vadné:
 - Spotřebič vypněte.
 - Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.
 - Informujte autorizovaný zákaznický servis.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí požáru, hašení požáru

- Stolní olej nebo stolní tuk se velmi rychle zahřívají a mohou se vznítit. Při práci se stolním olejem nebo stolním tukem postupujte velmi opatrně! Se zařízením se nesmí fritovat!
- Pro hašení požáru musí být k dispozici schválené hasicí prostředky nebo hasicí zařízení pro stolní olej a stolní tuk.

OPATRŇĚ! Nebezpečí poškozen

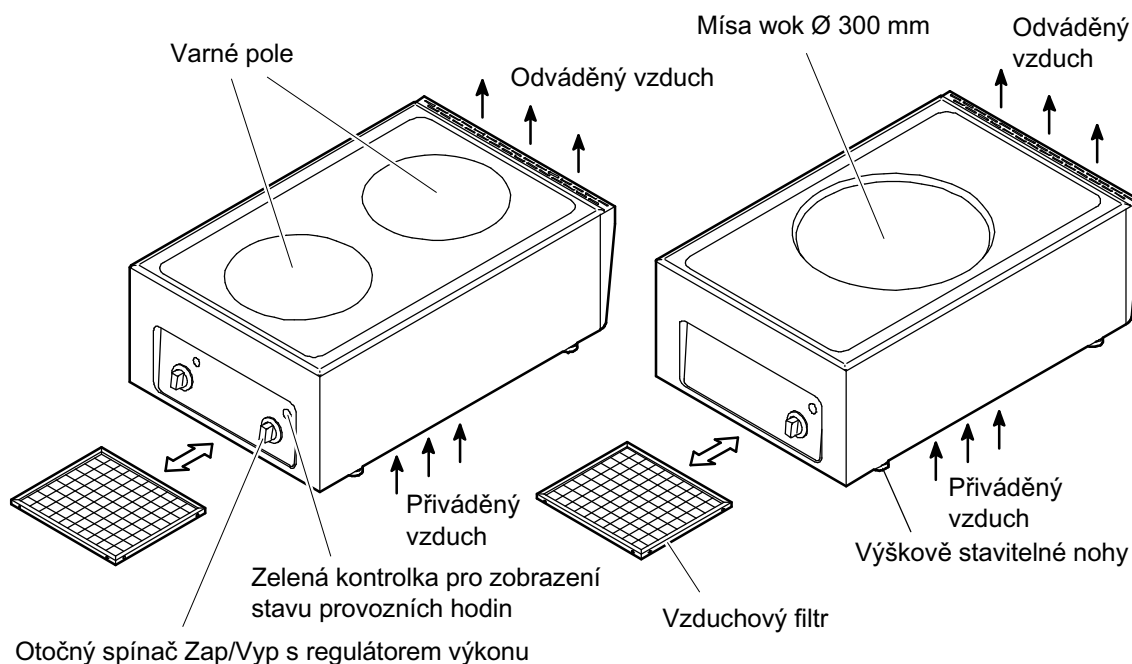
- Nebezpečí přehřátí indukčního generátoru! Vzduch, nasávaný k chlazení musí být bez obsahu tuku a chladnější než 40°C!
- Nezakrývejte ventilační otvory na zařízení.
- Nebezpečí prasknutí! Nenechte na sklokeramickou varnou desku spadnout tvrdé nebo ostré předměty!
- Dbejte na to, aby se na sklokeramickou varnou desku nebo pod hrnec nedostal tavitelný materiál, např. pokrmy s obsahem cukru, plasty, hliníková folie, smalt atd. Odstraňte ihned horký materiál, než se pevně spojí se sklokeramickou varnou deskou.
- Vyvarujte se poškrábání sklokeramické varné desky, např. posouváním varného nádobí s drsným dnem, vadnými hrnci se smaltovaným povrchem nebo zrný písku mezi dnem hrnce a sklokeramickou varnou deskou.
- Nepřesouvejte přes sklokeramickou varnou desku varné nádobí a nenechávejte je stát na lemujícím silikonovém těsnění.
- Při postavení varného nádobí vypněte zónu ohřevu. Tím se zabrání nechtěnému zahřátí, když jsou na desku postaveny prázdný hrnec nebo prázdná pánev.
- Nestavte na zapnuté zařízení prázdné hrnce, pánve a sklokeramickou varnou desku. Vaše varné nádobí nebo sklokeramická varná deska by se jinak mohly poškodit.
- Pokud se varné nádobí silně přehřívá, může to vést ke zničení. Dno hrnce nebo pánve se mohou oddělit od korpusu. Teplo již nebude dostatečně rychle přenášeno ke dnu hrnce nebo pánve, a tím k pokrmům. Indukční generátor rozpozná přehřátí a vypne přívod energie.
- Nepoužívejte takzvané indukční adaptační desky! Navzdory položenému nádobí může dojít k přehřátí, a tím ke zničení sklokeramické varné desky a indukční jednotky. Bezpečnostní vypínání může být při prázdném varném nádobí negativně ovlivněno nebo již nefunguje. Výhody indukční technologie se při použití indukčních adaptačních desek ztrácí.
- Nestavte horké varné nádobí na stolní desky z ušlechtilé oceli nebo pracovní plochy z ušlechtilé oceli, jinak hrozí nebezpečí deformace stolních desek z ušlechtilé oceli nebo pracovních ploch z ušlechtilé oceli s trvalým poškozením.
- Zařízení neostříkujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Na čelní panel přístroje a skříň zařízení nestříkejte čisticí pěnu! Pěnový čistič proniká i do nejmenších trhlin a zničí elektrické a elektronické díly!
- Po delším nepoužívání nechte funkčnost zařízení zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem.
- Pokud nemůžete provozní poruchy odstranit pomocí kapitoly 7., strana 13 "Poruchy a jejich odstranění", zařízení vypněte a informujte autorizovaný servis.

3. Popis zařízení

Princip činnosti

- Energie ohřívá přímo a beze ztráty dno hrnce nebo pánve, bez zbytečného ohřevu sklokeramické varné desky. Vařený pokrm se tím ohřeje rychleji. Sklokeramická varná deska se zahřívá pouze teplem, vracejícím se od varného nádobí. To z velké části zabraňuje napalování přetečených pokrmů.
- Maximální efektivity se dosahuje pouze s pánvemi a hrnci, "vhodnými pro indukční vaření".
- Rozpoznání hrnce: Postavením varné nádoby, vhodné pro indukční vaření na indukční plochu se automaticky zapne předem nastavený výkonnostní stupeň, odebráním varného nádobí se opět vypne.
- Ochrana proti přehřátí/ochrana před ohřevem prázdné nádoby: Pokud se varné nádobí příliš zahřívá, varné pole se vypne. Vypnutí přehřátím probíhá například ohřevem prázdné nádoby, nevhodným varným nádobím, vadným varným nádobím (dno hrnce se oddělilo od korpusu).

3.1 Popis jednotlivých část



4. Uvedení do provozu

Pro správný provoz musí být zařízení odborně připojeno. Údaje hodnot elektrického připojení provozovatele musí být shodné s hodnotami připojení zařízení! Ustavení a připojení viz strana 17, kapitola 9.


- ☞ Zařízení před prvním uvedením do provozu vyčistěte čisticím prostředkem rozpouštějícím tuky.
- Čištění a péče o zařízení viz strana 11, kapitola 6.

4.1 Uvedení do provozní pohotovosti

☞ Zasuňte vzduchový filtr do vodicích lišt.

- **OPATRNĚ!** Zařízení nesmí být provozováno bez vzduchového filtru, jinak hrozí znečištění indukčních generátorů. To vede k
 - chybným funkcím,
 - snížení výkonu,
 - vypnutí indukčních generátorů.

4.2 Zapnutí zařízení

	<p>POZOR! Horké povrchy, horké předměty! Nebezpečí popálení!</p> <p>☞ Noste ochranné rukavice!</p> <p>☞ Používejte chňapky!</p> <p>☞ Postupujte s náležitou opatrností!</p>
---	---

☞ Postavte pánev nebo hrnec na sklokeramickou varnou desku/sklokeramickou mísu.

☞ Otočným spínačem zapněte zařízení a nastavte požadovaný stupeň výkonu.

- Rozsah nastavení 1-9: 1 = nízký výkon, 9 = vysoký výkon.

Zobrazení kontrolky, když je varné pole zapnuté:

Svít	Když je na desce postavené varné nádobí.
Blik	Pokud není na desce postaveno varné nádobí nebo je hrnec/pánev příliš malý a nebyl rozpoznán.
Bliká v intervalech	Pokud se vyskytne porucha. Čištění viz strana 14, kapitola 7.1

☞ Po odebrání hrnce nebo pánve otočte otočný spínač na "0".

4.3 Pokyny pro používán



- Dbejte prosím na bezpečnostní pokyny, viz strana 7, kapitola 2.
- Varné a pečicí nádobí stavte pouze na čistou sklokeramickou varnou desku!
- Používejte pouze hrnce z ušlechtilé oceli, vhodné pro indukční sporáky, se silným, rovným dnem a s průměrem minimálně 120 mm.
- Topný výkon je závislý na průměru a vlastnostech dna nádobí.
- Pro udržování teplých pokrmů a roztávání tuku nebo másla nastavte pouze nízké výkonnostní stupně.
- Neredukujte výkon posouváním hrnce, ale otočným spínačem.
- Přiklopte hrnce víkem, když to dovoluje proces vaření.
- Pro pokrmy s velkým množstvím kapaliny používejte vysoké hrnce, aby se zabránilo přetečení kapaliny.

5. Ukončení provozu

- ☞ Otočte otočný spínač do polohy 0.
 - Kontrolka zhasne.
- ☞ Vyčistěte zařízení, viz následující kapitola 6. "Čištění a péče".
- ☞ Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.

6. Čištění a údržba

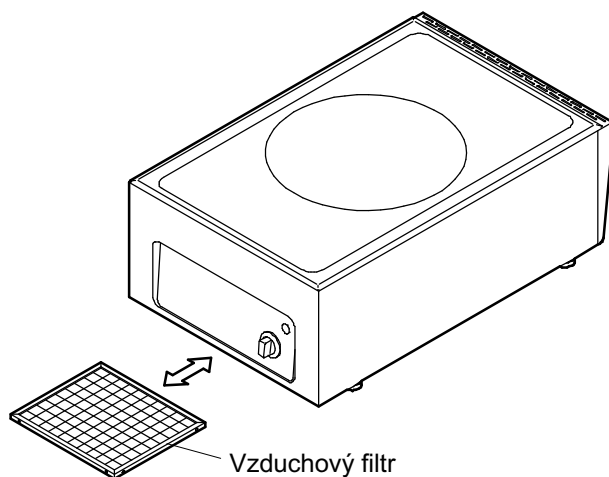
Upozornění

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

6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)

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

6.2 Čištění vzduchového filtru



- **OPATRNĚ!** Zařízení nesmí být provozováno bez vzduchového filtru! Jinak hrozí nebezpečí poruch funkce nebo poškození indukčního generátoru.
- Vzduchový filtr čistěte v závislosti na míře znečištění, ale minimálně jednou za týden!
- Výrobce neručí za škody, které vzniknou nedostatečným čištěním vzduchového filtru.

Čištění vzduchového filtru

- ☞ Vypněte přístroj a zajistěte proti opětovnému zapnutí.
- ☞ Vzduchový filtr čistěte v myčce nádobí.
- ☞ Vzduchový filtr vysušte a namontujte.

6.3 Čištění sklokeramické desky

- ☞ Vypněte zařízení a nechte vychladnout.
- ☞ Odstraňte hrubé nečistoty a zbytky jídla čistící škrabkou pro sklokeramické varné desky.
 - Pozor, nepoškrábejte povrch!
- ☞ Nakapejte několik kapek čistícího prostředku pro sklokeramické varné desky na studenou sklokeramickou varnou desku a stejnoměrně rozetřete.
- ☞ Následně utřete sklokeramickou varnou desku mokrou utěrkou a otřete do sucha kuchyňskou utěrkou.
- ☞ Naneste na sklokeramickou varnou desku ochranný prostředek s obsahem silikonu, např. cera-fix nebo cera-clean.
 - Nanesení tohoto ochranného prostředku brání poškození sklokeramické varné desky. To znamená, že se pokrmy nemohou tak rychle připalovat, a tím zničit povrch sklokeramické desky. Odstraňujte přesto nečistoty ze sklokeramické desky ihned.

6.4 Čištění nerezových ploch

- ☞ Po použití ostrých čistících prostředků vyčištěné díly důkladně omyjte vodou.
- ☞ Povrchy z nerezové oceli čistěte prostředky rozpouštějícími tuk nebo speciálními přípravky pro péči o nerezové plochy.
- ☞ Očištěné díly a plochy vytřete do sucha měkkým hadříkem.

7. Poruchy a jejich odstranění

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

Porucha	Možná příčina	Opatření
Po zapnutí nesvítí zelená kontrolka.	Hlavní vypínač zařízení není zapnutý.	Zapněte hlavní vypínač.
	Výpadek elektrického napájení.	Informujte dodavatele elektrické energie.
	Zareagovala síťová pojistka.	Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem. Síťovou pojistku opět zapněte.
	V přívodu el. proudu chybí jedna fáze.	Případné chyby v síti vedení nechte zkontrolovat oprávněným kvalifikovaným elektrikářem. Síťovou pojistku opět zapněte.
Varné nádobí se neohřívá.	Varné nádob <ul style="list-style-type: none"> – není vhodné pro indukční sporáky, – nestojí uprostřed varného pole, – má průměr menší než 12 cm. 	Používejte varné nádobí, vhodné pro indukční sporáky. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
Nedostatečný topný výkon nebo zařízení se vypne.	Cívka indukčního pole se příliš zahřála. Generátor se přepnul na redukci výkonu, protože, <ul style="list-style-type: none"> – byla ohřata prázdná pánev nebo prázdný hrnec, – došlo k překážce cirkulace vzduchu, – okolní teplota je příliš vysoká nebo – bylo použito přehřáté, a tím poškozené varné nádobí. 	Špatná kvalita hrnce! Používejte varné nádobí, vhodné pro indukční sporáky. Vyčistěte vzduchový filtr. Zkontrolujte ventilační otvory na zařízení. Ventilační otvory nesmí být zakryté nebo znečištěné. Nesmí být nasáván horký vzduch. Okolní teplota nesmí překročit 40°C / 110°F. Pokud bylo varné nádobí poškozené přehřátím a dno hrnce nebo pánve se oddělilo od korpusu, nemůže již být teplo dostatečně rychle vedeno dále do varného nádobí a do pokrmů. Ochrana proti přehřátí zařízení tím zařízení vypne. Zlikvidujte varné nádobí, zničené přehřátím.
Zařízení se vypne.	Teplota v generátoru je příliš vysoká.	Vyčistěte vzduchový filtr. Zkontrolujte cirkulaci přiváděného a odváděného vzduchu. Nechte zkontrolovat přívod vzduchu do generátoru autorizovaným zákaznickým servisem.
Varné pole hřeje trvale na maximální výkon.	Ovládací prvek vadn	Informujte autorizovaný zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Opatření
Zapne se prázdné varné pole. Zahřeje se malé kovové předměty.	Rozpoznání hrnce chybn	Informujte autorizovaný zákaznický servis.
Po zapnutí zareagují pojistky.	Generátor vadn	Informujte autorizovaný zákaznický servis.

Nemůžete-li poruchu odstranit,

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

7.1 Indikace poruch indukčního generátoru

Příklad chyby č. 4 - počet signálů blikán

— 1 2 3 4 — 1 2 3 4
dlouh — 1 2 3 4

Indikace chybového hlášení

- Kontrolka svítí trvale cca 0,6 sekund.
- Následně proběhnou krátké signály blikáním.

Signály blikání je nutné spočítat. Počet signálů blikání generuje chybový kód. Chybu lze zjistit na základě následující tabulky.

Počet signálů blikáním	Porucha	Příčina	Opatření
--	Žádná chyba	Žádná chyba	
1	Není dodáván výkon	Nevhodný materiál hrnce Bez cívkového proudu, nadměrný proud hardwaru Cívka nebo tištěné spoje vadn	Porovnání s jiným varným polem a varným nádobím. Pokud se problém nadále vyskytuje i s jiným indukčním varným nádobím, informujte autorizovaný zákaznický servis.
2	Není dodáván výkon	Nevhodný materiál hrnce Vysoký cívkový proud, nadměrný proud softwaru Tištěné spoje nebo CPU vadn	Porovnání s jiným varným polem a varným nádobím. Pokud se problém nadále vyskytuje i s jiným indukčním varným nádobím, informujte autorizovaný zákaznický servis.
3	Zařízení se vypne.	Teplota chladicího tělesa příliš vysoká. Ventilátor, usměrňovač, čidlo nebo CPU vadné.	Vyčistěte vzduchový filtr. Nechte cirkulaci přiváděného a odváděného vzduchu zkontrolovat autorizovaným servisem a vyčistit ventilátor. Nechte součásti zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem.

Počet si- gnálů bli- káním	Porucha	Příčina	Opatření
4	Zařízení se vypne.	Teplota varného pole - přehřát Čidlo vadné.	Prázdné varné nádob Varné nádobí poškozené přehřátím, které již nelze použít. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
5	Zařízení se vypne.	Přerušení vedení otočným spínačem veden	Informujte autorizovaný zákaznický servis.
6	Zařízení pracuje dále se sníženým výkonem v impulzním provozu.	Zvýšená vnitřní teplota	Teplota okolí je příliš vysoká. Vyčistěte vzduchový filtr. Zkontrolujte cirkulaci přiváděného a odváděného vzduchu.
7	Zařízení se vypne.	Čidlo vadné.	Informujte autorizovaný zákaznický servis.
8	Zařízení se vypne.	Výpadek fáze sítě	Zkontrolujte fáze. Informujte autorizovaný zákaznický servis.
10	Zařízení se vypne.	Chybí spojení ke generátoru.	Informujte autorizovaný zákaznický servis.
11	Zařízení se vypne.	Chyba při inicializaci hardwaru.	Vyčkejte, zařízení se aktualizuje asi každých 30 s automaticky.
12	Zařízení se vypne.	Chyba při měření síťového proudu	Nechte síťové přípojky zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem nebo autorizovaným zákaznickým servisem.
13	Zařízení se vypne.	Chyba při příliš vysokém nebo příliš nízkém síťovém napětí	Nechte síťové přípojky zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem nebo autorizovaným zákaznickým servisem.
14	Zařízení se vypne.	Chyba při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí napájecího zdroje	Nechte síťové přípojky zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem nebo autorizovaným zákaznickým servisem.
15	Ochrana před ohřevem prázdné nádoby	Prázdné varné nádob Chyba sítě nebo teplotní čidlo vadn	Vypněte zařízení a vyčkejte, než varné pole vychladne. Vypněte hlavní vypínač pře zařízením, a po několika minutách opět zapněte. Pokud závada přetrvává, informujte autorizovaný zákaznický servis.

8. Technické údaje

Indukční varné pole Indukční wok	1 zóna BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 zóny BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Artikl č.	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Celkový příkon	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Napět	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Jištění	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Citlivý odvod tepla	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Latentní odvod tepla	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Parní výkon	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Vnější rozměry	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Hmotnost	cca 19 kg	cca 27 kg	cca 18 kg
Okolní prostředí	Relativní vlhkost vzduchu, nekondenzující: 10-90 % Teplota okolního prostředí při provozu: 5°C až 40°C		
Stupeň jistění proti vodě	IP X4		
Hluk zařízen	< 70dB (A)		

V závislosti na provedení hrnce se může výkon silně lišit.

Technické změny vyhrazeny.

9. Ustavení a připojení

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

9.1 Přeprava zařízení

- Respektujte hmotnost zařízení.

 Přepravujte zařízení pomocí vhodných přepravních prostředků nebo vysokozdvizným vozíkem.

9.2 Instrukce pro místo ustavení

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

9.3 Ustavení stolních modelů

Ustavení


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

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

☞ Vyrovnajte zařízení pomocí šroubovacích nohou do vodorovné polohy.



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

9.4 Připojení elektrického napájení

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

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

10. Údržba

	<p>NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!</p> <p>Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Údržbářské práce na elektrických zařízeních smí být prováděny pouze autorizovaným zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným elektrikářem! <p> Odpojte zařízení od napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí!</p>
---	--

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

11. Likvidace starých zařízení

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

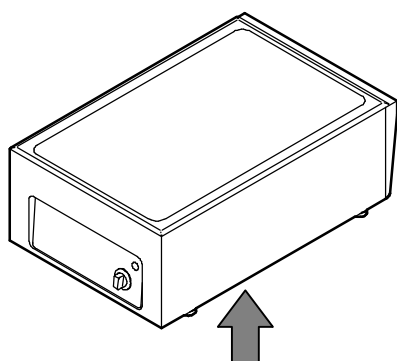


12. Oprava

Oprávněné osoby

Opravy smí provádět výhradně následující instituce:

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



Typový štítek

Popis závady

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

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

Výměna komponent

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

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

Náhradní díly

Při objednávání náhradních dílů jsou potřebné údaje:

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

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

Adresa

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

1. Ohjeita käyttäjälle

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

1.1 Ohjeita käyttöohjeen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.

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

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

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

1.2 Symbolit ennen teksti

 Sinua pyydetään toimimaan.

- Luettelo, lista
- Ohjeita, toimintoja



Info! Ohjeita erittäin hyödyllisistä tiedoista ja vinkeistä

1.3 Varoitusmerkki



Varoitus
vaarapaikasta



Varoitus vaarallisesta
sähköjännitteestä



Varoitus kuumasta
pinnasta

1.4 Signaalisanat

VAARA

Varoittaa **hengenvaarallisista** henkilövahingoista.

VAROITUS

Varoittaa **pahoista** henkilövahingoista.

VARO

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

HUOMIO

Varoittaa esinevahingoista.

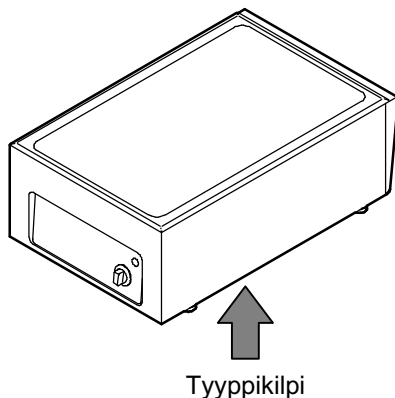
1.5 Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää ainoastaan ruokien valmistukseen, esim. kaikkiin keitto- ja kypsennystapah-tumiin gastronomiakäyttöön tarkoitetuilla, induktiokäyttöön soveltuvilla keitto- ja paistoastioilla!
- Laite on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää vain
 - opastettu, koulutettu henkilöstö,
 - kun laitetta valvotaan,
 - käyttöohjeen mukaiseen tarkoitukseen,
 - kun lasikeraamisessa keittotasossa ei ole vaurioita.
- Muunlainen tai edellisestä poikkeava käyttö katsotaan määräystenvastaiseksi.
- Määräystenvastaisesta käytöstä johtuvista vahingoista vastaa yksin käyttäjä.
- Laitteen kaikenlaisesta väärästä käytöstä valmistajan takuu sekä yleinen vastuu raukeaa.
- Muutokset laitteelle ovat kiellettyjä.

1.6 Virhekäytöt

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

1.7 Tyypikilpitietojen kirjaaminen



Kirjaa laitteen tyypikilpitiedot ennen laitteen käyt-töönottoa ylös seuraaville riveille. Ilmoita ne, jos tarvitset laitteen huoltopalvelua. Tämä auttaa meitä käsittelemään kysymyksiä nopeammin.

Tyyppi ja tuotenumero:

Sarjanumero (S.-nro):

Valmistuspäivä (valmistusvuosi):

2. Turvallisuusohjeet



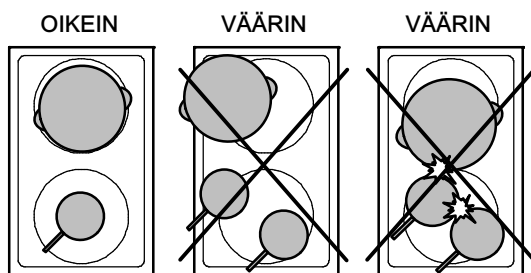
VAARA! Työsuojelulain mukainen vaarojen selvittäminen ja arviointi

- Työnsuojelulain mukaan työnantajan on arvioitava, mitä vaaroja työskentelystä aiheutuu työntekijöille ja mitkä työsuojelutoimenpiteet ovat tarpeen. Huomioi tässä ammattiliittojen ohjeet teollisuuskeittiöitä varten!
- Työnantajan on nimettävä henkilökohtaiset suojaruuvit ja annettava ne työntekijöiden käyttöön.

VAROITUS! Loukkaantumisvaara



- Kehoimplantatteja, esim. sydämentahdistinta tai metalli-implantatteja, käyttävien henkilöiden on neuvoteltava lääkärin kanssa, jotta selvitetäisiin, saavatko he oleskella induktiolaitteen läheisyydessä.
- Käytön aikana kattilan ollessa paikoillaan käyttäjän päällä olevat esineet, esim. sormukset, kellot ja lävistyskorut voivat kuumentua, jos ne joutuvat liian lähelle keittotason pintaa.



- Oikosulkuvaara: Varmista, etteivät keittoastiat kosketa toisiaan. Kosketuspinnat saattavat hitsautua kiinni ja johtaa palovammoihin.
- Älä sijoita keittoastioiden varsia ja kahvoja keittoalueen sisäpuolelle. Kattilamallista riippuen varret ja kahvat saattavat kuumentua erittäin kuumiksi. Koske niihin aina patalapuilla.

- Palovammojen vaara! Laitteen pinnat kuumenevat! Pannut kuumenevat erittäin nopeasti! Varo ottaessasi ylikuumentuneita pannuja liedeltä!
- Lasikeraaminen keittotaso on käytön jälkeen vielä kuuma!
- Jos lasikeraaminen keittotaso on haljennut tai murtunut; tai kiertävä silikonitiiviste on viallinen:
 - Sammuta laite.
 - Kytke laitteen etupuolen sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.
 - Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.



VAARA! Palovaara, palon sammuttaminen

- Ruokaöljy tai ruokarasva kuumenee erittäin nopeasti ja voi syttyä palamaan. Toimi vastaavalla varovaisuudella työskennellessäsi ruokaöljyn tai ruokarasvan kanssa! Laitetta ei saa käyttää uppopaistoon!
- Palon sammuttamiseen on oltava käytettävissä ruokaöljyjen ja ruokarasvojen paloon hyväksytyt palosammuttimet tai sammutuslaitteet.

HUOMIO! Vaurioitumisvaara

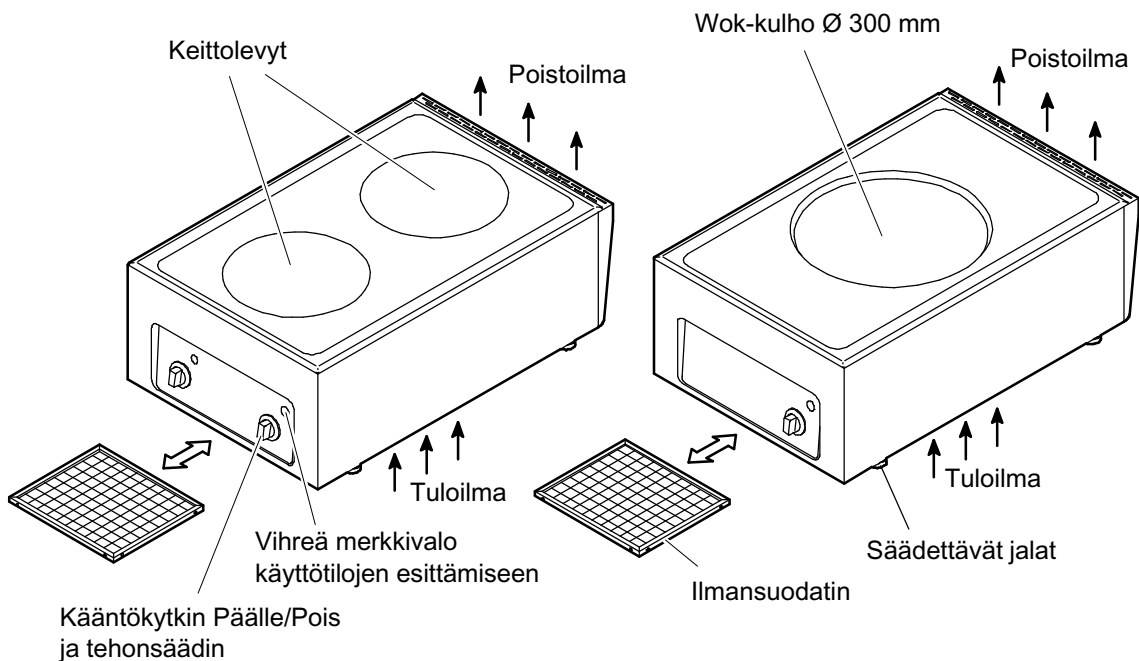
- Induktiogeneraattorin ylikuumenemisvaara! Jäähdytykseen imetyn ilman on oltava rasvatonta ja kylmempää kuin 40°C!
- Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja.
- Rikkoutumisvaara! Älä pudota mitään kovia tai teräviä esineitä lasikeraamiselle liesitasolle!
- Varmista, ettei lasikeraamiselle liesitasolle tai kattilan alle pääse mitään sulavaa materiaalia, esim. sokeripitoisia ruokia, muoveja, alumiinifoliota, emalia jne. Poista materiaali välittömästi kuumana, ennen kuin se tarttuu pysyvästi lasikeraamiseen liesitasoon.
- Älä naarmuta lasikeraamista liesitasoa, esim. työntämällä sillä karkeapohjaista keittoastiaa, viallisilla emalikattiloilla tai kattilan pohjan ja lasikeraamisen liesitason välissä olevilla hiekanjyvillä.
- Älä työnnä keittoastiaa lasikeraamisen liesitason yli äläkä anna sen seistä kiertävän silikonitiiviteen päällä.
- Sammuta lämmitysalue, jos sillä ei ole keittoastiaa. Näin tahaton kuumeneminen vältetään, kun tyhjä kattila tai tyhjä pannu asetetaan tasolle.
- Älä aseta tyhjiä kattiloita, pannuja lasikeraamiselle liesitasolle laitteen ollessa päällä. Keittoastiasi tai lasikeraaminen liesitaso voi muuten vahingoittua.
- Jos keittoastiaa ylikuumennetaan liikaa, tuloksena voi olla sen tuhoutuminen. Kattilan tai pannun pohja saattaa irrota ytimestään. Lämpöä ei enää siirretä riittävän nopeasti kattilan tai pannun pohjaan ja sieltä ruokiin. Induktiogeneraattori havaitsee ylikuumenemisen ja katkaisee tehonsyötön.
- Älä käytä niin kutsuttuja induktioadapterilevyjä! Paikoilleen asetetusta astiasta huolimatta se saattaa johtaa ylikuumenemiseen ja siten lasikeraamisen liesitason ja induktioyksikön tuhoutumiseen. Tyhjän keittoastian aiheuttama turvasammutus saattaa häiriintyä tai se ei toimi enää lainkaan. Induktioteknologian etuja ei enää ole olemassa induktioadapterilevyjä käytettäessä.
- Älä laske kuumaa keittoastiaa jaloteräksisille pöytälevyille tai työtasoille, muuten jaloteräksiset pöytälevyt ja työtasot voivat vääntyä ja vahingoittua pysyvästi.
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Älä ruiskuta etusuojuksia ja laitteen muita suojuksia vaahtopesurilla! Puhdistusvaahto tunkeutuu pienimpiinkin rakoihin ja tuhoaa laitteen sähköosat ja elektroniikan!
- Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen toimintakyky pitempien seisona-aikojen jälkeen.
- Jos et pysty poistamaan käyttöhäiriöitä luvun 7., sivun 29 "Häiriöt ja häiriönpoisto" avulla, sammuta laite ja ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

3. Laitteen kuvaus

Toimintatapa

- Energia lämmitteää kattilan tai pannun pohjan suoraan ja häviöttömästi kuumentamatta lasikeraamista liesitasoa turhaan. Kypsennettävä tuote kuumenee näin nopeammin. Lasikeraaminen liesitaso lämpenee ainoastaan keittoastian paluulämmöstä. Tämä estää suurimaksi osaksi ylikiehumien ruokien palamisen.
- Suurin tehokkuus saavutetaan ainoastaan "induktiokäyttöön sopivilla" pannuilla ja kattiloilla.
- Kattilan tunnistaminen: Kun induktiokäyttöön soveltuva keittoastia asetetaan induktiolevylle, aikaisemmin asetettu tehotaso kytkeytyy automaattisesti päälle, keittoastian poistaminen kytkeen jälkeen pois päältä.
- Ylikuumentumissuoja/tyhjäksiekiehumissuoja: Jos keittoastia kuumenee liian voimakkaasti, keittolevy sammuu. Ylikuumentumisen aiheuttama sammuttaminen tapahtuu esimerkiksi tyhjäksiekiehumisen, sopimattoman keittoastian, viallisen keittoastian (kattilan pohja on irronnut ytimestä) vuoksi.

3.1 Toimintaosien kuvaus



4. Käyttöönotto

Laite on liitettävä asiantuntevasti asianmukaista käyttöä varten. Rakennuksen sähköisten liitännäisvoimien on vastattava laitteen liitännäisarvoja! Pystytys ja liittäminen, katso sivu 33 luku 9.

 Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöönottoa rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.


- Puhdistus ja hoito, katso sivu 27 luku 6.

4.1 Käyttövalmiuden luominen

☞ Työnnä ilmansuodatin ohjainkiskoihin.

- HUOMIO! Laitetta ei saa käyttää ilman ilmansuodatinta, muutoin induktiogeneraattorit likaantuvat. Tämä johtaa
 - virhetoimintaan,
 - tehonlaskuun,
 - induktiogeneraattorien sammumiseen.

4.2 Laitteen päällekytkent

	<p>VARO! Kuumia pintoja, kuumia esineitä! Palovammojen vaara!</p> <p>☞ Käytä suojakäsineitä!</p> <p>☞ Käytä patalappuja!</p> <p>☞ Ole varovainen!</p>
---	---

☞ Aseta pannu tai kattila lasikeraamiselle keittolevyllä / lasikeraamiseen kulhoon.

☞ Kytke laite päälle kääntökytkimestä ja säädä toivottu tehotaso.

- Asetusalue 1-9: 1 = alhainen teho, 9 = korkea teho.

Merkkivalon näyttö, kun keittolevy on kytketty päälle:

Palaa	Kun keittoastia on asetettu levyllä.
Vilkkuu	Kun keittoastiaa ei ole asetettu levyllä tai kattila/pannu on liian pieni, eikä sitä tunnisteta.
Vilkkuu jaksoittain	Kun häiriö on olemassa. Ohjeita, katso sivu 30 luku 7.1

☞ Käännä kiertokytkin asentoon "0", kun kattila tai pannu on otettu levyltä.

4.3 Käyttövinkkej



- Huomioi turvallisuusohjeet, katso sivu 23 luku 2.
- Aseta keitto- ja paistoastia ainoastaan puhtaalle lasikeraamiselle liesitasolle!
- Käytä ainoastaan induktioliesille soveltuvia, jaloteräksestä valmistettuja kattiloita, joissa on paksu, tasainen pohja ja joiden halkaisija on vähintään 120 mm.
- Lämmitysteho riippuu astian pohjan halkaisijasta ja ominaisuuksista.
- Käytä rasvan tai voion lämpimänä pitoon ja sulatukseen ainoastaan alhaisia tehotasoja.
- Älä laske tehoa kattilaa siirtämällä, vaan kiertokytkimellä.
- Sulje kattilat kannella, kun keittotapahtuma sen sallii.
- Käytä paljon nestettä sisältäville ruoille korkeita kattiloita, jotta ylikiehuminen vältettäisiin.

5. Käytön lopettaminen

☞ Käännä kääntökytkin asentoon 0.

- Merkkivalo sammuu.

☞ Puhdista laite, katso seuraava luku 6. "Puhdistus ja hoito".

☞ Kytke laitteen etupuolen sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.

6. Puhdistus ja hoito

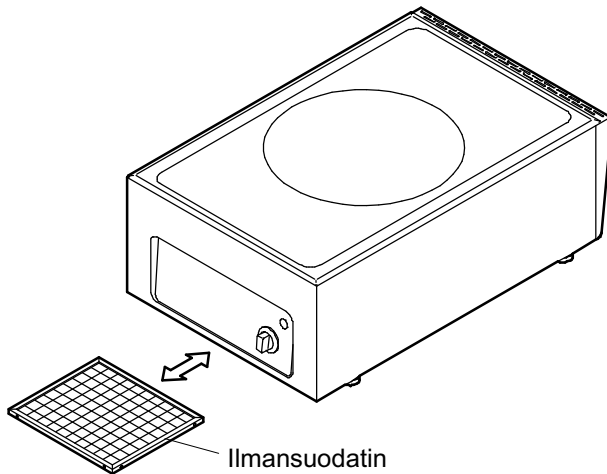
Ohjeita

- Älä päästä syövyttäviä puhdistusaineita käyttöpaneelille ja kääntökytkimelle!
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Huomioi puhdistusaineen valmistajan käyttöohjeet!
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai vaurioituneita puhdistuskaapimia! Ne naarmuttavat.
- Älä puhdista lasikeraamista liesitasoa grillinpuhdistusaineella.
- Jaloteräs ei saa joutua pidemmäksi aikaa kosketuksiin väkevöityjen happojen, väkietikan, keittosuolaliuoksen, sinapin, maustesekoitusten kanssa, sillä muuten sen suojakerros vahingoittuu. Huuhtelee jaloteräspinnat käytön jälkeen puhtaalla vedellä ja hankaa kuivaksi.

6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)

- Huomaa! Myös laadukas jaloteräs voi ruostua virheellisessä käsittelyssä. Suola, hapot, kloori, jodi ja ruokajäämät vaurioittavat suojakerrosta, mikä voi johtaa myös laadukkaan jaloteräksen ruostumiseen ja pistesyöpymiseen!
- Jaloteräksen ulkopinta muodostaa vaurioitumisen jälkeen taas suojakerroksen, mutta vain, jos ilma tai hyvin happipitoinen vesi pääsee vaikuttamaan ulkopintaan.
- Jos jäämiä, kuten esim. kalkkia, valkuaista tai tärkkelystä ei poisteta täydellisesti, se estää ilman tai hyvin happipitoisen veden pääsyn jaloteräspinnalle. Suojakerros ei siten enää pääse muodostumaan ja pinta ruostuu, esim. pistesyöpymällä, myös laadukkaalla jaloteräksellä. Suorita puhdistus siksi perusteellisesti niin, ettei puhdistuksen jälkeen pinnassa ole enää mitään jäämiä.

6.2 Ilmansuodattimen puhdistaminen



- HUOMIO! Laitetta ei saa käyttää ilman ilmansuodatinta! Muutoin toimintahäiriöiden tai induktiogeneraattorin vaurioiden vaara.
- Puhdista ilmansuodatin liasta riippuen, vähintään kuitenkin kerran viikossa!
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka syntyvät ilmansuodattimen puutteellisesta puhdistuksesta.

Ilmansuodattimen puhdistaminen

- ☞ Sammuta laite ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta.
- ☞ Puhdista ilmansuodatin astianpesukoneessa.
- ☞ Kuivaa ilmansuodatin ja aseta se paikoilleen.

6.3 Lasikeraamisen liesitason puhdistaminen

- ☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
- ☞ Poista karkea lika ja ruokajäämät lasikeraamisille liesitasoille tarkoitetulla puhdistuskaapimella.
 - Huomio, älä naarmuta pintaa!
- ☞ Lisää muutama tippa lasikeraamisille liesitasoille tarkoitettua puhdistusainetta kylmälle lasikeraamiselle liesitasolle ja levitä se tasaisesti.
- ☞ Pyyhi lopuksi lasikeraaminen liesitaso märällä ja hankaa se talouspaperilla kuivaksi.
- ☞ Levitä lasikeraamiselle liesitasolle silikonista sisältävää suoja-ainetta, esim. cera-fix tai cera-clean.
 - Tämän suoja-aineen levittäminen estää lasikeraamisen liesitason lohkeamisen. Näin ruoka ei voi palaa kiinni tasoon yhtä nopeasti ja tuhota näin lasikeraamisen liesitason pintaa. Poista liat tästä huolimatta heti lasikeraamiselta liesitasolta.

6.4 Jaloteräspintojen puhdistus

- ☞ Huuhtelee puhdistetut osat voimakkaiden puhdistusaineiden käytön jälkeen perusteellisesti vedellä.
- ☞ Puhdista jaloteräspinnat rasvaa irrottavalla puhdistusaineella tai erityisellä jaloteräksen hoitoaineella.
- ☞ Kuivaa puhdistetut osat ja pinnat pehmeällä rievulla.

7. Häiriöt ja häiriönpoisto

Jos tässä laitteessa ilmenee häiriöitä, tarkista ne seuraavan taulukon perusteella:

Häiri	Mahdollinen syy	Toimenpide
Käynnistämisen jälkeen vihreä merkkivalo ei pala.	Laitteen edessä olevaa pääkytkintä ei ole kytketty päälle.	Kytke pääkytkin päälle.
	Koko sähkönsyöttö puuttuu.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen.
	Verkkovaroke on kytkeytynyt pois päältä.	Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat. Kytke verkkovaroke taas päälle.
	Virransyötöstä puuttuu vaihe.	Anna hyväksytyn sähköalan ammattilaisen tarkastaa mahdollinen sähköverkon vika. Kytke verkkovaroke taas päälle.
Keittoastia ei kuumene.	Keittoastia <ul style="list-style-type: none"> – ei sovellu induktioliesille, – ei ole keskellä keittolevyä, – on halkaisijaltaan alle 12 cm. 	Käytä soveltuvaa induktioliesille tarkoitettua keittoastiaa. Jos vika esiintyy edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
Riittämätön lämmitysteho tai laite sammuu.	Induktiolevyn kela on kuumentunut liikaa. Generaattori on kytkeytynyt tehonlaskulle, koska <ul style="list-style-type: none"> – on kuumennettu tyhjää pannua tai tyhjää kattilaa, – ilmankierto on estynyt, – ympäristölämpötila on liian korkea tai – on käytetty ylikuumentunutta ja siten vaurioitunutta keittoastiaa. 	Kattilan heikko laatu! Käytä soveltuvaa induktioliesille tarkoitettua keittoastiaa. Puhdista ilmansuodatin. Tarkasta laitteen tuuletusaukot. Tuuletusaukot eivät saa olla peitossa tai likaisia. Imettävä ilma ei saa olla kuumaa. Ympäristölämpötila ei saa olla yli 40°C / 110°F. Jos keittoastia on vaurioitunut ylikuumenemisen vuoksi ja kattilan tai pannun pohja on irronnut ytimestä, kuumuutta ei voida enää johtaa riittävän nopeasti keittoastiaan ja ruokiin. Näin laitteen ylikuumenemissuoja sammuttaa laitteen. Hävitä ylikuumenemisen vuoksi tuhoutunut keittoastia.
Laite sammuu.	Lämpötila generaattorissa liian korkea.	Puhdista ilmansuodatin. Tarkasta tulo- ja poistoilman kierto. Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa generaattorin ilmanohjaus.
Keittolevy lämmitää jatkuvasti maksimiteholla.	Käyttöelementti viallinen	Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

Häiri	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tyhjä keittolevy kytkeytyy päälle. Pieniä metalliesineitä kuumennetaan.	Kattilatunnistus virheellinen	Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
Päällekytkemisen jälkeen sulakkeet laukeavat.	Generaattori viallinen	Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

Jos et saa korjattua häiriötä,

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

7.1 Induktiogeneraattorin häiriönäytt

Esimerkki virhe nro 4 - vilkkusignaalien lukumäär

pitk 1 2 3 4 pitk 1 2 3 4

Virheilmoituksen näytt

- Merkkivalo palaa n. 0,6 sekunnin ajan.
- Lopuksi seuraa lyhyitä vilkkusignaaleja.

Vilkkusignaalien määrä on laskettava. Vilkkusignaalien määrä ilmoittaa virhekoodin. Virhe voidaan selvittää seuraavan taulukon avulla.

Vilkkusignaalien määrä	Häiri	Syy	Toimenpide
--	Ei virhettä	Ei virhettä	
1	Tehoa ei anneta	Kattilamateriaali epäsojiva Ei kelavirtaa, laitteistoylikuormitusvirta Kela tai tehopiirilevy viallinen	Vertaa toiseen keittolevyyn ja keittoastiaan. Jos ongelma esiintyy edelleen myös toisella induktiokeittoastialla, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
2	Tehoa ei anneta	Kattilamateriaali epäsojiva Korkea kelavirta, ohjelmistoylikuormitusvirta Tehopiirilevy tai CPU viallinen	Vertaa toiseen keittolevyyn ja keittoastiaan. Jos ongelma esiintyy edelleen myös toisella induktiokeittoastialla, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
3	Laite sammuu.	Lämpötila jäähdytyslevyssä liian korkea. Tuuletin, tasasuuntain, anturi tai CPU viallinen.	Puhdista ilmansuodatin. Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa tulo- ja poistoilman kierto ja puhdistaa tuuletin. Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa rakenneseosat.

Vilkkusignaalien määrä	Häiri	Syy	Toimenpide
4	Laite sammuu.	Keittolevyn lämpötila - ylikuumeneminen Anturi viallinen.	Tyhjä keittoastia Keittoastia vaurioitunut ylikuumenemisen vuoksi, eikä sitä voi enää käyttää. Jos vika esiintyy edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
5	Laite sammuu.	Tehokatkos tehon kiertokytkimessä	Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
6	Laite jatkaa toimintaa alemmalla teholla tahdikäytössä.	Lisääntynyt sisälämpötila	Ympäristölämpötila liian korkea. Puhdista ilmansuodatin. Tarkasta tulo- ja poistoilman kierto.
7	Laite sammuu.	Anturi viallinen.	Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
8	Laite sammuu.	Verkkovaiheen katkos	Tarkasta vaiheet. Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
10	Laite sammuu.	Ei yhteyttä generaattoriin.	Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
11	Laite sammuu.	Virhe laitteiston alustuksessa.	Odota, laite päivittää itsensä n. 30 s välein automaattisesti.
12	Laite sammuu.	Virhe verkkovirtamittauksessa	Anna sähköalan ammattilaisen tai valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa verkkoliitännät.
13	Laite sammuu.	Virhe liian korkealla tai liian alhaisella verkkojännitteellä	Anna sähköalan ammattilaisen tai valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa verkkoliitännät.
14	Laite sammuu.	Virhe liian korkealla tai liian alhaisella verkkolaitejännitteellä	Anna sähköalan ammattilaisen tai valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa verkkoliitännät.
15	Tyhjäksikiehumis-suoja	Tyhjä keittoastia Verkkovika tai viallinen lämpötila-anturi	Sammuta laite ja odota, kunnes keittolevy on jäähtynyt. Sammuta pääkytkin laitteen edestä ja kytke se uudelleen päälle muutaman minuutin kuluttua. Jos vika esiintyy edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

8. Tekniset tiedot

Induktiokaittotas Induktiovokki	1 vyöhyke BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 vyöhykettä BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Vokki BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Tuotenro	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Kokonaisliitännäisarvo	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Jännite	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Suojaus	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Lämmönluovutus herkk	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Lämmönluovutus la- tentti	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Höyryäminen	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Ulkomitat	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Paino	n. 19 kg	n. 27 kg	n. 18 kg
Ympärist	Suhteellinen ilmankosteus, ei tiivistävä: 10-90 % Ympäristölämpötila käyttö: 5 °C ... 40 °C		
Suojausaste vettä vastaan	IP X4		
Laitteen äänenpääst	< 70 dB (A)		

Kattilamallista riippuen teho voi vaihdella huomattavasti.


Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.

9. Kokoonpano ja liittäminen

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

9.1 Laitteen kuljetus

- Huomioi laitteen paino.

 Kuljeta laitetta tarkoituksenmukaisella kuljetusavulla tai nostovaunulla.

9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta

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

9.3 Pöytämallien sijoittaminen

Sijoittaminen


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

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

☞ Kohdista laite vaakasuoraan ruuvijaloista.



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

9.4 Sähköliitännät

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

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

10. Huolto

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

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

11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto

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

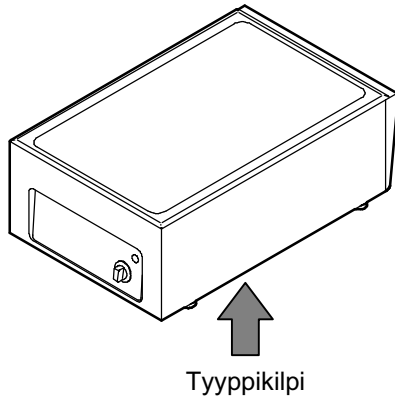


12. Korjaus

Oikeutetut henkilöt

Vain seuraavilla korjauspaikoilla on lupa korjata laite:

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



Vian kuvaus

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

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

Komponenttien vaihto

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

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

Varaosat

Varaosien tilauksessa tarvitaan seuraavat tiedot:

- Varaosan kuvaus
- Tyyppi ja tuotenumero
- Laitteen valmistusvuosi (Baujahr)
- Määr

⇒ Katso huollon tietojärjestelmä netistä (www.bpro-solutions.com).

Osoite

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Napomene za korisnika

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

1.1 Napomene uz uputu za upotrebu

Pažljivo pročitajte uputu za upotrebu prije puštanja uređaja u pogon.

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

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

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

1.2 Simboli ispred teksta

 Od vas se zahtjeva neka radnja.

- Nabranjanje, popis
- Napomene, slijed funkcija



Info! Napomene s naročito korisnim informacijama i savjetima

1.3 Oznaka upozorenja



Upozorenje na
mjesto opasnosti



Upozorenje na opasan
električni napon



Upozorenje na vruću
površinu

1.4 Signalne riječi

OPASNOST

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

UPOZORENJE

Upozorava na **teške** rizike za ljude.

OPREZ

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

POZOR

Upozorava na materijalne štete.

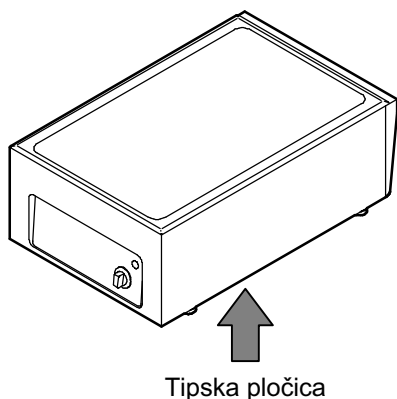
1.5 Namjenska upotreba

- Uređaj se smije koristiti samo za pripremanje hrane, npr. za sve postupke kuhanja i pečenja s posuđem za kuhanje i pečenje pogodno za indukciju, za gastronomiju!
- Uređaj služi za komercijalnu uporabu i smije se koristiti samo
 - od strane upućenog i školovanog osoblja,
 - kad se uređaj nalazi pod nadzorom,
 - za predviđenu namjenu prema uputi za upotrebu,
 - ako stakleno-keramička površina za kuhanje nije oštećena.
- Drugačija ili prekoračujuća upotreba vrijedi kao nenamjenska.
- Za štete, nastale nenamjenskom upotrebom, odgovara samo korisnik.
- Svako pogrešno korištenje uređaja dovodi do gubitka prava na jamstvo i opće odgovornosti proizvođača.
- Izmjene na ovom uređaju su zabranjene.

1.6 Pogrešne primjene

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

1.7 Unos podataka s tipske pločice



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

Tip i broj artikla:

Serijski broj (S.Nr.):

Datum izrade (Baujahr):

2. Sigurnosne napomene



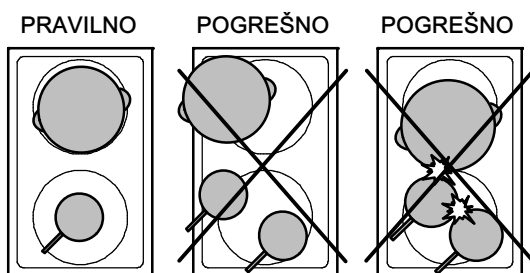
OPASNOST! Utvrđivanje i ocjena rizika prema zakonu o zaštiti na radu

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

UPOZORENJE! Opasnost od povreda



- Osobe s tjelesnima implantatima, npr. pacemaker-om ili metalnim implantatima trebaju se savjetovati sa svojim liječnikom da se razjasni dali se smiju zadržavati u blizini nekog indukcijskog uređaja.
- Tijekom rada sa postavljenim lonce predmeti koje korisnik nisi, npr. prsteni, satovi, piercing nakit, mogu postati vrući, ako dođu previše blizu površine za kuhanje.



- Opasnost od kratkog spoja: Pazite da se posuđe za kuhanje međusobno ne dodiruje. Dodirujuće površine se mogu međusobno zavariti i dovesti do opekline.
- Drške i ručke posuđa za kuhanje nemojte stavljati unutar polja za kuhanje. Ovisno o izvedbi lonca drške i ručke mogu postati vrlo vruće. Uvijek hvatajte preko krpa za lonce.

- Opasnost od opekline! Površine uređaja postaju vruće! Tave postaju vruće vrlo brzo! Oprez kod skidanja pregrijanih tava!
- Stakleno-keramička ploča za kuhanje je nakon rada još vruća!
- Ako je stakleno-keramička površina za kuhanje napukla ili slomljena; ili je okolna silikonska brtva neispravna:
 - Isključite uređaj.
 - Isključite električni glavni prekidač ispred uređaja ili izvucite mrežni utikač.
 - Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.



OPASNOST! Opasnost od vatre, suzbijanje požara

- Jestivo ulje ili jestiva mast vrlo brzo postaju vruće i mogu se zapaliti. Kod radova s jestivim uljem ili jestivom mašću postupajte s odgovarajućim oprezom! S uređajem se ne smije fritirati!
- Za gašenje požara moraju postojati odobreni aparati za gašenje požara ili mehanizmi za gašenje za zapaljeno jestivo ulje i mast.

POZOR! Opasnost od oštećenja

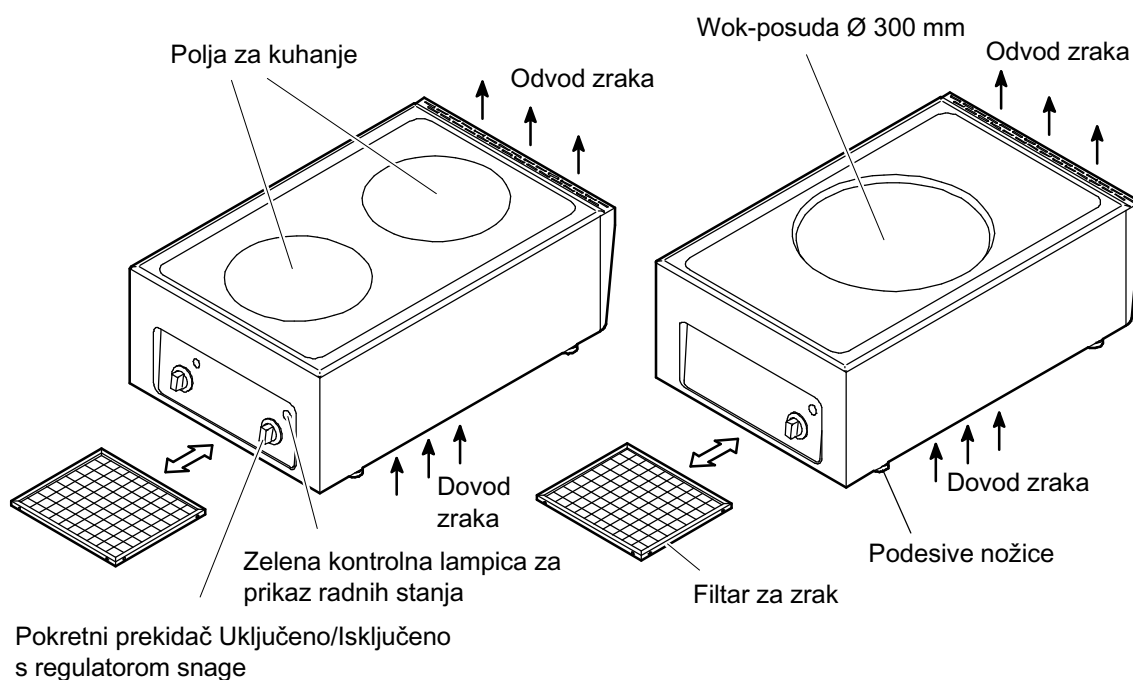
- Opasnost od pregrijavanja indukcijskog generatora! Zrak usisan radi hlađenja mora biti bez masnoća i hladniji od 40°C!
- Ventilacijske otvore na uređaju nemojte prekrivati.
- Opasnost od loma! Nemojte puštati da tvrdi ili oštri predmeti padaju na stakleno-keramičku ploču za kuhanje!
- Pazite da nikakav topljivi materijal, npr. namirnice, koje sadrže šećer, plastika, aluminijska folija, emajl, itd., ne dospije na stakleno-keramičku ploču za kuhanje ili ispod lonca. Materijal odstranite odmah još u vrućem stanju, prije nego što se stopi sa stakleno-keramičkom pločom za kuhanje.
- Nemojte izazivati ogrebotine na stakleno-keramičkoj ploči za kuhanje, n. pr. pomicanjem posuđa za kuhanje sa hrapavim dnom, neispravnim loncima od emajla ili zrcima pijeska između dna lonca i stakleno-keramičke ploče za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje nemojte pomicati izvan stakleno-keramičke površine za kuhanje i nemojte ga ostavljati da stoji na okolnoj silikonskoj brtvi.
- Isključite zonu za grijanje kad nije stavljeno nikakvo posuđe za kuhanje. Na taj način se sprječava nehotično zagrijavanje kad je postavljen neki prazan lonac ili prazna tava.
- Na uključeni uređaj nemojte stavljati prazne lonce, tave na stakleno-keramičku ploču za kuhanje. Vaše posuđe za kuhanje ili stakleno-keramička ploča za kuhanje se inače mogu oštetiti.
- Ako se posuđe za kuhanje previše pregrije onda to može dovesti do uništavanja. Dno lonca ili tave se mogu odvojiti od jezgre. Toplina se više neće moći dovoljno brzo prenositi prema dnu lonca ili tave, a na taj način prema namirnicama. Indukcijski generator utvrđuje pregrijavanje, isključuje dovod energije.
- Nemojte koristiti tzv. indukcijske adapterske ploče! Usprkos postavljenom posuđu može doći do pregrijavanja i na taj način do uništenja stakleno-keramičke ploče za kuhanje i indukcijske jedinice. Sigurnosno isključivanje kod praznog posuđa za kuhanje može biti ometeno ili više ne funkcionira. Prednosti indukcijske tehnologije kod upotrebe indukcijskih adapterskih ploča više ne postoje.
- Vruće posuđe za kuhanje nemojte odlagati na površine stola od plemenitog čelika ili na radne ploče od plemenitog čelika, jer inače postoji opasnost od izobličenja površine stola od plemenitog čelika i radne ploče od plemenitog čelika s trajnim oštećenjem.
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Prednje stranice i obloge uređaja nemojte tretirati sredstvom za čišćenje pjenom! Pjenasto sredstvo za čišćenje prodire i u najmanje proreze i uništava električku i elektroniku!
- Nakon dužih vremena mirovanja uređaj pustite da pregleda neka autorizirana servisna služba na funkcionalnost.
- Ako smetnje u radu ne možete ukloniti pomoću poglavlja 7. na stranici 45 "Smetnje i pomoć", onda isključite uređaj i obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

3. Opis uređaja

Način funkcioniranja

- Energija neposredno i s malo gubitka zagrijava dno lonca ili tave, bez nepotrebnog zagrijavanja stakleno-keramičke ploče za kuhanje. Namirnice za pečenje se na taj način brže zagrijavaju. Stakleno-keramičke ploče za kuhanje se zagrijava samo povratnom topline posuda za kuhanje. To u najvećoj mjeri sprječava zagorijevanje prekuhanih namirnica.
- Maksimalna efikasnost postiže se samo tavama i loncima "pogodnim za indukciju".
- Prepoznavanje lonca Stavljanjem posuda za kuhanje, pogodnog za indukciju na induksijsku površinu, automatski se uključuje prethodno podešen stupanj snage, uklanjanjem posuda za kuhanje se ponovno isključuje.
- Zaštita od pregrijavanja / zaštita od praznog kuhanja: Ako se posude za kuhanje previše zagrije, polje za kuhanje se isključuje. Isključivanje uslijed pregrijavanja vrši se npr. zbog praznog kuhanja, zbog nepodesnog posuda za kuhanje, zbog neispravnog posuda za kuhanje (dno lonca se odvojilo od jezgre).

3.1 Opis funkcijskih dijelova



4. Puštanje u rad

Za pravilan rad uređaj mora biti stručno priključen. Podaci električnih vrijednosti priključka u zgradi moraju odgovarati vrijednostima priključka uređaja! Postavljanje i priključivanje vidi stranicu 49 poglavlje 9.

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

- Čišćenje i njega vidi stranicu 43 poglavlje 6.

4.1 Uspostavljanje spremnosti za rad

☞ Filtar za zrak uvucite u tračnice vodilice.

- **POZOR!** Uređaj ne smije raditi bez filtra za zrak inače dolazi do prljanja indukcijskih generatora. To dovodi do
 - Pogrešnog funkcioniranja,
 - Smanjenja snage,
 - Isključivanja indukcijskih generatora.

4.2 Uključivanje uređaja



OPREZ! Vruće površine, vrući predmeti!

Opasnost od opekline!

- ☞ Nosite zaštitne rukavice!
- ☞ Koristite krpe za vruće posuđe!
- ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!

☞ Tavu ili lonac stavite na stakleno-keramičku ploču za kuhanje / stakleno-keramičku zdjelu.

☞ Uređaj uključite pomoću okretnog prekidača i podesite željeni temperaturni stupanj.

- Područje podešavanja 1-9: 1 = mala snaga, 9 = velika snaga.

Prikaz kontrolne lampice, kad je polje za kuhanje uključeno:

Svjetli	Kad je posuđe za kuhanje postavljeno.
Treperi	Ako nije postavljeno posuđe za kuhanje ili ako je lonac/tava previše mala i nije prepoznata.
Treperi u intervalima	Ako postoji neka smetnja. Napomene vidi stranicu 46 poglavlje 7.1

☞ Nakon skidanja lonca ili tave okrenite okretni prekidač na "0".

4.3 Upute za korištenje



- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 39 Kapitel 2.
- Stavljajte posuđe za kuhanje i pečenje samo na čistu stakleno-keramičku ploču za kuhanje!
- Koristite samo za lonce pogodne za indukcijske štednjake od plemenitog čelika s debelim, potpuno ravnim dnom promjera od najmanje 120mm.
- Snaga grijanja ovisi o provjeru i svojstvu dna posuđa.
- Za održavanje topline topljenja masti ili putra podesite samo neki od nižih stupnjeva snage.
- Snagu nemojte smanjivati pomicanjem lonca, nego okretnim prekidačem.
- Lonce poklopite poklopcem ako to postupak kuhanja dozvoljava.
- Za namirnice s puno tekućine koristite visoke lonce da se izbjegne prekuhavanje.

5. Kraj pogona

- ☞ Okretni prekidač okrenite u položaj 0.
 - Kontrolna lampica se gasi.
- ☞ Očistite uređaj, vidi sljedeće poglavlje 6. "Čišćenje i njega".
- ☞ Isključite električni glavni prekidač ispred uređaja ili izvucite mrežni utikač.

6. Čišćenje i njega

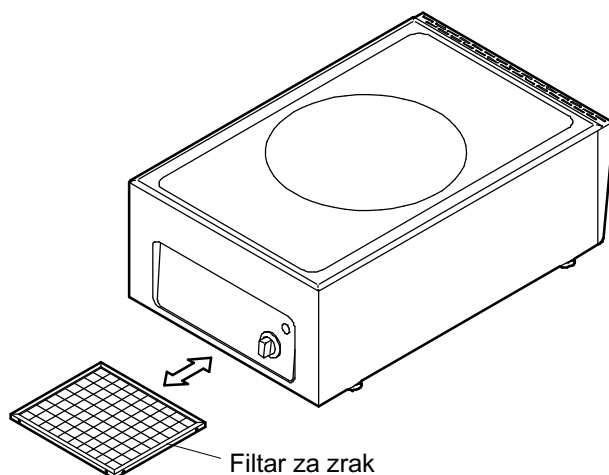
Napomene

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

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

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

6.2 Čišćenje filtra za zrak



- **POZOR!** Uređaj ne smije raditi bez filtra za zrak! Inače postoji opasnost od smetnji u funkcioniranju ili oštećenja indukcijskog generatora.
- Filtar za zrak čistite ovisno o zaprljanosti ali najmanje jednom tjedno.
- Proizvođač ne odgovara za štete nastala zbog lošeg čišćenja filtra za zrak.

Čišćenje filtra za zrak

- ☞ Isključite uređaj i osigurajte ga od ponovnog uključivanja.
- ☞ Filtar za zrak čistite u stroju za pranje posuđa.
- ☞ Osušite i metnite filtara za zrak.

6.3 Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

- ☞ Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
- ☞ Grubu nečistoću i ostatke hrane odstranite strugalicom za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje.
 - Pozor, nemojte ogrepsti površinu!
- ☞ Nanesite nekoliko kapi sredstva za čišćenje stakleno-keramičkih ploča za kuhanje na hladnu stakleno-keramičku ploču za kuhanje i ravnomjerno rasporedite.
- ☞ Zatim stakleno-keramičku ploču za kuhanje mokro prebrišite, posušite brisanjem kuhinjskom krpom.
- ☞ Nanesite zaštitno sredstvo koje sadrži silikon, npr. cara-fix ili cera-clean na stakleno-keramičku ploču za kuhanje.
 - Nanošenje ovog zaštitnog sredstva sprječava deformacije stakleno-keramičke ploče za kuhanje. To znači da se namirnice ne mogu tako brzo zapeći te se na taj način štiti površina stakleno-keramičke ploče za kuhanje. Svejedno odmah odstranite nečistoće sa stakleno-keramičke ploče za kuhanje.

6.4 Čišćenje površina od plemenitog čelika

- ☞ Nakon primjene oštih sredstava za čišćenje, očišćene dijelove temeljito isperite vodom.
- ☞ Površine od plemenitog čelika čistite sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću ili specijalnim sredstvom za njegu plemenitog čelika.
- ☞ Očišćene dijelove i površine brisanjem mekom krpom posušite.

7. Smetnje i uklanjanje smetnji

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

Smetnja	Mogući uzrok	Mjera
Nakon uključivanja ne svijetli zelena kontrolna lampica.	Glavni prekidač ispred uređaja nije uključen.	Uključite glavni prekidač.
	Nedostaje napajanje strujom u cijelosti.	Obavjestite poduzeće za opskrbu električnom energijom.
	Mrežni osigurač je isključio.	Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi. Ponovno uključite mrežni osigurač.
	Nedostaje jedna faza u dovodu struje.	Eventualnu grešku u električnoj mreži dajte na provjeru nekom ovlaštenom stručnjaku za elektriку. Ponovno uključite mrežni osigurač.
Posuđe za kuhanje se ne zagrijava.	Posuđe za kuhanje <ul style="list-style-type: none"> – nije pogodno za indukcijske štednjake, – ne nalazi se u sredini polja za kuhanje, – promjera je manje od 12 cm. 	Koristite pogodno posuđe za indukcijske štednjake. Ako do greške i dalje bude dolazilo, obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
Nedovoljna snaga grijanja ili se uređaj isključuje.	Namotaj indukcijskog polja je prevruć. Generator se prabacio na smanjenje snage, jer <ul style="list-style-type: none"> – je postavljena je prazna tava ili prazni lonac, – je spriječena cirkulacija zraka, – je temperatura okoline previsoka ili – se koristi pregrijano i na taj način oštećeno posuđe za kuhanje. 	Lonac loše kvalitete! Koristite pogodno posuđe za indukcijske štednjake. Čišćenje filtra za zrak. Kontrolirajte ventilacijske otvore na uređaju. Ventilacijski otvori ne smiju biti prekriveni ili zaprljani. Ne smije se usisavati vrući zrak. Temperatura okoline ne smije prekoračiti 40°C / 110°F. Ako se posuđe za kuhanje pregrijavanjem ošteti, ako se dno lonca ili tave odvoji od jezgre, onda se toplina više ne može dovoljnom brzinom prenositi na posuđe za kuhanje i namirnice. Zaštita od pregrijavanja uređaja isključuje uređaj. Zbrinite posuđe za kuhanje uništeno pregrijavanjem.
Uređaj se isključuje.	Temperatura u generatoru je previsoka.	Čišćenje filtra za zrak. Provjerite cirkulacija dovoda i odvoda zraka. Provođenje zraka na generatoru treba ispitati ovlaštena servisna služba.
Polje za kuhanje stalno grije maksimalnom snagom.	Neispravan element za rukovanje.	Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

Smetnja	Mogući uzrok	Mjera
Prazno polje za kuhanje se uključuje. Zagrijavaju se mali metalni predmeti.	Pogrešno prepoznavanje lonca	Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
Nakon uključivanja se aktiviraju osigurači.	Neispravan generator.	Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

Ako smetnju ne možete ukloniti,

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

7.1 Prikaz smetnje na indukcijskom generatoru

Primjer greške broj 4 - Broj treperećih signala

— 1 2 3 4 — 1 2 3 4
dugo 1 2 3 4 duغو 1 2 3 4

Prikaz poruke o grešci

- Kontrolna lampica svijetli u trajanju od otprilike 0,6 sekundi.
- Zatim slijede kratki trepereći signali.

Trepereće signale treba brojati. Broj treperećih signala daje šifru greške. Šifra greške se može utvrditi prema slijedeće tablice.

Broj treperećih signala	Smetnja	Uzrok	Mjera
--	Nema greške	Nema greške	
1	Ne predaje se snaga	Lonac od nepodesnog materijala Nema struja na namotajima, prekomjerna struja Neispravan kalem ili jedinica za napajanje	Usporedite s drugim poljem za kuhanje ili posuđem za kuhanje. Ako se problem i dalje pojavljuje s ostalim indukcijskim posuđem za kuhanje onda obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
2	Ne predaje se snaga	Lonac od nepodesnog materijala Visoka struja na namotajima, prekomjerna software-ska struja Neispravna jedinica za napajanje ili CPU	Usporedite s drugim poljem za kuhanje ili posuđem za kuhanje. Ako se problem i dalje pojavljuje s ostalim indukcijskim posuđem za kuhanje onda obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
3	Uređaj se isključuje.	Temperatura na rashladnom tijelu previsoka. Neispravan ventilator, ispravljač, senzor ili CPU.	Očistite filter za zrak. Ovlaštena servisna služba treba provjeriti cirkulaciju za dolazni i odlazni zrak i očistiti ventilator. Ovlaštena servisna služba treba provjeriti komponente.

Broj treperućih signala	Smetnja	Uzrok	Mjera
4	Uređaj se isključuje.	Temperatura ploče za kuhanje - pregrijavanje Senzor neispravan.	Prazno posuđe za kuhanje. Posuđe za kuhanje pregrijavanjem oštećeno i više nije upotrebljivo. Ako do greške i dalje bude dolazilo, obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
5	Uređaj se isključuje.	Lom vodiča na okretnom prekidaču za snagu.	Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
6	Uređaj dalje radi smanjenom snagom u impulsnom režimu.	Povišena unutarnja temperatura	Temperatura okoline previsoka. Očistite filter za zrak. Provjerite cirkulaciju dolaznog i odlaznog zraka.
7	Uređaj se isključuje.	Senzor neispravan.	Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
8	Uređaj se isključuje.	Otkazivanje mrežne faze.	Kontrolirajte faze. Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
10	Uređaj se isključuje.	Nema spoja s generatorom.	Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
11	Uređaj se isključuje.	Greška kod inicijaliziranja hardware-a.	Pričekajte, uređaj se automatski aktualizira svakih 30s.
12	Uređaj se isključuje.	Greška kod mjerenja mrežne struje	Stručnjak za električnu ili ovlaštena servisna služba treba provjeriti mrežne priključke.
13	Uređaj se isključuje.	Greška kod previsokog ili preniskog mrežnog napona.	Stručnjak za električnu ili ovlaštena servisna služba treba provjeriti mrežne priključke.
14	Uređaj se isključuje.	Greška kod previsokog ili preniskog napona mrežnog uređaja.	Stručnjak za električnu ili ovlaštena servisna služba treba provjeriti mrežne priključke.
15	Zaštita od praznog kuhanja	Prazno posuđe za kuhanje. Greška u mreži ili senzor za temperaturu neispravan	Isključite uređaj i pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi. Isključite glavni prekidač ispred uređaja i ponovno ga uključite nakon nekoliko minuta. Ako se greška i dalje pojavljuje, onda obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

8. Tehnički podaci

Indukcijska ploča za kuhanje Indukcijski wok	1 zona BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 zone BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Br. artikla	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Ukupna vrijednost priključka	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Napon	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Osigurač	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Emisija topline, senzorički	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Emisija topline latentno	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Emisija pare	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Vanjske dimenzije	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Težina	cca. 19 kg	cca. 27 kg	cca. 18 kg
Okoliš	Relativna vlaga u zraku, nekondenzirajuća: 10-90 % Temperatura okoline u radu: 5°C do 40°C		
Stupanj zaštite od vode	IP X4		
Šum uređaja	< 70dB (A)		

Ovisno o izvedbi lonca snaga može jako odstupati
Tehničke izmjene pridržane.

9. Postavljanje i priključivanje

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

9.1 Transportiranje uređaja

- Obratite pažnju na težinu uređaja.

 Uređaj transportirajte odgovarajućim pomoćnim transportnim sredstvima ili dizalicom.

9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja

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

9.3 Postavljanje stolnih modela

Postavljanje


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

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

☞ Uređaj pomoću podesivih nožica postavite vodoravno.

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

9.4 Priključivanje električnog napajanja

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

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

10. Održavanje



OPASNOST! Opasni električni napon!

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

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

👉 Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!

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

11. Zbrinjavanje starih uređaja

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

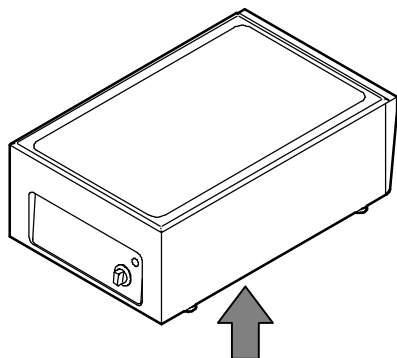


12. Popravak

Ovlaštene osobe

Popravke smiju izvoditi isključivo sljedeće službe:

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



Tipska pločica

Opis defekta

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

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

Zamjena komponenata

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

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

Rezervni dijelovi

Kod naručivanja rezervnih dijelova potrebni su:

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

Adresa

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

1. Brukerinstruksjoner

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

1.1 Merknader til bruksanvisningen

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk enheten.

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

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

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

1.2 Symboler før teksten

 Du oppfordres til en handling.

- Opptelling, opplisting
- Anvisninger, funksjonsforløp



Info! Henvisninger med spesielt nyttige informasjoner og tips

1.3 Varselskilt



Advarsel mot
farested



Advarsel mot farlig elektrisk
spenning



Advarsel mot varm
overflate

1.4 Signalord

FARE

Advarer mot **livsfarlige** personskader.

ADVARSEL

Advarer mot **alvorlige** personskader.

FORSIKTIG

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

OBS

Advarer mot materielle skader.

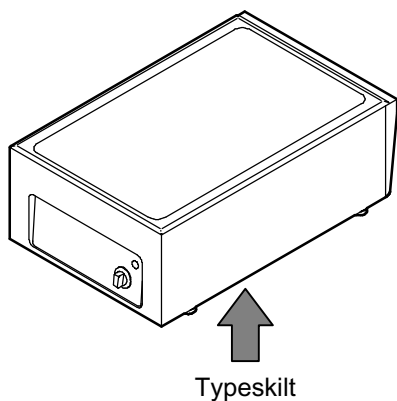
1.5 Forskriftsmessig bruk

- Apparatet skal kun brukes til tilberedelse av mat, f.eks. til alle prosesser til å koke og koke mørt med induksjonsvennlige koke- og stekekar for gastronomien!
- Enheten er tiltenkt næringsmessig virksomhet og må kun tas i bruk
 - av opplært personale med utdanning,
 - når enheten er under oppsyn,
 - til i henhold til bruksanvisningen foreskrevne formål,
 - Når glasskeramikkoverflaten ikke er skadet.
- En annen bruk eller bruk utover dette gjelder som ikke-forskriftsmessig.
- Brukeren alene er ansvarlig for skader som oppstår som følge av ikke-forskriftsmessig bruk.
- Hver feilaktige bruk av enheten fører til tap av garantien og det generelle ansvaret til produsenten.
- Det er forbudt å foreta endringer på denne enheten.

1.6 Feilaktig bruk

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

1.7 Føre inn typeskiltdata



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

Type og artikkelnummer:

Serienummer (s.nr.):

Produksjonsdato (byggear):

2. Sikkerhetsanvisninger



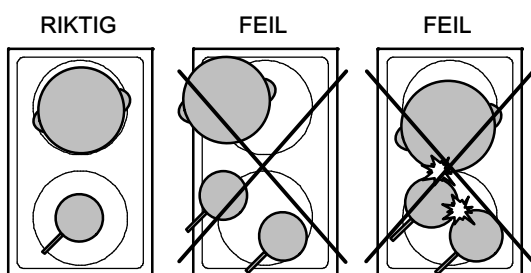
FARE! Identifisering og vurdering av risiko i henhold til arbeidsmiljøloven

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

ADVARSEL! Fare for personskade



- Personer med implantater i kroppen f.eks. Pacemaker eller metall implantat må konsulter sin lege, for å avklare om de kan oppholde seg i nærheten av et induksjonsapparat.
- Under driften med påsatt kjele, kan gjenstander som brukeren bærer, f.eks. Ringer, klokker og piercing bli varm, dersom disse holdes for nære overflaten av kokefeltet.



- Fare for kortslutning: Vær oppmerksom på at kokekarene ikke er i berøring med hverandre. Berøringsflatene kan sveises sammen og føre til forbrenning.
- Ikke plasser skaft og håndtak til kokekar innenfor kokefeltet. Avhengig av utførelsen av kjelen, kan skaft og håndtak bli svært varme. Bruk alltid gryteklut.

- Forbrenningsfare! Apparatoverflater blir varme! Panner blir svært raskt varm! Forsiktig når du tar av overopphetede panner!
- Glasskeramikkoverflaten er etter driften fortsatt varm!
- Dersom glasskeramikkoverflaten er oppskrapet eller ødelagt; eller silikontetningen er defekt:
 - Slå av apparatet.
 - Slå av den elektriske hovedbryteren som forsyner enheten eller trekk ut strømkontakten.
 - Ta kontakt med autorisert kundeservice.



FARE! Brannfare, brannslukking

- Matolje eller matfett blir svært fort varmt og kan antennes. Gå frem med tilsvarende varsomhet når du arbeider med matolje eller matfett! Enheten må ikke brukes til fritering!
- For slukking av en brann må det foreligge tillatte brannslukkere eller slukkeinnretninger for brann av matolje og matfett.

OBS! Fare for skader

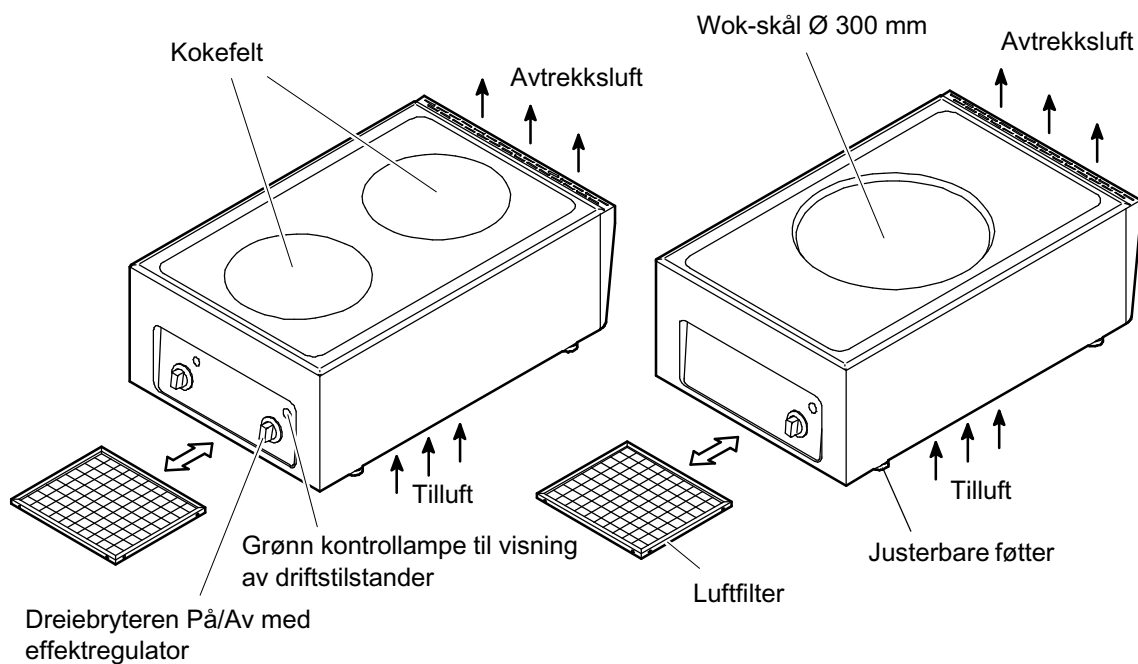
- Fare for overoppheting av induksjonsgeneratoren! Luften som suges inn til kjøling må være fettfri og kaldere enn 40°C!
- Ikke dekk til ventilasjonsåpningene på apparatet.
- Fare for brudd! Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på glasskeramikkoverflaten!
- Sørg for at ingen smeltbare materialer f.eks. sukkerholdige matvarer, plast, aluminiumsfolie, emalje, osv. kommer på den glasskeramikkoverflaten eller under en kjele. Fjern materialet med en gang i varm tilstand, før det inngår en fast forbindelse med glasskeramikkoverflaten.
- Ikke lag skraper på glasskeramikkoverflaten, f. eks. ved forskyvning av kokekar med ru bunn, emaljekjeler eller sandkorn mellom kjelebunn og glasskeramikkoverflaten.
- Ikke skyv kokekar utover glasskeramikkoverflaten og la de bli stående på silikontetningen.
- Slå av varmesonen, når ingen kokekar settes på. Dermed unngås en utilsiktet oppvarming når en tom kjele eller tom panne settes på.
- Ikke sett tomme kjeler, panner på glasskeramikkoverflaten ved påslått apparat. Dine kokekar eller glasskeramikkoverflaten kan ellers komme til skade.
- Dersom kokekar overopphetes for mye, kan dette føre til ødeleggelse. Kjele- eller pannebunnen kan løsne fra kjernen. Varmen overføres ikke lenger tilstrekkelig raskt til kjele- eller pannebunnen og dermed til maten. Induksjonsgeneratoren oppdager en overoppheting og slår av krafttilførselen.
- Ikke bruk såkalte induksjons-adappler! Til tross for påsatt kokekar kan det føre til overoppheting og dermed til ødeleggelse av glasskeramikkoverflaten og induksjonsenheten. Sikkerhetsutkoblingen ved tomt kokekar kan påvirkes eller ikke lenger fungere. Fordelene med induksjonsteknologien gis ikke ved bruk av induksjons-adappler.
- Ikke sett fra deg varme kokekar på edelstål-bordplater eller edelstål-arbeidsflater, da det er fare for vridning av edelstål-bordplatene eller edelstål-arbeidsflatene med varige skader.
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Ikke sprøyt inn frontskjermen og enhetens kledning med skumrengjøringsmiddel! Skumrengjøringsmiddelet trenger inn i de minste sprekker og ødelegger elektriske og elektroniske komponenter!
- La en autorisert kundeservice kontrollere enheten for funksjon etter lengre stillstandstider.
- Når driftsfeil ikke kan utbedres ved hjelp av side 61 kapittel 7. "Feil og utbedring", slå av apparatet og ta kontakt med autorisert kundeservice.

3. Beskrivelse av enheten

Funksjonsmåte

- Energien oppvarmer direkte og med lite tap, bunnen til kjelen eller pannen uten unødvendig oppvarming av glasskeramikkoverflaten. Kokekaret blir derfor raskere varmt. Glasskeramikkoverflaten oppvarmes kun av varmen fra kokekaret. Det forhindrer for det meste at overkokte retter brenner seg fast.
- Den høyeste effektivitet oppnås kun med "induksjonsvennlige" panner og kjeler.
- Kjelerregistrering: Ved å sette på et induksjonsvennlig kokekar på induksjonsflaten, slås det tidligere innstilte effekttrinnet automatisk på og ved fjerning av kokekaret slås det av igjen.
- Overopphetingsvern/tørkokevern: Dersom kokekaret varmes opp for sterkt, slås kokeflaten av. Utkobling på grunn av overoppheting skjer for eksempel ved tørkoking, ed uegnet kokekar, ved defekt kokekar (kjelebunnen har løsnet fra kjernen).

3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene



4. Sette i drift

For forskriftsmessig drift må enheten tilkobles fagmessig. Tilkoblingsverdiene til det elektriske anlegget på oppstillingsstedet må stemme overens med tilkoblingsverdiene til enheten! Oppstilling og tilkobling se side 65 kapittel 9.

- ☞ Rengjør enheten med fettløsende rengjøringsmiddel før første idriftsetting.
- Rengjøring og pleie, se side 59 kapittel 6.

4.1 Opprette driftsberedskap

☞ Skyv luftfilteret inn i føreskinnene.

- OBS! Apparatet må ikke benyttes uten luftfilter, ellers tilsmusses induksjonsgeneratoren. Dette fører til
 - feilfunksjoner,
 - effektreduksjon,
 - utkobling av induksjonsgeneratoren.

4.2 Slå på utstyret

	<p>FORSIKTIG! Varmer overflater, varme gjenstander!</p> <p>Forbrenningsfare!</p> <p>☞ Bruk vernehansker!</p> <p>☞ Bruk gryteklut!</p> <p>☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!</p>
--	---

☞ Sett panne eller kjele på glasskeramikkoverflaten/glasskeramikkskålen.

☞ Bruk dreiebryteren til å slå på apparatet og still inn ønsket effektrinn.

- Innstillingsområde 1-9: 1 = lav effekt, 9 = høy effekt.

Visning kontrollampe, når kokefeltet er slått på:

Lyser	Når kokekar er satt på.
Blinker	Når ingen kokekar er satt på eller kjelen/pannen er for liten og ikke oppdages.
Blinker i intervaller	Dersom det foreligger en feil. Henvisninger se side 62 kapittel 7.1

☞ Etter at kjelen eller pannen er fjernet, skru dreiebryteren på „0“.

4.3 Anvisninger til bruk



- Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene, se side 55 kapittel 2.
- Still koke- og stekekar kun på den rene glasskeramikkoverflaten!
- Bruk kun for induksjonskomfyr egnede kjeler av edelstål med tykk, jevn bunn med en diameter på minst 120 mm.
- Varmeeffekten er avhengig av diameteren og beskaffenhet til bunnen av kokekaret.
- For å holde oppvarmet eller smelting av fett og smør still kun inn laveste effektrinn.
- Ikke reduser effekten ved forskyvning av kjelen men med dreiebryteren.
- Lukk kjeler med lokk når kokemåten tillater det.
- Benytt høye kjeler til retter med mye væske, for å unngå overkoking.

5. Avslutning av drift

☞ skru dreiebryteren på „0"

- Kontrolllampen sluker.

☞ Rengjør enheten, se etterfølgende kapittel 6. "Rengjøring og stell"

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

6. Rengjøring og stell

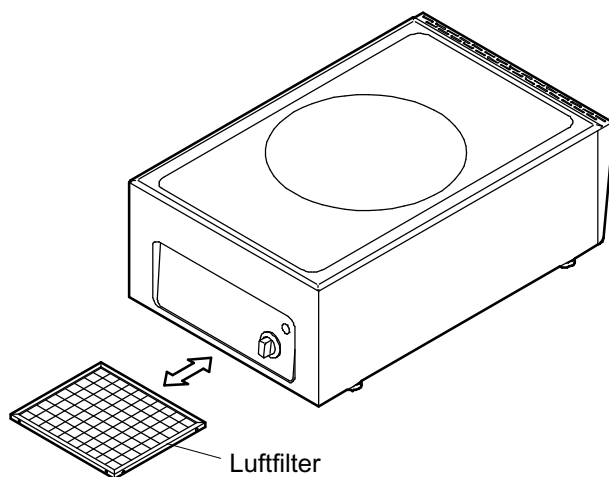
Merknader

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

6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!)

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

6.2 Rengjøring av luftfilter



- OBS! Apparatet må ikke benyttes uten luftfilter! Det er ellers fare for funksjonsfeil og skader på induksjonsgeneratoren.
- Rengjør luftfilteret i samsvar med tilsmussingen, men minst en gang per uke!
- Produsenten har intet ansvar for skader som oppstår som følge av manglende rengjøring av luftfilteret.

Rengjøring av luftfilter

- ☞ Slå av apparatet og sikre det mot gjeninnkopling.
- ☞ Rengjør luftfilter i oppvaskmaskinen.
- ☞ Tørk og sett inn luftfilteret.

6.3 Rengjør glasskeramikkoverflaten

- ☞ Slå av enheten og la den avkjøle.
- ☞ Fjern grov smuss og matrester med et skraperedskap for rengjøring av glasskeramikkoverflater.
 - Forsiktig, ikke skrap opp overflaten!
- ☞ Gi noen få dråper med rengjøringsmiddel for glasskeramikkoverflater på den kalde glasskeramikkoverflaten og fordel jevnt.
- ☞ Tørk deretter glasskeramikkoverflaten med våt klut og gni tørr med et kjøkkenhåndkle.
- ☞ Påfør silikonholdig beskyttelsesmiddel f.eks. Cera-fix eller cera-clean på glasskeramikkoverflaten.
 - Påføring av dette beskyttelsesmiddelet forhindrer slitasje på glasskeramikkoverflaten. Det betyr at matvarer ikke kan brenne fast så fort og dermed ødelegge glasskeramikkoverflaten. Fjern likevel smuss fra glasskeramikkoverflaten med en gang etter søling.

6.4 Rengjør flater av rustfritt stål

- ☞ Etter bruk av sterke rengjøringsmidler skal de rengjorte delene skylles grundig av med vann.
- ☞ Rengjør flater av rustfritt stål med fettløsende rengjøringsmiddel eller spesialpleiemiddel for rustfritt stål.
- ☞ Tørk av rengjorte deler og flater med en myk klut.

7. Feil og utbedring

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

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Etter innkoblingen lyser den grønne kontrollampen ikke.	Hovedbryteren før enheten er ikke slått på.	Slå på hovedbryteren.
	Den komplette strømforsyningen mangler.	Ta kontakt med strømselskapet.
	Nettsikringen har koblet ut.	La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice. Slå nettsikringen på igjen.
	En fase mangler i strømtilførselen.	La eventuelle feil i ledningsnettets kontrolleres av en autorisert elektro fagperson. Slå nettsikringen på igjen.
Kokekaret blir ikke varmt.	Kokekaret <ul style="list-style-type: none"> – er ikke egnet for induksjonskomfyr, – står ikke midt på kokefeltet, – har en diameter på mindre enn 12 cm. 	Bruk kokekar egnet for induksjonskomfyr. Hvis feilen oppstår videre, ta kontakt med autorisert kundeservice.
Utilstrekkelig varmeeffekt eller apparatet slår av.	Spolen til induksjonsfeltet ble for varm. Generatoren slo om til effektreduksjon fordi, <ul style="list-style-type: none"> – en tom panne eller en tom kjele ble oppvarmet, – luftsirkulasjon er hindret, – omgivelsestemperaturen er for høy eller – et overopphetet og derved skadet kokekar ble brukt. 	Dårlig kjelekvalitet! Bruk kokekar egnet for induksjonskomfyr. Rengjør luftfilter. Kontroller ventilasjonsåpningene på apparatet. Ventilasjonsåpningene må ikke være tildekket eller tilsmusset. Det må ikke suges inn varm luft. Omgivelsestemperaturen må ikke overstige 40°C / 110°F. Når kokekaret ble skadet gjennom overoppheting og kjele- eller pannebunnen løsnet fra kjernen, kan varmen ikke lengre ledes tilstrekkelig fort inn i kokekaret og videre i maten. Overopphetingsvernet til apparatet slår dermed apparatet av. Deponer kokekaret som ble ødelagt gjennom overoppheting.
Apparatet slår seg av.	Temperaturen i generatoren for høy.	Rengjør luftfilter. Kontroller sirkulasjon for til- og avtrekksluft. La ventilasjonen av generatoren kontrolleres av autorisert kundeservice.
Kokefeltet varmer kontinuerlig med maksimal effekt.	Betjeningselement defekt	Ta kontakt med autorisert kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Tomt kokefelt slår seg på. Små metallgjenstander oppvarmes.	Kjeleregistrering feil	Ta kontakt med autorisert kundeservice.
Etter innkoblingen utløses sikringene.	Generator defekt	Ta kontakt med autorisert kundeservice.

Dersom du ikke kan utbedre feilen,

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

7.1 Feilindikator induksjonsgenerator

Eksempel Feil nr. 4 - Antall blinksignaler

lang 1 2 3 4 lang 1 2 3 4

Visning av en feilmelding

- Kontrolllampen lyser med en varighet på 0,6 sekunder.
- Deretter følger korte blinksignaler.

Blinksignalene må telles. Antallet blinksignaler angir feilkoden. Feilen kan identifiseres med etterfølgende tabell.

Antall blinksignaler	Feil	Årsak	Tiltak
--	Ingen feil	Ingen feil	
1	Ingen effekt avgis	Uegnet kjelemateriale Ingen spolestrøm, Hardware-overlastledestrøm Spole eller effektkretskort defekt	Sammenlign med annet kokefelt og kokekar. Dersom problemet vedvarer med andre induksjons-kokekar, ta kontakt med autorisert kundeservice.
2	Ingen effekt avgis	Uegnet kjelemateriale Høy spolestrøm, Software-overlastledestrøm Effektkretskort eller prosessorenhet (CPU) defekt	Sammenlign med annet kokefelt og kokekar. Dersom problemet vedvarer med andre induksjons-kokekar, ta kontakt med autorisert kundeservice.
3	Apparatet slår seg av.	Temperaturen i kjøleblokk for høy. Ventilator, likeretter, sensor eller prosessorenhet (CPU) defekt.	Rengjør luftfilter. La sirkulasjon for til- og avtrekksluft kontrolleres gjennom autorisert kundeservice og la ventilatoren rengjøres. La komponenter kontrolleres av autorisert kundeservice.

Antall blinksigna- ler	Feil	Årsak	Tiltak
4	Apparatet slår seg av.	Temperatur kokefelt - overoppheting Sensor defekt.	Tomt kokekar Kokekar er ødelagt gjennom overoppheting og er ikke lenger brukbart. Hvis feilen oppstår videre, ta kontakt med autorisert kundeservice.
5	Apparatet slår seg av.	Ledningsbrudd på effekt-dreiebryteren	Ta kontakt med autorisert kundeservice.
6	Apparatet arbeider med reduisert effekt videre i taktdrift.	Økt innvendig temperatur	Omgivelsestemperaturen for høy. Rengjør luftfilter. Kontroller sirkulasjon for til- og avtrekksluft.
7	Apparatet slår seg av.	Sensor defekt.	Ta kontakt med autorisert kundeservice.
8	Apparatet slår seg av.	Svikt strømfase	Kontroller faser. Ta kontakt med autorisert kundeservice.
10	Apparatet slår seg av.	Ingen forbindelse til generatoren.	Ta kontakt med autorisert kundeservice.
11	Apparatet slår seg av.	Feil ved start av Hardware.	Vent, apparatet oppdateres ca. alle 30s automatisk.
12	Apparatet slår seg av.	Feil ved måling av ledningsnett	La nettilkoblingen kontrolleres av en elektro fagperson eller av autorisert kundeservice.
13	Apparatet slår seg av.	Feil ved for høy eller for lav nettspenning	La nettilkoblingen kontrolleres av en elektro fagperson eller av autorisert kundeservice.
14	Apparatet slår seg av.	Feil ved for høy eller for lav strømforsynings spenning	La nettilkoblingen kontrolleres av en elektro fagperson eller av autorisert kundeservice.
15	Tørrkokvern	Tomt kokekar Nettfeil eller temperatursensor defekt	Slå av apparatet og vent til kokefeltet er avkjølt. Slå av hovedbryteren til apparatet og slå på igjen etter noen minutter. Dersom feilen vedvarer, må du kontakte autorisert kundeservice.

8. Tekniske data

Induksjonskokeflate Induksjonswok	1 Sone BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 Soner BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Artikkelnr.	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Totalt strømforbruk	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Spenning	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Sikring	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Varmeavgivelse sensibel	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Varmeavgivelse la- tent	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Dampavgivelse	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Utvendige mål	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Vekt	ca. 19 kg	ca. 27 kg	ca. 18 kg
Omgivelse	Relativ luftfuktighet ikke kondenserende: 10-90 % Omgivelsestemperatur drift: 5°C til 40°C		
Beskyttelsesgrad mot vann	IP X4		
Støynivå	< 70dB (A)		

Avhengig av utførelsen av kjelen kan effekten variere veldig.


Med forbehold om tekniske endringer.

9. Oppstilling og tilkobling

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

9.1 Transportere enheten

- Vær oppmerksom på enhetens vekt.

 Transporter enheten med egnede transporthjelpemidler eller jekketralle.

9.2 Merknader til oppstillingsstedet

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

9.3 Stille opp bordmodeller

Stille opp


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

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

☞ Rett ut enheten vannrett via skruføttene.


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

9.4 Koble til elektrisk strømforsyning

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

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

10. Vedlikehold

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

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

11. Kassere gamle enheter

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

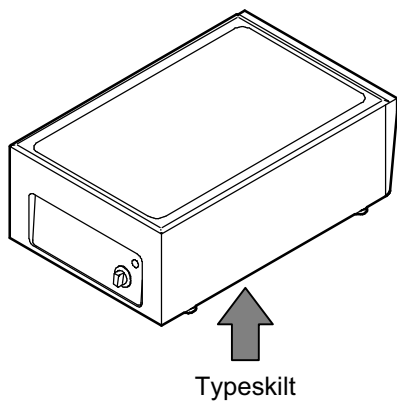


12. Reparasjon

Autoriserte personer

Reparasjoner må utelukkende utføres følgende instanser:

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



Defekt-beskrivelse

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

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

Utskiftning av komponenter

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

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

Reservedeler

Ved bestilling av reservedeler er det nødvendig med:

- Reservedelbetegnelse
- Type og artikkelnummer
- Produksjonsdato (byggeår) til enheten
- Antall

⇒ Se service-informasjonssystem på internett (www.bpro-solutions.com).

Adresse

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

1. Указания для пользователя

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

1.1 Указания для руководства по эксплуатации

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

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

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

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

1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



Информация! Указания с особенно полезной информацией и советы

1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение
об опасной зоне



Предупреждение об опасном
электрическом напряжении



Предупреждение о
горячей поверхности

1.4 Сигнальные слова

ОПАСНО

Предупреждает об **опасных для жизни** травмах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждает о **тяжелых** травмах.

ОСТОРОЖНО

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

ВНИМАНИЕ

Предупреждает о материальном ущербе.

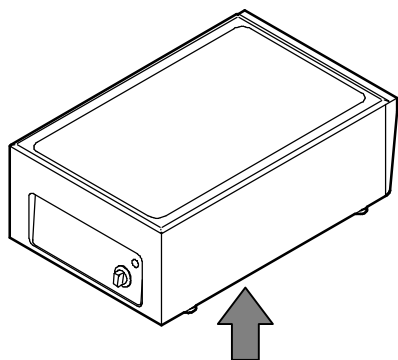
1.5 Использование по назначению

- Данное устройство разрешается использовать только для приготовления продуктов питания, например, для варки и термообработки с использованием пригодной для индукционных плит посуды для гастрономических предприятий!
- Данное устройство предназначено только для промышленного использования, и его эксплуатация разрешена только
 - проинструктированному и обученному персоналу,
 - под наблюдением,
 - в предусмотренных согласно руководству по эксплуатации целях,
 - при отсутствии повреждений стеклокерамической варочной поверхности.
- Иное или выходящее за рамки указанного использование считается использованием не по назначению.
- За ущерб, вызванный ненадлежащим использованием, отвечает исключительно пользователь.
- Любое неправильное использование устройства ведет к аннулированию гарантии и общей ответственности изготовителя.
- Вносить изменения в устройство запрещено.

1.6 Неправильное использование

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

1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

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

Тип и артикульный номер:

Серийный номер (сер. №):

Дата (год) изготовления:

2. Указания по безопасности



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы



- Лица с имплантатами, например кардиостимуляторами или иными металлическими имплантатами, должны обратиться к врачу для получения разрешения на то, чтобы находиться вблизи индукционного устройства.
- Во время работы с установленной посудой предметы, находящиеся на пользователе, например кольца, часы и пирсинг, могут нагреваться при слишком сильном приближении к поверхности варочной панели.



- Опасность короткого замыкания! Следите за тем, чтобы предметы посуды не касались друг друга. Контактующие поверхности могут плавиться и вызывать ожоги.
- Не располагайте ручки посуды внутри периметра конфорки. Ручки, в зависимости от конструкции кастрюли, могут сильно нагреваться. Всегда используйте прихватку.

- Опасность ожога! Поверхности устройства сильно нагреваются! Сковородки очень быстро нагреваются! Соблюдайте осторожность, когда снимаете с поверхности перегретые сковородки!
- Стеклокерамическая варочная поверхность после окончания работы остается горячей!
- Если стеклокерамическая варочная поверхность ломается, на ней появляются трещины или возникает дефект на силиконовом уплотнении по периметру:
 - Выключите устройство.
 - Отключите главный электрический выключатель и отсоедините сетевую вилку.
 - Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.



ОПАСНО! Пожароопасность, пожаротушение

- Пищевое масло и жир очень быстро нагреваются и могут воспламениться. При работе с пищевым маслом и жиром соблюдайте осторожность! Данное устройство запрещается использовать для жарки во фритюре!
- Для пожаротушения должны иметься допущенные огнетушители или иные средства для тушения возгорания пищевых масел и жиров.

ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения

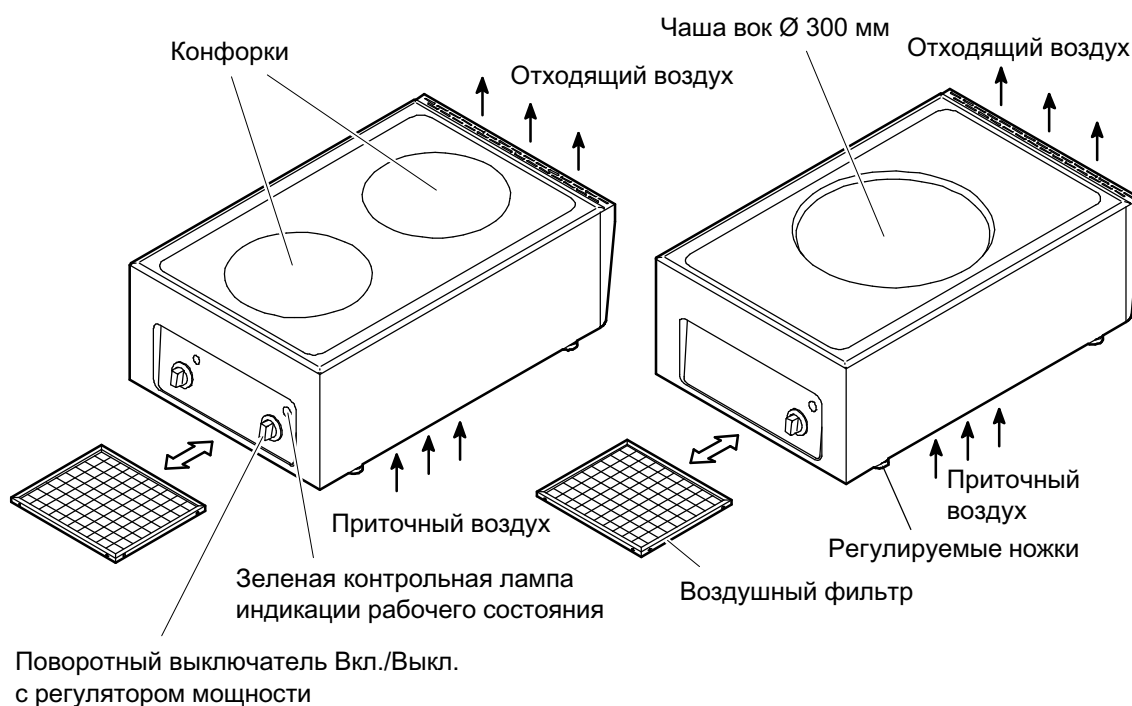
- Опасность перегрева индукционного генератора! Всасываемый охлаждающий воздух не должен содержать жир и быть горячее 40°C!
- Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
- Опасность разрушения! Не допускайте падения на стеклокерамическую варочную поверхность твердых или острых предметов!
- Следите за тем, чтобы на стеклокерамическую поверхность или под посуду не попадали плавящиеся материалы, например сахаросодержащие блюда, пластмасса, алюминиевая фольга, эмаль и пр. Немедленно удаляйте материал в горячем состоянии, пока он прочно не пристал к стеклокерамической варочной поверхности.
- Не допускайте появления на стеклокерамической варочной поверхности царапин, например, при передвигании посуды с шероховатым дном, поврежденной эмалью или при попадании частиц песка между дном посуды и варочной поверхностью.
- Не выдвигайте посуду за пределы стеклокерамической поверхности и не оставляйте ее на силиконовом уплотнении по периметру.
- Выключайте зону нагрева, если на ней не установлена посуда. Это поможет избежать непреднамеренного нагрева, если на поверхность устанавливается пустая кастрюля или сковорода.
- Не ставьте на стеклокерамическую варочную поверхность пустые кастрюли и сковородки, если устройство включено. Это может привести к повреждению посуды или стеклокерамической варочной поверхности.
- Сильный перегрев посуды может вызвать ее разрушение. Возможно отслаивание дна кастрюли или сковородки. Тепло будет недостаточно быстро передаваться дну кастрюли или сковородки и, как следствие, блюду. Индукционный генератор распознает перегрев и отключит подачу мощности.
- Не используйте так называемые индукционные адаптеры! Несмотря на наличие установленной посуды, возможен перегрев и вследствие этого разрушение стеклокерамической варочной поверхности и индукционного модуля. Предохранительная система отключения при пустой посуде перестанет работать или будет работать неправильно. При использовании индукционных адаптеров невозможно использовать все преимущества индукционной технологии.
- Не ставьте горячую посуду на столешницы или рабочие поверхности из нержавеющей стали, в противном случае существует опасность возникновения на них необратимых повреждений (коробления).
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Запрещается обрабатывать лицевые панели и кожухи устройства пенным очистителем! Пенный очиститель проникает в мельчайшие щели и разрушает электрическое и электронное оборудование!
- После продолжительных простоев проверяйте устройство на работоспособность силами уполномоченной сервисной службы.
- Если невозможно устранить неисправность на основе гл. 7., стр. 77 «Неисправности и их устранение», выключите устройство и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

3. Описание оборудования

Принцип работы

- Генерируемая энергия напрямую, с минимальными потерями нагревает дно кастрюли или сковородки без ненужного нагрева самой стеклокерамической варочной поверхности. Это обеспечивает более быстрый прогрев приготавливаемого блюда. Стеклокерамическая варочная поверхность нагревается только от горячей посуды. Благодаря этому в большинстве случаев можно избежать пригорания переливающихся через край продуктов.
- Максимальная эффективность достигается только при использовании пригодных для индукционных плит кастрюль и сковородок.
- Распознавание посуды: при установке пригодной для индукционных плит посуды на индукционную поверхность ранее заданная ступень мощности автоматически включается, а при снятии посуды снова выключается.
- Защита от перегрева/защита от выкипания: при сильном перегреве посуды конфорка отключается. Отключение при перегреве происходит, например, при выкипании, использовании неподходящей или поврежденной посуды (отслаивание дна).

3.1 Описание функциональных узлов



4. Ввод в эксплуатацию

Для исправной работы должно быть выполнено надлежащее подключение устройства. Данные электрического подключения заказчика должны совпадать с соответствующими параметрами устройства! Установка и подключение, см. стр. 81 гл. 9.


- ☞ Перед первым вводом в эксплуатацию очистите устройство жирорастворяющим чистящим средством.
- Чистка и уход, см. стр. 75 гл. 6.

4.1 Обеспечение готовности к работе

☞ Вставьте воздушный фильтр в направляющие.

- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать данное устройство без воздушного фильтра, в противном случае возможно загрязнение индукционных генераторов. Это приводит к
 - нарушениям работы,
 - снижению мощности,
 - отключению индукционных генераторов.

4.2 Включение устройства

	<p>ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячие предметы!</p> <p>Опасность ожога!</p> <p>☞ Надевайте защитные перчатки!</p> <p>☞ Используйте прихватку!</p> <p>☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!</p>
---	--

☞ Поставьте на стеклокерамическую варочную поверхность/панель кастрюлю или сковородку.

☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру.

- Диапазон настройки 1-9: 1 = низкая мощность, 9 = высокая мощность.

Индикация контрольной лампы при включенной конфорке:

Горит	Если посуда установлена.
Мигает	Если посуда не установлена или кастрюля/сковорода слишком маленькая и поэтому не распознается.
Мигает с определенными интервалами	Если имеется неисправность. Указания см. на стр. 78, гл. 7.1

☞ После того как кастрюля или сковорода снята, поверните поворотный выключатель в положение «0».

4.3 Указания к применению



- Соблюдайте указания по безопасности, см. стр. 71 гл. 2.
- Ставьте посуду для приготовления только на чистую стеклокерамическую варочную поверхность!
- Используйте только пригодные для индукционных плит кастрюли из нержавеющей стали с толстым, плоским дном диаметром не менее 120 мм.
- Мощность нагрева зависит от диаметра и свойств дна посуды.
- Для поддержания в горячем состоянии и плавления жира или сливочного масла используйте только низкие ступени мощности.
- Для уменьшения мощности не сдвигайте кастрюлю, а используйте поворотный выключатель.
- Если это позволяет технология приготовления, накрывайте кастрюли крышкой.
- Для приготовления блюд с большим количеством жидкости используйте высокие кастрюли, это поможет предотвратить переливание продукта через край.

5. Завершение работы

- ☞ Установите поворотный выключатель в положение «0».
- Контрольная лампа гаснет.
- ☞ Очистите устройство, см главу далее 6. «Чистка и уход».
- ☞ Отключите главный электрический выключатель и отсоедините сетевую вилку.

6. Чистка и уход

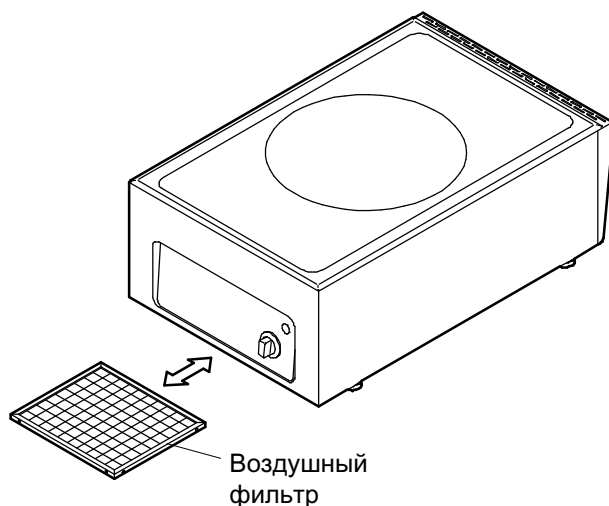
Указания

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

6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)

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

6.2 Чистка воздушного фильтра



- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать данное устройство без воздушного фильтра! В противном случае существует опасность нарушения работы или повреждения индукционного генератора.
- Воздушный фильтр следует чистить в зависимости от загрязнения, однако не реже раза в неделю!
- Изготовитель не несет ответственности за неисправности, вызванные неудовлетворительной чисткой воздушного фильтра.

Чистка воздушного фильтра

- ☞ Выключите устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения.
- ☞ Помойте воздушный фильтр в посудомоечной машине.
- ☞ Высушите воздушный фильтр и установите его.

6.3 Чистка стеклокерамической варочной поверхности

- ☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.
- ☞ Крупные загрязнения и остатки пищи удаляйте скребком для стеклокерамических варочных поверхностей.
- **Внимание!** Не царапайте поверхность!
- ☞ Нанесите на поверхность несколько капель чистящего средства для стеклокерамических варочных поверхностей и равномерно распределите его.
- ☞ Затем слегка разотрите средство по стеклокерамической варочной поверхности и вытрите насухо кухонной салфеткой.
- ☞ Нанесите на стеклокерамическую варочную поверхность силиконосодержащее защитное средство, например *sega-fix* или *sega-clean*.
- Такая защита позволит предотвратить возникновение на стеклокерамической варочной поверхности сколов. Благодаря этому блюда не будут быстро пригорать, разрушая стеклокерамическую варочную поверхность. В любом случае загрязнения со стеклокерамической варочной поверхности всегда удаляйте сразу.

6.4 Чистка поверхностей из нержавеющей стали

- ☞ После применения острых средств для чистки основательно промойте части водой.
- ☞ Поверхности из нержавеющей стали чистите жирорастворяющим средством или специальным средством по уходу за изделиями из такой стали.
- ☞ Очищенные части и поверхности досуха вытрите мягкой тканью.

7. Неисправности и их устранение

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
После включения не горит зеленая контрольная лампа.	Не включен главный выключатель перед устройством.	Включите главный выключатель.
	Отсутствует электропитание в сети.	Обратитесь на предприятие энергоснабжения.
	Сработал сетевой предохранитель.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы. Снова включите сетевой предохранитель.
	Исчезла одна фаза электропитания.	Проверьте возможные неисправности силовой сети силами специалиста-электрика. Снова включите сетевой предохранитель.
Посуда не нагревается.	Посуда <ul style="list-style-type: none"> – не подходит для индукционных плит, – находится в середине конфорки, – имеет диаметр менее 12 см. 	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. Если ошибка появилась снова, то обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
Недостаточная мощность нагрева или устройство отключается.	Слишком сильно нагрелась катушка индукционного поля. Генератор снизил мощность по следующей причине: <ul style="list-style-type: none"> – для нагрева использовалась пустая сковородка или кастрюля, – нарушена циркуляция воздуха, – слишком высокая окружающая температура или – была использована перегретая и поврежденная вследствие этого посуда. 	Посуда плохого качества! Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. Очистите воздушный фильтр. Проверьте вентиляционные отверстия устройства. Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты или загрязнены. Не должен всасываться горячий воздух. Окружающая температура не должна быть выше 40°C / 110°F. Если посуда получила повреждения вследствие перегрева или у нее отслоилось дно, достаточно быстрая передача тепла посуде и приготовляемым блюдам обеспечиваться уже не будет. Поэтому система защиты от перегрева отключает устройство. Утилизируйте поврежденную вследствие перегрева посуду.
Устройство отключается.	Слишком высокая температура генератора.	Очистите воздушный фильтр. Проверьте циркуляцию приточного и отходящего воздуха. Проверьте воздухопровод генератора силами уполномоченной сервисной службы.
Конфорка нагревается долгое время с максимальной мощностью.	Неисправен орган управления.	Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Включается пустая конфорка. Нагреваются маленькие металлические предметы.	Неправильно работает распознавание посуды.	Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
После включения срабатывают предохранители.	Неисправен генератор.	Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

Если не удастся устранить неисправность:

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

7.1 Индикация неисправности индукционного генератора

Пример сообщения № 4 с количеством мигающих сигналов

Длинный 1 2 3 4 Длинный 1 2 3 4

Индикация сообщения об ошибке

- Контрольная лампа горит примерно 0,6 секунды.
- Затем следуют короткие мигающие сигналы.

Мигающие сигналы необходимо посчитать. Количество мигающих сигналов указывает на код ошибки. Ошибку можно определить по следующей таблице.

Количество мигающих сигналов	Неисправность	Причина	Способ устранения
--	Ошибок нет	Ошибок нет	
1	Нет отдачи мощности	Неподходящий материал посуды Нет тока катушки, перегрузка оборудования по току Неисправна катушка или плата питания	Сравните с другой конфоркой или посудой. Если проблема не исчезает при использовании другой индукционной посуды, обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
2	Нет отдачи мощности	Неподходящий материал посуды Высокий ток катушки, перегрузка оборудования по току Неисправна плата питания или ЦП	Сравните с другой конфоркой или посудой. Если проблема не исчезает при использовании другой индукционной посуды, обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
3	Устройство отключается.	Слишком высокая температура устройства охлаждения. Неисправен вентилятор, выпрямитель, датчик или ЦП	Очистите воздушный фильтр. Проверьте циркуляцию приточного и отходящего воздуха и очистите вентилятор силами уполномоченной сервисной службы. Проверьте детали силами уполномоченной сервисной службы.

Количество мигающих сигналов	Неисправность	Причина	Способ устранения
4	Устройство отключается.	Температура конфорки с перегрев Неисправен датчик	Пустая посуда Посуда повреждена вследствие перегрева и непригодна к использованию. Если ошибка появилась снова, то обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
5	Устройство отключается.	Обрыв провода на поворотном выключателе мощности	Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
6	Устройство продолжает работать в циклическом режиме на пониженной мощности.	Повышенная внутренняя температура	Слишком высокая окружающая температура. Очистите воздушный фильтр. Проверьте циркуляцию приточного и отходящего воздуха.
7	Устройство отключается.	Неисправен датчик	Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
8	Устройство отключается.	Отсутствие фазы сети	Проверьте фазы. Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
10	Устройство отключается.	Нет соединения с генератором	Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
11	Устройство отключается.	Ошибка при инициализации оборудования	Подождите, устройство автоматически обновляется примерно через каждые 30 секунд.
12	Устройство отключается.	Ошибка при измерении тока питания	Проверьте сетевые подключения силами специалиста-электрика или уполномоченной сервисной службы.
13	Устройство отключается.	Ошибка при слишком высоком или слишком низком напряжении сети	Проверьте сетевые подключения силами специалиста-электрика или уполномоченной сервисной службы.
14	Устройство отключается.	Ошибка при слишком высоком или слишком низком напряжении блока питания	Проверьте сетевые подключения силами специалиста-электрика или уполномоченной сервисной службы.
15	Защита от выкипания	Пустая посуда Ошибка сети или неисправен датчик температуры	Выключите устройство и подождите остывания конфорки. Отключите и через несколько минут снова включите главный выключатель перед устройством. Если ошибка появилась снова, обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

8. Технические данные

Индукционная варочная поверх- ность Индукционная панель вок	1 зона BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 зоны BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Вок BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
№ арт.	3,5 кВт 00574197 5 кВт 00574198 3 кВт (GB) 00574790	2 x 2,5 кВт 00574199 2 x 2,5 кВт 00574200	3,5 кВт 00574201 5 кВт 00574202 3 кВт (GB) 00574791
Общая подключаемая мощность	3 кВт/3,5 кВт/5 кВт	5 кВт	3 кВт/3,5 кВт/5 кВт
Напряжение	3 кВт / 3,5 кВт 230 В 1N 50/60Гц 5 кВт 400 В 3 50/60 Гц	 5 кВт 400 В 3 50/60 Гц	3 кВт / 3,5 кВт 230 В 1N 50/60Гц 5 кВт 400 В 3 50/60 Гц
Устройство защиты	3 кВт с 1x13 А (GB) 3,5 кВт с 1x16 А 5 кВт с 3x16 А	3 x 16 А	3 кВт с 1x13 А (GB) 3,5 кВт с 1x16 А 5 кВт с 3x16 А
Теплоотдача эффективная	0,25 кВт/0,35 кВт	0,35 кВт	0,14 кВт/0,20 кВт
Теплоотдача полная	0,09 кВт/0,14 кВт	0,14 кВт	0,06 кВт/0,08 кВт
Производительность по пару	0,14 кг/ч / 0,21 кг/ч	0,21 кг/ч	0,08 кг/ч / 0,12 кг/ч
Габариты	400 x 620 x 240 мм	400 x 620 x 240 мм	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 19 кг	прим. 27 кг	прим. 18 кг
Окружающие условия	Отн. влажность воздуха, без конденсации: 10÷90 % Окружающая температура при эксплуатации: от 5°C до 40°C		
Степень защиты от воды	IP X4		
Шум от устройства	< 70 дБ (А)		

Возможные значительные отличия по мощности в зависимости от конструкции кастрюли.
Мы сохраняем за собой право на технические изменения.

9. Установка и подключение

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

9.1 Транспортировка устройства

- Учитывайте вес устройства.

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

9.2 Указания для места установки

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

9.3 Установка настольных моделей

Установка

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

☞ Снимите с устройства защитную пленку. Удалите остатки клея чистящим или промывочным бензином.

☞ Выверните устройство по горизонтали с помощью винтовых ножек.

☞ При одиночной установке устройств на узких столах и подставках: Защитите устройство и стол или подставку от опрокидывания или сдвига, например, прикрутив их к стене или полу.

9.4 Подключение электропитания




ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!

Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!

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

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

10. Техобслуживание

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

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

11. Утилизация отработавшего оборудования

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

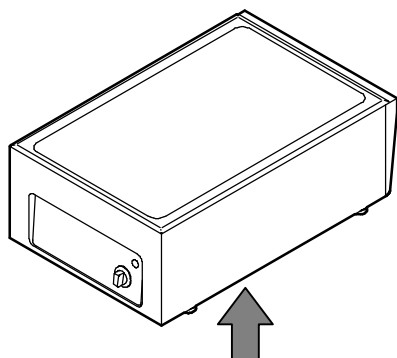


12. Ремонт

Уполномоченные лица

Ремонтные работы разрешается выполнять исключительно следующим службам:

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



Заводская табличка

Описание дефекта

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

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

Замена компонентов

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

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

Запчасти

При заказе запчастей требуется указание следующих данных:

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

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

Адрес

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Navodila za uporabnika

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

1.1 Napotki o navodilih za uporabo


Pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

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

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

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

1.2 Simboli pred besedilom

 Pozvani ste k dejanju.

– Naštevaje, seznam

• Napotki, poteki



Informacije! Napotki s posebno uporabnimi informacijami in namigi

1.3 Opozorilni znak



Opozorilo pred nevarnim mestom



Opozorilo pred nevarno električno napetostjo



Opozorilo pred vročo površino

1.4 Signalne besede

NEVARNOST

Opozarja pred **življenjsko nevarnimi** telesnimi poškodbami.

OPOZORILO

Opozarja pred **hudimi** telesnimi poškodbami.

PREVIDNO

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

POZOR

Opozarja pred gmotno škodo.

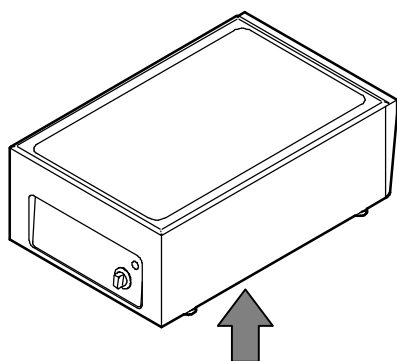
1.5 Pravilna uporaba

- Napravo je dovoljeno uporabljati samo za pripravo jedi npr. za vse postopke kuhanja in pečenje s indukcijsko posodo za kuhanje in pečenje v gastronomiji!
- Naprava je predvidena za obrtno uporabo, uporabljajo pa jo lahko samo
 - usposobljene in izšolane osebe;
 - ko je naprava pod nadzorom;
 - v namen, predviden v navodilih za uporabo,
 - če steklokeramična plošča ni poškodovana.
- Vsaka drugačna uporaba velja kot nepravilna.
- Za škodo, nastalo zaradi napačne uporabe, odgovarja uporabnik sam.
- Vsakršna zloraba naprave vodi do razveljavitve garancije in splošnega jamstva proizvajalca.
- Spremembe na tej napravi so prepovedane.

1.6 Napačne uporabe

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

1.7 Vnos podatkov s tipske tablice



Tipska tablica

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

Tip in številka artikla:

Serijska številka (ser. št.):

Datum izdelave (leto izdelave):

2. Varnostni napotki



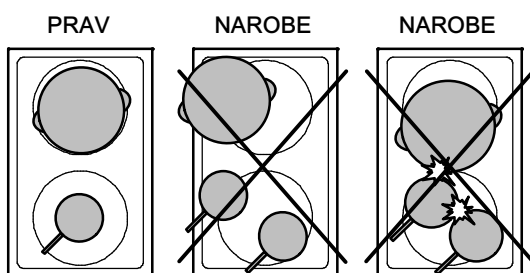
NEVARNOST! Ugotavljanje in iskanje nevarnosti v skladu z zakonom o varnosti pri delu

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

OPOZORILO! Nevarnost poškodb



- Osebe s telesnimi implantati, kot so npr. srčni vzpodbujevalniki ali kovinski vsadki, se morajo posvetovati z zdravnikom, ali se lahko zadržujejo v bližini indukcijskih naprav.
- Med obratovanjem z postavljenim loncem se lahko predmeti, ki jih uporabnik nosi, kot so npr. prstani, uhani ali ure, močno segrejejo, če se preveč približajo površini kuhališča.



- Nevarnost kratkega stika: Pazite, da se posoda med seboj ne dotika. Stične površine se lahko sprimejo in sežgejo.
- Ročaji posode naj ne bodo znotraj kuhališča. Glede na izvedbo posode se lahko namreč močno segrejejo. Vedno zanje prijemajte s krpo za lonce.

- Nevarnost opeklin! Površine naprav se močno segrejejo! Ponve se zelo hitro segrejejo! Previdno pri prijemanju pregretyh ponev!
- Steklokeramična plošča je vroča še nekaj časa po koncu uporabe!
- Če je steklokeramična plošča počena ali zlomljena ali pa je obdajajoče silikonsko tesnilo plošče poškodovano:
 - Izključite napravo.
 - Izključite električno glavno stikalo pred napravo ali izvlecite električni vtič.
 - Obvestite pooblaščen servis.



NEVARNOST! Nevarnost požara, gašenje požara

- Jedilno olje ali jedilna mast se zelo hitro segreje in se lahko zaneti. Pri delu z jedilnim oljem ali mastjo bodite previdni! Z napravo ni dovoljeno pražiti!
- Za gašenje požara morajo biti na voljo odobreni gasilni aparati ali gasilne priprave za požare jedilnega olja in masti.

POZOR! Nevarnost poškodb

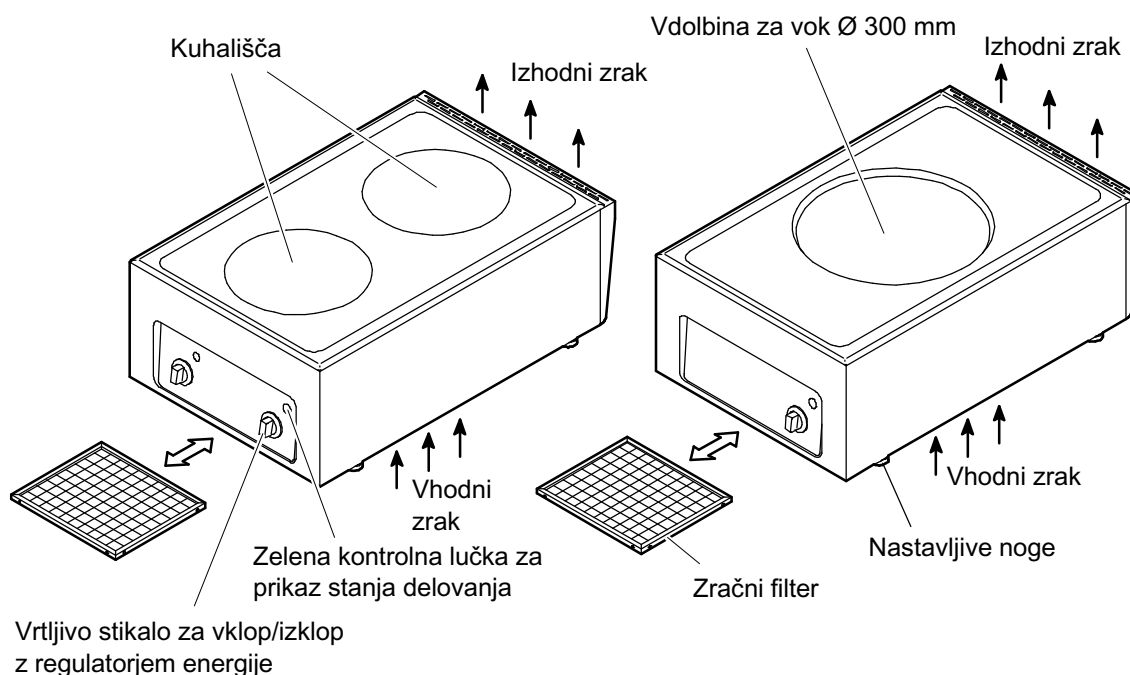
- Nevarnost pregretja indukcijskega generatorja! Zrak, ki se vsesava za hlajenje, ne sme vsebovati masti in biti toplejši od 40°C!
- Prezračevalnih odprtih na napravi ne prekrivajte.
- Nevarnost zloma! Pazite, da vam na steklokeramično ploščo ne padejo nobeni trdi ali koničasti predmeti!
- Pazite, da na steklokeramično ploščo ali pod lonec ne pride taljivi material (npr. jedi s sladkorjem, umetne snovi, aluminijasta folija, emajl itd.). Material odstranite takoj še v vročem stanju, preden se čvrsto sprime s steklokeramično kuhalno površino.
- Ne povzročajte prask na steklokeramični kuhalni plošči npr. s premikanjem posode s hrapavim dnom, poškodovanimi emajliranimi lonci ali zrcni med dnom lonca in steklokeramično ploščo.
- Posode ne vlecite po steklokeramični ploščo in pustite stati na obdajajočem silikonskem tesnilu.
- Izključite kuhališče, če na njem ni posode. Tako preprečite nenamerno segrevanje praznega lonca ali ponve.
- Pri vključenih napravi na steklokeramično ploščo ne odlagajte praznih loncev, ponev itd. Sicer se lahko posoda ali steklokeramična plošča poškoduje.
- Če se posoda premočno segreje, se lahko uniči. Dno lonca ali ponve lahko odstopi od jedra. Toplota se več ne prenaša dovolj hitro do dna lonca ali ponve in tako do jedi. Indukcijski generator zazna pregrevanje in izključi napajanje.
- Ne uporabljajte t. i. indukcijskih adapterskih plošč! Kljub posodi na kuhališču lahko pride do pregrevanja in s tem do uničenja steklokeramične kuhalne površine ter indukcijske enote. Varnostni izklop pri prazni posodi morda ne bo pravilno deloval ali pa sploh ne bo deloval. Prednosti indukcijske tehnologije pri uporabi indukcijskih adapterskih plošč niso več zagotovljene.
- Vroče posode ne odlagajte na namizne ali delovne površine iz legiranega jekla, ker obstaja nevarnost, da jih zvije in se trajno poškodujejo.
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Sprednjih zaslonk in obloge naprave ne čistiti s penastim čistilom! Penasto čistilo prodre namreč z najmanjše reže in tako uniči elektriko in elektroniko!
- Po daljšem času neuporabe naj vam delovanje naprave preveri pooblaščen servisier.
- Če obratovalnih motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo poglavja 7. na strani 93 "Motnje in ukrepi", napravo izključite in obvestite pooblaščenega servisierja.

3. Opis naprave

Način delovanja


- Energije segreva dno lonca ali ponve neposredno in z malo izgube, brez nepotrebnega segrevanja steklokeramične kuhalne plošče. Tako se hrana hitreje segreje. Steklokeramična kuhalna plošča se segreva le s toploto, ki jo oddaja posoda. To v veliki meri preprečuje zapeco prekuhanih jedi.
- Največjo učinkovitost je mogoče doseči samo s ponvami in lonci, primernimi za indukcijsko ploščo.
- Prepoznavanje lonca: Ko na indukcijsko površino postavite indukcijsko posodo, se bo prednastavljena moč segrevanja vključila samodejno in se spet izključila, ko boste odstranili posodo.
- Zaščita pred pregrevanjem/kuhanjem s prazno posodo: Če se posoda premočno segreje, se kuhališče izključi. Plošča se zaradi pregretja izključi npr. pri prazni posodi, zaradi neprimerne posode ali poškodovane posode (dno lonca je odstopilo od jedra).

3.1 Opis funkcijskih delov



4. Vklop

Za pravilno obratovanje mora biti naprava strokovno priključena. Podatki električnih priključnih vrednosti na mestu postavitve se morajo ujemati s priključnimi vrednostmi naprave! Za postavitev in priklop glejte stran 97, poglavje 9.

 Pred prvo uporabo napravo očistite z razmaščevalcem.


- Za čiščenje in nego glejte stran 91, poglavje 6.

4.1 Vzpostavitev pripravljenosti za uporabo

☞ Zračni filter vstavite v vodila.

- **POZOR!** Naprave ni dovoljeno uporabljati brez zračnega filtra, ker se sicer indukcijski generatorji umažejo. To vodi do
 - napak pri delovanju;
 - zmanjšanja moči;
 - izklopa indukcijskih generatorjev.

4.2 Vklop naprave

	<p>PREVIDNO! Vroče površine, vroči predmeti!</p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <p>☞ Nosite zaščitne rokavice!</p> <p>☞ Uporabite krpo za prijemanje loncev!</p> <p>☞ Bodite previdni!</p>
---	--

☞ Ponev ali lonec postavite na steklokeramično kuhališče/vdolbino za vok.

☞ Z vrtljivim stikalom vključite napravo in nastavite želeno stopnjo segrevanja.

- Nastavitveno območje 1-9: 1 = nizka moč, 9 = visoka moč.

Prikaz kontrolne lučke, ko je kuhališče vključeno:

Sveti	Ko je na kuhališču posoda.
Utripa	Če na kuhališču ni posode ali pa je lonec/ponev premajhna in ni zaznana.
Utripa v intervalih	Pri napaki. Napotke najdete na strani 94, poglavje 7.1

☞ Ko odstranite posodo ali ponev, vrtljivo stikalo zavrtite na "0".

4.3 Napotki za uporabo



- Upoštevajte varnostne napotke na strani 87 poglavje 2.
- Posodo za kuhanje in pečenje postavite samo na čisto steklokeramično kuhhalno površino!
- Uporabljajte samo lonce iz legiranega jekla, primerne za indukcijske štedilnike, z debelim, ploskim dnom in najm. 120 mm premera.
- Moč segrevanja je odvisna od premera in sestave dna posode.
- Za ohranjanje toplote in taljenje masti ali masla uporabljajte samo nizko stopnjo moči.
- Moči ne zmanjšajte s prestavljanjem lonca, ampak z vrtljivim stikalom.
- Lonce pokrijte s pokrovi, če postopek kuhanja to dopušča.
- Za jedi z veliko tekočine uporabite visoke lonce, da preprečite prelivanje.

5. Konec uporabe

- ☞ Vrtljivo stikalo obrnite na položaj 0.
 - Kontrolna lučka ugasne.
- ☞ Očistite napravo; glejte naslednje poglavje 6. "Čiščenje in nega".
- ☞ Izključite električno glavno stikalo pred napravo ali izvlecite električni vtič.

6. Čiščenje in nega

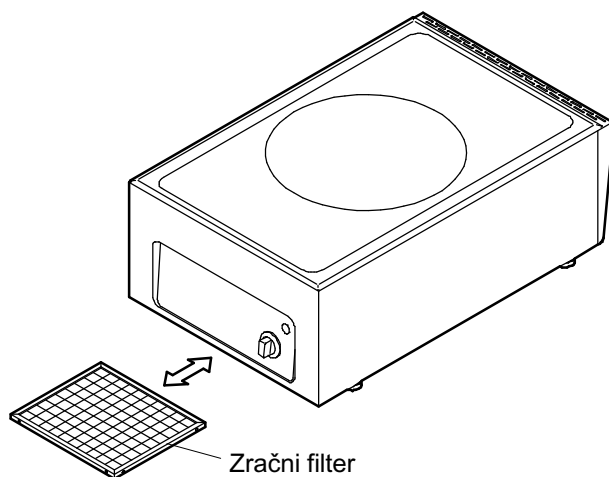
Napotki

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

6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!)

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

6.2 Čiščenje zračnega filtra



- **POZOR!** Naprave ni dovoljeno uporabljati brez zračnega filtra! Sicer obstaja nevarnost motenj v delovanju ali poškodb indukcijskih generatorjev.
- Glede na stopnjo onesnaženosti je treba zračni filter čistiti redno oz. najmanj enkrat tedensko!
- Proizvajalec ne jamči za škodo, nastalo zaradi pomanjkljivega čiščenja zračnega filtra.

Čiščenje zračnega filtra

- ☞ Izključite napravo in jo zavarujte pred ponovnim vklopom.
- ☞ Zračni filter očistite v pomivalnem stroju.
- ☞ Zračni filter osušite in ponovno vstavite nazaj.

6.3 Čiščenje steklokeramične plošče

- ☞ Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
- ☞ Grobo umazanijo in ostanke jedi odstranite s čistilnim strgalom za steklokeramične plošče.
 - Pozor, ne popraskajte površine!
- ☞ Nanesite nekaj kapljic čistila za steklokeramične plošče na hladno ploščo in čistilo enakomerno razporedite.
- ☞ Nato steklokeramično ploščo mokro obrišite in osušite s kuhinjsko krpo.
- ☞ Na steklokeramično ploščo nanesite silikonska zaščitna sredstva, kot sta npr. cera-fix ali cera-clean.
 - Nanos tega zaščitnega sredstva preprečuje, da se bi steklokeramična plošča deformirala. To pomeni, da se jedi ne zapečejo tako hitro in uničijo površino steklokeramične plošče. Kljub temu s steklokeramične plošče umazanijo takoj odstranite.

6.4 Čiščenje površin iz legiranega jekla

- ☞ Po uporabi ostrih čistil očiščene dele temeljito obrišite z vodo.
- ☞ Površine iz legiranega jekla s čistilom za razmaščevanje ali posebnim čistilom za legirano jeklo.
- ☞ Očiščene dele in površine obrišite do suhega z mehko krpo.

7. Motnje in odpravljanje motenj

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

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Po vklopu zelena kontrolna lučka ne svetí.	Glavno stikalo pred napravo ni vključeno.	Vključite glavno stikalo.
	Izpad celotnega električnega napajanja.	Obvestite podjetje za oskrbo z električno energijo.
	Omrežna varovalka se je izključila.	Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen servis. Ponovno vključite omrežno varovalko.
	V električnem dovodu manjka ena faza.	Pooblaščen električar naj preveri, ali obstajajo motnje v električnem omrežju. Ponovno vključite omrežno varovalko.
Posoda se ne segreje.	Posoda <ul style="list-style-type: none"> – ni primerna za indukcijske štedilnike; – ne stoji na sredini kuhališča; – ima premer manjši od 12 cm. 	Uporabite primerno posodo za indukcijske štedilnike. Če se napaka še naprej pojavlja, obvestite pooblaščenega serviserja.
Nezadostna moč segrevanja ali pa se naprava izključi.	Tuljava indukcijskega polja se je preveč segrela. Generator je preklopil na zmanjšanje moči, ker <ul style="list-style-type: none"> – se je segrevala prazna ponev ali prazen lonec; – je moteno kroženje zraka; – je okoljska temperatura previsoka ali – ker uporabljate pregreto in posledično poškodovano posodo. 	Slaba kakovost lonca! Uporabite primerno posodo za indukcijske štedilnike. Očistite zračni filter. Preverite prezračevalne odprtine na napravi. Prezračevalne odprtine ne smejo biti prekrite ali umazane. Vroči zrak se ne sme vsesavati. Okoljska temperatura ne sme prekoračiti 40°C / 110°F. Če se je posoda zaradi pregretja poškodovana in je dno lonca ali ponve odstopijo od jedra, se toplota več ne more dovolj hitro prenesti v posodo in tako jed. Zaščita proti pregrevanju naprave v tem primeru izključi napravo. Posodo, uničeno zaradi pregretja, zavržite.
Naprava se izključi.	Temperatura v generatorju je previsoka.	Očistite zračni filter. Preverite kroženje vhodnega in izhodnega zraka. Pooblaščen servis naj preveri zračni pretok na generatorju.
Kuhališče stalno segreva z največjo močjo.	Pokvarjen upravljalni element.	Obvestite pooblaščen servis.

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Prazno kuhališče se vključi. Segrevajo se majhni kovinski predmeti.	Nepravilno zaznavanje lonca.	Obvestite pooblaščen servis.
Po vklopu se sprožijo varovalke.	Pokvarjen generator.	Obvestite pooblaščen servis.

Če težave ne morete odpraviti,

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

7.1 Prikaz motenj indukcijskega generatorja

Primer napake št. 4 - število utripajočih signalov

— 1 2 3 4 — 1 2 3 4
dolgo dolgo

Prikaz sporočila o napaki

- Kontrolna lučka sveti pribl. 0,6 sekunde.
- Nato sledijo kratki utripajoči signali.

Te je treba prešteti. Število utripajočih signalov predstavlja kodo napake. Napako je nato mogoče razbrati v naslednji tabeli.

Število utripajočih signalov	Motnja	Vzrok	Ukrep
--	Ni napaka	Ni napaka	
1	Ni segrevanja.	Neustrezen material lonca. Ni toka tuljave, prekomerni tok strojne opreme. Pokvarjena tuljava ali tiskano vezje.	Primerjajte z drugim kuhališčem in posodo. Če se napaka pojavlja tudi pri drugi indukcijski posodi, obvestite serviserja.
2	Ni segrevanja.	Neustrezen material lonca. Visok tok tuljave, prekomerni tok programske opreme. Pokvarjeno tiskano vezje ali CPU.	Primerjajte z drugim kuhališčem in posodo. Če se napaka pojavlja tudi pri drugi indukcijski posodi, obvestite serviserja.
3	Naprava se izključi.	Temperatura na hladilniku je previsoka. Pokvarjen ventilator, usmernik, tipalo ali CPU.	Očistite zračni filter. Pooblaščen serviser naj vam preveri kroženje vhodnega in izhodnega zraka in očisti ventilator. Pooblaščen serviser naj preveri sestavne dele.

Število utripajočih signalov	Motnja	Vzrok	Ukrep
4	Naprava se izključi.	Temperatura kuhališča - pregrevanje Pokvarjeno tipalo.	Prazna posoda. Posoda je poškodovana zaradi pregrevanja in ni več uporabna. Če se napaka še naprej pojavlja, obvestite pooblaščenega serviserja.
5	Naprava se izključi.	Lom voda na vrtljivem stikalu za nastavitev moči segrevanja.	Obvestite pooblaščenega serviserja.
6	Naprava deluje naprej z zmanjšano močjo v taktnem načinu delovanja.	Povečana notranja temperatura.	Previsoka okoljska temperatura. Očistite zračni filter. Preverite kroženje vhodnega in izhodnega zraka.
7	Naprava se izključi.	Pokvarjeno tipalo.	Obvestite pooblaščenega serviserja.
8	Naprava se izključi.	Izpad omrežne faze.	Preverite faze. Obvestite pooblaščenega serviserja.
10	Naprava se izključi.	Ni povezave z generatorjem.	Obvestite pooblaščenega serviserja.
11	Naprava se izključi.	Napaka pri inicializaciji strojne opreme.	Počakajte, naprava se samodejno posodobi pribl. vsakih 30 s.
12	Naprava se izključi.	Napaka pri meritvi omrežnega toka.	Električar ali pooblaščen serviser naj vam preveri električne priključke.
13	Naprava se izključi.	Napaka pri previsoki ali prenizki omrežni napetosti.	Električar ali pooblaščen serviser naj vam preveri električne priključke.
14	Naprava se izključi.	Napaka pri previsoki ali prenizki napetosti napajalnika.	Električar ali pooblaščen serviser naj vam preveri električne priključke.
15	Zaščita pred kuhanje s prazno posodo	Prazna posoda. Napaka omrežja ali pokvarjeno temperaturno tipalo.	Izključite napravo in počakajte, da se kuhališče ohladi. Izključite glavno stikalo pred napravo in ga po nekaj minutah znova vključite. Če se napaka še naprej pojavlja, pokličite pooblaščenega serviserja.

8. Tehnični podatki

Indukcijsko kuhališče Indukcijski vok	1 kuhališče BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 kuhališči BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Vok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Št. artikla	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Skupna priključna vrednost	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Napetost	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Varovalka	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Oddajanje toplote, senzibilno	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Oddajanje toplote, latentno	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Oddajanje pare	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Zunanje mere	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Teža	pribl. 19 kg	pribl. 27 kg	pribl. 18 kg
Okolje	Relativna zračna vlažnost, brez kondenzata: 10-90 % Okoljska temperatura med delovanjem: 5 °C do 40 °C		
Stopnja zaščite pred vodo	IP X4		
Hrup naprave	< 70 dB (A)		

Glede na izvedbo lonca lahko moč močno odstopa.

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.

9. Postavitev in priklop

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

9.1 Transport naprave

- Upoštevajte težo naprave.

 Napravo transportirajte s primernimi transportnimi pripomočki ali dvižnimi vozički.

9.2 Napotki o mestu postavitve

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

9.3 Postavitev namiznih modelov

Postavite


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

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

☞ S pomočjo navojnih nog napravo postavite vodoravno.

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

9.4 Priklop električnega napajanja

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

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

10. Vzdrževanje



NEVARNOST! Nevarna električna napetost!

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

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

 Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!

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

11. Odlaganje starih naprav

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

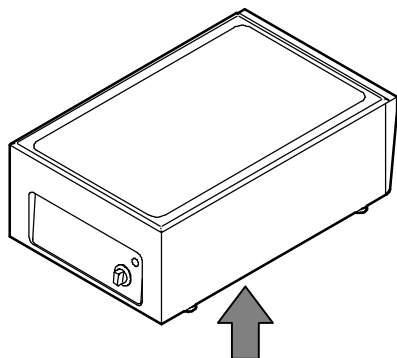


12. Popravilo

Pooblašćene osebe

Popravila lahko izvajajo samo naslednji organi:

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



Tipska tablica

Opis napake

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

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

Zamenjava delov

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

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

Nadomestni deli

Pri naročanju nadomestnih delov je treba navesti naslednje podatke:

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

Naslov

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



EU- Konformitätserklärung

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

EU Declaration of Conformity

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

Déclaration UE de conformité

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

Maschinentypen

Induktionskochfeld
Induktionswok
Cook

Machine types

Induction hob
Induction wok

Types de machines

Plaque de cuisson à induction
Wok à induction

00574197, 00574198, 00574199, 00574200, 00574201, 00574202, 00574790, 00574791

EU-Richtlinien

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

EU guidelines

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

Directives européennes

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

Angewandte harmonisierte EN-Normen

DIN EN 60335-1:2020-08
DIN EN 60335-2-36:2012-12
DIN EN 55014-1:2018-08 + A11:2021-03
DIN EN 55014-2:2016-01 + COR 1:2017-03
DIN EN IEC 61000-3-2:2019-12
DIN EN 61000-3-3:2020-07
DIN EN 62233:2008-11 + COR 1:2009-04

Harmonised EN standards applied

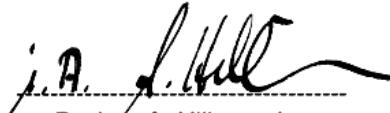
Normes EN harmonisées utilisées


Jahr der CE-
Kennzeichnung
2021

Year of CE-marking
2021

Ans de marque de
CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


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


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

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

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS