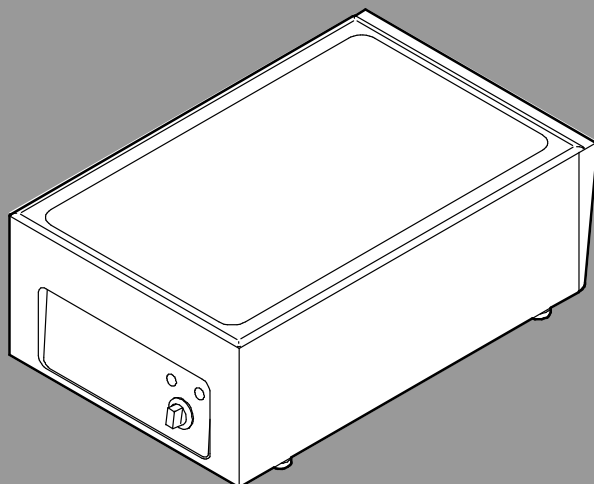


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



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

WARMHALTEPLATTE  
HOT PLATE  
PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD  
PLACA CALENTADORA  
PIASTRA DI MANTENIMENTO IN CALDO  
WARMHOUDPLAAT

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

## **de - Originalbetriebsanleitung ..... 5**

<b>1. Benutzerhinweise .....</b>	<b>5</b>	<b>6. Reinigung und Pflege .....</b>	<b>10</b>
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung .....	5	6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	10
1.2 Symbole vor dem Text .....	5	6.2 Warmhalteplatte reinigen .....	10
1.3 Warnzeichen .....	5	6.3 Edelstahlflächen reinigen .....	10
1.4 Signalwörter .....	5	<b>7. Störungen und Störungsbehebung .....</b>	<b>11</b>
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	6	<b>8. Technische Daten .....</b>	<b>11</b>
1.6 Fehlanwendungen .....	6	<b>9. Aufstellen und Anschließen .....</b>	<b>12</b>
1.7 Typenschilddaten eintragen .....	6	9.1 Gerät transportieren .....	12
<b>2. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>	9.2 Hinweise zum Aufstellort .....	12
<b>3. Gerätebeschreibung .....</b>	<b>8</b>	9.3 Tischmodelle aufstellen .....	13
3.1 Beschreibung der Funktionsteile .....	8	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	13
<b>4. In Betrieb nehmen .....</b>	<b>8</b>	<b>10. Wartung .....</b>	<b>14</b>
4.1 Gerät einschalten .....	9	<b>11. Altgeräte entsorgen .....</b>	<b>14</b>
4.2 Anwendungshinweise .....	9	<b>12. Reparatur .....</b>	<b>15</b>
<b>5. Betriebsschluss .....</b>	<b>9</b>	<b>EU-Konformitätserklärung .....</b>	<b>74</b>
		<b>UK-Konformitätserklärung .....</b>	<b>75</b>

## **en - Translation of the original operating instructions ..... 16**

<b>1. User information .....</b>	<b>16</b>	<b>6. Cleaning and Care .....</b>	<b>21</b>
1.1 Notes about the operating instructions .....	16	6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	21
1.2 Symbols in front of the text .....	16	6.2 Cleaning the hotplate .....	21
1.3 Warnings .....	16	6.3 Clean stainless steel surfaces .....	21
1.4 Signal words .....	16	<b>7. Faults and fault rectification .....</b>	<b>22</b>
1.5 Intended use .....	17	<b>8. Technical specifications .....</b>	<b>22</b>
1.6 Misuse .....	17	<b>9. Installation and connection .....</b>	<b>23</b>
1.7 Enter the data on the type plate .....	17	9.1 Transport the appliance .....	23
<b>2. Safety instructions .....</b>	<b>18</b>	9.2 Notes about the location of installation .....	23
<b>3. Description of the appliance .....</b>	<b>19</b>	9.3 Installing table models .....	24
3.1 Description of the functional components ..	19	9.4 Connect the electrical power supply .....	24
<b>4. Commissioning .....</b>	<b>19</b>	<b>10. Service .....</b>	<b>25</b>
4.1 Switch appliance on .....	20	<b>11. Dispose of old appliance .....</b>	<b>25</b>
4.2 Application instructions .....	20	<b>12. Repair .....</b>	<b>26</b>
<b>5. Completion of operation .....</b>	<b>20</b>	<b>EU Declaration of Conformity .....</b>	<b>74</b>
		<b>UK Declaration of Conformity .....</b>	<b>75</b>

## **fr - Traduction du mode d'emploi ..... 27**

<b>1. Indications pour les utilisateurs ..... 27</b>	<b>6. Nettoyage et entretien ..... 32</b>
1.1 Informations concernant le mode d'emploi .. 27	6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !) ..... 32
1.2 Symboles placés avant le texte ..... 27	6.2 Nettoyage de la plaque de maintien au chaud ..... 32
1.3 Avertissement ..... 27	6.3 Nettoyage des surfaces en inox ..... 32
1.4 Termes de signalisation ..... 27	<b>7. Pannes et dépannage ..... 33</b>
1.5 Utilisation conforme ..... 28	<b>8. Données techniques ..... 33</b>
1.6 Erreurs d'utilisation ..... 28	<b>9. Installation et branchement ..... 34</b>
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique . 28	9.1 Transport de l'appareil ..... 34
<b>2. Consignes de sécurité ..... 29</b>	9.2 Remarques relatives au lieu d'installation .. 34
<b>3. Description de l'appareil ..... 30</b>	9.3 Mise en place des modèles pour table ..... 35
3.1 Description des éléments fonctionnels ..... 30	9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique ..... 35
<b>4. Mise en service ..... 30</b>	<b>10. Entretien ..... 36</b>
4.1 Mise en marche de l'appareil ..... 31	<b>11. Elimination des appareils usagés ..... 36</b>
4.2 Consignes d'utilisation ..... 31	<b>12. Réparations ..... 37</b>
<b>5. Fin de service ..... 31</b>	<b>Déclaration de conformité CE ..... 74</b>
	<b>Déclaration de conformité UK ..... 75</b>

## **es - Traducción de las instrucciones de uso originales ..... 38**

<b>1. Indicaciones para el usuario ..... 38</b>	<b>6. Limpieza y cuidado ..... 43</b>
1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso .... 38	6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!) ..... 43
1.2 Símbolos delante del texto ..... 38	6.2 Limpiar la placa calentadora ..... 43
1.3 Señales de aviso ..... 38	6.3 Limpiar las superficies de acero inoxidable . 43
1.4 Términos indicadores ..... 38	<b>7. Averías y eliminación ..... 44</b>
1.5 Uso previsto ..... 39	<b>8. Datos técnicos ..... 44</b>
1.6 Usos incorrectos ..... 39	<b>9. Montaje y conexión ..... 45</b>
1.7 Introducir datos de la placa de características ..... 39	9.1 Transportar el aparato ..... 45
<b>2. Indicaciones de seguridad ..... 40</b>	9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación .. 45
<b>3. Descripción del aparato ..... 41</b>	9.3 Colocar modelos de mesas ..... 46
3.1 Descripción de las piezas funcionales ..... 41	9.4 Conectar el suministro de corriente ..... 46
<b>4. Poner en funcionamiento ..... 41</b>	<b>10. Mantenimiento ..... 47</b>
4.1 Conectar el aparato ..... 42	<b>11. Eliminación de aparatos usados ..... 47</b>
4.2 Indicaciones de uso ..... 42	<b>12. Reparación ..... 48</b>
<b>5. Finalización del servicio ..... 42</b>	<b>Declaración de conformidad CE ..... 74</b>
	<b>Declaración de conformidad UK ..... 75</b>

**it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali ..... 49**

1. Istruzioni per l'utente .....	49	6. Pulizia e manutenzione .....	54
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso .....	49	6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!) .....	54
1.2 Simboli utilizzati nel testo .....	49	6.2 Pulizia della piastra per il mantenimento in temperatura .....	54
1.3 Simbolo di pericolo .....	49	6.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox .....	54
1.4 Parole chiave .....	49	7. Problemi e risoluzione dei problemi .....	55
1.5 Utilizzo regolamentare .....	50	8. Dati tecnici .....	55
1.6 Usi non conformi .....	50	9. Installazione e allacciamento .....	56
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa .....	50	9.1 Trasporto dell'unit .....	56
2. Informazioni in materia di sicurezza .....	51	9.2 Avvertenze sul luogo di installazione .....	56
3. Descrizione dell'unit .....	52	9.3 Installazione del modelli da tavolo .....	57
3.1 Descrizione delle parti funzionali .....	52	9.4 Allacciamento elettrico .....	57
4. Messa in funzione .....	52	10. Manutenzione .....	58
4.1 Accensione dell'unit .....	53	11. Smaltimento di apparecchi fuori uso .....	58
4.2 Avvertenze d'uso .....	53	12. Riparazione .....	59
5. Spegnimento .....	53	Dichiarazione di conformità CE .....	74
		Dichiarazione di conformità UK .....	75

**nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing ..... 60**

1. Gebruikerinstructies .....	60	6. Reiniging en verzorging .....	65
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing .....	60	6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!) .....	65
1.2 Symbolen voor de tekst .....	60	6.2 Warmhoudplaat reinigen .....	65
1.3 Waarschuwingstekens .....	60	6.3 Roestvrij stalen vlakken reinigen .....	65
1.4 Signaalwoorden .....	60	7. Storingen en verhelpen van storingen .....	66
1.5 Doelmatig gebruik .....	61	8. Technische gegevens .....	66
1.6 Verkeerd gebruik .....	61	9. Opstellen en aansluiten .....	67
1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen .....	61	9.1 Apparaat transporteren .....	67
2. Veiligheidsinstructies .....	62	9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling .....	67
3. Omschrijving van het apparaat .....	63	9.3 Tafelmodellen opstellen .....	68
3.1 Beschrijving van de functionele delen .....	63	9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten .....	68
4. In bedrijf nemen .....	63	10. Waarschuwing .....	69
4.1 Apparaat inschakelen .....	64	11. Oude apparaten verwerken .....	69
4.2 Gebruiksaanwijzingen .....	64	12. Reparatie .....	70
5. Einde van gebruik .....	64	EG-conformiteitsverklaring .....	74
		UK-conformiteitsverklaring .....	75

# 1. Benutzerhinweise

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

## 1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

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

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

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

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

## 1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

## 1.3 Warnzeichen



Warnung vor  
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher  
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer  
Oberfläche

## 1.4 Signalwörter

### GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

### WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

### VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

### ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

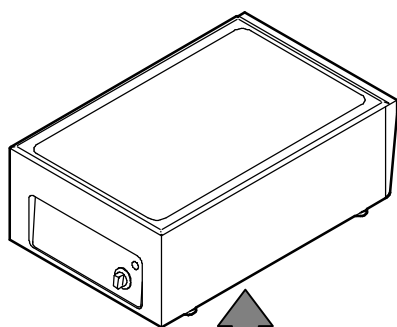
## 1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## 1.6 Fehlanwendungen

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

## 1.7 Typenschilddaten eintragen



Typenschild

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

Typ und Artikelnummer: .....

Seriennummer (S.Nr.): .....

Fertigungsdatum (Baujahr): .....

## 2. Sicherheitshinweise



### **GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz**

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



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr**

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

### **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr**

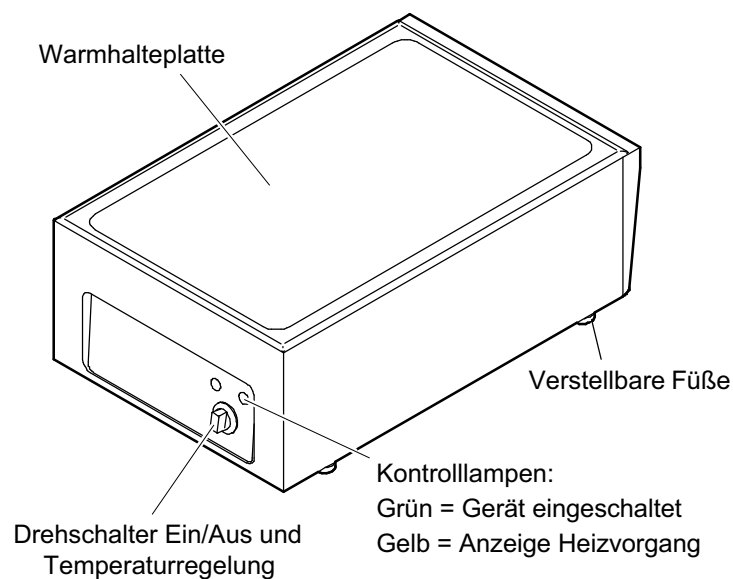
- Achten Sie darauf, dass kein schmelzbares Material (zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie, Email, usw.) auf die heiße Warmhalteplatte oder unter einen Topf gelangt. Entfernen Sie das Material sofort im heißen Zustand, bevor es mit Warmhalteplatte eine feste Verbindung eingeht.
- Kochgeschirr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

### 3. Gerätebeschreibung

#### Funktionsweise

- Die Wärmezufuhr erfolgt über elektrische Heizkörper unter der Warmhaltefläche.
- Die Heizkörper sind thermostatisch geregelt.
- Bei Überhitzung, zum Beispiel durch ein Bauteildefekt, erfolgt ein Abschalten durch den Sicherheitstemperatur-Begrenzer.

#### 3.1 Beschreibung der Funktionsteile



### 4. In Betrieb nehmen


Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 12 Kapitel 9.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

- Reinigung und Pflege siehe Seite 10 Kapitel 6.



## 4.1 Gerät einschalten

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

☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Temperaturstufe einstellen.

- Die grüne Kontrolllampe leuchtet.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet während des Heizvorganges.
- Einstellbereich: Niedrige Zahl = niedrige Temperatur, hohe Zahl = hohe Temperatur,

### Temperaturwerte Skala

Drehschalter - Stellung	Temperatur
2	ca. 55°C
4	ca. 70°C
6	ca. 85°C
8	ca. 100°C
10	ca. 120°C

## 4.2 Anwendungshinweise



- Zur optimalen Energieübertragung, nur Kochgeschirr mit planebenem und dickem Boden verwenden.
- Stellen Sie Koch- und Bratgeschirr nicht auf eine verschmutzte Warmhalteplatte!
- Verschmutzungen, Salz, Gewürze, Wasser und Speisereste auf der Warmhalteplatte sofort entfernen.
- Kochgeschirr trocken aufsetzen. Keine nassen, angedampften Topfdeckel auf die Warmhalteplatte legen.
- Reduzieren Sie die Warmhalte-Temperatur nicht durch Verschieben des Topfes, sondern mit dem Drehschalter.
- Töpfe oder Pfannen mit Deckel abdecken.

## 5. Betriebsschluss

☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.

- Die Kontrolllampen erlöschen.

☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".

☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.

## 6. Reinigung und Pflege

### Hinweise

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

### 6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

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

### 6.2 Warmhalteplatte reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber entfernen.
  - Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!
- ☞ Die Warmhalteplatte mit Wasser, etwas Spülmittel und einem Edelstahl-Spiralschwamm reinigen.
- ☞ Starke Verschmutzungen mit einem scheuernden Putzmittel entfernen.
- ☞ Die gereinigten Flächen gründlich trockenreiben.
- ☞ Die Warmhalteplatte durch kurzes Aufheizen trocknen.

### 6.3 Edelstahlflächen reinigen

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

## 7. Störungen und Störungsbehebung

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

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

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

## 8. Technische Daten

Warmhalteplatte	BC HP 700
Artikel-Nr.	00574213, 00574369
Gesamtanschlusswert	0,7 kW
Spannung	230 V 1 N 50/60 Hz
Absicherung	1 x 16 A
Wärmeabgabe sensibel	0,10 kW
Wärmeabgabe latent	0,14 kW
Außenmaße (LxBxH)	400 x 620 x 240mm
Gewicht	ca. 18 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4
Gerätegeräusch	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

## 9. Aufstellen und Anschließen

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

### 9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

### 9.2 Hinweise zum Aufstellort

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

## 9.3 Tischmodelle aufstellen

### Aufstellen


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

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

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.



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

## 9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

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

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

## 10. Wartung

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

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

## 11. Altgeräte entsorgen

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

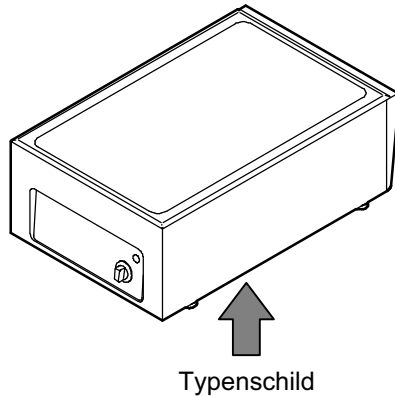


## 12. Reparatur

### Befugte Personen

Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

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



Typenschild

### Defekt-Beschreibung

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

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

### Austausch von Komponenten

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

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

### Ersatzteile

Bei Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

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

### Adresse

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

# 1. User information

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

## 1.1 Notes about the operating instructions


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

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

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

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

## 1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



**Info!** Notes containing particularly useful information and tips

## 1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

## 1.4 Signal words

### **DANGER**

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

### **WARNING**

Warns about **serious** injuries to persons.

### **CAUTION**

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

### **CAUTION**

Warns about tangible damage.



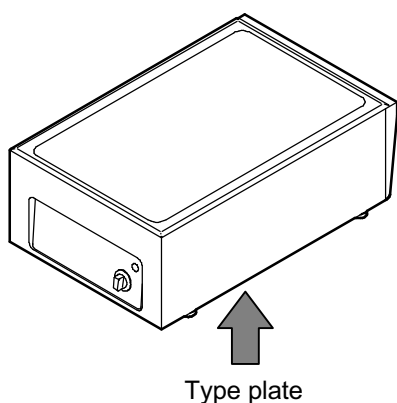
## 1.5 Intended use

- The appliance must only be used to keep food warm in cookware and bakeware!
- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by instructed trained personnel,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the operating instructions.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

## 1.6 Misuse

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

## 1.7 Enter the data on the type plate



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

Type and item number: .....

Serial number (S.No.): .....

Production date (year of manufacture): .....

## 2. Safety instructions



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

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



### **WARNING! Risk of injury**

- During operation, the appliance and crockery are hot!
- The hotplate remains hot after use!
- If the circumferential silicone seal is defective:
  - Switch off the unit.
  - Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.
  - Contact an authorized customer service.

### **CAUTION! Risk of damage**

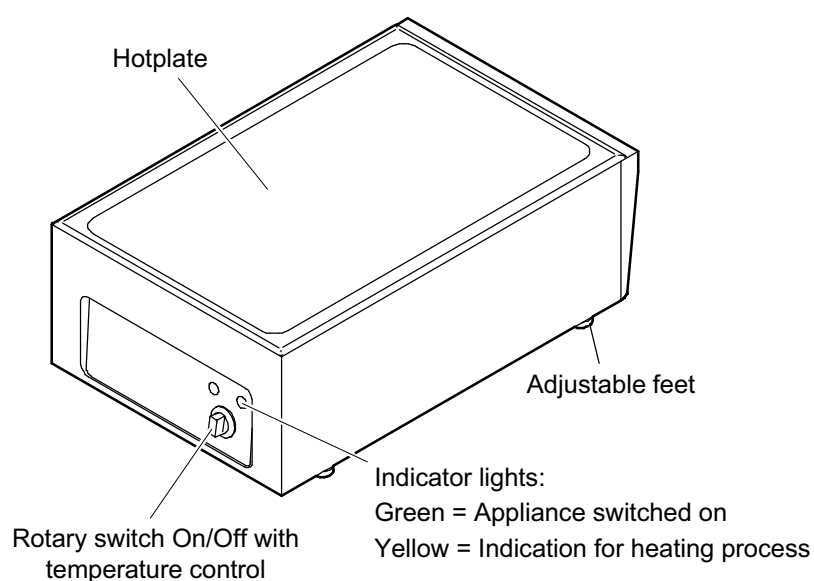
- Make sure that no meltable material (sugary foods, plastics, aluminium foil, enamel, etc.) gets onto the hot hotplate or under a pot. Remove the material immediately while hot, before it sticks permanently to the hotplate.
- Do not push cookware over the heat-retaining surface or allow it to stand on the circumferential silicone seal.
- Do not scratch the hotplate, e. g. by pushing cookware with rough bottoms over it, by using defective enamel pots or with grains of sand caught between the pot bottom and the hotplate.
- Do not place hot cookware on the stainless steel table tops or stainless steel work surfaces, otherwise there is a risk of warping of the stainless steel table tops and stainless steel work surfaces, with permanent damage.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels! The foam cleaner ingresses into the smallest cracks and destroys the components of the appliance!
- If the appliance has not been used for a longer period, commission an authorised customer service agent check it for correct operation.
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 22 chapter 7. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.

## 3. Description of the appliance

### Operating principle


- Heat is supplied via electrical heating elements below the heat-retaining surface.
- The heating elements are thermostatically controlled.
- In the event of overheating, for example due to a defect in a component, switching off is carried out by the safety temperature limiter.

### 3.1 Description of the functional components




## 4. Commissioning

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 23, chapter 9.

 Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.

- Cleaning and care, refer to page 21, chapter 6.

## 4.1 Switch appliance on

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

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

- The green indicator lamp lights up.
- The yellow indicator lamp lights up while the appliance is heating up.
- Setting range: Low number = low temperature, high number = high temperature,

### Temperature values scale

Rotary switch - position	Temperature
2	approx. 55°C
4	approx. 70°C
6	approx. 85°C
8	approx. 100°C
10	approx. 120°C

## 4.2 Application instructions



- For optimum energy transmission, only use cookware with level and thick base.
- Do not place cookware or bakeware on a dirty hotplate!
- Remove dirt, salt, seasoning, water and food remains from the hotplate immediately.
- Place dry cookware on the hotplate. Do not place any wet, steaming saucepan lids on the hotplate.
- Do not reduce the heat-retaining temperature by moving the pot, but use the rotary switch.
- Cover pots or pans with a lid.

## 5. Completion of operation

☞ Turn rotary switch to the 0 position.

- The indicator lights go out.

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

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

## 6. Cleaning and Care

### Instructions

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

### 6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

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

### 6.2 Cleaning the hotplate

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove coarse dirt and food remains with a cleaning scraper.
  - Attention: do not scratch the surface!
- ☞ Clean the hotplate using water, some detergent and a stainless steel pot scourer.
- ☞ Remove heavy contamination with an abrasive cleaning agent.
- ☞ Thoroughly rub the cleaned surfaces dry.
- ☞ Dry the hotplate by temporarily heating.

### 6.3 Clean stainless steel surfaces

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

## 7. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

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

**If you cannot remedy the fault,**

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

## 8. Technical specifications

Hotplate	BC HP 700
Item No.	00574213, 00574369
Total connected load	0.7 kW
Voltage	230 V 1 N 50/60 Hz
Fuse	1 x 16 A
Thermal output, sensitive	0.10 kW
Thermal output, latent	0.14 kW
External dimensions (LxWxH)	400 x 620 x 240mm
Weight	approx. 18 kg
Degree of protection against water	IP X4
Appliance noise level	< 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes!

## 9. Installation and connection

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

### 9.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

### 9.2 Notes about the location of installation

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

## 9.3 Installing table models

### Setup

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

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

🔧 Use the screw feet and align the appliance horizontally.

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

## 9.4 Connect the electrical power supply



### **DANGER! Hazardous electric voltage!**

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

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

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



## 10. Service



### **DANGER! Hazardous electric voltage!**

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

- Maintenance tasks on electrical appliances must only be carried out by authorized customer service or qualified electrician!
- 🔌 Switch off the appliance and secure it against switching on!

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

## 11. Dispose of old appliance

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

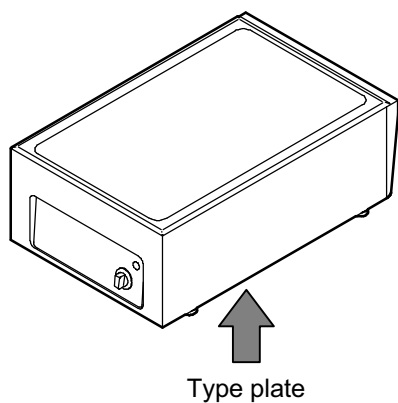


## 12. Repair

### Authorized persons

Repairs must only be carried out by the following departments:

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



### Defect description

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

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

### Replacement of components

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

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

### Spare parts

Required when ordering spare parts:

- Spare part designation
- Type and item number
- Production date (year of manufacture) of the appliance
- Quantity

⇒ Refer to the Service-Information-System in the Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

### Address

B.PRO GmbH  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
GERMANY  
Phone +49 7045 44-81416  
Fax +49 7045 44-81508  
Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

# 1. Indications pour les utilisateurs

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

## 1.1 Informations concernant le mode d'emploi

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

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

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

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

## 1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



**Info !** Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

## 1.3 Avertissement



Avertissement !  
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension  
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-  
face chaude !

## 1.4 Termes de signalisation

### **DANGER**

Indique des **dommages corporels** très graves.

### **AVERTISSEMENT**

Indique des **dommages corporels** graves.

### **PRUDENCE**

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

### **ATTENTION**

Indique des dommages matériels.

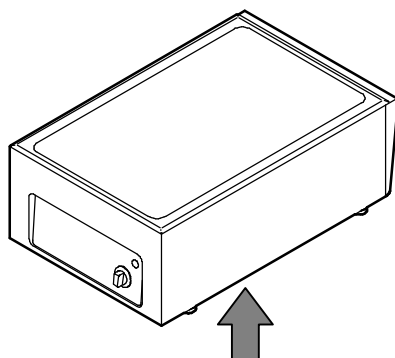
## 1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour le maintien au chaud d'aliments se trouvant dans des ustensiles de cuisson !
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
  - par des personnes qualifiées et formées,
  - lorsque l'appareil est sous surveillance,
  - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur est responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

## 1.6 Erreurs d'utilisation

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

## 1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrire les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Indiquer ces données lors de tout contact avec le service après-vente. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type et numéro d'article : .....

Numéro de série (n° série) : .....

Date de fabrication (année de construction) :

## 2. Consignes de sécurité



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

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



### **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures**

- Pendant le fonctionnement, l'appareil et les ustensiles sont chauds !
- Après avoir fonctionné, la plaque de maintien au chaud reste chaude !
- Si le joint en silicone autour de la plaque est défectueux :
  - Eteindre l'appareil.
  - Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.
  - Contacter le service après-vente agréé.

### **ATTENTION ! Risque d'endommagement**

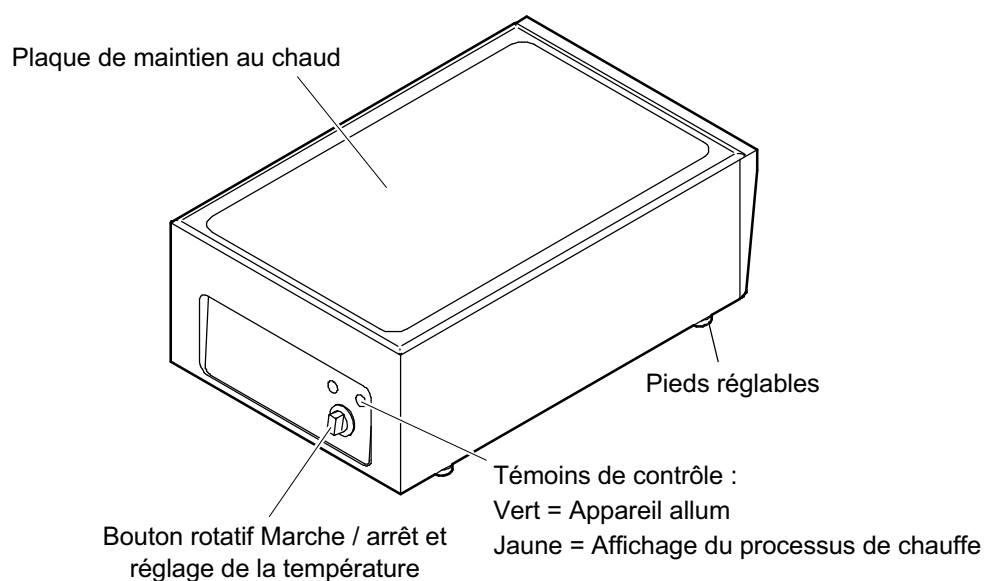
- Veiller à ce que des matières pouvant fondre telles (aliments contenant du sucre, matières plastiques, feuilles d'aluminium, émail, etc.) ne risquent pas de tomber sur la plaque de maintien au chaud ou de rester collées sous une casserole. Enlever immédiatement la matière pendant qu'elle est chaude, avant qu'elle ne reste collée sur la plaque de maintien au chaud.
- Ne pas pousser les ustensiles de cuisson au-delà de la surface de maintien au chaud et les laisser reposer sur le cordon de silicone entourant la plaque.
- Ne pas érafler la plaque de maintien au chaud, p. ex. en déplaçant des ustensiles de cuisson dont le fond n'est plus lisse, des pots en émail écaillés ou en faisant tomber des grains de sable entre le fond de la casserole et la plaque de maintien au chaud.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur les plateaux de table ou plans de travail en acier inoxydable afin d'éviter toute déformation irréparable des plateaux de table et plans de travail.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore les éléments de l'appareil !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service client agréé.
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 33 du chapitre 7., « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé.

## 3. Description de l'appareil

### Fonctionnement

- L'alimentation en chaleur est garantie par des éléments chauffants électriques placé sur la surface de maintien au chaud.
- Ceux-ci sont régulés par un thermostat.
- En cas de surchauffe, p.ex. si un élément est défectueux, le limiteur de température de sécurité éteint l'appareil.

### 3.1 Description des éléments fonctionnels



## 4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les valeurs des raccordement électriques à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 34, chapitre 9.

📖 Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

- Nettoyage et entretien : cf. page 32, chapitre 6.

## 4.1 Mise en marche de l'appareil



### **PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !**

Risques de brûlure !

- ☞ Porter des gants de protection !
- ☞ Utiliser des maniques !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !

☞ Démarrer l'appareil au moyen du bouton rotatif et régler le niveau de température souhaité.

- Le voyant de contrôle vert s'allume.
- Le voyant de contrôle jaune s'allume pendant que l'appareil chauffe.
- Plage de réglage : Chiffre le plus bas = température réduite, chiffre le plus haut = température élevée.

### **Echelle de température**

Bouton rotatif é Position	Température
2	env. 55 °C
4	env. 70 °C
6	env. 85 °C
8	env. 100 °C
10	env. 120 °C

## 4.2 Consignes d'utilisation



- Pour garantir une transmission optimale de l'énergie, utilisez uniquement des ustensiles aux fonds plats et épais.
- Ne poser les ustensiles de cuisson que sur une plaque de maintien au chaud propre !
- Si des salissures, du sel, des épices, de l'eau ou des restes d'aliments tombent sur la plaque de maintien au chaud, la nettoyer immédiatement.
- Utilisez des casseroles sèches. Ne pas poser sur la plaque de maintien au chaud de couvercles humides et pleins de vapeur.
- Ne pas réduire la température de maintien au chaud en déplaçant la casserole, mais en tournant le bouton rotatif.
- Couvrir les casseroles ou poêles avec leur couvercle.

## 5. Fin de service

☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.

- Les témoins de contrôle s'éteignent.

☞ Nettoyage de l'appareil : cf. chapitre suivant 6., « Nettoyage et entretien ».

☞ Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.

## 6. Nettoyage et entretien

### Remarques

- Ne pas appliquer de détergent corrosif sur le panneau de commande, ni sur les boutons rotatifs !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Respecter les modes d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, ni de grattoirs endommagés ! Ceux-ci risqueraient de rayer les surfaces.
- L'inox ne peut pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments ; dans le cas contraire, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Après utilisation, rincer les surfaces en inox à l'eau claire, puis les sécher.

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

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

### 6.2 Nettoyage de la plaque de maintien au chaud

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer les encrassements importants et les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir.
  - Attention ! Ne pas érafler la surface !
- ☞ Nettoyer la plaque de maintien au chaud avec de l'eau, un peu de produit vaisselle et une éponge métallique pour surfaces en inox.
- ☞ Éliminer les encrassements importants à l'aide d'un produit récurant.
- ☞ Essuyer les surfaces nettoyées jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
- ☞ Faire sécher la plaque de maintien au chaud en la faisant brièvement chauffer.

### 6.3 Nettoyage des surfaces en inox

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



## 7. Pannes et dépannage

Si une panne survient, contrôler l'appareil à l'aide du tableau suivant :

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

**S'il est impossible de remédier à la panne,**

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- contacter le service après-vente agréé.

## 8. Données techniques

Plaque de maintien au chaud	BC HP 700
N° d'article	00574213, 00574369
Puissance électrique totale	0,7 kW
Tension	230 V 1 N 50/60 Hz
Protection par fusibles	1 x 16 A
Dégagement de chaleur sensible	0,10 kW
Dégagement de chaleur latente	0,14 kW
Dimensions extérieures (L x l x H)	400 x 620 x 240mm
Poids	Env. 18 kg
Indice de protection contre les eaux	IP X4
Niveau de bruit de l'appareil	< 70 dB (A)


Sous réserve de modifications techniques !

## **9. Installation et branchement**

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

### **9.1 Transport de l'appareil**

- Tenez compte du poids de l'appareil.

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

### **9.2 Remarques relatives au lieu d'installation**

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

## 9.3 Mise en place des modèles pour table

Mise en place


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

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

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

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

## 9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique

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

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

## 10. Entretien



### **DANGER ! Tension électrique dangereuse !**

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

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

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

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

## 11. Elimination des appareils usagés

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

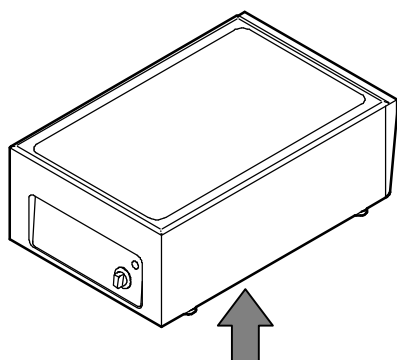


## 12. Réparations

### Personnes autorisées

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

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



Plaque signalétique

### Description du problème

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

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

### Remplacement de composants

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

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

### Pièces de rechange

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

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

⇒ Cf. système d'information du service après-vente sur Internet ([www.bpro-solutions.com](http://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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## 1. Indicaciones para el usuario

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

### 1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso

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

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

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

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

### 1.2 Símbolos delante del texto

 Se le invita a ejecutar una acción.

- enumeración, listado
- indicaciones, ciclos de funcionamiento



**¡Información!** Indicaciones con información y consejos especialmente útiles.

### 1.3 Señales de aviso



Advertencia de zona de peligro



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa



Advertencia de superficie caliente

### 1.4 Términos indicadores

#### PELIGRO

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

#### ADVERTENCIA

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

#### ATENCIÓN

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

#### PRECAUCIÓN

Advierte de daños materiales.

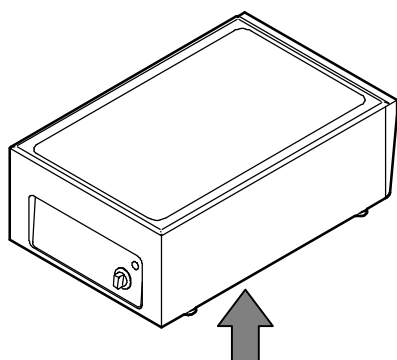
## 1.5 Uso previsto

- ¡El aparato solo puede utilizarse para mantener calientes los alimentos en ollas y sartenes!
- El aparato está destinado al uso profesional y solo puede ser utilizado:
  - por personal formado e instruido,
  - bajo supervisión y
  - para el fin previsto en las instrucciones de uso.
- Cualquier otro uso que difiera de este será considerado un uso no previsto.
- Los daños debidos a un uso no previsto del aparato son responsabilidad exclusiva del usuario.
- Cualquier uso indebido del aparato derivará en la anulación de la garantía y de la responsabilidad general por parte del fabricante.
- Está prohibido efectuar cualquier modificación en el aparato.

## 1.6 Usos incorrectos

- ¡El aparato no debe emplearse para depositar objetos!
- ¡El aparato no se puede utilizar para calentar, secar y almacenar objetos ni para fundir materiales!
- ¡El aparato no se puede emplear para calentar espacios cerrados!
- Las siguientes personas no pueden utilizar el aparato:
  - niños,
  - personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas y
  - personal no formado.

## 1.7 Introducir datos de la placa de características



Placa de características

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

Tipo y número de artículo: .....

Número de serie (n.º serie): .....

Fecha de fabricación (año): .....

## 2. Indicaciones de seguridad



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

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



### **¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones**

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

### **¡ATENCIÓN! Peligro de daños**

- Tenga cuidado de que no caiga ningún material que pueda derretirse (alimentos con azúcar, plásticos, papel de aluminio, esmalte, etc.) sobre la placa calentadora o se adhiera a la base de una olla. Elimine inmediatamente el material mientras esté caliente antes de que se adhiera a la placa calentadora.
- No deslizar ollas y sartenes sobre la placa calentadora ni colocar sobre el sello de silicona de alrededor.
- No arañe la placa calentadora, p. ej. deslizando recipientes con bases ásperas, ollas esmaltadas defectuosas o granulaciones entre la base de la olla y la placa calentadora.
- No colocar recipientes calientes sobre placas o encimeras de acero inoxidable ya que existe peligro de deformación de las placas o las encimeras de acero inoxidable con daños irreparables.
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- ¡No pulverizar las tapas frontales ni los revestimientos del aparato con espuma de limpieza! ¡La espuma de limpieza penetra en las ranuras más pequeñas y daña los componentes del aparato!
- Cuando el aparato haya estado parado un tiempo prolongado, encargar al Servicio técnico autorizado que compruebe su estado de funcionamiento.
- Si ocurre alguna anomalía de funcionamiento que no puede resolver consultando el 44 capítulo 7. "Averías y soluciones", desconectar el aparato e informar al Servicio técnico autorizado.

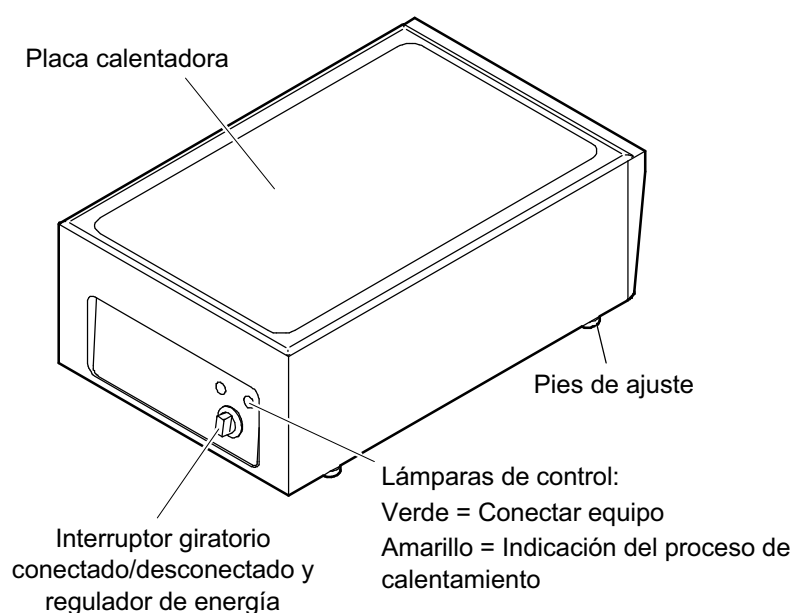


### 3. Descripción del aparato

#### Funcionamiento

- La alimentación térmica se realiza mediante calefactores eléctricos situados debajo de la superficie calentadora.
- Los calefactores están controlados por termostato.
- En caso de un sobrecalentamiento, por ejemplo debido a fallo de un componente, se produce una desconexión por el limitador de temperatura de seguridad.

#### 3.1 Descripción de las piezas funcionales



### 4. Poner en funcionamiento

Para un funcionamiento correcto del aparato, este debe ser instalado y conectado correctamente. ¡Los datos de los valores de conexión eléctrica (a cargo de la empresa operadora) deben coincidir con los valores de conexión del aparato! Para la instalación y conexión, ver página 45 capítulo 9.

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

- Para la limpieza y cuidado, consultar la página 43 en el capítulo 6.

## 4.1 Conectar el aparato



### ¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, objetos calientes!

¡Peligro de quemaduras!

☞ ¡Llevar guantes protectores!

☞ ¡Emplear paños para agarrar los recipientes!

☞ ¡Proceder con precaución!

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

- La luz verde se ilumina.
- La luz amarilla se ilumina durante el calentamiento.
- Margen de ajuste: Número bajo = temperatura baja, número alto = temperatura alta.

### Escala de los valores de temperatura

Ajustes del interruptor giratorio	Temperatura
2	aprox. 55°C
4	aprox. 70°C
6	aprox. 85°C
8	aprox. 100°C
10	aprox. 120°C

## 4.2 Indicaciones de uso



- Para obtener una transmisión de energía óptima, emplear solo baterías de cocina con base plana y gruesa.
- ¡No coloque ollas ni sartenes sobre una placa calentadora sucia!
- Limpiar inmediatamente la suciedad, sal, especias, agua y restos de comida de la placa calentadora.
- Colocar recipientes secos. No colocar tapas de recipientes húmedas sobre la placa calentadora.
- No reduzca la temperatura desplazando la olla sino mediante el interruptor giratorio.
- Cubrir las ollas o sartenes con tapa.

## 5. Finalización del servicio

☞ Girar el interruptor giratorio a la posición 0.

- Las lámparas de control se apagan.

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

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

## 6. Limpieza y cuidado

### Indicaciones

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

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

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

### 6.2 Limpiar la placa calentadora

- ☞ Desconectar el aparato y dejar que enfíe.
- ☞ Eliminar los restos gruesos de suciedad y alimentos con un rascador de limpieza.
  - ¡Precaución, no arañar la superficie!
- ☞ Limpiar la placa calentadora con agua, algo de lavavajillas y un estropajo de hilos de acero.
- ☞ Eliminar la suciedad gruesa con un limpiador fuerte.
- ☞ Secar las superficies limpias frotándolas.
- ☞ Secar la placa calentándola brevemente.

### 6.3 Limpiar las superficies de acero inoxidable

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

## 7. Averías y eliminación

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

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

**Si no se puede eliminar la anomalía:**

- desconectar el aparato y separar de la red eléctrica,
- no abrir la carcasa y
- avisar al Servicio técnico autorizado.

## 8. Datos técnicos

Placa calentadora	BC HP 700
N.º art.	00574213, 00574369
Consumo nominal de corriente total	0,7 kW
Tensión	230 V 1 N 50/60 Hz
Protección por fusible	1 x 16 A
Pérdida de calor sensible	0,10 kW
Pérdida de calor latente	0,14 kW
Dimensiones externas (largo x ancho x alto)	400 x 620 x 240mm
Peso	aprox. 18 kg
Grado de protección frente a agua	IP X4
Nivel acústico del aparato	< 70 dB (A)

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso!

## 9. Montaje y conexión

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

### 9.1 Transportar el aparato

- Tenga en cuenta el peso del aparato.

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

### 9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación

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

## 9.3 Colocar modelos de mesas

Colocación:


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

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

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


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

## 9.4 Conectar el suministro de corriente

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

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

## 10. Mantenimiento

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

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

## 11. Eliminación de aparatos usados

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

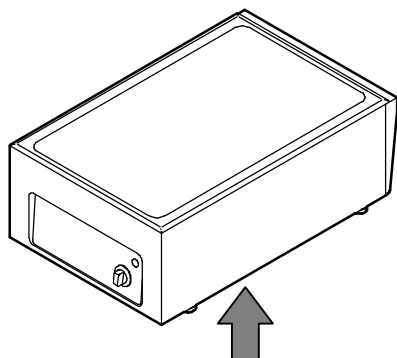


## 12. Reparación

### Personas autorizadas

Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:

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



Placa de características

### Descripción de defectos

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

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

### Sustituir componentes

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

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

### Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio, deberá indicar:

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

⇒ Véase el Sistema de información del servicio en internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

### Dirección

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)



# 1. Istruzioni per l'utente

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

## 1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

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

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

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

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

## 1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



**Info!** Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

## 1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:  
punto pericoloso!



Attenzione:  
punto pericoloso!



Attenzione:  
superficie calda!

## 1.4 Parole chiave

### PERICOLO

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

### AVVERTENZA

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

### ATTENZIONE

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

### AVVISO

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

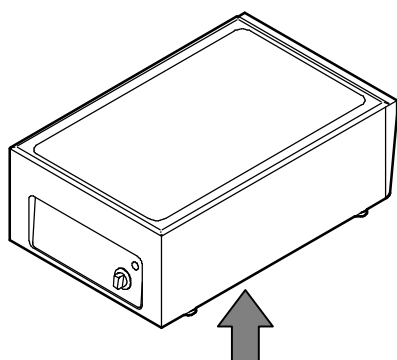
## 1.5 Utilizzo regolamentare

- L'unità può essere utilizzata esclusivamente per il mantenimento a temperatura di vivande all'interno di stoviglie per la cottura!
- L'unità, destinata a un uso commerciale, può essere utilizzata unicamente
  - da personale qualificato,
  - sotto la sorveglianza di una persona,
  - in conformità agli scopi di utilizzo previsti nel presente manuale d'uso.
- Un utilizzo diverso o che va al di là di quelli specificati si intende non regolamentare.
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non regolamentare sono esclusivamente a carico dell'utilizzatore.
- Ogni uso indebito dell'unità causa l'annullamento della garanzia e della responsabilità generale del costruttore.
- È vietato modificare l'unità.

## 1.6 Usi non conformi

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

## 1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Targhetta identificativa

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

Tipo e codice articolo: .....

Numero di serie (S.Nr.): .....

Data di fabbricazione (anno di costruzione): ..

## 2. Informazioni in materia di sicurezza



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

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



### **AVVERTENZA! Pericolo di infortunio**

- Durante il funzionamento, l'unità e le stoviglie raggiungono temperature elevate!
- La piastra per il mantenimento in temperatura rimane molto caldo anche dopo l'uso!
- Quando la guarnizione perimetrale in silicone è difettosa:
  - Spegnerne l'unità.
  - Spegnerne l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.
  - Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.

### **AVVISO! Pericolo di danneggiamento**

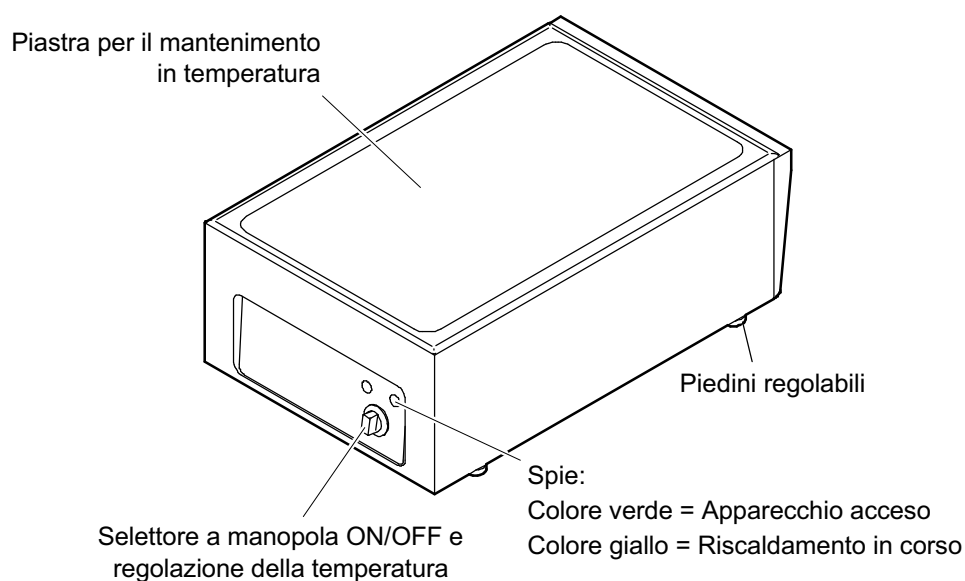
- Verificare con cura che sulla piastra per il mantenimento in temperatura calda o sotto a una pentola non vi siano residui di materiali che potrebbero fondere (alimenti contenenti zuccheri, materiali plastici, pellicole di alluminio, smalto, ecc.). Rimuovere gli eventuali materiali immediatamente mentre sono ancora caldi, diversamente si potrebbero incollare permanentemente alla piastra per il mantenimento in temperatura.
- Non spingere le stoviglie di cottura oltre la piastra per il mantenimento in temperatura né appoggiarle sulla guarnizione perimetrale in silicone.
- Fare attenzione a non graffiare la piastra per il mantenimento in temperatura. In particolare, evitare tra le altre cose di trascinare stoviglie con fondo irregolare o pentole smaltate con fondo difettoso, o di spostare granelli di sabbia presenti tra il fondo della pentola e la piastra stessa.
- Non appoggiare le stoviglie calde sulle superfici in acciaio inossidabile, in quanto le superfici di lavoro e di appoggio potrebbero incurvarsi subendo danni permanenti.
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropulitrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detergenti in schiuma si infiltrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti dell'unità!
- Dopo un lungo periodo di inutilizzo, contattare il servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 55 del capitolo 7. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

## 3. Descrizione dell'unit

### Funzionamento

- La trasmissione del calore avviene per mezzo di resistenze elettriche situate sotto alla piastra per il mantenimento in temperatura.
- Le resistenze vengono regolate per mezzo di termostati.
- Il caso di surriscaldamento, ad es. causato da un componente difettoso, l'unità si spegne automaticamente grazie al limitatore di temperatura di sicurezza.

### 3.1 Descrizione delle parti funzionali



## 4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 56 del capitolo 9.

📖 Prima di metterla in funzione per la prima volta, pulire l'unità con un detergente sgrassante.

- Per la pulizia e la manutenzione, vedere pagina 54 del capitolo 6.

## 4.1 Accensione dell'unit



### ATTENZIONE! Superficie calde, oggetti caldi!

Pericolo di ustioni!

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

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

- La spia verde si accende.
- La spia di colore giallo si accende durante il riscaldamento.
- Campo di regolazione: Cifra bassa = bassa temperatura, cifra alta = alta temperatura,

### Scala di temperatura

Posizione del selettore a manopola	Temperatura
2	Circa 55°C
4	Circa 70°C
6	Circa 85°C
8	Circa 100°C
10	Circa 120°C

## 4.2 Avvertenze d'uso



- Per garantire una trasmissione ottimale dell'energia, utilizzare esclusivamente stoviglie con fondo piano e spesso.
- Collocare gli utensili da cottura esclusivamente sulla piastra per il mantenimento in temperatura pulita!
- Eliminare immediatamente sporco, sale, spezie, acqua e resti di cibo presenti sulla piastra per il mantenimento in temperatura.
- Collocare sul piano di cottura solo stoviglie asciutte. Non appoggiare sulla piastra per il mantenimento in temperatura coperchi bagnati o ricoperti di vapore.
- Non ridurre la temperatura di cottura spostando la pentola, bensì agendo sul selettore a manopola.
- Coprire le padelle o le pentole con un coperchio.

## 5. Spegnimento

☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.

- Le spie si spengono.

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

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

## 6. Pulizia e manutenzione

### Consigli pratici

- Non pulire con detergenti corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detergente!
- Non usare prodotti abrasivi o raschietti usurati o con bordi taglienti, per evitare di graffiare le superfici.
- L'acciaio inox non deve entrare a contatto per troppo tempo con acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape, miscele di spezie, poiché potrebbero danneggiare lo strato protettivo dell'apparecchio. Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e asciugarle.

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

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

### 6.2 Pulizia della piastra per il mantenimento in temperatura

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere i grossi accumuli di sporco e di residui di cibo con un raschietto.
  - Attenzione a non graffiare le superfici!
- ☞ Pulire la piastra per il mantenimento in temperatura con acqua, un po' di detersivo e una paglietta in acciaio inox.
- ☞ Rimuovere lo sporco ostinato con un detergente abrasivo.
- ☞ Asciugare a fondo le superfici pulite.
- ☞ Far asciugare la piastra per il mantenimento in temperatura riscaldandola leggermente.

### 6.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox

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

## 7. Problemi e risoluzione dei problemi

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

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

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

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

## 8. Dati tecnici

Piastra per il mantenimento in temperatura	BC HP 700
Articolo n.	00574213, 00574369
Assorbimento totale di corrente	0,7 kW
Tensione	230 V 1 N 50/60 Hz
Fusibile	1 x 16 A
Emissione di calore sensibile	0,10 kW
Emissione di calore latente	0,14 kW
Dimensioni esterne (LxPxH)	400 x 620 x 240mm
Peso	Circa 18 kg
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4
Rumorosità dell'unit	< 70 dB (A)

Con riserva di modifiche tecniche!

## 9. Installazione e allacciamento

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

### 9.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

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

### 9.2 Avvertenze sul luogo di installazione

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



## 9.3 Installazione dei modelli da tavolo

### Installazione

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

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

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

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

## 9.4 Allacciamento elettrico



### **PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!**

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

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

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

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

## 10. Manutenzione



### **PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!**

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

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

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

## 11. Smaltimento di apparecchi fuori uso

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

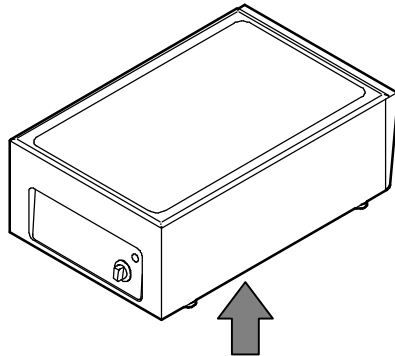


## 12. Riparazione

### Persone autorizzate

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

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



Targhetta identificativa

### Descrizione del guasto

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

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

### Sostituzione dei componenti

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

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

### Ricambi

Per ordinare i ricambi occorre specificare:

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

⇒ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

### Indirizzo

B.PRO GmbH  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
GERMANY  
Phone +49 7045 44-81416  
Fax +49 7045 44-81508  
Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

# 1. Gebruikerinstructies

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

## 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing


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

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

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

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

## 1.2 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen



**Info!** Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips

## 1.3 Waarschuwingstekens



Waarschuwing voor  
gevaarlijke plaats



Waarschuwing voor ge-  
vaarlijke elektrische



Waarschuwing voor  
heet oppervlak

## 1.4 Signaalwoorden

### GEVAAR

Waarschuwt voor **levensgevaarlijke** persoonlijke verwondingen.

### WAARSCHUWING

Waarschuwt voor **zware** persoonlijke verwondingen.

### VOORZICHTIG

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

### OPGELET

Waarschuwt voor materiële schade.

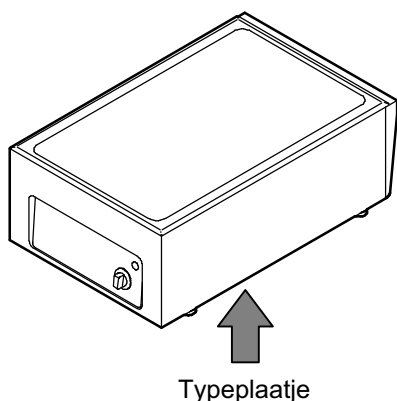
## 1.5 Doelmatig gebruik

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het warmhouden van maaltijden in kookpotten en braadpannen.
- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
  - door geïnstrueerd geschoold personeel,
  - als op het apparaat wordt toegezien,
  - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Een ander of daarboven uitgaand gebruik geldt als niet-doelmatig.
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Elk misbruik van het apparaat heeft tot gevolg dat de garantie en de algemene aansprakelijkheid van de fabrikant komt te vervallen.
- Veranderingen aan dit apparaat zijn verboden.

## 1.6 Verkeerd gebruik

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

## 1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen



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

Type en artikelnummer: .....

Serienummer (S.Nr.): .....

Productiedatum (bouwjaar): .....

## 2. Veiligheidsinstructies



### **GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet**

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



### **WAARSCHUWING! Gevaar op verwondingen**

- Tijdens het gebruik is het apparaat en het kookgerei heet!
- De warmhoudplaat is na gebruik nog heet!
- Als de rondom lopende silicone afdichting defect is:
  - Apparaat uitschakelen.
  - Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.
  - Geautoriseerde klantendienst informeren.

### **OPGELET! Gevaar van beschadiging**

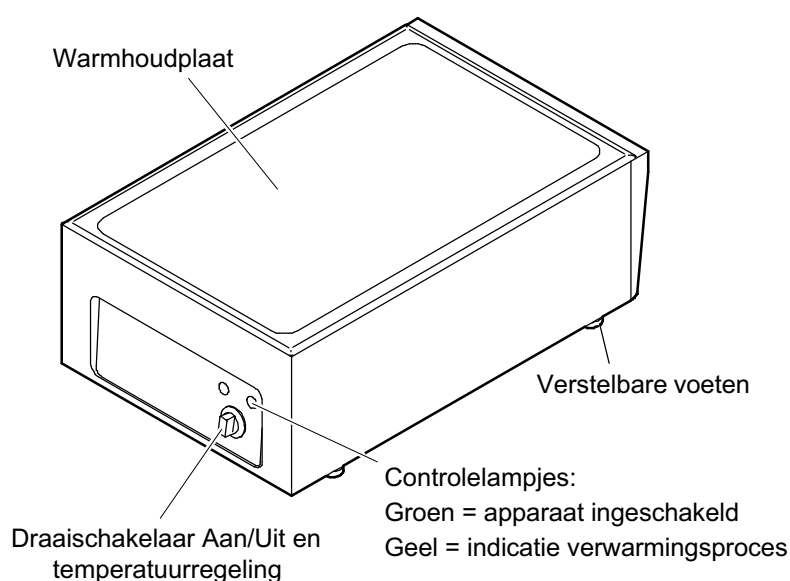
- Let erop, dat er geen smeltbaar materiaal (suikerhoudende spijzen, kunststoffen, aluminiumfolie, email enz.) op de hete warmhoudplaat of onder een pan terecht komt. Verwijder het materiaal onmiddellijk als het nog warm is, zodat het met het warmhoudplaat geen vaste verbinding vormt.
- Kookgerei niet over het warmhoudvlak schuiven of laten staan op de rondom lopende silicone afdichting.
- Maak geen krassen op de warmhoudplaat, bijv. door het verschuiven van kookgerei met een ruwe bodem, defecte email pannen of zandkorrels tussen de bodem van de pot en de warmhoudplaat.
- Heet kookgerei niet op roestvrij stalen tafelbladen of roestvrij stalen werkbladen neerzetten, anders gevaar van kromtrekken van de roestvrij stalen tafelbladen en werkbladen, met blijvende schade.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt componenten in het apparaat onherstelbaar!
- Na langere tijden van stilstand de goede werking van het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren.
- Als het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen aan de hand van pagina 66 hoofdstuk 7. "Storingen en oplossing", het apparaat uitschakelen en de geautoriseerde klantendienst informeren.

### 3. Omschrijving van het apparaat

#### Werkwijze

- De warmtetoevoer gebeurt via elektrische verwarmingselementen onder het warmhoudvlak.
- De verwarmingselementen zijn thermostatisch geregeld.
- Bij oververhitting, bijvoorbeeld door een defect van een component, wordt het apparaat uitgeschakeld door de veiligheidstemperatuurbegrenzer.

#### 3.1 Beschrijving van de functionele delen



### 4. In bedrijf nemen

Voor een goede werking moet het apparaat vakkundig worden aangesloten. De gegevens van de elektrische aansluitwaarden op de plaats van installatie moeten overeenstemmen met de aansluitwaarden van het apparaat! Montage en aansluiting zie pagina 67 hoofdstuk 9.

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Reiniging en verzorging zie pagina 65 hoofdstuk 6.

## 4.1 Apparaat inschakelen



### **VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete voorwerpen!**

Verbrandingsgevaar!

- ☞ Beschermende handschoenen dragen!
- ☞ Panlappen gebruiken!
- ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!

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

- Het groene controlelampje licht op.
- De gele controlelamp brandt tijdens het verwarmingsproces.
- Instelbereik: Laag getal = lage temperatuur, hoog getal = hoge temperatuur,

### **Temperatuurwaarden schaal**

<b>Draaischakelaar - stand</b>	<b>Temperatuur</b>
2	ca. 55°C
4	ca. 70°C
6	ca. 85°C
8	ca. 100°C
10	ca. 120°C

## 4.2 Gebruiksaanwijzingen



- Voor de optimale energie-overdracht alleen kookgerei met een vlakke en dikke bodem gebruiken.
- Plaats het kook- en braadgerei niet op een vervuilde warmhoudplaat!
- Vervuilingen, zout, kruiden, water en etensresten op de warmhoudplaat onmiddellijk verwijderen.
- Kookgerei droog op de kookplaat plaatsen. Geen nat, aangedampt potdeksel op de warmhoudplaat leggen.
- De warmhoudtemperatuur niet verlagen door de pot te verschuiven, maar wel met behulp van de draaischakelaar.
- Potten of pannen afdekken met een deksel.

## 5. Einde van gebruik

☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.

- De controlelampen gaan uit.

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

☞ Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.



## 6. Reiniging en verzorging

### Aanwijzingen

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

### 6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!)

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

### 6.2 Warmhoudplaat reinigen

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Erge vervuilingen en etensresten verwijderen met een reinigingskrabber.
  - Let op, geen krassen in het oppervlak maken!
- ☞ De warmhoudplaat reinigen met water, wat afwasmiddel en een spiraalspons voor roestvrij staal.
- ☞ Erge vervuilingen met een schurend poetsmiddel verwijderen.
- ☞ De gereinigde vlakken grondig droog wrijven.
- ☞ De warmhoudplaat drogen door hem kort op te warmen.

### 6.3 Roestvrij stalen vlakken reinigen

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

## 7. Storingen en verhelpen van storingen

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

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

**Als het u niet lukt om de storing te elimineren,**

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

## 8. Technische gegevens

Warmhoudplaat	BC HP 700
Artikel-nr.	00574213, 00574369
Totale aansluitwaarde	0,7 kW
Spanning	230 V 1 N 50/60 Hz
Beveiliging	1 x 16 A
Gevoelige warmteafgifte	0,10 kW
Passieve warmteafgifte	0,14 kW
Uitwendige afmetingen (LxBxH)	400 x 620 x 240mm.
Gewicht	ca. 18 kg
Bescherming tegen water	IP X4
Geluidssterkte apparaat	< 70 dB (A)

Technische wijzigingen voorbehouden!

## 9. Opstellen en aansluiten

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

### 9.1 Apparaat transporteren

- Letten op het gewicht van het apparaat.

 Transporteer het apparaat met geschikte hulpmiddelen of hefwagens.

### 9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling

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

## 9.3 Tafelmodellen opstellen

### Opstellen

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

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

☞ Apparaat met schroefvoeten horizontaal uitrichten.


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

## 9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten

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

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

## 10. Waarschuwing

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

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

## 11. Oude apparaten verwerken

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

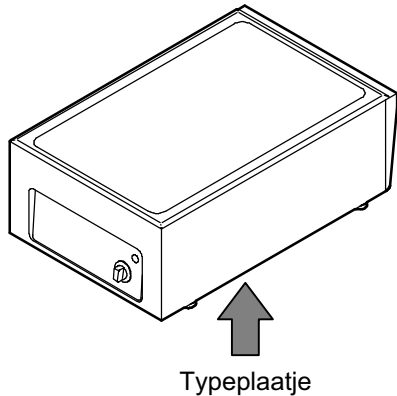


## 12. Reparatie

### Bevoegde personen

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

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



### Beschrijving van het defect

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

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

### Vervanging van componenten

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

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

### Vervangingsonderdelen

Bij bestelling van vervangingsonderdelen zijn nodig:

- Benaming van het vervangingsonderdeel
  - Type en artikelnummer
  - Productiedatum (bouwjaar) van het apparaat
  - Aantal
- ⇒ Zie service-informatiesysteem op het internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

### Adres

B.PRO GmbH  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
GERMANY  
Phone +49 7045 44-81416  
Fax +49 7045 44-81508  
Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://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

Warmhalteplatte  
Cook  
00574213, 00574369

### 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 60335-2-49:2020-12  
DIN EN 55014-1:2018-08 + A11:2021-03  
DIN EN 55014-2:2016-01 + COR 1:2017-03  
DIN EN IEC 61000-3-2:2019-12  
DIN EN 61000-3-3:2020-07  
DIN EN 62233:2008-11 + COR 1:2009-04

Jahr der CE-  
Kennzeichnung  
2021

Oberderdingen, 2021-10-01

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

## 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

Hot plate

### 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 maintien au chaud

### 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

R. Keller  
Qualitätsmanagement /  
Quality Management

### UK-Konformitätserklärung

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

**Machine types:** Hot plate

574213, 574369

### EU-Richtlinien

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

### Applied Standards

BS EN 60335-1:2012+A15:2021  
BS EN 60335-2-49:2003+A2:2019  
BS EN IEC 55014-1:2021  
BS EN IEC 55014-2:2021  
BS EN IEC 61000-3-2:2019-03  
BS EN 61000-3-3:2013+A2:2021  
BS EN 62233:2008

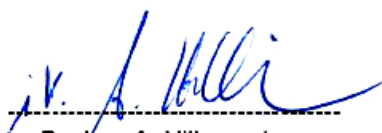
### UK-Declaration of Conformity

We hereby declare that the machines described below comply with the relevant health and safety requirements of the EU & UK directives due to their design and construction and in the versions placed on the market by us.  
In the event of modifications to the machines not agreed with us, this declaration shall lose its validity.

### UK-guidelines

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

Oberderdingen, 2022-10-01

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

  
S. Juhl  
Qualitätsmanagement /  
Quality Management

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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS