

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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

GRILL-BRÄTER
DEEP GRIDDLE
RÔTISSOIRE
ASADOR
GRILL
GRILLBRAADSLEE

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

de - Originalbetriebsanleitung 5

1. Benutzerhinweise	5	6. Reinigung und Pflege	10
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	5	6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	11
1.2 Symbole vor dem Text	5	6.2 Bratrückstände entfernen	11
1.3 Warnzeichen	5	6.3 Kalk entfernen	12
1.4 Signalwörter	5	6.4 Edelstahlflächen reinigen	12
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	7. Störungen und Störungsbehebung	13
1.6 Fehlanwendungen	6	8. Technische Daten	13
1.7 Typenschilddaten eintragen	6	9. Aufstellen und Anschließen	14
2. Sicherheitshinweise	7	9.1 Gerät transportieren	14
3. Gerätebeschreibung	8	9.2 Hinweise zum Aufstellort	14
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	8	9.3 Tischmodelle aufstellen	15
4. In Betrieb nehmen	8	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	15
4.1 Betriebsbereitschaft herstellen	8	10. Wartung	16
4.2 Gerät einschalten	9	11. Altgeräte entsorgen	16
4.3 Anwendungshinweise	9	12. Reparatur	17
4.4 Speisen entnehmen	10	EU-Konformitätserklärung	86
5. Betriebsschluss	10	UK-Konformitätserklärung	87

en - Translation of the original operating instructions 18

1. User information	18	6. Cleaning and Care	23
1.1 Notes about the operating instructions	18	6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	24
1.2 Symbols in front of the text	18	6.2 Remove residue from the frying process ...	24
1.3 Warnings	18	6.3 Remove lime	25
1.4 Signal words	18	6.4 Clean stainless steel surfaces	25
1.5 Intended use	19	7. Faults and fault rectification	26
1.6 Misuse	19	8. Technical specifications	26
1.7 Enter the data on the type plate	19	9. Installation and connection	27
2. Safety instructions	20	9.1 Transport the appliance	27
3. Description of the appliance	21	9.2 Notes about the location of installation	27
3.1 Description of the functional components ..	21	9.3 Installing table models	28
4. Commissioning	21	9.4 Connect the electrical power supply	28
4.1 Getting ready for use	21	10. Service	29
4.2 Switching on appliance	22	11. Dispose of old appliance	29
4.3 Application instructions	22	12. Repair	30
4.4 Removing food	23	EU Declaration of Conformity	86
5. Completion of operation	23	UK Declaration of Conformity	87

fr - Traduction du mode d'emploi 31

1. Indications pour les utilisateurs	31	6. Nettoyage et entretien	36
1.1 Informations concernant le mode d'emploi ..	31	6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)	37
1.2 Symboles placés avant le texte	31	6.2 Elimination des résidus de cuisson	37
1.3 Avertissement	31	6.3 Elimination du calcaire	38
1.4 Termes de signalisation	31	6.4 Nettoyage des surfaces en inox	38
1.5 Utilisation conforme	32	7. Pannes et dépannage	39
1.6 Erreurs d'utilisation	32	8. Données techniques	39
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique ..	32	9. Installation et branchement	40
2. Consignes de sécurité	33	9.1 Transport de l'appareil	40
3. Description de l'appareil	34	9.2 Remarques relatives au lieu d'installation ..	40
3.1 Description des éléments fonctionnels	34	9.3 Mise en place des modèles pour table	41
4. Mise en service	34	9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique	41
4.1 Préparation pour la mise en service	34	10. Entretien	42
4.2 Mise en marche de l'appareil	35	11. Elimination des appareils usagés	42
4.3 Consignes d'utilisation	35	12. Réparations	43
4.4 Retrait des aliments	36	Déclaration de conformité CE	86
5. Fin de service	36	Déclaration de conformité UK	87

es - Traducción de las instrucciones de uso originales 44

1. Indicaciones para el usuario	44	6. Limpieza y cuidado	49
1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso	44	6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!)	50
1.2 Símbolos delante del texto	44	6.2 Eliminar los restos de fritos	50
1.3 Señales de aviso	44	6.3 Eliminar la cal	51
1.4 Términos indicadores	44	6.4 Limpiar las superficies de acero inoxidable ..	51
1.5 Uso previsto	45	7. Averías y eliminación	52
1.6 Usos incorrectos	45	8. Datos técnicos	52
1.7 Introducir datos de la placa de características	45	9. Montaje y conexión	53
2. Indicaciones de seguridad	46	9.1 Transportar el aparato	53
3. Descripción del aparato	47	9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación ..	53
3.1 Descripción de las piezas funcionales	47	9.3 Colocar modelos de mesas	54
4. Poner en funcionamiento	47	9.4 Conectar el suministro de corriente	54
4.1 Establecimiento de la operatividad	47	10. Mantenimiento	55
4.2 Conectar el aparato	48	11. Eliminación de aparatos usados	55
4.3 Indicaciones de uso	48	12. Reparación	56
4.4 Retirar los alimentos	49	Declaración de conformidad CE	86
5. Finalización del servicio	49	Declaración de conformidad UK	87

it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali 57

1. Istruzioni per l'utente 57	6. Pulizia e manutenzione 62
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso 57	6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!) 63
1.2 Simboli utilizzati nel testo 57	6.2 Rimozione dei residui di cottura 63
1.3 Simbolo di pericolo 57	6.3 Rimozione del calcare 64
1.4 Parole chiave 57	6.4 Pulizia delle superfici in acciaio inox 64
1.5 Utilizzo regolamentare 58	7. Problemi e risoluzione dei problemi 65
1.6 Usi non conformi 58	8. Dati tecnici 65
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa 58	9. Installazione e allacciamento 66
2. Informazioni in materia di sicurezza 59	9.1 Trasporto dell'unit 66
3. Descrizione dell'unit 60	9.2 Avvertenze sul luogo di installazione 66
3.1 Descrizione delle parti funzionali 60	9.3 Installazione dei modelli da tavolo 67
4. Messa in funzione 60	9.4 Allacciamento elettrico 67
4.1 Operazioni preliminari alla messa in funzione 60	10. Manutenzione 68
4.2 Accensione dell'unit 61	11. Smaltimento di apparecchi fuori uso 68
4.3 Avvertenze d'uso 61	12. Riparazione 69
4.4 Prelevamento del cibo 62	Dichiarazione di conformità CE 86
5. Spegnimento 62	Dichiarazione di conformità UK 87

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing 70

1. Gebruikerinstructies 70	6. Reiniging en verzorging 75
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 70	6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!) 76
1.2 Symbolen voor de tekst 70	6.2 Braadresten verwijderen 76
1.3 Waarschuwingstekens 70	6.3 Kalk verwijderen 77
1.4 Signaalwoorden 70	6.4 Roestvrij stalen vlakken reinigen 77
1.5 Doelmatig gebruik 71	7. Storingen en verhelpen van storingen 78
1.6 Verkeerd gebruik 71	8. Technische gegevens 78
1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen 71	9. Opstellen en aansluiten 79
2. Veiligheidsinstructies 72	9.1 Apparaat transporteren 79
3. Omschrijving van het apparaat 73	9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling 79
3.1 Beschrijving van de functionele delen 73	9.3 Tafelmodellen opstellen 80
4. In bedrijf nemen 73	9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten 80
4.1 Gebruiksklaar maken 73	10. Waarschuwing 81
4.2 Apparaat inschakelen 74	11. Oude apparaten verwerken 81
4.3 Gebruiksaanwijzingen 74	12. Reparatie 82
4.4 Spijzen eruit nemen 75	EG-conformiteitsverklaring 86
5. Einde van gebruik 75	UK-conformiteitsverklaring 87

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

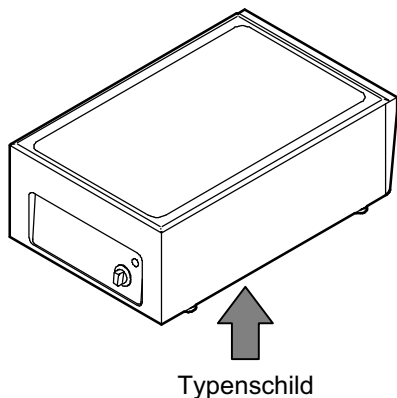
Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden! Z. B. zum Ansetzen von Suppen, Soßen, Ragouts, Gulasch und für alles Kurzgebratene wie Steaks, Schnitzel, Filets, Fisch, Pfannkuchen, Pilzpfannen.

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

1.6 Fehlanwendungen

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

1.7 Typenschilddaten eintragen



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

- Verbrühungsgefahr durch spritzendes heißes Speiseöl oder Speisefett! Deshalb kein Wasser in erhitztes Speiseöl oder Speisefett hinzugeben.
- Verbrühungsgefahr durch heißen aufwallenden Dampf, beim Hinzugeben von Wasser auf die aufgeheizte Bratfläche.
- Während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Nach der Befüllung ist der Auffangbehälter eventuell heiß! Wasserdichte und vor Verbrennung schützende Handschuhe tragen!



GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung

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

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

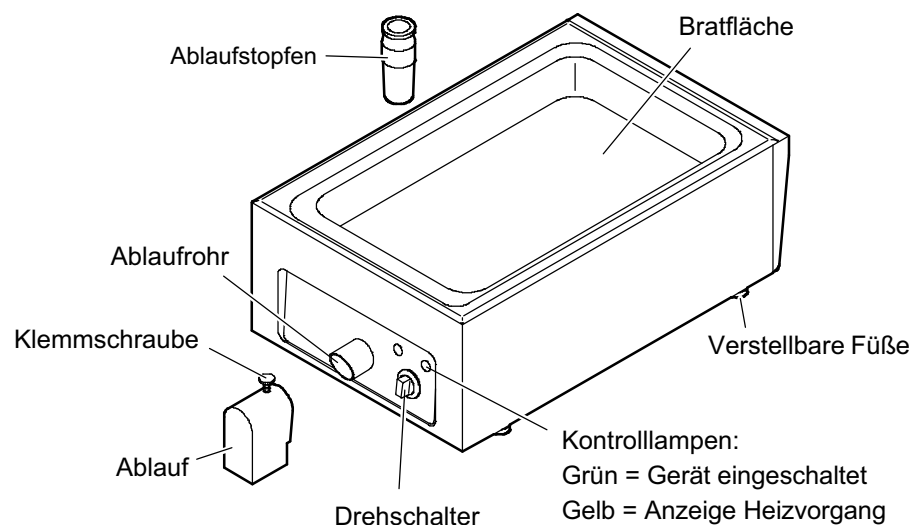
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Verformung und Beschädigung der Bratfläche! Vermeiden Sie schockartiges Abkühlen der Bratfläche! Deshalb keine großen Wassermengen oder Eis auf die aufgeheizte Bratfläche geben! Stoßen oder schlagen Sie nicht mit Arbeitsgeräten wie z. B. Reinigungsschaber oder Bratenwender auf die Bratfläche oder auf das Gerät. Verwenden Sie nur Bratenwender und Reinigungsschaber mit abgerundeten Ecken und Kanten!
- Keine Töpfe, Pfannen oder ähnliches auf die Bratfläche stellen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 13 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionsfähigkeit überprüfen lassen.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

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

3.1 Beschreibung der Funktionsteile



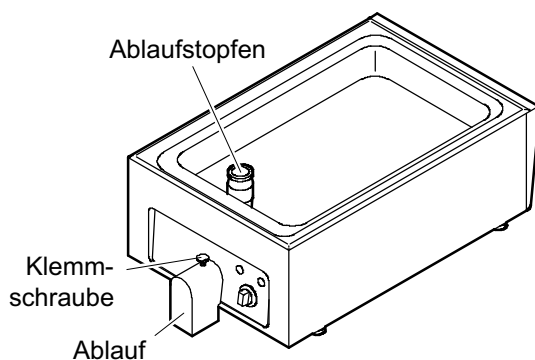
4. In Betrieb nehmen

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 14 Kapitel 9.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.



- Reinigung und Pflege siehe Seite 10 Kapitel 6.

4.1 Betriebsbereitschaft herstellen



- ☞ Ablaufstopfen in die Ablauföffnung einsetzen.
- ☞ Ablauf aufstecken und mit Klemmschraube sichern.
- ☞ Frisches Speisefett oder Speiseöl nach Bedarf auf die Bratfläche geben und verteilen.

4.2 Gerät einschalten

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzhandschuhe tragen! ☞ Topflappen verwenden! ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
	<p>WARNUNG! Verbrühungsgefahr!</p> <p>Spritzendes heißes Speiseöl oder Speisefett!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser zu erhitztem Speiseöl oder Speisefett hinzugeben! <p>Plötzlich aufsteigender heißer Dampf!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Hinzugeben von Wasser auf die aufgeheizte Bratfläche, mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

- ☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Kontrollampen leuchten.
 - Die gelbe Kontrollampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
 - Drehschalter bei großen Fleischmengen z. B. Gulasch oder Geschnetzeltes auf höchste Leistung einstellen.

4.3 Anwendungshinweise



- Verwenden Sie 100% pflanzliche Fette oder Öle, mit hoher Hitzebeständigkeit.
- Verschmutztes Fett oder Öl rechtzeitig wechseln, da es leichter entzündbar ist.
- Überschüssige Feuchtigkeit vom Bratgut entfernen.
- Nur Bratenwender verwenden, die keine Kratzer verursachen.

Anwendung

- Fettarmes Garen von paniertem Fleisch und Fisch, Geflügel, Bratkartoffeln, gebratene Rindslende (Chateaubriand).
- Einsatz als Bratplatte für alles Kurzgebratene, wie beispielsweise Steaks, Schnitzel, Filets, Fisch, Pfannkuchen, Pilzpfannen, usw.
- Steaks, Koteletts, Würste oder Paniertes können gleichzeitig gebraten werden.
- Ansetzen von Suppen, Soßen, Ragouts, Gulasch, usw. (z.B. Anschwitzen, Ablöschen der Zutaten und Pürieren für Suppen).
- Andünsten von Gemüse.
- In der tiefgezogenen Bratfläche können Sie beispielsweise bei der Gulaschzubereitung aufeinanderfolgende Arbeiten durchführen: Gulasch anbraten und anschwitzen, ablöschen, anschließend mit Flüssigkeit schmoren lassen.

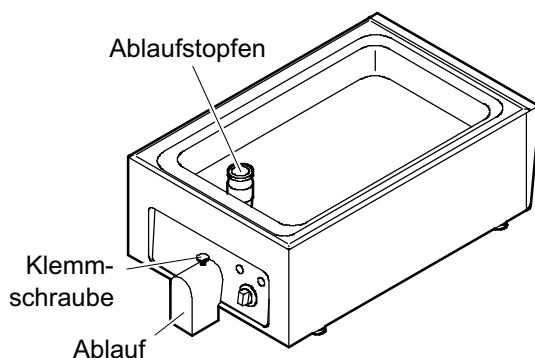
4.4 Speisen entnehmen



VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten!

Verbrennungsgefahr! Verbrühungsgefahr, wenn der Auffangbehälter mit heißer Flüssigkeit gefüllt ist! Verbrennungsgefahr beim Anfassen oder beim Überschwappen von heißen Flüssigkeiten!

- ☞ Auffangbehälter nicht zu hoch befüllen!
- ☞ Während dem Ablassen Befüllhöhe überprüfen!
- ☞ Wasserfeste Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!



- ☞ Auffangbehälter unter dem Ablauf platzieren.
- ☞ Prüfen, ob der Ablauf mit der Klemmschraube gesichert ist.
- ☞ Ablaufstopfen vorsichtig entnehmen.
- ☞ Eventuelle Verschmutzungen auf dem Boden sofort entfernen.

5. Betriebsschluss

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

6. Reinigung und Pflege

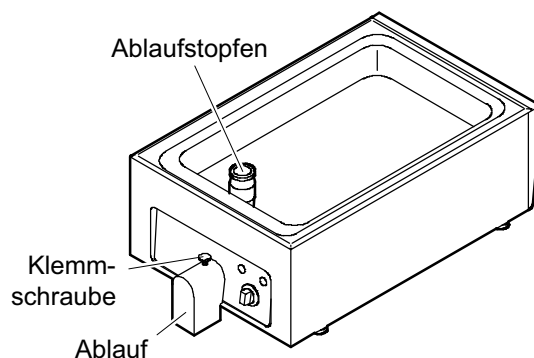
ACHTUNG!

- 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.
- 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 Bratrückstände entfernen



- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Auffangbehälter unter dem Ablauf platzieren.
- ☞ Ablaufstopfen in den Ablauf einsetzen.
- ☞ Warmes Wasser in die Bräterwanne einfüllen. Spülmittel und Essigreiniger hinzugeben und mit einer Reinigungsbürste oder mit einem Edelstahl-Topfreiniger reinigen.

Eingebrannte Speisen lösen

- ☞ Reinigungslösung kurz erhitzen/aufkochen lassen, dabei mit einer Bürste die eingebrannten Speisen lösen.



VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten!

Verbrennungsgefahr! Verbrühungsgefahr, wenn der Auffangbehälter mit heißer Flüssigkeit gefüllt ist! Verbrennungsgefahr beim Anfassen oder beim Überschwappen von heißen Flüssigkeiten!

- ☞ Auffangbehälter nicht zu hoch befüllen!
- ☞ Während dem Ablassen Befüllhöhe überprüfen!
- ☞ Wasserfeste Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

- ☞ Reinigungsrückstände in den Auffangbehälter ablassen. Ablaufrohr während dem Ablassen mit einer Rundbürste gründlich reinigen.
- ☞ Ablaufstopfen und Ablauf in der Spülmaschine oder von Hand mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Dunkle Flecken auf der Oberfläche mit Essigreiniger und Edelstahl-Topfreiniger entfernen.
- ☞ Bratfläche und Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Bratfläche mit lebensmittelechter Pflegeemulsion oder Speiseöl einölen. Pflegeemulsion oder Speiseöl gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

6.3 Kalk entfernen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Auffangbehälter unter dem Ablauf platzieren.
- ☞ Ablaufstopfen in den Ablauf einsetzen.
- ☞ Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 (1 Teil Essig, 1 Teil Wasser) in die Bräterwanne einfüllen. Kurz aufkochen und je nach Kalkansatz 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.

**VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten!**

Verbrennungsgefahr! Verbrühungsgefahr, wenn der Auffangbehälter mit heißer Flüssigkeit gefüllt ist! Verbrennungsgefahr beim Anfassen oder beim Überschwappen von heißen Flüssigkeiten!

- ☞ Auffangbehälter nicht zu hoch befüllen!
- ☞ Während dem Ablassen Befüllhöhe überprüfen!
- ☞ Wasserfeste Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

- ☞ Reinigungsrückstände in den Auffangbehälter ablassen. Ablaufrohr während dem Ablassen mit einer Rundbürste gründlich reinigen.
- ☞ Bratfläche und das Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Bratfläche mit lebensmittelechter Pflegeemulsion oder Speiseöl einölen. Pflegeemulsion oder Speiseöl gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

6.4 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Die gereinigten Flächen gründlich mit klarem Wasser abwaschen oder abspülen und 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 Netz-Kontrollleuchte nicht.	Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die bauseitige Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht.	Der Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

8. Technische Daten

Grill-Bräter	BC DG 4200
Art.-Nr.	00574208
Gesamtanschlusswert	4,2 kW
Spannung	400V 3 N 50/60Hz
Absicherung	3 x 16 A
Wärmeabgabe sensibel	1,38 kW
Wärmeabgabe latent	1,68 kW
Dampfabgabe	2,47 kg / h
Außenmaße (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm
Gewicht	ca. 33 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4
Gerätegeräusch	< 70dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Aufstellen und Anschließen

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

9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

9.2 Hinweise zum Aufstellort

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

9.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen


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

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

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


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

9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

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

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

10. Wartung

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

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

11. Altgeräte entsorgen



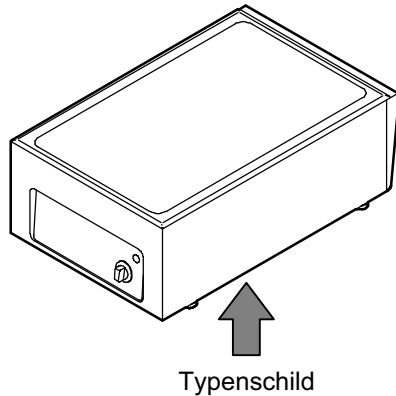
- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten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

12. Reparatur

Befugte Personen

Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

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



Typenschild

Defekt-Beschreibung

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

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

Austausch von Komponenten

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

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

Ersatzteile

Bei Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

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

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

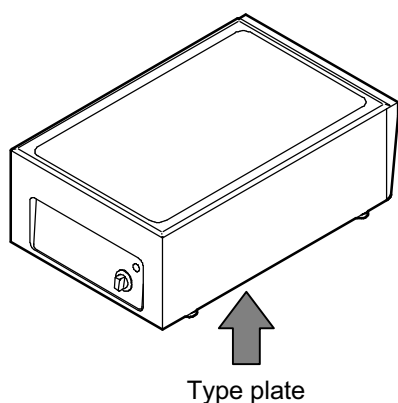
The appliance must only be used for the preparation of foodstuffs! For example, to start soups, sauces, ragout, goulash and for all quick-fried foods such as steak, escalopes, fillets, fish, pancakes, mushroom ragout.

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

1.6 Misuse

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

1.7 Enter the data on the type plate



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

Type and item number:

Serial number (S.No.):

Production date (year of manufacture):

2. Safety instructions



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

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



WARNING! Risk of injury

- Risk of scalding by spraying hot edible oil or fat! Therefore, do not add water to heated edible oil or fat.
- Risk of scalding by hot surging steam, adding water to the heated frying surface.
- The appliance is hot during use!
- After filling, the collecting container may be hot! Wear waterproof gloves that protect from burning!



DANGER! Risk of fire, fire fighting

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

CAUTION! Risk of damage

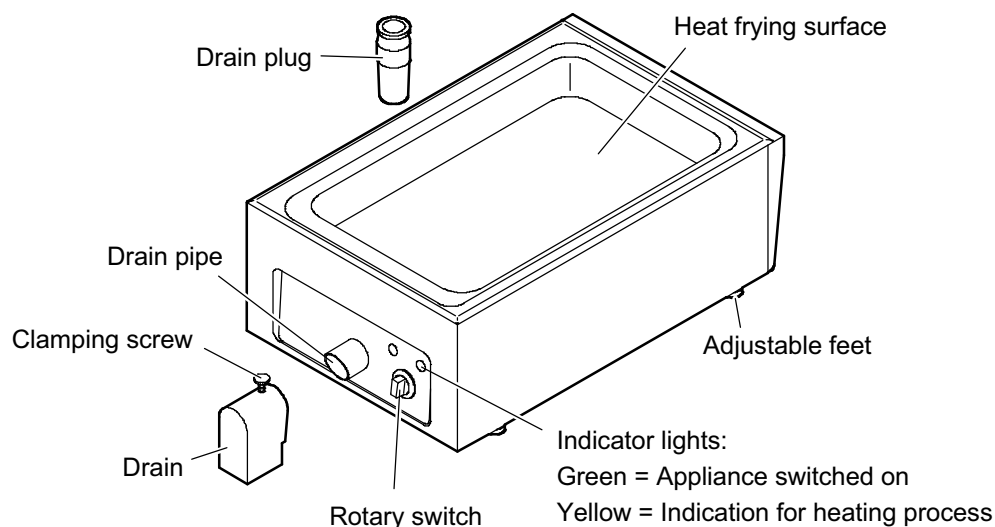
- Do not use the appliance as a storage or work surface!
- Deformation of and damage to the frying area! avoid sudden cooling of frying surface! You should therefore not pour large volumes of water or ice onto the hot griddle! Do not knock or hit the frying area or on the appliance with utensils, e.g. cleaning scrapers or turners. Use only use turners and cleaning scrapers with rounded-off corners and edges!
- Do not put pots, pans or similar items on the frying area!
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels! The foam cleaner ingresses into the smallest cracks and destroys the components of the appliance!
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 26 chapter 7. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.
- If the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.

3. Description of the appliance

Operating principle

- Supply of heat is through electrical heating elements below the frying area.
- The heating elements are thermostatically controlled.
- In the event of overheating, for example due to a defect in a component, switching off is carried out by the safety temperature limiter.

3.1 Description of the functional components



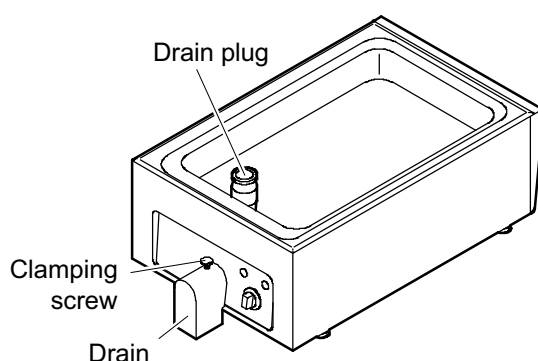
4. Commissioning

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 27, chapter 9.

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



- Cleaning and care, refer to page 23, chapter 6.

4.1 Getting ready for use



- ☞ Insert the drain plug in the drain opening.
- ☞ Place on the drain and secure using a clamping screw.
- ☞ Spread fresh fat or oil over the griddle as required.

4.2 Switching on appliance

	<p>CAUTION! Hot surfaces, hot objects!</p> <p>Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear protective gloves! ☞ Use pot holders! ☞ Exercise appropriate caution!
	<p>WARNING! Scalding hazard!</p> <p>Spraying hot edible oil or fat!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not add water to heated edible oil or fat! <p>Sudden rising hot vapour!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceed with the appropriate caution when adding water to the heated frying surface!

- ☞ Switch on the appliance using the rotary switch and set the required temperature.
 - The indicator lights illuminate.
 - The yellow indicator light goes off when the temperature set is attained.
- Set the rotary switch to maximum power for large quantities of meat, e.g. for goulash or German stew (beef stew in a white cream sauce).

4.3 Application instructions



- Use 100% vegetable fats or oils with high heat resistance.
- Change old fat or oil in good time as it ignites fairly easily.
- Remove excess moisture from the food to be fried.
- Use only non-scratch turners.

Applications

- low-fat cooking of meat and fish in breadcrumbs, poultry, fried potatoes and fried loin of beef (Châteaubriand).
- Use as a griddle for everything you would fry quickly, such as steaks, escalopes, fillets, fish, pancakes, mushroom ragouts, etc.
- Steaks, chops, sausages or crumbed items can be fried at the same time.
- Preparation of soups, sauces, ragouts, goulash, etc. (e.g. sweating and deglazing the ingredients and pureeing for soups).
- Sweating vegetables.
- When making goulash, for instance, you can use the deep pan for completing the steps in the following order: sear and sweat the goulash, deglaze and then stew in liquid.

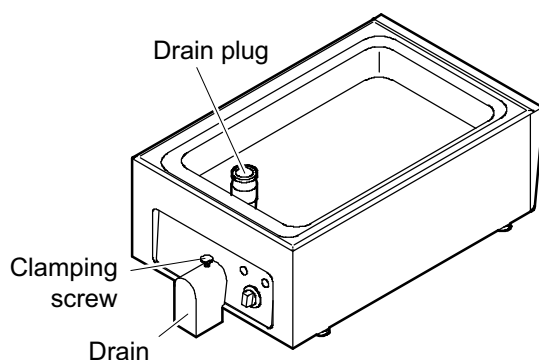
4.4 Removing food



CAUTION! Hot surfaces, hot liquids!

Risk of burning! Risk of scalding if the collecting container is filled with hot liquid! Risk of burning if touching or hot liquids spill over!

- ☞ Do not fill the collecting container too high!
- ☞ Whilst draining, check the fill level!
- ☞ Wear waterproof protective gloves!
- ☞ Exercise appropriate caution!



- ☞ Place the collecting container below the drain.
- ☞ Check to make sure that the drain is secured by the clamping screw.
- ☞ Carefully remove the drain plug.
- ☞ Immediately remove any contamination from the base.

5. Completion of operation

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

6. Cleaning and Care

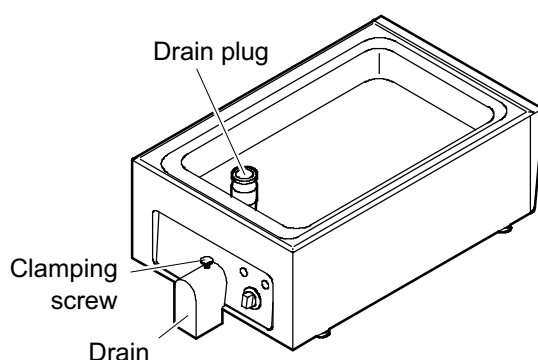
CAUTION!

- 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.
- 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 Remove residue from the frying process



- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Place the collecting container below the drain.
- ☞ Insert the drain plug in the drain.
- ☞ Pour warm water into the roasting pan. Add rinsing agent and vinegar cleaner and clean with a cleaning brush or with a stainless steel pan cleaner.

Release burnt-in food

- ☞ Briefly heat the cleaning solution or allow to boil, thereby, release the burnt-in food using a brush.



CAUTION! Hot surfaces, hot liquids!

Risk of burning! Risk of scalding if the collecting container is filled with hot liquid! Risk of burning if touching or hot liquids spill over!

- ☞ Do not fill the collecting container too high!
- ☞ Whilst draining, check the fill level!
- ☞ Wear waterproof protective gloves!
- ☞ Exercise appropriate caution!

- ☞ Drain the residue from cleaning into the collecting container. Whilst draining, use a brush and thoroughly clean the waste pipe..
- ☞ Clean the drain plug and drain in the dishwasher or by hand with a grease-cutting cleaning agent.
- ☞ Remove dark spots on the surface with vinegar cleaner and stainless steel pan cleaner.
- ☞ Thoroughly rinse the frying area and waste pipe with water and rub dry.
- ☞ Apply food quality maintenance emulsion or edible oil to the frying area. Use a kitchen towel and uniformly distribute the maintenance emulsion or edible oil.

6.3 Remove lime

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Place the collecting container below the drain.
- ☞ Insert the drain plug in the drain.
- ☞ Fill up roasting pan with vinegar and water at a ratio of 1:1 (1 part vinegar to 1 part water). Boil briefly and allow to react for 15 to 30 minutes, depending on the limescale deposit.



CAUTION! Hot surfaces, hot liquids!

Risk of burning! Risk of scalding if the collecting container is filled with hot liquid! Risk of burning if touching or hot liquids spill over!

- ☞ Do not fill the collecting container too high!
- ☞ Whilst draining, check the fill level!
- ☞ Wear waterproof protective gloves!
- ☞ Exercise appropriate caution!

- ☞ Drain the residue from cleaning into the collecting container. Whilst draining, use a brush and thoroughly clean the waste pipe..
- ☞ Thoroughly rinse the frying area and waste pipe with water and rub dry.
- ☞ Apply food quality maintenance emulsion or edible oil to the frying area. Use a kitchen towel and uniformly distribute the maintenance emulsion or edible oil.

6.4 Clean stainless steel surfaces

- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Wash or rinse the cleaned surfaces thoroughly with clean water and dry with a soft cloth.

7. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Action
The mains indicator light does not illuminate after switching on.	Main switch in building not switched on before switching on the appliance.	Turn on main switch.
	There is no power supply at all.	Inform the power supply company.
	Mains fuse on site has tripped.	Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat up.	The safety temperature limiter has tripped.	Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent.

If you cannot remedy the fault,

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

8. Technical specifications

Grill-roaster	BC DG 4200
Item No.	00574208
Total connected load	4.2 kW
Voltage	400V 3 N 50/60Hz
Fuse	3 x 16 A
Thermal output, sensitive	1.38 kW
Thermal output, latent	1.68 kW
Steam output	2.47 kg/h
External dimensions (LxWxH)	400 x 620 x 240 mm
Weight	approx. 33 kg
Degree of protection against water	IP X4
Appliance noise level	< 70dB (A)

We reserve the right to make technical changes!

9. Installation and connection

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

9.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

9.2 Notes about the location of installation

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

9.3 Installing table models

Setup

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

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

🔧 Use the screw feet and align the appliance horizontally.

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

9.4 Connect the electrical power supply



DANGER! Hazardous electric voltage!

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

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

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

10. Service



DANGER! Hazardous electric voltage!

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

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

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

11. Dispose of old appliance

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

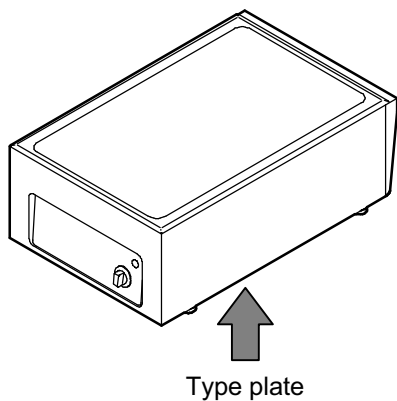


12. Repair

Authorized persons

Repairs must only be carried out by the following departments:

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



Defect description

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

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

Replacement of components

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

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

Spare parts

Required when ordering spare parts:

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

Address

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

1. Indications pour les utilisateurs

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

1.1 Informations concernant le mode d'emploi

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

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

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

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

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-
face chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Indique des **dommages corporels** très graves.

AVERTISSEMENT

Indique des **dommages corporels** graves.

PRUDENCE

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

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

1.5 Utilisation conforme

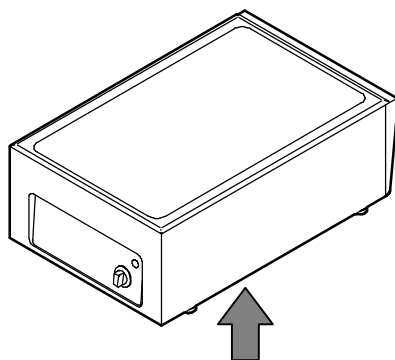
L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments ! P.ex. pour la préparation de soupes, sauces, ragouts, goulaches et tous les aliments cuisant rapidement, tels que les steaks, escalopes, filets, poissons, crêpes, poêlées de champignons, etc.

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

1.6 Erreurs d'utilisation

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

1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Plaque signalétique

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

Type et numéro d'article :

Numéro de série (n° série) :

Date de fabrication (année de construction) :

2. Consignes de sécurité



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

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



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

- Risque de brûlures causées par les projections d'huile ou de graisse alimentaire chaude ! Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse alimentaire chaude !
- Risque de brûlures causées par la vapeur bouillante en cas d'ajout d'eau sur la surface de cuisson chaude.
- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement !
- Le bac collecteur peut être brûlant après le remplissage ! Porter des gants imperméables, protégeant de la chaleur !



DANGER ! Risque d'incendie / Lutte contre les incendies

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

ATTENTION ! Risque d'endommagement

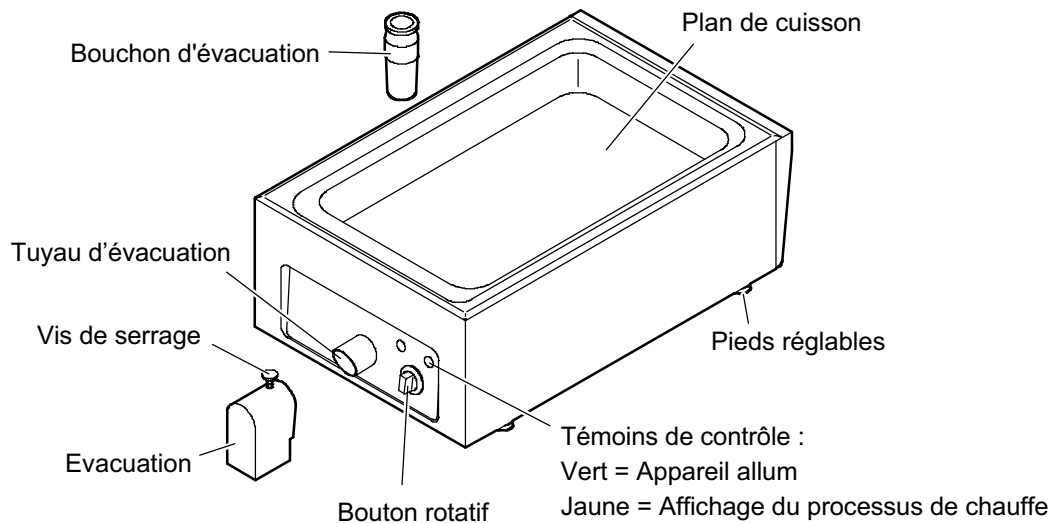
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Déformation et endommagement de la surface de cuisson ! Éviter tout refroidissement brutal de la surface de cuisson ! Pour cette raison, ne pas mettre de grandes quantités d'eau ou de la glace sur la surface de cuisson chauffée ! Ne pas heurter ou frapper la surface de cuisson ou l'appareil avec des instruments de travail tels que, par exemple, des grattoirs ou des spatules. N'utiliser que des spatules ou grattoirs à bout et bords ronds !
- Ne pas placer de casseroles, poêles ou autres sur le plan de cuisson !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore les éléments de l'appareil !
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 39 du chapitre 7., « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, faire vérifier son bon fonctionnement par un service après-vente agréé.

3. Description de l'appareil

Fonctionnement

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

3.1 Description des éléments fonctionnels



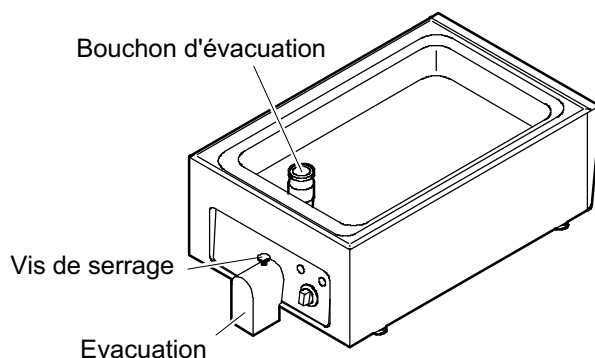
4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les valeurs des raccordement électriques à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 40, chapitre 9.

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



- Nettoyage et entretien : cf. page 36, chapitre 6.

4.1 Préparation pour la mise en service



- ☞ Installer le bouchon d'évacuation dans l'ouverture d'évacuation.
- ☞ Enfoncer l'évacuation et la bloquer avec la vis de serrage.
- ☞ Mettre de l'huile ou de la matière grasse alimentaires, selon les besoins, sur la plaque et l'étaler.

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 !
	<p>AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !</p> <p>Projections d'huile ou de graisse alimentaire chaude !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse alimentaire chaude ! <p>Dégagement soudain de vapeur chaude !</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plus grande prudence est de mise lors de l'ajout d'eau sur un plan de cuisson chaud !

☞ Démarrer l'appareil au moyen du bouton rotatif et régler la température souhaitée.

- Les témoins de contrôle s'allument.
- Le témoin de contrôle jaune s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- Régler le bouton rotatif sur la puissance maximum pour les grandes quantités de viande, comme la goulache ou les émincés.

4.3 Consignes d'utilisation



- Utiliser des graisses ou huiles 100% végétales, résistant à la chaleur.
- Changer à temps les huiles ou graisses usagées, car celles-ci s'enflamment plus facilement.
- Enlever l'humidité excédentaire de l'aliment.
- N'utiliser que des spatules qui ne rayent pas.

Utilisation

- Cuisson pauvre en matières grasses des viandes et poissons panés, de la volaille, des pommes de terre sautées, des faux-filets de bœuf (Chateaubriand), etc.
- Utilisation comme poêle pour saisir rapidement, p.ex., les steaks, escalopes, filets, poissons, crêpes, poêlées de champignons, etc.
- Steak, côtelettes, saucisses et produits panés peuvent être cuits en même temps.
- Préparation de soupes, sauces, goulaches, etc. (ex. : fricasser, déglacer et réduire les soupes en purées).
- Cuisson des légumes à la vapeur.
- La surface de cuisson creuse vous permet, p.ex. lors de la préparation de goulache, d'effectuer des tâches les unes à la suite des autres : sauter et faire dorer la goulache, déglacer, puis laisser cuire à l'étuvée avec un liquide.

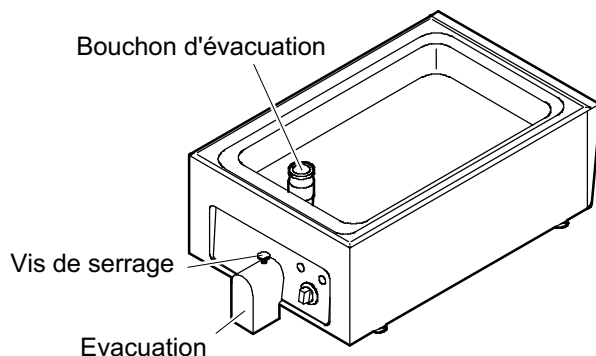
4.4 Retrait des aliments



PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !

Risques de brûlure ! Risques de brûlure lorsque le bac collecteur est rempli de liquide chaud ! Risques de brûlure au contact des liquides chauds ou en cas de débordement !

- ☞ Ne pas trop remplir le bac collecteur !
- ☞ Contrôler la hauteur de remplissage pendant la vidange !
- ☞ Porter des gants de protection étanches !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !



- ☞ Placer un collecteur sous l'évacuation.
- ☞ Vérifier si l'évacuation est bloquée par la vis de serrage.
- ☞ Retirer le bouchon d'évacuation avec précaution.
- ☞ Eliminer les éventuelles saletés au sol immédiatement.

5. Fin de service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Les témoins de contrôle s'éteignent.
- ☞ Nettoyage de l'appareil : cf. chapitre suivant 6., « Nettoyage et entretien ».
- ☞ Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.

6. Nettoyage et entretien

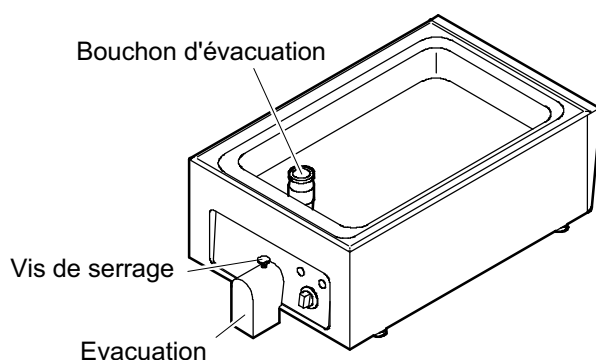
ATTENTION !

- 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.
- 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 Elimination les résidus de cuisson



- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Placer un collecteur sous l'évacuation.
- ☞ Mettre le bouchon d'évacuation en place dans l'évacuation.
- ☞ Mettre de l'eau chaude dans la cuve. Ajouter le produit vaisselle et le nettoyant au vinaigre et nettoyer avec une brosse ou un nettoyant inox.

Nettoyage des aliments brûlés

- ☞ Laisser brièvement chauffer / bouillir la solution de nettoyage en détachant les aliments brûlés avec une brosse.



PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !

Risques de brûlure ! Risques de brûlure lorsque le bac collecteur est rempli de liquide chaud ! Risques de brûlure au contact des liquides chauds ou en cas de débordement !

- ☞ Ne pas trop remplir le bac collecteur !
- ☞ Contrôler la hauteur de remplissage pendant la vidange !
- ☞ Porter des gants de protection étanches !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !

- ☞ Vider le bac collecteur afin d'éliminer les restes de produit de nettoyage. Pendant la vidange, nettoyer le tube d'évacuation avec une brosse circulaire.
- ☞ Nettoyer le bouchon d'évacuation et l'évacuation au lave-vaisselle ou à la main, au moyen d'un produit de nettoyage dégraissant.
- ☞ Enlever les taches sombres sur la surface avec un nettoyant vinaigre ou un nettoyant pour inox.
- ☞ Bien rincer la surface de cuisson et le tube d'évacuation avec de l'eau et les sécher.
- ☞ Huiler la surface de cuisson au moyen d'émulsion d'entretien ou d'huile alimentaires. Répartir l'émulsion d'entretien ou l'huile uniformément avec un torchon de cuisine.

6.3 Elimination du calcaire

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Placer un collecteur sous l'évacuation.
- ☞ Mettre le bouchon d'évacuation en place dans l'évacuation.
- ☞ Remplir le bac de la sauteuse avec du vinaigre et de l'eau à égale proportion 1:1 (1 part de vinaigre, 1 part d'eau). Faire bouillir brièvement et selon le dépôt de calcaire, laisser agir 15 à 30 minutes.



PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !

Risques de brûlure ! Risques de brûlure lorsque le bac collecteur est rempli de liquide chaud ! Risques de brûlure au contact des liquides chauds ou en cas de débordement !

- ☞ Ne pas trop remplir le bac collecteur !
- ☞ Contrôler la hauteur de remplissage pendant la vidange !
- ☞ Porter des gants de protection étanches !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !

- ☞ Vider le bac collecteur afin d'éliminer les restes de produit de nettoyage. Pendant la vidange, nettoyer le tube d'évacuation avec une brosse circulaire.
- ☞ Bien rincer la surface de cuisson et le tube d'évacuation avec de l'eau et les sécher.
- ☞ Huiler la surface de cuisson au moyen d'émulsion d'entretien ou d'huile alimentaires. Répartir l'émulsion d'entretien ou l'huile uniformément avec un torchon de cuisine.

6.4 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour inox.
- ☞ Bien laver ou rincer les surfaces nettoyées à l'eau claire et les essuyer 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 du réseau ne s'allume pas après la mise en marche.	L'interrupteur principal sur site, en amont de l'appareil, n'est pas allumé.	Allumer l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal sur site a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	Le limiteur de température de sécurité a réagi.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un 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.

8. Données techniques

Grill / Rôtisserie	BC DG 4200
N° d'article	00574208
Puissance électrique totale	4,2 kW
Tension	400V 3 N 50/60Hz
Protection par fusibles	3 x 16 A
Dégagement de chaleur sensible	1,38 kW
Dégagement de chaleur latente	1,68 kW
Dégagement de vapeur	2,47 kg / h
Dimensions extérieures (L x l x H)	400 x 620 x 240 mm
Poids	Env. 33 kg
Indice de protection contre les eaux	IP X4
Niveau de bruit de l'appareil	< 70 dB (A)


Sous réserve de modifications techniques !

9. Installation et branchement

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

9.1 Transport de l'appareil

- Tenez compte du poids de l'appareil.

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

9.2 Remarques relatives au lieu d'installation

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

9.3 Mise en place des modèles pour table

Mise en place


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

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

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

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

9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique

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

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

10. Entretien



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

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

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

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

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

11. Elimination des appareils usagés

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

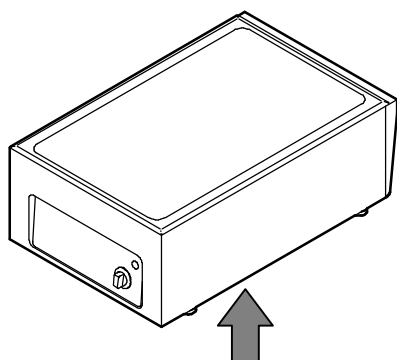


12. Réparations

Personnes autorisées

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

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



Plaque signalétique

Description du problème

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

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

Remplacement de composants

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

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

Pièces de rechange

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

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

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

Adresse

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Indicaciones para el usuario

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

1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso

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

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

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

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

1.2 Símbolos delante del texto

 Se le invita a ejecutar una acción.

- enumeración, listado
- indicaciones, ciclos de funcionamiento



¡Información! Indicaciones con información y consejos especialmente útiles.

1.3 Señales de aviso



Advertencia de zona de peligro



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa



Advertencia de superficie caliente

1.4 Términos indicadores

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

ATENCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Advierte de daños materiales.

1.5 Uso previsto

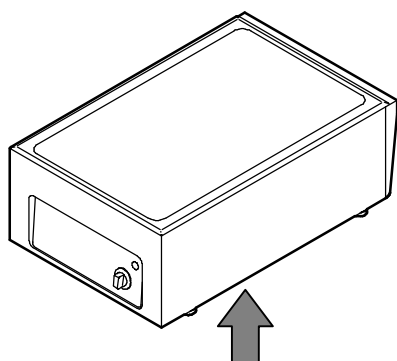
¡El aparato se debe utilizar únicamente para la preparación de alimentos! Por ejemplo, para sopas, salsas, guisos, estofados y alimentos que requieren un tiempo de cocción breve como chuletas, filetes, pescado, tortitas, revueltos de setas.

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

1.6 Usos incorrectos

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

1.7 Introducir datos de la placa de características



Placa de características

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

Tipo y número de artículo:

Número de serie (n.º serie):

Fecha de fabricación (año):

2. Indicaciones de seguridad



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

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



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- ¡Peligro de escaldadura debido a salpicaduras de aceite o grasa calientes! Por tanto no agregar agua cuando el aceite o la grasa están calientes.
- Peligro de escaldadura debido al vapor caliente al agregar agua sobre la superficie de cocción caliente.
- Tenga precaución, ¡durante el funcionamiento el aparato está caliente!
- Después del llenado, ¡el recipiente colector podría estar caliente! ¡Llevar guantes protectores resistentes al agua para evitar quemaduras!



¡PELIGRO! Peligro de fuego, lucha contra incendios

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

¡ATENCIÓN! Peligro de daños

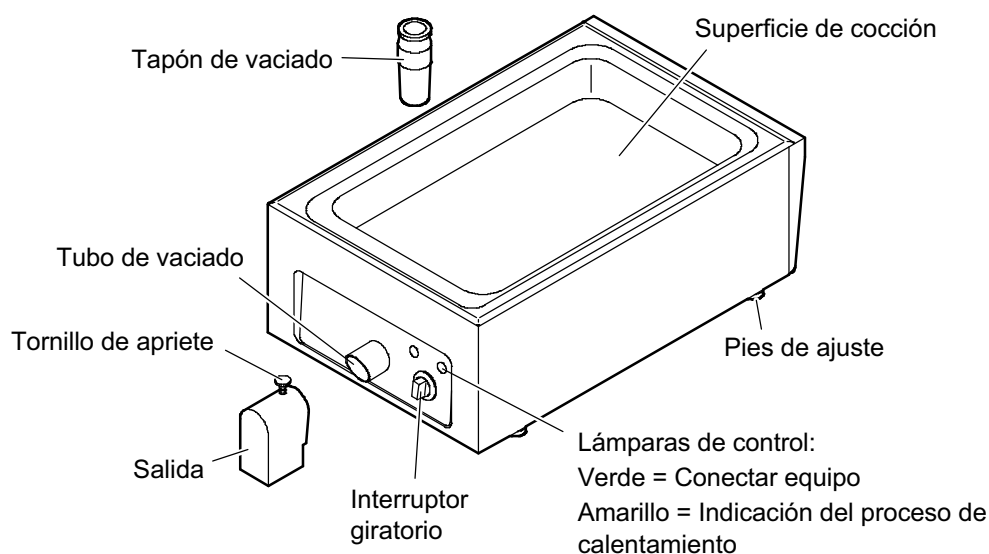
- ¡El aparato no debe emplearse para depositar objetos!
- ¡Deformación y daños de la superficie de cocción! ¡Evite el enfriamiento repentino de la superficie de cocción! Por tanto, ¡no verter grandes cantidades de agua o hielo sobre la superficie de cocción cuando está caliente! No golpear la superficie de cocción ni el aparato con los instrumentos de trabajo como rascadores de limpieza o espátulas. ¡Utilice solo espátulas y rascadores con esquinas y bordes redondeados!
- ¡No colocar ollas, sartenes o similares sobre la superficie de cocción!
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- ¡No pulverizar las tapas frontales ni los revestimientos del aparato con espuma de limpieza! ¡La espuma de limpieza penetra en las ranuras más pequeñas y daña los componentes del aparato!
- Si ocurre alguna anomalía de funcionamiento que no puede resolver consultando la página 52 en el capítulo 7. "Averías y soluciones", desconectar el aparato e informar al Servicio técnico autorizado.
- Cuando el aparato haya estado un cierto tiempo parado, encargue al servicio técnico autorizado que compruebe su buen estado de funcionamiento.

3. Descripción del aparato

Funcionamiento

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

3.1 Descripción de las piezas funcionales



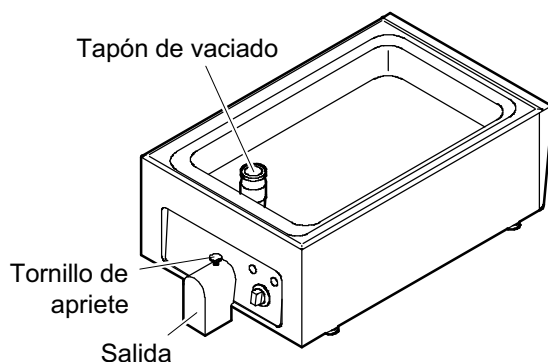
4. Poner en funcionamiento

Para un funcionamiento correcto del aparato, este debe ser instalado y conectado correctamente. ¡Los datos de los valores de conexión eléctrica (a cargo de la empresa operadora) deben coincidir con los valores de conexión del aparato! Para la instalación y conexión, ver página 53 capítulo 9.

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



- Para la limpieza y cuidado, consultar la página 49, capítulo 6.

4.1 Establecimiento de la operatividad



- 🔧 Colocar tapón de vaciado en el orificio de vaciado.
- 🔧 Acoplar la salida y asegurar con el tornillo de apriete.
- 🔧 Aplicar grasa o aceite limpios si es necesario a la superficie de cocción y distribuir.

4.2 Conectar el aparato

	<p>¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, objetos calientes!</p> <p>¡Peligro de quemaduras!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Llevar guantes protectores! ☞ ¡Emplear paños para agarrar los recipientes! ☞ ¡Proceder con precaución!
	<p>¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldadura!</p> <p>¡Salpicaduras de aceite o grasa calientes!</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¡No agregar agua cuando el aceite o la grasa están calientes! <p>¡Ascenso de vapor caliente repentino!</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¡Proceder con sumo cuidado al agregar agua a la superficie de cocción caliente!

☞ Conectar el aparato mediante el interruptor giratorio y ajustar la temperatura deseada.

- Las lámparas de control se encienden.
- La lámpara de control amarilla se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.
- Ajustar el interruptor giratorio a máxima potencia para cantidades de carne grandes tales como estofados o guisos.

4.3 Indicaciones de uso



- Utilice grasas o aceites 100% vegetales con alta resistencia al calor.
- Cambiar sin demora la grasa o el aceite sucios porque son fácilmente inflamables.
- Retirar el exceso de humedad de los alimentos que se fríen.
- Solo usar espátulas que no rayan.

Uso

- Cocción de bajo contenido en grasa de carne y pescado empanados, aves, patatas asadas, solomillo asado (Chateaubriand).
- Uso de la parrilla para alimentos que requieren un tiempo de cocción breve como chuletas, escalopes, filetes, pescado, tortitas, revueltos de setas, etc.
- Las chuletas, escalopes, salchichas o productos empanados se pueden freír al mismo tiempo.
- Preparación de sopas, salsas, guisos, estofados, etc. (por ejemplo, rehogar, rebajar de los ingredientes y purés para sopas).
- Sofreír verduras.
- En la superficie de cocción profunda puede, por ejemplo, durante la preparación del estofado realizar trabajos consecutivos: Dorar y sofreír el estofado, rebajar y a continuación brasear con algún líquido.

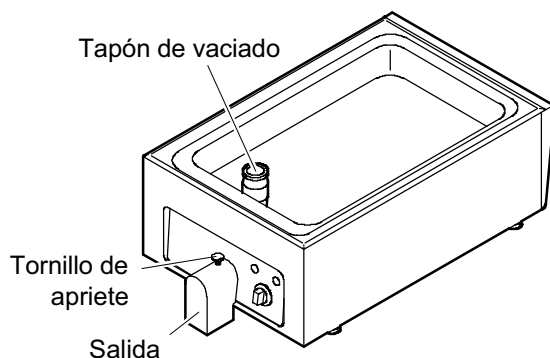
4.4 Retirar los alimentos



¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, líquidos calientes!

¡Peligro de quemaduras! ¡Peligro de escaldadura si el recipiente colector está lleno de líquido caliente! ¡Peligro de quemadura al tocar el líquido caliente o cuando este empieza a rebosar!

- ☞ ¡No llenar demasiado el recipiente colector!
- ☞ ¡Durante el vaciado comprobar la altura de llenado!
- ☞ ¡Llevar guantes protectores resistentes al agua!
- ☞ ¡Proceder con precaución!



- ☞ Colocar el recipiente colector debajo de la salida.
- ☞ Comprobar que la salida está asegurada con el tornillo de apriete.
- ☞ Retirar con cuidado el tapón de vaciado.
- ☞ Eliminar la suciedad del fondo de inmediato.

5. Finalización del servicio

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

6. Limpieza y cuidado

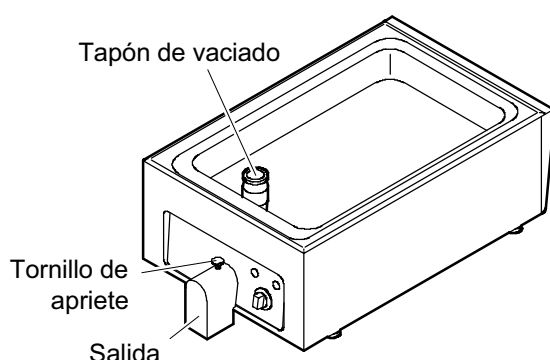
¡ATENCIÓN!

- ¡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.
- 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 Eliminar los restos de fritos



- ☞ Desconectar el aparato y dejar que enfíe.
- ☞ Colocar el recipiente colector debajo de la salida.
- ☞ Colocar tapón de vaciado en la salida.
- ☞ Llenar la cubeta con agua caliente. Agregar lavavajillas y limpiador de vinagre y limpiar con un cepillo de limpieza o con un estropajo de acero inoxidable.

Eliminar los restos de comida quemados

- ☞ Calentar o dejar hervir brevemente la solución de detergente y con un cepillo eliminar los restos de comida quemada.



¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, líquidos calientes!

¡Peligro de quemaduras! ¡Peligro de escaldadura si el recipiente colector está lleno de líquido caliente! ¡Peligro de quemadura al tocar el líquido caliente o cuando este empieza a rebosar!

- ☞ ¡No llenar demasiado el recipiente colector!
- ☞ ¡Durante el vaciado comprobar la altura de llenado!
- ☞ ¡Llevar guantes protectores resistentes al agua!
- ☞ ¡Proceder con precaución!

- ☞ Deje caer los restos de la limpieza en el recipiente colector. Durante el proceso de vaciado limpiar el tubo de vaciado a fondo con un cepillo redondo.
- ☞ Limpiar el tapón de vaciado y la salida en el lavavajillas o a mano con un limpiador antigrasa.
- ☞ Eliminar las manchas oscuras de la superficie con un limpiador de vinagre y un estropajo de acero inoxidable.
- ☞ Aclarar y secar cuidadosamente las superficies de cocción y el tubo de vaciado.
- ☞ Engrasar la superficie de cocción con una emulsión conservadora apta para alimentos o aceite de uso alimentario. Distribuir uniformemente la emulsión conservadora apta para alimentos o aceite de uso alimentario con papel de cocina.

6.3 Eliminar la cal

- ☞ Desconectar el aparato y dejar que enfíe.
- ☞ Colocar el recipiente colector debajo de la salida.
- ☞ Colocar tapón de vaciado en la salida.
- ☞ Llenar la cubeta con una proporción de vinagre y agua 1:1 (1 parte de vinagre por una 1 parte de agua). Hervir brevemente y dejar que actúe entre 15 - 30 minutos, dependiendo de la cantidad de cal acumulada.



¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, líquidos calientes!

¡Peligro de quemaduras! ¡Peligro de escaldadura si el recipiente colector está lleno de líquido caliente! ¡Peligro de quemadura al tocar el líquido caliente o cuanto este empieza a rebosar!

- ☞ ¡No llenar demasiado el recipiente colector!
- ☞ ¡Durante el vaciado comprobar la altura de llenado!
- ☞ ¡Llevar guantes protectores resistentes al agua!
- ☞ ¡Proceder con precaución!

- ☞ Deje caer los restos de la limpieza en el recipiente colector. Durante el proceso de vaciado limpiar el tubo de vaciado a fondo con un cepillo redondo.
- ☞ Aclarar y secar cuidadosamente las superficies de cocción y el tubo de vaciado.
- ☞ Engrasar la superficie de cocción con una emulsión conservadora apta para alimentos o aceite de uso alimentario. Distribuir uniformemente la emulsión conservadora apta para alimentos o aceite de uso alimentario con papel de cocina.

6.4 Limpiar las superficies de acero inoxidable

- ☞ Limpiar las superficies de acero inoxidable con limpiadores antigraza o productos especiales para el cuidado de acero inoxidable.
- ☞ Aclarar cuidadosamente las superficies limpiadas con agua clara y secar con un paño suave.

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 de la red se ilumina.	No se ha encendido el interruptor general in situ antes del aparato.	Encender el interruptor general.
	Falta el suministro de corriente en su totalidad.	Informar a la compañía eléctrica correspondiente.
	El fusible de red general ha desconectado el sistema.	Encargar al Servicio técnico autorizado que revise el aparato por si existen desperfectos. Volver a conectar el fusible de red.
El equipo está conectado pero no calienta.	El limitador de temperatura de seguridad ha realizado la desconexión.	Encargar al Servicio técnico autorizado que revise el aparato por si existen desperfectos.

Si no se puede eliminar la anomalía:

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

8. Datos técnicos

Asador	BC DG 4200
N.º art.	00574208
Consumo nominal de corriente total	4,2 kW
Tensión	400V 3 N 50/60Hz
Protección por fusible	3 x 16 A
Pérdida de calor sensible	1,38 kW
Pérdida de calor latente	1,68 kW
Pérdida de vapor	2,47 kg / h
Dimensiones externas (largo x ancho x alto)	400 x 620 x 240 mm
Peso	aprox. 33 kg
Grado de protección frente a agua	IP X4
Nivel acústico del aparato	< 70dB (A)

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso!

9. Montaje y conexión

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

9.1 Transportar el aparato

- Tenga en cuenta el peso del aparato.

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

9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación

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

9.3 Colocar modelos de mesas

Colocación:


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

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

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


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

9.4 Conectar el suministro de corriente

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

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

10. Mantenimiento

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

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

11. Eliminación de aparatos usados

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

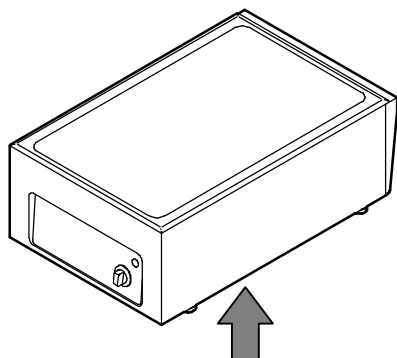


12. Reparación

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:

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



Placa de características

Descripción de defectos

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

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

Sustituir componentes

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

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

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio, deberá indicar:

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

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

Dirección

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Istruzioni per l'utente

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

1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

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

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

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

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

1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
superficie calda!

1.4 Parole chiave

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

AVVISO

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

1.5 Utilizzo regolamentare

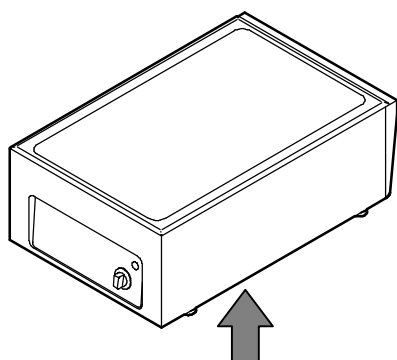
L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze! Ad es. per riscaldare minestre, salse, ragù, gulasch e per tutte le pietanze che richiedono una cottura breve come bistecche, scaloppine, filetti, pesce, frittate, funghi.

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

1.6 Usi non conformi

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

1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Targhetta identificativa

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

Tipo e codice articolo:

Numero di serie (S.Nr.):

Data di fabbricazione (anno di costruzione): .

2. Informazioni in materia di sicurezza



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

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



AVVERTENZA! Pericolo di infortunio

- Pericolo di ustioni causato da spruzzi di olio o grasso di cottura bollente! Di conseguenza non aggiungere acqua all'olio o al grasso di cottura bollente.
- Pericolo di ustioni causato dai vapori caldi che si sviluppano durante l'aggiunta di acqua sul piano di cottura caldo.
- Durante il funzionamento l'unità raggiunge temperature elevate!
- Dopo averla riempita, la vasca diventa eventualmente molto calda! Indossare guanti impermeabili e che proteggono dalle ustioni!



PERICOLO! Pericolo di incendio, misure antincendio

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

AVVISO! Pericolo di danneggiamento

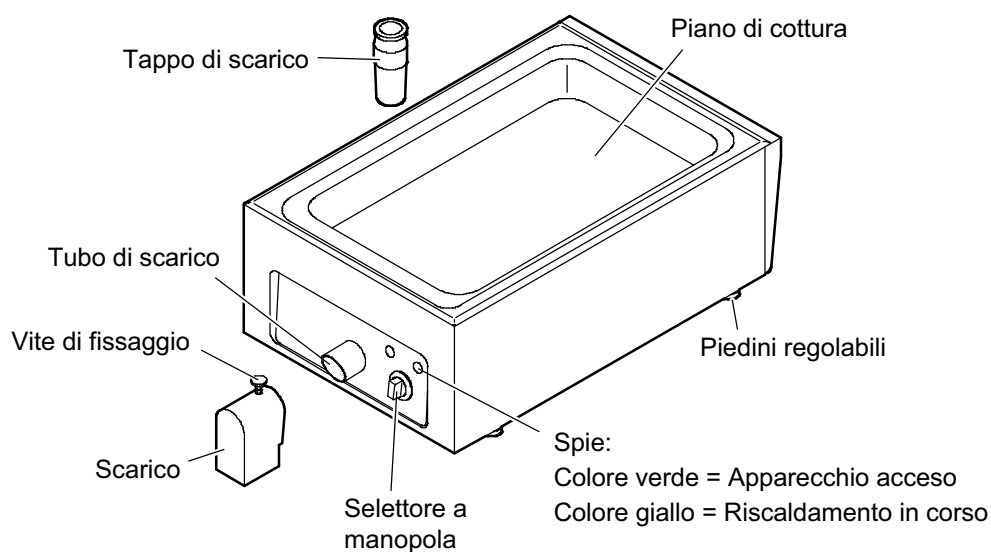
- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Deformazione e danneggiamento del piano di cottura! Evitare un brusco raffreddamento del piano di cottura! Di conseguenza non versare sul piano di cottura caldo grandi quantità di acqua o ghiaccio! Non urtare né colpire il piano di cottura o l'unità con gli utensili di lavoro come ad es. raschietti di pulizia o pinze per girare il cibo. Utilizzare solo raschietti di pulizia e pinze per girare il cibo con angoli e bordi arrotondati!
- Non appoggiare sul piano di cottura padelle, pentole o simili!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropultrici, idropultrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropultrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma si infiltrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti dell'unità!
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 65 del capitolo 7. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un servizio assistenza clienti autorizzato e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.

3. Descrizione dell'unit

Funzionamento

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

3.1 Descrizione delle parti funzionali



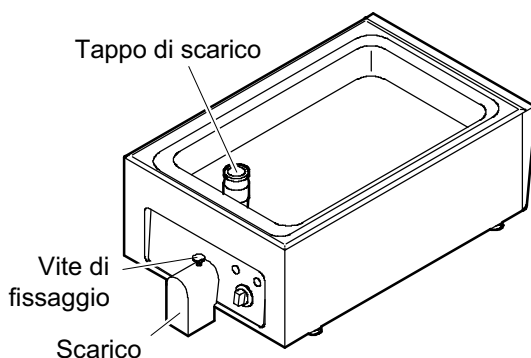
4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 66 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 62 del capitolo 6.

4.1 Operazioni preliminari alla messa in funzione



- ☞ Introdurre il tappo nell'apertura di scarico.
- ☞ Montare lo scarico e fissarlo con la vite di fissaggio.
- ☞ Versare e distribuire in base alle necessità il grasso o l'olio da cucina sul piano di cottura.

4.2 Accensione dell'unit

	<p>ATTENZIONE! Superficie calde, oggetti caldi!</p> <p>Pericolo di ustioni!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare i guanti di protezione! ☞ Utilizzare le presine! ☞ Operare con cautela!
	<p>AVVERTENZA! Pericolo di scottature!</p> <p>Spruzzi di olio o grasso di cottura bollente!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non aggiungere acqua all'olio o grasso di cottura bollente! <p>Salita improvvisa di vapore caldo!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedere con la dovuta cautela durante l'aggiunta di acqua sul piano di cottura caldo!

☞ Attraverso il selettore a manopola, accendere l'unità e regolare la temperatura desiderata.

- Le spie si accendono.
- La spia di colore giallo si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- In presenza di notevoli quantità di carne, ad es. gulasch o spezzatino, impostare il selettore a manopola alla massima potenza.

4.3 Avvertenze d'uso



- Utilizzare solo olio/grasso vegetale al 100% con alta resistenza al calore.
- Sostituire il grasso o l'olio sporco, perché può facilmente infiammarsi.
- Rimuovere l'umidità in eccesso dal cibo da cuocere.
- Utilizzare solo pinze per girare il cibo che non causano graffi.

Utilizzo

- Cottura a basso contenuto di grassi di carne impanata, pesce, pollame, patate arrosto, lombata arrosto (chateaubriand).
- Utilizzo come piano di cottura per tutte le pietanze che richiedono una cottura breve come bistecche, scaloppine, filetti, pesce, frittate, funghi, ecc.
- Bistecche, cotolette, salsicce o cibi impanati possono essere cotti contemporaneamente.
- Per riscaldare minestre, salse, ragù, gulasch, ecc. (ad es. per dorare, per evitare che gli ingredienti attacchino e per passare le minestre).
- Per cuocere brevemente le verdure.
- Sul piano di cottura imbutito è ad es. possibile preparare il gulasch e svolgere i seguenti lavori in successione: rosolare e dorare il gulasch, bagnarlo con il vino in modo che non si attacchi e quindi farlo stufare con il liquido.

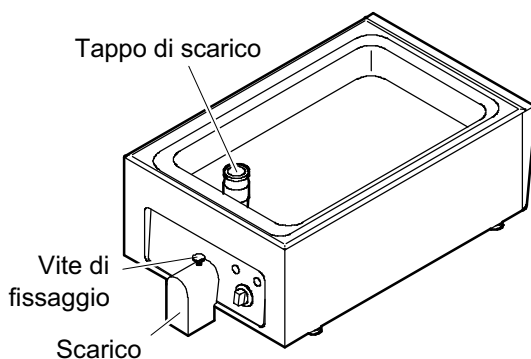
4.4 Prelevamento del cibo



ATTENZIONE! Superficie calde, liquidi caldi!

Pericolo di ustioni! Pericolo di ustioni quando la vasca è piena di liquido caldo! Pericolo di ustioni quando vengono toccati o traboccano i liquidi caldi!

- ☞ Non riempire eccessivamente la vasca!
- ☞ Durante lo scarico controllare l'altezza di riempimento!
- ☞ Indossare guanti di protezione impermeabili!
- ☞ Operare con cautela!



- ☞ Sistemare un recipiente di raccolta sotto allo scarico.
- ☞ Controllare se lo scarico è bloccato con la vite di fissaggio.
- ☞ Rimuovere con cautela il tappo.
- ☞ Rimuovere subito lo sporco che si trova sul fondo.

5. Spegnimento

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

6. Pulizia e manutenzione

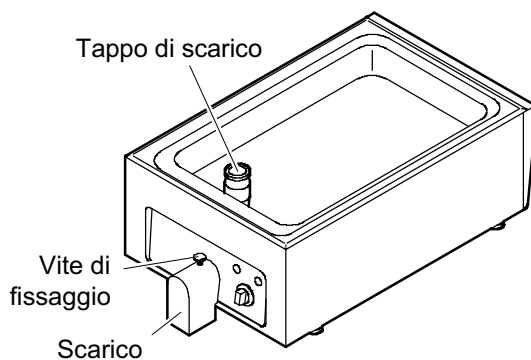
AVVISO!

- 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.
- 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 Rimozione dei residui di cottura



- ☞ Spegnerne l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Sistemare un recipiente di raccolta sotto allo scarico.
- ☞ Inserire il tappo nello scarico.
- ☞ Versare acqua nella vasca. Aggiungere il detersivo e il detergente all'aceto e pulire con una spazzola o una paglietta in acciaio inox.

Disacco delle incrostazioni

- ☞ Far riscaldare/bollire brevemente la soluzione detergente e, con l'aiuto di una spazzola, staccare le incrostazioni.



ATTENZIONE! Superficie calde, liquidi caldi!

Pericolo di ustioni! Pericolo di ustioni quando la vasca è piena di liquido caldo! Pericolo di ustioni quando vengono toccati o traboccano i liquidi caldi!

- ☞ Non riempire eccessivamente la vasca!
- ☞ Durante lo scarico controllare l'altezza di riempimento!
- ☞ Indossare guanti di protezione impermeabili!
- ☞ Operare con cautela!

- ☞ Lasciare i residui di pulizia nella vasca. Durante lo scarico, pulire a fondo il tubo di scarico con una spazzola rotonda.
- ☞ Lavare il tappo di scarico e lo scarico in lavastoviglie o a mano con un prodotto sgrassante.
- ☞ Rimuovere le macchie scure sulla superficie con un detergente all'aceto e una paglietta in acciaio inox.
- ☞ Risciacquare a fondo con acqua il piano di cottura e il tubo di scarico e asciugarli con un panno morbido.
- ☞ Lubrificare il piano di cottura con un detergente per uso alimentare o olio da cucina. Stendere il detergente per uso alimentare o l'olio da cucina in maniera uniforme con un panno da cucina.

6.3 Rimozione del calcare

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Sistemare un recipiente di raccolta sotto allo scarico.
- ☞ Inserire il tappo nello scarico.
- ☞ Versare una soluzione di aceto e acqua con rapporto di miscelazione di 1:1 (1 parte di aceto, 1 parte di acqua) nella vasca. Far bollire brevemente la soluzione e, a seconda del calcare presente, lasciar agire per circa 15 - 30 minuti.

**ATTENZIONE! Superficie calde, liquidi caldi!**

Pericolo di ustioni! Pericolo di ustioni quando la vasca è piena di liquido caldo! Pericolo di ustioni quando vengono toccati o traboccano i liquidi caldi!

- ☞ Non riempire eccessivamente la vasca!
- ☞ Durante lo scarico controllare l'altezza di riempimento!
- ☞ Indossare guanti di protezione impermeabili!
- ☞ Operare con cautela!

- ☞ Lasciare i residui di pulizia nella vasca. Durante lo scarico, pulire a fondo il tubo di scarico con una spazzola rotonda.
- ☞ Risciacquare a fondo con acqua il piano di cottura e il tubo di scarico e asciugarli con un panno morbido.
- ☞ Lubrificare il piano di cottura con un detergente per uso alimentare o olio da cucina. Stendere il detergente per uso alimentare o l'olio da cucina in maniera uniforme con un panno da cucina.

6.4 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.
- ☞ Lavare o risciacquare a fondo con acqua pulita le superfici lavate e asciugarle con un panno morbido.

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 delle rete non si accende.	L'interruttore principale installato in loco a monte dell'apparecchio non è inserito.	Accendere l'interruttore principale.
	L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.	Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità. Ripristinare il fusibile di rete.
L'unità è accesa ma non riscalda.	Il limitatore della temperatura di sicurezza è scattato.	Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità.

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

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

8. Dati tecnici

Macchina per arrostiture/grigliare	BC DG 4200
Articolo n.	00574208
Assorbimento totale di corrente	4,2 kW
Tensione	400V 3 N 50/60Hz
Fusibile	3 x 16 A
Emissione di calore sensibile	1,38 kW
Emissione di calore latente	1,68 kW
Rilascio di vapore	2,47 kg / h
Dimensioni esterne (LxPxH)	400 x 620 x 240 mm
Peso	Circa 33 kg
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4
Rumorosità dell'unit	< 70dB (A)

Con riserva di modifiche tecniche!

9. Installazione e allacciamento

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

9.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

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

9.2 Avvertenze sul luogo di installazione

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

9.3 Installazione dei modelli da tavolo

Installazione

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

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

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

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

9.4 Allacciamento elettrico



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

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

- Le installazioni elettriche possono essere affidate esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!
- ☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!

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

10. Manutenzione

**PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!**

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

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

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

11. Smaltimento di apparecchi fuori uso

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

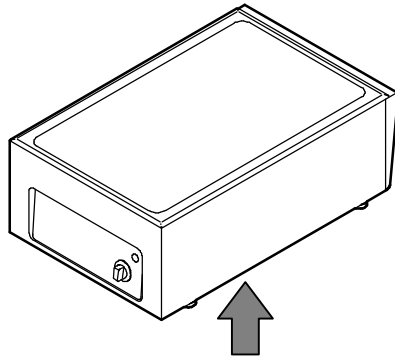


12. Riparazione

Persone autorizzate

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

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



Targhetta identificativa

Descrizione del guasto

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

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

Sostituzione dei componenti

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

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

Ricambi

Per ordinare i ricambi occorre specificare:

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

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

Indirizzo

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

1. Gebruikerinstructies

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

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing


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

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

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

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

1.2 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen



Info! Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips

1.3 Waarschuwingstekens



Waarschuwing voor
gevaarlijke plaats



Waarschuwing voor ge-
vaarlijke elektrische



Waarschuwing voor
heet oppervlak

1.4 Signaalwoorden

GEVAAR

Waarschuwt voor **levensgevaarlijke** persoonlijke verwondingen.

WAARSCHUWING

Waarschuwt voor **zware** persoonlijke verwondingen.

VOORZICHTIG

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

OPGELET

Waarschuwt voor materiële schade.

1.5 Doelmatig gebruik

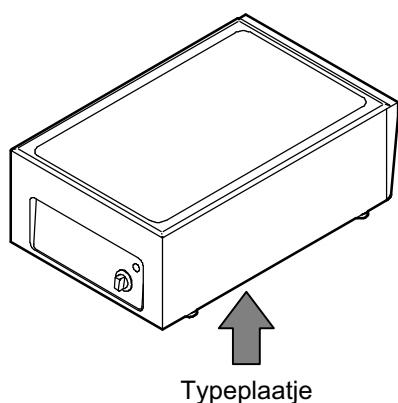
Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van gerechten! Bijv. om soepen, sauzen, ragouts, goulash en alle kort gebraden stukken zoals steaks, schnitzels, filets, vis, pannenkoeken en champignons te bereiden.

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

1.6 Verkeerd gebruik

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

1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen



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

Type en artikelnummer:

Serienummer (S.Nr.):

Productiedatum (bouwjaar):

2. Veiligheidsinstructies



GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

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



WAARSCHUWING! Gevaar op verwondingen

- Verbrandingsgevaar door spattende hete olie of vet! Daarom geen water doen bij verhitte olie of vet.
- Verbrandingsgevaar door hete opkokende damp bij het toevoegen van water op het opgewarmde braadvlak.
- Tijdens het gebruik is het apparaat heet!
- Na het vullen is de opvangbak mogelijk heet! Waterdichte en tegen verbranding beschermende handschoenen dragen!



GEVAAR! Brandgevaar, brandbestrijding

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

OPGELET! Gevaar van beschadiging

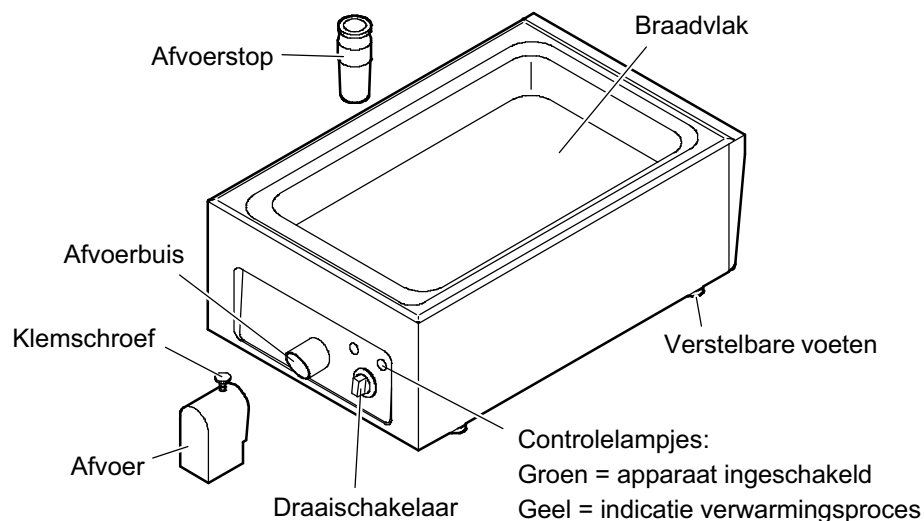
- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Vervorming en beschadiging van de braadplaat! Vermijd het afkoelen van het braadvlak in één keer! Daarom mogen geen grote hoeveelheden water of ijs op het opgewarmde braadvlak worden gebracht! Niet op de braadplaat of op het apparaat stoten of slaan met werktuigen zoals bv. de reinigingsschraper of de braadspatel. Gebruik alleen vleesvorken en reinigingskrabbers met stompe hoeken en kanten!
- Geen potten, pannen en dergelijke op het braadvlak zetten!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt componenten in het apparaat onherstelbaar!
- Als het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen aan de hand van pagina 78 hoofdstuk 7. "Storingen en oplossing", het apparaat uitschakelen en de geautoriseerde klantendienst informeren.
- Na langere tijden van stilstand de goede werking van het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren.

3. Omschrijving van het apparaat

Werkwijze

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

3.1 Beschrijving van de functionele delen

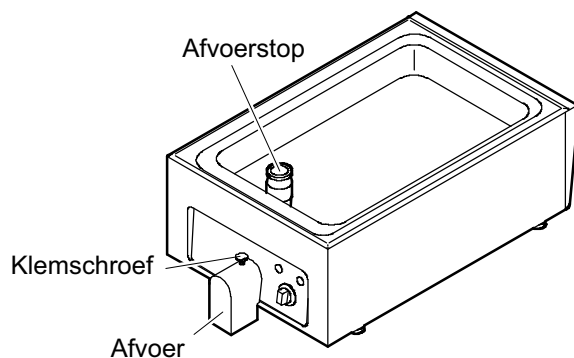


4. In bedrijf nemen

Voor een goede werking moet het apparaat vakkundig worden aangesloten. De gegevens van de elektrische aansluitwaarden op de plaats van installatie moeten overeenstemmen met de aansluitwaarden van het apparaat! Montage en aansluiting zie pagina 79 hoofdstuk 9.



- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Reiniging en verzorging zie pagina 75 hoofdstuk 6.

4.1 Gebruiksklaar maken



- ☞ Afvoerstop in afvoeropening zetten.
- ☞ Afvoer erop steken en borgen met klem-schroef.
- ☞ Vers eetbaar vet of eetbare vette olie naar behoefte op de braadplaat laten lopen en verde-len.

4.2 Apparaat inschakelen

	<p>VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete voorwerpen!</p> <p>Verbrandingsgevaar!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Beschermende handschoenen dragen! ☞ Panlappen gebruiken! ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!
	<p>WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!</p> <p>Spattende hete olie of vet!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geen water doen bij verhitte olie of vet! <p>Plotseling opstijgende hete stoom!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als er water op het verhitte braadvlak wordt gegoten, met de nodige voorzichtigheid te werk gaan!

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

- De controlelampjes lichten op.
- Het gele controlelampje dooft, als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Draaischakelaar alleen bij grote hoeveelheden vlees zoals goulash of in reepjes gesneden vlees instellen op hoogste vermogen.

4.3 Gebruiksaanwijzingen



- Gebruik 100% plantaardige vetten of oliën, met hoge hittebestendigheid.
- Verontreinigd vet of verontreinigde olie op tijd vervangen, aangezien zij gemakkelijker ontvlambaar zijn.
- Overtollige vochtigheid van het gebraden product verwijderen.
- Alleen braadspatels gebruiken die geen krassen veroorzaken.

Toepassing

- Vetarm garen van gepaneerd vlees en gepaneerde vis, gevogelte, braadaardappels, gebraden runderlende (Chateaubriand).
- Gebruik als braadplaat voor alle kort te braden producten, zoals bijvoorbeeld steaks, schnitzels, filets, vis, pannenkoeken, champignonpannen, enz.
- Steaks, koteletten, worsten of gepaneerde producten kunnen gelijktijdig gebraden worden.
- Het voorbereiden van soepen, sauzen, ragouts, goulasch, enz. (bv. sueren, blussen van de ingrediënten en pureren voor soepen).
- Het licht stoven van groentes.
- In de diepgetrokken braadplaat kunt u bijvoorbeeld bij de voorbereiding van goulash op-eenvolgende handelingen uitvoeren: goulach aanbraden en lichtjes bruinen, blussen en vervolgens met vloeistof laten smoren.

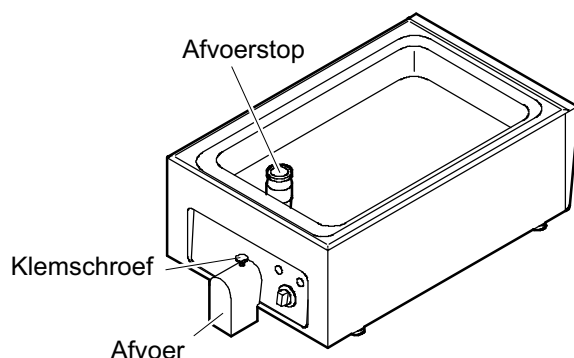
4.4 Spijzen eruit nemen



VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete vloeistoffen!

Verbrandingsgevaar! Verbrandingsgevaar als de opvangbak is gevuld met hete vloeistof! Verbrandingsgevaar bij het vastpakken of als hete vloeistoffen over de rand klossen!

- ☞ Opvangbak niet te hoog vullen!
- ☞ Tijdens het afdrukken vulhoogte controleren!
- ☞ Watervaste beschermende handschoenen dragen!
- ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!



- ☞ Opvangbak onder de afvoer plaatsen.
- ☞ Controleren of de afvoer met de klamschroef is geborgd.
- ☞ Afvoerstop voorzichtig wegnemen.
- ☞ Eventuele vervuilingen op de bodem meteen verwijderen.

5. Einde van gebruik

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

6. Reiniging en verzorging

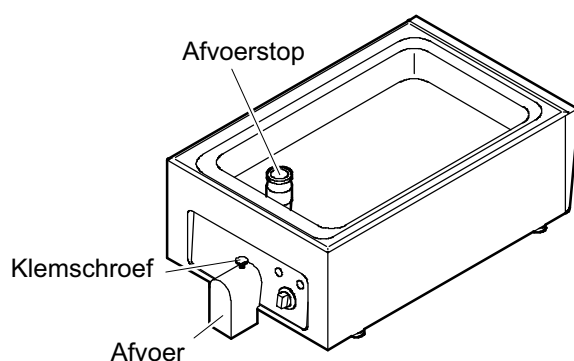
OPGELET!

- 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.
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijn, azijnzoutoplossing, 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 Braadresten verwijderen



- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Opvangbak onder de afvoer plaatsen.
- ☞ Afvoerstop in de afvoer zetten.
- ☞ Warm water in de braadbak laten lopen. Afwasmiddel en azijnreiniger toevoegen en reinigen met een schoonmaakborstel of met een reinigingsmiddel voor roestvrij stalen pannen.

Ingebrande spijzen losmaken

- ☞ Reinigungsoplossing kort verhitten/laten koken, daarbij met een borstel de ingebrande spijzen losmaken.



VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete vloeistoffen!

Verbrandingsgevaar! Verbrandingsgevaar als de opvangbak is gevuld met hete vloeistof! Verbrandingsgevaar bij het vastpakken of als hete vloeistoffen over de rand klossen!

- ☞ Opvangbak niet te hoog vullen!
- ☞ Tijdens het afdalen vulhoogte controleren!
- ☞ Watervaste beschermende handschoenen dragen!
- ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!

- ☞ Reinigingsresten in de opvangbak afdalen. Afvoerbuys grondig reinigen met een ronde borstel tijdens het afdalen.
- ☞ Afvoerstop en afvoer in de afwasmachine of met de hand reinigen met een vetoplossend reinigingsmiddel.
- ☞ Donkere vlekken op het oppervlak verwijderen met azijnreiniger en reinigingsmiddel voor roestvrij stalen pannen.
- ☞ Braadvlak en afvoerbuys grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Braadvlak inoliën met voor levensmiddelen geschikte verzorgingsemulsie of spijsolie. Verzorgingsemulsie of spijsolie gelijkmatig verdelen met een keukendoek.

6.3 Kalk verwijderen

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Opvangbak onder de afvoer plaatsen.
- ☞ Afvoerstop in de afvoer zetten.
- ☞ Azijn en water in verhouding 1:1 (1 deel azijn, 1 deel water) in de braadbak laten lopen. Kort laten opkoken en al naargelang de kalkafzetting 15 tot 30 minuten laten inwerken.



VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete vloeistoffen!

Verbrandingsgevaar! Verbrandingsgevaar als de opvangbak is gevuld met hete vloeistof! Verbrandingsgevaar bij het vastpakken of als hete vloeistoffen over de rand klossen!

- ☞ Opvangbak niet te hoog vullen!
- ☞ Tijdens het afdalen vulhoogte controleren!
- ☞ Watervaste beschermende handschoenen dragen!
- ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!

- ☞ Reinigingsresten in de opvangbak afdalen. Afvoerbuiss grondig reinigen met een ronde borstel tijdens het afdalen.
- ☞ Braadvlak en afvoerbuiss grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Braadvlak inoliën met voor levensmiddelen geschikte verzorgingsemulsie of spijsolie. Verzorgingsemulsie of spijsolie gelijkmatig verdelen met een keukendoek.

6.4 Roestvrij stalen vlakken reinigen

- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.
- ☞ De gereinigde vlakken grondig afwassen of afspoelen met helder water en droogwrijven met een zachte doek.

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 net-controlelampje niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat op de plaats van installatie niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf informeren.
	De plaatselijke netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door de geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
Het apparaat is ingeschakeld, maar verwarmt niet.	De veiligheidstemperatuurbegrenzer heeft uitgeschakeld.	Eventuele fouten in het apparaat door de geautoriseerde klantendienst laten controleren.

Als het u niet lukt om de storing te elimineren,

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

8. Technische gegevens

Grill-braadpan	BC DG 4200
Art.-nr.	00574208
Totale aansluitwaarde	4,2 kW
Spanning	400V 3 N 50/60Hz
Beveiliging	3 x 16 A
Gevoelige warmteafgifte	1,38 kW
Passieve warmteafgifte	1,68 kW
Stoomafgifte	2,47 kg / h
Uitwendige afmetingen (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm.
Gewicht	ca. 33 kg
Bescherming tegen water	IP X4
Geluidssterkte apparaat	< 70dB (A)

Technische wijzigingen voorbehouden!

9. Opstellen en aansluiten

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

9.1 Apparaat transporteren

- Letten op het gewicht van het apparaat.

 Transporteer het apparaat met geschikte hulpmiddelen of hefwagens.

9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling

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

9.3 Tafelmodellen opstellen

Opstellen


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

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

☞ Apparaat met schroefvoeten horizontaal uitrichten.


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

9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten

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

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

10. Waarschuwing

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

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

11. Oude apparaten verwerken

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

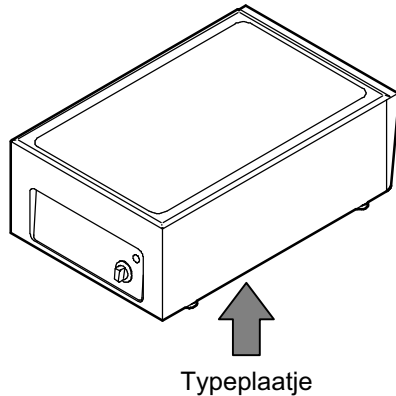


12. Reparatie

Bevoegde personen

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

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



Beschrijving van het defect

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

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

Vervanging van componenten

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

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

Vervangingsonderdelen

Bij bestelling van vervangingsonderdelen zijn nodig:

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

Adres

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



EU- Konformitätserklärung

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

Maschinentypen

Grillplatte, Grill-Bräter
Cook

00574203, 00574204, 00574205, 00574206, 00574207, 00574208

EU-Richtlinien

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

Angewandte harmonisierte EN-Normen

DIN EN 60335-1:2020-08
DIN EN 60335-2-38:2008-12
DIN EN 60335-2-39:2009-04
DIN EN 55014-1:2018-08 + A11:2021-03
DIN EN 55014-2:2016-01 + COR 1:2017-03
DIN EN IEC 61000-3-2:2019-12
DIN EN 61000-3-3:2020-07
DIN EN 62233:2008-11 + COR 1:2009-04

Jahr der CE-
Kennzeichnung
2021

EU Declaration of Conformity

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

Machine types

Griddle, Deep griddle

EU guidelines

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

Harmonised EN standards applied

Year of CE-marking
2021

Déclaration UE de conformité

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

Types de machines

Plaque de grill, Rôtissoire


Directives européennes


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

Normes EN harmonisées utilisées

Ans de marque de
CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


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


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

UK-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU & UK -Richtlinien entsprechen.

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

Machine types: Griddle; Deep griddle

574203, 574204, 574205, 574206, 574207, 574208, 574792, 574793

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 60335-2-38:2003+A1:2008
BS EN IEC 55014-1:2021
BS EN IEC 55014-2:2021
BS EN IEC 61000-3-2:2019-03
BS EN 61000-3-3:2013+A2:2021
BS EN 62233:2008

UK-Declaration of Conformity

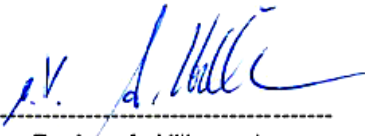
We hereby declare that the machines described below comply with the relevant health and safety requirements of the EU & UK directives due to their design and construction and in the versions placed on the market by us.

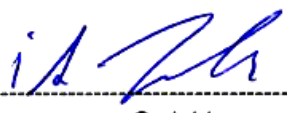
In the event of modifications to the machines not agreed with us, this declaration shall lose its validity.

UK-guidelines

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

Oberderdingen, 2022-10-01


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


S. Juhl
Qualitätsmanagement /
Quality Management

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