

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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

GRILOVACÍ OPÉKAČ
GRILLI / PAISTOASTIA
PEČENJE ROŠTILJOM
GRILL-STEKEKAR
ЖАРОВНЯ ДЛЯ ГРИЛЯ
PEKAČI ZA ŽAR

Návod k obsluze Käyttöohje Uputa za upotrebu

Bruksanvisning Руководство по эксплуатации Navodila za uporabo

cs - Překlad originálního návodu k obsluze 5

1. Pokyny pro uživatele	5	6. Čištění a údržba	10
1.1 Poznámky k návodu k obsluze	5	6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)	11
1.2 Symboly před textem	5	6.2 Odstraňte napečené zbytky	11
1.3 Výstražné značky	5	6.3 Odstraňte vodní kamen	12
1.4 Výstražná slova	5	6.4 Čištění nerezových ploch	12
1.5 Používání v souladu s určeným účelem	6	7. Poruchy a jejich odstranění	13
1.6 Chybné způsoby použití	6	8. Technické údaje	13
1.7 Záznam údajů z typového štítku	6	9. Ustavení a připojení	14
2. Bezpečnostní pokyny	7	9.1 Přeprava zařízení	14
3. Popis zařízení	8	9.2 Instrukce pro místo ustavení	14
3.1 Popis jednotlivých část	8	9.3 Ustavení stolních modelů	15
4. Uvedení do provozu	8	9.4 Připojení elektrického napájení	15
4.1 Uvedení do provozní pohotovosti	8	10. Údržba	16
4.2 Zapnutí zařízení	9	11. Likvidace starých zařízení	16
4.3 Pokyny pro používání	9	12. Oprava	17
4.4 Vyjímání pokrmů	10	EU Prohlášení o shodě	83
5. Ukončení provozu	10		

fi - Alkuperäisen käyttöohjeen käännös 18

1. Ohjeita käyttäjälle	18	6. Puhdistus ja hoito	23
1.1 Ohjeita käyttöohjeen käytöst	18	6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)	24
1.2 Symbolit ennen teksti	18	6.2 Paistojäämien poistaminen	24
1.3 Varoitusmerkki	18	6.3 Kalkinpoisto	25
1.4 Signaalisanat	18	6.4 Jaloteräspintojen puhdistus	25
1.5 Määräystenmukainen käyttö	19	7. Häiriöt ja häiriönpoisto	26
1.6 Virhekäytöt	19	8. Tekniset tiedot	26
1.7 Tyyppikilpitietojen kirjaaminen	19	9. Kokoonpano ja liittäminen	27
2. Turvallisuusohjeet	20	9.1 Laitteen kuljetus	27
3. Laitteen kuvaus	21	9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta	27
3.1 Toimintaosien kuvaus	21	9.3 Pöytämallien sijoittaminen	28
4. Käyttöönotto	21	9.4 Sähköliitännät	28
4.1 Käyttövalmiuden luominen	21	10. Huolto	29
4.2 Laitteen päällekytkentä	22	11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto	29
4.3 Käyttövinkkejä	22	12. Korjaus	30
4.4 Ruokien poistaminen	23	EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus	83
5. Käytön lopettaminen	23		

hr - Prijevod originalne upute za upotrebu 31

1.	Napomene za korisnika	31	6.	Čišćenje i njega	36
1.1	Napomene uz uputu za upotrebu	31	6.1	Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!)	37
1.2	Simboli ispred teksta	31	6.2	Odstranite ostatke pečenja	37
1.3	Oznaka upozorenja	31	6.3	Uklanjanje kamenca	38
1.4	Signalne riječi	31	6.4	Čišćenje površina od plemenitog čelika	38
1.5	Namjenska upotreba	32	7.	Smetnje i uklanjanje smetnji	39
1.6	Pogrešne primjene	32	8.	Tehnički podaci	39
1.7	Unos podataka s tipske pločice	32	9.	Postavljanje i priključivanje	40
2.	Sigurnosne napomene	33	9.1	Transportiranje uređaja	40
3.	Opis uređaja	34	9.2	Napomene u pogledu mjesta postavljanja ..	40
3.1	Opis funkcijskih dijelova	34	9.3	Postavljanje stolnih modela	41
4.	Puštanje u rad	34	9.4	Priključivanje električnog napajanja	41
4.1	Uspostavljanje spremnosti za rad	34	10.	Održavanje	42
4.2	Uključivanje uređaja	35	11.	Zbrinjavanje starih uređaja	42
4.3	Upute za korištenje	35	12.	Popravak	43
4.4	Vađenje namirnica	36	EU izjava o usklađenosti	83	
5.	Kraj pogona	36			

no - Oversettelse av originalbruksanvisning 44

1.	Brukerinstruksjoner	44	6.	Rengjøring og stell	49
1.1	Merknader til bruksanvisningen	44	6.1	Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!) ..	50
1.2	Symboler før teksten	44	6.2	Fjern stekerester	50
1.3	Varselskilt	44	6.3	Fjern kalk	51
1.4	Signalord	44	6.4	Rengjør flater av rustfritt stål	51
1.5	Forskriftsmessig bruk	45	7.	Feil og utbedring	52
1.6	Feilaktig bruk	45	8.	Tekniske data	52
1.7	Føre inn typeskiltdata	45	9.	Oppstilling og tilkobling	53
2.	Sikkerhetsanvisninger	46	9.1	Transportere enheten	53
3.	Beskrivelse av enheten	47	9.2	Merknader til oppstillingsstedet	53
3.1	Beskrivelse av funksjonsdelene	47	9.3	Stille opp bordmodeller	54
4.	Sette i drift	47	9.4	Koble til elektrisk strømforsyning	54
4.1	Opprette driftsberedskap	47	10.	Vedlikehold	55
4.2	Slå på utstyret	48	11.	Kassere gamle enheter	55
4.3	Anvisninger til bruk	48	12.	Reparasjon	56
4.4	Ta ut maten	49	EU-Samsvarserklæring	83	
5.	Avslutning av drift	49			

ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации 57

1. Указания для пользователя 57	6. Чистка и уход 62
1.1 Указания для руководства по эксплуатации 57	6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!) 63
1.2 Символы перед текстом 57	6.2 Удаление остатков пищи после жарки ... 63
1.3 Предупреждающие знаки 57	6.3 Удаление накипи 64
1.4 Сигнальные слова 57	6.4 Чистка поверхностей из нержавеющей стали 64
1.5 Использование по назначению 58	7. Неисправности и их устранение 65
1.6 Неправильное использование 58	8. Технические данные 65
1.7 Запись данных с заводской таблички 58	9. Установка и подключение 66
2. Указания по безопасности 59	9.1 Транспортировка устройства 66
3. Описание оборудования 60	9.2 Указания для места установки 66
3.1 Описание функциональных узлов 60	9.3 Установка настольных моделей 67
4. Ввод в эксплуатацию 60	9.4 Подключение электропитания 67
4.1 Обеспечение готовности к работе 60	10. Техобслуживание 68
4.2 Включение устройства 61	11. Утилизация отработавшего оборудования 68
4.3 Указания к применению 61	12. Ремонт 69
4.4 Выкладывание блюд 62	Сертификат соответствия ЕС 83
5. Завершение работы 62	

sl - Prevod originalnih navodil za uporabo 70

1. Navodila za uporabnika 70	6. Čiščenje in nega 75
1.1 Napotki o navodilih za uporabo 70	6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!) 76
1.2 Simboli pred besedilom 70	6.2 Odstranjevanje ostankov pečenja 76
1.3 Opozorilni znak 70	6.3 Odstranjevanje vodnega kamna 77
1.4 Signalne besede 70	6.4 Čiščenje površin iz legiranega jekla 77
1.5 Pravilna uporaba 71	7. Motnje in odpravljanje motenj 78
1.6 Napačne uporabe 71	8. Tehnični podatki 78
1.7 Vnos podatkov s tipske tablice 71	9. Postavitev in priklop 79
2. Varnostni napotki 72	9.1 Transport naprave 79
3. Opis naprave 73	9.2 Napotki o mestu postavitve 79
3.1 Opis funkcijskih delov 73	9.3 Postavitev namiznih modelov 80
4. Vkllop 73	9.4 Priklop električnega napajanja 80
4.1 Vzpostavitev pripravljenosti za uporabo 73	10. Vzdrževanje 81
4.2 Vkllop naprave 74	11. Odlaganje starih naprav 81
4.3 Napotki za uporabo 74	12. Popravilo 82
4.4 Odstranjevanje jedi 75	EU-izjava o skladnosti 83
5. Konec uporabe 75	

1. Pokyny pro uživatele

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

1.1 Poznámky k návodu k obsluze


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

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

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

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

1.2 Symboly před textem

 Budete vyzváni k určité manipulaci.

– Výčet, seznam

• Pokyny, funkční postupy



Informace! Pokyny se zvláště užitečnými informacemi a tipy

1.3 Výstražné značky



Varování před
nebezpečným



Varování před
nebezpečným elektrickým



Varování před
horkým povrchem

1.4 Výstražná slova

NEBEZPEČÍ

Varuje před **životu nebezpečným** zraněním osob.

VÝSTRAHA

Varuje před **závažným** zraněním osob.

OPATRŇ

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

OPATRŇ

Varuje před věcnými škodami.

1.5 Používání v souladu s určeným účelem

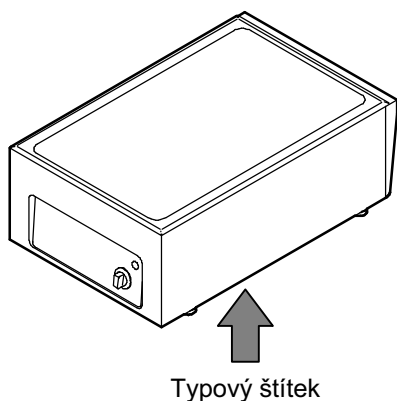
Zařízení se smí používat pouze k přípravě jídel! Např. k zakládání polévek, omáček, ragú, gulášů a pro všechno s krátkou dobou pečení, jako steaky, řízky, filety, ryby, palačinky, houbové omelety.

- Zařízení je určeno pro profesionální použití a smí být provozováno pouze
 - zaučeným zaškoleným personálem,
 - když je zařízení pod dohledem,
 - pro účel předpokládaný podle tohoto návodu k obsluze.
- Jiný druh použití nebo použití, přesahující tento rámec, se považuje za používání v rozporu s určeným účelem.
- Za škody z nesprávného používání ručí provozovatel sám.
- Jakýkoliv způsob zneužití zařízení vede k zániku záruky a obecného ručení výrobce.
- Úpravy tohoto zařízení jsou zakázány.

1.6 Chybné způsoby použití

- Se zařízením se nesmí fritovat!
- Zařízení nepoužívejte jako ukládací ani odkládací plochu!
- Toto zařízení se nesmí používat k ohřevu, sušení a skladování předmětů a neslouží k tavení materiálů!
- Zařízení nesmí být používáno k vyhřívání prostor!
- Zařízení nesmí používat
 - děti,
 - osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi,
 - nevyškolený personál.

1.7 Záznam údajů z typového štítku



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

Ty a číslo artiklu:

Sériové číslo (S.č.):

Datum výroby (rok výroby):

2. Bezpečnostní pokyny



NEBEZPEČÍ! Identifikace a hodnocení rizik podle zákona o bezpečnosti práce

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



VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu

- Nebezpečí opaření stříkajícím horkým stolním olejem nebo tukem! Proto do zahřátého stolního oleje nebo tuku nelijte vodu.
- Nebezpečí opaření horkou vřící párou, při nalití vody na zahřátou pečicí plochu.
- Během provozu je zařízení horké!
- Po naplnění může být případně záchytná nádoba horká! Noste vodě odolné rukavice, chránící před popálením!



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí požáru, hašení požáru

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

OPATRŇE! Nebezpečí poškození

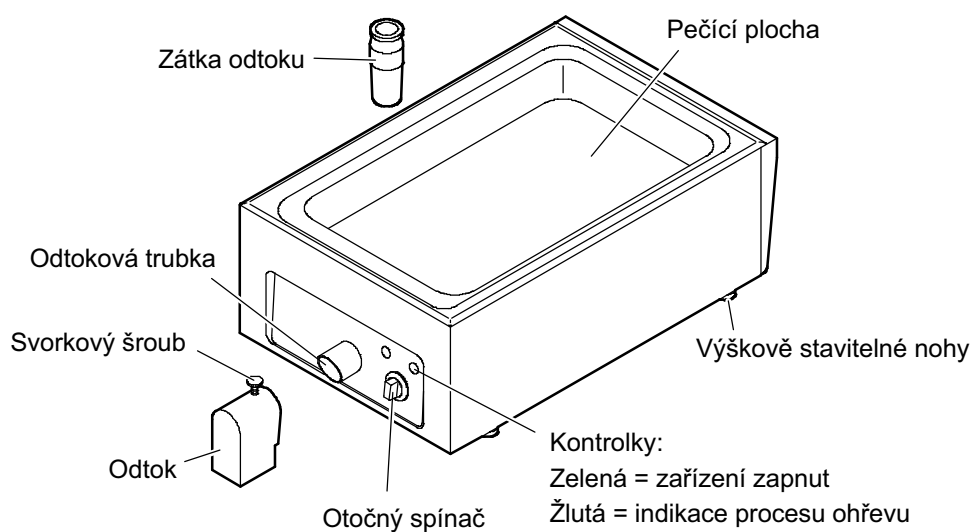
- Zařízení nepoužívejte jako ukládací ani odkládací plochu!
- Deformace a poškození pečicí plochy! Vyvarujte se rychlého ochlazení pečicí plochy! Proto na pečicí plochu nelijte velká množství vody nebo ledu! Nenarážejte nebo netlučte pracovními nástroji, jako např. čistící škrabkou nebo obracečkou na pečicí plochu nebo na zařízení. Používejte pouze obracečky a čistící škrabky se zaoblenými rohy a hranami!
- Nestavte na pečicí plochu hrnce, pánve nebo podobné předměty!
- Zařízení neostříkujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Na čelní panel přístroje a skříň zařízení nestříkejte čistící pěnu! Pěnový čistič proniká i do nejmenších trhlin a ničí součásti v zařízení!
- Pokud nemůžete provozní poruchy odstranit pomocí strany 13, kapitola 7. "Poruchy a jejich odstranění", zařízení vypněte a informujte autorizovaný servis.
- Po delším nepoužívání nechte funkčnost zařízení zkontrolovat autorizovaným servisem.

3. Popis zařízení

Princip činnosti

- Teplo je vytvářeno elektrickými topnými tělesy pod pečicí plochou.
- Topná tělesa jsou termostaticky regulována.
- Při přehřátí, například při závadě některé součásti, proběhne vypnutím bezpečnostním omezovačem teploty.

3.1 Popis jednotlivých část



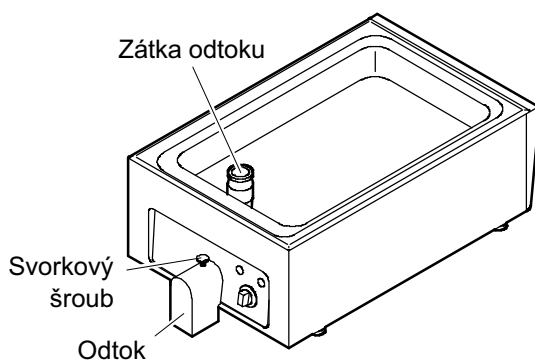
4. Uvedení do provozu

Pro správný provoz musí být zařízení odborně připojeno. Údaje hodnot elektrického připojení provozovatele musí být shodné s hodnotami připojení zařízení! Ustavení a připojení viz strana 14, kapitola 9.

☞ Zařízení před prvním uvedením do provozu vyčistěte čisticím prostředkem rozpouštějícím tuky.



- Čištění a péče o zařízení viz strana 10, kapitola 6.

4.1 Uvedení do provozní pohotovosti



- ☞ Vložte do otvoru odtoku zátku.
- ☞ Nasuňte odtok a zajistěte svorkovým šroubem.
- ☞ Nalijte a rozdělte po pečicí ploše podle potřeby čerstvý stolní tuk nebo stolní olej.

4.2 Zapnutí zařízen

	<p>POZOR! Horké povrchy, horké předměty!</p> <p>Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Noste ochranné rukavice! ☞ Používejte chňapky! ☞ Postupujte s náležitou opatrností!
	<p>VÝSTRAHA! Nebezpečí opaření!</p> <p>Nebezpečí z důvodu stříkajícího horkého stolního oleje nebo tuku!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do zahřátého stolního oleje nebo tuku nelijte vodu! <p>Náhle vystupující horká pára!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při přilítí vody na rozehřátou pečící plochu, postupujte s odpovídající opatrností!

☞ Otočným spínačem zapněte zařízení a nastavte požadovanou teplotu.

- Kontrolky svítí.
- Žlutá kontrolka zhasne, když je dosažena nastavená teplota.
- Otočný spínač při velkém množství masa, např. v guláši nebo u porcovaného masa na nejvyšší stupeň.

4.3 Pokyny pro používán



- Používejte 100 % rostlinné tuky nebo oleje, s vysokou tepelnou odolností.
- Znečištěný tuk nebo olej včas vyměňte, protože je snadno zápalný.
- Z pečeného pokrmu odstraňte nadměrnou vlhkost.
- Používejte pouze obracečky, které nezpůsobují škrábance.

Použit

- Příprava smaženého masa a ryb, drůbeže, pečených brambor, pečené hovězí svíčkové (chateaubriand) s malým množstvím tuku.
- Používání jako pečící desky pro všechno s krátkou dobou pečení, jako např. steaky, řízky, filety, ryby, palačinky, houbové omelety atd.
- Steaky, kotlety, uzeniny nebo smažené pokrmy mohou být připravovány současně.
- Zakládání polévek, omáček, ragú, gulášů atd. (např. zpěnění, podlití přísad a příprava zasmažek pro polévky).
- Dušení zeleniny.
- V hluboce tažené pečící ploše lze například při přípravě guláše provádět po sobě následující práce: Osmažení a zpěnění guláše, podlití, následně dušení se šťávou.

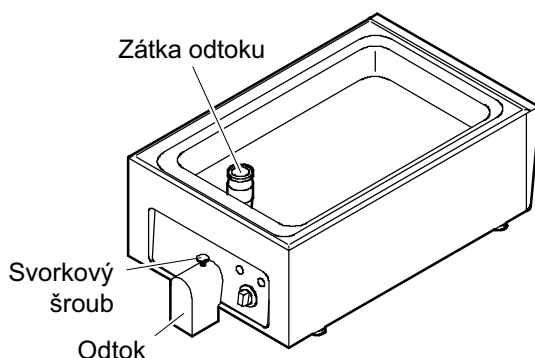
4.4 Vyjímání pokrmů



POZOR! Horké povrchy, horké kapaliny!

Nebezpečí popálení! Nebezpečí opaření, když je zachytná nádoba naplněna horkou kapalinou! Nebezpečí popálení při kontaktu nebo při přetečení horkých kapalin!

- ☞ Zachytnou nádobu neplňte do příliš velké výšky!
- ☞ Během vypouštění kontrolujte výšku naplnění!
- ☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě!
- ☞ Postupujte s náležitou opatrností!



- ☞ Umístěte pod odtok zachytnou nádobu.
- ☞ Zkontrolujte, zda je odtok zajištěn svorkovým šroubem.
- ☞ Opatrně vyjměte zátka odtoku.
- ☞ Případné nečistoty na podlaze ihned odstraňte.

5. Ukončení provozu

- ☞ Otočte otočný spínač do polohy 0.
 - Kontrolky zhasnou.
- ☞ Vyčistěte zařízení, viz následující kapitola 6. "Čištění a péče".
- ☞ Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.

6. Čištění a údržba

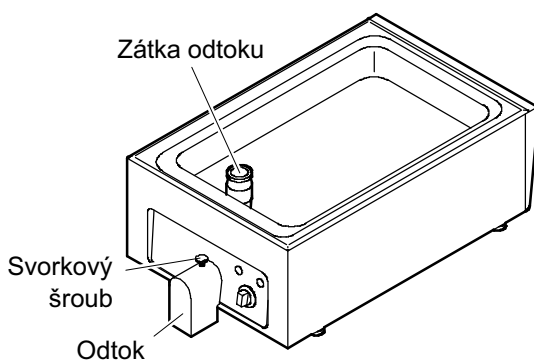
OPATRNĚ!

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

6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)

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

6.2 Odstraňte napečené zbytky



- ☞ Vypněte zařízení a nechte vychladnout.
- ☞ Umístěte pod odtok záchytnou nádobu.
- ☞ Nasaďte do odtoku zátku.
- ☞ Naplňte do vany opékače teplou vodu. Přidejte mycí prostředek s otcovým čisticím prostředkem a vyčistěte pomocí čisticího kartáče nebo čisticím prostředkem na nerezové nádobí.

Odstraňte připečené pokrmy

- ☞ Roztok čisticího prostředku krátce zahřejte/ nechte povařit, přitom připečené pokrmy odstraňte pomocí kartáče.



POZOR! Horké povrchy, horké kapaliny!

Nebezpečí popálení! Nebezpečí opaření, když je záchytná nádoba naplněna horkou kapalinou! Nebezpečí popálení při kontaktu nebo při přetečení horkých kapalin!

- ☞ Záchytnou nádobu neplňte do příliš velké výšky!
- ☞ Během vypouštění kontrolujte výšku naplnění!
- ☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě!
- ☞ Postupujte s náležitou opatrností!

- ☞ Vypusťte zbytky čisticího prostředku do záchytné nádoby. Během vypouštění důkladně vyčistěte odtokovou trubku kulatým kartáčem.
- ☞ Zátku odtoku a odtok vyčistěte v myčce nádobí nebo ručně čisticím prostředkem, rozpouštějícím tuk.
- ☞ Tmavé skvrny na povrchu odstraňte octovým čističem a čističem na nerezové nádobí.
- ☞ Pečící plochu a odtokovou trubku důkladně propláchněte vodou a vytřete do sucha.
- ☞ Pečící plochu natřete stolním olejem s potravinářskou pečující emulzí. Pečující emulzi nebo stolní olej stejnoměrně rozetřete kuchyňskou utěrkou.

6.3 Odstraňte vodní kamen

- ☞ Vypněte zařízení a nechte vychladnout.
- ☞ Umístěte pod odtok záchytnou nádobu.
- ☞ Nasadte do odtoku zátku.
- ☞ Naplňte do pečicí vany ocet a vodu v poměru 1:1 (1 díl octa, 1 díl vody). Krátce povařte a nechte v závislosti na množství vodního kamene působit 15 až 30 minut.



POZOR! Horké povrchy, horké kapaliny!

Nebezpečí popálení! Nebezpečí opaření, když je záchytná nádoba naplněna horkou kapalinou! Nebezpečí popálení při kontaktu nebo při přetečení horkých kapalin!

- ☞ Záchytnou nádobu neplňte do příliš velké výšky!
- ☞ Během vypouštění kontrolujte výšku naplnění!
- ☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě!
- ☞ Postupujte s náležitou opatrností!

- ☞ Vypusťte zbytky čisticího prostředku do záchytné nádoby. Během vypouštění důkladně vyčistěte odtokovou trubku kulatým kartáčem.
- ☞ Pečicí plochu a odtokovou trubku důkladně propláchněte vodou a vytřete do sucha.
- ☞ Pečicí plochu natřete stolním olejem s potravinářskou pečující emulzí. Pečující emulzi nebo stolní olej stejnoměrně rozetřete kuchyňskou utěrkou.

6.4 Čištění nerezových ploch

- ☞ Povrchy z nerezové oceli čistěte prostředky rozpouštějícími tuk nebo speciálními přípravky pro péči o nerezové plochy.
- ☞ Vyčištěné plochy důkladně omyjte nebo opláchněte čistou vodou a utřete měkkou utěrkou do sucha.

7. Poruchy a jejich odstranění

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

Porucha	Možná příčina	Opatření
Po zapnutí ne-svíí síťová kontrolka.	Hlavní vypínač na straně provozovatele není zapnutý.	Zapněte hlavní vypínač.
	Výpadek elektrického napájení.	Informujte dodavatele elektrické energie.
	Zareagovala síťová pojistka na straně provozovatele.	Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem. Síťovou pojistku opět zapněte.
Zařízení je zapnuté, ale ne-hřeje.	Aktivoval se bezpečnostní omezovač teploty.	Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem.

Nemůžete-li poruchu odstranit,

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

8. Technické údaje

Grilovací opékač	BC DG 4200
Art. č.	00574208
Celkový příkon	4,2 kW
Napětí	400V 3 N 50/60Hz
Jištění	3 x 16 A
Citlivý odvod tepla	1,38 kW
Latentní odvod tepla	1,68 kW
Parní výkon	2,47 kg / h
Vnější rozměry (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Hmotnost	cca 33 kg
Stupeň jištění proti vodě	IP X4
Hluk zařízení	< 70dB (A)

Technické změny vyhrazeny!

9. Ustavení a připojení

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

9.1 Přeprava zařízení

- Respektujte hmotnost zařízení.

 Přepravujte zařízení pomocí vhodných přepravních prostředků nebo vysokozdvížným vozíkem.

9.2 Instrukce pro místo ustavení

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

9.3 Ustavení stolních modelů

Ustavení


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

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

☞ Vyrovnajte zařízení pomocí šroubovacích nohou do vodorovné polohy.

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

9.4 Připojení elektrického napájení

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

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

10. Údržba



NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!

- Údržbářské práce na elektrických zařízeních smí být prováděny pouze autorizovaným zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným elektrikářem!
- ☞ Odpojte zařízení od napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí!

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

11. Likvidace starých zařízení

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

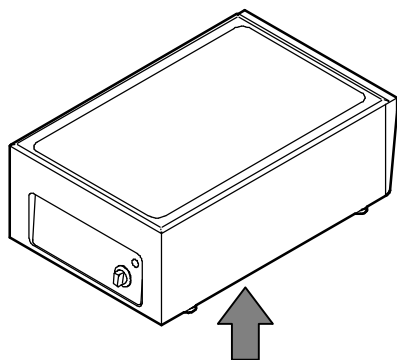


12. Oprava

Oprávněné osoby

Opravy smí provádět výhradně následující instituce:

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



Typový štítek

Popis závady

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

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

Výměna komponent

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

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

Náhradní díly

Při objednávání náhradních dílů jsou potřebné údaje:

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

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

Adresa

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

1. Ohjeita käyttäjälle

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

1.1 Ohjeita käyttöohjeen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.

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

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

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

1.2 Symbolit ennen teksti

 Sinua pyydetään toimimaan.

- Luettelo, lista
- Ohjeita, toimintoja



Info! Ohjeita erittäin hyödyllisistä tiedoista ja vinkeistä

1.3 Varoitusmerkki



Varoitus
vaarapaikasta



Varoitus vaarallisesta
sähköjännitteestä



Varoitus kuumasta
pinnasta

1.4 Signaalisanat

VAARA

Varoittaa **hengenvaarallisista** henkilövahingoista.

VAROITUS

Varoittaa **pahoista** henkilövahingoista.

VARO

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

HUOMIO

Varoittaa esinevahingoista.

1.5 Määräystenmukainen käyttö

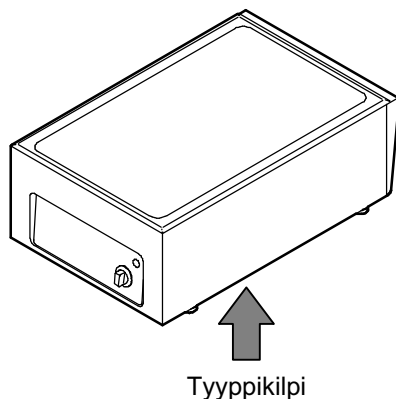
Laitetta saa käyttää ainoastaan ruokien valmistukseen! Esim. keittojen, kastikkeiden, lihakastikkeiden, gulassin keittämiseen ja kaikille nopeasti ruskistettaville, kuten pihveille, leikkeille, fileille, kallelle, letuille, sienipannuille.

- Laite on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää vain
 - opastettu, koulutettu henkilöstö,
 - kun laitetta valvotaan,
 - käyttöohjeessa määrättyyn tarkoitukseen.
- Muunlainen tai edellisestä poikkeava käyttö katsotaan määräystenvastaiseksi.
- Määräystenvastaisesta käytöstä johtuvista vahingoista vastaa yksin käyttäjä.
- Laitteen kaikenlaisesta väärästä käytöstä valmistajan takuu sekä yleinen vastuu raukeaa.
- Muutokset laitteelle ovat kiellettyjä.

1.6 Virhekäytöt

- Laitetta ei saa käyttää uppopaistoon!
- Älä käytä laitetta alustana tai säilytyspaikkana!
- Laitetta ei saa käyttää kohteiden lämmittämiseen, kuivaamiseen tai varastointiin taikka materiaalien sulattamiseen!
- Laitetta ei saa käyttää tilojen lämmittämiseen!
- Laitetta eivät saa käyttää
 - lapset,
 - fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt,
 - kouluttamaton henkilöstö.

1.7 Tyypikilpitietojen kirjaaminen



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

Tyyppi ja tuotenumero:

Sarjanumero (S.-nro):

Valmistuspäivä (valmistusvuosi):

2. Turvallisuusohjeet



VAARA! Työsuojelulain mukainen vaarojen selvittäminen ja arviointi

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



VAROITUS! Loukkaantumisvaara

- Palovammojen vaara roiskuvan kuuman ruokaöljyn tai ruokarasvan vuoksi! Älä siksi lisää vettä kuumaan ruokaöljyyn tai ruokarasvaan.
- Palovammojen vaara kuuman höyryn vuoksi, vettä kuumalle paistopinnalle lisättäessä.
- Käytön aikana laite on kuuma!
- Täytön jälkeen keruusäiliö saattaa olla kuuma! Käytä vesitiiviitä ja palovammoilta suojaavia käsineitä!



VAARA! Palovaara, palon sammuttaminen

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

HUOMIO! Vaurioitumisvaara

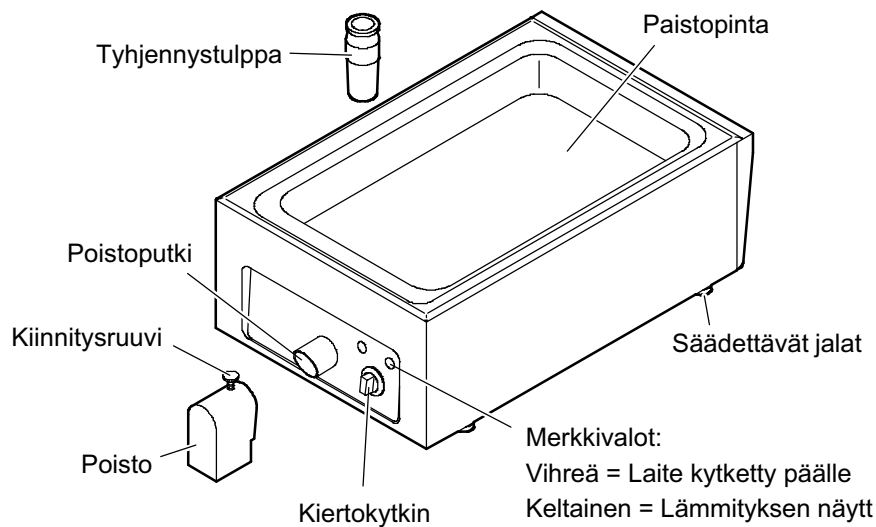
- Älä käytä laitetta alustana tai säilytyspaikkana!
- Paistopinnan epämuodostumat ja vauriot! Vältä paistopinnan äkillistä jäähdyttämistä! Älä siksi lisää suuria vesimääriä tai jäätä kuumalle paistopinnalle! Älä törmää tai iske työlaitteilla, kuten esim. puhdistuskaapimella tai paistolastalla, paistopintaan tai laitteeseen. Käytä ainoastaan sel-laista paistolastaa ja puhdistuskaavinta, jonka reunat ja kulmat on pyöristetty!
- Älä aseta paistopinnalle kattiloita, pannuja tai vastaavaa!
- Älä ruiskuta tai puhdistaa laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Älä ruiskuta etusuojuksia ja laitteen muita suojuksia vaahtopesurilla! Puhdistusvaahto tunkeutuu pienimpiinkin rakoihin ja tuhoaa laitteen rakenneosia!
- Jos et pysty poistamaan käyttöhäiriöitä sivun 26 luku 7. ”Häiriöt ja häiriönpoisto” mukaan, sam-muta laite ja ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun .
- Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen toimintakyky pitempien seisonta-aikojen jäl-keen.

3. Laitteen kuvaus

Toimintatapa

- Lämmönsyöttö tapahtuu paistopinnan alla olevien sähköisten lämmitysyksikköjen avulla.
- Lämmitysyksiköjä säädellään termostaatilla.
- Ylikuumenemisen sattuessa, esimerkiksi rakenneosan vian vuoksi, lämpötilan turvarajoin suoritetaan sammutuksen.

3.1 Toimintaosien kuvaus



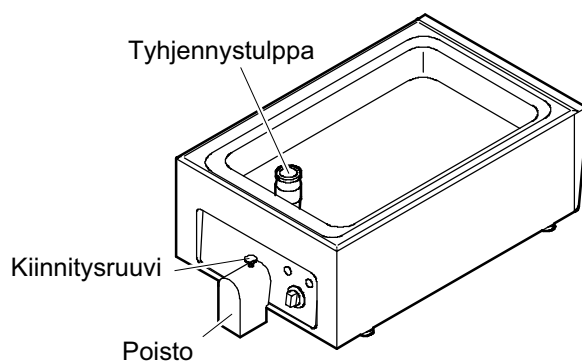
4. Käyttöönotto

Laite on liitettävä asiantuntevasti asianmukaista käyttöä varten. Rakennuksen sähköisten liitännäisvojen on vastattava laitteen liitännäisarvoja! Pystytys ja liittäminen, katso sivu 27 luku 9.

☞ Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöönottoa rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.



- Puhdistus ja hoito, katso sivu 23 luku 6.

4.1 Käyttövalmiuden luominen



- ☞ Aseta tyhjennystulppa tyhjennysaukkoon.
- ☞ Liitä poisto paikoilleen ja varmista se kiinnitysruuvilla.
- ☞ Kaada paistopinnalle tarvittaessa tuoretta ruokarasvaa tai ruokaöljyä ja levitä se.

4.2 Laitteen päällekytkent

	<p>VARO! Kuumia pintoja, kuumia esineitä!</p> <p>Palovammojen vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä suojakäsineitä! ☞ Käytä patalappuja! ☞ Ole varovainen!
	<p>VAROITUS! Palovammojen vaara!</p> <p>Roiskuvaa kuumaa ruokaöljyä tai ruokarasvaa!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Älä lisää vettä kuumaan ruokaöljyyn tai ruokarasvaan! <p>Äkillisesti esiintyvää kuumaa höyryä!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toimi varovasti lisätessäsi vettä kuumalle paistopinnalle!

☞ Kytke laite päälle kääntökytkimestä ja säädä toivottu lämpötila.

- Merkkivalot palavat.
- Keltainen merkkivalo sammuu, kun asetettu lämpötila on saavutettu.
- Säädä kääntökytkin suurilla lihamäärillä, esim. gulassia tai lihakastiketta valmistaessasi, suurimmalle teholle.

4.3 Käyttövinkkej




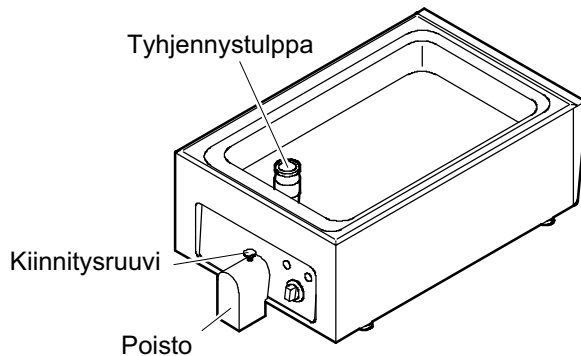
- Käytä 100 % kasvipohjaisia rasvoja tai öljyjä, jotka kestävät kuumuutta hyvin.
- Vaihda likaantunut rasva tai öljy ajoissa, koska se syttyy helpommin.
- Poista liiallinen kosteus paistettavasta tuotteesta.
- Käytä ainoastaan paistolastoja, jotka eivät naarmuta.

Käytt

- Paneroidun lihan ja kalan, siipikarjan, paistinperunoiden, paistetun naudan sisäfileen (chateaubriand) vähärasvainen kypsennys.
- Käyttö paistolevynä kaikille nopeasti ruskistettaville, kuten esim. pihveille, leikkeille, fileille, kalalle, letuille, sienipannuille jne.
- Pihvejä, kyljyksiä, makkaroita tai paneeroituja tuotteita voidaan paistaa samanaikaisesti.
- Keittojen, kastikkeiden, lihakastikkeiden, gulassin jne. valmistaminen (esim. ruskistus, nesteen lisääminen ainesosiin ja soseuttaminen keittoja varten).
- Vihannesten höyryttäminen.
- Syvällä sijaitsevalla paistopinnalla voidaan esimerkiksi suorittaa gulassinvalmistuksen tehtävät peräkkäin: Gulassin paistaminen ja ruskistaminen, nesteen lisääminen, sitten nesteessä hauduttaminen.

4.4 Ruokien poistaminen

	<p>VARO! Kuumia pintoja, kuumia nesteitä!</p> <p>Palovamman vaara! Palovammojen vaara, kun keruuastia on täynnä kuumaa nestettä! Palovammojen vaara kuumia nesteitä kosketettaessa tai niiden loiskuessa!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Älä täytä keruuastiaa liian täyteen! ☞ Tarkasta täyttökorkeus tyhjennyksen aikana! ☞ Käytä vedenkestäviä suojakäsineitä! ☞ Ole varovainen!
---	--



- ☞ Sijoita keruuastia poiston alle.
- ☞ Tarkasta, että poisto on varmistettu kiinnitysruuvilla.
- ☞ Poista tyhjennystulppa varovasti.
- ☞ Poista mahdolliset pohjassa olevat epäpuhtaudet heti.

5. Käytön lopettaminen

- ☞ Käännä kääntökytkin asentoon 0.
 - Merkkivalot sammuvat.
- ☞ Puhdista laite, katso seuraava luku 6. "Puhdistus ja hoito".
- ☞ Kytke laitteen etupuolen sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.

6. Puhdistus ja hoito

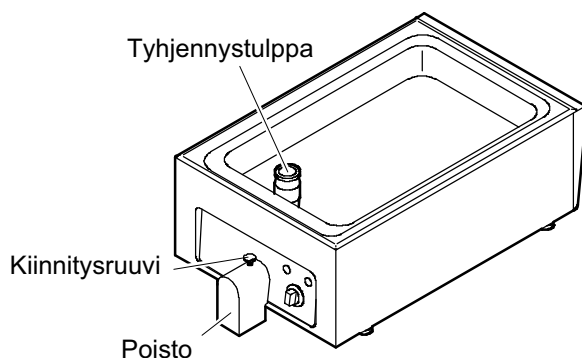
HUOMIO!

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

6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)

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

6.2 Paistojäämien poistaminen



- ☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
- ☞ Sijoita keruuastia poiston alle.
- ☞ Aseta tyhjennystulppa poistoon.
- ☞ Täytä paistoaltaaseen lämmintä vettä. Lisää astianpesuainetta ja etikkapuhdistusainetta ja puhdista puhdistusharjalla tai jaloteräksisellä padanpuhdistimella.

Kiinni palaneiden ruokien irrottaminen

- ☞ Lämmitä/kiehauta puhdistusliuosta lyhyesti, irrota tällöin kiinni palaneet ruoat harjalla.



VARO! Kuumia pintoja, kuumia nesteitä!

Palovammojen vaara! Palovammojen vaara, kun keruuastia on täynnä kuumaa nestettä! Palovammojen vaara kuumia nesteitä kosketettaessa tai niiden loiskuessa!

- ☞ Älä täytä keruuastiaa liian täyteen!
- ☞ Tarkasta täyttökorkeus tyhjennyksen aikana!
- ☞ Käytä vedenkestäviä suojakäsineitä!
- ☞ Ole varovainen!

- ☞ Tyhjennä puhdistusjäämät keruuastiaan. Puhdista poistoputki tyhjennyksen aikana perusteellisesti pulloharjalla.
- ☞ Puhdista tyhjennystulppa ja poisto astianpesukoneessa tai käsin rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.
- ☞ Poista tummat läiskät pinnasta etikkapuhdistusaineella ja jaloteräksisellä padanpuhdistimella.
- ☞ Huuhtelee paistopinta ja poistoputki perusteellisesti vedellä ja hankaa ne kuiviksi.
- ☞ Öljyä paistopinta elintarvikkeille sopivalla hoitoemulsiolla tai ruokaöljyllä. Levitä hoitoemulsiota tai ruokaöljyä tasaisesti talouspaperilla.

6.3 Kalkinpoisto

- ☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
- ☞ Sijoita keruuastia poiston alle.
- ☞ Aseta tyhjennystulppa poistoon.
- ☞ Täytä paistoaltaaseen etikkaa ja lämmintä vettä suhteessa 1:1 (1 osaa etikkaa, 1 osa vettä). Kiehauta lyhyesti ja anna vaikuttaa kalkkikertymästä riippuen n. 15-30 minuuttia.



VARO! Kuumia pintoja, kuumia nesteitä!

Palovammojen vaara! Palovammojen vaara, kun keruuastia on täynnä kuumaa nestettä! Palovammojen vaara kuumia nesteitä kosketettaessa tai niiden loiskuessa!

- ☞ Älä täytä keruuastiaa liian täyteen!
- ☞ Tarkasta täyttökorkeus tyhjennyksen aikana!
- ☞ Käytä vedenkestäviä suojakäsineitä!
- ☞ Ole varovainen!

- ☞ Tyhjennä puhdistusjäämät keruuastiaan. Puhdista poistoputki tyhjennyksen aikana perusteellisesti pulloharjalla.
- ☞ Huuhtelee paistopinta ja poistoputki perusteellisesti vedellä ja hankaa ne kuiviksi.
- ☞ Öljyä paistopinta elintarvikkeille sopivalla hoitoemulsiolla tai ruokaöljyllä. Levitä hoitoemulsio tai ruokaöljy tasaisesti talouspaperilla.

6.4 Jaloteräspintojen puhdistus

- ☞ Puhdista jaloteräspinnat rasvaa irrottavalla puhdistusaineella tai erityisellä jaloteräksen hoitoaineella.
- ☞ Pese tai huuhtelee puhdistetut pinnat perusteellisesti puhtaalla vedellä ja hankaa ne kuivaksi pehmeällä rievulla.

7. Häiriöt ja häiriönpoisto

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

Häiri	Mahdollinen syy	Toimenpide
Käynnistämisen jälkeen verkon merkkivalo ei pala.	Laitteen edessä olevaa rakennuksen pääkytkintä ei ole kytketty päälle.	Kytke pääkytkin päälle.
	Koko sähkönsaanti puuttuu.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen.
	Rakennuksen verkkovaroke on lauennut.	Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat. Kytke verkkovaroke taas päälle.
Laite on kytketty päälle, mutta se ei kuumene.	Turvalämpötilarajoin on sammuttanut.	Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat.

Jo vikaa ei saada poistettua,

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

8. Tekniset tiedot

Grillaus-paistoastia	BC DG 4200
Tuotenro	00574208
Kokonaisliitântäarvo	4,2 kW
Jännite	400V 3 N 50/60Hz
Suojaus	3 x 16 A
Lämmönluovutus herkk	1,38 kW
Lämmönluovutus latentti	1,68 kW
Höyryäminen	2,47 kg / h
Ulkomitat (PxLxK)	400 x 620 x 240 mm
Paino	n. 33 kg
Suojausaste vettä vastaan	IP X4
Laitteen äänenpääst	< 70 dB (A)


Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään!

9. Kokoonpano ja liittäminen

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

9.1 Laitteen kuljetus

- Huomioi laitteen paino.

 Kuljeta laitetta tarkoituksenmukaisella kuljetusavulla tai nostovaunulla.

9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta

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

9.3 Pöytämallien sijoittaminen

Sijoittaminen


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

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

☞ Kohdista laite vaakasuoraan ruuvijaloista.



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

9.4 Sähköliitännät

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

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

10. Huolto

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

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

11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto

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

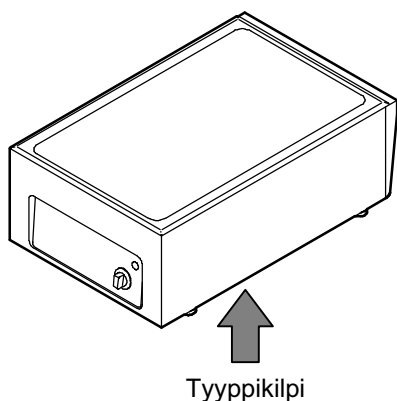


12. Korjaus

Oikeutetut henkilöt

Vain seuraavilla korjauspaikoilla on lupa korjata laite:

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



Vian kuvaus

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

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

Komponenttien vaihto

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

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

Varaosat

Varaosien tilauksessa tarvitaan seuraavat tiedot:

- Varaosan kuvaus
- Tyyppi ja tuotenumero
- Laitteen valmistusvuosi (Baujahr)
- Määr

⇒ Katso huollon tietojärjestelmä netistä (www.bpro-solutions.com).

Osoite

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Napomene za korisnika

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

1.1 Napomene uz uputu za upotrebu

Pažljivo pročitajte uputu za upotrebu prije puštanja uređaja u pogon.

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

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

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

1.2 Simboli ispred teksta

 Od vas se zahtjeva neka radnja.

- Nabranjanje, popis
- Napomene, slijed funkcija



Info! Napomene s naročito korisnim informacijama i savjetima

1.3 Oznaka upozorenja



Upozorenje na
mjesto opasnosti



Upozorenje na opasan
električni napon



Upozorenje na vruću
površinu

1.4 Signalne riječi

OPASNOST

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

UPOZORENJE

Upozorava na **teške** rizike za ljude.

OPREZ

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

POZOR

Upozorava na materijalne štete.

1.5 Namjenska upotreba

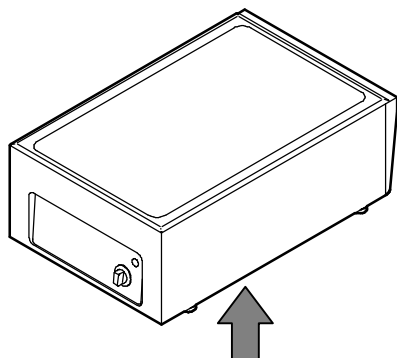
Uređaj se smije koristiti samo za pripremanje namirnica! Npr. za pristavljanje juha, umaka, ragua, gulaša i za sve kratko pečene namirnice kao što su steakovi, odresci, fileti, riba, palačinke, jela sa gljivama.

- Uređaj služi za komercijalnu uporabu i smije se koristiti samo
 - od strane upućenog i školovanog osoblja,
 - kad se uređaj nalazi pod nadzorom,
 - za predviđenu namjenu prema uputi za upotrebu.
- Drugačija ili prekoračujuća upotreba vrijedi kao nenamjenska.
- Za štete, nastale nenamjenskom upotrebom, odgovara samo korisnik.
- Svako pogrešno korištenje uređaja dovodi do gubitka prava na jamstvo i opće odgovornosti proizvođača.
- Izmjene na ovom uređaju su zabranjene.

1.6 Pogrešne primjene

- S uređajem se ne smije fritirati!
- Uređaj nemojte koristiti kao odlagalište ili površinu za postavljanje!
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje, sušenje i skladištenje predmeta, a ne smije se koristiti ni za otapanje materijala!
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje prostorija!
- Uređaj se ne smije koristiti od strane
 - djece,
 - osoba s ograničenim psihičkim, fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima,
 - nepodučenog osoblja.

1.7 Unos podataka s tipske pločice



Tipska pločica

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

Tip i broj artikla:

Serijski broj (S.Nr.):

Datum izrade (Baujahr):

2. Sigurnosne napomene



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

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



UPOZORENJE! Opasnost od povreda

- Opasnost od opekline uslijed vrućeg jestivog ulja ili jestive masti! Zato u vruće jestivo ulje ili jestivu mast nemojte dodavati vodu.
- Opasnost od opekline uslijed vruće kipuće pare, od dodavanje vode na zagrijanu površinu za pečenje.
- Uređaj je tokom rada vruć!
- Nakon punjenja je prihvatna posuda eventualno vruća! Nosite nepromočive rukavice koje štite od opekline!



OPASNOST! Opasnost od vatre, suzbijanje požara

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

POZOR! Opasnost od oštećenja

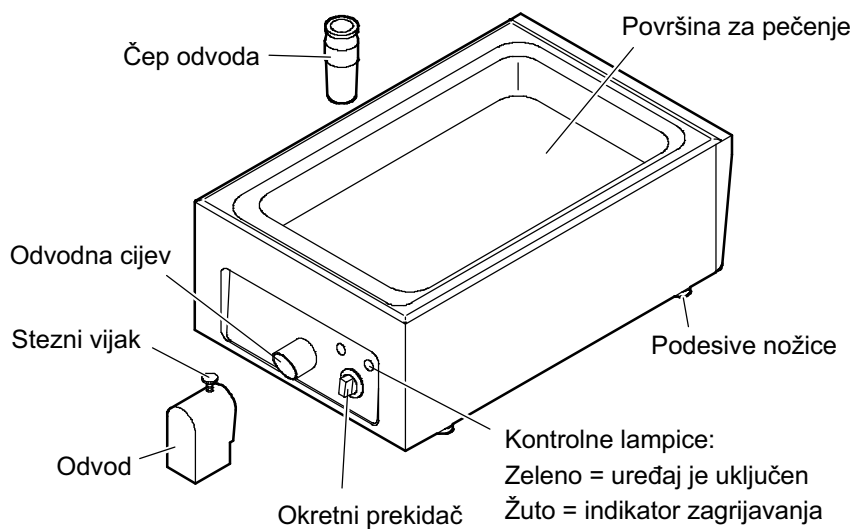
- Uređaj nemojte koristiti kao odlagalište ili površinu za postavljanje!
- Izobličavanje i oštećivanje površine za pečenje! Izbjegavajte naglo hlađenje površine za pečenje! Zato na zagrijanu površinu za pečenje nemojte stavljati velike količine vode ili led! Nemojte udarati ili lupati sa radnim uređajima kao što su npr. strugalica za čišćenje ili prekretačem za pečenje na površinu za pečenje ili po uređaju. Koristite samo prekretače za pečenje i strugalice za pečenje sa zaobljenim rubovima i kutovima!
- Na površinu za pečenje nemojte stavljati lonce, tave ili slično!
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Prednje stranice i obloge uređaja nemojte tretirati sredstvom za čišćenje pjenom! Pjenasto sredstvo za čišćenje prodire i u najmanje proreze i uništava komponente u uređaju!
- Ako smetnje u radu ne možete ukloniti pomoću poglavlja 7. na stranici 39 "Smetnje i pomoć", onda isključite uređaj i obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
- Nakon dužih vremena mirovanja uređaj pustite da pregleda neka autorizirana servisna služba na funkcionalnost.

3. Opis uređaja

Način funkcioniranja

- Dovod topline se vrši preko električnih grijača ispod površine za pečenje.
- Grijači su termostatički regulirani.
- U slučaju pregrijavanja, na primjer zbog neispravnosti neke komponente, dolazi do isključivanja od strane graničnika sigurnosne temperature.

3.1 Opis funkcijskih dijelova



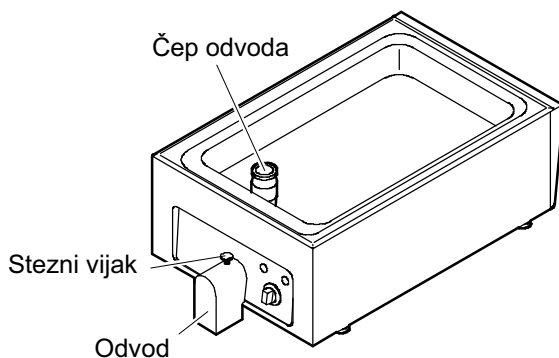
4. Puštanje u rad

Za pravilan rad uređaj mora biti stručno priključen. Podaci električnih vrijednosti priključka u zgradi moraju odgovarati vrijednostima priključka uređaja! Postavljanje i priključivanje vidi stranicu 40 poglavlje 9.

☞ Uređaj prije prvog puštanja u pogon očistite sa sredstvom za čišćenje koje otapa mast.



- Čišćenje i njega vidi stranicu 36 poglavlje 6.

4.1 Uspostavljanje spremnosti za rad



- ☞ Čep odvoda stavite u odvodni otvor
- ☞ Nataknite odvod i osigurajte steznim vijkom.
- ☞ Svježu jestivu mast ili jestivo ulje po potrebi stavite na površinu za pečenje i rasporedite.

4.2 Uključivanje uređaja

	<p>OPREZ! Vruće površine, vrući predmeti!</p> <p>Opasnost od opekline!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaštitne rukavice! ☞ Koristite krpe za vruće posuđe! ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!
	<p>UPOZORENJE! Opasnost od opekline!</p> <p>Prskajuće vruće jestivo ulje ili jestiva mast!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrućem jestivom ulju ili jestivoj masti nemojte dodavati vodu! <p>Naglo izlaženje vruće pare!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kod dodavanja vode na zagrijanu površinu za pečenje radite s odgovarajućim oprezom!

☞ Uređaj uključite pomoću okretnog prekidača i podesite željenu temperaturu.

- Kontrolne lampice svijetle.
- Žuta kontrolna lampica se gasi kad je dostignuta podešena temperatura.
- Okretni prekidač kod velikih količina mesa npr. gulaš ili sjeckano meso podesite na najveću snagu.

4.3 Upute za korištenje



- Koristite 100% biljne masnoće ili ulja s velikom otpornošću na visoke temperature.
- Zaprljanu mast ili ulje pravovremeno zamijenite jer se lako može zapaliti.
- Odstranite višak vlage namirnice koje se peku.
- Koristite samo prekretače koji ne dovode do ogrebotina.

Primjena

- Pečenje pohanog mesa i ribe, peradi, pečenih krumpira, pečene goveđe slabine (chateaubriand) s malo masnoće.
- Primjena kao ploča za pečenje za sve kratko pečene namirnice, kao npr. steakovi, odresci, fileti, riba, palačinke, namirnice sa gljivama itd.
- Steak, kotleti, kobasice ili panirane namirnice mogu se peći istovremeno.
- Pristavljanje juha, umaka, ragua, itd. (npr. prženje, dodavanje hladne vode dodacima i piriranje za juhe).
- Dinstanje povrća.
- U duboko razvučenoj površini za pečenje npr. možete kod pripreme gulaša izvoditi slijedne radove: Zapeći gulaš i zapržiti, dodavati hladnu vodu, nakon toga krčkati s tekućinom.

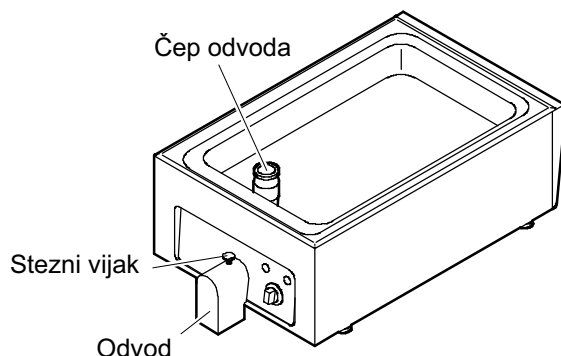
4.4 Vađenje namirnica



OPREZ! Vruće površine, vruće tekućine!

Opasnost od opekline! Opasnost od opekline kad je prihvatna posuda napunjena vrućom tekućinom! Opasnost od opekline kod zahvaćanja ili kod prelijevanja vrućih tekućina!

- ☞ Prihvatnu posudu nemojte previše puniti!
- ☞ Tokom ispuštanje provjerite visinu napunjenosti!
- ☞ Nosite nepromoćive zaštitne rukavice!
- ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!



- ☞ Prihvatnu posudu postavite ispod odvoda.
- ☞ Provjerite, dali je odvod osiguran steznim vijkom.
- ☞ Oprezno izvadite čep odvoda.
- ☞ Eventualnu nečistoću na dnu odmah odstranite.

5. Kraj pogona

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

6. Čišćenje i njega

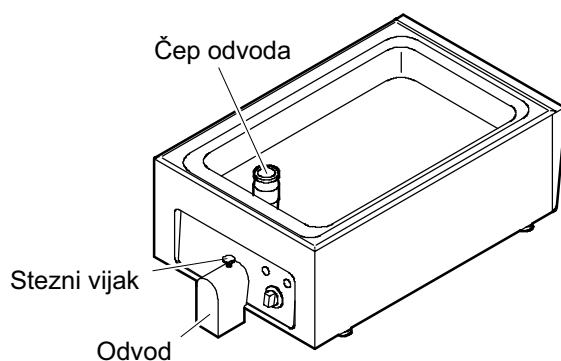
POZOR!

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

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

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

6.2 Odstranite ostatke pečenja



- ✎ Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
- ✎ Prihvatnu posudu postavite ispod odvoda.
- ✎ Umetnite čep odvoda u odvod.
- ✎ Ulijte toplu vodu u kadu uređaja za pečenje. Dodajte sredstvo za pranje posuđa i ocatno sredstvo za čišćenje i očistite četkom za čišćenje ili sredstvom za čišćenje lonaca od plemenitog čelika.

Otopite zapečene namirnice

- ✎ Otopinu sredstva za čišćenje na kratko zagrijte/zakuhajte, pritom četkom otpustite zapečene namirnice.



OPREZ! Vruće površine, vruće tekućine!

Opasnost od opekline! Opasnost od opekline kad je prihvatna posuda napunjena vrućom tekućinom! Opasnost od opekline kod zahvaćanja ili kod prelijevanja vrućih tekućina!

- ✎ Prihvatnu posudu nemojte previše puniti!
- ✎ Tokom ispuštanja provjerite visinu napunjenosti!
- ✎ Nosite nepromoćive zaštitne rukavice!
- ✎ Postupajte s odgovarajućim oprezom!

- ✎ Ostatke čišćenja ispuštite u prihvatnu posudu. Odvodnu cijev tokom ispuštanja temeljito očistite okruglom četkom.
- ✎ Čep odvoda i odvod očistite u stroju za pranje posuđa ili ručno sa sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću.
- ✎ Tamne mrlje na površini odstranite ocatnim sredstvom za čišćenje i sredstvom za čišćenje lonaca od plemenitog čelika.
- ✎ Površinu za pečenje i odvodnu cijev temeljito isperite vodom i brisanjem posušite.
- ✎ Površinu za pečenje premažite emulzijom za njegu, kompatibilnom sa živežnim namirnicama ili nauljite jestivim uljem. Emulziju za njegu ili jestivo ulje ravnomjerno rasporedite po kuhinjskoj krpi.

6.3 Uklanjanje kamenca

- ☞ Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
- ☞ Prihvatnu posudu postavite ispod odvoda.
- ☞ Umetnite čep odvoda u odvod.
- ☞ Ocat i vodu u omjeru 1:1 (1 dio octa, 1 dio vode) ulijte u kadu uređaja za pečenje. Kratko zakuhajte i ovisno o naslagi kamenca pustite da djeluje 15 do 30 minuta.



OPREZ! Vruće površine, vruće tekućine!

Opasnost od opekline! Opasnost od opekline kad je prihvatna posuda napunjena vrućom tekućinom! Opasnost od opekline kod zahvaćanja ili kod prelijevanja vrućih tekućina!

- ☞ Prihvatnu posudu nemojte previše puniti!
- ☞ Tokom ispuštanje provjerite visinu napunjenosti!
- ☞ Nosite nepromoćive zaštitne rukavice!
- ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!

- ☞ Ostatke čišćenja ispustite u prihvatnu posudu. Odvodnu cijev tokom ispuštanja temeljito očistite okruglom četkom.
- ☞ Površinu za pečenje i odvodnu cijev temeljito isperite vodom i brisanjem posušite.
- ☞ Površinu za pečenje premažite emulzijom za njegu, kompatibilnom sa živežnim namirnicama ili nauljite jestivim uljem. Emulziju za njegu ili jestivo ulje ravnomjerno rasporedite po kuhinjskoj krpi.

6.4 Čišćenje površina od plemenitog čelika

- ☞ Površine od plemenitog čelika čistite sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću ili specijalnim sredstvom za njegu plemenitog čelika.
- ☞ Očišćene površine temeljito operite ili isperite čistom vodom i posušite brisanjem mekom krpom.

7. Smetnje i uklanjanje smetnji

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

Smetnja	Mogući uzrok	Mjera
Nakon uključivanja kontrolna lampica za mrežu ne svijetli.	Kućni glavni prekidač ispred uređaja nije uključen.	Uključite glavni prekidač.
	Nedostaje napajanje strujom u cijelosti.	Obavjestite poduzeće za opskrbu električnom energijom.
	Kućni mrežni osigurač je isključio.	Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi. Ponovno uključite mrežni osigurač.
Uređaj je uključen, ali ne zagrijava.	Sigurnosni graničnik temperature je isključio.	Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi.

Ako smetnju ne možete ukloniti,

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

8. Tehnički podaci

Pečenje roštiljom	BC DG 4200
Br. art.	00574208
Ukupna vrijednost priključka	4,2 kW
Napon	400V 3 N 50/60Hz
Osigurač	3 x 16 A
Emisija topline, senzorički	1,38 kW
Emisija topline latentno	1,68 kW
Emisija pare	2,47 kg / h
Vanjske dimenzije (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Težina	cca. 33 kg
Stupanj zaštite od vode	IP X4
Šum uređaja	< 70dB (A)

Tehničke izmjene pridržane!

9. Postavljanje i priključivanje

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

9.1 Transportiranje uređaja

- Obratite pažnju na težinu uređaja.

 Uređaj transportirajte odgovarajućim pomoćnim transportnim sredstvima ili dizalicom.

9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja

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

9.3 Postavljanje stolnih modela

Postavljanje


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

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

☞ Uređaj pomoću podesivih nožica postavite vodoravno.

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

9.4 Priključivanje električnog napajanja

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

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

10. Održavanje



OPASNOST! Opasni električni napon!

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

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

👉 Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!

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

11. Zbrinjavanje starih uređaja

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

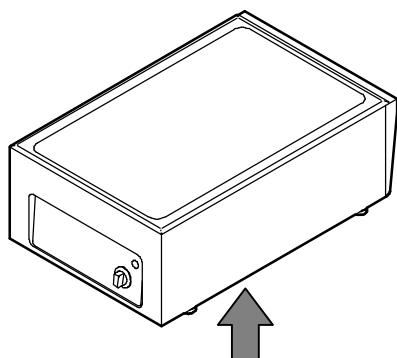


12. Popravak

Ovlaštene osobe

Popravke smiju izvoditi isključivo sljedeće službe:

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



Tipska pločica

Opis defekta

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

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

Zamjena komponenata

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

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

Rezervni dijelovi

Kod naručivanja rezervnih dijelova potrebni su:

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

Adresa

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

1. Brukerinstruksjoner

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

1.1 Merknader til bruksanvisningen

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk enheten.

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

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

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

1.2 Symboler før teksten

 Du oppfordres til en handling.

- Opptelling, opplisting
- Anvisninger, funksjonsforløp



Info! Henvisninger med spesielt nyttige informasjoner og tips

1.3 Varselskilt



Advarsel mot
farested



Advarsel mot farlig elektrisk
spenning



Advarsel mot varm
overflate

1.4 Signalord

FARE

Advarer mot **livsfarlige** personskader.

ADVARSEL

Advarer mot **alvorlige** personskader.

FORSIKTIG

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

OBS

Advarer mot materielle skader.

1.5 Forskriftsmessig bruk

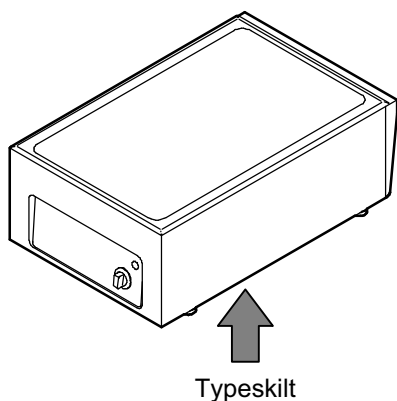
Apparatet skal kun brukes til tilberedelse av mat! F.eks for å tilberede supper, sauser, ragu, gulasj og alt kortstekt som biff, snitsel, filet, fisk, pannekaker, soppanner.

- Enheten er tiltenkt næringsmessig virksomhet og må kun tas i bruk
 - av opplært personale med utdanning,
 - når enheten er under oppsyn,
 - til tiltenkt formål iht. bruksanvisningen.
- En annen bruk eller bruk utover dette gjelder som ikke-forskriftsmessig.
- Brukeren alene er ansvarlig for skader som oppstår som følge av ikke-forskriftsmessig bruk.
- Hver feilaktige bruk av enheten fører til tap av garantien og det generelle ansvaret til produsenten.
- Det er forbudt å foreta endringer på denne enheten.

1.6 Feilaktig bruk

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

1.7 Føre inn typeskiltdata



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

Type og artikkelnummer:

Serienummer (s.nr.):

Produksjonsdato (byggear):

2. Sikkerhetsanvisninger



FARE! Identifisering og vurdering av risiko i henhold til arbeidsmiljøloven

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



ADVARSEL! Fare for personskade

- Forbrenningsfare grunnet varm matolje eller matfett som spruter! Tilsett derfor ikke vann i oppvarmet matolje eller matfett.
- Forbrenningsfare grunnet varm damp som veller opp ved tilsetning av vann på den oppvarmede stekeflaten.
- Under anvendelsen er apparatet varmt!
- Etter påfylling er oppsamlingsbeholderen eventuelt varm! Bruk vanntette og varmebeskyttende hansker!



FARE! Brannfare, brannslukking

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

OBS! Fare for skader

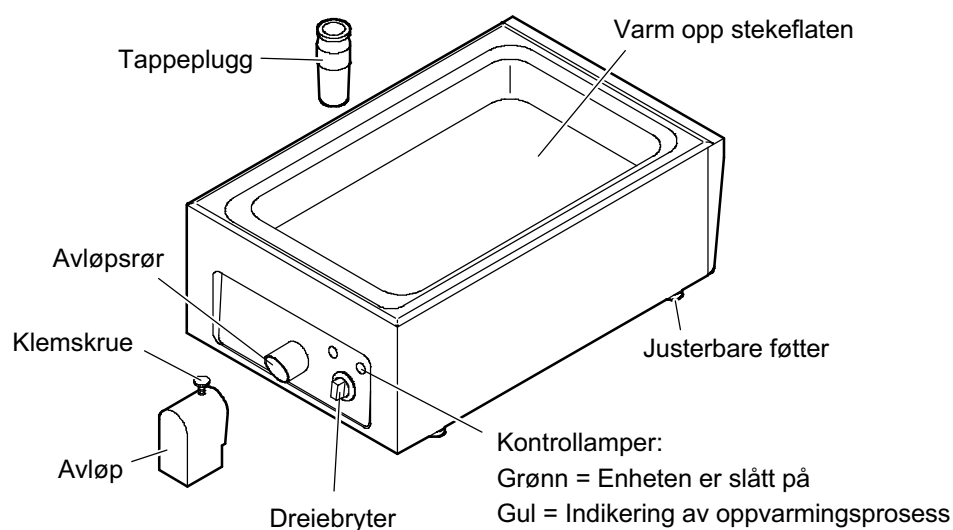
- Ikke bruk enheten som fraleggingsplass og oppbevaringssted!
- Deformasjon og skade av stekeflaten! Unngå for rask avkjøling av stekeflaten! Derfor må det ikke tilsettes noen store vannmengder eller is på den oppvarmede stekeflaten! Ikke bruk arbeidsredskaper som f.eks. skrapper eller stekespade til å støte eller slå på stekeflaten eller apparatet. Bruk kun stekespader og skraperedskaper med avrundede hjørner og kanter!
- Ikke plasser kjeler, panner eller lignende på stekeflaten!
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Ikke sprøyt inn frontskjermen og enhetens kledning med skumrengjøringsmiddel! Skumrengjøringsmiddelet trenger inn i de minste sprekker og ødelegger komponenter i apparatet!
- Når driftsfeil ikke kan utbedres ved hjelp av side 52 kapittel 7. "Feil og utbedring", slå av apparatet og ta kontakt med autorisert kundeservice.
- La en autorisert kundeservice kontrollere apparatet for funksjon etter lengre stillstandstider.

3. Beskrivelse av enheten

Funksjonsmåte

- Varmetilførselen skjer gjennom elektriske varmeelementer under stekeflaten.
- Varmeelementene er termostatisk regulert.
- Ved overoppheting, for eksempel grunnet komponent defekt, følger en frakobling gjennom sikkerhets temperaturbegrenseren.

3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene



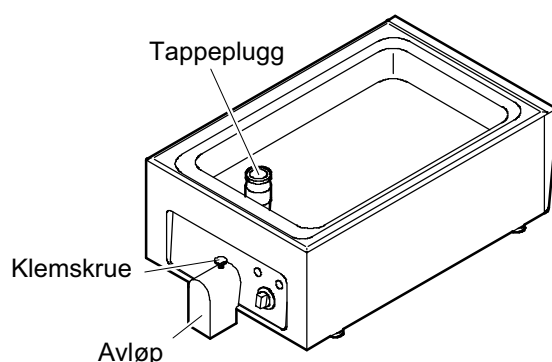
4. Sette i drift

For forskriftsmessig drift må enheten tilkobles fagmessig. Tilkoblingsverdiene til det elektriske anlegget på oppstillingsstedet må stemme overens med tilkoblingsverdiene til enheten! Oppstilling og tilkobling se side 53 kapittel 9.

☞ Rengjør enheten med fettløsende rengjøringsmiddel før første idriftsetting.



- Rengjøring og pleie se side 49 kapittel 6.

4.1 Opprette driftsberedskap



- ☞ Sett tappepluggen inn i tappeåpningen.
- ☞ Sett på avløpet og sikre det med klemskruen.
- ☞ Gi ferskt matfett eller matolje etter behov på stekeflaten og fordel.

4.2 Slå på utstyret

	<p>FORSIKTIG! Varme overflater, varme gjenstander!</p> <p>Forbrenningsfare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bruk vernehansker! ☞ Bruk gryteklut! ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!
	<p>ADVARSEL! Forbrenningsfare!</p> <p>Varm matolje eller matfett som spruter!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ikke tilsett vann i oppvarmet matolje eller matfett! <p>Plutselig dannelse av varm damp!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved tilsetning av vann på den oppvarmede stekeflaten må det gås frem med tilsvarende forsiktighet!

☞ Bruk dreiebryteren til å slå på enheten og still inn ønsket temperatur.

- Kontrolllampene lyser.
- Den gule kontrollampen slokker, når den innstilte temperaturen er nådd.
- Still inn dreiebryteren på høyeste ytelse ved store kjøttmengder som f.eks. Gulasj eller finskårne retter.

4.3 Anvisninger til bruk



- Bruk 100% plante fett eller olje med høy varmebestandighet.
- Skift ut tilsmusset fett eller olje i tide, fordi det er lett antennelig.
- Fjern overflødig fuktighet fra matvarer som skal stekes.
- Bruk kun stekespader som ikke forårsaker skraper.

Bruk

- Koking av panert kjøtt og fisk, fugl, stekte poteter, stekt biff (Chateaubriand) med lite fett.
- Anvendelse som stekeplate for alt som har kort steketid, som for eksempel biff, snitsel, filet, fisk, pannekaker, soppanne, osv.
- Biff, koteletter, pølser eller panerte matvarer kan stekes samtidig.
- Tilberedning av supper, sauser, raguer, gulasj osv. (f.eks. Jevning, deglasering av ingrediensene og puring for supper).
- Damping av grønnsaker.
- I den dyptrukkede stekeflaten kan du for eksempel ved tilberedningen av gulasj, gjennomføre arbeider som følger på hverandre: Brune og jevne gulasjen, deglasere og derpå småkoke med væske.

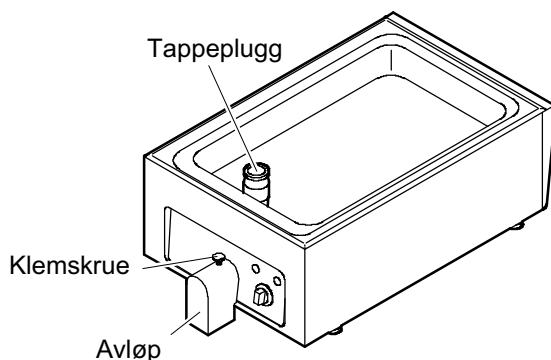
4.4 Ta ut maten



FORSIKTIG! Varme overflater, varme væsker!

Forbrenningsfare! Forbrenningsfare når oppsamlingsbeholderen er fylt med varm væske! Forbrenningsfare ved berøring eller når varme væsker skvulpe over!

- ☞ Ikke fyll på oppsamlingsbeholderen for høyt!
- ☞ Kontroller påfyllingshøyden under avtappingen!
- ☞ Bruk vanntette vernehansker!
- ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!



- ☞ Plasser oppsamlingsbeholderen under avløpet.
- ☞ Kontroller om avløpet er sikret med klemskruen.
- ☞ Ta tappepluggen forsiktig ut.
- ☞ Eventuelle tilsmussinger på bakken fjernes umiddelbart.

5. Avslutning av drift

- ☞ skru dreiebryteren på „0”
 - Kontrolllampene slukker.
- ☞ Rengjør enheten, se etterfølgende kapittel 6. ”Rengjøring og stell”
- ☞ Slå av den elektriske hovedbryteren som forsyner enheten eller trekk ut strømkontakten.

6. Rengjøring og stell

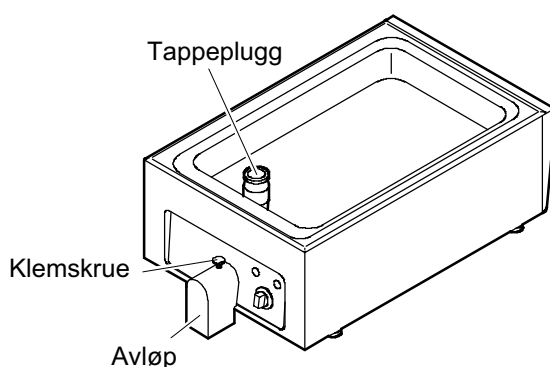
OBS!

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

6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!)

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

6.2 Fjern stekerester



- ☞ Slå av enheten og la den avkjøle.
- ☞ Plasser oppsamlingsbeholderen under avløpet.
- ☞ Sett tappepluggen inn i avløpet.
- ☞ Fyll på varmt vann i stekekaret. Tilsett oppvaskmiddel og eddikrens og rengjør med en rengjøringsbørste eller en kjeleskrubb for rustfritt stål.

Løsne fastbrente matvarer

- ☞ Varm/kok opp rengjøringsløsning kort og løsne samtidig de fastbrente matvarene med en børste.



FORSIKTIG! Varmer overflater, varme væsker!

Forbrenningsfare! Forbrenningsfare når oppsamlingsbeholderen er fylt med varm væske! Forbrenningsfare ved berøring eller når varme væsker skvulper over!

- ☞ Ikke fyll på oppsamlingsbeholderen for høyt!
- ☞ Kontroller påfyllingshøyden under avtappingen!
- ☞ Bruk vanntette vernehansker!
- ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!

- ☞ Tapp av vaskevannet ut i oppsamlingsbeholderen. Rengjør avløpsrøret grundig med en rundbørste mens det tappes av.
- ☞ Rengjør tappepluggen og avløpet i vaskemaskin eller for hånd med fettløsende rengjøringsmiddel.
- ☞ Fjern mørke flekker på overflaten med eddikrens og kjeleskrubb for rustfritt stål.
- ☞ Skyll stekeflaten og avløpsrøret grundig med vann og tørk av.
- ☞ Stekeflaten oljes inn med næringsmiddelsikker pleieemulsjon eller matolje. Fordel pleieemulsjonen eller matoljen jevnt med en kjøkkenklut.

6.3 Fjern kalk

- ☞ Slå av enheten og la den avkjøle.
- ☞ Plasser oppsamlingsbeholderen under avløpet.
- ☞ Sett tappepluggen inn i avløpet.
- ☞ Fyll på eddik og vann i forholdet 1:1 (1 del eddik, 1 del vann) i stekekaret. Gi det et kort oppkok og la det virke 15 til 30 minutter avhengig av kalkavleiringen.



FORSIKTIG! Varme overflater, varme væsker!

Forbrenningsfare! Forbrenningsfare når oppsamlingsbeholderen er fylt med varm væske! Forbrenningsfare ved berøring eller når varme væsker skulpe over!

- ☞ Ikke fyll på oppsamlingsbeholderen for høyt!
- ☞ Kontroller påfyllingshøyden under avtappingen!
- ☞ Bruk vanntette vernehansker!
- ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!

- ☞ Tapp av vaskevannet ut i oppsamlingsbeholderen. Rengjør avløpsrøret grundig med en rundbørste mens det tappes av.
- ☞ Skyll stekeflaten og avløpsrøret grundig med vann og tørk av.
- ☞ Stekeflaten oljes inn med næringsmiddelsikker pleieemulsjon eller matolje. Fordel pleieemulsjonen eller matoljen jevnt med en kjøkkenklut.

6.4 Rengjør flater av rustfritt stål

- ☞ Rengjør flater av rustfritt stål med fettløsende rengjøringsmiddel eller spesialpleiemiddel for rustfritt stål.
- ☞ Vask eller spyl de rengjorte flatene grundig med rent vann og tørk av med en myk klut.

7. Feil og utbedring

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

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Etter innkoblingen lyser kontrollampen for nettet ikke.	Hovedbryteren før apparatet er ikke slått på.	Slå på hovedbryteren.
	Den komplette strømforsyningen mangler.	Ta kontakt med strømselskapet.
	Nettsikringen har koblet ut.	La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice. Slå nettsikringen på igjen.
Apparatet er slått på, men varmer ikke.	Sikkerhets temperaturbegrenseren har koblet ut.	La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice.

Dersom du ikke kan utbedre feilen,

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

8. Tekniske data

Grill-stekekar	BC DG 4200
Art.nr.	00574208
Totalt strømforbruk	4,2 kW
Spennning	400V 3 N 50/60Hz
Sikring	3 x 16 A
Varmeavgivelse sensibel	1,38 kW
Varmeavgivelse latent	1,68 kW
Dampavgivelse	2,47 kg / h
Utvendige mål (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm
Vekt	ca. 33 kg
Beskyttelsesgrad mot vann	IP X4
Støynivå	< 70dB (A)


Med forbehold om tekniske endringer!

9. Oppstilling og tilkobling

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

9.1 Transportere enheten

- Vær oppmerksom på enhetens vekt.

 Transporter enheten med egnede transporthjelpemidler eller jekketralle.

9.2 Merknader til oppstillingsstedet

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

9.3 Stille opp bordmodeller

Stille opp


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

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

☞ Rett ut enheten vannrett via skruføttene.


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

9.4 Koble til elektrisk strømforsyning

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

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

10. Vedlikehold

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

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

11. Kassere gamle enheter

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

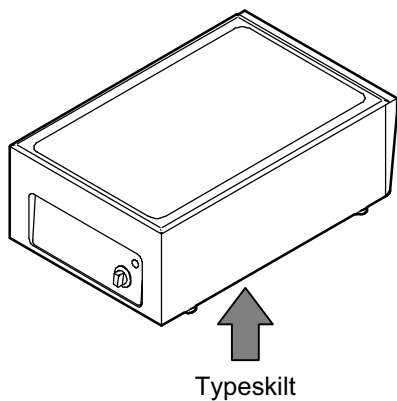


12. Reparasjon

Autoriserte personer

Reparasjoner må utelukkende utføres følgende instanser:

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



Defekt-beskrivelse

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

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

Utskiftning av komponenter

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

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

Reservedeler

Ved bestilling av reservedeler er det nødvendig med:

- Reservedelbetegnelse
 - Type og artikkelnummer
 - Produksjonsdato (byggeår) til enheten
 - Antall
- ⇒ Se service-informasjonssystem på internett (www.bpro-solutions.com).

Adresse

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

1. Указания для пользователя

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

1.1 Указания для руководства по эксплуатации

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

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

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

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

1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



Информация! Указания с особенно полезной информацией и советы

1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение
об опасной зоне



Предупреждение об опасном
электрическом напряжении



Предупреждение о
горячей поверхности

1.4 Сигнальные слова

ОПАСНО

Предупреждает об **опасных для жизни** травмах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждает о **тяжелых** травмах.

ОСТОРОЖНО

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

ВНИМАНИЕ

Предупреждает о материальном ущербе.

1.5 Использование по назначению

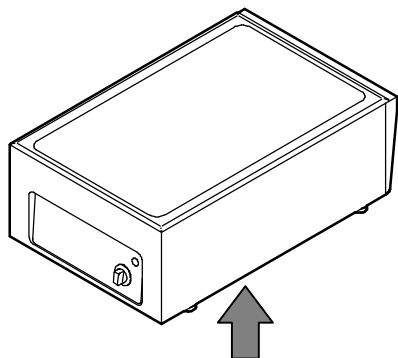
Данное устройство разрешается использовать только для приготовления продуктов питания! Например, для обжарки заправки для супов, соусов, гуляша и требующих быстрой обжарки блюд, таких как стейки, шницели, филе, рыба, блины, грибы.

- Данное устройство предназначено только для промышленного использования, и его эксплуатация разрешена только
 - проинструктированному и обученному персоналу,
 - под наблюдением,
 - в предусмотренных согласно руководству по эксплуатации целях.
- Иное или выходящее за рамки указанного использование считается использованием не по назначению.
- За ущерб, вызванный ненадлежащим использованием, отвечает исключительно пользователь.
- Любое неправильное использование устройства ведет к аннулированию гарантии и общей ответственности изготовителя.
- Вносить изменения в устройство запрещено.

1.6 Неправильное использование

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

1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

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

Тип и артикульный номер:

Серийный номер (сер. №):

Дата (год) изготовления:

2. Указания по безопасности



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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы

- Опасность обваривания брызгами горячего пищевого масла или жира! Поэтому не наливайте воду в раскаленное пищевое масло или жир.
- Опасность обваривания горячим паром при выливании воды на разогретую жарочную поверхность.
- Устройство во время работы нагревается!
- Сборная емкость после заполнения может нагреваться! Надевайте водонепроницаемые и термостойкие защитные перчатки!



ОПАСНО! Пожароопасность, пожаротушение

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

ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения

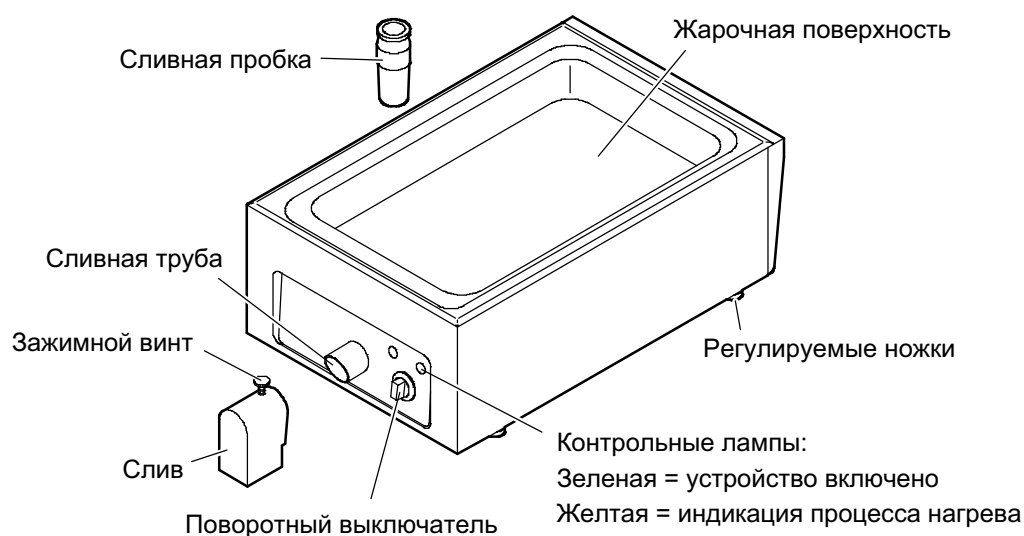
- Не используйте данное устройство в качестве подставки и поверхности для размещения!
- Деформация и повреждение жарочной поверхности! Избегайте резкого охлаждения жарочной поверхности! Поэтому не выливайте на разогретую жарочную поверхность большое количество воды и не кладите на нее лед! Избегайте ударов по жарочной поверхности и устройству рабочим инвентарем, например скребком для чистки или лопаткой. Используйте только лопатки и скребки для чистки с закругленными краями!
- Не ставьте на жарочную поверхность кастрюли, сковородки и пр.!
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Запрещается обрабатывать лицевые панели и кожухи устройства пенным очистителем! Пенный очиститель проникает в мельчайшие щели и разрушает внутренние детали устройства!
- Если невозможно устранить неисправность на основе стр. 65, гл. 7. «Неисправности и их устранение», выключите устройство и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
- После продолжительных простоев проверяйте устройство на работоспособность силами уполномоченной сервисной службы.

3. Описание оборудования

Принцип работы

- Подвод тепла осуществляется с помощью электрических нагревательных элементов под жарочной поверхностью.
- Нагревательные элементы регулируются термостатом.
- При перегреве, например в случае неисправности детали, предохранительный ограничитель температуры отключает устройство.

3.1 Описание функциональных узлов



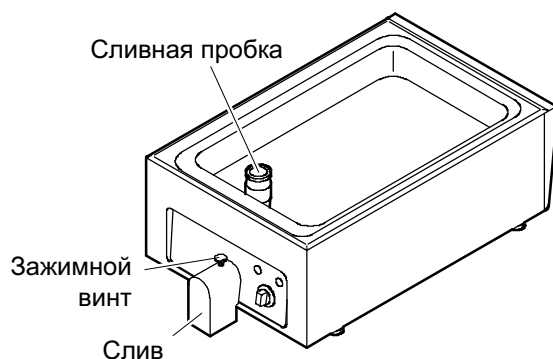
4. Ввод в эксплуатацию

Для исправной работы должно быть выполнено надлежащее подключение устройства. Данные электрического подключения заказчика должны совпадать с соответствующими параметрами устройства! Установка и подключение, см. стр. 66 гл. 9.

☞ Перед первым вводом в эксплуатацию очистите устройство жирорастворяющим чистящим средством.



- Чистка и уход, см. стр. 62 гл. 6.

4.1 Обеспечение готовности к работе



- ☞ Вставьте сливную пробку в сливное отверстие.
- ☞ Наденьте слив и зафиксируйте его зажимным винтом.
- ☞ При необходимости налейте на жарочную поверхность свежее пищевое масло или положите свежий пищевой жир и распределите его по поверхности.

4.2 Включение устройства

	<p>ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячие предметы!</p> <p>Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте защитные перчатки! ☞ Используйте прихватку! ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность обваривания!</p> <p>Брызги горячего пищевого масла или жира!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не добавляйте воду в раскаленное пищевое масло или жир! <p>Резкий выброс горячего пара!</p> <ul style="list-style-type: none"> • При наливании воды на разогретую жарочную поверхность соблюдайте осторожность!

- ☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру.
- Контрольные лампы загорятся.
 - При достижении заданной температуры желтая контрольная лампа гаснет.
 - При приготовлении большого количества мяса, например гуляша или бефстроганова, установите поворотный выключатель на максимальную мощность.

4.3 Указания к применению



- Используйте 100% растительные жиры или масла с высокой термостойкостью.
- Своевременно заменяйте загрязненный жир или масло, поскольку они более склонны к воспламенению.
- Удалите избыточную влагу из приготовляемого продукта.
- Используйте только такие лопатки, которые не оставляют царапин.

Применение

- Нежирная термообработка панированного мяса и рыбы, птицы, жареного картофеля, жареной вырезки (шатовриан).
- Использование в качестве жарочной панели для требующих быстрой обжарки блюд, таких как стейки, шницели, филе, рыба, блины, грибы и пр.
- Одновременно можно жарить стейки, отбивные, колбаски или блюда в панировке.
- Обжарка заправки для супов, соусов, гуляша и пр. (например, пассирование, тушение ингредиентов и приготовление пюре для супов).
- Припуск овощей.
- Глубокую жарочную поверхность можно, например, при приготовлении гуляша использовать для следующих поочередных действий: обжаривание гуляша, приготовление соуса и последующее тушение с жидкостью.

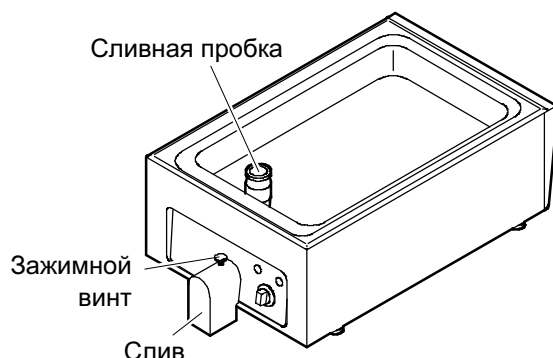
4.4 Выкладывание блюд



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячие жидкости!

Опасность ожога! Опасность обваривания, если сборная емкость заполнена горячей жидкостью! Опасность ожога при прикосновении или выплескивании горячих жидкостей!

- ☞ Не заполняйте сборную емкость слишком сильно!
- ☞ Во время слива проверьте уровень наполнения!
- ☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!
- ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!



- ☞ Разместите сборную емкость под сливом.
- ☞ Убедитесь, что слив зафиксирован зажимным винтом.
- ☞ Осторожно выньте сливную пробку.
- ☞ Немедленно вытирайте загрязнения с пола.

5. Завершение работы

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

6. Чистка и уход

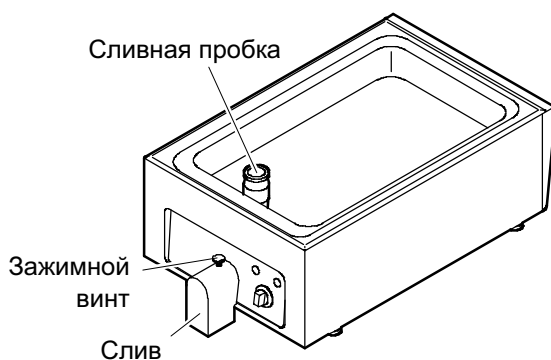
ВНИМАНИЕ!

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

6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)

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

6.2 Удаление остатков пищи после жарки



- ☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.
- ☞ Разместите сборную емкость под сливом.
- ☞ Вставьте сливную пробку в слив.
- ☞ Налейте в ванну жаровни горячую воду. Добавьте средство для мытья и очиститель на уксусной основе и выполните чистку щеткой или стальной губкой.

Удаление пригоревшей пищи

- ☞ Ненадолго нагрейте/доведите до кипения моющий раствор и удалите пригоревшую пищу щеткой.



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячие жидкости!

Опасность ожога! Опасность обваривания, если сборная емкость заполнена горячей жидкостью! Опасность ожога при прикосновении или выплескивании горячих жидкостей!

- ☞ Не заполняйте сборную емкость слишком сильно!
- ☞ Во время слива проверьте уровень наполнения!
- ☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!
- ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!

- ☞ Слейте остатки после чистки в сборную емкость. Во время слива круглой щеткой основательно очистите сливную трубу.
- ☞ Сливную пробку и слив помойте в посудомоечной машине или вручную с помощью жирорастворяющего чистящего средства.
- ☞ Темные пятна удалите с поверхности с помощью очистителя на уксусной основе и стальной губки.
- ☞ Основательно промойте водой жарочную поверхность и сливную трубу и вытрите их насухо.
- ☞ Смажьте жарочную поверхность пищевой эмульсией для ухода или пищевым маслом. Равномерно распределите эмульсию для ухода или пищевое масло с помощью салфетки.

6.3 Удаление накипи

- ☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.
- ☞ Разместите сборную емкость под сливом.
- ☞ Вставьте сливную пробку в слив.
- ☞ Налейте в ванну жаровни уксус и воду в пропорции 1:1 (1 часть уксуса, 1 часть воды). Не надолго доведите до кипения и оставьте на 15-30 минут, в зависимости от количества накипи.



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности, горячие жидкости!

Опасность ожога! Опасность обваривания, если сборная емкость заполнена горячей жидкостью! Опасность ожога при прикосновении или выплескивании горячих жидкостей!

- ☞ Не заполняйте сборную емкость слишком сильно!
- ☞ Во время слива проверьте уровень наполнения!
- ☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!
- ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!

- ☞ Слейте остатки после чистки в сборную емкость. Во время слива круглой щеткой основательно очистите сливную трубу.
- ☞ Основательно промойте водой жарочную поверхность и сливную трубу и вытрите их насухо.
- ☞ Смажьте жарочную поверхность пищевой эмульсией для ухода или пищевым маслом. Равномерно распределите эмульсию для ухода или пищевое масло с помощью салфетки.

6.4 Чистка поверхностей из нержавеющей стали

- ☞ Поверхности из нержавеющей стали чистите жирорастворяющим средством или специальным средством по уходу за изделиями из такой стали.
- ☞ Основательно промойте или сполосните чистой водой очищенные поверхности и вытрите их насухо мягкой тканью.

7. Неисправности и их устранение

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
После включения не горит контрольная лампа сети.	Не включен главный выключатель на стороне заказчика перед устройством.	Включите главный выключатель.
	Отсутствует электропитание в сети.	Обратитесь на предприятие энергоснабжения.
	Сработал сетевой предохранитель на стороне заказчика.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы. Снова включите сетевой предохранитель.
Устройство включено, но не нагревает.	Предохранительный ограничитель температуры сработал.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы.

Если не удастся устранить неисправность:

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

8. Технические данные

Жаровня для гриля	BC DG 4200
№ арт.	00574208
Общая подключаемая мощность	4,2 кВт
Напряжение	400 В 3N 50/60Гц
Устройство защиты	3 x 16 А
Теплоотдача эффективная	1,38 кВт
Теплоотдача полная	1,68 кВт
Производительность по пару	2,47 кг/ч
Габариты (ДхШхВ)	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 33 кг
Степень защиты от воды	IP X4
Шум от устройства	< 70 дБ (А)

Мы сохраняем за собой право на технические изменения!

9. Установка и подключение

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

9.1 Транспортировка устройства

- Учитывайте вес устройства.

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

9.2 Указания для места установки

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

9.3 Установка настольных моделей

Установка

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

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

9.4 Подключение электропитания




ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!

Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!

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

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

10. Техобслуживание

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

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

11. Утилизация отработавшего оборудования

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

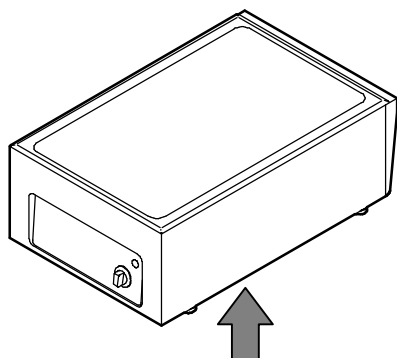


12. Ремонт

Уполномоченные лица

Ремонтные работы разрешается выполнять исключительно следующим службам:

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



Заводская табличка

Описание дефекта

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

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

Замена компонентов

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

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

Запчасти

При заказе запчастей требуется указание следующих данных:

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

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

Адрес

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Navodila za uporabnika

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

1.1 Napotki o navodilih za uporabo


Pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

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

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

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

1.2 Simboli pred besedilom

 Pozvani ste k dejanju.

– Naštevaje, seznam

• Napotki, poteki



Informacije! Napotki s posebno uporabnimi informacijami in namigi

1.3 Opozorilni znak



Opozorilo pred nevarnim mestom



Opozorilo pred nevarno električno napetostjo



Opozorilo pred vročo površino

1.4 Signalne besede

NEVARNOST

Opozarja pred **življenjsko nevarnimi** telesnimi poškodbami.

OPOZORILO

Opozarja pred **hudimi** telesnimi poškodbami.

PREVIDNO

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

POZOR

Opozarja pred gmotno škodo.

1.5 Pravilna uporaba

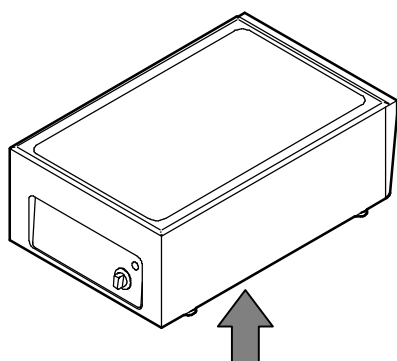
Naprava se lahko uporablja samo za pripravo jedi. Npr. za pogrevanje juh, omak, ragujev, golaža in vsega kratko pečenega, kot so steaki, zrezki, fileji, ribe, pražene gobe in palačinke.

- Naprava je predvidena za obrtno uporabo, uporabljajo pa jo lahko samo
 - usposobljene in izšolane osebe;
 - ko je naprava pod nadzorom;
 - v namen, predviden v navodilih za uporabo.
- Vsaka drugačna uporaba velja kot nepravilna.
- Za škodo, nastalo zaradi napačne uporabe, odgovarja uporabnik sam.
- Vsakršna zloraba naprave vodi do razveljavitve garancije in splošnega jamstva proizvajalca.
- Spremembe na tej napravi so prepovedane.

1.6 Napačne uporabe

- Z napravo ni dovoljeno pražiti!
- Naprave ne uporabljati kot polico in odlagalno površino!
- Naprave ne uporabljati za segrevanje, sušenje in shranjevanje predmet in za taljenje materialov!
- Naprave ni dovoljeno uporabljati za ogrevanje prostorov!
- Naprave ne smejo uporabljati
 - otroci;
 - osebe z omejenimi fizičnimi, senzornimi in duševnimi sposobnostmi;
 - neusposobljene osebe.

1.7 Vnos podatkov s tipske tablice



Tipska tablica

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

Tip in številka artikla:

Serijska številka (ser. št.):

Datum izdelave (leto izdelave):

2. Varnostni napotki



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

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



OPOZORILO! Nevarnost poškodb

- Nevarnost opeklin zaradi brizgajočega vročega jedilnega olja ali jedilne masti! Zato v segreto jedilno olje ali mast ne dolivajte vode.
- Nevarnost opeklin zaradi uhajajoče pare pri dodajanju vode na segrete površine za pečenje.
- Med uporabo je naprava vroča!
- Po polnjenju je prestrezna posoda lahko vroča! Nosite nepremočljive rokavice za zaščito pred opeklinami!



NEVARNOST! Nevarnost požara, gašenje požara

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

POZOR! Nevarnost poškodb

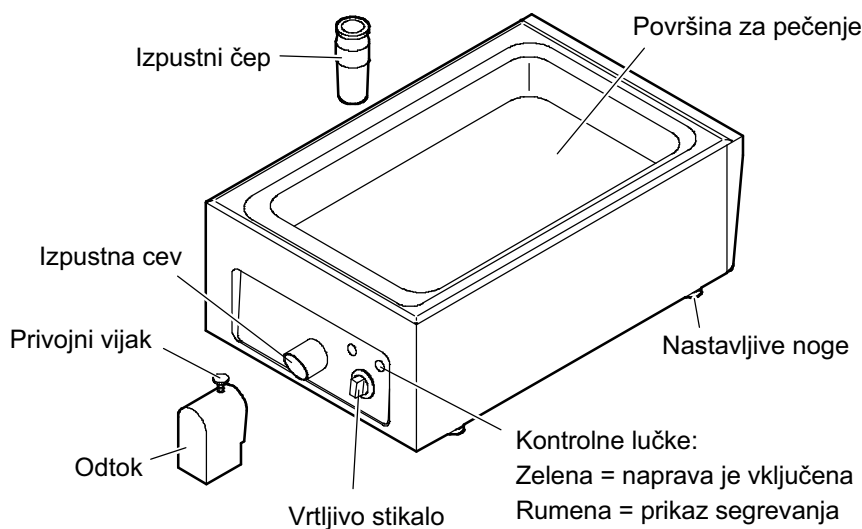
- Naprave ne uporabljati kot polico in odlagalno površino!
- Deformacija in poškodbe površine za pečenje! Preprečite nenadno ohladitev površine za pečenje! Zato na segreto površino za pečenje ne dajajte večjih količin vode ali ledu! Z delovnimi napravami, kot so npr. čistilna strgala ali obračalne lopatice, ne udarjajte ob površino za pečenje ali napravo. Uporabljajte samo obračalne lopatice in čistilna strgala z zaobljenimi robovi in koti!
- Na površino za pečenje ne odlagajte loncev, ponev ipd.!
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Sprednjih zaslonk in obloge naprave ne čistiti s penastim čistilom! Penasto čistilo prodre namreč v najmanjše reže in tako uniči sestavne dele v napravi!
- Če obratovalnih motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo strani 78 v poglavju 7. "Motnje in ukrepi", napravo izključite in obvestite pooblaščenega serviserja.
- Po daljšem času neuporabe naj vam delovanje naprave preveri pooblaščen serviser.

3. Opis naprave

Način delovanja

- Toplota se dovaja prek električnih grelnikov pod površino za pečenje.
- Grelniki so termostatsko uravnavani.
- Pri pregretju, npr. zaradi okvare posameznega dela, varnostno temperaturno omejevalo izključi napravo.

3.1 Opis funkcijskih delov



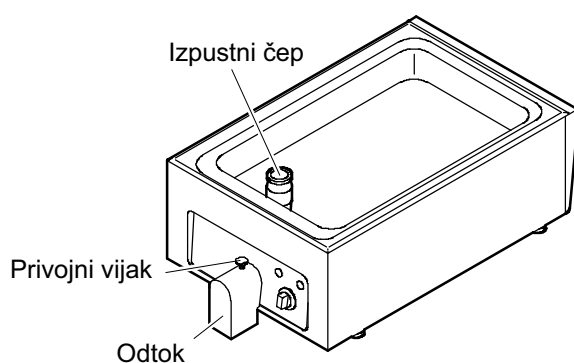
4. Vklop

Za pravilno obratovanje mora biti naprava strokovno priključena. Podatki električnih priključnih vrednosti na mestu postavitve se morajo ujemati s priključnimi vrednostmi naprave! Za postavitev in priklop glejte stran 79, poglavje 9.

☞ Pred prvo uporabo napravo očistite z razmaščevalcem.



- Za čiščenje in nego glejte stran 75, poglavje 6.

4.1 Vzpostavitev pripravljenosti za uporabo



- ☞ Vstavite izpustni čep v izpustno odprtino.
- ☞ Nataknite odtok in ga fiksirajte s privojnim vijakom.
- ☞ Po potrebi na površino za pečenje nanesite in razporedite svežo jedilno mast ali jedilno olje.

4.2 Vklop naprave

	<p>PREVIDNO! Vroče površine, vroči predmeti!</p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite zaščitne rokavice! ☞ Uporabite krpo za prijemanje loncev! ☞ Bodite previdni!
	<p>OPOZORILO! Nevarnost opeklin!</p> <p>Brizgajoče vroče jedilno olje in jedilna mast!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segretemu jedilnemu olju ali masti ne dolivajte vode! <p>Nenadni dvig vroče pare!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Če na vročo površino za pečenje dodate vodo, bodite zelo previdni!

☞ Z vrtljivim stikalom vključite napravo in nastavite želeno temperaturo.

- Kontrolne lučke svetijo.
- Rumena kontrolna lučka ugasne, ko se doseže nastavljena temperatura.
- Vrtljivo stikalo pri veliki količini mesa, kot je npr. golaž ali sesekljano mesto, nastavite na največjo moč.

4.3 Napotki za uporabo



- Uporabljajte 100-odstotno rastlinsko mast ali olja z visoko toplotno obstojnostjo.
- Umazano mast ali olje pravočasno zamenjajte, ker je hitro vnetljivo.
- Odstranite odvečno količino vlage iz pečenja.
- Uporabljajte samo obračalne lopatice, ki ne delajo prask.

Uporaba

- Nemastno pečenje paniranega mesa in ribe, perutnine, pečenega krompirja in govejih pljučnih pečenk.
- Uporaba kot plošča za pečenje za vse kratko pečene jedi, kot so npr. steaki, zrezki, fileji, riba, palačinke itd.
- Steake, kotlete, klobase in panirane jedi je mogoče peči istočasno.
- Pogrevanje juh, omak, ragujev, golaža itd. (npr. za zarumenitev, spiranje sestavin in pasiranje juh).
- Dušenje zelenjave.
- V globoko vlečeni površini za pečenje lahko npr. pri pripravi golaža izvajate zaporedna dela: popečete in dušite golaž, ga zalijete in nato zapečete s tekočino.

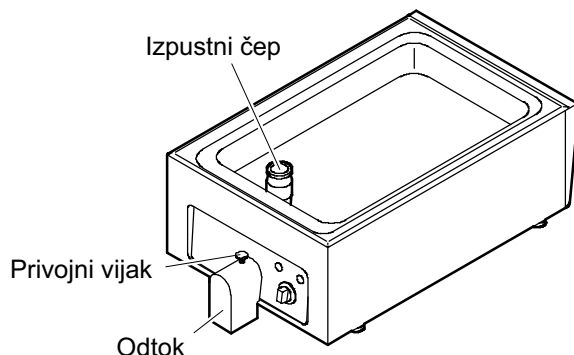
4.4 Odstranjevanje jedi



PREVIDNO! Vroče površine, vroče tekočine!

Nevarnost opeklin! Nevarnost oparin, če je prestrezna posoda napolnjena z vročo tekočino! Nevarnost opeklin ob dotiku ali pljuskanju vročih tekočin čez rob!

- ☞ Prestrezne posode ne napolnite previsoko!
- ☞ Med spuščanjem preverite nivo polnosti!
- ☞ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice!
- ☞ Bodite previdni!



- ☞ Prestrezno posodo postavite pod odtok.
- ☞ Preverite, ali je odtok zaprt s privojnim vijakom.
- ☞ Previdno odstranite izpustni čep.
- ☞ Morebitno umazanijo na dnu takoj odstranite.

5. Konec uporabe

- ☞ Vrtljivo stikalo obrnite na položaj 0.
 - Kontrolne lučke ugasnejo.
- ☞ Očistite napravo; glejte naslednje poglavje 6. "Čiščenje in nega".
- ☞ Izključite električno glavno stikalo pred napravo ali izvlecite električni vtič.

6. Čiščenje in nega

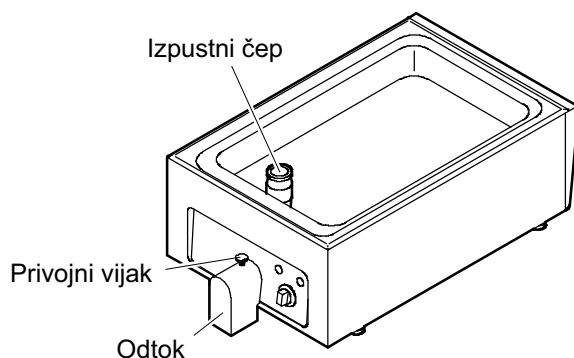
POZOR!

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

6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!)

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

6.2 Odstranjevanje ostankov pečenja



- ✎ Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
- ✎ Prestrezno posodo postavite pod odtok.
- ✎ Vstavite izpustni čep v odtok.
- ✎ V kad nalijte toplo vodo. Dodajte sredstvo za pomivanje posode in čistilni kis ter očistite s čistilno krtačo ali čistilno gobo za posodo iz legiranega jekla.

Odstranjevanje zapečenih jedi

- ✎ Na kratko segrejte/zavrite čistilno raztopino, pri čemer s krtačo odstranite zapečene jedi.



PREVIDNO! Vroče površine, vroče tekočine!

Nevarnost opeklin! Nevarnost oparin, če je prestrezna posoda napolnjena z vročo tekočino! Nevarnost opeklin ob dotiku ali pljuskanju vročih tekočin čez rob!

- ✎ Prestrezne posode ne napolnite previsoko!
- ✎ Med spuščanjem preverite nivo polnosti!
- ✎ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice!
- ✎ Bodite previdni!

- ✎ V prestrezno posodo iztočite ostanke čiščenja. Med praznjenjem izpustno cev temeljito očistite z okroglo krtačo.
- ✎ Izpustni čep in odtok očistite v pomivalnem stroju ali z roko z razmaščevalcem.
- ✎ Temne madeže na površini odstranite s čistilnim kisom in čistilno gobo za lonce iz legiranega jekla.
- ✎ Površino za pečenje in izpustno cev temeljito sperite z vodo in podrgnite do suhega.
- ✎ Površino za pečenje naoljite z negovalno emulzijo, primerno za živila, ali jedilnim oljem. Negovalno emulzijo ali jedilno olje enakomerno porazdelite s kuhinjsko krpo.

6.3 Odstranjevanje vodnega kamna

- ☞ Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
- ☞ Prestrežno posodo postavite pod odtok.
- ☞ Vstavite izpustni čep v odtok.
- ☞ Kis in vodo nalijte v kad pekača v razmerju 1:1 (1 enoto kisa, 1 enoto vode). Na kratko zavrite in glede na količino vodnega kamna pustite učinkovati pribl. 15 do 30 minut.



PREVIDNO! Vroče površine, vroče tekočine!

Nevarnost opeklin! Nevarnost oparin, če je prestrezna posoda napolnjena z vročo tekočino! Nevarnost opeklin ob dotiku ali pljuskanju vročih tekočin čez rob!

- ☞ Prestrezne posode ne napolnite previsoko!
- ☞ Med spuščanjem preverite nivo polnosti!
- ☞ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice!
- ☞ Bodite previdni!

- ☞ V prestrezno posodo iztočite ostanke čiščenja. Med praznjenjem izpustno cev temeljito očistite z okroglo krtačo.
- ☞ Površino za pečenje in izpustno cev temeljito sperite z vodo in podrgnite do suhega.
- ☞ Površino za pečenje naoljite z negovalno emulzijo, primerno za živila, ali jedilnim oljem. Negovalno emulzijo ali jedilno olje enakomerno porazdelite s kuhinjsko krpo.

6.4 Čiščenje površin iz legiranega jekla

- ☞ Površine iz legiranega jekla s čistilom za razmaščevanje ali posebnim čistilom za legirano jeklo.
- ☞ Očiščeno površino temeljito obrišite ali sperite s čisto vodo in obrišite z mehko krpo.

7. Motnje in odpravljanje motenj

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

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Po vklopu omrežna kontrolna lučka ne sveti.	Glavno stikalo pred napravo ni vključeno.	Vključite glavno stikalo.
	Izpad celotnega električnega napajanja.	Obvestite podjetje za oskrbo z električno energijo.
	Omrežna varovalka zgradbe se je izkjučila.	Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen serviser. Ponovno vključite omrežno varovalko.
Naprava je vključena, toda ne segreva.	Varnostno temperaturno omejevalo se je izkjučilo.	Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen serviser.

Če težave ne morete odpraviti,

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

8. Tehnični podatki

Pekači za žar	BC DG 4200
Št. art.	00574208
Skupna priključna vrednost	4,2 kW
Napetost	400V 3 N 50/60Hz
Varovalka	3 x 16 A
Oddajanje toplote, senzibilno	1,38 kW
Oddajanje toplote, latentno	1,68 kW
Oddajanje pare	2,47 kg / h
Zunanje mere (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Teža	pribl. 33 kg
Stopnja zaščite pred vodo	IP X4
Hrup naprave	< 70dB (A)

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb!

9. Postavitev in priklop

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

9.1 Transport naprave

- Upoštevajte težo naprave.

 Napravo transportirajte s primernimi transportnimi pripomočki ali dvižnimi vozički.

9.2 Napotki o mestu postavitve

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

9.3 Postavitev namiznih modelov

Postavite


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

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

☞ S pomočjo navojnih nog napravo postavite vodoravno.

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

9.4 Priklop električnega napajanja

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

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

10. Vzdrževanje



NEVARNOST! Nevarna električna napetost!

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

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

🔌 Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!

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

11. Odlaganje starih naprav

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

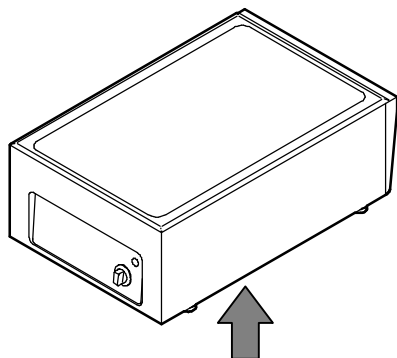


12. Popravilo

Pooblašcene osebe

Popravila lahko izvajajo samo naslednji organi:

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



Tipska tablica

Opis napake

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

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

Zamenjava delov

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

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

Nadomestni deli

Pri naročanju nadomestnih delov je treba navesti naslednje podatke:

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

Naslov

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



EU- Konformitätserklärung

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

Maschinentypen

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

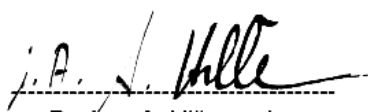
Directives européennes

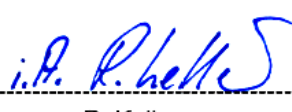
Directives européennes sur les basses tensions 2014/35/UE
Directives européennes sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
RoHS Directives 2011/65/UE

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

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