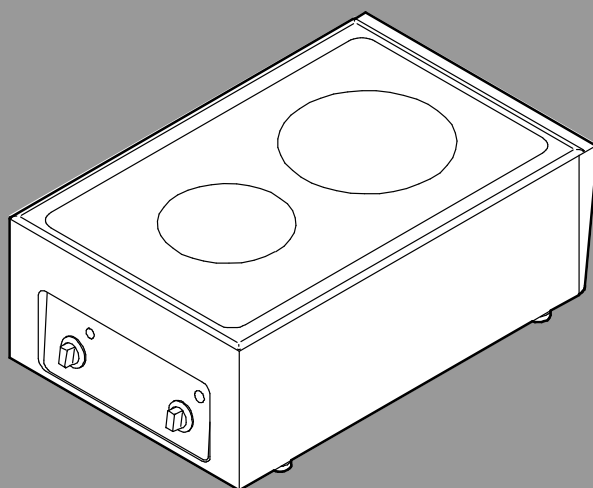


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



DEUTSCH	DE
ENGLISH	EN
FRANÇAIS	FR
ESPAÑOL	ES
ITALIANO	IT
NEDERLANDS	NL

CERAN-KOCHFELD

CERAN HOB

PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

PLACA DE COCCIÓN DE CERAN

CAMPO DI COTTURA CERAN

CERAN-KOOKPLAAT

**Betriebsanleitung Operating Instructions Mode d'emploi Manual de instrucciones
Manuale di istruzioni Bedieningshandleiding**

de - Originalbetriebsanleitung 5

1. Benutzerhinweise	5	6. Reinigung und Pflege	10
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	5	6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	10
1.2 Symbole vor dem Text	5	6.2 Glaskeramik-Kochfläche reinigen	10
1.3 Warnzeichen	5	6.3 Edelstahlflächen reinigen	11
1.4 Signalwörter	5	7. Störungen und Störungsbehebung	11
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	8. Technische Daten	12
1.6 Fehlanwendungen	6	9. Aufstellen und Anschließen	13
1.7 Typenschilddaten eintragen	6	9.1 Gerät transportieren	13
2. Sicherheitshinweise	7	9.2 Hinweise zum Aufstellort	13
3. Gerätebeschreibung	8	9.3 Tischmodelle aufstellen	14
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	8	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	14
4. In Betrieb nehmen	8	10. Wartung	15
4.1 Gerät einschalten	9	11. Altgeräte entsorgen	15
4.2 Anwendungshinweise	9	12. Reparatur	16
5. Betriebsschluss	9	EU-Konformitätserklärung	78
		UK-Konformitätserklärung	79

en - Translation of the original operating instructions 17

1. User information	17	6. Cleaning and Care	22
1.1 Notes about the operating instructions	17	6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	22
1.2 Symbols in front of the text	17	6.2 Cleaning the glass ceramic cooking surface	22
1.3 Warnings	17	6.3 Clean stainless steel surfaces	23
1.4 Signal words	17	7. Faults and fault rectification	23
1.5 Intended use	18	8. Technical specifications	24
1.6 Misuse	18	9. Installation and connection	25
1.7 Enter the data on the type plate	18	9.1 Transport the appliance	25
2. Safety instructions	19	9.2 Notes about the location of installation	25
3. Description of the appliance	20	9.3 Installing table models	26
3.1 Description of the functional components ..	20	9.4 Connect the electrical power supply	26
4. Commissioning	20	10. Service	27
4.1 Switching on the appliance	21	11. Dispose of old appliance	27
4.2 Application instructions	21	12. Repair	28
5. Completion of operation	21	EU Declaration of Conformity	78
		UK Declaration of Conformity	79

fr - Traduction du mode d'emploi 29

1. Indications pour les utilisateurs	29	6. Nettoyage et entretien	34
1.1 Informations concernant le mode d'emploi ..	29	6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)	34
1.2 Symboles placés avant le texte	29	6.2 Nettoyage de la plaque vitrocéramique	34
1.3 Avertissement	29	6.3 Nettoyage des surfaces en inox	35
1.4 Termes de signalisation	29	7. Pannes et dépannage	35
1.5 Utilisation conforme	30	8. Données techniques	36
1.6 Erreurs d'utilisation	30	9. Installation et branchement	37
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique .	30	9.1 Transport de l'appareil	37
2. Consignes de sécurité	31	9.2 Remarques relatives au lieu d'installation ..	37
3. Description de l'appareil	32	9.3 Mise en place des modèles pour table	38
3.1 Description des éléments fonctionnels	32	9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique	38
4. Mise en service	32	10. Entretien	39
4.1 Mise en marche de l'appareil	33	11. Élimination des appareils usagés	39
4.2 Consignes d'utilisation	33	12. Réparations	40
5. Fin de service	33	Déclaration de conformité CE	78
		Déclaration de conformité UK	79

es - Traducción de las instrucciones de uso originales 41

1. Indicaciones para el usuario	41	6. Limpieza y cuidado	46
1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso	41	6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!)	46
1.2 Símbolos delante del texto	41	6.2 Limpiar la placa vitrocerámica	46
1.3 Señales de aviso	41	6.3 Limpiar superficies de acero inoxidable	47
1.4 Términos indicadores	41	7. Averías y eliminación	47
1.5 Uso previsto	42	8. Datos técnicos	48
1.6 Usos incorrectos	42	9. Montaje y conexión	49
1.7 Introducir datos de la placa de características	42	9.1 Transportar el aparato	49
2. Indicaciones de seguridad	43	9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación ..	49
3. Descripción del aparato	44	9.3 Colocar modelos de mesas	50
3.1 Descripción de las piezas funcionales	44	9.4 Conectar el suministro de corriente	50
4. Poner en funcionamiento	44	10. Mantenimiento	51
4.1 Conectar el aparato	45	11. Eliminación de aparatos usados	51
4.2 Indicaciones de uso	45	12. Reparación	52
5. Finalización del servicio	45	Declaración de conformidad CE	78
		Declaración de conformidad UK	79

it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali 53

1. Istruzioni per l'utente	53	6. Pulizia e manutenzione	58
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso	53	6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)	58
1.2 Simboli utilizzati nel testo	53	6.2 Pulizia del piano di cottura in vetroceramica	58
1.3 Simbolo di pericolo	53	6.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox	59
1.4 Parole chiave	53	7. Problemi e risoluzione dei problemi	59
1.5 Utilizzo regolamentare	54	8. Dati tecnici	60
1.6 Usi non conformi	54	9. Installazione e allacciamento	61
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa	54	9.1 Trasporto dell'unit	61
2. Informazioni in materia di sicurezza	55	9.2 Avvertenze sul luogo di installazione	61
3. Descrizione dell'unit	56	9.3 Installazione del modelli da tavolo	62
3.1 Descrizione delle parti funzionali	56	9.4 Allacciamento elettrico	62
4. Messa in funzione	56	10. Manutenzione	63
4.1 Accensione dell'unit	57	11. Smaltimento di apparecchi fuori uso	63
4.2 Avvertenze d'uso	57	12. Riparazione	64
5. Spegnimento	57	Dichiarazione di conformità CE	78
		Dichiarazione di conformità UK	79

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing 65

1. Gebruikerinstructies	65	6. Reiniging en verzorging	70
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	65	6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!)	70
1.2 Symbolen voor de tekst	65	6.2 Glaskeramische kookplaat schoonmaken ..	70
1.3 Waarschuwingstekens	65	6.3 Roestvrij stalen vlakken reinigen	71
1.4 Signaalwoorden	65	7. Storingen en verhelpen van storingen	71
1.5 Doelmatig gebruik	66	8. Technische gegevens	72
1.6 Verkeerd gebruik	66	9. Opstellen en aansluiten	73
1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen	66	9.1 Apparaat transporteren	73
2. Veiligheidsinstructies	67	9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling ..	73
3. Omschrijving van het apparaat	68	9.3 Tafelmodellen opstellen	74
3.1 Beschrijving van de functionele delen	68	9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten	74
4. In bedrijf nemen	68	10. Waarschuwing	75
4.1 Apparaat inschakelen	69	11. Oude apparaten verwerken	75
4.2 Gebruiksaanwijzingen	69	12. Reparatie	76
5. Einde van gebruik	69	EG-conformiteitsverklaring	78
		UK-conformiteitsverklaring	79

1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma B.PRO entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma B.PRO haben.

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

Bewahren Sie, die dem Gerät beiliegenden Dokumente, immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

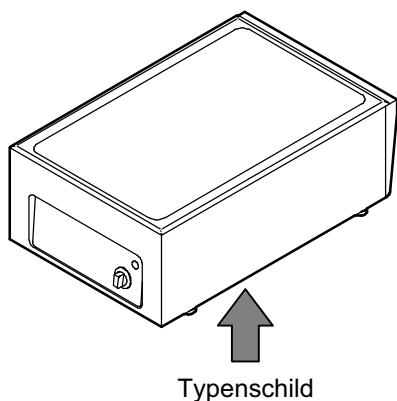
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, z. B. für alle Koch- und Garvorgänge mit Koch- und Bratgeschirr für die Gastronomie!
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem geschultem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck,
 - wenn die Glaskeramik-Kochfläche nicht beschädigt ist.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

1.6 Fehlanwendungen

- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Nicht direkt auf der Glaskeramik-Kochfläche braten!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen von Räumen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
 - Kindern,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
 - ungeschultem Personal.

1.7 Typenschilddaten eintragen



Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ und Artikelnummer:

Seriennummer (S.Nr.):

Fertigungsdatum (Baujahr):

2. Sicherheitshinweise



GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Während des Betriebes ist das Gerät und das Kochgeschirr heiß!
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist nach dem Betrieb noch heiß!
- Wenn die Glaskeramik-Kochfläche gerissen oder gebrochen ist; oder die umlaufende Silikonabdichtung defekt ist:
 - Gerät ausschalten.
 - Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.
 - Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.



GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung

- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

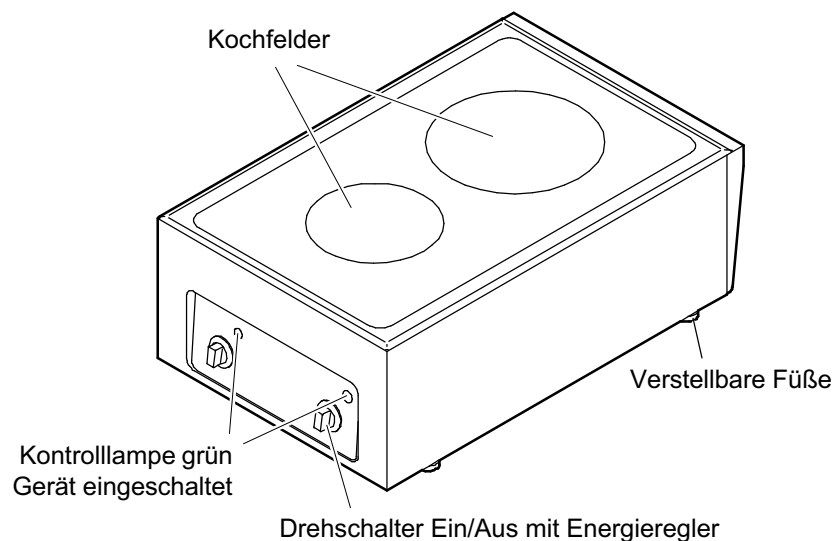
- Achten Sie darauf, dass kein schmelzbares Material (zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie, Email, usw.) auf die heiße Glaskeramik-Kochfläche oder unter einen Topf gelangt. Entfernen Sie das Material sofort im heißen Zustand, bevor es mit der Glaskeramik-Kochfläche eine feste Verbindung eingeht.
- Die heiße Glaskeramik-Kochfläche nicht mit Wasser abschrecken, da sonst Rissbildung möglich!
- Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik-Kochfläche hinausschieben und auf der umlaufenden Silikonabdichtung stehen lassen.
- Setzen Sie bei eingeschaltetem Gerät keine leeren Töpfe, Pfannen auf die Glaskeramik-Kochfläche. Ihr Kochgeschirr oder die Glaskeramik-Kochfläche könnten sonst zu Schaden kommen.
- Bruchgefahr! Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramik-Kochfläche fallen!
- Verursachen Sie keine Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche, z. B. durch das Verschieben von Kochgeschirr mit rauem Boden, defekten Emailtöpfen oder Sandkörnern zwischen Topfboden und der Glaskeramik-Kochfläche.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionsfähigkeit überprüfen lassen.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 11 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

- Die Strahlungsheizkörper übertragen die Hitze direkt zum Kochgeschirr. Die Hauptwärmeübertragung erfolgt durch die Strahlungsübertragung und weniger direkt über die Glaskeramik-Kochfläche.
- Die Heizungsregelung erfolgt mit einem Energieregler. Die Wärmezufuhr erfolgt getaktet. Die Taktfolge ist durch Aufleuchten der Heizwendel unter der Glaskeramik-Kochfläche sichtbar. Je höher die Einstellung, desto länger ist die Aufheizphase, erkennbar am längeren Leuchten der Heizwendel.
- Die Kochfelder sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Hat der Überhitzungsschutz ausgelöst, schaltet die sich die Heizung automatisch ab. Der Überhitzungsschutz schaltet die Heizung automatisch wieder frei, wenn eine ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Schalten Sie das Kochfeld ab, wenn sich kein Topf oder Pfanne auf dem Ceranfeld befindet.

3.1 Beschreibung der Funktionsteile




4. In Betrieb nehmen

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 13 Kapitel 9.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

- Reinigung und Pflege siehe Seite 10 Kapitel 6.

4.1 Gerät einschalten

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzhandschuhe tragen! ☞ Topflappen verwenden! ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
---	---

- ☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Leistungsstufe einstellen.
 - Die grüne Kontrolllampe leuchtet.
 - Einstellbereich: Niedrige Zahl = niedrige Leistung, hohe Zahl = hohe Leistung,

Überhitzungsschutz

- Die Kochplatten sind mit einem eingebauten Überhitzungsschutz versehen. Dadurch werden Beschädigungen vermieden.
 - Der Überhitzungsschutz schaltet bei zu geringer Energie-Entnahme die Heizung ab (es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochfläche oder das Kochgeschirr ist leer).
 - Lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochplatte stehen.
- ☞ Nach dem Wegnehmen des Topfes oder der Pfanne den Drehschalter auf "0" drehen.

4.2 Anwendungshinweise



- Zur optimalen Energieübertragung, nur Kochgeschirr mit planebenem und dickem Boden verwenden.
- Stellen Sie Koch- und Bratgeschirr nur auf die saubere Glaskeramik-Kochfläche!
- Verschmutzungen, Salz, Gewürze, Wasser und Speisereste auf dem Kochfeld sofort entfernen.
- Kochgeschirr trocken aufsetzen. Keine nassen, angedampften Topfdeckel auf die Glaskeramik-Kochfläche legen.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Leistungsstufen einstellen.
- Reduzieren Sie die Leistung nicht durch Verschieben des Topfes, sondern mit dem Drehschalter.
- Wenn der Topfinhalt kocht, auf niedrigere Heizstufe zurückschalten.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.

5. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampe erlischt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.

6. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Die Glaskeramik-Kochfläche nicht mit Grillreiniger reinigen.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.

6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wenn Rückstände wie z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden, verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangt. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.

6.2 Glaskeramik-Kochfläche reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber für Glaskeramik-Kochflächen entfernen.
 - Achtung, Oberfläche nicht kratzen!
- ☞ Einige Tropfen Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen auf die kalte Glaskeramik-Kochfläche geben und gleichmäßig verteilen.
- ☞ Anschließend Glaskeramik-Kochfläche nass abwischen und mit einem Küchentuch trockenreiben.
- ☞ Silikonhaltiges Schutzmittel z. B. cera-fix oder cera-clean auf die Glaskeramik-Kochfläche auftragen.
 - Das Auftragen dieses Schutzmittels verhindert ein Ausmuscheln der Glaskeramik-Kochfläche. Das heißt, Speisen können nicht so schnell einbrennen und somit die Oberfläche der Glaskeramik-Kochfläche zerstören. Entfernen Sie Speisen trotzdem sofort nach dem Verschütten von der Glaskeramik-Kochfläche.

6.3 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen und trockenreiben.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

7. Störungen und Störungsbehebung

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die bauseitige Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Das Gerät ist überhitzt.	Gerät abkühlen lassen. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

8. Technische Daten

Ceran-Kochfeld	BC CH 4300
Artikel-Nr.	00574209
Gesamtanschlusswert	4,3 kW
Spannung	400 V 3 N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Heizzonen	Zwei Heizzonen (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Wärmeabgabe sensibel	0,86 kW
Wärmeabgabe latent	0,34 kW
Dampfabgabe	0,51 kg / h
Außenmaße (LxBxH)	400 x 620 x 240mm
Gewicht	ca. 12 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4
Gerätegeräusch	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Die hier aufgeführten Aufstell- und Montagearbeiten dürfen nur durch Montage-Fachpersonal ausgeführt werden!
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

9.2 Hinweise zum Aufstellort

- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert eventuell besondere Brandschutzvorkehrungen!
- Fritteusen und Bräter nicht unter einer Sprinkleranlage aufstellen!
- Wasserbad, Kocher, Pastakocher nicht neben Fritteusen aufstellen! Mindestabstand von 900 mm einhalten oder eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren.
- Bei Induktionsgeräten: Die angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 40°C sein.
- Induktionsgeräte nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke aufstellen.
- Das Gerät darf im Freien nur mit Überdachung und ausreichendem Windschutz betrieben werden. Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!

9.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen


- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flammenschutzfiltern,
- nicht auf beheizte Flächen,
- nicht auf brennbare Flächen,
- nicht an brennbare Wände.
- nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke.

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


☞ Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand am Boden.

9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
--	--

- Der Elektroanschluss muss nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen vorgenommen werden.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Bei Geräten mit Netzsteckern muss der Netzstecker gut zugänglich sein.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters. Wichtig bei Induktionsgeräten: Kurzzeit verzögerte allstromsensitive FI-Schutzschalter ≥ 30 mA verwenden.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Drehschalter des Gerätes auf Aus stellen, erst dann den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose einstecken!

10. Wartung

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wartungsarbeiten an Elektrogeräten dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>🔧 Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	--

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind zum Beispiel Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen in Abhängigkeit der Beanspruchung, mindestens aber einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen lassen. Das Ergebnis dieser Prüfung dokumentieren und aufbewahren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

11. Altgeräte entsorgen



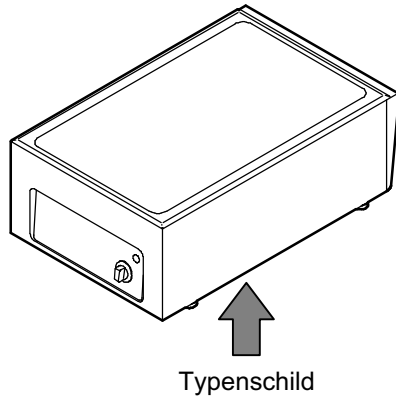
- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

12. Reparatur

Befugte Personen

Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

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



Defekt-Beschreibung

Der B.PRO-Service benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben vom Typenschild:

- Typ und Artikelnummer
- Seriennummer (S.Nr.)
- Fertigungsdatum (Baujahr)

Austausch von Komponenten

Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:

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

Ersatzteile

Bei Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
 - Typ und Artikelnummer
 - Fertigungsdatum (Baujahr) des Gerätes
 - Menge
- ⇒ Siehe Service-Informationen-System im Internet (www.bpro-solutions.com).

Adresse

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

1. User information

Thank you for deciding on a product from the company B.PRO. It is our wish that you have much pleasure, easier work with and high utilization of the products from the company B.PRO.

1.1 Notes about the operating instructions


Please read the operating instructions carefully before starting to use the appliance.

The operating instructions contain important information for correct operation, setting up and installation. In particular, observe the information about safe use.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

As operating company of the appliance, make sure that the operating instructions are accessible to the assigned personnel.

1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

1.4 Signal words

DANGER

Warns about **danger to life** injuries to persons.

WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

CAUTION

Warns about **light to medium** injuries to persons.

CAUTION

Warns about tangible damage.

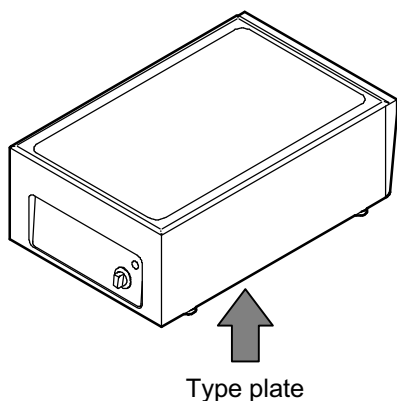
1.5 Intended use

- The appliance must only be used for the preparation of food in the gastronomy, e.g. for all cooking processes using cooking and roasting utensils!
- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by instructed trained personnel,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the operating instructions,
 - if the glass ceramic cooking surface is not damaged.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

1.6 Misuse

- Do not use the appliance as a storage or work surface!
- Do not roast directly on the glass ceramic cooking surface!
- The appliance may not be used for the heating, drying and storage of objects and not for the melting of materials!
- The appliance must not be used to heat rooms!
- The appliance must not be used by
 - children,
 - persons with restricted physical, sensory or mental abilities,
 - untrained personnel.

1.7 Enter the data on the type plate



Please write the type plate data on the lines below prior to installing the appliance. Please quote these data when you require after-sales service for the appliance. This will speed up the response to your questions.

Type and item number:

Serial number (S.No.):

Production date (year of manufacture):

2. Safety instructions



DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.



WARNING! Risk of injury

- During operation, the appliance and cookware are hot!
- The glass ceramic cooking surface remains hot after use!
- If the glass ceramic cooking surface is cracked or broken; or the circumferential silicone seal is defective:
 - Switch off the unit.
 - Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.
 - Contact an authorized customer service.



DANGER! Risk of fire, fire fighting

- The appliance must not be used for deep frying!
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

CAUTION! Risk of damage

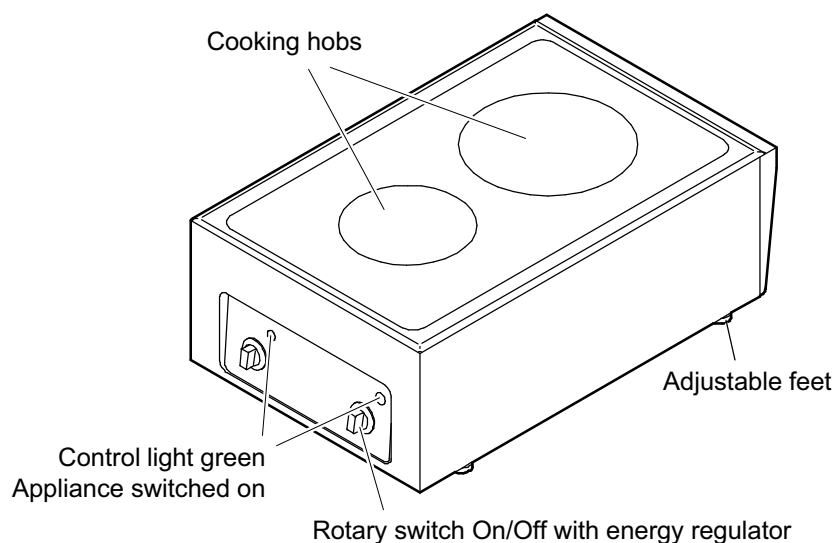
- Make sure that no meltable material (sugary foods, plastics, aluminium foil, enamel etc.) gets onto the hot glass ceramic cooking surface or under a pot. Remove the material immediately when hot before it sticks permanently to the glass ceramic cooking surface.
- Do not douse the hot glass ceramic cooking surface with water, otherwise cracks may form!
- Do not push cookware over the glass ceramic cooking surface or allow it to stand on the circumferential silicone seal.
- Do not place any empty pots or pans on the glass ceramic cooking surface when the appliance is switched on. Otherwise your cookware or the glass ceramic cooking surface could be damaged.
- Risk of breakage! Do not allow any hard or pointed objects to drop onto the glass ceramic cooking surface!
- Do not scratch the glass ceramic cooking surface, e. g. by pushing cookware with rough bottoms, by using defective enamel pots or grains of sand caught between pot bottom and the glass ceramic cooking surface.
- Do not place hot cookware on the stainless steel table tops or stainless steel work surfaces, otherwise there is a risk of warping of the stainless steel table tops and stainless steel work surfaces, with permanent damage.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels! The foam cleaner ingresses into the smallest cracks and destroys the components of the appliance!
- If the appliance has not been used for a longer period, commission an authorised customer service agent check it for correct operation.
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 23 chapter 7. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.

3. Description of the appliance

Operating principle

- The radiation heat body directly transmits the heat to the cookware. The main heat transmission is carried out by the radiation transmission and less directly through the glass ceramic cooking surface.
- The heating regulation is controlled using an energy regulator. The supply of heat is cycled. The cycle sequence is visible due to the heating coil below the glass ceramic cooking surface. The greater the setting, the longer the heating-up phase, detected by the heating coil being illuminated for a longer period.
- The cooking hobs are equipped with overheating protection. If the overheating protection is triggered, the heating automatically switches off. The heating automatically switches the heating on again after sufficient cooling is attained. Switch off the cooking hob if there is a pot or pan on the ceramic hob.

3.1 Description of the functional components




4. Commissioning

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 25, chapter 9.

- 🔧 Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning and care, refer to page 22, chapter 6.

4.1 Switching on the appliance

	<p>CAUTION! Hot surfaces, hot objects!</p> <p>Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear protective gloves! ☞ Use pot holders! ☞ Exercise appropriate caution!
---	--

☞ Switch on the appliance using the rotary switch and set the required power level.

- The green indicator lamp lights up.
- Setting range: Low number = low power, high number = high power,

Overheating protection

- Overheating protection is installed in the hotplates. Thereby, damage is prevented.
- The overheating protection switches the heating off in the event of insufficient energy consumption (there is no cookware on the cooking surface, or the cookware is empty).
- Never leave empty cookware on the hotplate.

☞ After removing the pot or pan, turn the rotary switch to "0".

4.2 Application instructions



- For optimum energy transmission, only use cookware with level and thick base.
- Only place cookware and bakeware on the clean glass ceramic cooking surface!
- Immediately remove contamination through salt, seasoning, water and food remains on the cooking hob.
- Place dry cookware on the hotplate. Do not place any wet, steaming saucepan lids on the glass ceramic cooking surface.
- To keep food warm or to melt fat or butter, use only low power settings.
- Do not reduce the heat by moving the pot but by using the rotary switch.
- If the contents of the saucepan are boiling, turn down to a lower heating level.
- Close pots with lids if the cooking process permits.
- Use high-sided pots for dishes with lots of liquid to prevent them boiling over.

5. Completion of operation

☞ Turn rotary switch to the 0 position.

- The indicator light goes off.

☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.

☞ Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.

6. Cleaning and Care

Instructions

- Do not apply any caustic cleaners to the fascia panel or rotary switches!
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product!
- Do not use any scouring cleaning product or damaged cleaning scrapers! These cause scratches.
- Do not clean the glass ceramic cooking surface with grill cleaner.
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

- Please note! Even high-quality stainless steel can corrode if handled improperly. Salt, acids, chlorine, iodine and food residues destroy the protective coating and can result in corrosion and pitting, also with high-quality stainless steel!
- The stainless steel surface forms a new protective layer after damage, but only if air or oxygen-rich water has time to react with the surface.
- If residues, e.g. lime, protein or starches are not completely removed, it prevents air or oxygen-rich water from getting to the stainless steel surface. A protective coating cannot be formed and this causes corrosion e.g. pitting damage, even on high-quality steel. Therefore, clean thoroughly to prevent residues from sticking.

6.2 Cleaning the glass ceramic cooking surface

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Use a cleaning scraper to remove coarse dirt and food remains from the glass ceramic cooking surface.
 - Attention: do not scratch the surface!
- ☞ For glass ceramic cooking surfaces, apply a few drops of cleaning product to the cold glass ceramic cooking surface and distribute evenly.
- ☞ Then wash off the glass ceramic cooking surface using water and rub dry with a kitchen cloth.
- ☞ Apply a protective product containing silicone, e.g. cerafix to the glass ceramic cooking surface.
 - Applying the protective product prevents the glass ceramic cooking surface from pitting. This means food cannot burn in so quickly which would destroy the glass ceramic cooking surface. Nevertheless, immediately remove food as soon as it is spilt on the glass ceramic cooking surface.

6.3 Clean stainless steel surfaces

- ☞ After using pungent cleaning agents, wash off the cleaned part thoroughly using water and rub dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.

7. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Action
The green indicator light does not illuminate when switched on.	Main switch before appliance not turned on.	Turn on main switch.
	There is no power supply at all.	Inform the power supply company.
	Mains fuse on site has tripped.	Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat up.	The appliance is overheated.	Allow the appliance to cool. If the fault continues to occur, contact the authorised Customer Service.

If you cannot remedy the fault,

- switch off the appliance and disconnect from the mains,
- do not open the housing,
- contact the authorised Customer Service agent.

8. Technical specifications

Ceramic cooking hob	BC CH 4300
Item No.	00574209
Total connected load	4.3 kW
Voltage	400 V 3 N 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A
Heating zones	Two heating zones (1x 2.5 kW, 1x1.8 kW)
Thermal output, sensitive	0.86 kW
Thermal output, latent	0.34 kW
Steam output	0.51 kg/h
External dimensions (LxWxH)	400 x 620 x 235 mm
Weight	approx. 12 kg
Degree of protection against water	IP X4
Appliance noise level	< 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes!

9. Installation and connection

- Please observe the local kitchen regulations.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- The installation and assembly tasks listed here must only be carried out by assembly specialists!
- Observe the safety instructions!

9.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

9.2 Notes about the location of installation

- Make sure that there is sufficient free space above the appliance! There must be no shelves or moveable swivelling equipment above the appliance that could be pivoted over the appliance!
- Make sure that there is sufficient area for movement to operate the appliance! Also that there is no risk of inadvertent impact with persons when handling the appliance.
- If the appliance is operated in the customer area, appropriate protection must be installed so that the customer cannot come into contact with the appliance.
- Observe the health and safety information supplied by the employers' liability insurance association for deep fat fryers! Capacities are added together if a number of deep fat fryers are installed next to one another. This may require precautions regarding fire protection!
- Do not setup deep fat fryers and roasting pans below a sprinkler system!
- Do not install water bath, cooker, pasta cooker near deep fat fryers! Keep a minimum distance of 900 mm or install a splash guard (sheet metal deflector) with a minimum height of 350 mm.
- For induction appliances: The air sucked in must not be greasy and may not be warmer than 40°C.
- Do not install induction appliances above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.
- The appliance may only be operated outdoors if in a covered area and with sufficient wind protection. Protect the appliance and the connection cable against moisture!

9.3 Installing table models

Setup

- horizontally and vibration free,
- under an extraction hood with flame-retardant filters,
- not on heated surfaces,
- not on flammable surfaces,
- not against flammable walls.
- not above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.

🔧 Remove protective film from appliance. Remove residual adhesive with cleaner or benzene.

🔧 Use the screw feet and align the appliance horizontally.

🔧 For standalone setup of appliances on narrow tables or base structures: Prevent the appliance and the table or substructure from tipping over and displacement, e.g. by screwing it to the wall or ground.

9.4 Connect the electrical power supply



DANGER! Hazardous electric voltage!

Risk of electric shock that may result in serious injury or death!

- The electrical installations must only be carried out by authorized customer service or a qualified electrician!
- 🔧 Switch off the appliance and secure it against switching on!

- The electrical connection must be carried out in accordance with the applicable provisions of the VDE 0100 and of the respective responsible energy supply company.
- The flexible mains lead must be at least H 07 RN-F.
- For appliances with mains sockets, the mains socket must be easily accessible.
- For safety reasons, we recommend installing a residual current circuit breaker (RCB). Important for induction appliances: Short term delayed sensitive to all currents use FI-circuit breaker ≥ 30 mA.
- Observe the data on the type plate when making the electrical connection!
- Set the rotary switch of the appliance to OFF, only then should you plug the mains plug into a correctly installed plug socket!

10. Service



DANGER! Hazardous electric voltage!

Risk of electric shock that may result in serious injury or death!

- Maintenance tasks on electrical appliances must only be carried out by authorized customer service or qualified electrician!

☞ Switch off the appliance and secure it against switching on!

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks are, for example, safety, function and leak checks.
- The safety equipment must be checked by an appraiser for serviceability depending on the loading, however, a minimum of once a year. The result of this check must be documented and retained.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by authorised Customer Service or qualified electrician.
- Use only genuine accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

11. Dispose of old appliance

- Before dismantling, switch off the appliance at the mains and safeguard it against being switched back on. Then disconnect the mains cable from the mains socket and from the appliance.
- Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial electrical appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.

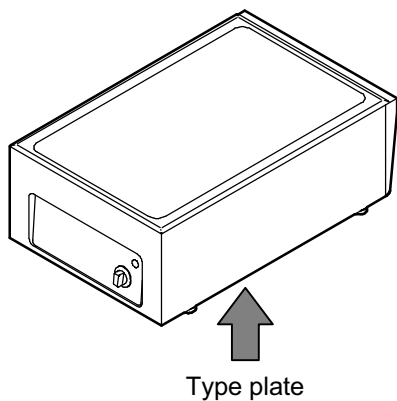


12. Repair

Authorized persons

Repairs must only be carried out by the following departments:

- House internal, by B.PRO trained specialists
- External, by B.PRO trained customer service
- B.PRO Service



Defect description

In addition to the exact description of the defect, the B.PRO Service requires the following information on the type plate:

- Type and item number
- Serial number (S.No.)
- Production date (year of manufacture)

Replacement of components

Defect components, including the mains cable, must only be replaced by the following service departments:

- House internal, by B.PRO trained specialists
- External, by B.PRO trained customer service
- B.PRO Service

Spare parts

Required when ordering spare parts:

- Spare part designation
 - Type and item number
 - Production date (year of manufacture) of the appliance
 - Quantity
- ⇒ Refer to the Service-Information-System in the Internet (www.bpro-solutions.com).

Address

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. Indications pour les utilisateurs

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de marque B.PRO. Il nous tient à cœur que les produits de marque B.PRO vous procurent beaucoup de plaisir, simplifient votre travail et vous soient utiles.

1.1 Informations concernant le mode d'emploi

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre l'appareil en service.

Ces instructions de service contiennent des informations importantes concernant l'utilisation, la mise en place et l'installation correctes de l'appareil. Respectez tout particulièrement les consignes pour garantir une utilisation sûre.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

En tant qu'exploitant, veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-
face chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Indique des **dommages corporels** très graves.

AVERTISSEMENT

Indique des **dommages corporels** graves.

PRUDENCE

Indique des **dommages corporels** légers ou moyens.

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

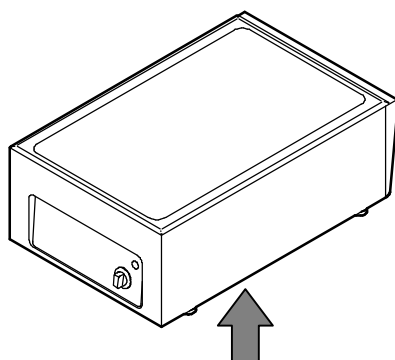
1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments, p.ex. pour tous les processus de cuisson au moyen d'ustensiles de cuisson tels que ceux utilisés dans la gastronomie !
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
 - par des personnes qualifiées et formées,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé dans le mode d'emploi,
 - lorsque la surface vitrocéramique n'est pas endommagée.
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

1.6 Erreurs d'utilisation

- N'utilisez pas l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Ne cuisez rien directement sur la surface vitrocéramique !
- L'appareil ne peut pas être utilisé pour réchauffer, sécher et stocker des objets ou pour faire fondre des matériaux !
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour chauffer des pièces !
- L'appareil ne peut pas être utilisé par
 - des enfants,
 - des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou
 - du personnel non formé.

1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type et numéro d'article :

Numéro de série (n° série) :

Date de fabrication (année de construction) :

2. Consignes de sécurité



DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respectez ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines commerciales !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

- Pendant le fonctionnement, l'appareil et les ustensiles de cuisson sont chauds !
- Après avoir fonctionné, la plaque de cuisson vitrocéramique reste chaude !
- Si la plaque de cuisson vitrocéramique est fissurée ou cassée ou si le joint en silicone est défectueux :
 - Eteindre l'appareil.
 - Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débranchez la prise.
 - Contacter le service après-vente agréé.



DANGER ! Risque d'incendie / Lutte contre les incendies

- Ne pas faire de friture avec l'appareil !
- Des extincteurs appropriés et homologués doivent être disponibles pour lutter contre un incendie déclenché par de l'huile ou de la graisse alimentaire.

ATTENTION ! Risque d'endommagement

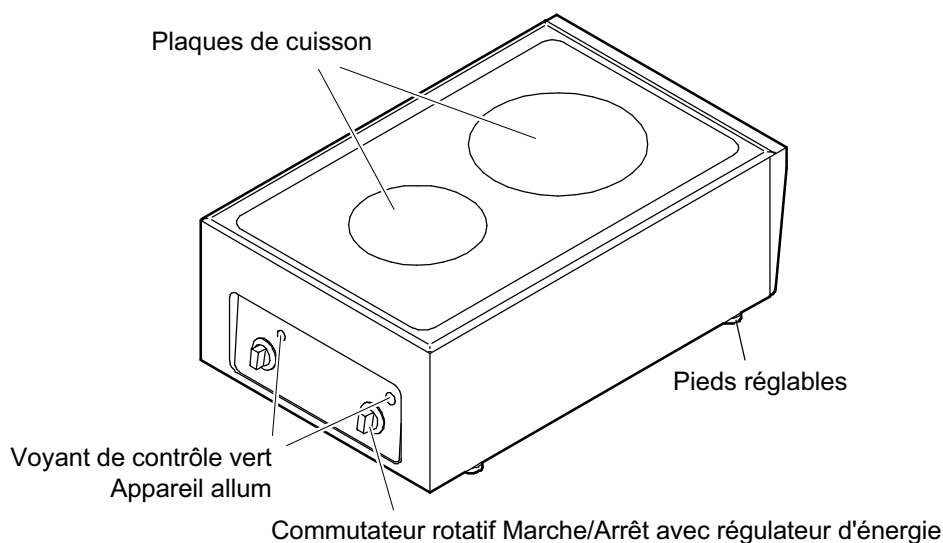
- Veillez à ce que des matières pouvant fondre (aliments contenant du sucre, matières plastiques, feuilles d'aluminium, émail, etc.) ne risquent pas de tomber sur la plaque vitrocéramique chaude ou de rester collées sous une casserole. Enlevez immédiatement la matière pendant qu'elle est chaude, avant qu'elle ne reste collée sur la plaque vitrocéramique.
- Ne refroidissez pas brusquement la plaque de cuisson brûlante avec de l'eau, pour éviter la formation de fissures !
- Ne poussez pas les ustensiles de cuisson au-delà de la surface vitrocéramique et ne les laissez pas reposer sur le cordon de silicone entourant la plaque.
- Ne placez aucune casserole ou poêle vide sur la plaque de cuisson vitrocéramique lorsque l'appareil est allumé. Vos ustensiles ou la plaque de cuisson vitrocéramique pourraient être endommagés.
- Risque de rupture ! Ne faites pas tomber d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson vitrocéramique !
- N'érafliez pas la plaque vitrocéramique, par ex. en déplaçant des ustensiles de cuisson dont le fond n'est plus lisse, des pots en émail écaillés ou en faisant tomber des grains de sable entre le fond de la casserole et la plaque vitrocéramique.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur les plaques de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable des plaques de table et plans de travail.
- N'arrosez ou ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pulvérisez pas les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore les éléments de l'appareil !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faites vérifier son fonctionnement par votre service client agréé.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 35 du chapitre 7. « Pannes et dépannage », arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente agréé.

3. Description de l'appareil

Fonctionnement

- Les radiateurs à rayonnement transmettent leur chaleur directement aux ustensiles. La principale source de transmission de chaleur est la transmission par rayonnement, les plaques de cuisson vitrocéramiques sont moins concernées.
- La régulation thermique s'effectue à l'aide d'un régulateur d'énergie. Le chauffage est réglé par impulsions. La séquence d'impulsions est visible à l'éclairage du filament de chauffage sous la plaque de cuisson vitrocéramique. Plus le réglage est élevé, plus la phase de chauffage est longue, ce qui est visible à un éclairage prolongé du filament de chauffage.
- Les zones de cuisson sont dotées d'une protection contre les surchauffes. Le chauffage s'arrête automatiquement lorsque la protection contre les surchauffes se déclenche. La protection contre les surchauffes redémarre le chauffage automatiquement lorsque le refroidissement est suffisant. Eteignez la zone de cuisson lorsqu'aucune casserole ou poêle n'est posée sur celle-ci.

3.1 Description des éléments fonctionnels



4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les données des valeurs des raccordement électriques qui sont à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 37, chapitre 9.

🔧 Nettoyez l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

- Nettoyage et entretien : cf. page 34, chapitre 6.

4.1 Mise en marche de l'appareil



ATTENTION ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !

Risque de brûlure !

- ☞ Portez des gants de protection !
- ☞ Utilisez des maniques !
- ☞ Procédez avec la prudence requise !

- ☞ Démarrez l'appareil au moyen du bouton rotatif et réglez le niveau de puissance souhaité.
 - Le voyant de contrôle vert s'allume.
 - Plage de réglage : Chiffre le plus bas = puissance réduite, chiffre le plus haut = puissance élevée.

Protection contre la surchauffe

- Les plaques de cuisson sont équipées d'une protection contre les surchauffes intégrée. Celle-ci permet d'éviter tout endommagement.
 - La protection contre les surchauffes éteint le chauffage lorsque la consommation d'énergie est trop faible (aucun ustensile ne se trouve sur la plaque de cuisson ou l'ustensile est vide).
 - Ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
- ☞ Après avoir retiré la casserole ou la poêle, tournez le bouton rotatif sur « 0 ».

4.2 Consignes d'utilisation



- Pour garantir une transmission optimale de l'énergie, utilisez uniquement des ustensiles aux fonds plats et épais.
- Ne posez les ustensiles de cuisson que sur une plaque vitrocéramique propre !
- Si des salissures, du sel, des épices, de l'eau ou des restes d'aliments tombent sur une zone de cuisson en inox, nettoyez-la immédiatement.
- Utilisez des casseroles sèches. Ne posez pas sur la plaque de cuisson vitrocéramique de couvercles humides et pleins de vapeur.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utilisez que des températures faibles.
- Ne réduisez pas la puissance en déplaçant la casserole, mais en tournant le bouton rotatif.
- Réduisez la puissance de chauffe dès que le contenu de la casserole arrive à ébullition.
- Placez un couvercle sur la marmite lorsque l'opération de cuisson concernée le permet.
- Pour les préparations demandant une grande quantité de liquide, utilisez de hautes marmites afin d'éviter que le liquide bouillant ne déborde.

5. Fin de service

- ☞ Tournez le bouton rotatif en position 0.
 - Le voyant de contrôle s'éteint.
- ☞ Nettoyage de l'appareil : cf. chapitre suivant 6. « Nettoyage et entretien ».
- ☞ Eteignez l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débranchez la prise.

6. Nettoyage et entretien

Remarques

- N'appliquez pas de détergent corrosif sur le panneau de commande ni sur les boutons rotatifs !
- N'arrosez ou ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Suivez le mode d'emploi des fabricants de produits nettoyants !
- N'utilisez pas de produits récurant, ni de grattoirs endommagés ! Ceux-ci risqueraient de rayer les surfaces.
- Ne nettoyez pas les plaques vitrocéramiques avec des produits de nettoyage pour grills.
- L'inox ne doit pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments, sinon le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Après l'utilisation, rincez les plans en inox à l'eau claire, puis séchez-les.

6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

- A noter : Même l'acier inoxydable de la meilleure qualité peut s'oxyder en cas de traitement inapproprié. Le sel, les acides, le chlore, l'iode et les dépôts d'aliments peuvent détruire la couche de protection et former des traces d'oxydation et de corrosion perforante même sur les aciers inoxydables de grande qualité !
- En cas de dommage, la surface de l'acier inoxydable reforme une couche de protection ; ceci n'est cependant possible que lorsque l'air ou de l'eau riche en oxygène peut réagir en surface.
- Si des dépôts tels que du calcaire, du blanc d'œuf ou de l'amidon ne sont pas totalement éliminés, ceci empêche l'air ou l'eau riche en oxygène de parvenir jusqu'à la surface de l'acier inoxydable. La couche de protection ne peut alors pas se reformer et des traces de corrosion (corrosion perforante) peuvent apparaître, même sur les aciers inoxydables de grande qualité. Procédez à un nettoyage soigneux de sorte qu'il ne subsiste aucun dépôt après le nettoyage.

6.2 Nettoyage de la plaque vitrocéramique

- ☞ Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- ☞ Retirez les saletés importantes et les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour surfaces vitrocéramiques.
 - Attention ! N'érafez pas la surface !
- ☞ Versez quelques gouttes de détergent pour surface vitrocéramique sur le plan froid et répartissez-les de façon uniforme sur toute la surface.
- ☞ Essuyez ensuite le plan vitrocéramique avec un chiffon humide, puis séchez-le en le frottant avec du papier essuie-tout.
- ☞ Appliquez un produit de protection à base de silicone, tel que cerafix ou ceraclean par ex., sur la plaque vitrocéramique.
 - L'application de ce produit protecteur évite l'apparition de conchoïdes dans la surface vitrocéramique. Autrement dit, les aliments ne peuvent pas accrocher rapidement à la plaque vitrocéramique et la détériorer. Enlevez malgré tout immédiatement les aliments de la plaque vitrocéramique, après les avoir renversés.

6.3 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des détergents corrosifs, rincez soigneusement les plans nettoyés à l'eau claire et séchez-les.
- ☞ Nettoyez les surfaces en inox avec un produit de dégraissage ou d'entretien spécial pour plans en inox.
- ☞ Essuyez les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

7. Pannes et dépannage

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Mesure
Le témoin de contrôle vert ne s'allume pas lors de l'enclenchement.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas allumé.	Allumer l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal sur site a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	L'appareil surchauffe.	Laisser l'appareil refroidir. Si l'erreur se reproduit, informer le service client.

S'il est impossible de remédier à la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- n'ouvrez pas le boîtier,
- contacter le service client agréé.

8. Données techniques

Plaque de cuisson Ceran	BC CH 4300
N° d'article	00574209
Puissance électrique globale	4,3 kW
Tension	400 V 3 N 50/60 Hz
Sécurité	3 x 16 A
Zones de chauffage	Deux zones de chauffage (1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW)
Dégagement de chaleur sensible	0,86 kW
Dégagement de chaleur latente	0,34 kW
Dégagement de vapeur	0,51 kg / h
Dimensions extérieures (LxlxH)	400 x 620 x 235 mm
Poids	Env. 12 kg
Degré de protection contre les eaux	IP X4
Niveau de bruit de l'appareil	< 70 dB (A)


Sous réserve de modifications techniques !

9. Installation et branchement

- Respectez les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et en suivant les règles habituelles de la technique.
- Les travaux d'installation et de montage repris ici ne peuvent être effectués que par un personnel de montage qualifié !
- Respectez les consignes de sécurité !

9.1 Transport de l'appareil

- Tenez compte du poids de l'appareil.

 Transportez l'appareil avec des supports de transport ou un chariot élévateur approprié.

9.2 Remarques relatives au lieu d'installation

- Garantisiez un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil ! Ne placez pas d'étagères au-dessus de l'appareil. Aucun dispositif à bascule ne doit pouvoir basculer au-dessus de l'appareil !
- Respectez des surfaces de déplacement suffisantes pour la commande ! Il est ainsi impossible de heurter accidentellement l'appareil pendant son utilisation.
- Si l'appareil est utilisé dans une zone accessible aux clients, une protection appropriée doit être installée de sorte que les clients ne puissent pas toucher l'appareil.
- Respectez les informations relatives à la sécurité au travail pour les friteuses fournies par les associations professionnelles ! Les quantités de remplissage sont additionnées lorsque plusieurs friteuses sont disposées les unes à côté des autres. Ceci peut requérir des précautions particulières contre les incendies !
- Ne placez pas les friteuses et sauteuses sous un dispositif d'arrosage !
- N'installez pas de bain-marie, réchaud et cuiseurs à pâtes près de friteuses ! Respectez une distance de 900 mm ou installez un équipement de protection contre les projections (déflecteur) d'une hauteur minimale de 350 mm.
- Pour les appareils à induction : L'air aspiré ne peut pas contenir de graisse et sa température ne doit pas excéder 40°C.
- Ne placez pas les appareils à induction au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.
- Cet appareil ne peut être utilisé à l'air libre que sous un toit et avec une protection suffisante contre le vent. Protégez l'appareil et le câble de raccordement contre l'humidité !

9.3 Mise en place des modèles pour table

Mise en place


- à l'horizontale et à l'abri de secousses,
- sous une hotte aspirante avec filtres pare-flammes,
- pas sur des surfaces chauffées,
- pas sur des surfaces inflammables,
- pas contre des parois inflammables,
- pas au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.

☞ Retirez les films protecteurs de l'appareil. Éliminez les traces de colle avec de l'essence de lavage ou à nettoyer.

☞ Alignez l'appareil à l'horizontale au moyen des pieds à visser

☞ En cas de montage individuel d'appareils sur des tables ou des infrastructures étroites : Protégez l'appareil et la table ou le soubassement contre tout basculement et déplacement, par ex. en le vissant contre la paroi ou sur le sol.

9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique

	<p>DANGER ! Tension électrique dangereuse !</p> <p>Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les installations électriques ne peuvent être effectuées que par le service client ou un électricien agréé ! <p>☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !</p>
---	---

- Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions VDE 0100 et aux dispositions du fournisseur d'énergie compétent.
- La ligne de réseau mobile doit être au moins effectuée selon H 07 RN-F.
- Pour les appareils avec des fiches secteurs, la fiche secteur doit être parfaitement accessible.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit. Important ! Pour les appareils à induction : Utilisez un disjoncteur différentiel tous-courants ≥ 30 mA à action légèrement différée.
- Pour le branchement électrique, respectez les données sur la plaque signalétique !
- Réglez le commutateur rotatif de l'appareil sur Eteint, seulement ensuite branchez le câble dans la prise installée correctement !

10. Entretien



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !

- Les travaux d'entretien sur les installations électriques ne peuvent être effectués que par le service client ou un électricien agréé !

☞ Mettez l'appareil hors tension et sécurisez-le contre toute remise en marche !

- Soumettez cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux de maintenance sont, par ex., les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Faites contrôler le bon état des dispositifs de sécurité en fonction des sollicitations, et au moins une fois par an, par un spécialiste. Documentez et conservez les résultats de ces contrôles.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des services client ou électriciens qualifiés agréés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

11. Elimination des appareils usagés

- Avant le démontage, mettez l'appareil hors tension et protégez-le contre toute remise en service. Puis, débranchez le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.

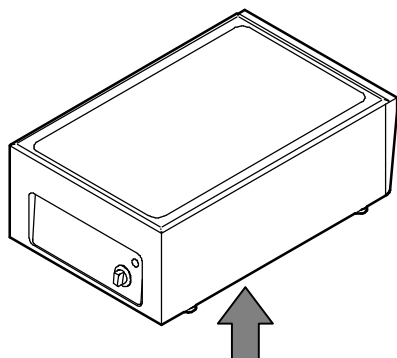


12. Réparations

Personnes autorisées

Les réparations ne peuvent être effectuées que par les services suivants :

- En interne, par du personnel technique formé par B.PRO
- En externe, par un service après-vente formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO



Plaque signalétique

Description du problème

Le service après-vente B.PRO a besoin non seulement d'une description précise du problème, mais aussi des informations suivantes reprises sur la plaque signalétique :

- Type et numéro d'article
- Numéro de série (n° série)
- Date de fabrication (année de construction)

Remplacement de composants

Les composants défectueux raccordés au câble d'alimentation ne peuvent être remplacés que par les services suivants :

- En interne, par du personnel technique formé par B.PRO
- En externe, par un service après-vente formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Pièces de rechange

Pour la commande de pièces de rechange, nous avons besoin de :

- Désignation de la pièce de rechange
- Type et numéro d'article
- Date de fabrication (année de construction) de l'appareil
- Quantit

⇒ Cf. système d'information du service après-vente sur Internet (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. Indicaciones para el usuario

Gracias por elegir un producto de la empresa B.PRO. Queremos que disfrute todo lo posible de los productos B.PRO, facilitarle el trabajo y que les saque el máximo provecho.

1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso

Lea cuidadosamente las presentes instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato.

Las instrucciones de uso contienen indicaciones importantes para el correcto manejo, montaje e instalación. Tenga en cuenta especialmente las indicaciones para un uso seguro.

Guarde los documentos adjuntos siempre al alcance y entréguelos junto con el aparato.

La empresa operadora del aparato debe garantizar que el personal encargado tiene acceso a las instrucciones de uso.

1.2 Símbolos delante del texto

 Se le invita a ejecutar una acción.

- enumeración, listado
- indicaciones, ciclos de funcionamiento



¡Información! Indicaciones con información y consejos especialmente útiles.

1.3 Señales de aviso



Advertencia de zona de peligro



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa



Advertencia de superficie caliente

1.4 Términos indicadores

PELIGRO

Advierte de daños a la integridad física de las personas con **peligro de muerte**.

ADVERTENCIA

Advierte de daños **graves** a la integridad física de las personas.

ATENCIÓN

Advierte de daños **leves a moderados** a la integridad física de las personas.

PRECAUCIÓN

Advierte de daños materiales.

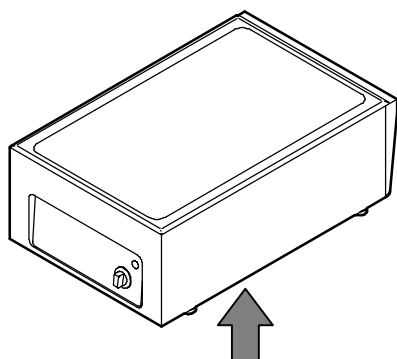
1.5 Uso previsto

- El aparato solo puede emplearse en la preparación de alimentos, p. ej. en todos los procesos de cocinado y cocción con baterías de cocina y sartenes para gastronomía.
- El aparato está destinado al uso profesional y solo puede ser utilizado:
 - Por personal formado e instruido
 - Bajo supervisión
 - Para el fin previsto en las instrucciones de uso
 - Con la placa vitrocerámica en perfecto estado
- Cualquier otro uso que difiera de este será considerado un uso no previsto.
- Los daños debidos a un uso no previsto del aparato son responsabilidad exclusiva del usuario.
- Cualquier uso indebido del aparato derivará en la anulación de la garantía y de la responsabilidad general por parte del fabricante.
- Está prohibido efectuar cualquier modificación en el aparato.

1.6 Usos incorrectos

- ¡El aparato no debe emplearse para depositar objetos!
- ¡No cocinar directamente sobre la placa vitrocerámica!
- El aparato no se puede utilizar para calentar, secar y almacenar objetos ni para fundir materiales.
- El aparato no se puede emplear para calentar espacios cerrados.
- Las siguientes personas no pueden utilizar el aparato:
 - Niños
 - Personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas
 - Personal no formado

1.7 Introducir datos de la placa de características



Placa de características

Antes de instalar el aparato, introduzca los datos de la placa de características en las líneas siguientes. Deberá indicar estos datos cuando requiera una prestación del servicio postventa para el aparato. De este modo contribuirá a agilizar sus consultas.

Tipo y número de artículo:

Número de serie (n.º serie):

Fecha de fabricación (año):

2. Indicaciones de seguridad



¡PELIGRO! Investigación y evaluación de peligros de acuerdo a la ley de protección del trabajo

- Conforme a la ley de protección laboral, la empresa deberá evaluar los riesgos para el empleado vinculados al trabajo y las medidas de protección laboral necesarias. A tal fin, ¡tenga en cuenta las indicaciones de la asociación de profesionales para cocinas industriales!
- La empresa deberá determinar el equipo de protección personal y ponerlo a disposición.



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- ¡Durante el funcionamiento el aparato y los utensilios de cocina están calientes!
- ¡La placa vitrocerámica sigue caliente después del uso!
- Si la placa vitrocerámica está agrietada o rota o si el sello de silicona alrededor de la misma está defectuoso:
 - Desconectar el aparato.
 - Desconectar el interruptor eléctrico principal del aparato o extraer el enchufe de alimentación.
 - Avisar al servicio técnico.



¡PELIGRO! Peligro de fuego, lucha contra incendios

- ¡El aparato no es apto para freír!
- Para combatir un incendio debe haber extintores homologados para la extinción de fuegos causados por aceites y grasas de uso alimentario.

¡ATENCIÓN! Peligro de daños

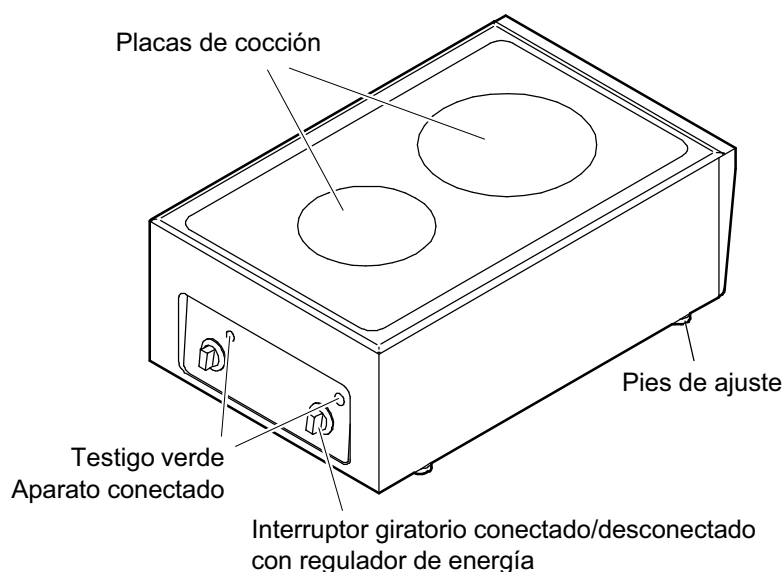
- Tenga cuidado de que no caiga ningún material que pueda derretirse (alimentos con azúcar, plásticos, papel de aluminio, esmalte) sobre la placa vitrocerámica o se adhiera a la base de una olla. Elimine inmediatamente el material mientras esté caliente antes de que se adhiera a la placa vitrocerámica.
- ¡No echar agua sobre una placa vitrocerámica caliente ya que podría agrietarse!
- No deslizar las ollas y sartenes sobre la placa vitrocerámica ni colocar sobre el sello de silicona de alrededor.
- Cuando el aparato esté conectado, no coloque ollas ni sartenes vacías sobre la placa vitrocerámica. Su batería de cocina o la placa vitrocerámica podrían resultar dañadas.
- ¡Peligro de rotura! ¡No deje caer objetos duros o puntiagudos sobre la placa vitrocerámica!
- No arañe la placa vitrocerámica, p. ej. deslizando recipientes con bases ásperas, ollas esmaltadas defectuosas o granulaciones entre la base de la olla y la placa vitrocerámica.
- No colocar recipientes calientes sobre placas o encimeras de acero inoxidable ya que existe peligro de deformación de las placas o las encimeras de acero inoxidable con daños irreparables.
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- ¡No pulverizar las tapas frontales ni los revestimientos del aparato con espuma de limpieza! ¡La espuma de limpieza penetra en las ranuras más pequeñas y daña los componentes del aparato!
- Cuando el aparato haya estado parado un tiempo prolongado, encargar al Servicio técnico autorizado que compruebe su estado de funcionamiento.
- Si ocurre alguna anomalía de funcionamiento que no puede resolver consultando el 47 capítulo 7. "Averías y soluciones", desconectar el aparato e informar al Servicio técnico autorizado.

3. Descripción del aparato

Funcionamiento

- Los radiadores transmiten el calor directamente a los recipientes. La transmisión de calor principal se produce mediante la transmisión de radiación y no tan directamente mediante la placa vitrocerámica.
- La regulación del calor se realiza mediante un regulador de energía. La alimentación térmica se realiza mediante fases. Las fases pueden verse debajo de la placa vitrocerámica cuando se iluminan las resistencias. Cuando más alto sea el ajuste, más tiempo durará la fase de calentamiento, que se puede observar por una iluminación más larga de las resistencias.
- Las placas de cocción están equipadas con una protección contra sobrecalentamiento. Si se ha activado la protección contra sobrecalentamiento, el calor se desconecta automáticamente. La protección contra sobrecalentamiento vuelve a activar automáticamente el calor cuando se ha producido el enfriamiento necesario. Desconecte la placa de cocción cuando no haya ollas o sartenes sobre la placa vitrocerámica.

3.1 Descripción de las piezas funcionales



4. Poner en funcionamiento

Para un funcionamiento correcto del aparato, este debe ser instalado y conectado correctamente. ¡Los datos de los valores de conexión eléctrica (a cargo de la empresa operadora) deben coincidir con los valores de conexión del aparato! Para la instalación y conexión, ver página 49 capítulo 9.

🧽 Limpiar el aparato con un limpiador antigrasa antes de la primera puesta en funcionamiento.

- Para la limpieza y cuidado, consultar la página 46, capítulo. 6.

4.1 Conectar el aparato



¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, objetos calientes!

¡Peligro de quemaduras!

- ☞ ¡Llevar guantes protectores!
- ☞ ¡Emplear paños para agarrar los recipientes!
- ☞ ¡Proceder con precaución!

☞ Conectar el aparato mediante el interruptor giratorio y ajustar el nivel de potencia deseado.

- El testigo verde se ilumina.
- Margen de ajuste: Número bajo = potencia baja, número alto = potencia alta.

Protección contra sobrecalentamiento

- Las placas de cocción están equipadas con una protección contra sobrecalentamiento. Con ello se evitan daños.
- La protección contra sobrecalentamiento desconecta el calor cuando la absorción de energía es muy baja (por ejemplo, porque no hay recipientes sobre la placa o los recipientes están vacíos).
- No deje ningún recipiente vacío sobre la placa de cocción.

☞ Al retirar la olla o la sartén ponga el interruptor giratorio en la posición "0".

4.2 Indicaciones de uso



- Para obtener una transmisión de energía óptima, emplear solo baterías de cocina con base plana y gruesa.
- ¡Coloque las ollas y sartenes siempre sobre una placa vitrocerámica limpia!
- Limpiar inmediatamente la suciedad, sal, especias, agua y restos de comida de la placa de cocción.
- Colocar recipientes secos. No colocar tapas de recipientes húmedas sobre la placa vitrocerámica.
- Para mantener caliente y derretir grasa o mantequilla, ajustar solo los niveles de potencia bajos.
- No reduzca la potencia desplazando la olla sino mediante el interruptor giratorio.
- Cuando el contenido de la olla hierva, mantener al nivel de temperatura más bajo.
- Cerrar las ollas con tapa cuando la cocción lo permita.
- Para las recetas con mucho líquido emplear ollas altas con el fin de evitar que el líquido rebose.

5. Finalización del servicio

☞ Girar el interruptor giratorio a la posición 0.

- El testigo se apaga.

☞ Limpiar el aparato, consultar el siguiente capítulo 6. "Limpieza y cuidados".

☞ Desconectar el interruptor eléctrico principal del aparato o extraer el enchufe de alimentación.

6. Limpieza y cuidado

Indicaciones

- ¡No utilizar limpiadores agresivos en el panel de mando y en el interruptor giratorio!
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- Tener en cuenta las instrucciones de uso del fabricante del limpiador.
- ¡No emplear limpiadores agresivos ni rascadores dañados! Producen arañazos.
- No limpiar la placa vitrocerámica con un limpiador para planchas.
- El acero inoxidable no debe exponerse durante períodos prolongados a la acción de soluciones ácidas concentradas, ácido acético, soluciones salinas, mostaza o mezclas de condimentos ya que estas sustancias atacan la capa protectora del metal. aclarar y secar las superficies de acero inoxidable después del uso.

6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!)

- ¡Tenga en cuenta! Incluso el acero inoxidable de alta calidad puede corroerse por una manipulación indebida. La sal, los ácidos, el cloro, el yodo y los restos de comida dañan la capa protectora y pueden provocar corrosión y formación de picaduras, ¡incluso en aceros inoxidables de alta calidad!
- La superficie del acero inoxidable vuelve a formar una capa protectora después de resultar dañada, pero solo si el aire o agua rica en oxígeno pueden actuar sobre la superficie.
- Si no se eliminan completamente los restos, por ejemplo, de cal, almidón o albúmina, se impedirá que el aire o el agua rica en oxígeno puedan llegar a la superficie del acero inoxidable. Esto impedirá la formación de una capa protectora nueva y aparecerá corrosión, p. ej. formación de picaduras, incluso en aceros inoxidables de alta calidad. Por esta razón, realice una limpieza a fondo de tal forma que no puedan adherirse más restos.

6.2 Limpiar la placa vitrocerámica

- ☞ Desconectar el aparato y dejar que enfríe.
- ☞ Eliminar los restos gruesos de suciedad y alimentos con un rascador de limpieza para placas de vitrocerámica.
 - ¡Precaución, no arañar la superficie!
- ☞ Echar unas gotas de limpiador para placas vitrocerámicas sobre la placa vitrocerámica fría y distribuir uniformemente.
- ☞ A continuación, frotar la placa vitrocerámica con algo de agua y secar frotando con papel de cocina.
- ☞ Aplicar un protector de silicona, p. ej. cera-fix o cera-clean, sobre la placa vitrocerámica.
 - Este producto protector evita el descascarillado de la placa vitrocerámica. Esto significa que los alimentos no se quemarán tan fácilmente ni podrán dañar la placa vitrocerámica. A pesar de ello, elimine inmediatamente los restos de comida cuando caigan sobre la placa vitrocerámica.

6.3 Limpiar superficies de acero inoxidable

- ☞ Después de utilizar productos limpiadores fuertes, aclarar a fondo con agua y secar las partes limpiadas.
- ☞ Limpiar las superficies de acero inoxidable con limpiadores antigraza o productos especiales para el cuidado de acero inoxidable.
- ☞ Secar con un paño suave las piezas y superficies recién limpiadas.

7. Averías y eliminación

Si se producen averías en el aparato, compruébelas consultando la tabla siguiente:

Avería	Posible causa	Medida
Al conectar el equipo el testigo verde no se enciende.	No se ha encendido el interruptor principal antes de conectar el aparato.	Conectar el interruptor principal.
	Falta el suministro de corriente en su totalidad.	Informar a la compañía eléctrica correspondiente.
	El fusible de red general ha desconectado el sistema.	Encargar al Servicio técnico autorizado que revise el aparato por si existen desperfectos. Volver a conectar el fusible de red.
El equipo está conectado y no calienta.	El aparato está sobrecalentado.	Dejar que se enfríe el aparato. Si el error persiste, avisar al Servicio técnico autorizado.

Si no puede eliminar la avería:

- Desconectar el aparato y separar de la red eléctrica.
- No abrir la carcasa.
- Avisar al Servicio técnico autorizado.

8. Datos técnicos

Placa vitrocerámica	BC CH 4300
N.º art.	00574209
Consumo nominal de corriente total	4,3 kW
Tensión	400 V 3 N 50/60 Hz
Protección por fusible	3 x 16 A
Zonas de calor	Dos zonas de calor (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Pérdida de calor sensible	0,86 kW
Pérdida de calor latente	0,34 kW
Pérdida de vapor	0,51 kg / h
Dimensiones externas (largo x ancho x alto)	400 x 620 x 235 mm
Peso	aprox. 12 kg
Grado de protección frente a agua	IP X4
Nivel acústico del aparato	< 70 dB (A)


¡Reservado el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso!

9. Montaje y conexión

- Tenga en cuenta las normas técnicas locales aplicables a cocinas.
- Las instalaciones deben efectuarse según las instrucciones de montaje del fabricante y siguiendo las reglas y procedimientos técnicos generalmente reconocidos.
- Los trabajos de instalación y montaje indicados aquí ¡únicamente pueden ser llevados a cabo por personal técnico de montaje!
- ¡Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad!

9.1 Transportar el aparato

- Tenga en cuenta el peso del aparato.

 Transporte el aparato con equipos de transporte adecuados o una carretilla elevadora.

9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación

- ¡Mantener suficiente espacio libre por encima del aparato! ¡Por encima del aparato no debe haber estanterías ni dispositivos giratorios que puedan moverse!
- ¡Prever suficiente espacio de movimiento para el manejo! Se debe asegurar que, al trabajar con el aparato, no puedan existir riesgos por choques accidentales con personas.
- Si el aparato se va a operar en la zona de los clientes, deberá colocarse una protección adecuada correspondiente de tal forma que el cliente no pueda entrar en contacto con el aparato.
- ¡Tenga en cuenta las informaciones sobre seguridad en el trabajo para freidoras de las mutuas profesionales para la prevención y el seguro de accidentes laborales! Las cantidades de llenado se suman cuando se instalan varias freidoras una al lado de otra. ¡Esto puede requerir medidas especiales para la prevención de incendios!
- ¡No colocar freidoras ni planchas debajo de un sistema de aspersión!
- ¡No colocar baños María, hornillos o cocedores de pasta junto a freidoras! Mantener una distancia mínima de 900 mm o instalar un dispositivo de protección contra salpicaduras (chapa deflectora) con una altura mínima de 350 mm.
- En los aparatos por inducción: El aire succionado no puede contener grasa ni tener una temperatura superior a 40 °C.
- No colocar aparatos por inducción sobre aparatos con radiación térmica, como por ejemplo, sobre hornos o armarios de calor.
- El aparato puede utilizarse al aire libre únicamente bajo un techo y con una protección adecuada para el viento. El aparato y el cable de conexión deben protegerse de la humedad.

9.3 Colocar modelos de mesas

Colocación:


- en horizontal y sin vibraciones
- debajo de una campana de extracción con filtros de protección antillamas
- nunca sobre superficies con calor
- nunca sobre superficies inflamables
- nunca sobre paredes inflamables
- nunca sobre aparatos con radiación térmica, como por ejemplo, sobre hornos o armarios de calor

📖 Retirar las películas protectoras que cubren el aparato. Retirar los restos de adhesivo con nafta o white spirit.

📖 Alinear el aparato en horizontal con los pies de tornillo regulables.


📖 En el montaje individual de aparatos sobre mesas estrechas o módulos inferiores: Asegurar el aparato y la mesa o el módulo inferior para evitar que vuelquen, p. ej. mediante tornillos fijos en la pared o en el suelo.

9.4 Conectar el suministro de corriente

	<p>¡PELIGRO! ¡Tensión eléctrica peligrosa!</p> <p>¡Peligro por descarga eléctrica con posibles lesiones físicas graves o peligro de muerte!</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¡Las instalaciones eléctricas únicamente pueden ser realizadas por el Servicio técnico autorizado o por un electricista! <p>📖 ¡Quitar la tensión del aparato y asegurarlo para evitar una reconexión!</p>
---	--

- La conexión eléctrica debe establecerse conforme a las disposiciones VDE 0100 y las disposiciones de las empresas de suministro de energía competentes correspondientes.
- El cable móvil de conexión a la red debe tener al menos la homologación H 07 RN-F.
- En los aparatos con enchufes de alimentación de red, el enchufe de alimentación debe estar en un lugar de fácil acceso.
- Por razones de seguridad, le recomendamos instalar un interruptor diferencial residual. Importante en los aparatos por inducción: Emplear interruptores diferenciales de corriente universal con retardo breve ≥ 30 mA.
- Para la conexión eléctrica, ¡tener en cuenta los datos de la placa de características!
- Poner en off el interruptor giratorio del aparato, luego colocar el enchufe de alimentación de red en una toma de corriente instalada correctamente.

10. Mantenimiento

	<p>¡PELIGRO! ¡Tensión eléctrica peligrosa!</p> <p>¡Peligro por descarga eléctrica con posibles lesiones físicas graves o peligro de muerte!</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¡Los trabajos de mantenimiento en los aparatos eléctricos únicamente pueden ser realizados por el Servicio técnico autorizado o por un electricista! <p>👉 ¡Quitar la tensión del aparato y asegurarlo para evitar una reconexión!</p>
---	--

- Encargue el mantenimiento e inspección regulares de este aparato. Los trabajos de mantenimiento son, por ejemplo, pruebas de seguridad, de funcionamiento y de hermeticidad.
- Hacer que un técnico especializado revise al menos una vez al año el correcto estado de los dispositivos de seguridad en relación a su uso. Documentar y conservar el resultado de esta revisión.
- Las tareas de instalación, mantenimiento y reparación únicamente deben ser realizadas por el Servicio técnico autorizado o por un electricista.
- ¡Emplear solo accesorios y piezas de recambio originales!
- Se recomienda firmar un contrato de mantenimiento con el Servicio técnico autorizado.

11. Eliminación de aparatos usados

- Antes de desmontar, desconectar la tensión del aparato y asegurarlo para evitar una reconexión accidental. A continuación, desembornar el cable de red en la toma de corriente y en el aparato.
- ¡Los aparatos usados no son desechos sin valor! Si se reciclan de forma respetuosa con el medio ambiente, puede recuperarse materia prima valiosa.
- Observe las disposiciones legales aplicables a la hora de eliminar el aparato.
- Los aparatos eléctricos industriales no deben acabar en la eliminación de desechos municipales ni junto a los desechos de basura doméstica.

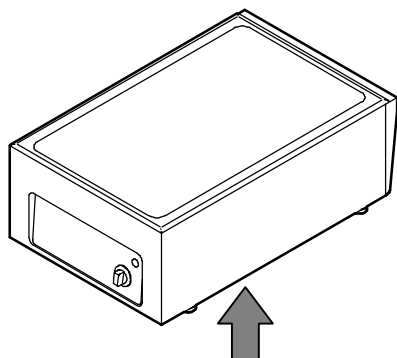


12. Reparación

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO



Placa de características

Descripción de defectos

Indique al servicio técnico de B.PRO, junto a la descripción detallada del defecto, los siguientes datos de la placa de características:

- Tipo y número de artículo
- Número de serie (n.º serie.)
- Fecha de fabricación

Sustituir componentes

La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio, deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Tipo y número de artículo
- Fecha de fabricación (año) del aparato
- Cantidad

⇒ Véase el Sistema de información del servicio en internet (www.bpro-solutions.com).

Dirección

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. Istruzioni per l'utente

Grazie per aver acquistato un prodotto della ditta B.PRO. Speriamo che i prodotti della ditta B.PRO rispondano alle vostre esigenze, vi facilitino il lavoro e vi forniscano un grande vantaggio.

1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

Prima di mettere in funzione l'unità, leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per il funzionamento, la sistemazione e l'installazione a regola d'arte dell'unità. Osservare in particolare le avvertenze per un uso sicuro.

Conservare sempre con cura e a portata di mano la documentazione tecnica che accompagna la presente unità e consegnarla all'eventuale nuovo proprietario in caso di cessione.

Il gestore è tenuto a fare in modo che le istruzioni d'uso siano sempre accessibili al personale incaricato.

1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
superficie calda!

1.4 Parole chiave

PERICOLO

Richiama l'attenzione su un pericolo imminente che, se non evitato, **può causare la morte o lesioni personali gravi**.

AVVERTENZA

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, **può causare lesioni personali gravi**.

ATTENZIONE

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, **può causare lesioni personali di lieve o media entità**.

AVVISO

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, può causare danni materiali.

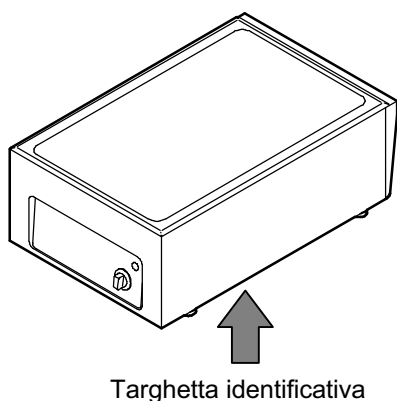
1.5 Utilizzo regolamentare

- L'unità può essere utilizzata esclusivamente per la preparazione di cibi, ad es. per tutte le operazioni di cottura, bollitura, brasatura, lessatura, rosolatura, ecc. svolte con le apposite stoviglie da gastronomia!
- L'unità, destinata a un uso commerciale, può essere utilizzata unicamente
 - da personale qualificato,
 - sotto la sorveglianza di una persona,
 - in conformità con gli scopi specificati nel presente manuale d'uso,
 - se il piano di cottura in vetroceramica non è danneggiato.
- Un utilizzo diverso o che va al di là di quelli specificati si intende non regolamentare.
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non regolamentare sono esclusivamente a carico dell'utilizzatore.
- Ogni uso indebito dell'unità causa l'annullamento della garanzia e della responsabilità generale del costruttore.
- È vietato modificare l'unità.

1.6 Usi non conformi

- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Non cuocere direttamente sul piano di cottura in vetroceramica!
- Non usare l'unità per il riscaldamento, l'essiccazione e la conservazione di oggetti, né per la fusione di materiali!
- Non usare l'unità per riscaldare i locali!
- L'unità non può essere utilizzata da
 - bambini,
 - persone con limitazioni fisiche, sensoriali o psichiche,
 - personale non qualificato.

1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Prima di installare l'unità, copiare i dati riportati sulla targhetta qui in basso. Tali dati dovranno essere comunicati al servizio di assistenza post vendita, qualora ve ne fosse bisogno. La richiesta di assistenza potrà essere così risolta nel più breve tempo possibile.

Tipo e codice articolo:

Numero di serie (S.Nr.):

Data di fabbricazione (anno di costruzione): .

2. Informazioni in materia di sicurezza



PERICOLO! Determinazione e valutazione dei rischi secondo la legge sulla tutela del lavoro

- La legge sulla tutela del lavoro prevede che il datore di lavoro esegua una valutazione dei rischi legati al lavoro per i collaboratori e stabilisca quali misure precauzionali debbano essere adottate. Osservare in merito le indicazioni dell'associazione di categoria per cucine industriali!
- Il datore di lavoro deve stabilire e fornire i dispositivi di protezione individuale.



AVVERTENZA! Pericolo di infortunio

- Durante il funzionamento, l'unità e le stoviglie raggiungono temperature elevate!
- Il piano di cottura in vetroceramica rimane molto caldo anche dopo l'uso!
- Quando il piano di cottura in vetroceramica è incrinato o rotto, oppure quando la guarnizione perimetrale in silicone è difettosa:
 - Spegnerne l'unità.
 - Spegnerne l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.
 - Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.



PERICOLO! Pericolo di incendio, misure antincendio

- Non usare l'unità per friggere!
- In caso di incendio, è fatto obbligo di avere a disposizione estintori idonei per contrastare fenomeni di combustione causati da olio e grasso alimentare.

AVVISO! Pericolo di danneggiamento

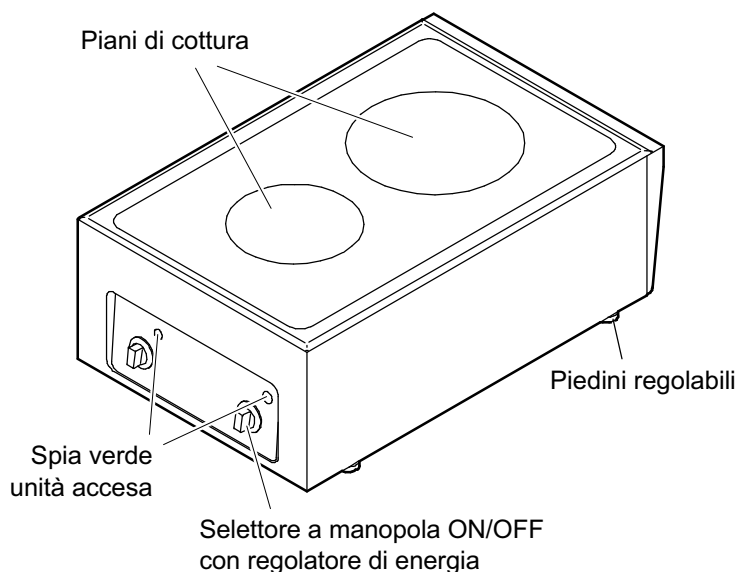
- Verificare con cura che sul piano di cottura in vetroceramica caldo o sotto la pentola non vi siano residui di materiali che potrebbero fondere (alimenti contenenti zuccheri, materiali plastici, pellicole di alluminio, smalto, ecc.). Rimuovere gli eventuali materiali immediatamente mentre sono ancora caldi, prima che si incollino permanentemente al piano di cottura in vetroceramica.
- Non versare acqua sul piano di cottura in vetroceramica caldo, altrimenti lo shock termico può causare la formazione di incrinature!
- Non strofinare le stoviglie sul piano di cottura in vetroceramica né lasciarle sulla guarnizione perimetrale in silicone.
- Quando l'unità è accesa, non collocare pentole o tegami vuoti sul piano di cottura in vetroceramica. Altrimenti le stoviglie o il piano di cottura in vetroceramica potrebbero subire danni.
- Pericolo di rottura! Non lasciare cadere oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica!
- Non graffiare il piano di cottura in vetroceramica, ad es. strofinando le stoviglie con fondo ruvido o pentole smaltate con fondo difettoso o quando tra il fondo della pentola e il piano di cottura in vetroceramica sono presenti granelli di sabbia.
- Non appoggiare le stoviglie calde sulle superfici in acciaio inossidabile, in quanto le superfici di lavoro e di appoggio potrebbero incurvarsi subendo danni permanenti.
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropulitrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma si infiltrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti dell'unità!
- Dopo un lungo periodo di inutilizzo, contattare il servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 59 del capitolo 7. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

3. Descrizione dell'unit

Funzionamento

- Gli elementi radianti trasmettono il calore direttamente alle stoviglie. Il calore viene trasferito principalmente dalla trasmissione delle radiazioni e meno direttamente dal piano di cottura in vetroceramica.
- L'intensità del riscaldamento viene importata con un regolatore di energia. Il calore viene alimentato a impulsi. La sequenza degli impulsi è visibile quando si accende la spirale sotto al piano di cottura in vetroceramica. Più è alta la regolazione, più lunga sarà la fase di riscaldamento, riconoscibile per dal fatto che la spirale rimane accesa più a lungo.
- I piani di cottura sono dotati di una protezione termica. Quando la protezione termica scatta, il riscaldamento si spegne automaticamente. Il riscaldamento viene riattivato automaticamente dalla protezione termica quando il piano di cottura si è raffreddato sufficientemente. Spegner il piano di cottura in vetroceramica quando su di esso non è presente nessuna pentola o tegame.

3.1 Descrizione delle parti funzionali



4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 61 del capitolo 9.

- ☞ Prima di metterla in funzione per la prima volta, pulire l'unità con un detergente sgrassante.
- Per la pulizia e la manutenzione, vedere pagina 58 del capitolo 6.

4.1 Accensione dell'unit



ATTENZIONE! Superficie calde, oggetti caldi!

Pericolo di ustioni!

- ☞ Indossare i guanti di protezione!
- ☞ Utilizzare le presine!
- ☞ Operare con cautela!

☞ Attraverso il selettore a manopola, accendere l'unità e regolare il livello di potenza desiderato.

- La spia verde si accende.
- Campo di regolazione: Cifra bassa = bassa potenza, cifra alta = alta potenza,

Protezione termica

- I piani di cottura sono dotati di una protezione termica integrata per evitare che possano danneggiarsi.
- La protezione termica scatta anche quando viene assorbita poca energia (quando ad es. sul piano non si trova nessuna pentola o quando la pentola è vuota).
- Evitare di lasciare pentole vuote sul piano di cottura.

☞ Dopo aver tolto la pentola o la padella dalla piano di cottura, ruotare il selettore a manopola su "0".

4.2 Avvertenze d'uso



- Per garantire una trasmissione ottimale dell'energia, utilizzare esclusivamente stoviglie con fondo piano e spesso.
- Collocare le stoviglie per la cottura esclusivamente sul piano in vetroceramica pulito!
- Eliminare immediatamente sporco, sale, spezie, acqua e resti di cibo presenti sul piano di cottura.
- Collocare sul piano di cottura solo stoviglie asciutte. Non appoggiare sul piano di cottura in vetroceramica coperchi bagnati o ricoperti di vapore.
- Per tenere un piatto in caldo o per far fondere strutto o burro, utilizzare esclusivamente i livelli di potenza più bassi.
- Non ridurre la potenza di cottura spostando la pentola, bensì agendo sul selettore a manopola.
- Una volta che il contenuto della pentola inizia a bollire, impostare un livello di potenza più basso.
- Collocare un coperchio sulle pentole, se l'operazione di cottura desiderata lo consente.
- Per ricette che richiedono una grande quantità di liquidi, utilizzare pentole sufficientemente alte, per evitare che il liquido bollente fuoriesca.

5. Spegnimento

☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.

- La spia si spegne.

☞ Pulire l'unità, vedere il capitolo seguente 6. "Pulizia e manutenzione".

☞ Spegnere l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.

6. Pulizia e manutenzione

Consigli pratici

- Non pulire con detergenti corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detergente!
- Non usare prodotti abrasivi o raschietti usurati o con bordi taglienti, per evitare di graffiare le superfici.
- Non pulire il piano di cottura in vetroceramica con detergenti per grill.
- Se lasciati per troppo tempo a contatto con l'acciaio inox, i prodotti come acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape e miscele di spezie potrebbero danneggiare gli strati protettivi superficiali dell'unità. Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e asciugarle.

6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)

- Nota bene! Anche l'acciaio inox pregiato può corrodersi se non viene trattato correttamente. Sale, acidi, cloro, iodio e resti di cibo distruggono lo strato protettivo e possono provocare corrosione e ruggine perforante anche nell'acciaio inox pregiato!
- Dopo un danneggiamento, la superficie dell'acciaio inox crea uno strato protettivo ma solo se l'aria o l'acqua ricca di ossigeno possono agire sulla superficie.
- Se questi resti come ad es. calcare, albume o amido non vengono rimossi completamente, ostacolano l'infiltrazione dell'aria o dell'acqua ricca di ossigeno sulla superficie dell'acciaio inox. Così non si crea più lo strato protettivo e si forma corrosione, ad es. con ruggine perforante, anche nell'acciaio inox pregiato. Pulire pertanto con cura in modo che dopo la pulizia non aderisca più nessun residuo.

6.2 Pulizia del piano di cottura in vetroceramica

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere lo sporco grossolano e di resti di cibo con un raschietto per piani di cottura in vetroceramica.
 - Attenzione a non graffiare le superfici!
- ☞ Applicare alcune gocce di detergente per piani di cottura in vetroceramica sulla superficie fredda del piano e distribuire uniformemente il prodotto.
- ☞ Quindi sciacquare il piano di cottura in vetroceramica con uno straccio umido e infine asciugare con un panno asciutto.
- ☞ Trattare il piano di cottura in vetroceramica con un prodotto protettivo a base di silicone, per es. cera-fix o cera-clean.
 - L'applicazione di questo prodotto protettivo impedisce la formazione di puntini sul piano di cottura in vetroceramica. Così facendo, i resti di cibo non riescono a bruciare rapidamente e quindi a danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Anche adottando questi accorgimenti, rimuovere immediatamente i resti di cibo dopo averli versati sul piano di cottura in vetroceramica.

6.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- ☞ Dopo l'impiego di detergenti aggressivi, sciacquare a fondo con acqua le parti che sono state pulite e asciugarle.
- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.
- ☞ Asciugare con un panno morbido le parti e le superfici che sono state pulite.

7. Problemi e risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamento dell'unità, eseguire le seguenti verifiche seguendo le indicazioni fornite nella tabella:

Anomalia	Possibile causa	Contromisura
Quando si accende l'unità, la spia verde non si accende.	L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.	Accendere l'interruttore principale.
	L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.	Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità. Ripristinare il fusibile di rete.
L'unità è accesa ma non riscalda.	L'apparecchio si è surriscaldato.	Far raffreddare l'apparecchio. Se l'errore si ripresenta, contattare il servizio assistenza clienti autorizzato.

Se non è possibile risolvere il problema con le indicazioni fornite,

- spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione elettrica,
- non aprire l'alloggiamento di protezione dell'unità,
- contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.

8. Dati tecnici

Piano cottura in vetroceramica	BC CH 4300
Articolo n.	00574209
Assorbimento totale di corrente	4,3 kW
Tensione	400 V 3 N 50/60 Hz
Fusibile	3 x 16 A
Zone	Due zone (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Emissione di calore sensibile	0,86 kW
Emissione di calore latente	0,34 kW
Rilascio di vapore	0,51 kg / h
Dimensioni esterne (LxPxH)	400 x 620 x 235 mm
Peso	Circa 12 kg
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4
Rumorosità dell'unit	< 70 dB (A)


Con riserva di modifiche tecniche!

9. Installazione e allacciamento

- Rispettare le prescrizioni tecniche locali vigenti per le cucine.
- Le installazioni devono essere eseguite in conformità alle istruzioni di montaggio del costruttore e secondo le regole tecniche universalmente riconosciute.
- I lavori di installazione e montaggio qui specificati possono essere svolti esclusivamente da parte di personale specializzato!
- Osservare le avvertenze di sicurezza!

9.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

 Trasportare l'unità utilizzando sistemi di trasporto o carrelli elevatori idonei.

9.2 Avvertenze sul luogo di installazione

- Garantire un sufficiente spazio libero sopra all'unità! Sopra all'unità non devono trovarsi ripiani né dispositivi oscillanti!
- Garantire uno spazio sufficiente per poter usare il piano di cottura! Anche in modo tale che durante l'uso dell'unità le persone non possano subire lesioni urtando involontariamente il piano di cottura.
- Se l'unità viene usata nella zona riservata ai clienti, è necessario installare una protezione in modo che i clienti non possano entrare in contatto con l'unità.
- Osservare le informazioni sulla sicurezza del lavoro con le friggitrici pubblicate dall'associazione di categoria! Le quantità di riempimento di sommano quando più friggitrici vengono affiancate una all'altra. Ciò richiede eventualmente particolari misure antincendio!
- Non sistemare le friggitrici e le macchine per arrostiti sotto a un impianto sprinkler!
- Non installare i bagnomaria, le bollitrici o i cuocipasta vicino alle friggitrici! Mantenere una distanza minima di 900 mm oppure installare un paraspruzzi (in lamiera) con un'altezza minima di 350 mm.
- Con apparecchi a induzione: l'aria aspirata non deve contenere grasso né essere più calda di 40°C.
- Non sistemare gli apparecchi a induzione sopra alle unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.
- L'unità può essere utilizzata in esterni solo sotto a un tetto e con una sufficiente protezione contro il vento. Proteggere l'unità e i cavi di allacciamento dall'umidità!

9.3 Installazione dei modelli da tavolo

Installazione

- In posizione orizzontale e priva di vibrazioni
- Sotto a una cappa aspirante con filtri antifiama
- Non su superfici riscaldate
- Non su superfici infiammabili
- Non vicino a pareti infiammabili
- Non sopra a unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.

☞ Rimuovere la pellicola protettiva dall'apparecchio. Rimuovere eventuali residui di colla con benzina o acquaragia.

☞ Con l'aiuto dei piedi a vite, mettere in bolla l'unità.

☞ In caso di installazione singola su tavolini o sottostrutture sottili: proteggere l'unità e il tavolino/ sottostruttura dal ribaltamento, ad es. avvitandoli alla parete o al pavimento.

9.4 Allacciamento elettrico



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!

- Le installazioni elettriche possono essere affidate esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!

☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!

- L'allacciamento elettrico deve essere svolto in base alla norma VDE 0100 e alle direttive dell'azienda di fornitura dell'energia elettrica competente.
- Il cavo mobile di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H 07 RN-F.
- In presenza di unità dotate di spina elettrica, quest'ultima deve essere facilmente accessibile.
- Per motivi di sicurezza, consigliamo l'installazione di un interruttore differenziale di protezione. Importante per gli apparecchi a induzione: utilizzare interruttori automatici ritardati FI- ≥ 30 mA sensibili a tutte le correnti.
- Per l'allacciamento elettrico rispettare le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio!
- Ruotare il selettore a manopola dell'unità in posizione OFF e solo dopo collegare la spina a una presa elettrica installata a regola d'arte!

10. Manutenzione



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!

- I lavori di manutenzione sugli apparecchi elettrici possono essere affidati esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!
- ☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!

- Sottoporre l'unità a ispezioni e interventi di manutenzione regolari. Gli interventi di manutenzione comprendono ad esempio controlli sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla tenuta ermetica.
- Far controllare da un perito i dispositivi di sicurezza in funzione della loro sollecitazione, tuttavia almeno una volta all'anno. Documentare e conservare il risultato di questo controllo.
- Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio clienti autorizzato o da un elettricista qualificato.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali!
- Consigliamo di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio di assistenza clienti autorizzato.

11. Smaltimento di apparecchi fuori uso

- Prima di smontare l'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica e proteggerlo dalla riattivazione. Quindi staccare il cavo di rete dalla presa elettrica e dall'apparecchio.
- Gli apparecchi fuori uso non sono rifiuti senza valore! Uno smaltimento realizzato nel rispetto dell'ambiente consente di recuperare materie prime preziose.
- Per lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare le normative vigenti in materia.
- Le apparecchiature elettriche ad uso commerciale non possono essere gettate nelle discariche comunali o con i rifiuti domestici.

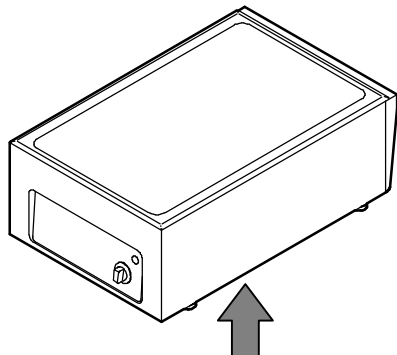


12. Riparazione

Persone autorizzate

Le riparazioni possono essere svolte esclusivamente da parte delle seguenti persone:

- Personale specializzato interno addestrato da B.PRO
- Personale specializzato esterno addestrato da B.PRO
- Personale del servizio assistenza B.PRO



Targhetta identificativa

Descrizione del guasto

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

- Tipo e codice articolo
- Numero di serie (S.Nr.)
- Data di fabbricazione (anno di costruzione)

Sostituzione dei componenti

I componenti guasti, compreso il cavo elettrico, possono essere sostituiti esclusivamente dalle seguenti persone:

- Personale specializzato interno addestrato da B.PRO
- Personale specializzato esterno addestrato da B.PRO
- Personale del servizio assistenza B.PRO

Ricambi

Per ordinare i ricambi occorre specificare:

- Nome del ricambio
- Tipo e codice articolo
- Data di fabbricazione (anno di costruzione) dell'unit
- Quantit

⇒ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in internet (www.bpro-solutions.com).

Indirizzo

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. Gebruikerinstructies

Bedankt dat u heeft gekozen voor een product van de firma B.PRO. Er is ons veel aan gelegen, dat u veel plezier, werkcomfort en een groot nut heeft aan de producten van de firma B.PRO.

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing


Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de het apparaat gebruikt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor een correcte bediening, opstelling en installatie. Neem met name de instructies voor de veilige inzet in acht.

Houd de bij het apparaat gevoegde documenten altijd bij de hand en geef deze met het apparaat mee.

Zorg als exploitant ervoor dat de gebruiksaanwijzing toegankelijk is voor het personeel dat ermee werkt.

1.2 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen



Info! Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips

1.3 Waarschuwingstekens



Waarschuwing voor
gevaarlijke plaats



Waarschuwing voor ge-
vaarlijke elektrische



Waarschuwing voor
heet oppervlak

1.4 Signaalwoorden

GEVAAR

Waarschuwt voor **levensgevaarlijke** persoonlijke verwondingen.

WAARSCHUWING

Waarschuwt voor **zware** persoonlijke verwondingen.

VOORZICHTIG

Waarschuwt voor **lichte tot middelzware** persoonlijke verwondingen.

OPGELET

Waarschuwt voor materiële schade.

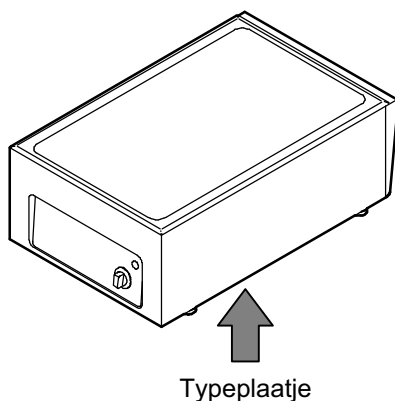
1.5 Doelmatig gebruik

- Het apparaat mag alleen worden ingezet voor de bereiding van spijsen, bijv. voor alle kook- en gaarprocessen met kook- en braadservies voor de gastronomie!
- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door geïnstrueerd geschoold personeel,
 - als op het apparaat wordt toegezien,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel,
 - als de glaskeramische kookplaat niet beschadigd is.
- Een ander of daarboven uitgaand gebruik geldt als niet-doelmatig.
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Elk misbruik van het apparaat heeft tot gevolg dat de garantie en de algemene aansprakelijkheid van de fabrikant komt te vervallen.
- Veranderingen aan dit apparaat zijn verboden.

1.6 Verkeerd gebruik

- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Niet direct op de glaskeramische kookplaat braden!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het opwarmen, drogen en bewaren van voorwerpen en niet voor het smelten van materialen!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt om ruimtes te verwarmen!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door
 - kinderen,
 - personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden
 - door ongeschoold personeel.

1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen



Vul in de volgende regels de gegevens van het typeplaatje in alvorens het apparaat te installeren. Gelieve deze informatie door te geven als u het apparaat moet laten onderhouden of repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type en artikelnummer:

Serienummer (S.Nr.):

Productiedatum (bouwjaar):

2. Veiligheidsinstructies



GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

- Volgens de arbeidswet moet de werkgever beoordelen welke gevaren voor de werknemers met het werk gepaard gaan, en welke maatregelen ter bescherming van de werknemer vereist zijn. Neem hiervoor de instructies van de wettelijke ongevallenverzekering voor industriële keukens in acht!
- De werkgever moet de persoonlijke beschermende uitrustingen aanduiden en beschikbaar stellen.



WAARSCHUWING! Gevaar op verwondingen

- Tijdens het gebruik is het apparaat en het kookgerei heet!
- De glaskeramische kookplaat is na gebruik nog heet!
- Als de glaskeramische kookplaat gescheurd of gebroken is, of de rondlopende silicone afdichting defect is:
 - Apparaat uitschakelen.
 - Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.
 - Geautoriseerde klantendienst informeren.



GEVAAR! Brandgevaar, brandbestrijding

- Dit apparaat niet gebruiken om te frituren!
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare olie en eetbaar vet aanwezig zijn.

OPGELET! Gevaar van beschadiging

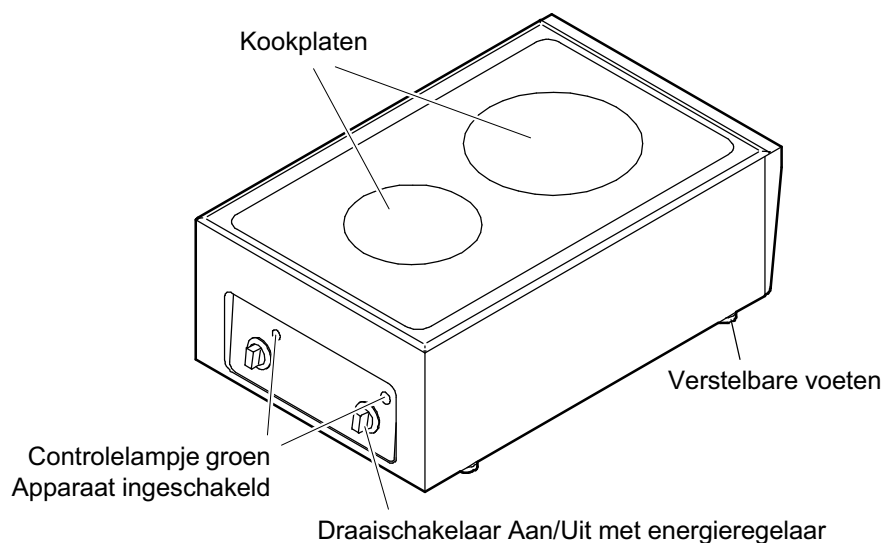
- Zorg ervoor dat er geen smeltbaar materiaal (suikerhoudende spijzen, kunststoffen, aluminium-folie, email enz.) op de hete glaskeramische kookplaat of onder een pan terecht komt. Verwijder het materiaal onmiddellijk als het nog warm is, zodat het met de glaskeramische kookplaat geen vaste verbinding vormt.
- De hete glaskeramische kookplaat niet met water doen schrikken, aangezien anders barsten ontstaan!
- Kookgereedschap niet over de glaskeramische kookplaat schuiven of laten staan op de rondlopende silicone afdichting.
- Als het apparaat ingeschakeld is, geen lege potten of pannen op de glaskeramische kookplaat plaatsen. Uw kookgereedschap of de glaskeramische kookplaat kunnen anders worden beschadigd.
- Breekbaar! Laat geen harde of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen!
- Maak geen krassen op de glaskeramische kookplaat, b.v. door het verschuiven van kookgerei met een ruwe bodem, defecte emaille pannen of zandkorrels tussen de bodem van de pot en de glaskeramische kookplaat.
- Heet kookgerei niet op roestvrij stalen tafelbladen of roestvrij stalen werkbladen neerzetten, anders gevaar van kromtrekken van de roestvrij stalen tafelbladen en werkbladen, met blijvende schade.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt componenten in het apparaat onherstelbaar!
- Na langere tijden van stilstand de goede werking van het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren.
- Als het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen aan de hand van pagina 71 hoofdstuk 7. "Storingen en oplossing", het apparaat uitschakelen en de geautoriseerde klantendienst informeren.

3. Omschrijving van het apparaat

Werkwijze

- De stralingsverwarmingselementen dragen de hitte rechtstreeks over naar het kookgerei. De meeste warmte wordt overgedragen door de straling en minder direct door de glaskeramische kookplaat.
- De verwarmingsregeling gebeurt met een energieregelaar. De warmte wordt cyclisch toegevoerd. De cycli zijn zichtbaar door oplichten van de verwarmingsspiraal onder de glaskeramische kookplaat. Hoe hoger de instelling, des te langer de opwarmfase, herkenbaar aan het langere oplichten van de verwarmingsspiraal.
- De kookplaten zijn uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Als de beveiliging tegen oververhitting gereageerd heeft, dan schakelt de verwarming zich automatisch uit. De beveiliging tegen oververhitting schakelt de verwarming automatisch weer vrij, als de kookplaat voldoende is afgekoeld. Schakel de kookplaat uit, als er geen pot of pan op het ceran veld staat.

3.1 Beschrijving van de functionele delen




4. In bedrijf nemen

Voor een goede werking moet het apparaat vakkundig worden aangesloten. De gegevens van de elektrische aansluitwaarden op de plaats van installatie moeten overeenstemmen met de aansluitwaarden van het apparaat! Montage en aansluiting zie pagina 73 hoofdstuk 9.

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Reiniging en verzorging zie pagina 70 hoofdstuk 6.

4.1 Apparaat inschakelen

	<p>VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete voorwerpen!</p> <p>Verbrandingsgevaar!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Beschermende handschoenen dragen! ☞ Panlappen gebruiken! ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!
---	--

☞ Met de draaischakelaar het apparaat inschakelen en gewenste vermogensniveau instellen.

- Het groene controlelampje licht op.
- Instelbereik: Laag getal = laag vermogen, hoog getal = hoog vermogen,

Oververhittingsbescherming

- De kookplaten zijn uitgerust met een ingebouwde oververhittingsbescherming. Daardoor worden beschadigingen vermeden.
- De oververhittingsbescherming schakelt bij te lage energie-ontneming de verwarming uit (er staat geen kookgerei op de kookplaat of het kookgerei is leeg).
- Laat geen leeg kookgerei op de kookplaat staan.

☞ Na het verwijderen van de pot of de pan de draaischakelaar op "0" draaien.

4.2 Gebruiksaanwijzingen



- Voor de optimale energie-overdracht alleen kookgerei met een vlakke en dikke bodem gebruiken.
- Plaats het kook- en braadgereedschap alleen op schoongemaakte glaskeramische kookplaten!
- Vervuilingen, zout, kruiden, water en etensresten op de kookplaat onmiddellijk verwijderen.
- Kookgerei droog op de kookplaat plaatsen. Geen nat, aangedampt potdeksel op de glaskeramische kookplaat leggen.
- Voor het warmhouden en smelten van vet of boter alleen lage piekvermogens instellen.
- De prestatie niet verminderen door de pot te verschuiven, maar wel met behulp van de draaischakelaar.
- Wanneer de inhoud kookt, schakelt u terug naar een lagere verwarmingstrap.
- Potten met deksel sluiten als het kookproces dat toelaat.
- Hoge potten gebruiken bij het maken van gerechten met veel vloeistof om zo het overkoken te vermijden.

5. Einde van gebruik

☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.

- Het controlelampje gaat uit.

☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 6. "Reiniging en verzorging".

☞ Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.

6. Reiniging en verzorging

Aanwijzingen

- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en op de draaischakelaar aanbrengen!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen!
- Gebruik geen schuurmiddelen en beschadigde reinigingskrabber! Ze veroorzaken krassen.
- De glaskeramische kookplaat niet reinigen met grillreinigers.
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Roestvrij stalen vlakken na gebruik schoonspoelen en droogwrijven.

6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!)

- Let op! Ook hoogwaardig roestvrij staal kan door ondeskundige behandeling corroderen. Zout, zuren, chloor, jodium en voedselresten vernietigen de beschermende laag en kunnen ook bij hoogwaardig staal tot corrosie, en puntroestvorming, leiden!
- Het oppervlak van het roestvrij staal vormt na een beschadiging weer een beschermende laag, maar alleen als lucht of zuurstofrijk water op het oppervlak kan inwerken.
- Als deze resten zoals bijv. kalk, eiwit of zetmeel niet volledig worden verwijderd, verhindert dit dat lucht of zuurstofrijk water bij het roestvrij stalen oppervlak komen. Daardoor kan zich geen beschermende laag meer vormen en er treedt corrosie op, bijv. puntroestvorming, ook bij hoogwaardig roestvrij staal. Reinig daarom grondig, zodat na de reiniging geen resten meer aanhechten.

6.2 Glaskeramische kookplaat schoonmaken

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Erge vervuilingen en etensresten verwijderen met een reinigingskrabber voor glaskeramische platen.
 - Let op, geen krassen in het oppervlak maken!
- ☞ Enkele druppels reinigingsmiddel voor glaskeramische kookplaten aanbrengen op het koude glaskeramische vlak en gelijkmatig verdelen.
- ☞ Daarna de glaskeramische kookplaat met water schoonvegen en met een keukendoek droogwrijven.
- ☞ Beschermingsmiddel met silicone, bijv. cera-fix of cera-clean opbrengen op de glaskeramische kookplaat.
 - Aanbrengen van dit beschermingsmiddel verhindert het mat worden van het glaskeramische oppervlak. Dat wil zeggen dat etensresten niet zo snel kunnen inbranden en zo het oppervlak van de glaskeramische kookplaat niet kunnen beschadigen. Verwijder de spijzen desondanks onmiddellijk na het morsen van de glaskeramische kookplaat.

6.3 Roestvrij stalen vlakken reinigen

- ☞ Na het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen de gereinigde delen grondig met water afwassen en droogwrijven.
- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.

7. Storingen en verhelpen van storingen

Als aan dit apparaat storingen optreden, gelieve dit dan te controleren aan de hand van de volgende tabel:

Storing	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Bij het inschakelen brandt het groene controlelampje niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf informeren.
	De plaatselijke netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door de geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
Het apparaat is ingeschakeld en verwarmt niet.	Het apparaat is oververhit.	Apparaat laten afkoelen. Treedt de fout opnieuw op, contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.

Als het u niet lukt om de storing te elimineren,

- het apparaat uitschakelen en isoleren van het elektrische net,
- behuizing niet openen,
- contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.

8. Technische gegevens

Ceran-kookplaat	BC CH 4300
Artikel-nr.	00574209
Totale aansluitwaarde	4,3 kW
Spanning	400 V 3 N 50/60 Hz
Beveiliging	3 x 16 A
Verwarmingszones	Twee verwarmingszones (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Gevoelige warmteafgifte	0,86 kW
Passieve warmteafgifte	0,34 kW
Stoomafgifte	0,51 kg / h
Uitwendige afmetingen (LxBxH)	400 x 620 x 235 mm.
Gewicht	ca. 12 kg
Bescherming tegen water	IP X4
Geluidssterkte apparaat	< 70 dB (A)

Technische wijzigingen voorbehouden!

9. Opstellen en aansluiten

- Let op de plaatselijke keukentechnische voorschriften.
- De installaties moeten volgens de montageaanwijzingen van de fabrikant worden uitgevoerd en volgens de erkende regels van de techniek.
- De hier opgesomde opstel- en montagewerkzaamheden mogen alleen door vakpersoneel worden uitgevoerd!
- Neem de veiligheidsinstructies in acht!

9.1 Apparaat transporteren

- Letten op het gewicht van het apparaat.

 Transporteer het apparaat met geschikte hulpmiddelen of hefwagens.

9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling

- Zorgen voor voldoende vrije ruimte boven het apparaat! Er mogen zich geen rekken bevinden boven het apparaat en er mogen geen draaibare inrichtingen boven het apparaat gezwenkt kunnen worden!
- Voldoende bewegingsruimte voorzien voor de bediening! Ook zo, dat tijdens handelingen aan het apparaat geen gevaar ontstaat door per ongeluk tegen personen aan te stoten.
- Als het apparaat wordt ingezet bij de klant, dan moet een adequate beveiliging worden aangebracht, zodat de klant niet met het apparaat in aanraking kan komen.
- Neem de informatie over veiligheid op het werk van de wettelijke ongevallenverzekering voor friteuses in acht! De vulhoeveelheden worden bij elkaar opgeteld, als er meerdere friteuses naast elkaar worden opgesteld. Dit vereist eventueel bijzondere preventieve maatregelen voor brandbeveiliging!
- Friteuses en braadpannen niet opstellen onder een sprinklerinstallatie!
- Waterbad, kookstellen, pastakokers niet opstellen naast friteuses! Minimumafstand van 900 mm aanhouden of een spatbescherming (anti-spatrand) installeren met een minimumhoogte van 350 mm.
- Bij inductie-apparaten: De aangezogen lucht mag geen vet bevatten en niet warmer zijn dan 40°C.
- Inductie-apparaten niet opstellen boven warmte uitstralende apparaten, zoals bijvoorbeeld ovens of warmtekasten.
- Het apparaat mag in open lucht alleen worden gebruikt onder een afdak en met voldoende bescherming tegen de wind. Bescherm het apparaat en de aansluitkabel tegen vocht!

9.3 Tafelmodellen opstellen

Opstellen


- loodrecht en vrij van schokken,
- onder een afzuigkap met brandvertragende filters,
- niet boven verwarmde vlakken,
- niet op brandbare vlakken,
- niet in de buurt van brandbare wanden.
- niet boven warmte uitstralende apparaten, zoals bijvoorbeeld ovens of warmtekasten.

☞ Beschermfolie van het apparaat aftrekken. Restanten van lijm verwijderen met reinigings- of wasbenzine.

☞ Apparaat met schroefvoeten horizontaal uitrichten.


☞ Bij enkelvoudige montage van apparaten op smalle tafels of onderbouwsets: Het apparaat en de tafel of de onderbouwset beveiligen tegen kantelen en verschuiven, bijv. door ze aan de wand of de vloer vast te schroeven.

9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten

	<p>GEVAAR! Gevaarlijke elektrische spanning!</p> <p>Gevaar door elektrische schok met mogelijk zware lichamelijke verwonding of de dood als gevolg!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektrische installaties mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd! <p>☞ Apparaat spanningsvrij schakelen en beveiligen tegen opnieuw inschakelen!</p>
---	--

- De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften van VDE 0100 en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf.
- De flexibele netkabel moet minstens zijn uitgevoerd volgens H 07 RN-F.
- Bij apparaten met netstekkers moet de netstekker goed toegankelijk zijn.
- Om veiligheidsredenen raden wij u aan om een lekstroombeveiligingsschakelaar in te bouwen. Belangrijk bij inductie-apparaten: Kortstondig vertraagde alstroomgevoelige FI-beveiligingsschakelaar ≥ 30 mA inzetten.
- Let bij de elektrische aansluiting op de gegevens op het typeplaatje!
- Draaischakelaar van het apparaat op Uit zetten, pas daarna de netstekker in een adequaat geïnstalleerd stopcontact steken!

10. Waarschuwing

	<p>GEVAAR! Gevaarlijke elektrische spanning!</p> <p>Gevaar door elektrische schok met mogelijk zware lichamelijke verwonding of de dood als gevolg!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onderhoudswerkzaamheden aan elektrische installaties mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd! 🔧 Apparaat spanningsvrij schakelen en beveiligen tegen opnieuw inschakelen!
---	--

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn bijvoorbeeld veiligheids-, functie- en lekkagecontroles.
- Afhankelijk van de belasting, minstens echter eenmaal per jaar door een deskundige laten controleren of de toestand van de veiligheidsinrichtingen overeenkomt met de voorschriften. Het resultaat van deze controle documenteren en bewaren.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd.
- Uitsluitend origineel toebehoren en originele vervangingsonderdelen gebruiken!
- Wij raden u aan een onderhoudscontract met de klantendienst af te sluiten.

11. Oude apparaten verwerken

- Het apparaat voor u het demonteert spanningsvrij schakelen en ervoor zorgen dat het niet opnieuw in werking kan treden. Daarna de netkabel uittrekken aan de netaansluitdoos en aan het apparaat.
- Oude apparaten zijn geen afval zonder waarde! Door een milieubewuste afvalverwerking kunnen kostbare grondstoffen worden teruggewonnen.
- Let bij de afvalverwerking van het apparaat op de wettelijke voorschriften van dat ogenblik.
- Industriële elektrische apparaten mogen niet in de gemeentelijke afvalverwerking terechtkomen en niet met het huisvuil worden meegegeven.

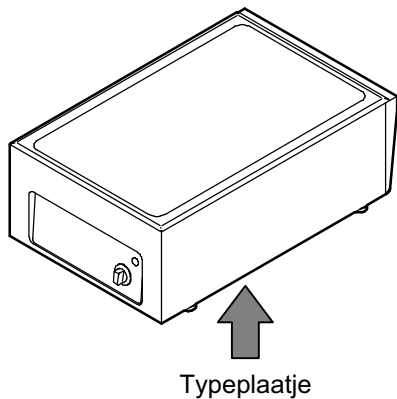


12. Reparatie

Bevoegde personen

Reparaties mogen uitsluitend door de volgende personen/instanties worden uitgevoerd:

- Bedrijfsintern, door B.PRO geschoold vakpersoneel
- Externe, door B.PRO geschoolde klantendienst
- B.PRO-service



Beschrijving van het defect

De B.PRO-service heeft naast de nauwkeurige beschrijving van het defect de volgende informatie van het typeplaatje nodig:

- Type en artikelnummer
- Serienummer (S.Nr.)
- Productiedatum (bouwjaar)

Vervanging van componenten

Defecte componenten, inclusief de netkabel, mogen uitsluitend door de volgende servicepunten worden vervangen:

- Bedrijfsintern, door B.PRO geschoold vakpersoneel
- Externe, door B.PRO geschoolde klantendienst
- B.PRO-service

Vervangingsonderdelen

Bij bestelling van vervangingsonderdelen zijn nodig:

- Benaming van het vervangingsonderdeel
- Type en artikelnummer
- Productiedatum (bouwjaar) van het apparaat
- Aantal

⇒ Zie service-informatiesysteem op het internet (www.bpro-solutions.com).

Adres

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



EU- Konformitätserklärung

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

Maschinentypen

Ceran-Kochfeld
Cook
00574209

EU-Richtlinien

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

Angewandte harmonisierte EN-Normen

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

Jahr der CE-
Kennzeichnung
2021

EU Declaration of Conformity

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

Machine types

Ceran hob

EU guidelines

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

Harmonised EN standards applied

Year of CE-marking
2021

Déclaration UE de conformité

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

Types de machines

Plaque de cuisson vitrocéramique

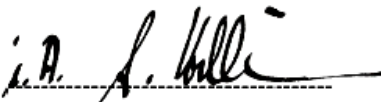
Directives européennes


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

Normes EN harmonisées utilisées

Ans de marque de
CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


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


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

UK-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 & UK -Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Machine types: Ceran Hob

574209

EU-Richtlinien

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

Applied Standards

BS EN 60335-1:2012+A15:2021
BS EN 60335-2-36:2002+A11:2012
BS EN IEC 55014-1:2021
BS EN IEC 55014-2:2021
BS EN IEC 61000-3-2:2019-03
BS EN 61000-3-11:2019-11
BS EN 62233:2008

UK-Declaration of Conformity

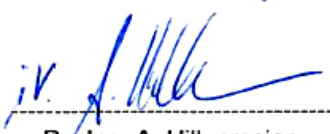
We hereby declare that the machines described below comply with the relevant health and safety requirements of the EU & UK directives due to their design and construction and in the versions placed on the market by us.

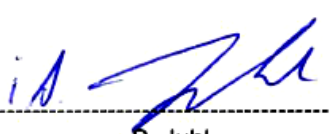
In the event of modifications to the machines not agreed with us, this declaration shall lose its validity.

UK-guidelines

Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016
Electromagnetic Compatibility Regulations 2016
RoHS Regulations 2012

Oberderdingen, 2022-10-01


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


S. Juhl
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