

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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

INDUKTIONSKOCHFELD / -WOK

INDUCTION HOB / -WOK

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION / -WOK

PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN / -WOK

CAMPO DI COTTURA AD INDUZIONE / -WOK

INDUCTIEKOOKPLAAT / -WOK

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

de - Originalbetriebsanleitung 5

1. Benutzerhinweise	5	6. Reinigung und Pflege	11
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	5	6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	11
1.2 Symbole vor dem Text	5	6.2 Luftfilter reinigen	12
1.3 Warnzeichen	5	6.3 Glaskeramik-Kochfläche reinigen	12
1.4 Signalwörter	5	6.4 Edelstahlflächen reinigen	12
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	7. Störungen und Störungsbehebung	13
1.6 Fehlanwendungen	6	7.1 Störungsanzeige Induktionsgenerator	14
1.7 Typenschilddaten eintragen	6	8. Technische Daten	16
2. Sicherheitshinweise	7	9. Aufstellen und Anschließen	17
3. Gerätebeschreibung	9	9.1 Gerät transportieren	17
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	9	9.2 Hinweise zum Aufstellort	17
4. In Betrieb nehmen	9	9.3 Tischmodelle aufstellen	18
4.1 Betriebsbereitschaft herstellen	10	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	18
4.2 Gerät einschalten	10	10. Wartung	19
4.3 Anwendungshinweise	10	11. Altgeräte entsorgen	19
5. Betriebsschluss	11	12. Reparatur	20
		EU-Konformitätserklärung	102
		UK-Konformitätserklärung	103

en - Translation of the original operating instructions 21

1. User information	21	6. Cleaning and Care	27
1.1 Notes about the operating instructions	21	6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	27
1.2 Symbols in front of the text	21	6.2 Clean air filter	28
1.3 Warnings	21	6.3 Cleaning the glass ceramic cooking surface	28
1.4 Signal words	21	6.4 Clean stainless steel surfaces	28
1.5 Intended use	22	7. Faults and fault rectification	29
1.6 Misuse	22	7.1 Induction generator fault indicator	30
1.7 Enter the data on the type plate	22	8. Technical specifications	32
2. Safety instructions	23	9. Installation and connection	33
3. Description of the appliance	25	9.1 Transport the appliance	33
3.1 Description of the functional components ..	25	9.2 Notes about the location of installation	33
4. Commissioning	25	9.3 Installing table models	34
4.1 Getting ready for use	26	9.4 Connect the electrical power supply	34
4.2 Switching appliance on	26	10. Service	35
4.3 Application instructions	26	11. Dispose of old appliance	35
5. Completion of operation	27	12. Repair	36
		EU Declaration of Conformity	102
		UK Declaration of Conformity	103

fr - Traduction du mode d'emploi 37

1. Indications pour les utilisateurs 37	6. Nettoyage et entretien 43
1.1 Informations concernant le mode d'emploi .. 37	6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !) 43
1.2 Symboles placés avant le texte 37	6.2 Nettoyage du filtre à air 44
1.3 Avertissement 37	6.3 Nettoyage de la plaque vitrocéramique 44
1.4 Termes de signalisation 37	6.4 Nettoyage des surfaces en inox 44
1.5 Utilisation conforme 38	7. Pannes et dépannage 45
1.6 Erreurs d'utilisation 38	7.1 Indicateur de panne du générateur à induction 46
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique . 38	8. Données techniques 48
2. Consignes de sécurité 39	9. Installation et branchement 49
3. Description de l'appareil 41	9.1 Transport de l'appareil 49
3.1 Description des éléments fonctionnels 41	9.2 Remarques relatives au lieu d'installation .. 49
4. Mise en service 41	9.3 Mise en place des modèles pour table 50
4.1 Préparation pour la mise en service 42	9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique 50
4.2 Mise en marche de l'appareil 42	10. Entretien 51
4.3 Consignes d'utilisation 42	11. Elimination des appareils usagés 51
5. Fin de service 43	12. Réparations 52
	Déclaration de conformité CE 102
	Déclaration de conformité UK 103

es - Traducción de las instrucciones de uso originales 53

1. Indicaciones para el usuario 53	6. Limpieza y cuidado 59
1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso 53	6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!) 59
1.2 Símbolos delante del texto 53	6.2 Limpieza del filtro de aire 60
1.3 Señales de aviso 53	6.3 Limpiar la placa vitrocéramica 60
1.4 Términos indicadores 53	6.4 Limpiar las superficies de acero inoxidable . 60
1.5 Uso previsto 54	7. Averías y eliminación 61
1.6 Usos incorrectos 54	7.1 Indicación de avería del generador de inducción 62
1.7 Introducir datos de la placa de características 54	8. Datos técnicos 64
2. Indicaciones de seguridad 55	9. Montaje y conexión 65
3. Descripción del aparato 57	9.1 Transportar el aparato 65
3.1 Descripción de las piezas funcionales 57	9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación .. 65
4. Poner en funcionamiento 57	9.3 Colocar modelos de mesas 66
4.1 Establecimiento de la operatividad 58	9.4 Conectar el suministro de corriente 66
4.2 Conectar el aparato 58	10. Mantenimiento 67
4.3 Indicaciones de uso 58	11. Eliminación de aparatos usados 67
5. Finalización del servicio 59	12. Reparación 68
	Declaración de conformidad CE 102
	Declaración de conformidad UK 103

it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali 69

1. Istruzioni per l'utente 69	6. Pulizia e manutenzione 75
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso 69	6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!) 75
1.2 Simboli utilizzati nel testo 69	6.2 Pulizia del filtro dell'aria 76
1.3 Simbolo di pericolo 69	6.3 Pulizia del piano di cottura in vetroceramica 76
1.4 Parole chiave 69	6.4 Pulizia delle superfici in acciaio inox 76
1.5 Utilizzo regolamentare 70	7. Problemi e risoluzione dei problemi 77
1.6 Usi non conformi 70	7.1 Indicatori di guasto del generatore a induzione 78
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa 70	8. Dati tecnici 80
2. Informazioni in materia di sicurezza 71	9. Installazione e allacciamento 81
3. Descrizione dell'unit 73	9.1 Trasporto dell'unit 81
3.1 Descrizione delle parti funzionali 73	9.2 Avvertenze sul luogo di installazione 81
4. Messa in funzione 73	9.3 Installazione dei modelli da tavolo 82
4.1 Operazioni preliminari alla messa in funzione 74	9.4 Allacciamento elettrico 82
4.2 Accensione dell'unit 74	10. Manutenzione 83
4.3 Avvertenze d'uso 74	11. Smaltimento di apparecchi fuori uso 83
5. Spegnimento 75	12. Riparazione 84
	Dichiarazione di conformità CE 102
	Dichiarazione di conformità UK 103

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing 85

1. Gebruikerinstructies 85	6. Reiniging en verzorging 91
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 85	6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!) 91
1.2 Symbolen voor de tekst 85	6.2 LuchtfILTER reinigen 92
1.3 Waarschuwingstekens 85	6.3 Glaskeramische kookplaat schoonmaken .. 92
1.4 Signaalwoorden 85	6.4 Roestvrij stalen vlakken reinigen 92
1.5 Doelmatig gebruik 86	7. Storingen en verhelpen van storingen 93
1.6 Verkeerd gebruik 86	7.1 Storingsindicator inductiegenerator 94
1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen 86	8. Technische gegevens 96
2. Veiligheidsinstructies 87	9. Opstellen en aansluiten 97
3. Omschrijving van het apparaat 89	9.1 Apparaat transporteren 97
3.1 Beschrijving van de functionele delen 89	9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling . 97
4. In bedrijf nemen 89	9.3 Tafelmodellen opstellen 98
4.1 Gebruiksklaar maken 90	9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten 98
4.2 Apparaat inschakelen 90	10. Waarschuwing 99
4.3 Gebruiksaanwijzingen 90	11. Oude apparaten verwerken 99
5. Einde van gebruik 91	12. Reparatie 100
	EG-conformiteitsverklaring 102
	UK-conformiteitsverklaring 103

1. Benutzerhinweise

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

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung


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

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

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

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

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

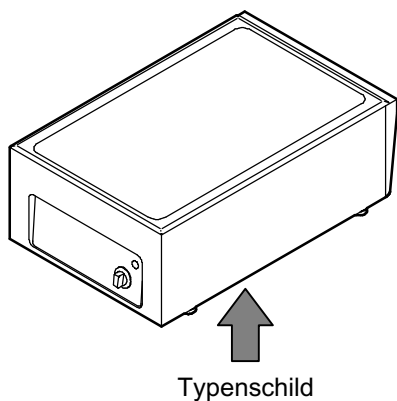
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.6 Fehlanwendungen

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

1.7 Typenschilddaten eintragen



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

Typ und Artikelnummer:

Seriennummer (S.Nr.):

Fertigungsdatum (Baujahr):

2. Sicherheitshinweise



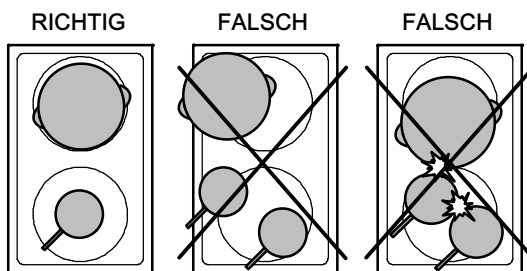
GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

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

WARNUNG! Verletzungsgefahr



- Personen mit Körperimplantaten z.B. einem Herzschrittmacher oder Metall-Implantaten müssen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen.
- Während des Betriebes mit aufgesetztem Topf, können Gegenstände die der Benutzer trägt, z.B. Ringe, Uhren und Piercing-Schmuck heiß werden, wenn diese zu nah an die Oberfläche des Kochfeldes kommen.



- Kurzschlussgefahr: Achten Sie darauf, dass sich das Kochgeschirr gegenseitig nicht berührt. Die Berührungsflächen können verschweißen und zu Verbrennungen führen.
- Stiele und Griffe von Kochgeschirr nicht innerhalb des Kochfeldes anordnen. Abhängig von der Topf-Ausführung können Stiele und Griffe sehr heiß werden. Stets mit Topflappen anfassen.

- Verbrennungsgefahr! Geräteoberflächen werden heiß! Pfannen werden sehr schnell heiß! Vorsicht beim Herunternehmen von überhitzten Pfannen!
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist nach dem Betrieb noch heiß!
- Wenn die Glaskeramik-Kochfläche gerissen oder gebrochen ist; oder die umlaufende Silikonabdichtung defekt ist:
 - Gerät ausschalten.
 - Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.
 - Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.



GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung

- Speiseöl oder Speisefett wird sehr schnell heiß und kann sich entzünden. Bei Arbeiten mit Speiseöl oder Speisefett mit entsprechender Vorsicht vorgehen! Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher oder Löscheinrichtungen für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

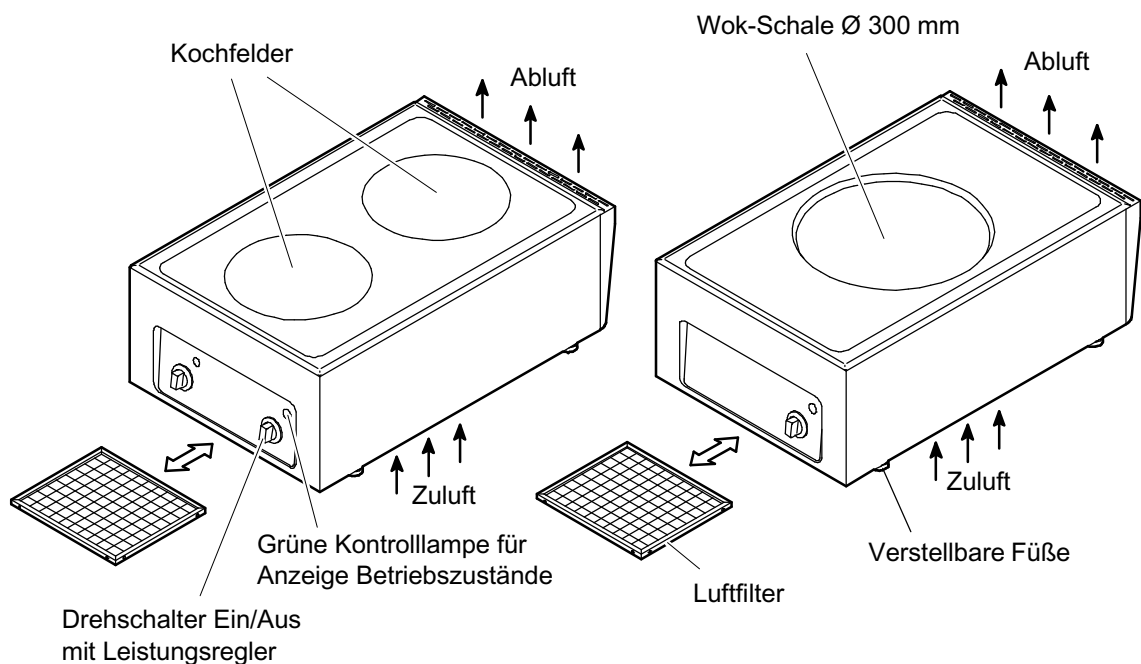
- Überhitzungsgefahr des Induktionsgenerators! Die zur Kühlung angesaugte Luft muss fettfrei und kälter als 40°C sein!
- Lüftungsöffnungen am Gerät nicht abdecken.
- Bruchgefahr! Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramik-Kochfläche fallen!
- Achten Sie darauf, dass kein schmelzbares Material z. B. zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie, Emaille, usw. auf die Glaskeramik-Kochfläche oder unter einen Topf gelangt. Entfernen Sie das Material sofort im heißen Zustand, bevor es mit der Glaskeramik-Kochfläche eine feste Verbindung eingeht.
- Verursachen Sie keine Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche, z. B. durch das Verschieben von Kochgeschirr mit rauem Boden, defekten Emailletöpfen oder Sandkörnern zwischen Topfboden und der Glaskeramik-Kochfläche.
- Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik-Kochfläche hinausschieben und auf der umlaufenden Silikonabdichtung stehen lassen.
- Heizzone ausschalten, wenn kein Kochgeschirr aufgesetzt ist. Damit wird ein unbeabsichtigtes Aufheizen vermieden, wenn ein leerer Topf oder eine leere Pfanne aufgesetzt wird.
- Setzen Sie bei eingeschaltetem Gerät keine leeren Töpfe, Pfannen auf die Glaskeramik-Kochfläche. Ihr Kochgeschirr oder die Glaskeramik-Kochfläche könnten sonst zu Schaden kommen.
- Wird das Kochgeschirr zu stark überhitzt, kann dies zur Zerstörung führen. Der Topf- oder Pfannenboden kann sich vom Kern lösen. Die Wärme wird nicht mehr ausreichend schnell zum Topf- oder Pfannenboden und somit zu den Speisen übertragen. Der Induktionsgenerator stellt eine Überhitzung fest und schaltet die Leistungszufuhr ab.
- Verwenden Sie keine so genannten Induktions-Adapterplatten! Trotz aufgesetztem Geschirr kann es zu Überhitzungen und dadurch zur Zerstörung der Glaskeramik-Kochfläche und der Induktionseinheit kommen. Die Sicherheitsabschaltung bei leerem Kochgeschirr kann beeinträchtigt werden oder funktioniert nicht mehr. Die Vorteile der Induktionstechnologie sind bei der Verwendung von Induktions-Adapterplatten nicht mehr gegeben.
- 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 die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionsfähigkeit überprüfen lassen.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 7. Seite 13 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

- Die Energie erhitzt direkt und verlustarm den Boden des Topfes oder Pfanne, ohne unnötige Erhitzung der Glaskeramik-Kochfläche. Das Gargut wird dadurch schneller heiß. Die Glaskeramik-Kochfläche wird nur durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt. Das verhindert größtenteils das Anbrennen von überkochenden Speisen.
- Höchste Effizienz wird nur mit „induktionstauglichen“ Pfannen und Töpfen erreicht.
- Topferkennung: Durch Aufstellen eines induktionstauglichen Kochgeschirrs auf die Induktionsfläche, schaltet sich die zuvor eingestellte Leistungsstufe automatisch ein, durch Wegnehmen des Kochgeschirrs wieder aus.
- Überhitzungsschutz/Leerkochschutz: Wird das Kochgeschirr zu stark erhitzt, schaltet die Kochstelle ab. Das Abschalten durch Überhitzung erfolgt zum Beispiel, durch Leerkochen, durch ungeeignetes Kochgeschirr, durch defektes Kochgeschirr (Topfboden hat sich vom Kern gelöst).

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 17 Kapitel 9.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.


- Reinigung und Pflege siehe Seite 11 Kapitel 6.

4.1 Betriebsbereitschaft herstellen

☞ Luftfilter in Führungsschienen einschieben.

- **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden, sonst Verschmutzung der Induktionsgeneratoren. Dies führt zu
 - Fehlfunktionen,
 - Leistungsreduzierung,
 - Abschalten der Induktionsgeneratoren.

4.2 Gerät einschalten

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <p>☞ Schutzhandschuhe tragen!</p> <p>☞ Topflappen verwenden!</p> <p>☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!</p>
---	--

☞ Pfanne oder Topf auf die Glaskeramik-Kochfläche/Glaskeramikschaale stellen.

☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Leistungsstufe einstellen.

- Einstellbereich 1-9: 1 = niedrige Leistung, 9 = hohe Leistung.

Anzeige Kontrolllampe, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist:

Leuchtet	Wenn Kochgeschirr aufgesetzt ist.
Blinkt	Wenn kein Kochgeschirr aufgesetzt oder Topf/Pfanne zu klein ist und nicht erkannt wird.
Blinkt in Intervallen	Wenn eine Störung vorliegt. Hinweise siehe Seite 14 Kapitel 7.1

☞ Nach dem Wegnehmen des Topfes oder der Pfanne den Drehschalter auf "0" drehen.

4.3 Anwendungshinweise



- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 7 Kapitel 2.
- Stellen Sie Koch- und Bratgeschirr nur auf die saubere Glaskeramik-Kochfläche!
- Verwenden Sie nur für Induktionsherde geeignete Töpfe aus Edelstahl mit dickem, planebenen Boden und mit einem Durchmesser von mindestens 120 mm.
- Die Heizleistung ist abhängig vom Durchmesser und der Beschaffenheit des Geschirrbodens.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Leistungsstufen einstellen.
- Reduzieren Sie die Leistung nicht durch Verschieben des Topfes, sondern mit dem Drehschalter.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.

5. Betriebsschluss

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

6. Reinigung und Pflege

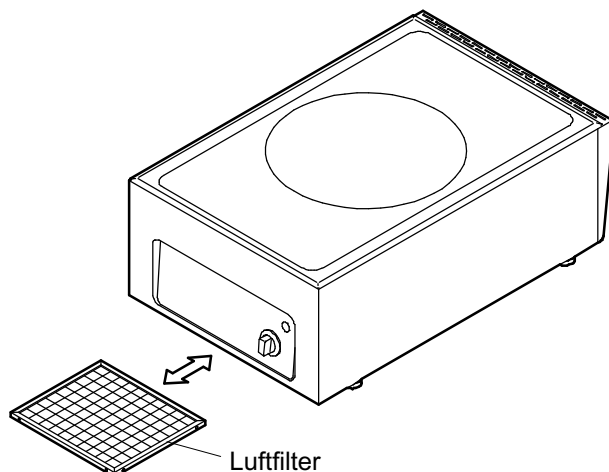
Hinweise

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

6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

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

6.2 Luftfilter reinigen



- **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden! Sonst Gefahr von Funktionsstörungen oder Beschädigung des Induktionsgenerators.
- Den Luftfilter, in Abhängigkeit der Verschmutzung, mindestens aber einmal pro Woche reinigen!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch mangelnde Reinigung des Luftfilters entstehen.

Luftfilter reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- ☞ Luftfilter in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ☞ Luftfilter trocknen und einsetzen.

6.3 Glaskeramik-Kochfläche reinigen

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

6.4 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.
- ☞ 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
Nach dem Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
	Eine Phase fehlt in der Stromzufuhr.	Eventuelle Fehler im Leitungsnetz von einem zugelassenen Elektro-Fachmann überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß.	Das Kochgeschirr <ul style="list-style-type: none"> – ist nicht für Induktionsherde geeignet, – steht nicht mittig auf dem Kochfeld, – ist kleiner als 12 cm Durchmesser. 	Geeignetes Kochgeschirr für Induktionsherde verwenden. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Ungenügende Heizleistung oder das Gerät schaltet ab.	Die Spule des Induktionsfeldes wurde zu heiß. Der Generator hat auf Leistungsreduktion geschaltet weil, <ul style="list-style-type: none"> – eine leere Pfanne oder ein leerer Topf aufgeheizt wurde, – die Luftzirkulation behindert ist, – die Umgebungstemperatur zu hoch ist oder – ein überhitztes und dadurch beschädigtes Kochgeschirr verwendet wurde. 	Schlechte Topfqualität! Geeignetes Kochgeschirr für Induktionsherde verwenden. Luftfilter reinigen. Lüftungsöffnungen am Gerät kontrollieren. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verschmutzt sein. Es darf keine heiße Luft angesaugt werden. Die Umgebungstemperatur darf 40°C / 110°F nicht übersteigen. Wenn das Kochgeschirr durch Überhitzung beschädigt wurde und sich der Topf- oder Pfannenboden vom Kern gelöst hat, kann die Hitze nicht mehr ausreichend schnell in das Kochgeschirr und die Speisen weitergeleitet werden. Der Überhitzungsschutz des Gerätes schaltet somit das Gerät ab. Das durch Überhitzung zerstörte Kochgeschirr entsorgen.
Das Gerät schaltet ab.	Temperatur im Generator zu hoch.	Luftfilter reinigen. Zirkulation für Zu- und Abluft prüfen. Luftführung am Generator durch autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
Kochfeld heizt dauernd mit maximaler Leistung.	Bedienelement defekt	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

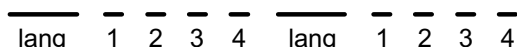
Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Leeres Kochfeld schaltet ein. Kleine Metallgegenstände werden erhitzt.	Topferkennung falsch	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
Nach dem Einschalten lösen die Sicherungen aus.	Generator defekt	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

7.1 Störungsanzeige Induktionsgenerator

Beispiel Fehler Nr. 4 - Anzahl Blinksignale



Anzeige einer Fehlermeldung

- Die Kontrolllampe leuchtet für die Dauer von ca. 0,6 Sekunden.
- Anschließend erfolgen kurze Blinksignale.

Die Blinksignale müssen gezählt werden. Die Anzahl der Blinksignale ergeben den Fehlercode. Der Fehler kann anhand nachfolgender Tabelle ermittelt werden.

Anzahl Blinksignale	Störung	Ursache	Maßnahme
--	Kein Fehler	Kein Fehler	
1	Es wird keine Leistung abgegeben	Ungeeignetes Topfmaterial Kein Spulenstrom, Hardwareüberstrom Spule oder Leistungsprint defekt	Vergleichen mit anderem Kochfeld und Kochgeschirr. Wenn das Problem auch weiterhin mit anderem Induktions-Kochgeschirr auftritt, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
2	Es wird keine Leistung abgegeben	Ungeeignetes Topfmaterial Hoher Spulenstrom, Softwareüberstrom Leistungsprint oder CPU defekt	Vergleichen mit anderem Kochfeld und Kochgeschirr. Wenn das Problem auch weiterhin mit anderem Induktions-Kochgeschirr auftritt, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
3	Das Gerät schaltet ab.	Temperatur am Kühlkörper zu hoch. Ventilator, Gleichrichter, Fühler oder CPU defekt.	Luftfilter reinigen. Zirkulation für Zu- und Abluft durch autorisierten Kundendienst prüfen und Ventilator reinigen lassen. Bauteile durch autorisierten Kundendienst prüfen lassen.

Anzahl Blink-signale	Störung	Ursache	Maßnahme
4	Das Gerät schaltet ab.	Temperatur Kochfeld - Überhitzung Fühler defekt.	Leeres Kochgeschirr Kochgeschirr durch Überhitzung beschädigt und nicht mehr brauchbar. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
5	Das Gerät schaltet ab.	Leistungsbruch am Leistungs-Drehschalter	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
6	Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung im Taktbetrieb weiter.	Erhöhte Innentemperatur	Umgebungstemperatur zu hoch. Luftfilter reinigen. Zirkulation für Zu- und Abluft prüfen.
7	Das Gerät schaltet ab.	Fühler defekt.	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
8	Das Gerät schaltet ab.	Ausfall Netzphase	Phasen kontrollieren. Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
10	Das Gerät schaltet ab.	Keine Verbindung zum Generator.	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
11	Das Gerät schaltet ab.	Fehler beim Initialisieren der Hardware.	Warten, das Gerät aktualisiert sich ca. alle 30s automatisch.
12	Das Gerät schaltet ab.	Fehler bei Netzstrommessung	Netzanschlüsse durch einen Elektro-Fachmann oder vom autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
13	Das Gerät schaltet ab.	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse durch einen Elektro-Fachmann oder vom autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
14	Das Gerät schaltet ab.	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzteilspannung	Netzanschlüsse durch einen Elektro-Fachmann oder vom autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
15	Leerkochschutz	Leeres Kochgeschirr Netzfehler oder Temperaturfühler defekt	Gerät ausschalten und warten bis das Kochfeld abgekühlt ist. Hauptschalter vor dem Gerät abschalten und nach einigen Minuten wieder einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

8. Technische Daten

Induktionskochfeld Induktionswok	1 Zone BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 Zonen BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Artikel-Nr.	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Gesamtanschlusswert	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Spannung	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Absicherung	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Wärmeabgabe sensibel	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Wärmeabgabe latent	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Dampfabgabe	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Außenmaße	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Gewicht	ca. 19 kg	ca. 27 kg	ca. 18 kg
Umgebung	Relative Luftfeuchtigkeit nicht kondensierend: 10-90 % Umgebungstemperatur Betrieb: 5°C bis 40°C		
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4		
Gerätegeräusch	< 70dB (A)		

Abhängig von der Topfausführung kann die Leistung stark abweichen.
Technische Änderungen vorbehalten.

9. Aufstellen und Anschließen

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

9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

9.2 Hinweise zum Aufstellort

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

9.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen


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

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

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


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

9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

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

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

10. Wartung

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

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

11. Altgeräte entsorgen



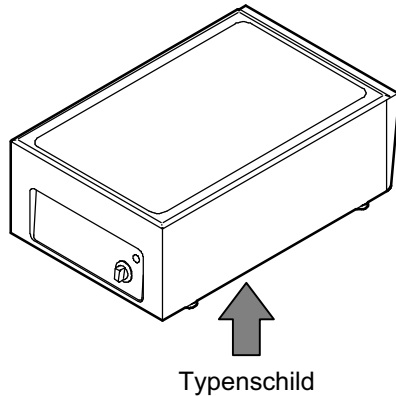
- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten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

12. Reparatur

Befugte Personen

Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

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



Defekt-Beschreibung

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

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

Austausch von Komponenten

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

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

Ersatzteile

Bei Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

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

Adresse

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

1. User information

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

1.1 Notes about the operating instructions


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

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

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

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

1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

1.4 Signal words

DANGER

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

WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

CAUTION

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

CAUTION

Warns about tangible damage.

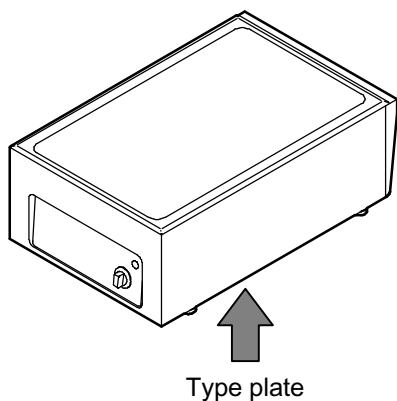
1.5 Intended use

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

1.6 Misuse

- Do not use the appliance as a storage or work surface!
- 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 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



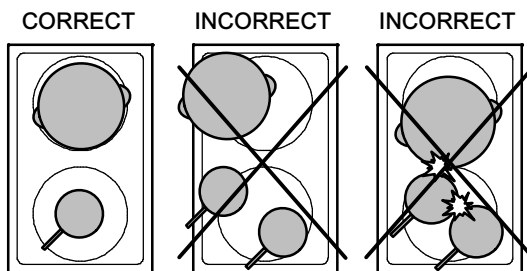
DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- 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



- Persons with body implants, e.g., a pacemaker or metal implants, must consult their doctor to clarify whether they are allowed to be near an induction appliance.
- While hob is being used with a pan on it, objects worn by the user, e.g. rings, earrings and piercings can become hot if they come too close to the surface of the hob.



- Risk of short-circuit: Make sure that the pots and pans do not touch each other. The contact surfaces can weld together and result in burns.
- Do not position cookware with the handles inside/over the cooking zone. Depending on the design of pan, shafts and handles can become very hot. Always hold using oven gloves.

- Risk of burning! Appliance surfaces get hot! Pans become hot very quickly! Caution when removing overheated pans!
- The glass ceramic cooking surface remains hot after use!
- If the glass ceramic cooking surface is cracked or broken; or the circumferential silicone seal is defective:
 - Switch off the unit.
 - Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.
 - Contact an authorized customer service.



DANGER! Risk of fire, fire fighting

- Cooking oil or cooking fat gets hot very quickly and can ignite. When working with cooking oil or fat, proceed with the appropriate caution! The appliance must not be used for deep frying!
- Approved fire extinguishers or extinguishing equipment for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

CAUTION! Risk of damage

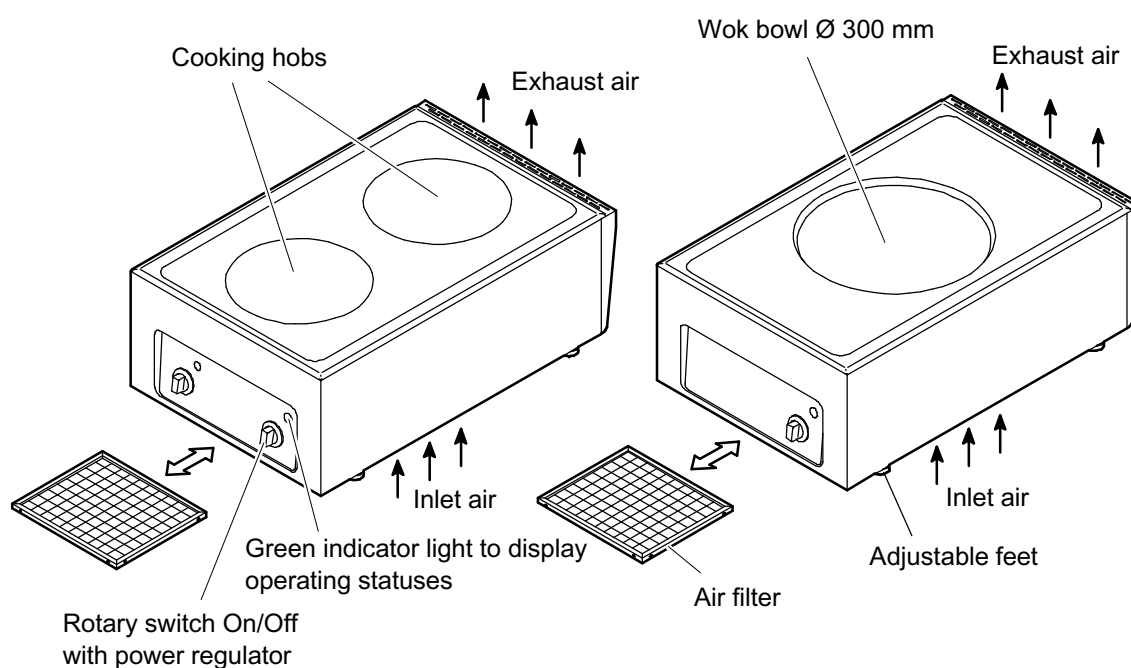
- Risk of the induction generator overheating! The air sucked in for cooling must not be greasy and be cooler than 40°C!
- Do not cover ventilation apertures on the appliance.
- Risk of breakage! Do not allow any hard or pointed objects to drop onto the glass ceramic cooking surface!
- Make sure that no meltable material e.g. sugary foods, plastics, aluminium foil, enamel, etc. gets onto the ceramic cooking surface or under a pot. Remove the material immediately when hot before it sticks permanently to the glass ceramic cooking surface.
- Do not scratch the glass ceramic cooking surface, e. g. by pushing cookware with rough bottoms, by using defective enamel pots or grains of sand caught between pot bottom and the glass ceramic cooking surface.
- Do not push cookware over the glass ceramic cooking surface or allow it to stand on the circumferential silicone seal.
- Switch off the heating zone if there is no pan on it. This prevents unintentional heating if an empty pot or pan is placed on the hob.
- Do not place any empty pots or pans on the glass ceramic cooking surface when the appliance is switched on. Otherwise your cookware or the glass ceramic cooking surface could be damaged.
- Cookware can be destroyed if it is heated up too much. The base of the pot or pan can come away from the core. The heat will no longer be transferred to the pot or pan base, and hence to the food, sufficiently quickly. The induction generator detects overheating and switches off the power supply.
- Do not use so-called induction adapter plates! They may overheat even when cookware is placed on top and thus destroy the ceramic cooking surface and the induction unit. The safety switch-off mechanism for empty cookware may be impaired or fails to function. The benefits offered by induction technology are no longer provided if induction adapter plates are used.
- 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 gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems!
- If the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.
- If you cannot rectify malfunctions using page 7., chapter 29 "Troubleshooting", switch off the appliance and notify authorized customer services.

3. Description of the appliance

Operating principle

- The energy directly heats the base of the pot or pan and with low loss, without unnecessary heating of the ceramic cooking surface. Thereby, the food to be cooked becomes hot quicker. The ceramic cooking surface is only heated by the heat coming from the cookware. This largely prevents food that boils over from sticking to the hob surface.
- Highest efficiency is only attained using "induction-heating compatible" pans and pots.
- Pan detection: The previously selected heat level is switched on automatically when an induction-heating compatible pan is placed on the induction hob; removing the pan switches the hob off again.
- Overheating protection/empty cooking protection: If the cookware is overheated, the cooking hob switches off. Switching off due to overheating is carried out, for example, due to empty cooking, unsuitable cookware, defective cookware (pot base has come away from the core).

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 33, chapter 9.


- 🔧 Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning and care, refer to page 27, chapter 6.

4.1 Getting ready for use

☞ Insert air filter in guide rails.

- **CAUTION!** The appliance must not be operated without an air filter, otherwise contamination dirt will accumulate on the induction generators. This results in
 - malfunctions,
 - power reduction,
 - induction generators being switched off.

4.2 Switching appliance on

	<p>CAUTION! Hot surfaces, hot objects!</p> <p>Risk of burning!</p> <p>☞ Wear protective gloves!</p> <p>☞ Use pot holders!</p> <p>☞ Exercise appropriate caution!</p>
---	---

☞ Place a pan or pot on top of the glass ceramic cooking surface/glass ceramic bowl.

☞ Use the rotary switch to switch on the appliance and set the required power level.

- Setting range 1-9: 1 = low power, 9 = high power.

Control lamp display when the cooking zone is switched on:

Glows	When cookware has been placed on top.
Flashes	If no cookware is placed on the top or the pot/pan is too small and not detected.
Flashes intermittently	In the event of a malfunction. For instructions, refer to page 30 Chapter 7.1

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

4.3 Application instructions



- Observe the safety notes, see page 23 section 2.
- Only place cookware and bakeware on the clean glass ceramic cooking surface!
- Only use stainless steel pots that are suitable for induction ranges and have a thick, smooth base and with a diameter of at least 120 mm.
- The heating performance is dependent on the diameter and constitution of the base of the crockery.
- To keep food warm or to melt fat or butter, use only low power settings.
- Do not reduce the heat by moving the pot but by using the rotary switch.
- Close pots with lids if the cooking process permits.
- Use high-sided pots for dishes with lots of liquid to prevent them boiling over.

5. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light goes off.
- ☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.
- ☞ Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.

6. Cleaning and Care

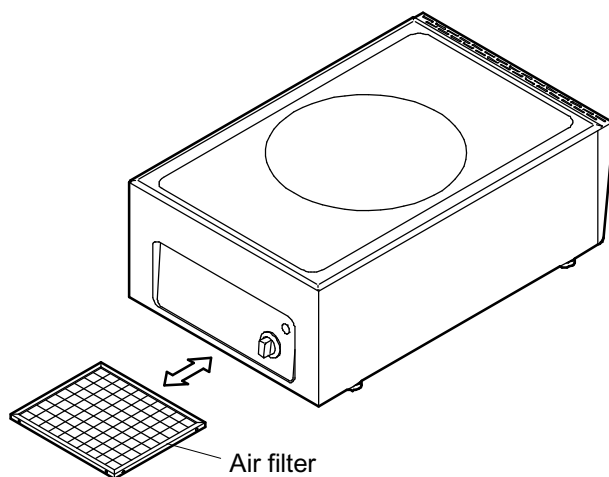
Instructions

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

6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

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

6.2 Clean air filter



- **CAUTION!** The appliance must not be operated without an air filter! Otherwise risk of malfunctions or damage to the induction generator.
- The air filter must be cleaned depending on the contamination, however, a minimum of once per week!
- The manufacturer accepts no liability for damage caused by deficient cleaning of the air filter.

Clean air filter

- ☞ Switch off the appliance and secure it against being switched back on.
- ☞ Clean the air filter in the dishwasher.
- ☞ Dry the air filter and install it.

6.3 Cleaning the glass ceramic cooking surface

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

6.4 Clean stainless steel surfaces

- ☞ Rinse off cleaned parts thoroughly with water after using harsh cleaning products.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.

7. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Action
The green indicator light does not illuminate after switching 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 has tripped.	Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent. Reset the circuit breaker.
	A phase is missing in the power supply.	Have any faults in the mains wiring checked by an approved electrician. Reset the circuit breaker.
The cookware does not get hot.	The cookware <ul style="list-style-type: none"> – is not suitable for induction ranges, – is not positioned centrally on the cooking zone, – is less than 12 cms in diameter. 	Use cookware suitable for induction ranges. Contact the authorized Customer Service if the fault recurs.
Insufficient heating performance or the appliance switches off.	The induction field coil has become too hot. The generator has reduced the power because <ul style="list-style-type: none"> – an empty pan or pot has been heated, – air circulation is obstructed, – the ambient temperature is too high, or – a pot that has been overheated and hence damaged is being used. 	Poor quality of pot! Use cookware suitable for induction ranges. Clean the air filter. Check air vents on the appliance. The air vents must not be covered or allowed to get dirty. No hot air must be sucked in. The ambient temperature must not exceed 40°C / 110°F. If the cookware has been damaged by overheating and the pot or pan base has come away from the core, the heat can no longer be transferred into the cookware and hence the food quickly enough. The appliance overheating protection switches the appliance off. Dispose of the cookware that has been damaged by overheating.
The appliance switches off.	Temperature in generator too high.	Clean the air filter. Check circulation of intake and exhaust air. Have the air routing on the generator checked by an authorised Customer Service agent.
Cooking hob heats continuously at maximum power.	Operating element defective	Contact an authorized customer service.

Fault	Possible cause	Action
Empty cooking hob switches on. Small metallic objects are heated.	Pot detection incorrect	Contact an authorized customer service.
After switching on, the fuses blow.	Generator defective	Contact an authorized 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.

7.1 Induction generator fault indicator

Example fault No. 4 - number of flashing signals

long 1 2 3 4 long 1 2 3 4

Fault message display

- The indicator light illuminates for approx. 0.6 seconds.
- This is followed by rapid flashing signals.

The flashes must be counted. The number of flashes indicates the error code. The error can be determined from the table below.

Number of flashes	Fault	Cause	Action
--	No fault	No fault	
1	No power being generated	Unsuitable pan material No coil current, hardware overcurrent Coil or power PCB faulty	Compare with different hob and cookware. Notify an authorized customer service agent if the problem occurs again with other induction cookware.
2	No power being generated	Unsuitable pan material High coil current, software overcurrent CPU or power board faulty	Compare with different hob and cookware. Notify an authorized customer service agent if the problem occurs again with other induction cookware.
3	The appliance switches off.	Temperature on heat sink too high. Fan, rectifier, sensor or CPU faulty.	Clean air filter. Have the supply and exhaust air checked by an authorized customer service agent and have the fan cleaned. Have the components checked by an authorized customer service.
4	The appliance switches off.	Hob temperature - overheating Sensor faulty.	Empty cookware Cookware damaged by overheating and no longer usable. Contact the authorized Customer Service if the fault recurs.

Number of flashes	Fault	Cause	Action
5	The appliance switches off.	Fractured line at the power rotary switch	Contact the authorised Customer Service agent.
6	The appliance continues to operate at reduced power in clocked operation.	Elevated internal temperature	Ambient temperature too high. Clean air filter. Check circulation of intake and exhaust air.
7	The appliance switches off.	Sensor faulty.	Contact the authorised Customer Service agent.
8	The appliance switches off.	Mains phase failure	Check phases. Contact the authorised Customer Service agent.
10	The appliance switches off.	No connection to the generator.	Contact the authorised Customer Service agent.
11	The appliance switches off.	Hardware initialisation fault.	Wait - the appliance updates itself automatically every 30 seconds.
12	The appliance switches off.	Mains current measurement fault	Have the mains connections checked by a qualified electrician or an authorised Customer Service agent.
13	The appliance switches off.	Fault caused by mains voltage being too high or too low	Have the mains connections checked by a qualified electrician or an authorised Customer Service agent.
14	The appliance switches off.	Fault with PSU voltage being too high or too low	Have the mains connections checked by a qualified electrician or an authorised Customer Service agent.
15	Empty plate protection	Empty cookware Mains supply fault or temperature sensor faulty.	Switch off appliance and wait until cook top has cooled down. Turn off master switch before appliance and switch back on again after a few minutes. If the fault continues to occur, contact the authorised Customer Service.

8. Technical specifications

Induction hob Induction wok	1 Zone BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 Zones BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Item No.	3.5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2.5 kW 00574199 2 x 2.5 kW 00574200	3.5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Total connected load	3 kW / 3.5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3.5 kW / 5 kW
Voltage	3 kW / 3.5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3.5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Fuse	3 kW - 1x13 A (GB) 3.5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3.5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Thermal output, sensitive	0.25 kW / 0.35 kW	0.35 kW	0.14 kW / 0.20 kW
Thermal output, latent	0.09 kW / 0.14 kW	0.14 kW	0.06 kW / 0.08 kW
Steam output	0.14 kg/h / 0.21 kg/h	0.21 kg/h	0.08 kg/h / 0.12 kg/h
External dimensions	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Weight	approx. 19 kg	approx. 27 kg	approx. 18 kg
Surroundings	Relative humidity non-condensing: 10-90 % Ambient temperature operation: 5°C to 40°C		
Degree of protection against water	IP X4		
Appliance noise level	< 70dB (A)		

The output can differ greatly depending on the design of the pot/pan.

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

	<p>DANGER! Hazardous electric voltage!</p> <p>Risk of electric shock that may result in serious injury or death!</p> <ul style="list-style-type: none"> • The electrical installations must only be carried out by authorized customer service or a qualified electrician! <p>🔧 Switch off the appliance and secure it against switching on!</p>
--	--

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

10. Service



DANGER! Hazardous electric voltage!

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

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

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

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

11. Dispose of old appliance

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

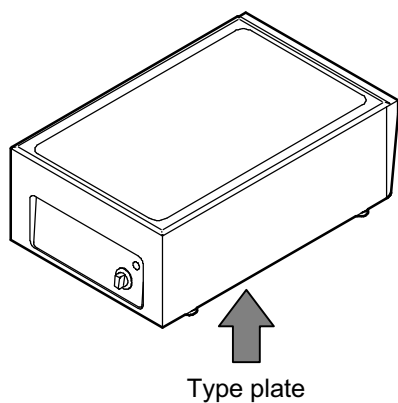


12. Repair

Authorized persons

Repairs must only be carried out by the following departments:

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



Defect description

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

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

Replacement of components

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

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

Spare parts

Required when ordering spare parts:

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

⇒ Refer to the Service-Information-System in the Internet (www.bpro-solutions.com).

Address

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

1. Indications pour les utilisateurs

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

1.1 Informations concernant le mode d'emploi

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

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

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

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

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-
face chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Indique des **dommages corporels** très graves.

AVERTISSEMENT

Indique des **dommages corporels** graves.

PRUDENCE

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

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

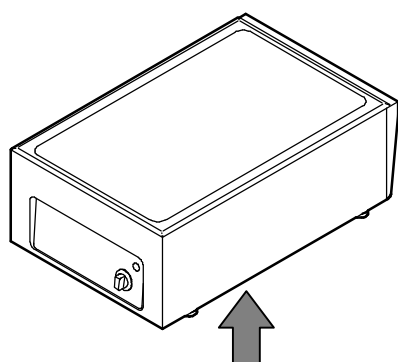
1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments, p.ex. pour tous les processus de cuisson au moyen d'ustensiles de cuisson convenant pour l'induction, tels que ceux utilisés dans la gastronomie !
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
 - par des personnes qualifiées et formées,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé dans le mode d'emploi,
 - lorsque la surface de cuisson vitrocéramique n'est pas endommagée.
- 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 !
- 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



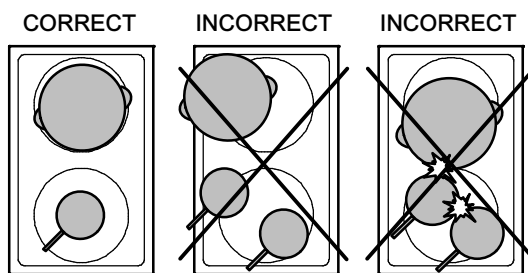
DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- 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



- Les personnes portant des implants, tels que des pacemakers ou implants en métal, doivent consulter leur médecin pour savoir si elles sont habilitées à se trouver à proximité d'un appareil à induction.
- Pendant l'utilisation avec une casserole, les objets portés par l'utilisateur, tels que bagues, montres et bijoux de piercing, risquent de s'échauffer s'ils se trouvent trop près de la plaque de cuisson.



- Risque de court-circuit : Veiller à ce que les ustensiles de cuisson ne se trouvent pas en contact entre eux. Les surfaces de contact peuvent se souder et provoquer des brûlures.
- Ne pas placer les manches et poignées des ustensiles de cuisson au-dessus de la zone de cuisson. Les manches et poignées peuvent devenir très chauds en fonction des modèles. Toujours les saisir avec des gants à plats.

- Risques de brûlure ! Les surfaces de l'appareil s'échauffent énormément ! Les poêles deviennent très vite brûlantes ! Faire preuve de vigilance en enlevant des poêles surchauffées !
- Après avoir fonctionné, la plaque de cuisson vitrocéramique reste chaude !
- Si la plaque de cuisson vitrocéramique est fissurée ou cassée ou si le joint en silicone est défectueux :
 - Eteindre l'appareil.
 - Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.
 - Contacter le service après-vente agréé.



DANGER ! Risque d'incendie / Lutte contre les incendies

- L'huile ou la graisse alimentaire s'échauffe très vite et peut prendre feu. Procéder avec la prudence requise en cas d'utilisation d'huile ou de graisse de cuisson ! Ne pas faire de friture avec l'appareil !
- Des extincteurs ou dispositifs d'extinction appropriés et homologués doivent être disponibles pour lutter contre un incendie déclenché par de l'huile ou de la graisse alimentaire.

ATTENTION ! Risque d'endommagement

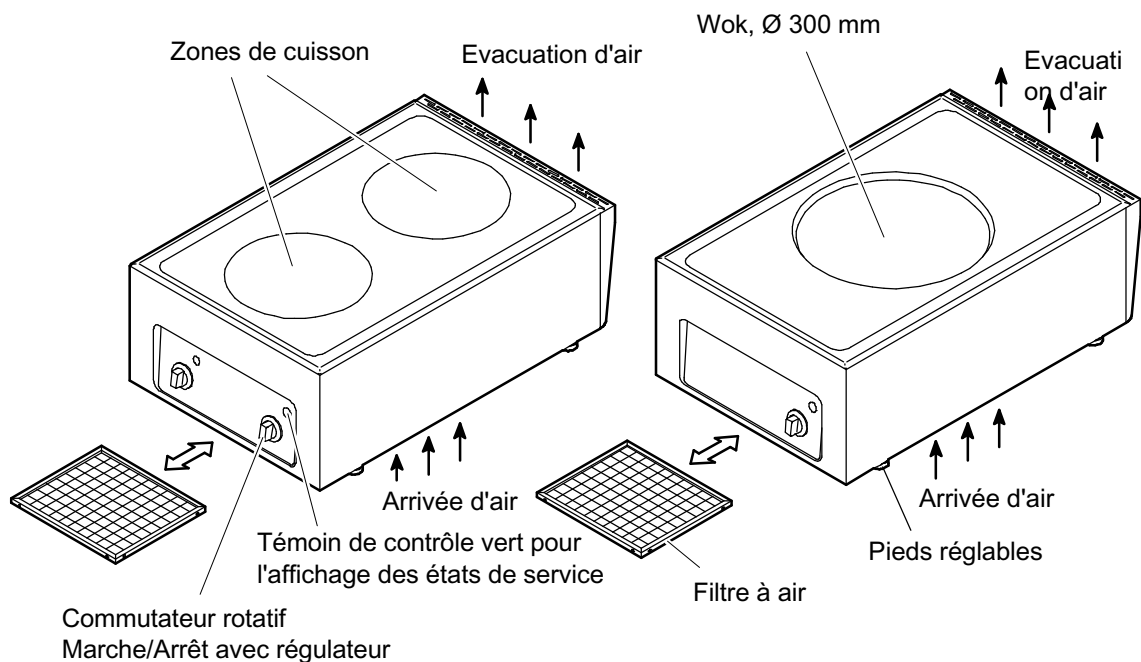
- Risque de surchauffe du générateur à induction ! L'air aspiré pour le refroidissement ne doit pas contenir de graisse et sa température ne doit pas être inférieure à 40°C !
- Ne pas recouvrir les fentes d'aération de l'appareil.
- Risques de rupture ! Ne pas faire tomber d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson vitrocéramique !
- Veiller à ce que des matières pouvant fondre telles que, par ex., des aliments contenant du sucre, des matières plastiques, des feuilles d'aluminium, de l'émail, etc., ne risquent pas de tomber sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou de rester collées sous une casserole. Enlever immédiatement la matière tant qu'elle est chaude, avant qu'elle ne reste collée sur la plaque vitrocéramique.
- Ne pas érafler la plaque vitrocéramique, 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 vitrocéramique.
- Ne pas pousser les ustensiles de cuisson au-delà de la surface vitrocéramique et ne pas les laisser reposer sur le cordon de silicone entourant la plaque.
- Eteindre la zone de cuisson lorsqu'aucun ustensile n'y est posé. Ceci permet d'éviter un chauffage involontaire lors de la pose d'une casserole ou d'une poêle vide.
- Ne placer aucune casserole ou poêle vide sur la plaque de cuisson vitrocéramique lorsque l'appareil est allumé. Vos ustensiles ou la plaque de cuisson vitrocéramique pourraient être endommagés.
- Si l'ustensile de cuisson est trop fortement chauffé, il risque d'être endommagé. Le fond de la casserole ou de la poêle peut se dissocier du noyau. La chaleur n'est plus transférée assez rapidement au fond de la casserole ou de la poêle et donc aux aliments. Le générateur à induction constate une surchauffe et coupe l'alimentation en énergie.
- Ne pas utiliser de plaque d'adaptation à induction ! Même si un récipient est posé sur la plaque, il peut y avoir des surchauffes et donc une destruction de la plaque de cuisson vitrocéramique et de l'unité à induction. La mise à l'arrêt de sécurité en cas d'ustensile vide peut être altéré ou ne plus fonctionner. Les avantages de la technologie à induction ne sont plus garantis en cas d'utilisation de plaques d'adaptation à induction.
- 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 le système électrique et électronique !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, faites vérifier son bon fonctionnement par votre service après-vente agréé.
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 7. du chapitre 45, « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé.

3. Description de l'appareil

Fonctionnement

- L'énergie chauffe directement le fond de la casserole ou de la poêle, sans pertes et sans chauffage inutile de la plaque de cuisson vitrocéramique. Les aliments sont ainsi plus rapidement chauds. La plaque de cuisson vitrocéramique n'est chauffée que par la chaleur se dégageant de la casserole. Ceci permet d'éviter en grande partie aux aliments qui débordent de brûler sur la plaque.
- Cette efficacité extrême n'est garantie qu'avec les poêles et casseroles convenant pour l'induction.
- Détection des casseroles : Le niveau de puissance préalablement réglé s'allume ou s'éteint automatiquement lorsqu'on dépose un ustensile de cuisson convenant à la cuisson par induction sur la plaque de cuisson à induction ou lorsqu'on l'en retire.
- Protection contre les surchauffes / Protection contre la cuisson à vide : La plaque de cuisson s'éteint lorsque l'ustensile chauffe trop fortement. Une mise à l'arrêt en cas de surchauffe a lieu, p.ex. en cas de cuisson à vide, en cas d'utilisation d'ustensiles inappropriés ou en cas d'utilisation d'ustensiles défectueux (fond de la casserole détaché du noyau).

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 49, chapitre 9.

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


- Nettoyage et entretien : cf. page 43, chapitre 6.

4.1 Préparation pour la mise en service

☞ Insérer le filtre à air dans les rails de guidage.

- **ATTENTION !** L'appareil ne peut pas être utilisé sans filtre à air ; dans le cas contraire, un encrassement des générateurs à induction est possible. Ceci provoque
 - des dysfonctionnements,
 - une perte de puissance,
 - un arrêt des générateurs à induction.

4.2 Mise en marche de l'appareil

	<p>PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !</p> <p>Risques de brûlure !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des gants de protection ! ☞ Utiliser des maniques ! ☞ Procéder avec la prudence requise !
---	--

☞ Poser la poêle ou la casserole sur la plaque de cuisson / cuvette vitrocéramique.

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

- Plage de réglage 1-9 : 1 = puissance réduite, 9 = puissance élevée

Affichage du témoin de contrôle lorsque la plaque de cuisson est allumée :

S'allume	Lorsqu'un ustensile de cuisson est posé sur la plaque.
Clignote	Lorsqu'aucun ustensile n'est posé sur la plaque ou lorsque la casserole / la poêle est trop petite et n'est pas détectée.
Clignote par intervalles	Lorsqu'un défaut survient. Remarques : cf. page 46, chapitre 7.1

☞ Après avoir retiré la casserole ou la poêle, tourner le bouton rotatif sur « 0 ».

4.3 Consignes d'utilisation



- Tenir compte des consignes de sécurité à la page 39, chapitre 2.
- Ne poser les ustensiles de cuisson que sur une plaque vitrocéramique propre !
- N'utiliser pour les plaques à induction que des casseroles appropriées en acier inoxydable ayant un fond plan, épais et un diamètre d'au moins 120 mm.
- La puissance de cuisson dépend du diamètre et de la nature du fond de l'ustensile.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utiliser que des températures faibles.
- Ne pas réduire la puissance en déplaçant la casserole, mais en tournant le bouton rotatif.
- Placer un couvercle sur la marmite lorsque l'opération de cuisson concernée le permet.
- Pour les préparations demandant une grande quantité de liquide, utiliser des marmites hautes afin d'éviter que le liquide bouillant ne déborde.

5. Fin de service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Le témoin de contrôle s'éteint.
- ☞ 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

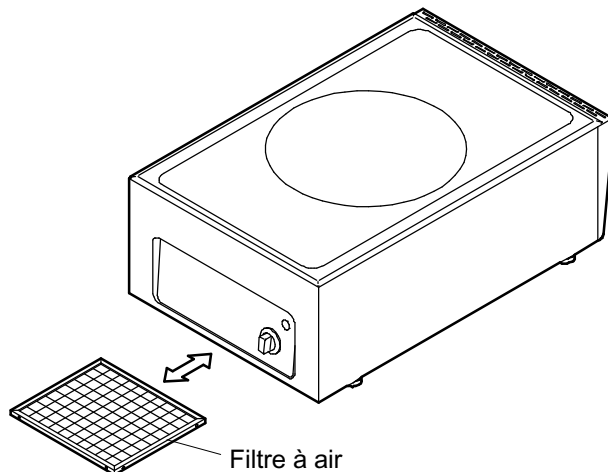
Remarques

- Ne pas appliquer de produits de nettoyage corrosifs 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.
- Ne pas nettoyer les plaques vitrocéramiques avec des produits de nettoyage pour grills.
- 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 du filtre à air



- **ATTENTION !** Il est interdit d'utiliser l'appareil sans filtre à air ! Dans le cas contraire, il existe un risque de dysfonctionnement ou d'endommagement du générateur à induction.
- Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois par semaine, en fonction de l'encrassement !
- La fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un mauvais nettoyage du filtre à air.

Nettoyage du filtre à air

- ☞ Arrêter l'appareil et le sécuriser contre toute remise en marche.
- ☞ Nettoyer le filtre à air dans le lave-vaisselle.
- ☞ Sécher le filtre à air et le remettre.

6.3 Nettoyage de la plaque vitrocéramique

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer les saletés importantes et les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour surfaces vitrocéramiques.
 - Attention ! Ne pas érafler la surface !
- ☞ Verser quelques gouttes de produit de nettoyage pour surface vitrocéramique sur le plan froid et les répartir de façon uniforme sur toute la surface.
- ☞ Essuyer ensuite le plan vitrocéramique avec un chiffon humide, puis l'essuyer avec du papier essuie-tout.
- ☞ Appliquer un produit de protection à base de silicone, tel que cerafix ou ceraclean p.ex., sur la plaque vitrocéramique.
 - L'application de ce produit protecteur évite l'apparition de conchoïdes sur la surface vitrocéramique. Autrement dit, les aliments ne peuvent pas accrocher rapidement à la plaque vitrocéramique et la détériorer. Enlever malgré tout immédiatement les saletés présentes sur la plaque de cuisson vitrocéramique.

6.4 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des produits de nettoyage acides, bien laver les pièces nettoyées avec de l'eau.
- ☞ 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 ne s'allume pas après la mise sous tension.	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 a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
	Absence d'une phase dans l'alimentation électrique.	Faire vérifier le défaut éventuel dans le réseau électrique par un électricien spécialisé et agréé. Ré-enclencher le fusible.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas.	Les ustensiles de cuisson <ul style="list-style-type: none"> – ne conviennent pas aux plaques à induction, – ne sont pas centrés sur la zone de cuisson, – ont un diamètre inférieur à 12 cm. 	Utiliser des ustensiles de cuisson convenant aux plaques à induction. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.
Puissance de chauffe insuffisante ou arrêt de l'appareil.	La bobine d'inductance était trop chaude. L'alternateur est passé en réduction de puissance à cause <ul style="list-style-type: none"> – d'une poêle ou d'une casserole vide posée sur la zone de cuisson, – de la circulation d'air entravée, – de la température ambiante trop élevée ou – de l'utilisation d'un ustensile de cuisson surchauffé et, par conséquent, endommagé. 	Casserole de mauvaise qualité ! Utiliser des ustensiles de cuisson convenant aux plaques à induction. Nettoyer le filtre à air. Vérifier les orifices de ventilation sur l'appareil. Les orifices de ventilation ne doivent être ni recouverts, ni encrassés. De l'air chaud ne peut pas être aspiré. La température ambiante ne peut pas excéder 40°C / 110°F. Lorsqu'un ustensile de cuisine a été endommagé en raison d'une surchauffe et que le fond de la casserole ou de la poêle s'est dissocié du noyau, la chaleur ne peut plus être transmise assez rapidement à l'ustensile de cuisine et aux aliments. La protection contre la surchauffe de l'appareil l'arrête donc. Éliminer les ustensiles de cuisine endommagés par la surchauffe.
L'appareil s'éteint.	Température dans le générateur trop élevée.	Nettoyer le filtre à air. Vérifier la circulation d'air d'admission et d'évacuation. Faire contrôler le guidage d'air sur le générateur par un service après-vente agréé.

Panne	Cause possible	Mesure
La plaque de cuisson chauffe en permanence à puissance maximale.	Elément de commande défectueux	Contacter le service après-vente agréé.
Une plaque de cuisson vide s'allume. De petits objets métalliques sont chauffés.	Mauvaise détection de casserole	Contacter le service après-vente agréé.
Les fusibles déclenchent après le démarrage.	Générateur défectueux	Contacter le service après-vente agréé.

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.

7.1 Indicateur de panne du générateur à induction

Exemple d'erreur n° 4 : Nombre de signaux clignotants

long 1 2 3 4 long 1 2 3 4

Affichage d'un message d'erreur

- Le témoin de contrôle s'allume pendant env. 0,6 secondes.
- Suivent ensuite de brefs signaux clignotants.

Les signaux clignotants doivent être comptés. Le nombre de signaux clignotants indique le code d'erreurs. L'erreur peut être déterminée à l'aide du tableau suivant.

Nombre de signaux clignotants	Panne	Cause	Mesure
--	Pas d'erreur	Pas d'erreur	
1	Aucune puissance n'est émise	Matériel inapproprié Pas de courant de bobine, surintensité de matériel Bobine ou platine de puissance défectueuse	Comparer avec une autre plaque et un autre ustensile de cuisson. Si le problème apparaît de nouveau également avec d'autres ustensiles de cuisson convenant pour l'induction, en informer le service après-vente agréé.
2	Aucune puissance n'est émise	Matériel inapproprié Courant de bobine élevé, surintensité du logiciel Platine de puissance ou CPU défectueux	Comparer avec une autre plaque et un autre ustensile de cuisson. Si le problème apparaît de nouveau également avec d'autres ustensiles de cuisson convenant pour l'induction, en informer le service après-vente agréé.

Nombre de signaux clignotants	Panne	Cause	Mesure
3	L'appareil s'éteint.	Température sur le radiateur trop élevée. Ventilateur, redresseur, détecteur ou CPU défectueux.	Nettoyer le filtre à air. Faire vérifier la circulation pour l'air d'alimentation et l'air évacué par un service après-vente agréé et faire nettoyer le ventilateur. Faire vérifier les éléments par un service après-vente autorisé.
4	L'appareil s'éteint.	Température surchauffe de plaque de cuisson Détecteur défectueux.	Ustensile de cuisine vide Ustensile de cuisine endommagé par la surchauffe et plus utilisable. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.
5	L'appareil s'éteint.	Rupture de câble sur le commutateur rotatif de puissance	Contacter le service après-vente agréé.
6	L'appareil continue à fonctionner à puissance réduite en régime cadencé.	Température interne élevée	Température ambiante trop élevée. Nettoyer le filtre à air. Vérifier la circulation d'air d'admission et d'évacuation.
7	L'appareil s'éteint.	Détecteur défectueux.	Contacter le service après-vente agréé.
8	L'appareil s'éteint.	Défaillance de la phase de réseau	Contrôler les phases. Contacter le service après-vente agréé.
10	L'appareil s'éteint.	Pas de connexion vers le générateur.	Contacter le service après-vente agréé.
11	L'appareil s'éteint.	Erreur lors de l'initialisation du matériel.	Attendre, l'appareil s'actualise automatiquement toutes les 30 secondes env.
12	L'appareil s'éteint.	Erreur lors de la mesure du courant de secteur	Faire vérifier le branchement au réseau par un électricien qualifié ou par le service après-vente agréé.
13	L'appareil s'éteint.	Erreur en cas de tension de réseau trop élevée ou trop faible	Faire vérifier le branchement au réseau par un électricien qualifié ou par le service après-vente agréé.
14	L'appareil s'éteint.	Erreur en cas de tension d'alimentation trop élevée ou trop faible	Faire vérifier le branchement au réseau par un électricien qualifié ou par le service après-vente agréé.
15	Protection contre la cuisson à vide	Ustensile de cuisine vide Erreur réseau ou sonde de température défectueuse	Eteindre l'appareil et attendre que le plan de cuisson refroidisse. Eteindre l'interrupteur principal de l'appareil et le rallumer au bout de quelques minutes. Si l'erreur se reproduit, informer le service après-vente.

8. Données techniques

Zone de cuisson à induction Wok à induction	1 zone BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 zones BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
N° d'article	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Puissance électrique totale	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Tension	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Protection par fusibles	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Dégagement de chaleur sensible	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Dégagement de chaleur latente	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Dégagement de vapeur	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Dimensions extérieures	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Poids	Env. 19 kg	Env. 27 kg	Env. 18 kg
Environnement	Humidité relative de l'air, sans condensation : 10-90 % Température ambiante pendant le fonctionnement : 5 à 40 °C		
Indice de protection contre les eaux	IP X4		
Niveau de bruit de l'appareil	< 70dB (A)		

En fonction du type de casserole, la puissance peut fortement varier.


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. Eliminez 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



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

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

- Les installations électriques ne peuvent être effectuées que par le service client ou un électricien agréé !

☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !

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

10. Entretien



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

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

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

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

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

11. Elimination des appareils usagés

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

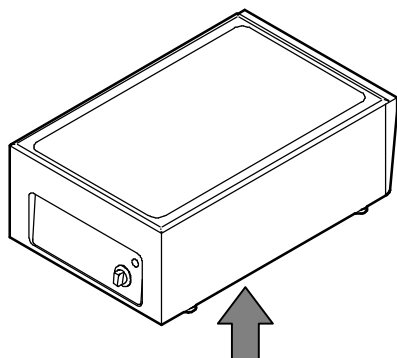


12. Réparations

Personnes autorisées

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

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



Plaque signalétique

Description du problème

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

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

Remplacement de composants

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

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

Pièces de rechange

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

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

⇒ Cf. système d'information du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com).

Adresse

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Indicaciones para el usuario

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

1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso

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

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

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

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

1.2 Símbolos delante del texto

 Se le invita a ejecutar una acción.

- enumeración, listado
- indicaciones, ciclos de funcionamiento



¡Información! Indicaciones con información y consejos especialmente útiles.

1.3 Señales de aviso



Advertencia de zona de peligro



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa



Advertencia de superficie caliente

1.4 Términos indicadores

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

ATENCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Advierte de daños materiales.

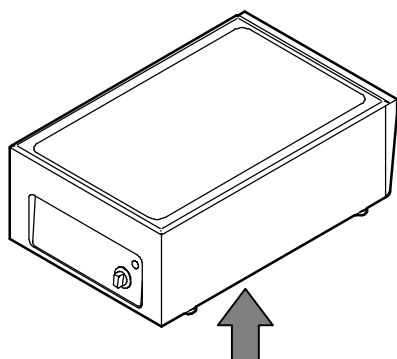
1.5 Uso previsto

- ¡El aparato solo puede emplearse en la preparación de alimentos, p. ej. en todos los procesos de cocinado y cocción con ollas y sartenes de inducción para gastronomía!
- 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 y
 - con la placa vitrocerámica en perfecto estado.
- Cualquier otro uso que difiera de este será considerado un uso no previsto.
- Los daños debidos a un uso no previsto del aparato son responsabilidad exclusiva del usuario.
- Cualquier uso indebido del aparato derivará en la anulación de la garantía y de la responsabilidad general por parte del fabricante.
- Está prohibido efectuar cualquier modificación en el aparato.

1.6 Usos incorrectos

- ¡El aparato no debe emplearse para depositar objetos!
- ¡El aparato no se puede utilizar para calentar, secar y almacenar objetos ni para fundir materiales!
- 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



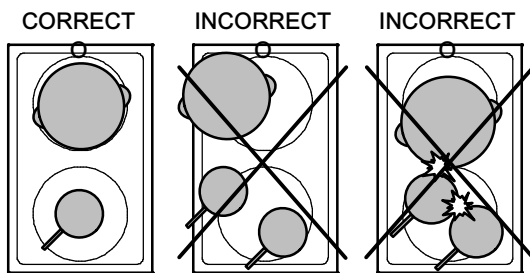
¡PELIGRO! Investigación y evaluación de peligros de acuerdo a la ley de protección del trabajo

- 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



- Las personas con implantes médicos como marcapasos o implantes metálicos deben consultar a su médico para averiguar si se les permite permanecer en las proximidades de un aparato de inducción.
- Durante el funcionamiento con una olla, los objetos que lleva el usuario (anillos, relojes, piercings) se pueden calentar si se acercan demasiado a la superficie de la placa de cocción.



- Peligro de cortocircuito: Asegúrese de que las ollas no se tocan. Las superficies de contacto pueden soldarse y causar quemaduras.

- No colocar las empuñaduras o los mangos de las ollas dentro de la zona de la placa de cocción. En función del modelo de olla, las empuñaduras y los mangos se pueden calentar mucho. Emplear siempre paños para agarrar los recipientes.

- ¡Peligro de quemaduras! ¡Las superficies de los aparatos se calientan mucho! ¡Las sartenes se calientan muy rápido! ¡Tenga cuidado al retirar las sartenes recalentadas!
- ¡La placa vitrocerámica sigue caliente después del uso!
- Si la placa vitrocerámica está agrietada o rota o si el sello de silicona alrededor de la misma está defectuoso:
 - Desconectar el aparato.
 - Desconectar el interruptor eléctrico principal del aparato o extraer el enchufe de alimentación.
 - Avisar al servicio técnico.



¡PELIGRO! Peligro de fuego, lucha contra incendios

- El aceite o la grasa de uso alimentario se calienta muy rápido y puede arder. Al trabajar con aceite o grasa de uso alimentario, ¡proceder con sumo cuidado! ¡El aparato no es apto para freír!
- Para combatir un incendio debe haber instalaciones antiincendios o extintores homologados para la extinción de fuegos causados por aceites y grasas de uso alimentario.

¡ATENCIÓN! Peligro de daños

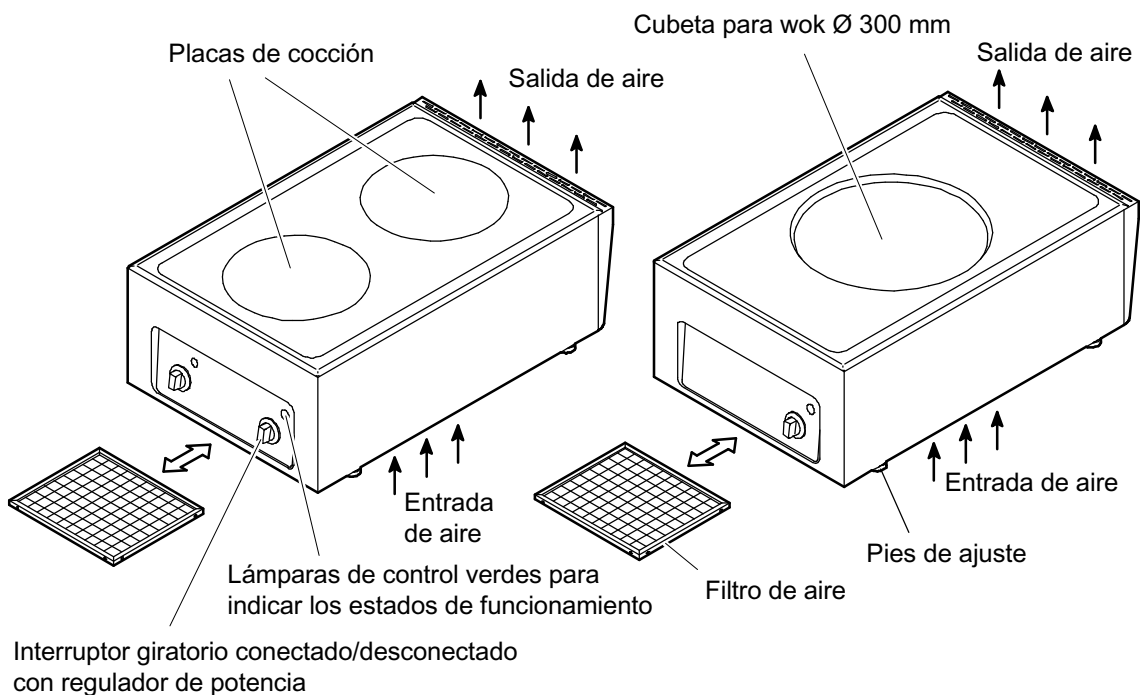
- ¡Peligro de sobrecalentamiento debido al generador de inducción! ¡El aire succionado para el enfriamiento debe estar libre de grasa y tener una temperatura inferior a 40°C!
- No cubrir las aberturas de aireación del aparato.
- ¡Peligro de rotura! ¡No deje caer objetos duros o puntiagudos sobre la placa vitrocerámica!
- Tenga cuidado de que no caiga ningún material que pueda derretirse (alimentos con azúcar, plásticos, papel de aluminio, esmalte) sobre la placa vitrocerámica o se adhiera a la base de una olla. Elimine inmediatamente el material mientras esté caliente antes de que se adhiera a la placa vitrocerámica.
- No arañe la placa vitrocerámica, p. ej. deslizando recipientes con bases ásperas, ollas esmaltadas defectuosas o granulaciones entre la base de la olla y la placa vitrocerámica.
- No deslizar las ollas y sartenes sobre la placa vitrocerámica ni colocar sobre el sello de silicona de alrededor.
- Apagar la zona de calor si no hay ninguna olla sobre ella. Así se evitarán calentamientos accidentales al colocar una olla o sartén vacías.
- Cuando el aparato esté conectado, no coloque ollas ni sartenes vacías sobre la placa vitrocerámica. Su olla o la placa vitrocerámica podrían resultar dañadas.
- El calentamiento excesivo de la olla puede provocar deterioros. El fondo de la olla o sartén se puede separar del núcleo. El calor no se transmite con la suficiente rapidez al fondo de la olla o sartén y, por tanto, a la comida. El generador de inducción detecta un sobrecalentamiento y apaga la fuente de alimentación.
- ¡No utilice las llamadas placas adaptadoras de inducción! A pesar de haber recipientes colocados, puede producirse un sobrecalentamiento y, con ello, dañar la placa vitrocerámica y la unidad de inducción. La desconexión de seguridad con ollas vacías puede verse afectada o no funcionar. Las ventajas de la tecnología de inducción dejan de estar presentes al usar placas adaptadoras de inducción.
- 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 sistemas eléctrico y electrónico!
- 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 capítulo 7., página 61 "Averías y soluciones", desconectar el aparato e informar al Servicio técnico autorizado.

3. Descripción del aparato

Funcionamiento

- La energía se calienta directamente y en el fondo de la olla o sartén el calor se mitiga evitando un calentamiento innecesario de la placa vitrocerámica. El alimento se calienta más rápido. La placa vitrocerámica solo se calienta por el calor residual de la olla. Esto evita principalmente que los alimentos se quemen.
- La máxima eficiencia se logra solo con las sartenes y ollas "aptas para inducción".
- Detección de la olla: Al colocar una olla compatible con la inducción en el zona de inducción, el nivel de potencia establecido previamente se activa automáticamente y se apaga al retirar el recipiente.
- Protección contra sobrecalentamiento/cocción en vacío: Si la olla se calienta demasiado, la zona de cocción se apaga. La desconexión debida al sobrecalentamiento se produce, por ejemplo, por la cocción en vacío, el uso de baterías de cocina inadecuadas o defectuosas (el fondo de la olla se ha desprendido del núcleo).

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 65 capítulo 9.

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


- Para la limpieza y cuidado, consultar la página 59 en el capítulo 6.

4.1 Establecimiento de la operatividad

☞ Insertar el filtro de aire en los rieles guía.

- ¡ATENCIÓN! El aparato no se puede operar sin el filtro de aire; de lo contrario, los generadores de inducción se contaminan. Esto conduce a:
 - un funcionamiento defectuoso,
 - una reducción de potencia y
 - una desconexión de los generadores de inducción.

4.2 Conectar el aparato

	<p>¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, objetos calientes!</p> <p>¡Peligro de quemaduras!</p> <p>☞ ¡Llevar guantes protectores!</p> <p>☞ ¡Emplear paños para agarrar los recipientes!</p> <p>☞ ¡Proceder con precaución!</p>
---	--

☞ Colocar la sartén o la olla sobre la placa/cubeta vitrocerámica.

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

- Margen de ajuste 1-9: 1 = baja potencia, 9 = alta potencia.

Indicaciones de las lámparas de control sobre los estados de funcionamiento de la placa de cocción:

Se ilumina	Si se coloca una olla.
Parpadea	Si no se coloca una olla o la olla/sartén es demasiado pequeña y no se reconoce.
Parpadea a intervalos	Hay una avería. Nota, véase la página 62 en el capítulo 7.1

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

4.3 Indicaciones de uso



- Siga las instrucciones de seguridad, consulte la página 55 en el capítulo 2.
- ¡Coloque las ollas y sartenes siempre sobre una placa vitrocerámica limpia!
- Utilice solo ollas adecuadas para placas de inducción de acero inoxidable, con un fondo plano y un diámetro de al menos 120 mm.
- La potencia calorífica depende del diámetro y la naturaleza del fondo del recipiente.
- Para mantener caliente y derretir grasa o mantequilla, ajustar solo los niveles de potencia bajos.
- No reduzca la potencia desplazando la olla sino mediante el interruptor giratorio.
- Cerrar las ollas con tapa cuando la cocción lo permita.
- Para las recetas con mucho líquido emplear ollas altas con el fin de evitar que el líquido rebose.

5. Finalización del servicio

- ☞ Girar el interruptor giratorio a la posición 0.
 - El testigo se apaga.
- ☞ Limpiar el aparato, consultar el siguiente capítulo 6. "Limpieza y cuidados".
- ☞ Desconectar el interruptor eléctrico principal del aparato o extraer el enchufe de alimentación.

6. Limpieza y cuidado

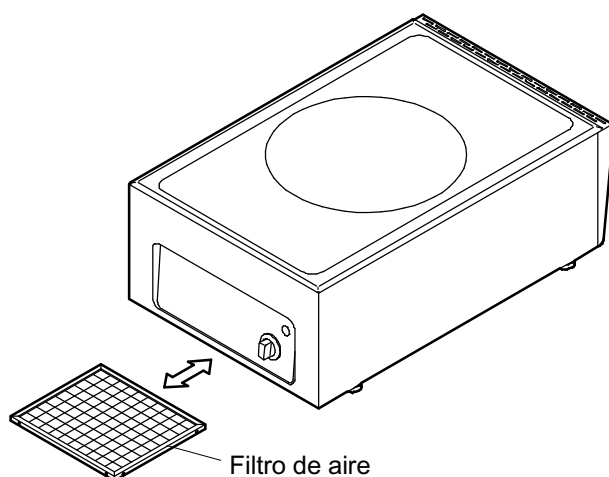
Indicaciones

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

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

- ¡Tenga en cuenta! Incluso el acero inoxidable de alta calidad puede corroerse 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 Limpieza del filtro de aire



- ¡ATENCIÓN! ¡Prohibido utilizar el aparato sin el filtro de aire! De lo contrario existe riesgo de producirse anomalías en el funcionamiento o daños en el generador de inducción.
- ¡Dependiendo de lo sucio que esté, limpiar el filtro de aire al menos una vez a la semana!
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta de limpieza del filtro de aire.

Limpieza del filtro de aire

- ☞ Desconectar el aparato y asegurarlo para que no se conecte de nuevo.
- ☞ Limpiar el filtro de aire en el lavavajillas.
- ☞ Secar y volver a colocar el filtro de aire.

6.3 Limpiar la placa vitrocerámica

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

6.4 Limpiar las superficies de acero inoxidable

- ☞ Después de utilizar productos limpiadores agresivos, aclare a fondo con agua las partes limpiadas.
- ☞ Limpiar las superficies de acero inoxidable con limpiadores antigrasa 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
Después del encendido, la lámpara de control verde se ilumina.	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 ha desconectado el sistema.	Encargar al Servicio técnico autorizado que revise el aparato por si existen desperfectos. Volver a conectar el fusible de red.
	Falta una de las fases en la alimentación eléctrica.	Encargar a un electricista especializado y autorizado que revise la red por si sufre algún fallo. Volver a conectar el fusible de red.
La olla no se calienta.	La olla <ul style="list-style-type: none"> – no es adecuada para placas de inducción, – no se centra en la placa de cocción, – tiene un diámetro inferior a 12 cm. 	Utilizar ollas aptas para la inducción. Si el error persiste, avise al servicio técnico autorizado.
Potencia calorífica insuficiente o el aparato se apaga.	La bobina de la zona de inducción se ha calentado demasiado. El generador ha conmutado a una reducción de potencia porque: <ul style="list-style-type: none"> – una sartén o una olla vacía se ha calentado, – la circulación del aire se ha obstruido, – la temperatura ambiente es demasiado alta o – se ha utilizado una olla recalentada o dañada. 	¡Olla de baja calidad! Utilizar ollas aptas para la inducción. Limpiar el filtro de aire. Controlar las aberturas de aireación del aparato. Las aberturas de aireación no deben estar cubiertas o sucias. No debe haber aire caliente que succionar. La temperatura ambiente no debe superar 40°C / 110°F. Si la olla se daña debido al sobrecalentamiento y el fondo de la olla o sartén se separa del núcleo, el calor ya no llegará con rapidez al fondo de la olla y, por tanto, tampoco a la comida. La protección contra sobrecalentamiento se apaga junto con el aparato. Desechar las ollas deterioradas por el sobrecalentamiento.
El aparato se apaga.	Temperatura en el generador demasiado alta.	Limpiar el filtro de aire. Comprobar la circulación para la entrada y salida de aire. Pemitir que un Servicio técnico autorizado compruebe la conducción del aire.

Avería	Posible causa	Medida
La placa de cocción se calienta continuamente a la máxima potencia.	Elemento de control defectuoso	Avisar al servicio técnico.
La placa de cocción vacía se enciende. Los objetos pequeños de metal se calientan.	Detección incorrecta de la olla	Avisar al servicio técnico.
Después de la conexión los fusibles se disparan.	Generador defectuoso	Avisar al servicio técnico.

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.

7.1 Indicación de avería del generador de inducción

Ejemplo de error n.º 4 - Cantidad de señales intermitentes

largo 1 2 3 4 largo 1 2 3 4

Indicación de un mensaje de error

- La lámpara de control se ilumina aproximadamente 0,6 segundos.
- Luego se emiten señales intermitentes.

Las señales intermitentes deben contarse. La cantidad de señales intermitentes será el código de error. El error se puede determinar a partir de la siguiente tabla.

Cantidad de señales intermitentes	Avería	Origen	Medida
--	Sin fallo	Sin fallo	
1	No se suministra potencia	Material de olla inadecuado Sin corriente de la bobina, sobrecorriente del hardware Bobina o placa de alimentación defectuosa	Comparar con otra placa de cocción y olla. Si el problema persiste con otras ollas de inducción, póngase en contacto con un Servicio técnico autorizado.
2	No se suministra potencia	Material de olla inadecuado Sin corriente de la bobina, sobrecorriente del software Placa de potencia o CPU defectuoso	Comparar con otra placa de cocción y olla. Si el problema persiste con otras ollas de inducción, póngase en contacto con un Servicio técnico autorizado.

Cantidad de señales intermitentes	Avería	Origen	Medida
3	El aparato se apaga.	Temperatura en el dissipador de calor demasiado alta. Ventilador, rectificador, sensor o CPU defectuoso.	Limpiar el filtro de aire. Permite a un Servicio técnico autorizado comprobar la circulación de la entrada y limpiar el ventilador. Permitir que un Servicio técnico autorizado compruebe los componentes.
4	El aparato se apaga.	Temperatura placa de cocción - Sobrecalentamiento Sensor defectuoso.	Olla vacía Olla dañada debido al sobrecalentamiento y ya no se puede utilizar. Si el error persiste, avise al servicio técnico autorizado.
5	El aparato se apaga.	Rotura de cable en el interruptor de potencia giratorio	Avisar al Servicio técnico autorizado.
6	El aparato funciona con potencia reducida en funcionamiento por ciclos.	Aumento de la temperatura interna	Temperatura ambiente demasiado alta. Limpiar el filtro de aire. Comprobar la circulación para la entrada y salida de aire.
7	El aparato se apaga.	Sensor defectuoso.	Avisar al Servicio técnico autorizado.
8	El aparato se apaga.	Caída fase de red	Controlar las fases. Avisar al Servicio técnico autorizado.
10	El aparato se apaga.	Sin conexión con el generador.	Avisar al Servicio técnico autorizado.
11	El aparato se apaga.	Fallo al inicializar el hardware.	Esperar, el aparato se actualiza cada 30 segundos automáticamente.
12	El aparato se apaga.	Fallo en la medición de potencia	Permitir que un electricista especializado o el Servicio técnico autorizado comprueben las conexiones de red.
13	El aparato se apaga.	Error con una tensión de red demasiado alta o baja	Permitir que un electricista especializado o el Servicio técnico autorizado comprueben las conexiones de red.
14	El aparato se apaga.	Error con una fuente de alimentación de red demasiado alta o baja	Permitir que un electricista especializado o el Servicio técnico autorizado comprueben las conexiones de red.
15	Protección contra cocción en vacío	Olla vacía Fallo de red o el sensor de temperatura defectuoso	Apagar el dispositivo y esperar hasta que la zona de cocción se haya enfriado. Desconectar el interruptor principal del aparato y encenderlo de nuevo después de unos minutos. Si el error persiste, avisar al Servicio técnico autorizado.

8. Datos técnicos

Zona de inducción Wok de inducción	1 zona BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 zonas BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
N.º art.	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Consumo nominal de corriente total	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Tensión	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Protección por fu- sible	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Pérdida de calor sensible	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Pérdida de calor la- tente	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Pérdida de vapor	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg / h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Dimensiones exteriores	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Peso	aprox. 19 kg	aprox. 27 kg	aprox. 18 kg
Entorno	Humedad relativa sin condensación: 10-90 % Temperatura ambiente en servicio: 5°C a 40°C		
Grado de protección frente a agua	IP X4		
Nivel acústico del aparato	< 70dB (A)		

Dependiendo del tipo de olla, el rendimiento puede variar notablemente.


Reservado el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso.

9. Montaje y conexión

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

9.1 Transportar el aparato

- Tenga en cuenta el peso del aparato.

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

9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación

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

9.3 Colocar modelos de mesas

Colocación:


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

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

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


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

9.4 Conectar el suministro de corriente

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

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

10. Mantenimiento

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

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

11. Eliminación de aparatos usados

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

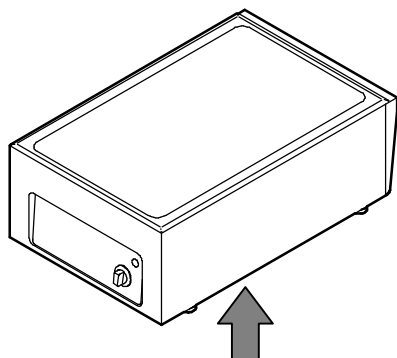


12. Reparación

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:

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



Placa de características

Descripción de defectos

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

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

Sustituir componentes

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

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

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio, deberá indicar:

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

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

Dirección

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Istruzioni per l'utente

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

1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

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

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

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

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

1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
superficie calda!

1.4 Parole chiave

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

AVVISO

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

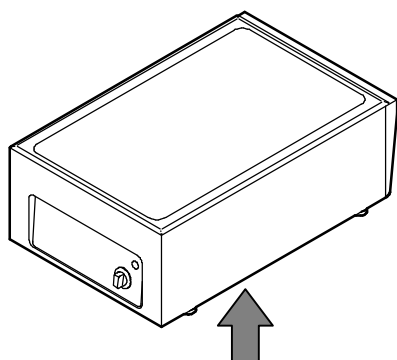
1.5 Utilizzo regolamentare

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

1.6 Usi non conformi

- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Non usare l'unità per il riscaldamento, l'essiccazione e la conservazione di oggetti, né per la fusione di materiali!
- 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



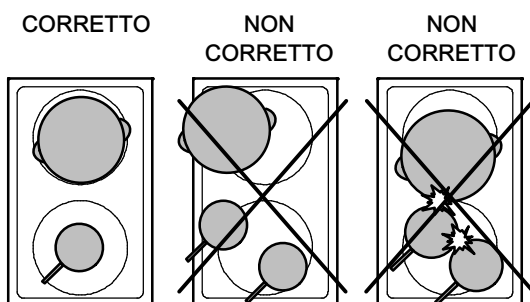
PERICOLO! Determinazione e valutazione dei rischi secondo la legge sulla tutela del lavoro

- 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



- Le persone dotate di dispositivi quali pacemaker o altri dispositivi medici analoghi in metallo, devono consultare il proprio medico per chiarire se sia pericoloso o meno sostare in prossimità delle unità a induzione.
- Quando viene collocato un tegame sopra la piastra accesa, oggetti indossati dall'utilizzatore quali anelli, orecchini e piercing, potrebbero riscaldarsi in caso di eccessiva vicinanza alla superficie della piastra.



- Pericolo di cortocircuito: Accertarsi che pentole e padelle di cottura non si tocchino. Le superfici di contatto potrebbero saldarsi tra loro e causare fenomeni di combustione.
- Non posizionare utensili da cottura con i manici all'interno/sopra la zona di cottura. A seconda del modello di pentola / padella, i manici e le maniglie possono diventare molto caldi. Indossare sempre i guanti da forno per maneggiare le stoviglie.

- Pericolo di ustioni! Le superfici dell'unità diventano molto calde! I tegami diventano caldi molto rapidamente! Usare molta cautela quando si rimuovono i tegami molto caldi!
- Il piano di cottura in vetroceramica rimane molto caldo anche dopo l'uso!
- Quando il piano di cottura in vetroceramica è incrinato o rotto, oppure quando la guarnizione perimetrale in silicone è difettosa:
 - Spegnerne l'unità.
 - Spegnerne l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.
 - Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.



PERICOLO! Pericolo di incendio, misure antincendio

- L'olio o il grasso alimentare si scalda molto rapidamente e può bruciare. Procedere con la dovuta cautela quando si lavora con olio o grasso di cottura! Non usare l'unità per friggere!
- In caso di incendio, è fatto obbligo di avere a disposizione estintori o dispositivi antincendio idonei per contrastare fenomeni di combustione causati da olio e grasso alimentare.

AVVISO! Pericolo di danneggiamento

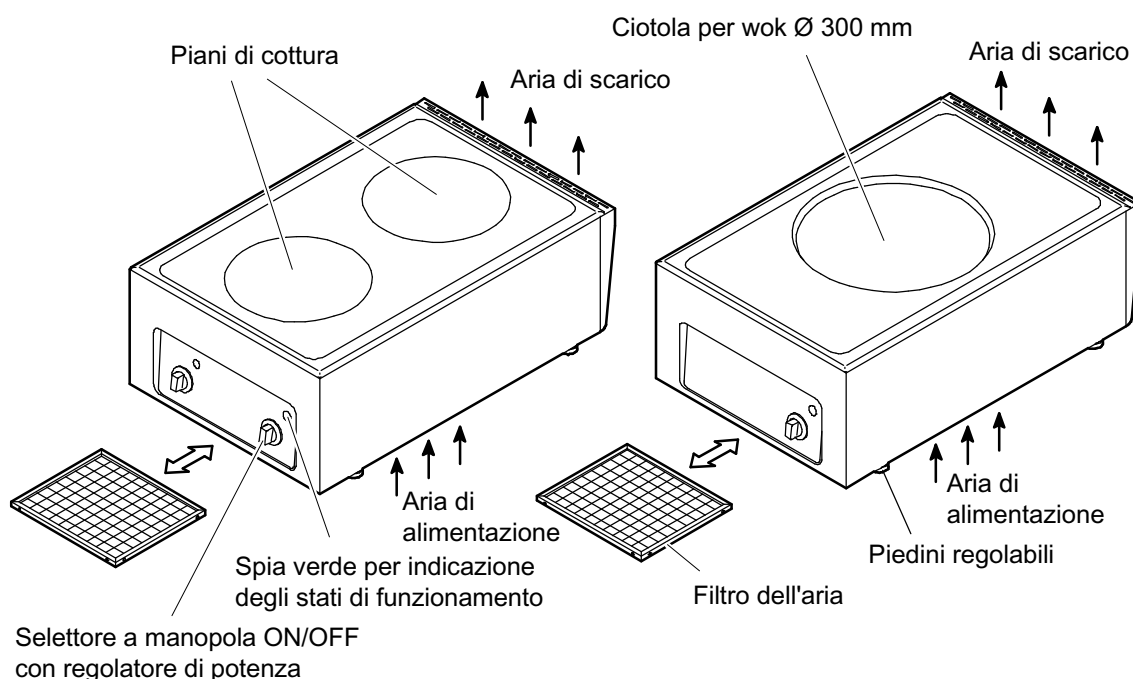
- Pericolo di surriscaldamento del generatore di induzione! L'aria di raffreddamento aspirata deve essere priva di grasso e più fredda di 40°C!
- Le aperture di ventilazione dell'unità non devono essere ostruite.
- Pericolo di rottura! Non lasciare cadere oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica!
- Verificare con cura che sul piano di cottura in vetroceramica o sotto alla padella/pentola non vi siano residui di materiali che potrebbero fondere, per es. alimenti contenenti zuccheri, materiali plastici, pellicole di alluminio, smalto, ecc. Rimuovere gli eventuali materiali immediatamente mentre sono ancora caldi, prima che si incollino permanentemente al piano di cottura in vetroceramica.
- Non graffiare il piano di cottura in vetroceramica, ad es. strofinando le stoviglie con fondo ruvido o pentole smaltate con fondo difettoso o quando tra il fondo della pentola e il piano di cottura in vetroceramica sono presenti granelli di sabbia.
- Non strofinare le stoviglie sul piano di cottura in vetroceramica né lasciarle sulla guarnizione perimetrale in silicone.
- Spegner la zona di cottura, se non si stanno utilizzando utensili da cottura. Così facendo si evita che posandovi sopra inavvertitamente tegami vuoti o pentole vuote, questi divengano pericolosamente bollenti.
- Quando l'unità è accesa, non collocare pentole o tegami vuoti sul piano di cottura in vetroceramica. Altrimenti le stoviglie o il piano di cottura in vetroceramica potrebbero subire danni.
- Se gli utensili da cottura si surriscaldano notevolmente, potrebbero subire danni irreparabili. Il fondo della pentola o della padella potrebbe staccarsi dal nucleo. In tal caso il calore non si trasferirebbe più in maniera sufficientemente rapida al fondo della pentola o della padella, e quindi alle vivande. Il generatore a induzione rileverebbe un surriscaldamento, e andrebbe a disattivare l'alimentazione di energia.
- Non utilizzare le cosiddette piastre adattatrici per induzione! Nonostante la presenza dell'utensile da cottura, si può verificare un surriscaldamento con conseguente danneggiamento del piano di cottura in vetroceramica e dell'unità di induzione. Il sistema di disattivazione di sicurezza con pentole vuote può non funzionare bene o non funzionare più. I vantaggi della tecnologia a induzione non sono più garantiti quando si usano le piastre adattatrici per induzione.
- Non appoggiare le stoviglie calde sulle superfici in acciaio inossidabile, in quanto le superfici di lavoro e di appoggio potrebbero incurvarsi subendo danni permanenti.
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropulitrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma penetrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti elettrici ed elettronici!
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un 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 nel capitolo 7. a pagina 77 "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'unità e contattare l'assistenza clienti autorizzata.

3. Descrizione dell'unit

Funzionamento

- L'energia riscalda in modo diretto e senza perdite il fondo della pentola o della padella, senza riscaldare inutilmente il piano di cottura in vetroceramica. In questo modo il prodotto da cuocere si riscalda più velocemente. Il piano di cottura in vetroceramica viene riscaldato solo dal calore di ritorno proveniente dagli utensili da cottura. Ciò impedisce inoltre al cibo eventualmente fuoriuscito per via del bollore di incollarsi alla superficie della piastra.
- La massima efficienza si ottiene solo con padelle e pentole indicate per la cottura a induzione.
- Sistema di riconoscimento automatico della pentola: Il livello di riscaldamento precedentemente selezionato viene attivato immediatamente non appena viene collocata una pentola o padella indicata per la cottura a induzione sulla piastra a induzione; rimuovendo la pentola/padella, la piastra si spegne di nuovo.
- Protezione antisurriscaldamento/Protezione pentola/padella vuota: Se gli utensili da cottura si surriscaldano, il piano di cottura si spegne automaticamente. Lo spegnimento dovuto a surriscaldamento può verificarsi ad esempio quando la padella/pentola è vuota oppure quando si usano utensili da cottura inadeguati o difettosi (il fondo della pentola o della padella si è staccato dal nucleo).

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 81 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 75 del capitolo 6.

4.1 Operazioni preliminari alla messa in funzione

☞ Inserire il filtro dell'aria nelle guide.

- **AVVISO!** Non utilizzare l'apparecchio senza il filtro dell'aria, altrimenti di sporcano i generatori di induzione con conseguente
 - malfunzionamento,
 - riduzione di potenza,
 - spegnimento dei generatori di induzione.

4.2 Accensione dell'unit

	<p>ATTENZIONE! Superficie calde, oggetti caldi! Pericolo di ustioni!</p> <p>☞ Indossare i guanti di protezione!</p> <p>☞ Utilizzare le presine!</p> <p>☞ Operare con cautela!</p>
---	--

☞ Collocare la pentola o la padella sul piano di cottura in vetroceramica/sulla ciotola di supporto in vetroceramica.

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

- Fascia di regolazione 1-9: 1 = bassa potenza, 9 = massima potenza.

Stati della spia quando il piano di cottura è acceso:

La spia è accesa	Quando sul piano viene posto un utensile da cottura.
La spia lampeggia	Quando sul piano non è presente nessun utensile da cottura o la padella/pentola è troppo piccola o non viene riconosciuta.
La spia lampeggia a intervalli	Quando è presente un'anomalia. Per le avvertenze vedere pagina 78 capitolo 7.1

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

4.3 Avvertenze d'uso



- Tenere conto delle istruzioni in materia di sicurezza a pagina 71 capitolo 2.
- Collocare le stoviglie per la cottura esclusivamente sul piano in vetroceramica pulito!
- Utilizzare esclusivamente pentole in acciaio inox idonee per le piastre a induzione, con fondo piano e spesso, di diametro di almeno 120 mm.
- La potenza di cottura dipende dal diametro e dalla natura del fondo del recipiente.
- Per tenere un piatto in caldo o per far fondere strutto o burro, utilizzare esclusivamente i livelli di potenza più bassi.
- Non ridurre la potenza di cottura spostando la pentola, bensì agendo sul selettore a manopola.
- Collocare un coperchio sulle pentole, se l'operazione di cottura desiderata lo consente.
- Per ricette che richiedono una grande quantità di liquidi, utilizzare pentole sufficientemente alte, per evitare che il liquido bollente fuoriesca.

5. Spegnimento

- ☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.
 - La spia si spegne.
- ☞ Pulire l'unità, vedere il capitolo seguente 6. "Pulizia e manutenzione".
- ☞ Spegnerne l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.

6. Pulizia e manutenzione

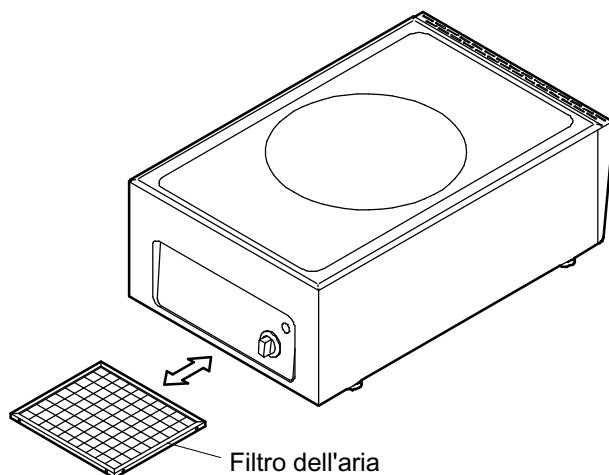
Consigli pratici

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

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

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

6.2 Pulizia del filtro dell'aria



- **AVVISO!** Non utilizzare l'apparecchio senza il filtro dell'aria! Altrimenti pericolo di malfunzionamento o danneggiamento del generatore di induzione.
- Pulire il filtro dell'aria in funzione del grado di intasamento, tuttavia almeno una volta alla settimana!
- Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da un'insufficiente pulizia del filtro dell'aria.

Pulizia del filtro dell'aria

- ☞ Spegner l'unità e assicurarsi che non possa essere riattivata.
- ☞ Lavare il filtro dell'aria in lavastoviglie.
- ☞ Asciugare il filtro dell'aria e ricollocarlo in posizione.

6.3 Pulizia del piano di cottura in vetroceramica

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

6.4 Pulizia delle superfici in acciaio inox

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

7. Problemi e risoluzione dei problemi

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

Anomalia	Possibile causa	Contromisura
Quando si accende l'unità, la spia verde non si accende.	L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.	Accendere l'interruttore principale.
	L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.	Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità. Ripristinare il fusibile di rete.
	Assenza di una fase nell'alimentazione di corrente.	Contattare un elettricista specializzato per verificare se sono presenti guasti nella rete elettrica. Ripristinare il fusibile di rete.
L'utensile da cottura non si scalda.	L'utensile da cottura <ul style="list-style-type: none"> – non è indicato per le piastre a induzione, – non è collocato al centro della zona di cottura, – ha un diametro inferiore a 12 cm. 	Utilizzare un utensile da cottura indicato per piastre a induzione. Se l'errore persiste, informare il servizio di assistenza.
Potenza insufficiente o l'unità si spegne.	La bobina di induzione si è surriscaldata. Il generatore è passato in riduzione di potenza a causa <ul style="list-style-type: none"> – di una padella o di una pentola vuota posata sulla zona di cottura, – della circolazione d'aria ostruita, – della temperatura ambiente troppo elevata, oppure – dell'utilizzo di un utensile da cottura surriscaldato e quindi danneggiato. 	Padella/Pentola di scarsa qualità! Utilizzare un utensile da cottura indicato per piastre a induzione. Pulire il filtro dell'aria. Controllare le aperture di ventilazione dell'unità. Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite o sporche. Non deve essere aspirata aria calda. La temperatura ambiente non deve superare i 40°C / 110°F. Se una pentola o padella si surriscalda e si danneggia, tanto che il fondo della pentola o della padella si stacca dal nucleo, il calore non viene più trasmesso in maniera sufficientemente rapida all'utensile da cottura e quindi agli alimenti. In tal caso la protezione contro il surriscaldamento dell'unità disattiva l'unità stessa. Eliminare gli utensili da cottura danneggiati a causa del surriscaldamento.
L'unità si spegne.	Temperatura nel generatore troppo alta.	Pulire il filtro dell'aria. Controllare la circolazione dell'aria di entrata e di uscita. Far controllare la circolazione dell'aria nel generatore da un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.

Anomalia	Possibile causa	Contromisura
Il piano di cottura riscalda costantemente alla massima potenza.	Elemento di comando difettoso	Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.
Il piano di cottura vuoto si accende. Vengono riscaldati piccoli oggetti di metallo.	Sistema di riconoscimento automatico della pentola difettoso	Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.
Dopo l'accensione scattano i fusibili.	Generatore difettoso	Contattare un responsabile dell'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.

7.1 Indicatori di guasto del generatore a induzione

Esempio anomalia n. 4 - Numero segnali a intermittenza

lungo 1 2 3 4 lungo 1 2 3 4

Visualizzazione di un messaggio di anomalia

- La spia si accende per ca. 0,6 secondi.
- Seguono brevi segnali a intermittenza.

I segnali a intermittenza vanno contati. Il numero di segnali a intermittenza indica il codice di anomalia. L'anomalia si può interpretare in base alla tabella seguente.

Numero di segnali a intermittenza	Anomalia	Causa	Contromisura
--	Nessuna anomalia	Nessuna anomalia	
1	Non viene generato calore	Materiale della pentola inadeguato Corrente della bobina assente, sovracorrente hardware Bobina o scheda di potenza guasta	Provare con un'altra zona di cottura e con un'altra pentola. Se il problema persiste anche con altri utensili da cottura per cottura a induzione, contattare un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.
2	Non viene generato calore	Materiale della pentola inadeguato Corrente della bobina elevata, sovracorrente software Scheda di potenza o CPU guasta	Provare con un'altra zona di cottura e con un'altra pentola. Se il problema persiste anche con altri utensili da cottura per cottura a induzione, contattare un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.

Numero di segnali a intermit-tenza	Anomalia	Causa	Contromisura
3	L'unità si spegne.	Temperatura dissipatore di calore troppo alta. Ventola, raddrizzatore, sensore o CPU guasti.	Pulire il filtro dell'aria. Far controllare da un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti il flusso d'aria in entrata e in uscita e far pulire la ventola. Far controllare i componenti a un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.
4	L'unità si spegne.	Temperatura zona di cottura - Surrisaldamento Sensore guasto.	Pentola o padella vuota Pentola o padella danneggiata dal surriscaldamento e non più utilizzabile. Se l'errore persiste, informare il servizio di assistenza.
5	L'unità si spegne.	Interruzione di corrente in corrispondenza del selettore a manopola di accensione	Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.
6	L'unità funziona a ciclo di potenza ridotta.	Temperatura interna troppo alta	Temperatura ambiente troppo alta. Pulire il filtro dell'aria. Controllare la circolazione dell'aria di entrata e di uscita.
7	L'unità si spegne.	Sensore guasto.	Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.
8	L'unità si spegne.	Guasto alla fase di rete	Controllare le fasi. Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.
10	L'unità si spegne.	Nessun collegamento con il generatore.	Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.
11	L'unità si spegne.	Errore di inizializzazione dell'hardware.	Attendere, l'unità si aggiorna automaticamente all'incirca ogni 30 secondi.
12	L'unità si spegne.	Errore di misurazione corrente di rete	Far controllare il collegamento di rete da un elettricista specializzato o da un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.
13	L'unità si spegne.	Anomalia per tensione di rete troppo alta o troppo bassa	Far controllare il collegamento di rete da un elettricista specializzato o da un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.
14	L'unità si spegne.	Anomalia per tensione di alimentazione di rete troppo alta o troppo bassa	Far controllare il collegamento di rete da un elettricista specializzato o da un tecnico autorizzato dell'assistenza clienti.
15	Protezione pentola/padella vuota	Pentola o padella vuota Errore di alimentazione o sensore di temperatura difettoso	Spegnere l'apparecchio e attendere sino a quando il piano di cottura non si è raffreddato. Spegnere l'interruttore principale davanti all'apparecchio e riaccenderlo dopo alcuni minuti. Se l'errore si ripresenta, contattare il servizio assistenza clienti autorizzato.

8. Dati tecnici

Piano cottura a induzione Wok per cottura a induzione	1 zona BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 zone BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Articolo n.	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Assorbimento totale di corrente	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Tensione	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Fusibile	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Emissione di calore sensibile	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Emissione di calore latente	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Rilascio di vapore	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Dimensioni esterne	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm
Peso	Circa 19 kg	Circa 27 kg	Circa 18 kg
Ambiente	Umidità relativa senza condensa: 10-90 % Temperatura ambiente esercizio: Da 5°C a 40°C		
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4		
Rumorosità dell'unit	< 70dB (A)		

La potenza può variare notevolmente in base al modello di pentola o padella.
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 friggitrice pubblicate dall'associazione di categoria! Le quantità di riempimento di sommano quando più friggitrice vengono affiancate una all'altra. Ciò richiede eventualmente particolari misure antincendio!
- Non sistemare le friggitrice e le macchine per arrostiti sotto a un impianto sprinkler!
- Non installare i bagnomaria, le bollitrici o i cuocipasta vicino alle friggitrice! Mantenere una distanza minima di 900 mm oppure installare un paraspruzzi (in lamiera) con un'altezza minima di 350 mm.
- Con apparecchi a induzione: l'aria aspirata non deve contenere grasso né essere più calda di 40°C.
- Non sistemare gli apparecchi a induzione sopra alle unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.
- L'unità può essere utilizzata in esterni solo sotto a un tetto e con una sufficiente protezione contro il vento. Proteggere l'unità e i cavi di allacciamento dall'umidità!

9.3 Installazione dei modelli da tavolo

Installazione

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

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

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

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

9.4 Allacciamento elettrico



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

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

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

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

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

10. Manutenzione



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

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

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

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

11. Smaltimento di apparecchi fuori uso

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

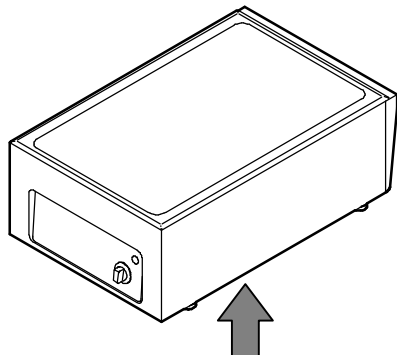


12. Riparazione

Persone autorizzate

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

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



Targhetta identificativa

Descrizione del guasto

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

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

Sostituzione dei componenti

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

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

Ricambi

Per ordinare i ricambi occorre specificare:

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

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

Indirizzo

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

1. Gebruikerinstructies

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

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing


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

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

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

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

1.2 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen



Info! Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips

1.3 Waarschuwingstekens



Waarschuwing voor
gevaarlijke plaats



Waarschuwing voor ge-
vaarlijke elektrische



Waarschuwing voor
heet oppervlak

1.4 Signaalwoorden

GEVAAR

Waarschuwt voor **levensgevaarlijke** persoonlijke verwondingen.

WAARSCHUWING

Waarschuwt voor **zware** persoonlijke verwondingen.

VOORZICHTIG

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

OPGELET

Waarschuwt voor materiële schade.

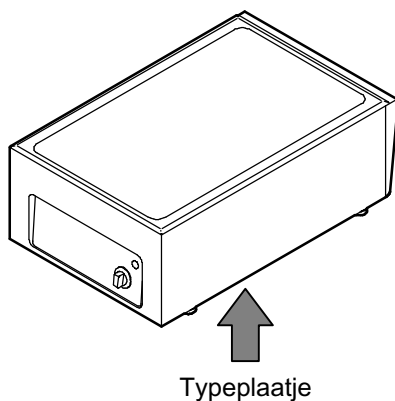
1.5 Doelmatig gebruik

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

1.6 Verkeerd gebruik

- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- 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 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



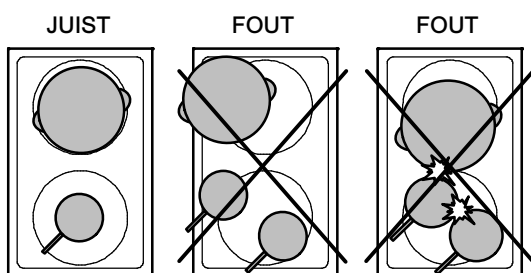
GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

- 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



- Personen met implantaten in het lichaam, bijv. een pacemaker of metalen implantaten, moeten hun arts raadplegen en vragen of zij in de buurt van een inductieapparaat mogen komen.
- Tijdens de werking met een pan erop, kunnen voorwerpen die de gebruiker draagt, bijv. ringen, horloges en piercingsieraden heet worden, wanneer deze te dicht bij het oppervlak van het kookveld komen.



- Gevaar van kortsluiting: Let erop dat de potten en pannen elkaar niet raken. De raakvlakken kunnen in elkaar versmelten en tot verbrandingen leiden.
- Stelen en grepen van kookgereedschap niet binnen de kookplaat plaatsen. Afhankelijk van de uitvoering van de pot kunnen stelen en grepen zeer heet worden. Steeds pannenlappen gebruiken.

- Verbrandingsgevaar! Oppervlakken van het apparaat worden warm! Pannen worden zeer snel warm! Opgelet wanneer u oververhitte pannen wegneemt!
- De glaskeramische kookplaat is na gebruik nog heet!
- Als de glaskeramische kookplaat gescheurd of gebroken is, of de rondlopende silicone afdichting defect is:
 - Apparaat uitschakelen.
 - Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.
 - Geautoriseerde klantendienst informeren.



GEVAAR! Brandgevaar, brandbestrijding

- Eetbare olie en vet wordt zeer snel heet en kan vuur vatten. Bij werkzaamheden met spijsolie of spijsvet met de nodige voorzichtigheid te werk gaan! Dit apparaat niet gebruiken om te frituren!
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten of blusinrichtingen voor branden van eetbare olie en eetbaar vet aanwezig zijn.

OPGELET! Gevaar van beschadiging

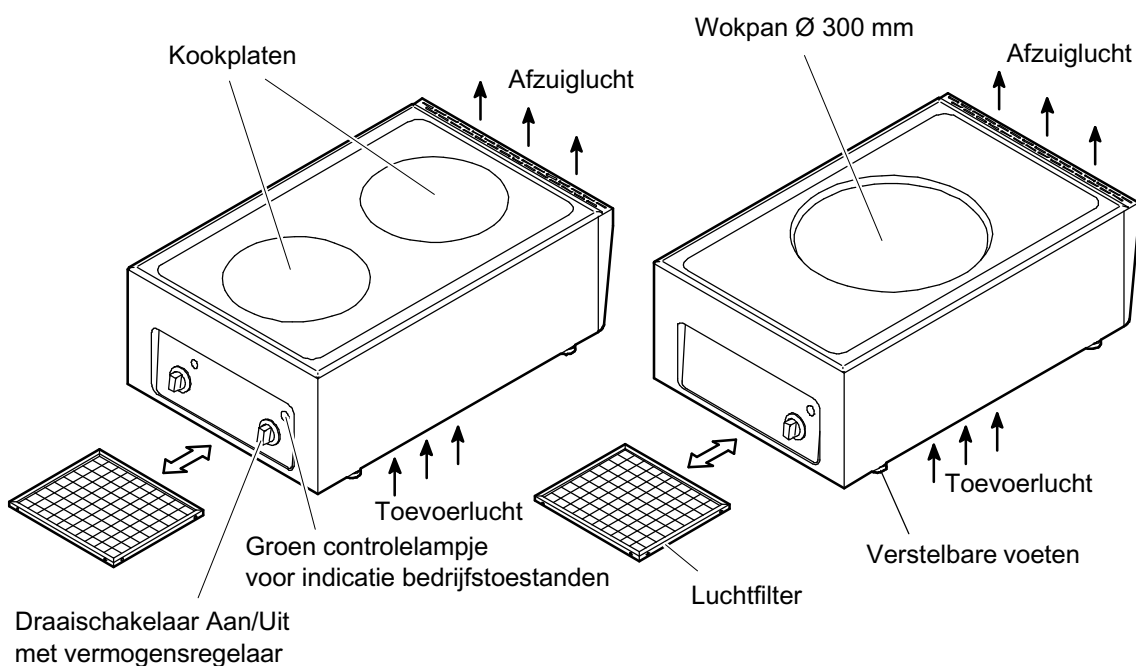
- Oververhittingsgevaar van de inductiegenerator! De voor de koeling aangezogen lucht moet vet-vrij en kouder dan 40°C zijn!
- Ventilatieopeningen aan het apparaat niet afdekken.
- Breekbaar! Laat geen harde of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen!
- Let erop dat geen smeltbaar materiaal zoals bijv. suikerhoudend voedsel, kunststoffen, aluminiumfolie, emaille enz. belandt op de glaskeramische kookplaat of onder een pot. Verwijder het materiaal onmiddellijk als het nog warm is, zodat het met de glaskeramische kookplaat geen vaste verbinding vormt.
- Maak geen krassen op de glaskeramische kookplaat, b v. door het verschuiven van kookgerei met een ruwe bodem, defecte emaille pannen of zandkorrels tussen de bodem van de pot en de glaskeramische kookplaat.
- Kookgereedschap niet over de glaskeramische kookplaat schuiven of laten staan op de rondlopende silicone afdichting.
- Verwarmingszone uitschakelen als er geen kookgereedschap wordt gebruikt. Hierdoor wordt onbedoeld opwarmen vermeden, als er een lege pot of een lege pan op wordt gezet.
- Als het apparaat ingeschakeld is, geen lege potten of pannen op de glaskeramische kookplaat plaatsen. Uw kookgereedschap of de glaskeramische kookplaat kunnen anders worden beschadigd.
- Als het kookgereedschap te sterk wordt oververhit, kan dit leiden tot onherstelbare schade. De pot- of panbodem kan loskomen van de kern. De warmte wordt niet meer snel genoeg naar de pot- of panbodem en zodoende naar het voedsel overgedragen. De inductiegenerator stelt een oververhitting vast en schakelt de stroomtoevoer uit.
- Gebruik geen zogenaamde inductie-adaptierplaten! Ook als er kookgerei opstaat kan er oververhitting en daardoor onherstelbare schade ontstaan aan de glaskeramische kookplaat en de inductie-eenheid. De veiligheidsuitschakeling, die optreedt bij leeg kookgereedschap, is beschadigd of functioneert niet meer. De voordelen van de inductietechnologie gelden niet meer bij het gebruik van inductie-adaptierplaten.
- 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 elektrische en elektronische componenten 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 hoofdstuk 7. pagina 93 "Storingen en oplossing", het apparaat uitschakelen en de geautoriseerde klantendienst informeren.

3. Omschrijving van het apparaat

Werkwijze

- De energie verhit rechtstreeks en zonder verliezen de bodem van de pot of pan, zonder onnodige verhitting van de glaskeramische kookplaat. Het gaar te maken voedsel wordt daardoor sneller heet. De glaskeramische kookplaat wordt alleen verwarmd door de warmte die het kookgerei afgeeft. Hierdoor vermindert de kans op aanbranden in sterke mate wanneer het gerecht overkookt.
- Maximale efficiëntie wordt alleen bereikt met 'voor inductie geschikte' pannen en potten.
- Potherkenning: Het vooraf ingestelde vermogensniveau schakelt automatisch aan en uit, wanneer voor inductie geschikt kookgerei op het inductievlak wordt geplaatst resp. weggenomen.
- Oververhittingsbeveiliging/Leegkookbeveiliging: Als het kookgerei te sterk wordt verhit, dan schakelt de kookplaat uit. Het uitschakelen door oververhitting gebeurt bijvoorbeeld door leegkoken, door ongeschikt kookgerei, door defect kookgerei (bodem van de pot is losgekomen van de kern).

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 97 hoofdstuk 9.

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Reiniging en verzorging zie pagina 91 hoofdstuk 6.

4.1 Gebruiksklaar maken

☞ Luchtfilter in de geleisporen schuiven.

- **OPGELET!** Het apparaat niet zonder luchtfilter gebruiken, anders ontstaat er vervuiling van de inductiegenerators. Dit leidt tot
 - storingen,
 - prestatievermindering,
 - uitschakelen van de inductiegenerators.

4.2 Apparaat inschakelen



VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete voorwerpen!

Verbrandingsgevaar!

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

☞ Pan of pot plaatsen op de glaskeramische kookplaat/het glaskeramische veld.

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

- Instelbereik 1-9: 1 = laag vermogen, 9 = hoog vermogen.

Indicator controlelampje brandt als de kookplaat is ingeschakeld:

Licht op	wanneer kookgereedschap is geplaatst.
Knippert	Wanneer er geen kookgerei is opgezet of pot/pan te klein is en niet wordt herkend.
Knippert met tussenpozen	Als er sprake is van een storing. Instructies zie pagina 94 hoofdstuk 7.1

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

4.3 Gebruiksaanwijzingen



- Neem de veiligheidsinstructies in acht, zie pagina 87 hoofdstuk 2.
- Plaats het kook- en braadgereedschap alleen op schoongemaakte glaskeramische kookplaten!
- Gebruik alleen pannen uit roestvrij staal die voor inductiefornuizen geschikt zijn met dikke, vlakke bodem en met een doorsnede van minstens 120 mm.
- Het verwarmingsvermogen is afhankelijk van de diameter en de kwaliteit van de bodem van het kookgerei.
- Voor het warmhouden en smelten van vet of boter alleen lage piekvermogens instellen.
- De prestatie niet verminderen door de pot te verschuiven, maar wel met behulp van de draaischakelaar.
- Potten met deksel sluiten als het kookproces dat toelaat.
- Hoge potten gebruiken bij het maken van gerechten met veel vloeistof om zo het overkoken te vermijden.

5. Einde van gebruik

- ☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.
 - Het controlelampje gaat uit.
- ☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 6. "Reiniging en verzorging".
- ☞ Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.

6. Reiniging en verzorging

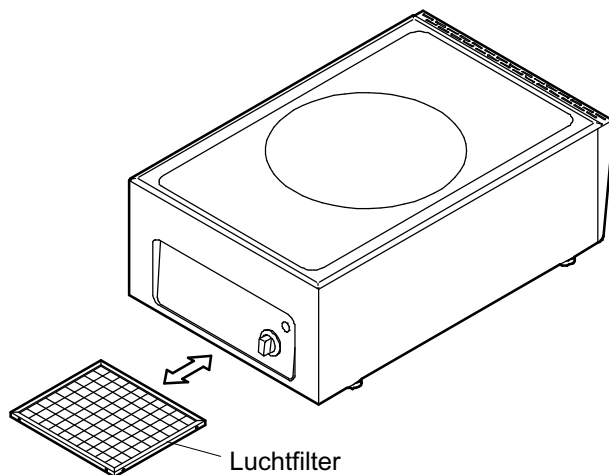
Aanwijzingen

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

6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!)

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

6.2 Luchtfilter reinigen



- **OPGELET!** Het apparaat mag niet zonder luchtfilter worden ingezet! Anders gevaar van storingen of beschadiging van de inductie-generator.
- Het luchtfilter schoonmaken afhankelijk van de vervuiling, maar minstens eenmaal per week!
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van gebrekkige reiniging van het luchtfilter.

Luchtfilter reinigen

- ☞ Apparaat uitschakelen en beveiligen tegen opnieuw inschakelen.
- ☞ Luchtfilter reinigen in de afwasmachine.
- ☞ Luchtfilter drogen en erin zetten.

6.3 Glaskeramische kookplaat schoonmaken

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

6.4 Roestvrij stalen vlakken reinigen

- ☞ Na het gebruik van sterk riekende reinigingsmiddelen, de gereinigde delen afwassen met water.
- ☞ 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
Na het inschakelen brandt het groene controlelampje niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf informeren.
	De netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door de geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
	Er ontbreekt een fase in de stroomtoevoer.	Eventuele fouten in het leidingnet door een erkende elektricien laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
Het kookgerei wordt niet warm.	Het kookgerei <ul style="list-style-type: none"> – is niet geschikt voor inductiefornuizen, – staat niet centraal op het kookveld, – heeft een diameter kleiner dan 12 cm. 	Kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiefornuizen. Als de fout zich blijft voordoen, informeer dan de geautoriseerde klantendienst.
Onvoldoende verwarmingsvermogen of het apparaat schakelt uit.	De spoel van het inductieveld werd te warm. De generator is omgeschakeld op vermogensvermindering, omdat <ul style="list-style-type: none"> – er een lege pan of een lege pot werd opgewarmd, – de luchtcirculatie belemmerd is, – de omgevingstemperatuur te hoog is of – een oververhitte en daardoor beschadigde pot of pan gebruikt werd. 	Slechte kwaliteit van de pot! Kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiefornuizen. Luchtfilter reinigen. Ventilatieopeningen op het apparaat controleren. De ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt of vuil zijn. Er mag geen hete lucht worden aangezogen. De omgevingstemperatuur mag niet hoger zijn dan 40°C / 110°F. Als het kookgerei door oververhitting beschadigd werd en de pot- of panbodem van de kern is losgekomen, dan kan de hitte niet meer snel genoeg verder naar het kookgerei en het voedsel worden geleid. De oververhittingsbescherming van het apparaat schakelt het apparaat daarom uit. De door oververhitting vernielde potten en pannen verwerken als afval.
Het apparaat is uitgeschakeld.	Temperatuur in de generator te hoog.	Luchtfilter reinigen. Circulatie voor toevoer- en afvoerlucht controleren. Luchtleiding aan de generator laten controleren door de geautoriseerde klantendienst.

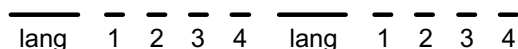
Storing	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Kookveld verwarmt continu met maximaal vermogen.	Bedieningselement defect	Geautoriseerde klantendienst informeren.
Leeg kookveld schakelt in. Kleine metalen voorwerpen worden verhit.	Potherkenning verkeerd	Geautoriseerde klantendienst informeren.
Na het inschakelen reageren de zekeringen.	Generator defect	Geautoriseerde klantendienst informeren.

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.

7.1 Storingsindicator inductiegenerator

Voorbeeld fout nr. 4 - Aantal knippersignalen



Indicator van een foutmelding

- Het controlelampje licht gedurende ca. 0,6 seconde op.
- Daarna volgen korte knippersignalen.

De knippersignalen moeten worden geteld. Het aantal knippersignalen geeft de foutcode. De storing kan worden vastgesteld aan de hand van volgende tabel.

Aantal knippersignalen	Storing	Oorzaak	Maatregel
--	Geen fout	Geen fout	
1	Er wordt geen vermogen afgegeven	Ongeschikt potmateriaal Geen spoelstroom, hardware-overstroom Spoel of prestatieprint defect	Vergelijken met ander kookveld en kookgerei. Als het probleem ook verder met ander inductie-kookgerei optreedt, de geautoriseerde klantendienst informeren.
2	Er wordt geen vermogen afgegeven	Ongeschikt potmateriaal Hoge spoelstroom, software-overstroom Vermogensprintplaat of CPU defect	Vergelijken met ander kookveld en kookgerei. Als het probleem ook verder met ander inductie-kookgerei optreedt, de geautoriseerde klantendienst informeren.

Aantal knippersignalen	Storing	Oorzaak	Maatregel
3	Het apparaat is uitgeschakeld.	Temperatuur aan het koellichaam is te hoog. Ventilator, detector, voeler of CPU defect.	Luchtfilter reinigen Circulatie voor toevoer- en afzuiglucht door geautoriseerde klantendienst laten controleren en ventilator laten reinigen. Componenten door geautoriseerde klantendienst laten controleren.
4	Het apparaat is uitgeschakeld.	Temperatuur kookveld - oververhitting Voeler defect.	Leeg kookgerei Kookgerei door oververhitting beschadigd en niet meer bruikbaar. Als de fout zich blijft voordoen, informeer dan de geautoriseerde klantendienst.
5	Het apparaat is uitgeschakeld.	Draadbreek aan de prestatiedraaischakelaar	Contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.
6	Het apparaat werkt met verminderd vermogen in het cyclisch bedrijf verder.	Verhoogde binnentemperatuur	Omgevingstemperatuur te hoog. Luchtfilter reinigen Circulatie voor toevoer- en afvoerlucht controleren.
7	Het apparaat is uitgeschakeld.	Voeler defect.	Contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.
8	Het apparaat is uitgeschakeld.	Uitval netfase	Fasen controleren Contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.
10	Het apparaat is uitgeschakeld.	Geen verbinding met de generator.	Contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.
11	Het apparaat is uitgeschakeld.	Storing bij het initialiseren van de hardware.	Wachten, het apparaat vernieuwt zich automatisch ca. alle 30s.
12	Het apparaat is uitgeschakeld.	Fout bij netstroommeting	Netaansluitingen laten controleren door een elektricien of door de geautoriseerde klantendienst.
13	Het apparaat is uitgeschakeld.	Storing bij te hoge of te lage netspanning	Netaansluitingen laten controleren door een elektricien of door de geautoriseerde klantendienst.
14	Het apparaat is uitgeschakeld.	Fout bij te hoge of te lage spanning van de voedingseenheid	Netaansluitingen laten controleren door een elektricien of door de geautoriseerde klantendienst.
15	Bescherming tegen het koken met leeg potten of pannen	Leeg kookgereedschap Netstoring of temperatuurvoeler defect.	Apparaat uitschakelen en wachten tot de kookplaat is afgekoeld. Hoofdschakelaar voor het apparaat uitschakelen en opnieuw inschakelen na enkele minuten. Treedt de fout opnieuw op, contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.

8. Technische gegevens

Inductiekookplaat Inductiewok	1 zone BC IH 3500 BC IH 5000 BC IH 3000 (GB)	2 zones BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000 BC IW 3000 (GB)
Artikel-nr.	3,5 kW 00574197 5 kW 00574198 3 kW (GB) 00574790	2 x 2,5 kW 00574199 2 x 2,5 kW 00574200	3,5 kW 00574201 5 kW 00574202 3 kW (GB) 00574791
Totale aansluitwaarde	3 kW / 3,5 kW / 5 kW	5 kW	3 kW / 3,5 kW / 5 kW
Spanning	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	 5 kW 400 V 3 50/60 Hz	3 kW / 3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz 5 kW 400 V 3 50/60 Hz
Beveiliging	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A	3 x 16 A	3 kW - 1x13 A (GB) 3,5 kW - 1x16 A 5 kW - 3x16 A
Gevoelige warmteafgifte	0,25 kW / 0,35 kW	0,35 kW	0,14 kW / 0,20 kW
Passieve warmteafgifte	0,09 kW / 0,14 kW	0,14 kW	0,06 kW / 0,08 kW
Stoomafgifte	0,14 kg/h / 0,21 kg/h	0,21 kg/h	0,08 kg/h / 0,12 kg/h
Uitwendige afmetingen	400 x 620 x 240 mm.	400 x 620 x 240 mm.	400 x 620 x 240 mm.
Gewicht	ca. 19 kg	ca. 27 kg	ca. 18 kg
Omgeving	Relatieve luchtvochtigheid niet condenserend: 10-90 % Omgevingstemperatuur bedrijf: 5°C tot 40°C		
Bescherming tegen water	IP X4		
Geluidssterkte apparaat	< 70dB (A)		

Afhankelijk van de uitvoering van de pot kan de prestatie sterk afwijken.

Technische wijzigingen voorbehouden!

9. Opstellen en aansluiten

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

9.1 Apparaat transporteren

- Letten op het gewicht van het apparaat.

 Transporteer het apparaat met geschikte hulpmiddelen of hefwagens.

9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling

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

9.3 Tafelmodellen opstellen

Opstellen


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

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

☞ Apparaat met schroefvoeten horizontaal uitrichten.


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

9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten

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

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

10. Waarschuwing

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

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

11. Oude apparaten verwerken

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

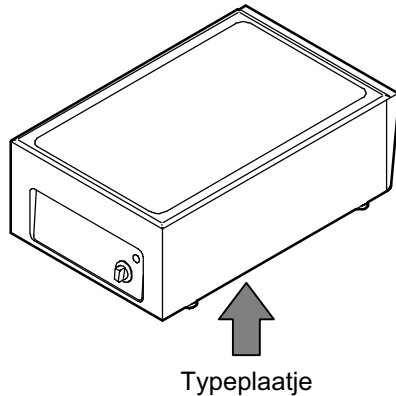


12. Reparatie

Bevoegde personen

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

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



Beschrijving van het defect

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

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

Vervanging van componenten

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

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

Vervangingsonderdelen

Bij bestelling van vervangingsonderdelen zijn nodig:

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

Adres

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



EU- Konformitätserklärung

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

EU Declaration of Conformity

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

Déclaration UE de conformité

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

Maschinentypen

Induktionskochfeld
Induktionswok
Cook

Machine types

Induction hob
Induction wok

Types de machines

Plaque de cuisson à induction
Wok à induction

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

EU-Richtlinien

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

EU guidelines

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

Directives européennes

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

Angewandte harmonisierte EN-Normen

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

Harmonised EN standards applied


Normes EN harmonisées utilisées


Jahr der CE-
Kennzeichnung
2021

Year of CE-marking
2021

Ans de marque de
CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


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


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

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: Induction hob, Induction wok

574197, 574198, 574199, 574200, 574201, 574202, 574790, 574791

EU-Richtlinien

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

Applied Standards

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

UK-Declaration of Conformity


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

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

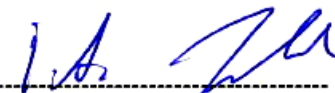
UK-guidelines

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

Oberderdingen, 2022-10-01



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



S. Juhl
Qualitätsmanagement /
Quality Management

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

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS