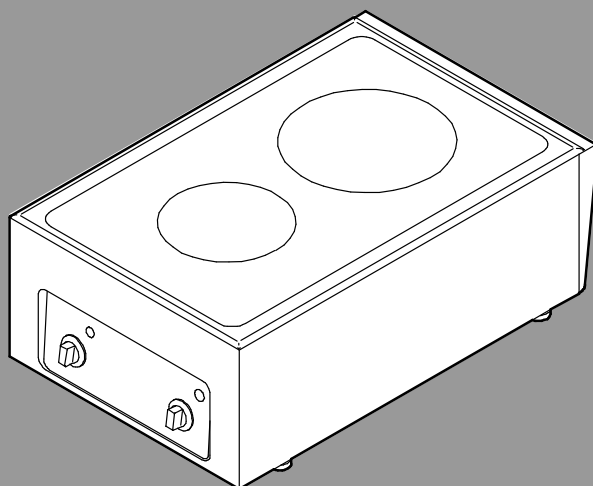


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



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

KERAMICKÁ VARNÁ DESKA
KERAAMINEN KEITTOTASO
CERAN PLOČA ZA KUHANJE
KERAMISK KOKEFELT
КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
KUHALIŠČE CERAN

Návod k obsluze Käyttöohje Uputa za upotrebu

Bruksanvisning Руководство по эксплуатации Navodila za uporabo

cs - Překlad originálního návodu k obsluze 5

1. Pokyny pro uživatele	5	6. Čištění a údržba	10
1.1 Poznámky k návodu k obsluze	5	6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)	10
1.2 Symboly před textem	5	6.2 Čištění sklokeramické desky	10
1.3 Výstražné značky	5	6.3 Čištění nerezových ploch	11
1.4 Výstražná slova	5	7. Poruchy a jejich odstranění	11
1.5 Používání v souladu s určeným účelem	6	8. Technické údaje	12
1.6 Chybné způsoby použití	6	9. Ustavení a připojení	13
1.7 Záznam údajů z typového štítku	6	9.1 Přeprava zařízení	13
2. Bezpečnostní pokyny	7	9.2 Instrukce pro místo ustavení	13
3. Popis zařízení	8	9.3 Ustavení stolních modelů	14
3.1 Popis jednotlivých částí	8	9.4 Připojení elektrického napájení	14
4. Uvedení do provozu	8	10. Údržba	15
4.1 Zapnutí zařízení	9	11. Likvidace starých zařízení	15
4.2 Pokyny pro používání	9	12. Oprava	16
5. Ukončení provozu	9	EU Prohlášení o shodě	79

fi - Alkuperäisen käyttöohjeen käännös 17

1. Ohjeita käyttäjälle	17	6. Puhdistus ja hoito	22
1.1 Ohjeita käyttöohjeen käytöstä	17	6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)	22
1.2 Symbolit ennen tekstiä	17	6.2 Lasikeraamisen liesitason puhdistaminen ..	22
1.3 Varoitusmerkki	17	6.3 Jaloteräspintojen puhdistus	23
1.4 Signaalisanat	17	7. Häiriöt ja häiriönpoisto	23
1.5 Määräystenmukainen käyttö	18	8. Tekniset tiedot	24
1.6 Virhekäytöt	18	9. Kokoonpano ja liittäminen	25
1.7 Tyyppikilpitietojen kirjaaminen	18	9.1 Laitteen kuljetus	25
2. Turvallisuusohjeet	19	9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta	25
3. Laitteen kuvaus	20	9.3 Pöytämallien sijoittaminen	26
3.1 Toimintaosien kuvaus	20	9.4 Sähköliitännät	26
4. Käyttöönotto	20	10. Huolto	27
4.1 Laitteen päällekytkentä	21	11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto	27
4.2 Käyttövinkkejä	21	12. Korjaus	28
5. Käytön lopettaminen	21	EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus	79

hr - Prijevod originalne upute za upotrebu 29

1. Napomene za korisnika 29	6. Čišćenje i njega 34
1.1 Napomene uz uputu za upotrebu 29	6.1 Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!) 34
1.2 Simboli ispred teksta 29	6.2 Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje 34
1.3 Oznaka upozorenja 29	6.3 Čišćenje površina od plemenitog čelika 35
1.4 Signalne riječi 29	7. Smetnje i uklanjanje smetnji 35
1.5 Namjenska upotreba 30	8. Tehnički podaci 36
1.6 Pogrešne primjene 30	9. Postavljanje i priključivanje 37
1.7 Unos podataka s tipske pločice 30	9.1 Transportiranje uređaja 37
2. Sigurnosne napomene 31	9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja .. 37
3. Opis uređaja 32	9.3 Postavljanje stolnih modela 38
3.1 Opis funkcijskih dijelova 32	9.4 Priključivanje električnog napajanja 38
4. Puštanje u rad 32	10. Održavanje 39
4.1 Uključivanje uređaja 33	11. Zbrinjavanje starih uređaja 39
4.2 Upute za korištenje 33	12. Popravak 40
5. Kraj pogona 33	EU izjava o usklađenosti 79

no - Oversettelse av originalbruksanvisning 41

1. Brukerinstruksjoner 41	6. Rengjøring og stell 46
1.1 Merknader til bruksanvisningen 41	6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!) .. 46
1.2 Symboler før teksten 41	6.2 Rengjør glasskeramikkoverflaten 46
1.3 Varselskilt 41	6.3 Rengjør flater av rustfritt stål 47
1.4 Signaldord 41	7. Feil og utbedring 47
1.5 Forskriftsmessig bruk 42	8. Tekniske data 48
1.6 Feilaktig bruk 42	9. Oppstilling og tilkobling 49
1.7 Føre inn typeskiltdata 42	9.1 Transportere enheten 49
2. Sikkerhetsanvisninger 43	9.2 Merknader til oppstillingsstedet 49
3. Beskrivelse av enheten 44	9.3 Stille opp bordmodeller 50
3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene 44	9.4 Koble til elektrisk strømforsyning 50
4. Sette i drift 44	10. Vedlikehold 51
4.1 Slå på utstyret 45	11. Kassere gamle enheter 51
4.2 Anvisninger til bruk 45	12. Reparasjon 52
5. Avslutning av drift 45	EU-Samsvarserklæring 79

ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации 53

1. Указания для пользователя 53	6. Чистка и уход 58
1.1 Указания для руководства по эксплуатации 53	6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!) 58
1.2 Символы перед текстом 53	6.2 Чистка стеклокерамической варочной поверхности 58
1.3 Предупреждающие знаки 53	6.3 Чистка поверхностей из нержавеющей стали 59
1.4 Сигнальные слова 53	7. Неисправности и их устранение 59
1.5 Использование по назначению 54	8. Технические данные 60
1.6 Неправильное использование 54	9. Установка и подключение 61
1.7 Запись данных с заводской таблички 54	9.1 Транспортировка устройства 61
2. Указания по безопасности 55	9.2 Указания для места установки 61
3. Описание оборудования 56	9.3 Установка настольных моделей 62
3.1 Описание функциональных узлов 56	9.4 Подключение электропитания 62
4. Ввод в эксплуатацию 56	10. Техобслуживание 63
4.1 Включение устройства 57	11. Утилизация отработавшего оборудования 63
4.2 Указания к применению 57	12. Ремонт 64
5. Завершение работы 57	Сертификат соответствия ЕС 79

sl - Prevod originalnih navodil za uporabo 65

1. Navodila za uporabnika 65	6. Čiščenje in nega 70
1.1 Napotki o navodilih za uporabo 65	6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!) 70
1.2 Simboli pred besedilom 65	6.2 Čiščenje steklokeramične plošče 70
1.3 Opozorilni znak 65	6.3 Čiščenje površin iz legiranega jekla 71
1.4 Signalne besede 65	7. Motnje in odpravljanje motenj 71
1.5 Pravilna uporaba 66	8. Tehnični podatki 72
1.6 Napačne uporabe 66	9. Postavitev in priklop 73
1.7 Vnos podatkov s tipske tablice 66	9.1 Transport naprave 73
2. Varnostni napotki 67	9.2 Napotki o mestu postavitve 73
3. Opis naprave 68	9.3 Postavitev namiznih modelov 74
3.1 Opis funkcijskih delov 68	9.4 Priklop električnega napajanja 74
4. Vkllop 68	10. Vzdrževanje 75
4.1 Vkllop naprave 69	11. Odlaganje starih naprav 75
4.2 Napotki za uporabo 69	12. Popravilo 76
5. Konec uporabe 69	EU-izjava o skladnosti 79

1. Pokyny pro uživatele

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

1.1 Poznámky k návodu k obsluze


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

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

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

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

1.2 Symboly před textem

 Budete vyzváni k určité manipulaci.

– Výčet, seznam

• Pokyny, funkční postupy



Informace! Pokyny se zvláště užitečnými informacemi a tipy

1.3 Výstražné značky



Varování před
nebezpečným



Varování před
nebezpečným elektrickým



Varování před
horkým povrchem

1.4 Výstražná slova

NEBEZPEČÍ

Varuje před **životu nebezpečným** zraněním osob.

VÝSTRAHA

Varuje před **závažným** zraněním osob.

OPATRŇ

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

OPATRŇ

Varuje před věcnými škodami.

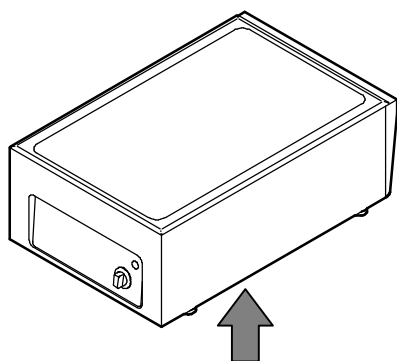
1.5 Používání v souladu s určeným účelem

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

1.6 Chybné způsoby použití

- Zařízení nepoužívejte jako ukládací ani odkládací plochu!
- Nepečte přímo na sklokeramické varné desce!
- Toto zařízení se nesmí používat k ohřevu, sušení a skladování předmětů a neslouží k tavení materiálu!
- Zařízení nesmí být používáno k vyhřívání prostor!
- Zařízení nesmí používat
 - děti,
 - osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi,
 - nevyškolený personál.

1.7 Záznam údajů z typového štítku



Typový štítek

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

Ty a číslo artiklu:

Sériové číslo (S.č.):

Datum výroby (rok výroby):

2. Bezpečnostní pokyny



NEBEZPEČÍ! Identifikace a hodnocení rizik podle zákona o bezpečnosti práce

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



VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu

- Během provozu jsou zařízení a nádoby horké!
- Sklokeramická varná deska je po provozu horká!
- Pokud je sklokeramická varná deska prasklá nebo zlomená; nebo je lemující silikonové těsnění vadné:
 - Spotřebič vypněte.
 - Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.
 - Informujte autorizovaný zákaznický servis.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí požáru, hašení požáru

- Se zařízením se nesmí fritovat!
- Pro hašení požáru musí být k dispozici schválené hasicí prostředky pro stolní olej a stolní tuk.

OPATRNĚ! Nebezpečí poškození

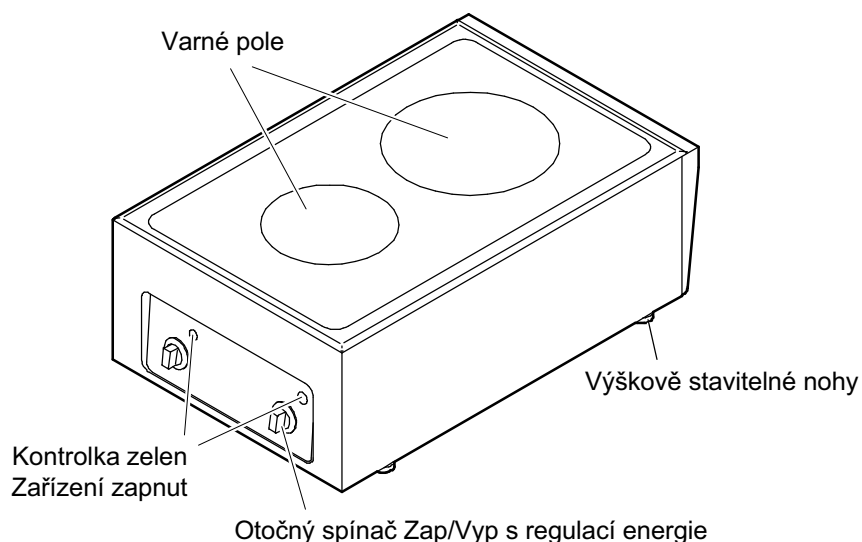
- Dbejte na to, aby se na sklokeramickou varnou desku nebo pod hrnec nedostal tavitelný materiál (pokrmý s obsahem cukru, plasty, hliníková folie, email atd.). Odstraňte ihned horký materiál, než se pevně spojí se sklokeramickou varnou deskou.
- Horkou sklokeramickou varnou desku neochlazujte vodou, protože jinak se na ní mohou vytvořit trhliny!
- Nepřesouvejte přes sklokeramickou varnou desku varné nádoby a nenechávejte je stát na lemujícím silikonovém těsnění.
- Nestavte na zapnuté zařízení prázdné hrnce, pánve a sklokeramickou varnou desku. Vaše varné nádoby nebo sklokeramická varná deska by se jinak mohly poškodit.
- Nebezpečí prasknutí! Nenechte na sklokeramickou varnou desku spadnout tvrdé nebo ostré předměty!
- Vyvarujte se poškrábání sklokeramické varné desky, např. posouváním varného nádobí s drsným dnem, vadnými hrnci se smaltovaným povrchem nebo zrný písku mezi dnem hrnce a sklokeramickou varnou deskou.
- Nestavte horké varné nádoby na stolní desky z ušlechtilé oceli nebo pracovní plochy z ušlechtilé oceli, jinak hrozí nebezpečí deformace stolních desek z ušlechtilé oceli nebo pracovních ploch z ušlechtilé oceli s trvalým poškozením.
- Zařízení neostříkujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Na čelní panel přístroje a skříň zařízení nestříkejte čisticí pěnu! Pěnový čistič proniká i do nejmenších trhlin a ničí součásti v zařízení!
- Po delší době odstavení nechte funkčnost zařízení zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem.
- Pokud nemůžete provozní poruchy odstranit pomocí strany 11, kapitola 7. "Poruchy a jejich odstranění", zařízení vypněte a informujte autorizovaný servis.

3. Popis zařízení

Princip činnosti

- Sálavá topná tělesa přenáší teplo přímo k varnému nádobí. Hlavní přenos tepla probíhá přenosem sálání a menší měrou přímo sklokeramickou varnou deskou.
- Regulace ohřevu probíhá regulací energie. Přívod tepla probíhá v takttech. Sled taktů je viditelný rozsvícením topné spirály pod sklokeramickou varnou deskou. Čím vyšší je nastavení, tím delší je fáze zahřívání, znatelné delším rozsvícením topné spirály.
- Varné desky jsou vybaveny ochranou proti přehřátí. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje, ohřev se automaticky vypne. Ochrana proti přehřátí opět ohřev automaticky uvolní, když dojde k dostatečnému ochlazení. Vypněte varné pole, když se na sklokeramickém poli nachází hrnec nebo pánev.

3.1 Popis jednotlivých část




4. Uvedení do provozu

Pro správný provoz musí být zařízení odborně připojeno. Údaje hodnot elektrického připojení provozovatele musí být shodné s hodnotami připojení zařízení! Ustavení a připojení viz strana 13, kapitola 9.

- ☞ Zařízení před prvním uvedením do provozu vyčistěte čisticím prostředkem rozpouštějícím tuky.
- Čištění a péče o zařízení viz strana 10, kapitola 6.

4.1 Zapnutí zařízen

	<p>POZOR! Horké povrchy, horké předměty!</p> <p>Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Noste ochranné rukavice! ☞ Používejte chňapky! ☞ Postupujte s náležitou opatrností!
---	--

☞ Otočným spínačem zapněte zařízení a nastavte požadovaný stupeň výkonu.

- Svítí zelená kontrolka.
- Rozsah nastavení: Nízké číslo = nízká teplota, vysoké číslo = vysoká teplota,

Ochrana proti přehřát

- Varné desky jsou opatřeny vestavěnou ochranou proti přehřátí. Tím se zabrání poškození.
- Ochrana proti přehřátí při příliš nízkém odběru energie vypne ohřev (na varné desce se nenačází varná nádoba nebo je varná nádoba prázdná).
- Nenechávejte na varné nádobě stát prázdnou varnou nádobu.

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

4.2 Pokyny pro používán



- Pro optimální přenos energie používejte pouze kuchyňské nádobí s rovným nebo se silným dnem.
- Varné a pečicí nádobí stavte pouze na čistou sklokeramickou varnou desku!
- Nečistoty, sůl, koření, vodu a zbytky jídla z varné desky ihned odstraňte.
- Stavte na desku suché varné nádobí. Nepokládejte na sklokeramickou varnou desku mokré, párou orosené poklice.
- Pro udržování teplých pokrmů a rozehtívání tuku nebo másla nastavte pouze nízké výkonnostní stupně.
- Neredukujte výkon posouváním hrnce, ale otočným spínačem.
- Pokud obsah hrnce vaří, přepněte zpět na nízký stupeň ohřevu.
- Přiklopte hrnce víkem, když to dovoluje proces vaření.
- Pro pokrmy s velkým množstvím kapaliny používejte vysoké hrnce, aby se zabránilo přetečení kapaliny.

5. Ukončení provozu

☞ Otočte otočný spínač do polohy 0.

- Kontrolka zhasne.

☞ Vyčistěte zařízení, viz následující kapitola 6. "Čištění a péče".

☞ Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.

6. Čištění a údržba

Upozornění

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

6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)

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

6.2 Čištění sklokeramické desky

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

6.3 Čištění nerezových ploch

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

7. Poruchy a jejich odstranění

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

Porucha	Možná příčina	Opatření
Při zapínání se nerozsvítí zelená kontrolka.	Hlavní vypínač zařízení není zapnutý.	Zapněte hlavní vypínač.
	Výpadek elektrického napájení.	Informujte dodavatele elektrické energie.
	Zareagovala síťová pojistka na straně provozovatele.	Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem. Síťovou pojistku opět zapněte.
Zařízení je zapnuté a nehřeje.	Zařízení je přehřáté.	Zařízení nechte zchladnout. Pokud závada přetrvává, informujte autorizovaný zákaznický servis.

Nemůžete-li poruchu odstranit,

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

8. Technické údaje

Keramická varná deska	BC CH 4300
Artikl č.	00574209
Celkový příkon	4,3 kW
Napět	400 V 3 N 50/60 Hz
Jištění	3 x 16 A
Zóny ohřevu	Dvě zóny ohřevu (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Citlivý odvod tepla	0,86 kW
Latentní odvod tepla	0,34 kW
Parní výkon	0,51 kg / h
Vnější rozměry (DxŠxV)	400 x 620 x 240mm
Hmotnost	cca 12 kg
Stupeň jistění proti vodě	IP X4
Hluk zařízen	< 70 dB (A)

Technické změny vyhrazeny!

9. Ustavení a připojení

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

9.1 Přeprava zařízení

- Respektujte hmotnost zařízení.

 Přepravujte zařízení pomocí vhodných přepravních prostředků nebo vysokozdvížným vozíkem.

9.2 Instrukce pro místo ustavení

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

9.3 Ustavení stolních modelů

Ustavení


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

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

☞ Vyrovnajte zařízení pomocí šroubovacích nohou do vodorovné polohy.



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

9.4 Připojení elektrického napájení

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

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

10. Údržba

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

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

11. Likvidace starých zařízení

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

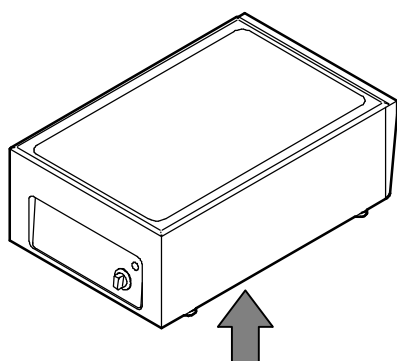


12. Oprava

Oprávněné osoby

Opravy smí provádět výhradně následující instituce:

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



Typový štítek

Popis závady

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

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

Výměna komponent

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

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

Náhradní díly

Při objednávání náhradních dílů jsou potřebné údaje:

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

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

Adresa

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

1. Ohjeita käyttäjälle

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

1.1 Ohjeita käyttöohjeen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.

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

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

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

1.2 Symbolit ennen teksti

 Sinua pyydetään toimimaan.

- Luettelo, lista
- Ohjeita, toimintoja



Info! Ohjeita erittäin hyödyllisistä tiedoista ja vinkeistä

1.3 Varoitusmerkki



Varoitus
vaarapaikasta



Varoitus vaarallisesta
sähköjännitteestä



Varoitus kuumasta
pinnasta

1.4 Signaalisanat

VAARA

Varoittaa **hengenvaarallisista** henkilövahingoista.

VAROITUS

Varoittaa **pahoista** henkilövahingoista.

VARO

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

HUOMIO

Varoittaa esinevahingoista.

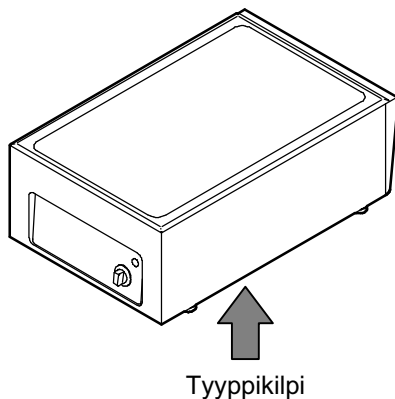
1.5 Määräystenmukainen käyttö

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

1.6 Virhekäytöt

- Älä käytä laitetta alustana tai säilytyspaikkana!
- Älä paista suoraan lasikeraamisella liesitasolla!
- Laitetta ei saa käyttää kohteiden lämmittämiseen, kuivaamiseen tai varastointiin taikka materiaa-lien sulattamiseen!
- Laitetta ei saa käyttää tilojen lämmittämiseen!
- Laitetta eivät saa käyttää
 - lapset,
 - fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt,
 - kouluttamaton henkilöstö.

1.7 Tyypikilpitietojen kirjaaminen



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

Tyyppi ja tuotenumero:

Sarjanumero (S.-nro):

Valmistuspäivä (valmistusvuosi):

2. Turvallisuusohjeet



VAARA! Työsuojelulain mukainen vaarojen selvittäminen ja arviointi

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



VAROITUS! Loukkaantumisvaara

- Käytön aikana laite ja keittoastia ovat kuumia!
- Lasikeraaminen keittotaso on käytön jälkeen vielä kuuma!
- Jos lasikeraaminen keittotaso on haljennut tai murtunut; tai kiertävä silikonitiiviste on viallinen:
 - Sammuta laite.
 - Kytke laitteen etupuolen sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.
 - Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.



VAARA! Palovaara, palon sammuttaminen

- Laitetta ei saa käyttää uppopaistoon!
- Palon sammuttamiseen on oltava käytettävissä ruokaöljyjen ja ruokarasvojen paloon hyväksytyt palosammuttimet.

HUOMIO! Vaurioitumisvaara

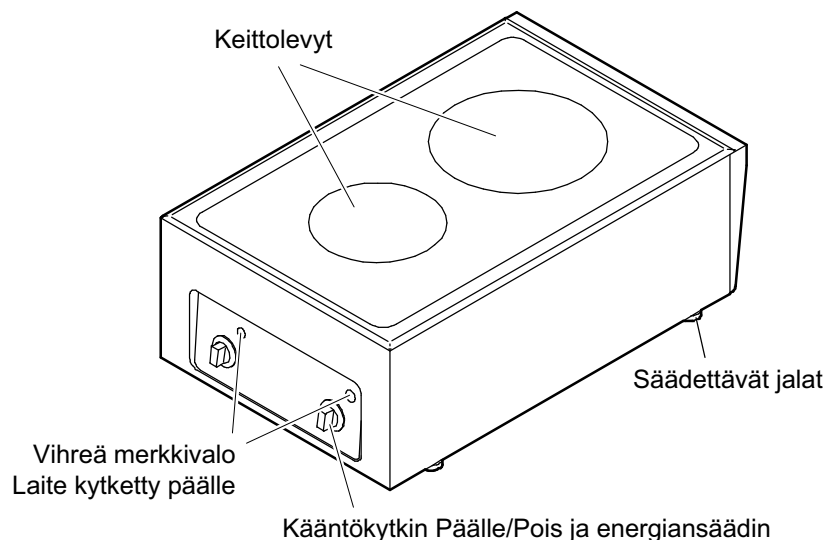
- Varmista, ettei kuumalle lasikeraamiselle liesitasolle tai kattilan alle pääse mitään sulavaa materiaalia (sokeripitoisia ruokia, muoveja, alumiinifoliota, emalia jne.). Poista materiaali välittömästi kuumana, ennen kuin se tarttuu pysyvästi lasikeraamiseen liesitasoon.
- Älä jäähdytä kuumaa lasikeraamista liesitasoa vedellä, koska muuten se saattaa haljeta!
- Älä työnnä keittoastiaa lasikeraamisen liesitason yli äläkä anna sen seistä kiertävän silikonitiivisteiden päällä.
- Älä aseta tyhjiä kattiloita, pannuja lasikeraamiselle liesitasolle laitteen ollessa päällä. Keittoastiasi tai lasikeraaminen liesitaso voi muuten vahingoittua.
- Rikkoutumisvaara! Älä pudota mitään kovia tai teräviä esineitä lasikeraamiselle liesitasolle!
- Älä naarmuta lasikeraamista liesitasoa, esim. työntämällä sillä karkeapohjaista keittoastiaa, viallisilla emalikattiloilla tai kattilan pohjan ja lasikeraamisen liesitason välissä olevilla hiekanjyvillä.
- Älä laske kuumaa keittoastiaa jaloteräksisille pöytälevyille tai työtasoille, muuten jaloteräksiset pöytälevyt ja työtasot voivat vääntyä ja vahingoittua pysyvästi.
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Älä ruiskuta etusuojuksia ja laitteen muita suojuksia vaahtopesurilla! Puhdistusvaahto tunkeutuu pienimpiinkin rakoihin ja tuhoaa laitteen rakenneosia!
- Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen toimintakyky pitempien seisonta-aikojen jälkeen.
- Jos et pysty poistamaan käyttöhäiriöitä sivun 23 luku 7. "Häiriöt ja häiriönpoisto" mukaan, sammuta laite ja ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun .

3. Laitteen kuvaus

Toimintatapa

- Säteilylämmitysyksiköt siirtävät lämmön suoraan keittoastiaan. Päälämmönsiirto tapahtuu säteilysiirron kautta ja vähemmän suoraan lasikeraamisen liesitason kautta.
- Lämmityksensäätö tapahtuu energiasäätimellä. Lämmönsyöttö tapahtuu tahdistetusti. Tahdistus näkyy lämpökierukan syttymisenä lasikeraamisen liesitason alla. Mitä suurempi asetus, sitä pidempi on lämmitysvaihe, joka näkyy lämpökierukan pidempänä palamisena.
- Keittolevyt on varustettu ylikuumentumissuojalla. Jos ylikuumentumissuoja on lauennut, lämmitys sammuu automaattisesti. Ylikuumentumissuoja vapauttaa lämmityksen jälleen automaattisesti, kun laite on jäähtynyt riittävästi. Sammuta keittolevy, jos keraamisella keittotasolla ei ole kattilaa tai pannua.

3.1 Toimintaosien kuvaus




4. Käyttöönotto

Laite on liitettävä asiantuntevasti asianmukaista käyttöä varten. Rakennuksen sähköisten liitännäisarvojen on vastattava laitteen liitännäisarvoja! Pystytys ja liittäminen, katso sivu 25 luku 9.

 Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöönottoa rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.

- Puhdistus ja hoito, katso sivu 22 luku 6.

4.1 Laitteen päällekytkent

	<p>VARO! Kuumia pintoja, kuumia esineitä!</p> <p>Palovammojen vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä suojakäsineitä! ☞ Käytä patalappuja! ☞ Ole varovainen!
---	--

☞ Kytke laite päälle kääntökytkimestä ja säädä toivottu tehotaso.

- Vihreä merkkivalo palaa.
- Säästöalue: Alhainen luku = alhainen teho, korkea luku = korkea teho,

Ylikuumenemissuoja

- Keittolevyt on varustettu sisäänrakennetulla ylikuumenemissuojalla. Näin vältetään vauriot.
- Ylikuumenemissuoja sammuttaa liian alhaisella energiankulutuksella lämmityksen pois päältä (keittolevyllä ei ole keittoastiaa tai keittoastia on tyhjä).
- Älä jätä tyhjää keittoastiaa keittolevylle seisomaan.

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

4.2 Käyttövinkkej



- Käytä energian ihanteellisen kulun takaamiseksi ainoastaan tasaisen ja paksun pohjan omaavia keittoastioita.
- Aseta keitto- ja paistoastia ainoastaan puhtaalle lasikeraamiselle liesitasolle!
- Poista lika, suola, mausteet, vesi ja ruokajäämät välittömästi keittolevyltä.
- Aseta keittoastia levyllä kuivana. Älä aseta märkää, höyrystä kosteaa kattilankantta lasikeraamiselle keittolevylle.
- Käytä rasvan tai voin lämpimänä pitoon ja sulatukseen ainoastaan alhaisia tehotasoja.
- Älä laske tehoa kattilaa siirtämällä, vaan kiertokytkimellä.
- Kun kattilan sisältö kiehuu, kytke alemmalle lämpötasolle.
- Sulje kattilat kannella, kun keittotapahtuma sen sallii.
- Käytä paljon nestettä sisältäville ruoille korkeita kattiloita, jotta ylikiehuminen vältettäisiin.

5. Käytön lopettaminen

☞ Käännä kääntökytkin asentoon 0.

- Merkkivalo sammuu.

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

☞ Kytke laitteen etupuolen sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.

6. Puhdistus ja hoito

Ohjeita

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

6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)

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

6.2 Lasikeraamisen liesitason puhdistaminen

☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.

☞ Poista karkea lika ja ruokajäämät lasikeraamisille liesitasoille tarkoitettulla puhdistuskaapimella.

- Huomio, älä naarmuta pintaa!

☞ Lisää muutama tippa lasikeraamisille liesitasoille tarkoitettua puhdistusainetta kylmälle lasikeraamiselle liesitasolle ja levitä se tasaisesti.

☞ Pyyhi lopuksi lasikeraaminen liesitaso märällä ja hankaa se talouspaperilla kuivaksi.

☞ Levitä lasikeraamiselle liesitasolle silikonista sisältävää suoja-ainetta, esim. cera-fix tai cera-clean.

- Tämän suoja-aineen levittäminen estää lasikeraamisen liesitason lohkeamisen. Näin ruoka ei voi palaa kiinni tasoon yhtä nopeasti ja tuhota näin lasikeraamisen liesitason pintaa. Poista ruoka tästä huolimatta heti sen roiskumisen jälkeen lasikeraamiselta liesitasolta.

6.3 Jaloteräspintojen puhdistus

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

7. Häiriöt ja häiriönpoisto

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

Häiri	Mahdollinen syy	Toimenpide
Käynnistettäessä vihreä merkkivalo ei pala.	Laitteen edessä olevaa pääkytkintä ei ole kytketty päälle.	Kytke pääkytkin päälle.
	Koko sähkönsyöttö puuttuu.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen.
	Rakennuksen verkkovaro on lauennut.	Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat. Kytke verkkovaro taas päälle.
Laite on kytketty päälle, eikä se kuumene.	Laite on ylikuumentunut.	Anna laitteen jäähtyä. Jos vika esiintyy edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

Jo vikaa ei saada poistettua,

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

8. Tekniset tiedot

Keraaminen keittotaso	BC CH 4300
Tuotenro	00574209
Kokonaisliitântäarvo	4,3 kW
Jännite	400 V 3 N 50/60 Hz
Suojaus	3 x 16 A
Lämmitysvyöhykkeet	Kaksi lämmitysvyöhykettä (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Lämmönlvovutus herkk	0,86 kW
Lämmönlvovutus latentti	0,34 kW
Höyryäminen	0,51 kg / h
Ulkomitat (PxLxK)	400 x 620 x 240mm
Paino	n. 12 kg
Suojausaste vettä vastaan	IP X4
Laitteen äänenpääst	< 70 dB (A)


Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään!

9. Kokoonpano ja liittäminen

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

9.1 Laitteen kuljetus

- Huomioi laitteen paino.

 Kuljeta laitetta tarkoituksenmukaisella kuljetusavulla tai nostovaunulla.

9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta

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

9.3 Pöytämallien sijoittaminen

Sijoittaminen


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

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

☞ Kohdista laite vaakasuoraan ruuvijaloista.



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

9.4 Sähköliitännät

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

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

10. Huolto

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

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

11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto

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

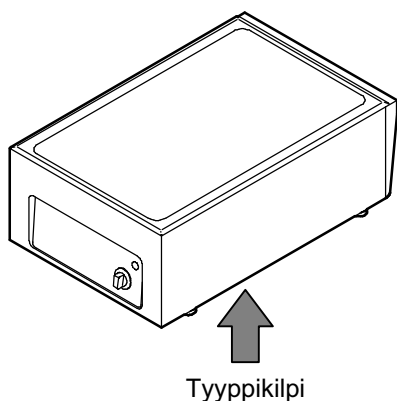


12. Korjaus

Oikeutetut henkilöt

Vain seuraavilla korjauspaikoilla on lupa korjata laite:

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



Vian kuvaus

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

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

Komponenttien vaihto

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

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

Varaosat

Varaosien tilauksessa tarvitaan seuraavat tiedot:

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

Osoite

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

1. Napomene za korisnika

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

1.1 Napomene uz uputu za upotrebu

Pažljivo pročitajte uputu za upotrebu prije puštanja uređaja u pogon.

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

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

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

1.2 Simboli ispred teksta

 Od vas se zahtjeva neka radnja.

- Nabranjanje, popis
- Napomene, slijed funkcija



Info! Napomene s naročito korisnim informacijama i savjetima

1.3 Oznaka upozorenja



Upozorenje na
mjesto opasnosti



Upozorenje na opasan
električni napon



Upozorenje na vruću
površinu

1.4 Signalne riječi

OPASNOST

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

UPOZORENJE

Upozorava na **teške** rizike za ljude.

OPREZ

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

POZOR

Upozorava na materijalne štete.

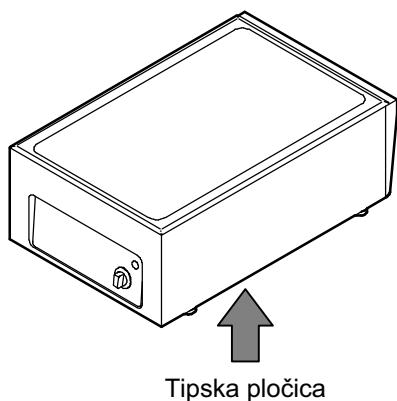
1.5 Namjenska upotreba

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

1.6 Pogrešne primjene

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

1.7 Unos podataka s tipske pločice



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

Tip i broj artikla:

Serijski broj (S.Nr.):

Datum izrade (Baujahr):

2. Sigurnosne napomene



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

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



UPOZORENJE! Opasnost od povreda

- Za vrijeme rada uređaj i posuđe za kuhanje su vrući!
- Stakleno-keramička ploča za kuhanje je nakon rada još vruća!
- Ako je stakleno-keramička površina za kuhanje napukla ili slomljena; ili je okolna silikonska brtva neispravna:
 - Isključite uređaj.
 - Isključite električni glavni prekidač ispred uređaja ili izvucite mrežni utikač.
 - Obavijestite ovlaštenu servisnu službu.



OPASNOST! Opasnost od vatre, suzbijanje požara

- S uređajem se ne smije fritirati!
- Za gašenje požara moraju postojati odobreni aparati za gašenje požara za zapaljeno jestivo ulje i mast.

POZOR! Opasnost od oštećenja

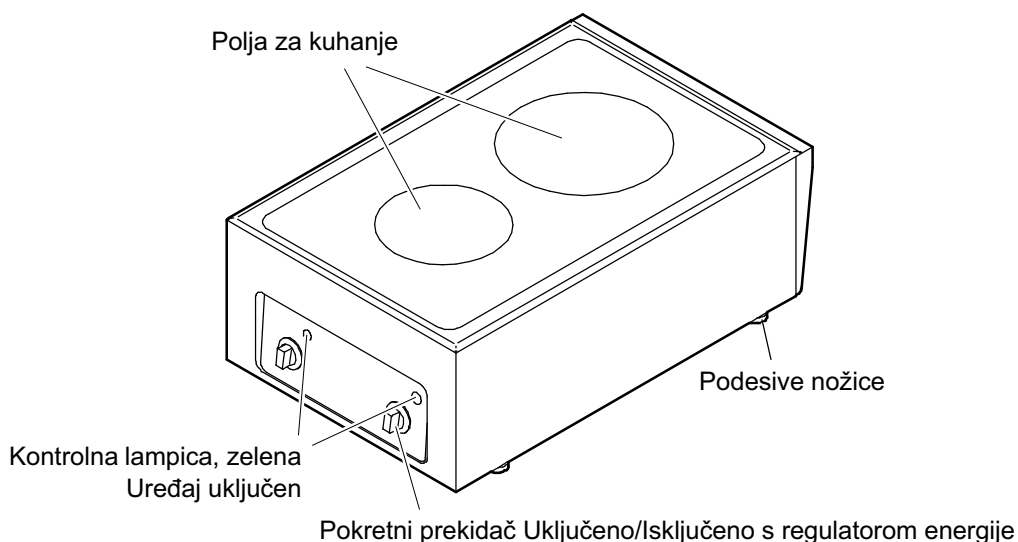
- Pazite da nikakav topljivi materijal (namirnice, koje sadrže šećer, plastika, aluminijska folija, emajl, itd.) ne dospije na vruću stakleno-keramičku ploču ili ispod lonca. Materijal odstranite odmah još u vrućem stanju, prije nego što se stopi sa stakleno-keramičkom pločom za kuhanje.
- Vruća stakleno-keramičku ploču nemojte naglo hladiti vodom, jer inače može doći do stvaranja pukotina!
- Posuđe za kuhanje nemojte pomicati izvan stakleno-keramičke površine za kuhanje i nemojte ga ostavljati da stoji na okolnoj silikonskoj brtvi.
- Na uključeni uređaj nemojte stavljati prazne lonce, tave na stakleno-keramičku ploču za kuhanje. Vaše posuđe za kuhanje ili stakleno-keramička ploča za kuhanje se inače mogu oštetiti.
- Opasnost od loma! Nemojte puštati da tvrdi ili oštri predmeti padaju na stakleno-keramičku ploču za kuhanje!
- Nemojte izazivati ogrebotine na stakleno-keramičkoj ploči za kuhanje, n. pr. pomicanjem posuđa za kuhanje sa hrapavim dnom, neispravnim loncima od emajla ili zrcima pijeska između dna lonca i stakleno-keramičke ploče za kuhanje.
- Vruće posuđe za kuhanje nemojte odlagati na površine stola od plemenitog čelika ili na radne ploče od plemenitog čelika, jer inače postoji opasnost od izobličenja površine stola od plemenitog čelika i radne ploče od plemenitog čelika s trajnim oštećenjem.
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Prednje stranice i obloge uređaja nemojte tretirati sredstvom za čišćenje pjenu! Pjenasto sredstvo za čišćenje prodire i u najmanje proreze i uništava komponente u uređaju!
- Nakon dužih vremena mirovanja uređaj pustite da pregleda neka autorizirana servisna služba na funkcionalnost.
- Ako smetnje u radu ne možete ukloniti pomoću stranice 35 poglavlje 7. "Smetnje i pomoć", onda isključite uređaj i obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

3. Opis uređaja

Način funkcioniranja


- Zračeći grijači toplinu prenose neposredno na posuđe za kuhanje. Glavni prijenos topline se vrši prijenosom zračenja, a u manjem dijelu preko stakleno-keramičke ploče.
- Regulacija grijanja se vrši pomoću regulatora energije. Dovod energije se vrši impulsno. Slijed impulsa je vizualiziran paljenjem spirale grijača ispod stakleno-keramičke ploče za kuhanje. Što je postavka veća, utoliko je dulja faza zagrijavanja, što se može uočiti po duljim fazama svijetljenja spirale grijača.
- Ploče za kuhanje su opremljene zaštitom od pregrijavanja. Ako se zaštita od pregrijavanja aktivira, onda se grijanje automatski isključuje. Zaštita od pregrijavanja automatski ponovno oslobađa grijanje, čim dođe do dovoljnog hlađenja. Isključite ploču za kuhanje, ako se na ploči od ceran stakla ne nalazi lonac ili tava.

3.1 Opis funkcijskih dijelova



4. Puštanje u rad

Za pravilan rad uređaj mora biti stručno priključen. Podaci električnih vrijednosti priključka u zgradi moraju odgovarati vrijednostima priključka uređaja! Postavljanje i priključivanje vidi stranicu 37 poglavlje 9.

-  Uređaj prije prvog puštanja u pogon očistite sa sredstvom za čišćenje koje otapa mast.
- Čišćenje i njega vidi stranicu 34 poglavlje 6.

4.1 Uključivanje uređaja



OPREZ! Vruće površine, vrući predmeti!

Opasnost od opekline!

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

- ☞ Uređaj uključite pomoću okretnog prekidača i podesite željeni temperaturni stupanj.
- Svjetli zelena kontrolna lampica.
- Područje podešavanja: Mali broj = mala snaga, veliki broj = velika snaga,

Zaštita od pregrijavanja

- Ploče za kuhanje su opremljene ugrađenom zaštitom od pregrijavanja. Na taj način se izbjegavaju oštećenja.
 - Zaštita od pregrijavanja isključuje grijanje u slučaju premalog prihvata energije (na ploči za kuhanje se ne nalazi posuđe za kuhanje ili je posuđe za kuhanje prazno).
 - Prazno posuđe za kuhanje nemojte ostavljati na ploči za kuhanje.
- ☞ Nakon skidanja lonca ili tave okrenite okretni prekidač na "0".

4.2 Upute za korištenje



- Radi optimalnog prijenosa energije koristite samo posuđe za kuhanje s potpuno ravnim i debelim dnom.
- Stavljajte posuđe za kuhanje i pečenje samo na čistu stakleno-keramičku ploču za kuhanje!
- Nečistoću, sol, začine, vodu i ostatke hrane na ploči za kuhanje odmah odstranite.
- Stavljajte suho posuđe za kuhanje. Na stakleno-keramičku ploču nemojte stavljati mokre, zaparene poklopce lonaca.
- Za održavanje topline topljenja masti ili putra podesite samo neki od nižih stupnjeva snage.
- Snagu nemojte smanjivati pomicanjem lonca, nego okretnim prekidačem.
- Kad sadržaj lonca zakuha, smanjite na niži stupanj grijanja.
- Lonce poklopite poklopcem ako to postupak kuhanja dozvoljava.
- Za namirnice s puno tekućine koristite visoke lonce da se izbjegne prekuhavanje.

5. Kraj pogona

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

6. Čišćenje i njega

Napomene

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

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

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

6.2 Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

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

6.3 Čišćenje površina od plemenitog čelika

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

7. Smetnje i uklanjanje smetnji

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

Smetnja	Mogući uzrok	Mjera
Kod uključivanja ne svijetli zelena kontrolna lampica.	Glavni prekidač ispred uređaja nije uključen.	Uključite glavni prekidač.
	Nedostaje napajanje strujom u cijelosti.	Obavjestite poduzeće za opskrbu električnom energijom.
	Kućni mrežni osigurač je isključio.	Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi. Ponovno uključite mrežni osigurač.
Uređaj je uključen i ne zagrijava.	Uređaj je pregrijan.	Pustite uređaj da se ohladi. Ako se greška i dalje pojavljuje, onda obavjestite ovlaštenu servisnu službu.

Ako smetnju ne možete ukloniti,

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

8. Tehnički podaci

Ceran ploča za kuhanje	BC CH 4300
Br. artikla	00574209
Ukupna vrijednost priključka	4,3 kW
Napon	400 V 3 N 50/60 Hz
Osigurač	3 x 16 A
Zone grijanja	Dvije zone grijanja (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Emisija topline, senzorički	0,86 kW
Emisija topline latentno	0,34 kW
Emisija pare	0,51 kg / h
Vanjske dimenzije (DxŠxV)	400 x 620 x 240mm
Težina	cca. 12 kg
Stupanj zaštite od vode	IP X4
Šum uređaja	< 70 dB (A)

Tehničke izmjene pridržane!

9. Postavljanje i priključivanje

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

9.1 Transportiranje uređaja

- Obratite pažnju na težinu uređaja.

 Uređaj transportirajte odgovarajućim pomoćnim transportnim sredstvima ili dizalicom.

9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja

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

9.3 Postavljanje stolnih modela

Postavljanje


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

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

☞ Uređaj pomoću podesivih nožica postavite vodoravno.

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

9.4 Priključivanje električnog napajanja

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

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

10. Održavanje



OPASNOST! Opasni električni napon!

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

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

👉 Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!

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

11. Zbrinjavanje starih uređaja

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

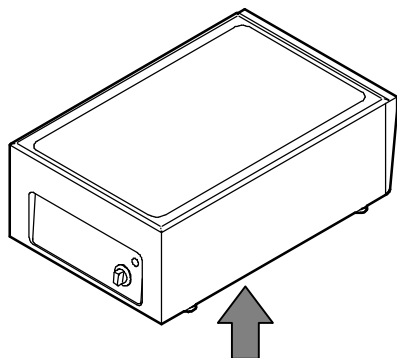


12. Popravak

Ovlaštene osobe

Popravke smiju izvoditi isključivo sljedeće službe:

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



Tipska pločica

Opis defekta

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

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

Zamjena komponenata

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

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

Rezervni dijelovi

Kod naručivanja rezervnih dijelova potrebni su:

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

Adresa

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

1. Brukerinstruksjoner

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

1.1 Merknader til bruksanvisningen

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk enheten.

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

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

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

1.2 Symboler før teksten

 Du oppfordres til en handling.

- Opptelling, opplisting
- Anvisninger, funksjonsforløp



Info! Henvisninger med spesielt nyttige informasjoner og tips

1.3 Varselskilt



Advarsel mot
farested



Advarsel mot farlig elektrisk
spenning



Advarsel mot varm
overflate

1.4 Signalord

FARE

Advarer mot **livsfarlige** personskader.

ADVARSEL

Advarer mot **alvorlige** personskader.

FORSIKTIG

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

OBS

Advarer mot materielle skader.

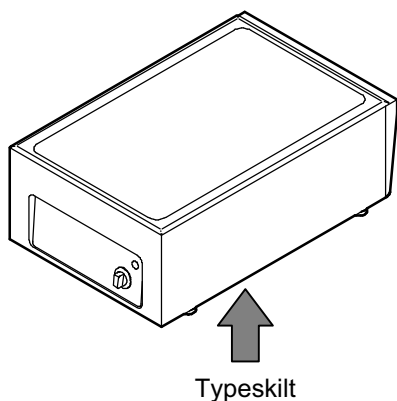
1.5 Forskriftsmessig bruk

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

1.6 Feilaktig bruk

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

1.7 Føre inn typeskiltdata



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

Type og artikkelnummer:

Serienummer (s.nr.):

Produksjonsdato (byggeår):

2. Sikkerhetsanvisninger



FARE! Identifisering og vurdering av risiko i henhold til arbeidsmiljøloven

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



ADVARSEL! Fare for personskade

- Under driften er apparatet og kokeredskapet varmt!
- Glasskeramikkoverflaten er etter driften fortsatt varm!
- Dersom glasskeramikkoverflaten er oppskrapt eller ødelagt; eller silikontetningen er defekt:
 - Slå av apparatet.
 - Slå av den elektriske hovedbryteren som forsyner enheten eller trekk ut strømkontakten.
 - Ta kontakt med autorisert kundeservice.



FARE! Brannfare, brannslukking

- Enheten må ikke brukes til fritering!
- For slukking av en brann må det foreligge tillatte brannslukkere for branner i matolje og matfett.

OBS! Fare for skader

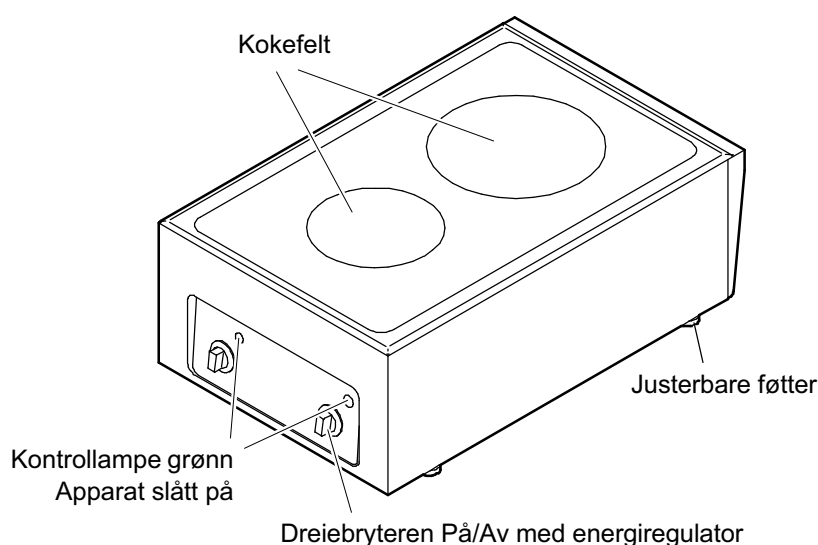
- Sørg for at ingen smeltbare materialer (sukkerholdige matvarer, plast, aluminiumsfolie, emalje, osv.) kommer på den varme glasskeramikkoverflaten eller under en kjele. Fjern materialet med en gang i varm tilstand, før det inngår en fast forbindelse med glasskeramikkoverflaten.
- Ikke bråkjøl glasskeramikkoverflaten med vann, fordi det ellers kan dennes sprekker!
- Ikke skyv kokekar utover glasskeramikkoverflaten og la de bli stående på silikontetningen.
- Ikke sett tomme kjeler, panner på glasskeramikkoverflaten ved påslått apparat. Dine kokekar eller glasskeramikkoverflaten kan ellers komme til skade.
- Fare for brudd! Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på glasskeramikkoverflaten!
- Ikke lag skraper på glasskeramikkoverflaten, f. eks. ved forskyvning av kokekar med ru bunn, emaljekjeler eller sandkorn mellom kjelebunn og glasskeramikkoverflaten.
- Ikke sett fra deg varme kokekar på edelstål-bordplater eller edelstål-arbeidsflater, da det er fare for vridning av edelstål-bordplatene eller edelstål-arbeidsflatene med varige skader.
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Ikke sprøyt inn frontskjermen og enhetens kledning med skumrengjøringsmiddel! Skumrengjøringsmiddelet trenger inn i de minste sprekker og ødelegger komponenter i apparatet!
- La en autorisert kundeservice kontrollere apparatet for funksjon etter lengre stillstandstider.
- Når driftsfeil ikke kan utbedres ved hjelp av side 47 kapittel 7. "Feil og utbedring", slå av apparatet og ta kontakt med autorisert kundeservice.

3. Beskrivelse av enheten

Funksjonsmåte

- Stråle varmeelementene overfører varmen direkte til kokekaret. Hovedvarmeoverføringen skjer ved stråleoverføring og mindre direkte over glasskeramikkoverflaten.
- Varmereguleringen skjer med en energiregulator. Varmetilførselen skjer taktstyrt. Takt rekkefølgen er synlig gjennom at varmespiralen under glasskeramikkoverflaten lyser opp. Jo høyere innstillingen er, dess lengre er oppvarmingsfasen, synlig ved at varmespiralen lyser lengre.
- Kokefeltene er utstyrt med et overopphetingsvern. Dersom overopphetingsvernet utløses, slås oppvarmingen automatisk av. Overopphetingsvernet setter oppvarmingen automatisk fri igjen når en tilstrekkelig avkjøling har skjedd. Slå av kokefeltet når ingen kjele eller panne befinner seg på ceranfeltet.

3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene




4. Sette i drift

For forskriftsmessig drift må enheten tilkobles fagmessig. Tilkoblingsverdiene til det elektriske anlegget på oppstillingsstedet må stemme overens med tilkoblingsverdiene til enheten! Oppstilling og tilkobling se side 49 kapittel 9.

🔧 Rengjør enheten med fettløsende rengjøringsmiddel før første idriftsetting.

- Rengjøring og pleie se side 46 kapittel 6.

4.1 Slå på utstyret

	<p>FORSIKTIG! Varme overflater, varme gjenstander!</p> <p>Forbrenningsfare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bruk vernehansker! ☞ Bruk gryteklut! ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!
---	---

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

- Den grønne kontrollampen lyser.
- Innstillingsområde: Lavt tall = lav effekt, høyt tall = høy effekt,

Overopphetingsvern

- Kokeplatene er utstyrt med innebygde overopphetingvern. Dermed unngås skader.
- Overopphetingsvernet slår av oppvarmingen ved for lavt energiuttak (det er ingen kokekar på kokeflaten eller kokekaret er tomt).
- Ikke la tomme kokekar stå på kokeplaten.

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

4.2 Anvisninger til bruk



- Til optimal energioverføring, benytt kun kokekar med jevn og tykk bunn.
- Still koke- og stekekar kun på den rene glasskeramikkoverflaten!
- Fjern tilsmussinger, salt, krydder, vann og matrester på kokefeltet umiddelbart.
- Sett kokekar på tørre. Ikke legg våte eller kjelelokk med damp på glasskeramikkoverflaten.
- For å holde oppvarmet eller smelting av fett og smør still kun inn laveste effekttrinn.
- Ikke reduser effekten ved forskyvning av kjelen men med dreiebryteren.
- Når kjeleinholdet koker, skru ned til lavere varmenivå.
- Lukk kjeler med lokk når kokemåten tillater det.
- Benytt høye kjeler til retter med mye væske, for å unngå overkoking.

5. Avslutning av drift

☞ skru dreiebryteren på „0“

- Kontrollampen slukner.

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

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

6. Rengjøring og stell

Merknader

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

6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!)

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

6.2 Rengjør glasskeramikkoverflaten

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

6.3 Rengjør flater av rustfritt stål

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

7. Feil og utbedring

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

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Den grønne kontrollampen lyser ikke når enheten slås på.	Hovedbryteren før enheten er ikke slått på.	Slå på hovedbryteren.
	Den komplette strømforsyningen mangler.	Ta kontakt med strømselskapet .
	Nettsikringen har koblet ut.	La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice. Slå nettsikringen på igjen.
Enheten er slått på og varmer ikke.	Apparatet er overopphetet.	La apparatet avkjøles. Dersom feilen vedvarer, må du kontakte autorisert kundeservice.

Dersom du ikke kan utbedre feilen,

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

8. Tekniske data

Keramisk kokefelt	BC CH 4300
Artikkelnr.	00574209
Totalt strømforbruk	4,3 kW
Spenning	400 V 3 N 50/60 Hz
Sikring	3 x 16 A
Varmesone	To varmesoner (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Varmeavgivelse sensibel	0,86 kW
Varmeavgivelse latent	0,34 kW
Dampavgivelse	0,51 kg / h
Utvendige mål (LxBxH)	400 x 620 x 240mm
Vekt	ca. 12 kg
Beskyttelsesgrad mot vann	IP X4
Støynivå	< 70 dB (A)


Med forbehold om tekniske endringer!

9. Oppstilling og tilkobling

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

9.1 Transportere enheten

- Vær oppmerksom på enhetens vekt.

 Transporter enheten med egnede transporthjelpemidler eller jekketralle.

9.2 Merknader til oppstillingsstedet

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

9.3 Stille opp bordmodeller

Stille opp


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

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

☞ Rett ut enheten vannrett via skruføttene.


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

9.4 Koble til elektrisk strømforsyning

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

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

10. Vedlikehold

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

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

11. Kassere gamle enheter

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

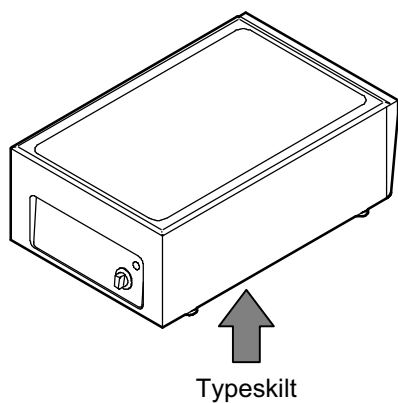


12. Reparasjon

Autoriserte personer

Reparasjoner må utelukkende utføres følgende instanser:

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



Defekt-beskrivelse

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

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

Utskiftning av komponenter

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

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

Reservedeler

Ved bestilling av reservedeler er det nødvendig med:

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

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

Adresse

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

1. Указания для пользователя

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

1.1 Указания для руководства по эксплуатации

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

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

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

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

1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



Информация! Указания с особенно полезной информацией и советы

1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение
об опасной зоне



Предупреждение об опасном
электрическом напряжении



Предупреждение о
горячей поверхности

1.4 Сигнальные слова

ОПАСНО

Предупреждает об **опасных для жизни** травмах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждает о **тяжелых** травмах.

ОСТОРОЖНО

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

ВНИМАНИЕ

Предупреждает о материальном ущербе.

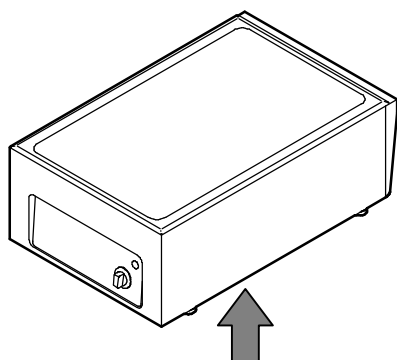
1.5 Использование по назначению

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

1.6 Неправильное использование

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

1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

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

Тип и артикульный номер:

Серийный номер (сер. №):

Дата (год) изготовления:

2. Указания по безопасности



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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы

- Устройство и посуда во время работы нагреваются!
- Стеклокерамическая варочная поверхность после окончания работы остается горячей!
- Если стеклокерамическая варочная поверхность ломается, на ней появляются трещины или возникает дефект на силиконовом уплотнении по периметру:
 - Выключите устройство.
 - Отключите главный электрический выключатель и отсоедините сетевую вилку.
 - Обратитесь в уполномоченную сервисную службу.



ОПАСНО! Пожароопасность, пожаротушение

- Данное устройство запрещается использовать для жарки во фритюре!
- Для пожаротушения должны иметься допущенные огнетушители для тушения возгорания пищевых масел и жиров.

ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения

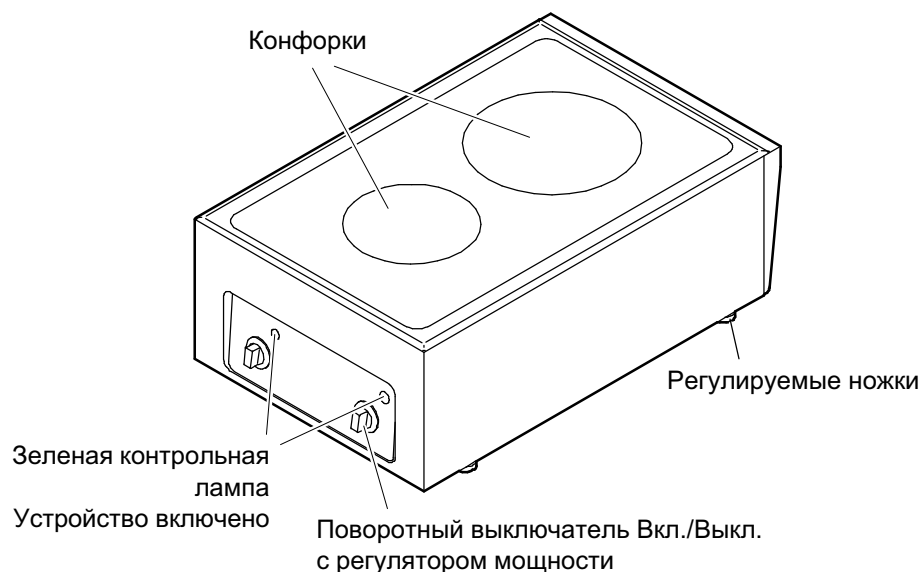
- Следите за тем, чтобы на горячую стеклокерамическую поверхность или под посуду не попадали плавящиеся материалы (сахаросодержащие блюда, пластмасса, алюминиевая фольга, эмаль и пр). Немедленно удаляйте материал в горячем состоянии, пока он прочно не пристал к стеклокерамической варочной поверхности.
- Не используйте холодную воду для быстрого охлаждения стеклокерамической варочной поверхности, в противном случае возможно образование трещин!
- Не выдвигайте посуду за пределы стеклокерамической поверхности и не оставляйте ее на силиконовом уплотнении по периметру.
- Не ставьте на стеклокерамическую варочную поверхность пустые кастрюли и сковородки, если устройство включено. Это может привести к повреждению посуды или стеклокерамической варочной поверхности.
- Опасность разрушения! Не допускайте падения на стеклокерамическую варочную поверхность твердых или острых предметов!
- Не допускайте появления на стеклокерамической варочной поверхности царапин, например, при передвигании посуды с шероховатым дном, поврежденной эмалью или при попадании частиц песка между дном посуды и варочной поверхностью.
- Не ставьте горячую посуду на столешницы или рабочие поверхности из нержавеющей стали, в противном случае существует опасность возникновения на них необратимых повреждений (коробления).
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Запрещается обрабатывать лицевые панели и кожухи устройства пенным очистителем! Пенный очиститель проникает в мельчайшие щели и разрушает внутренние детали устройства!
- После продолжительных простоев проверяйте устройство на работоспособность силами уполномоченной сервисной службы.
- Если невозможно устранить неисправность на основе стр. 59, гл. 7. «Неисправности и их устранение», выключите устройство и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

3. Описание оборудования

Принцип работы

- Излучающие нагревательные элементы обеспечивают непосредственную передачу тепла посуде. Большая часть тепла передается посредством излучения, меньшая — напрямую через стеклокерамическую поверхность.
- Регулирование нагрева выполняется регулятором мощности. Подача тепла осуществляется в циклическом режиме. Циклы можно отслеживать по загорающейся нагревательной спирали под стеклокерамической поверхностью. Чем выше настройка, тем дольше фаза нагрева, видимая по длительному горению нагревательной спирали.
- Конфорки имеют защиту от перегрева. При срабатывании защиты от перегрева нагрев автоматически отключается. Защита от перегрева автоматически разблокирует нагрев после достаточного охлаждения. Отключайте конфорку, если на ней нет кастрюли или сковородки.

3.1 Описание функциональных узлов



4. Ввод в эксплуатацию

Для исправной работы должно быть выполнено надлежащее подключение устройства. Данные электрического подключения заказчика должны совпадать с соответствующими параметрами устройства! Установка и подключение, см. стр. 61 гл. 9.

- ☞ Перед первым вводом в эксплуатацию очистите устройство жирорастворяющим чистящим средством.
- Чистка и уход, см. стр. 58 гл. 6.

4.1 Включение устройства



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячие предметы!

Опасность ожога!

- ☞ Надевайте защитные перчатки!
- ☞ Используйте прихватку!
- ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!

- ☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру.
- Зеленая контрольная лампа загорается.
- Диапазон настройки: меньше цифра = низкая мощность, больше цифра = высокая мощность.

Защита от перегрева

- Варочные поверхности имеют встроенную защиту от перегрева. Она предназначена для предотвращения повреждений.
- При низком отборе энергии устройство защиты от перегрева отключает нагрев (на варочной поверхности нет посуды или посуда пустая).
- Не оставляйте на варочной поверхности пустую посуду.
- ☞ После того как кастрюля или сковорода снята, поверните поворотный выключатель в положение «0».

4.2 Указания к применению



- Для оптимальной передачи энергии используйте только посуду с плоским и толстым дном.
- Ставьте посуду для приготовления только на чистую стеклокерамическую варочную поверхность!
- Загрязнения, соль, приправы, воду и остатки пищи с варочной поверхности удаляйте сразу.
- Ставьте на варочную поверхность сухую посуду. Не кладите на стеклокерамическую варочную поверхность мокрые и запотевшие крышки.
- Для поддержания в горячем состоянии и плавления жира или сливочного масла используйте только низкие ступени мощности.
- Для уменьшения мощности не сдвигайте кастрюлю, а используйте поворотный выключатель.
- Если содержимое кастрюли кипит, переключитесь на меньшую ступень нагрева.
- Если это позволяет технология приготовления, накрывайте кастрюли крышкой.
- Для приготовления блюд с большим количеством жидкости используйте высокие кастрюли, это поможет предотвратить переливание продукта через край.

5. Завершение работы

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

6. Чистка и уход

Указания

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

6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)

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

6.2 Чистка стеклокерамической варочной поверхности

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

6.3 Чистка поверхностей из нержавеющей стали

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

7. Неисправности и их устранение

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При включении не горит зеленая контрольная лампа.	Не включен главный выключатель перед устройством.	Включите главный выключатель.
	Отсутствует электропитание в сети.	Обратитесь на предприятие энергоснабжения.
	Сработал сетевой предохранитель на стороне заказчика.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы. Снова включите сетевой предохранитель.
Устройство включено, но не нагревает.	Устройство перегрето.	Дайте устройству остыть. Если ошибка появилась снова, обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

Если не удастся устранить неисправность:

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

8. Технические данные

Керамическая варочная поверхность	BC CH 4300
№ арт.	00574209
Общая подключаемая мощность	4,3 кВт
Напряжение	400 В 3 N 50/60 Гц
Устройство защиты	3 x 16 А
Зоны нагрева	Две зоны нагрева (1x 2,5 кВт, 1x1,8 кВт)
Теплоотдача эффективная	0,86 кВт
Теплоотдача полная	0,34 кВт
Производительность по пару	0,51 кг/ч
Габариты (ДхШхВ)	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 12 кг
Степень защиты от воды	IP X4
Шум от устройства	< 70 дБ (А)

Мы сохраняем за собой право на технические изменения!

9. Установка и подключение

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

9.1 Транспортировка устройства

- Учитывайте вес устройства.

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

9.2 Указания для места установки

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

9.3 Установка настольных моделей

Установка

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

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

9.4 Подключение электропитания




ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!

Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!

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

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

10. Техобслуживание

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

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

11. Утилизация отработавшего оборудования

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

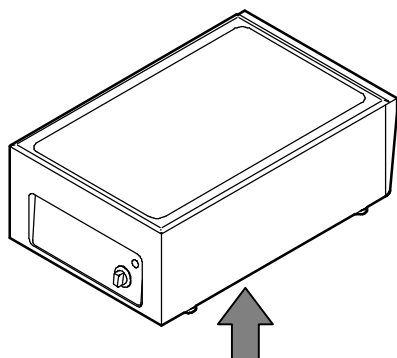


12. Ремонт

Уполномоченные лица

Ремонтные работы разрешается выполнять исключительно следующим службам:

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



Заводская табличка

Описание дефекта

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

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

Замена компонентов

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

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

Запчасти

При заказе запчастей требуется указание следующих данных:

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

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

Адрес

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Navodila za uporabnika

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

1.1 Napotki o navodilih za uporabo


Pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

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

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

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

1.2 Simboli pred besedilom

 Pozvani ste k dejanju.

– Naštevaje, seznam

• Napotki, poteki



Informacije! Napotki s posebno uporabnimi informacijami in namigi

1.3 Opozorilni znak



Opozorilo pred
nevarnim mestom



Opozorilo pred nevarno
električno napetostjo



Opozorilo pred vročo
površino

1.4 Signalne besede

NEVARNOST

Opozarja pred **življenjsko nevarnimi** telesnimi poškodbami.

OPOZORILO

Opozarja pred **hudimi** telesnimi poškodbami.

PREVIDNO

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

POZOR

Opozarja pred gmotno škodo.

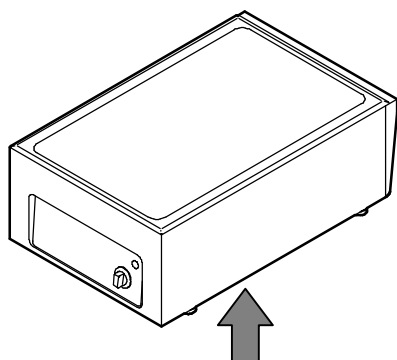
1.5 Pravilna uporaba

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

1.6 Napačne uporabe

- Naprave ne uporabljati kot polico in odlagalno površino!
- Ne pecite neposredno na steklokeramični površini!
- Naprave ne uporabljati za segrevanje, sušenje in shranjevanje predmet in za taljenje materialov!
- Naprave ni dovoljeno uporabljati za ogrevanje prostorov!
- Naprave ne smejo uporabljati
 - otroci;
 - osebe z omejenimi fizičnimi, senzornimi in duševnimi sposobnostmi;
 - neusposobljene osebe.

1.7 Vnos podatkov s tipske tablice



Tipska tablica

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

Tip in številka artikla:

Serijska številka (ser. št.):

Datum izdelave (leto izdelave):

2. Varnostni napotki



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

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



OPOZORILO! Nevarnost poškodb

- Med uporabo sta naprava in posoda za kuhanje vroči!
- Steklokeramična plošča je vroča še nekaj časa po koncu uporabe!
- Če je steklokeramična plošča počena ali zlomljena ali pa je obdajajoče silikonsko tesnilo plošče poškodovano:
 - Izključite napravo.
 - Izključite električno glavno stikalo pred napravo ali izvlecite električni vtič.
 - Obvestite pooblaščen servis.



NEVARNOST! Nevarnost požara, gašenje požara

- Z napravo ni dovoljeno pražiti!
- Za gašenje požara morajo biti na voljo odobreni gasilni aparati za požare jedilnega olja in masti.

POZOR! Nevarnost poškodb

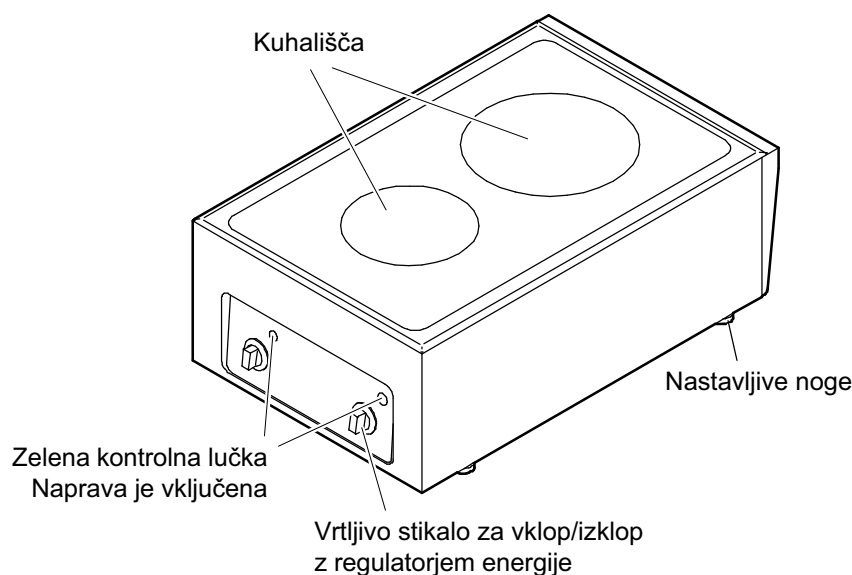
- Pazite, da na vročo steklokeramično ploščo ali pod lonec ne pride taljivi material (jedi s sladkorjem, umetne snovi, aluminijasta folija, emajl itd.). Material odstranite takoj še v vročem stanju, preden se čvrsto sprime s steklokeramično kuhalno površino.
- Vroče steklokeramične kuhalne površine ne skušajte na hitro ohladiti z vodo, ker lahko počijo!
- Posode ne vlecite po steklokeramični plošči in pustite stati na obdajajočem silikonskem tesnilu.
- Pri vključeni napravi na steklokeramično ploščo ne odlagajte praznih loncev, ponev itd. Sicer se lahko posoda ali steklokeramična plošča poškoduje.
- Nevarnost zloma! Pazite, da vam na steklokeramično ploščo ne padejo nobeni trdi ali koničasti predmeti!
- Ne povzročajte prask na steklokeramični kuhalni plošči npr. s premikanjem posode s hrapavim dnom, poškodovanimi emajliranimi lonci ali zrnici med dnom lonca in steklokeramično ploščo.
- Vroče posode ne odlagajte na namizne ali delovne površine iz legiranega jekla, ker obstaja nevarnost, da jih zvije in se trajno poškodujejo.
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Sprednjih zaslonk in obloge naprave ne čistiti s penastim čistilom! Penasto čistilo prodre namreč v najmanjše reže in tako uniči sestavne dele v napravi!
- Po daljšem času neuporabe naj vam delovanje naprave preveri pooblaščen serviser.
- Če obratovalnih motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo strani 71 v poglavju 7. "Motnje in ukrepi", napravo izključite in obvestite pooblaščenega serviserja.

3. Opis naprave

Način delovanja


- Sevalni grelniki prenašajo toploto neposredno na posodo. Presno glavne toplote poteka prek sevanja in manj prek steklokeramične plošče.
- Reguliranje segrevanja poteka z regulatorjem energije. Toplota se dovaja v taktih. Zaporedje taktov je vidno pod steklokeramično ploščo z osvetlitvijo grelnega kroga. Višja, kot je nastavitev, daljša je faza segrevanja, kar je prepoznavno po dlje časa svetlečem se grelnem krogu.
- Kuhališča so opremljena z zaščito proti pregrevanju. Če se sproži zaščita pred preobremenitvijo, se grelnik samodejno izključi. Zaščita pred pregrevanjem samodejno znova sprosti grelnik, ko se ta zadostno ohladi. Če na kuhališču ni nobenega lonca ali ponve, se to izključi.

3.1 Opis funkcijskih delov




4. Vklop

Za pravilno obratovanje mora biti naprava strokovno priključena. Podatki električnih priključnih vrednosti na mestu postavitve se morajo ujemati s priključnimi vrednostmi naprave! Za postavitve in priklop glejte stran 73, poglavje 9.

 Pred prvo uporabo napravo očistite z razmaščevalcem.

- Za čiščenje in nego glejte stran 70, poglavje 6.

4.1 Vklop naprave

	<p>PREVIDNO! Vroče površine, vroči predmeti!</p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaščitne rokavice! ☞ Uporabite krpo za prijemanje loncev! ☞ Bodite previdni!
---	---

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

- Sveti zelena kontrolna lučka.
- Nastavitveno območje: nizko število = majhna moč, visoko število = velika moč

Zaščita pred pregrevanjem

- Kuhalne plošče so opremljene z vgrajeno zaščito proti pregrevanju. Ta preprečuje poškodbe.
- Pri majhnem odvzemu energije grelnika se zaščita proti pregrevanju izključi (na kuhališču ni posode ali pa je ta prazna).
- Na kuhalni površini ne pustite stati prazne posode.

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

4.2 Napotki za uporabo



- Za optimalen prenos energije uporabljajte samo posodo z ravnim in debelim dnom.
- Posodo za kuhanje in pečenje postavite samo na čisto steklokeramično kuhhalno površino!
- S kuhališča takoj odstranite umazanijo, sol, začimbe, vodo in ostanke jedi.
- Posoda za kuhanje mora biti suha. Na steklokeramično ploščo ne odlagajte mokrih, napaženih pokrovov loncev.
- Za ohranjanje toplote in taljenje masti ali masla uporabljajte samo nizko stopnjo moči.
- Moči ne zmanjšajte s prestavljanjem lonca, ampak z vrtljivim stikalom.
- Če vsebina v loncu vre, preklopite na nižjo grelni stopnjo.
- Lonce pokrijte s pokrovi, če postopek kuhanja to dopušča.
- Za jedi z veliko tekočine uporabite visoke lonce, da preprečite prelivanje.

5. Konec uporabe

☞ Vrtljivo stikalo obrnite na položaj 0.

- Kontrolna lučka ugasne.

☞ Očistite napravo; glejte naslednje poglavje 6. "Čiščenje in nega".

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

6. Čiščenje in nega

Napotki

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

6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!)

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

6.2 Čiščenje steklokeramične plošče

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

6.3 Čiščenje površin iz legiranega jekla

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

7. Motnje in odpravljanje motenj

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

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Ob vklopu zelena kontrolna lučka ne sveti.	Glavno stikalo pred napravo ni vključeno.	Vključite glavno stikalo.
	Izpad celotnega električnega napajanja.	Obvestite podjetje za oskrbo z električno energijo
	Omrežna varovalka zgradbe se je izkjučila.	Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen servisier. Ponovno vključite omrežno varovalko.
Naprava je vključena in ne segreva.	Naprava je pregreta.	Počakajte, da se naprava ohladi. Če se napaka še naprej pojavlja, pokličite pooblaščenega servisierja.

Če težave ne morete odpraviti,

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

8. Tehnični podatki

Kuhališče Ceran	BC CH 4300
Št. artikla	00574209
Skupna priključna vrednost	4,3 kW
Napetost	400 V 3 N 50/60 Hz
Varovalka	3 x 16 A
Kuhališča	Dve kuhališči (1x 2,5 kW, 1x1,8 kW)
Oddajanje toplote, senzibilno	0,86 kW
Oddajanje toplote, latentno	0,34 kW
Oddajanje pare	0,51 kg / h
Zunanje mere (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Teža	pribl. 12 kg
Stopnja zaščite pred vodo	IP X4
Hrup naprave	< 70 dB (A)

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb!

9. Postavitev in priklop

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

9.1 Transport naprave

- Upoštevajte težo naprave.

 Napravo transportirajte s primernimi transportnimi pripomočki ali dvižnimi vozički.

9.2 Napotki o mestu postavitve

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

9.3 Postavitev namiznih modelov

Postavite


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

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

☞ S pomočjo navojnih nog napravo postavite vodoravno.

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

9.4 Priklop električnega napajanja

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

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


10. Vzdrževanje



NEVARNOST! Nevarna električna napetost!

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

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

 Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!

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

11. Odlaganje starih naprav

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

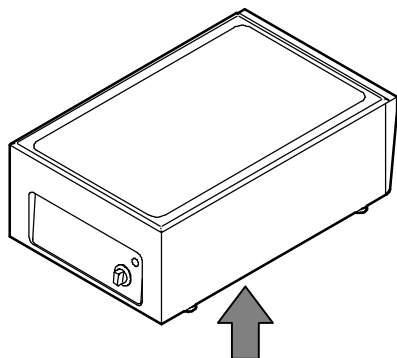


12. Popravilo

Pooblašcene osebe

Popravila lahko izvajajo samo naslednji organi:

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



Tipska tablica

Opis napake

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

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

Zamenjava delov

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

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

Nadomestni deli

Pri naročanju nadomestnih delov je treba navesti naslednje podatke:

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

Naslov

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



EU- Konformitätserklärung

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

Maschinentypen

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

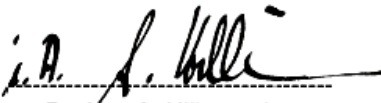
Directives européennes

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

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