

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

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

VAŘIČ TĚSTOVIN  
PASTAKEITIN  
KUHALO ZA TJESTENINU  
PASTAKOKER  
ПАСТАВАРКА  
KUHALNIK ZA TESTENINE

**Návod k obsluze   Käyttöohje   Uputa za upotrebu**

**Bruksanvisning   Руководство по эксплуатации   Navodila za uporabo**

**cs - Překlad originálního návodu k obsluze ..... 5**

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

**fi - Alkuperäisen käyttöohjeen käännös ..... 17**

<b>1. Ohjeita käyttäjälle ..... 17</b>	<b>6. Puhdistus ja hoito ..... 22</b>
1.1 Ohjeita käyttöohjeen käytöstä ..... 17	6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!) ..... 22
1.2 Symbolit ennen tekstiä ..... 17	6.2 Altaan tyhjennys ..... 22
1.3 Varoitusmerkki ..... 17	6.3 Laitteen puhdistaminen ..... 23
1.4 Signaalisanat ..... 17	<b>7. Häiriöt ja häiriönpoisto ..... 23</b>
1.5 Määräystenmukainen käyttö ..... 18	<b>8. Tekniset tiedot ..... 24</b>
1.6 Virheikäytöt ..... 18	<b>9. Kokoonpano ja liittäminen ..... 25</b>
1.7 Tyypikkilpitiöiden kirjaaminen ..... 18	9.1 Laitteen kuljetus ..... 25
<b>2. Turvallisuusohjeet ..... 19</b>	9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta ..... 25
<b>3. Laitteen kuvaus ..... 20</b>	9.3 Pöytämallien sijoittaminen ..... 26
3.1 Toimintaosien kuvaus ..... 20	9.4 Sähköliitäntä ..... 26
<b>4. Käyttöönotto ..... 20</b>	<b>10. Huolto ..... 27</b>
4.1 Altaan täyttö ..... 20	<b>11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto ..... 27</b>
4.2 Laitteen päällekytkentä ..... 21	<b>12. Korjaus ..... 28</b>
4.3 Astian asettaminen ..... 21	<b>EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus ..... 79</b>
4.4 Altaan välipuhdistus - ennen raikkaalla vedellä täyttämistä ..... 21	
<b>5. Käytön lopuksi ..... 22</b>	

hr - Prijevod originalne upute za upotrebu .....	29
--	----

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

no - Oversettelse av originalbruksanvisning .....	41
---	----

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

**ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации ..... 53**

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

**sl - Prevod originalnih navodil za uporabo ..... 65**

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

# 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.

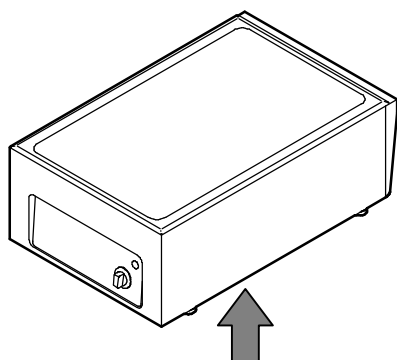
## 1.5 Používání v souladu s určeným účelem

- Zařízení se smí používat pouze k přípravě jídel. Například pro vaření, pomalé vaření a udržování teplých pokrmů, pro přípravu těstovin, kulatých knedlíků/knedlíků/houskových knedlíků a vaření hovězího masa.
- Další možnosti využití jsou například výroba polévek/základních vývarů, vaření jídel z jednoho hrnce, těstovinových kapes, ohřívání uzenin a k udržování připravených pokrmů, jako například polévek, zeleniny, příloh, omáček, teplých.
- Zařízení je určeno pro profesionální použití a smí být provozováno pouze
  - zaučeným zaškoleným personálem,
  - když je zavřený vypouštěcí kohout,
  - s předpisově naplněnou vanou,
  - 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 frotovat!
- 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 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

- Během provozu je zařízení horké!
- Opatrně při vyjímání nádob: Nádoby jsou horké! Během vyjímání může vystupovat horký vzduch nebo pára!

### OPATRNĚ! Nebezpečí poškození

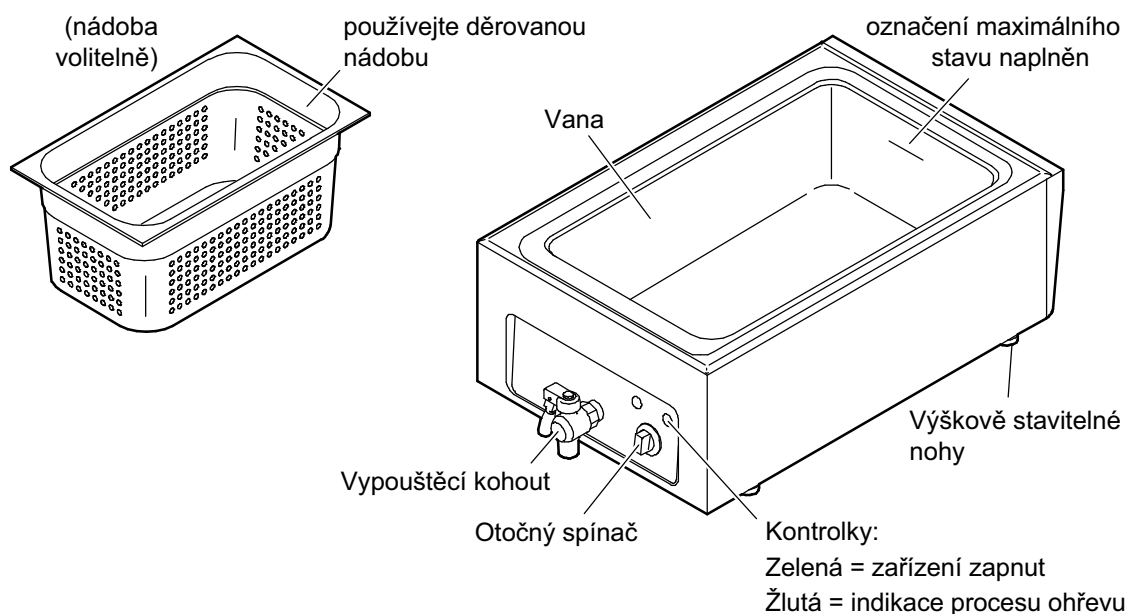
- Poškození vany přehřátím! Proto zařízení nikdy nezahřívajte bez vody ve vaně a před vyprázdněním vždy vypněte!
- Neplňte do prázdné vysoce zahřáté vany studenou vodu! Velkou změnou teploty může vzniknout velké napětí a může dojít k poškození zařízení.
- Pokrmy nesmí být vkládány přímo do vany. Pokrmy smí být připravovány pouze v děrovaných nádobách nebo v koších na těstoviny!
- Nádoby nebo koše na těstoviny nesmí být pokládány na dno vany! Nádoby a koše na těstoviny musí být zavěšeny! Používejte pouze nádoby a koše na těstoviny z nerezové ušlechtilé oceli!
- **Poškození vany korozí nebo důlkovou korozí, způsobené vodou s obsahem soli nebo čistícími prostředky!** Vanu proto vyprazdňujte a čistěte před každou provozní přestávkou! Nenechávejte čistící prostředek ve vaně stát delší dobu. Vanu po čištění důkladně vypláchněte čistou vodou a vysušte.
- **Zničení ušlechtilé oceli! I ušlechtilá ocel při nesprávném ošetřování koroduje!** Odstraňujte proto vrstvy vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin. Pod těmito vrstvami může vlivem chybějícího přístupu vzduchu docházet ke korozi. V extrémním případě může dojít ke zničení vany důlkovou korozí způsobem, že již bude nepoužitelná! Výrobce neručí za škody, způsobené korozí nebo důlkovou korozí!
- 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 11, 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

- Termostatická regulace ohřevu
- Regulační omezovač teploty jako ochrana před přehřátím, chodem na sucho. Pokud je omezovač teploty pro ohřev vypnutý, nechte zařízení vychladnout. Po dostatečném vychladnutí omezovač teploty ohřev opět automaticky zapne.

### 3.1 Popis jednotlivých část



## 4. Uvedení do provozu

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

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


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

### 4.1 Plnění vany

- Aby se zabránilo poškození dna vany, nestavte nádoby nebo koše na těstoviny na dno vany! Nádoby nebo koše na těstoviny musí být zavěšeny!
- Pro zkrácení doby ohřevu: Naplňte teplou vodu a vanu během zahřívání zakryjte.
- Dbejte na maximální stav naplnění, viz označení ve vaně!
- Během provozu pravidelně kontrolujte výšku hladiny vody ve vaně a v případě potřeby doplňte vodu.



## 4.2 Zapnutí zařízen

	<p><b>POZOR! Horká voda, horké povrchy, horké předměty!</b></p> <p>Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě!</li> <li>☞ Postupujte s náležitou opatrností!</li> </ul>
---	--


☞ Otočným spínačem zapněte zařízení a nastavte požadovanou teplotu.

- Kontrolky svítí.
- Žlutá kontrolka zhasne, když je dosažena nastavená teplota.

### Stupnice teplotních hodnot

Poloha otočného spínače	Teplota
2	cca 45°C
4	cca 60°C
6	cca 75°C
8	cca 95°C
10	cca 100°C (var)

## 4.3 Vložte nádobu

	<p><b>POZOR! Nebezpečí opaření!</b></p> <p>Horká přetékající vařící voda!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dbejte na správnou hladinu naplnění vody!</li> </ul> <p>☞ Děrované nádoby s pokrmu vkládejte opatrně!</p>
---	--

☞ Vložte pokrmu do děrované nádoby nebo koše na těstoviny (boční stěny a dno děrované).

- Nádoby neplňte příliš. Nádoby by se ještě měly nacházet ve vodě!
- Výška naplnění je závislá na připravovaných pokrmů, protože ty rozdílně pění.

☞ Vložte nádoby nebo koše na těstoviny do vany.

☞ Zakryjte ještě otevřené plochy vany víkem.

- Zakrytí snižuje spotřebu energie.

☞ Nasypanou sůl mícháním nechte úplně rozpustit.

## 4.4 Mezičištění vany - před plněním s čerstvou vodou

Vařící vodu několikrát denně vyměňte a vanu vyčistěte.

Vyprázdnění vany viz strana 10, kapitola 6.2!

☞ Po vyprázdnění vany odstraňte z vany ulpělé zbytky pokrmů.

☞ Zavřete vypouštěcí kohout.

☞ Naplňte čistou vodou.

☞ Vanu vyčistěte čisticím kartáčem.

## 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


### OPATRŇ!

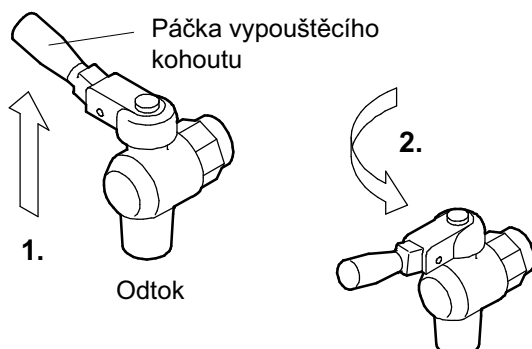
- Na ovládací panel a otočný spínač nepoužívejte agresivní čisticí prostředky!
- Zařízení neostříkujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Dodržujte návod k použití od výrobce čisticího prostředku!
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky!
- 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!
- V extrémním případě může dojít ke zničení vany důlkovou korozí způsobem, že již bude nepoužitelná! Výrobce neručí za škody, způsobené korozí nebo důlkovou korozí!
- 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 Vyprázdnění vany

	<p><b>POZOR! Horká voda, horké povrchy, horké předměty!</b></p> <p>Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě!</li> <li>☞ Postupujte s náležitou opatrností!</li> </ul>
---	--



**OPATRŇ!** Poškození vany přehřátím! Proto zařízení před vyprázdněním vždy nejdříve vypněte.

- ☞ Vypněte zařízení a nechte vychladnout.
- ☞ Vyjměte nádoby z vany.
- ☞ Postavte pod odtok nádobu s dostatečným objemem.
- ☞ 1. Zdvihněte páčku, 2. Otevřete vypouštěcí kohout otáčením doleva.
- ☞ Sledujte vypouštění.

## 6.3 Čištění zařízení

- ☞ Vyprázdněte vanu.
- ☞ Naplňte čistou vodu a přidejte mycí prostředek.
- ☞ Odstraňte ulpělé zbytky pokrmů ve vaně čisticím kartáčem.
- Při používání čisticích prostředků, uvolňujících vodní kamen, dodržujte pokyny pro čištění výrobce čisticího prostředku!
- ☞ Odstranění vodního kamene octovým roztokem:
  - Naplňte do vany octovou vodu do té výšky, než jsou všechny zbytky vodního kamene ponořené.
  - Nechte krátce povařit a nechte v závislosti na množství vodního kamene působit 15 až 30 minut.
  - Vypusťte čisticí ocet do zásobní nádoby. Čisticí ocet můžete pro čištění vodního kamene použít několikrát.
  - Odstraňte zbytky ve vaně.
- ☞ Nádobu vyprázdněte a vyčistěte.
- ☞ Vyčištěné plochy důkladně propláchněte vodou a vytřete do sucha.
- ☞ Povrchy z nerezové oceli čistěte prostředky rozpouštějícími tuk nebo speciálními přípravky pro péči o nerezové plochy.
- ☞ Zavřete vypouštěcí kohout.

## 7. Poruchy a jejich odstranění

Pokud se vyskytnou poruchy, zkontrolujte je podle následující tabulky:

Porucha	Možná příčina	Odstranění
Při zapínání se nerozsvítí zelená kontrolka.	Hlavní vypínač zařízení není zapnutý.	Zapněte hlavní vypínač.
	Výpadek elektrického napájení.	Informujte dodavatele elektrické energie.
	Zareagovala síťová pojistka na straně provozovatele.	Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem. Síťovou pojistku opět zapněte.
Zařízení ne- hřeje, žlutá kontrolka nesvítí.	Zařízení se například přehřálo při ohřevu pro sušení. Bezpečnostní termostát vypnul.	Spotřebič vypněte. Vyčkejte, než zařízení vychladne. Naplňte do vany vodu. Zapněte zařízení.  Pokud chyba dále trvá, 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

Vaříč těstovin	BC PC 4800
Artikl č.	00574210
Celkový příkon	4,8 kW
Napět	400 V 3N 50/60 Hz
Jištění	3 x 16 A
Citlivý odvod tepla	0,6 kW
Latentní odvod tepla	0,96 kW
Parní výkon	1,41 kg / h
Vnější rozměry (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Hmotnost	cca 14 kg
Stupeň jištění proti vodě	IP X4
Hluk zařízen	< 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><b>NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!</b></p> <p>Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrickou instalaci smí být provádět pouze autorizovaný zákaznický servis nebo kvalifikovaný elektrikář!</li> </ul> <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  $\geq 30$  mA, citlivé na střídavý i stejnosměrný proud.
- Pro elektrické připojení dodržujte údaje na typovém štítku!
- Otočný spínač zařízení přepněte do polohy vypnuto, teprve pak zapojte síťovou zástrčku do správně nainstalované zásuvky!

## 10. Údržba

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

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

## 11. Likvidace starých zařízení

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

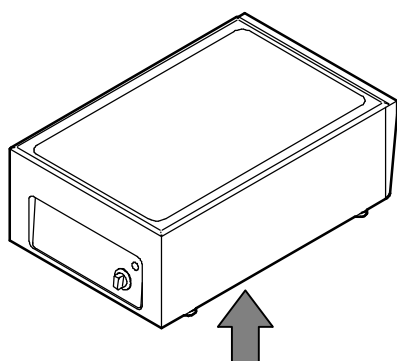


## 12. Oprava

### Oprávněné osoby

Opravy smí provádět výhradně následující instituce:

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



Typový štítek

### Popis závady

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

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

### Výměna komponent

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

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

### Náhradní díly

Při objednávání náhradních dílů jsou potřebné údaje:

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

⇒ Viz servisní informační systém na internetu ([www.bpro-solutions.com](http://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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://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.

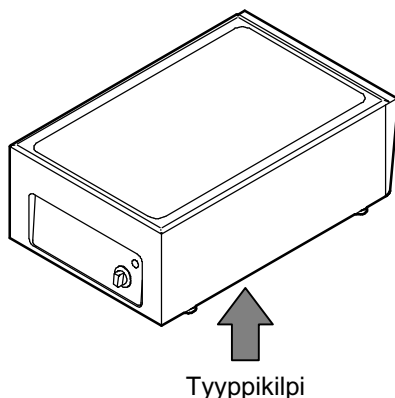
## 1.5 Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää ainoastaan ruokien valmistukseen. Esimerkiksi keittämiseen, kypsennykseen ja lämpimänäpitoon, pastan, mykyjen ja keitetyn naudanlihan valmistukseen.
- Muita käyttömahdollisuuksia ovat esimerkiksi keittojen/perusliemien valmistaminen, patojen, taikinataskujen keittäminen, makkaroiden kypsentyminen ja valmistettujen ruokien, kuten esimerkiksi keittojen, vihannesten, lisäkkeiden, kastikkeiden, lämpimänä pitäminen.
- Laite on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää vain
  - opastettu, koulutettu henkilöstö,
  - kun tyhjennyshana on suljettu,
  - kun allas on täytetty määräystenmukaisesti,
  - kun laitetta valvotaan,
  - käyttöohjeen mukaiseen tarkoitukseen.
- Muunlainen tai edellisestä poikkeava käyttö katsotaan määräystenvastaiseksi.
- Määräystenvastaisesta käytöstä aiheutuvista 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!
- Laitteessa ei saa lämmitellä, kuivata tai varastoida mitään eikä siinä saa sulattaa materiaaleja!
- 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 kysymyksiäsi 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 teollisuuskeittiötä varten!
- Työnantajan on nimettävä henkilökohtaiset suojavarusteet ja annettava ne työntekijöiden käyttöön.



### VAROITUS! Loukkaantumisvaara

- Käytön aikana laite on kuuma!
- Varo astioita poistaessasi: Astiat ovat kuumia! Poistamisen aikana saattaa esiintyä kuumaa ilmaa tai höyryä!

### HUOMIO! Vaurioitumisvaara

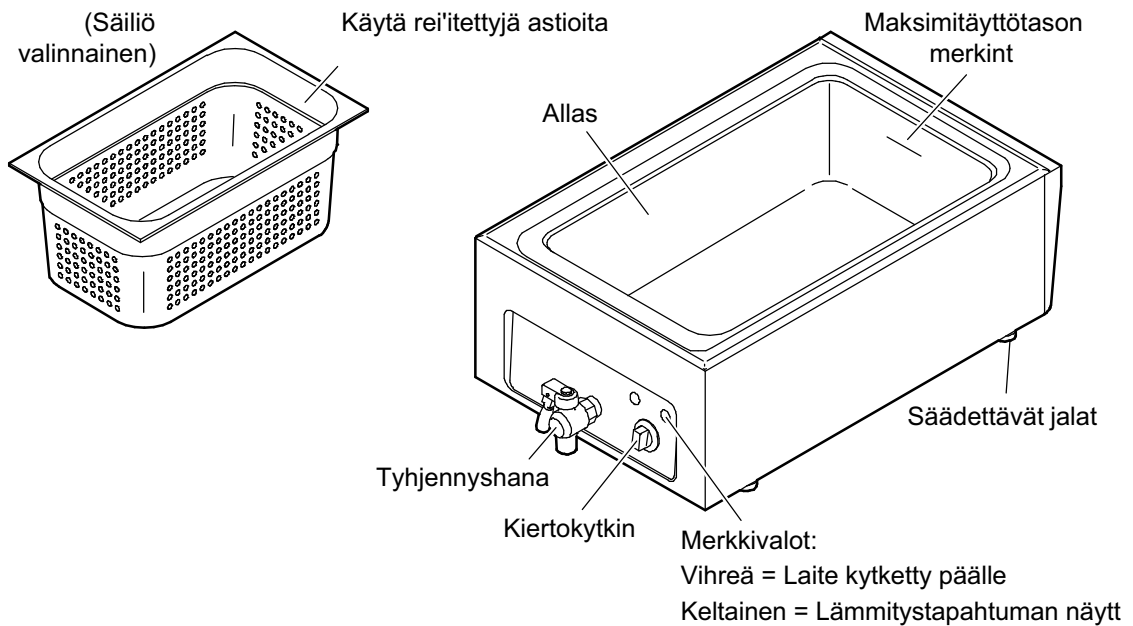
- Ylikuumenemisen aiheuttamat altaan vauriot! Älä siksi koskaan kuumenna laitetta ilman altaassa olevaa vettä ja sammuta laite aina ennen tyhjentämistä!
- Älä täytä kylmää vettä tyhjään, kuumennettuun altaaseen! Liian voimakas lämpötilanvaihtelu aiheuttaa suuria jännitteitä ja laite saattaa vaurioitua.
- Ruokia ei saa asettaa suoraan altaaseen. Ruokia saa valmistaa ainoastaan rei'itetyissä astioissa tai pastakoreissa!
- Astioita tai pastakoreja ei saa asettaa altaan pohjalle! Astiat ja pastakorit on ripustettava laitteeseen! Käytä ainoastaan ruostumattomasta jaloteräksestä valmistettuja astioita ja pastakoreja!
- **Korroosion tai pistesyöpymisen aiheuttamat altaan vauriot suolapitoisen veden tai puhdistusaineiden vuoksi!** Tyhjennä ja puhdista siksi allas ennen jokaista käyttötaukoa! Älä jätä puhdistusainetta altaaseen pidemmäksi aikaa. Huuhtelee allas puhdistuksen jälkeen perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa se.
- **Jaloteräksen tuhoutuminen! Myös jaloteräs ruostuu virheellisessä käsittelyssä!** Poista siksi kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisainekerrokset säännöllisesti. Näiden kerrosten alla saattaa puuttuva ilmansyöttö aiheuttaa ruostumista. Äärimmäisessä tapauksessa amme saattaa tuhoutua pistesyöpymisen vuoksi niin, ettei sitä voi enää käyttää! Valmistaja ei vastaa ruosteen tai pistesyöpymisen aiheuttamista vahingoista!
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Älä ruiskuta etusuojuksia ja laitteen muita suojuksia vaahtopesurilla! Puhdistusvaahto tunkeutuu pienimpiinkin rakoihin ja tuhoaa laitteen rakenneosia!
- Jos et pysty poistamaan käyttöhäiriöitä sivun 23, luvun 7. "Häiriöt ja häiriönpoisto" avulla, sammuta laite ja ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
- Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen toimintakyky pitempien seisonta-aikojen jälkeen.

## 3. Laitteen kuvaus

### Toimintatapa


- Lämmityksen termostaattinen säät
- Säädetty lämpötilarajoin yliuunemis- ja kuivasuojana. Jos lämpötilarajoin on sammuttanut lämmityksen, anna laitteen jäähtyä. Riittävästi jäähtyttyään lämpötilarajoin kytkee lämmityksen automaattisesti takaisin päälle.

### 3.1 Toimintaosien kuvaus



## 4. Käyttöönotto

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


 Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöönottoa rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.

- Puhdistus ja hoito, katso sivu 22 luku 6.

### 4.1 Altaan täytt

- Jotta altaan pohja ei vaurioituisi, älä aseta astioita tai pastakoreja altaan pohjalle! Astiat tai pastakorit on ripustettava laitteeseen!
- Lämmitysajan lyhentämiseksi: Täytä lämmintä vettä ja peitä allas lämmityksen aikana.
- Huomioi suurin sallittu täyttömäärä, katso altaassa oleva merkintä!
- Tarkasta käytön aikana säännöllisesti altaan vedentaso ja täytä vettä tarvittaessa lisää.

## 4.2 Laitteen päällekytkent

	<p><b>VARO! Kuumaa vettä, kuumia pintoja, kuumia esineitä!</b></p> <p>Palovammojen vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Käytä vedenpitäviä suojakäsineitä!</li> <li>☞ Ole varovainen!</li> </ul>
---	---


☞ Kytke laite päälle kääntökytkimestä ja säädä toivottu lämpötila.

- Merkkivalot palavat.
- Keltainen merkkivalo sammuu, kun toivottu lämpötila saavutetaan.

### Lämpötila-arvojen asteikko

Kiertokytkimen asento	Lämpötila
2	n. 45 °C
4	n. 60 °C
6	n. 75 °C
8	n. 95 °C
10	n. 100 °C (keittäminen)

## 4.3 Astian asettaminen

	<p><b>VARO! Palovammojen vaara!</b></p> <p>Kuuma, ylikuuhuva keittovesi!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huomioi veden täyttömäärä!</li> </ul> <p>☞ Aseta rei'itetty astia ruokineen varovasti paikoilleen!</p>
---	--

☞ Täytä ruoat rei'itettyihin astioihin tai pastakoreihin (sivuseinämät ja pohja rei'itetty).

- Älä täytä astioita liian korkealle. Ruokien tulisi olla vielä vedessä!
- Täyttökorkeus riippuu keitettävistä ruoista, koska niiden kuohuminen vaihtelee.

☞ Aseta astiat tai pastakorit altaaseen.

☞ Peitä altaan avoimet alueet kannella.

- Peittäminen vähentää energiankulutusta.

☞ Liuota lisätty suola kokonaan sekoittamalla.

## 4.4 Altaan välipuhdistus - ennen raikkaalla vedellä täyttämistä

Vaihda keittovesi useita kertoja päivässä ja puhdista allas.

Altaan tyhjennys, katso sivu 22 luku 6.2!

☞ Poista altaan tyhjennyksen jälkeen altaaseen kiinnittyneet ruokajäämät.

☞ Sulje tyhjennyshana.

☞ Täytä puhdasta vettä.

☞ Puhdista allas puhdistusharjalla.

## 5. Käytön lopuksi

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

## 6. Puhdistus ja hoito


### HUOMIO!

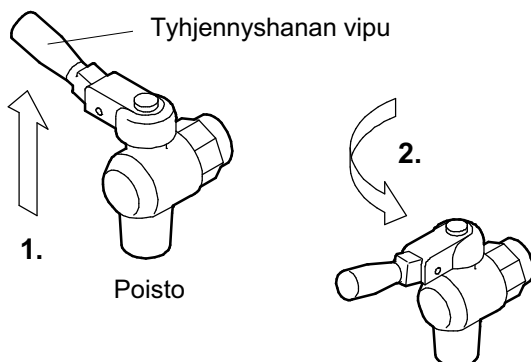
- Älä päästä syövyttäviä puhdistusaineita käyttöpaneelille ja kääntökytkimelle!
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Huomioi puhdistusaineen valmistajan käyttöohjeet!
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita!
- Jaloteräs ei saa joutua 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!
- Äärimmäisessä tapauksessa allas saattaa tuhoutua pistesyöpymisen vuoksi niin, ettei sitä voi enää käyttää! Valmistaja ei vastaa ruosteen tai pistesyöpymisen aiheuttamista vahingoista!
- 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 Altaan tyhjennys

	<p><b>VARO! Kuumaa vettä, kuumia pintoja, kuumia esineitä!</b></p> <p>Palovammojen vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Käytä vedenpitäviä suojakäsineitä!</li> <li>☞ Ole varovainen!</li> </ul>
---	---



**HUOMIO!** Ylikuumenemisen aiheuttamat altaan vauriot! Sammuta siksi laite aina ensin ennen tyhjennystä.

- ☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
- ☞ Ota astiat altaasta.
- ☞ Aseta lämpötiloja kestävä, riittävän kokoinen astia poiston alle.
- ☞ 1. Nosta vipu, 2. Avaa tyhjennyshana vasemmalle kääntäen.
- ☞ Valvo tyhjennystä.

## 6.3 Laitteen puhdistaminen

- ☞ Tyhjennä allas.
- ☞ Täytä puhtaalla vedellä ja lisää astianpesuainetta.
- ☞ Poista altaaseen kiinni tarttuneet ruokajäämät puhdistusharjalla.
- Kalkkia irrottavia puhdistusaineita käytettäessä on huomioitava puhdistusainevalmistajan puhdistusohjeet!
- ☞ Poista kertynyt kalkki etikkaliuoksella:
  - Täytä etikkavettä altaaseen niin korkealle, että kaikki kalkkijäämät peittyvät.
  - Kiehauta etikka lyhyesti ja anna vaikuttaa kalkkikertymästä riippuen n. 15-30 minuuttia.
  - Tyhjennä puhdistusetikka säilytysastiaan. Voit käyttää puhdistusetikkaa useita kertoja kalkkipuhdistukseen.
  - Poista jäämät altaasta.
- ☞ Tyhjennä astiat ja puhdista ne.
- ☞ Huuhtelee puhdistetut pinnat perusteellisesti vedellä ja hankaa ne kuiviksi.
- ☞ Puhdista jaloteräspinnat rasvaa irrottavalla puhdistusaineella tai erityisellä jaloteräksen hoitoaineella.
- ☞ Sulje tyhjennyshana.

## 7. Häiriöt ja häiriönpoisto

Jos häiriöitä ilmenee, tarkista ne seuraavan taulukon perusteella:

Häiri	Mahdollinen syy	Apu
Käynnistettäessä vihreä merkkivalo ei pala.	Laitteen edessä olevaa pääkytkintä ei ole kytketty päälle.	Kytke pääkytkin päälle.
	Koko sähkönsaanti puuttuu.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen.
	Rakennuksen verkkovaro on lauennut.	Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat. Kytke verkkovaro taas päälle.
Laite ei kuumenna, keltainen merkkivalo ei pala.	Laite on ylikuumentunut esimerkiksi kuivalämmityksen vuoksi. Lämpötilarajoitin on sammuttanut.	Sammuta laite. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Täytä altaaseen vettä. Kytke laite päälle.  Jos vika esiintyy edelleen, anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laite.

**Jos et saa korjattua häiriötä:**

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

## 8. Tekniset tiedot

Pastakeitin	BC PC 4800
Tuotenro	00574210
Kokonaisliitântäarvo	4,8 kW
Jännite	400 V 3N 50/60 Hz
Suojaus	3 x 16 A
Lämmönlvovutus herkk	0,6 kW
Lämmönlvovutus latentti	0,96 kW
Höyryäminen	1,41 kg / h
Ulkomitat (PxLxK)	400 x 620 x 240 mm
Paino	n. 14 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><b>VAARA! Vaarallinen sähköjännite!</b></p> <p>Sähköiskun vaara, jonka seurauksena on mahdollisesti vakava ruumiinvamma tai kuolema!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sähköasennukset saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen!</li> </ul> <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  $\geq 30$  mA.
- Huomioi sähköliitännää varten tyyppikilven tiedot!
- Aseta laittaaan kääntökytkin asentoon Pois, kiinnitä vasta sitten verkkopistoke oikein asennettuun pistorasiaan!

## 10. Huolto

	<p><b>VAARA! Vaarallinen sähköjännite!</b></p> <p>Sähköiskun vaara, jonka seurauksena on mahdollisesti vakava ruumiinvamma tai kuolema!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huoltotyöt sähkölaitteilla saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen!</li> </ul> <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.

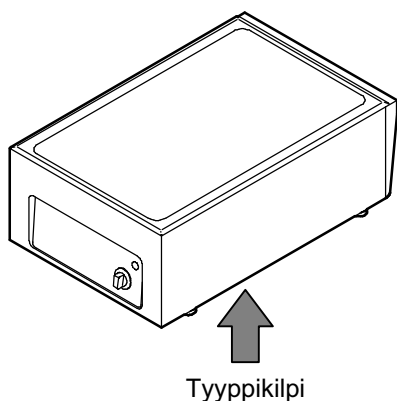


## 12. Korjaus

### 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](http://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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://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 prosljedite 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.

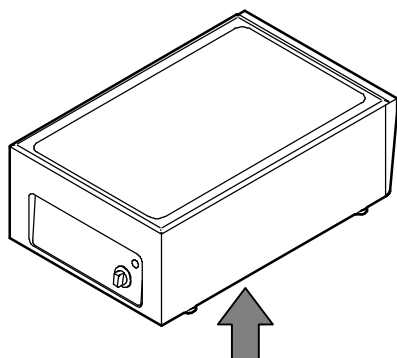
## 1.5 Namjenska upotreba

- Uređaj se smije koristiti samo za pripremanje namirnica. Na primjer za kuhanje, uprživanje i održavanje topline, za pripravljanje namirnica od tijesta, knedli/okruglica/knedli od peciva i za kuhanje govedine.
- Ostale mogućnosti primjene su na primjer pripravljanje juha/temeljnih juha, kuhanje variva, maultaschen, ukuhavanje kobasica za kuhanje i za održavanje topline pripremljenih namirnica, kao na primjer juha, povrća, priloga, umaka.
- Uređaj služi za komercijalnu uporabu i smije se koristiti samo
  - od strane upućenog i školovanog osoblja,
  - ako je slavina za pražnjenje zatvorena,
  - s propisno napunjenom kadom,
  - 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 od strane
  - djece,
  - osoba s ograničenim psihičkim, fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima,
  - od 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**

- Uređaj je tokom rada vruć!
- Oprez kod vađenja posuda: Posude su vruće! Tokom vađenja može doći do izlaženja vrućeg zraka ili pare!

### **POZOR! Opasnost od oštećenja**

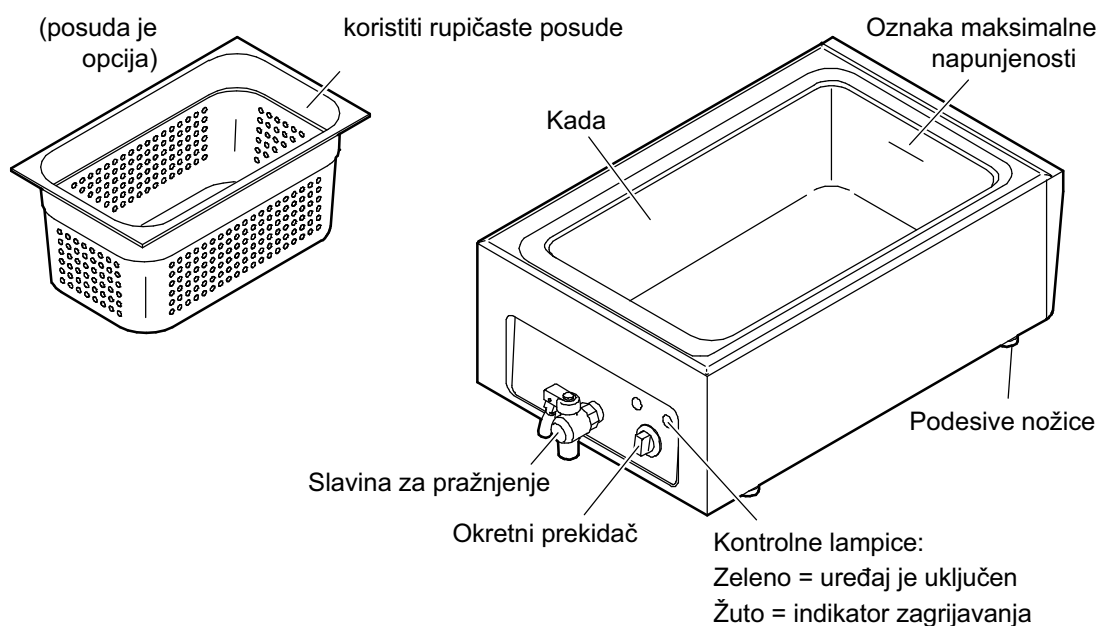
- Oštećivanje kade uslijed pregrijavanja! Zato uređaj nikad nemojte zagrijavati bez vode u kadi i prije pražnjenja ga uvijek isključite!
- U praznu, jako zagrijanu kadu, nemojte ulijevati hladnu vodu! Zbog prejake promjene temperature dolazi do velikog naprezanja i mogu nastati oštećenja na uređaju.
- Namirnice se ne smiju stavljati neposredno u kadu. Namirnice se smiju pripremati samo u rupičastim posudama ili u košarama za tjesteninu!
- Posude ili košare za tjesteninu se ne smiju stavljati na dno kade! Posude ili košare za tjesteninu moraju biti zakvačene! Koristite samo posude i košare za tjesteninu od nehrđajućeg plemenitog čelika!
- **Oštećenje kade uslijed korozije ili točkaste korozije, uzrokovane slanom vodom ili sredstvima za čišćenje!** Stoga kadu ispraznite i očistite prije svake radne stanke! Nemojte ostavljati sredstvo za čišćenje dulje vrijeme u kadi. Kadu nakon čišćenja temeljito isperite čistom vodom i posušite.
- **Uništavanje plemenitog čelika! I plemeniti čelik hrđa kod nepravilne upotrebe!** Zato redovito odstranjujte kamenac, masnoću, škrob slojeve bjelančevina. Ispod tih slojeva se zbog nedostatka pristupa zraku može pojaviti korozija. U ekstremnom slučaju se kada zbog točkaste korozije može uništiti u toj mjeri da više ne bude upotrebljiva! Proizvođač ne odgovara za štete uslijed korozije ili točkaste korozije!
- 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 stranice 35 poglavlje 7. "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

- Termostatska regulacija grijanja
- Regulirajući graničnik temperature kao zaštita od pregrijavanja i od rada na suho. Kad graničnik temperature isključi grijač, ostavite uređaj da se ohladi. Nakon dovoljnog hlađenja graničnik temperature automatski ponovno uključuje grijač.

### 3.1 Opis funkcijskih dijelova



## 4. Puštanje u rad

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

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


- Čišćenje i njega vidi stranicu 34 poglavlje 6.

### 4.1 Punjenje kade

- Da izbjegnute oštećivanje dna kade, posude ili košare za tjesteninu nemojte stavljati na dno kade! Posude ili košare za tjesteninu moraju biti zakvačene!
- Radi skraćivanja vremena zagrijavanja: Ulijte toplu vodu, a kadu tokom zagrijavanja poklopite.
- Obratite pažnju na maksimalnu napunjenost, vidi oznaku na kadi!
- Tokom rada redovito provjeravajte razinu vode u kadu i po potrebi dolijevajte vodu.



## 4.2 Uključivanje uređaja

	<p><b>OPREZ! Vruća voda, vruće površine, vrući predmeti!</b></p> <p>Opasnost od opekline!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Nosite nepromočive zaštitne rukavice!</li> <li>☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!</li> </ul>
---	--


☞ Uređaj uključite pomoću okretnog prekidača i podesite željenu temperaturu.

- Kontrolne lampice svijetle.
- Žuta kontrolna lampica se gasi kad je dostignuta podešena temperatura.

### Skala s vrijednostima temperature

Okretni prekidač - položaj	Temperatura
2	cca. 45°C
4	cca. 60°C
6	cca. 75°C
8	cca. 95°C
10	cca. 100°C (kuhanje)

## 4.3 Upotreba posuda

	<p><b>OPREZ! Opasnost od opekline!</b></p> <p>Vruća kuhajuća voda s pjenom!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obratite pažnju na napunjenost vode!</li> </ul> <p>☞ Rupičaste posude s namirnicama oprezno stavljajte!</p>
---	--

☞ Stavite namirnice u rupičaste posude ili košare za tjesteninu (rupice na stijenkama i na dnu).

- Posude nemojte puniti previsoko. Namirnice bi trebale još biti u vodi!
- Visina punjenja ovisi o namirnicama koje se kuhaju, budući da se različito pjene.

☞ Stavite posude ili košare za tjesteninu u kadu.

☞ Još otvorene površine kade poklopite poklopcem.

- Poklapanje smanjuje potrošnju energije.

☞ Stavljenu sol miješanjem otopite u potpunosti.

## 4.4 Među-čišćenje kade - prije punjenja svježom vodom

Vodu za kuhanje mijenjajte više puta dnevno i očistite kadu.

Ispraznite kadu, vidi stranicu 34 poglavlje 6.2!

☞ Nakon pražnjenja kade odstranite prijanjajuće ostatke hrane iz kade.

☞ Zatvorite slavinu za pražnjenje.

☞ Ulijte čistu vodu.

☞ Kadu očistite četkom za čišćenje.

## 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!

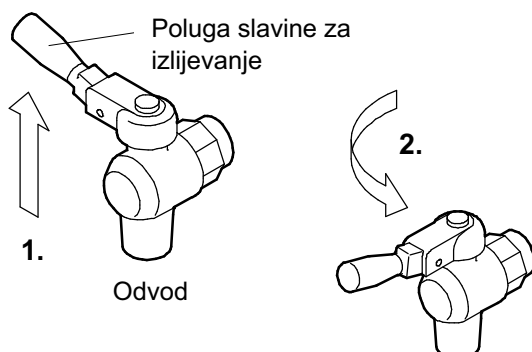
- Na masku za rukovanje i okretni prekidač nemojte nanositi nagrizajuća čistila!
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Obratite pažnju na upute za upotrebu od strane proizvođača sredstva za čišćenje!
- Nemojte koristiti nikakva abrazivna sredstva za čišćenje!
- 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!
- U ekstremnom slučaju se kada zbog točkaste korozije može uništiti u toj mjeri da više ne bude upotrebljiva! Proizvođač ne odgovara za štete uslijed korozije ili 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 Pražnjenje kade

	<p><b>OPREZ! Vruća voda, vruće površine, vrući predmeti!</b></p> <p>Opasnost od opekline!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Nosite nepromoćive zaštitne rukavice!</li> <li>☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!</li> </ul>
---	--



**POZOR!** Oštećivanje kade uslijed pregrijavanja! Stoga uređaj prije pražnjenja uvijek prvo isključite.

- ☞ Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
- ☞ Izvadite posudu iz kade.
- ☞ Ispod izljeva postavite temperaturno otpornu posudu dovoljnog volumena.
- ☞ 1. Podignite polugu, 2. Slavinu za izlivanje otvorite okretanjem prema lijevo.
- ☞ Kontrolirajte postupak izlivanja.

## 6.3 Čišćenje uređaja

- ☞ Ispraznite kadu.
- ☞ Ulijte čistu vodu i dodajte sredstvo za pranje posuđa.
- ☞ Prijanjajuće ostatke hrane iz kade odstranite četkom za čišćenje.
- Kod primjene sredstava za čišćenje koji otapaju kamenac obratite pažnju na upute za čišćenje od strane proizvođača sredstva za čišćenje!
- ☞ Uklanjanje naslaga kamenca octenom otopinom:
  - Vodenu otopinu octa ulijte toliko da svi ostaci kamenca budu prekriveni.
  - Ocat kratko zakuhajte i ovisno o naslagi kamenca pustite da djeluje cca. 15 do 30 minuta.
  - Ocat za čišćenje ispusite u neku posudu za zalihe. Ocat za čišćenje možete više puta koristiti za čišćenje od kamenca.
  - Odstranite ostatke u kadi.
- ☞ Ispraznite i očistite posudu.
- ☞ Očišćene površine temeljito isperite vodom i brisanjem posušite.
- ☞ Površine od plemenitog čelika čistite sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću ili specijalnim sredstvom za njegu plemenitog čelika.
- ☞ Zatvorite slavinu za pražnjenje.

## 7. Smetnje i uklanjanje smetnji

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

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Kod uključivanja ne svijetli zelena kontrolna lampica.	Glavni prekidač ispred uređaja nije uključen.	Uključite glavni prekidač.
	Nedostaje napajanje strujom u cijelosti.	Obavjestite poduzeće za opskrbu električnom energijom.
	Kućni mrežni osigurač je isključio.	Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi. Ponovno uključite mrežni osigurač.
Uređaj se ne zagrijava, žuta kontrolna lampica je ugašena.	Uređaj se pregrijavao, na primjer zbog grijanja na suho. Graničnik temperature je isključio.	Isključite uređaj. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Ulijte vodu u kadu. Uključite uređaj.  Ako se greška i dalje pojavljuje, onda ovlaštena servisna služba treba provjeriti uređaj.

**Ako smetnju ne možete ukloniti:**

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

## 8. Tehnički podaci

<b>Kuhalo za tjesteninu</b>	<b>BC PC 4800</b>
Br. artikla	00574210
Ukupna vrijednost priključka	4,8 kW
Napon	400 V 3N 50/60 Hz
Osigurač	3 x 16 A
Emisija topline, senzorički	0,6 kW
Emisija topline latentno	0,96 kW
Emisija pare	1,41 kg / h
Vanjske dimenzije (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Težina	cca. 14 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><b>OPASNOST! Opasni električni napon!</b></p> <p>Opasnost od strujnog udara, kao posljedica moguća tjelesna povreda ili usmrćivanje!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Električne- instalacije smije izvoditi samo ovlaštena servisna služba ili neki stručni električar!</li> </ul> <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  $\geq 30$  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

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

- 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.

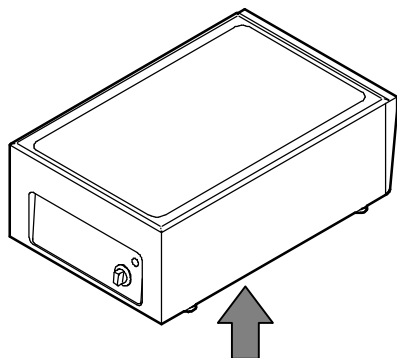


## 12. Popravak

### 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](http://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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://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.

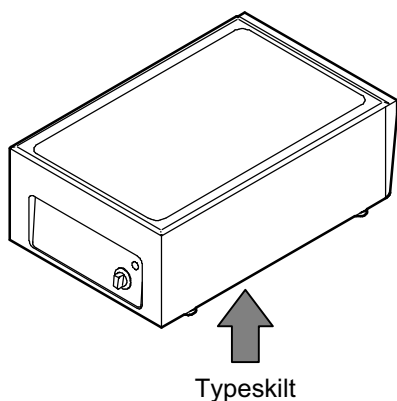
## 1.5 Forskriftsmessig bruk

- Apparatet skal kun brukes til tilberedelse av mat. For eksempel til koking, til å koke mørt og holde varm, for tilberedning av nudler, makaroni, boller/knödel og kokt oksekjøtt.
- Andre muligheter for bruken er for eksempel, tilberedelse av supper/sju, koking av gryteretter, maultaschen, forvelling av pølser og til å holde varm tilberedte matvarer som eksempelvis supper, grønnsaker, tillegg, sauser.
- Enheten er tiltenkt næringsmessig virksomhet og må kun tas i bruk
  - av opplært personale med utdanning,
  - når tappeventilen er stengt,
  - med forskriftsmessig fylt badekar,
  - 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!
- Enheten må ikke brukes av
  - barn,
  - personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter,
  - Personale som ikke er opplært.

## 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**

- Under anvendelsen er apparatet varmt!
- Vær forsiktig når du tar ut beholderen: Beholderene er varme! Mens det tas ut kan det komme ut varm luft eller damp!

### **OBS! Fare for skader**

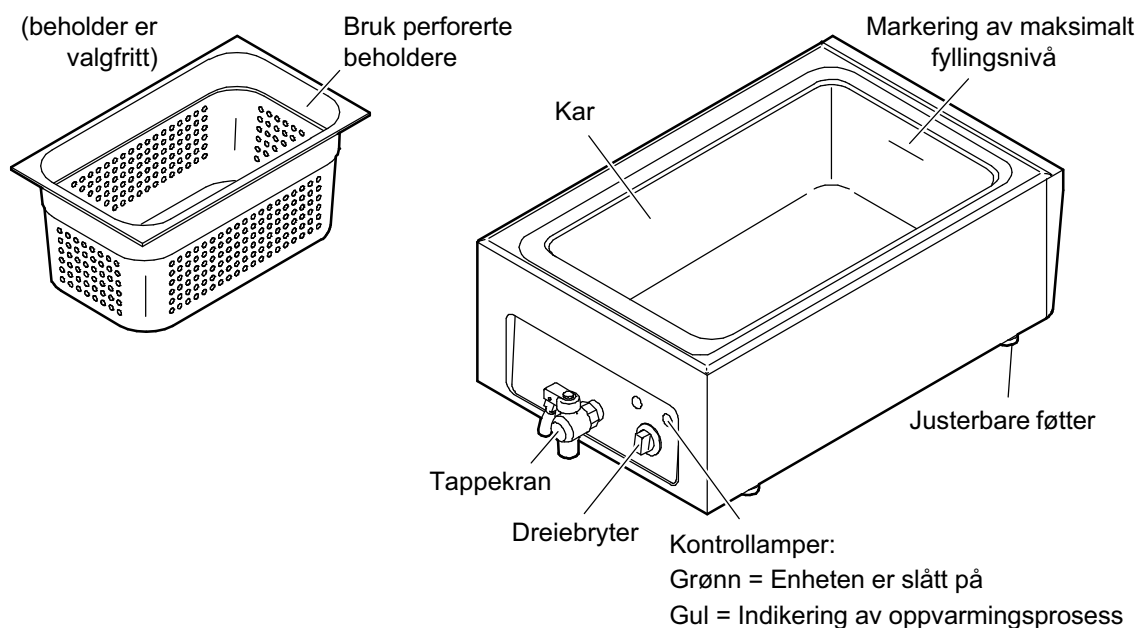
- Skade på karet grunnet overoppheting! Apparatet må derfor aldri varmes opp uten vann i karet og må alltid slås av før tømming!
- Ikke fyll på kaldt vann i det tomme høyt oppvarmede karet! Grunnet for store svingninger i temperatur, oppstår høye spenninger og det kan oppstå skader på apparatet.
- Mat må ikke pyttes direkte i karet. Matvarene må kun tilberedes i perforerte beholdere eller pastakokere!
- Beholdere eller pastakokere må ikke stilles på bunnen av karet! Beholdere og pastakokere må henges inn! Benytt kun beholdere og pastakokere av rustfritt edelstål!
- **Skader på karet gjennom korrosjon eller groppkorrosjon, forårsaket av saltholdig vann eller rengjøringsmidler!** Tøm og rengjør derfor karet før ethvert arbeidsavbrudd! Ikke la rengjøringsmiddel stå i karet over lengre tid. Spyl karet grundig med rent vann etter rengjøringen og tørk det.
- **Ødeleggelse av edelstål! Også edelstål rustet ved ikke forskriftsmessig behandling!** Fjern derfor regelmessig avleiringer av kalk, fett, stivelse og eggehvitt. Under disse lagene kan det grunnet manglende lufttilgang føre til korrosjon. I ekstreme tilfeller kan karet på grunn av groppkorrosjon ødelegges til de grader, at det ikke lengre er brukbart! Produsenten er ikke ansvarlig for skader på grunn av korrosjon eller groppkorrosjon!
- 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 47 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

- Termostatisk regulering av oppvarming
- Regulerende temperaturbegrenser som overopphetings- og tørkebeskyttelse. Når temperaturbegrenseren har slått av oppvarmingen, la apparatet avkjøles. Etter tilstrekkelig avkjøling slår temperaturbegrenseren oppvarmingen automatisk på igjen.

#### 3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene



### 4. Sette i drift

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


🔧 Rengjør enheten med fettløsende rengjøringsmiddel før første idriftsetting.

- Rengjøring og pleie se side 46 kapittel 6.

#### 4.1 Fyll karet

- For å unngå skader på karetets bunn, ikke stett beholdere eller pastakokere på bunnen! Beholdere eller pastakokere må henges inn!
- For å forkorte oppvarmingstiden: Fyll på varmt vann og dekk til karet under oppvarmingen.
- Ta hensyn til maksimalt fyllingsnivå, se markeringen i karet!
- I løpet av driften, kontroller regelmessig høyden på vannivået i karet og fyll etter når det er nødvendig.

## 4.2 Slå på utstyret


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

- ☞ Bruk dreiebryteren til å slå på enheten og still inn ønsket temperatur.
- Kontrolllampene lyser.
- Den gule kontrollampen slokker, når den innstilte temperaturen er nådd.

### Temperaturverdi skala

Dreiebryter - stilling	Temperatur
2	ca. 45°C
4	ca. 60°C
6	ca. 75°C
8	ca. 95°C
10	ca. 100°C (koke)

## 4.3 Sett inn beholderen

	<p><b>FORSIKTIG! Forbrenningsfare!</b>          Varmt kokevann skummer over!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vær oppmerksom på fyllenivået til vannet!</li> </ul> <p>☞ Sett inn perforerte beholdere med matvarer forsiktig!</p>
---	---

- ☞ Fyll matvarer i perforerte beholdere eller pastakokere (sideveggene og bunnen perforerte).
- Ikke fyll beholderene for høyt. Matvarene må nå ned i vannet!
- Høyden for påfylling er avhengig av matvaren som skal kokes, da disse skummer opp forskjellig.
- ☞ Sett beholdere og pastakokere i karet.
- ☞ Dekk til åpne flater av vannet med lokk.
- Ved å dekke til reduseres energiforbruket.
- ☞ Løs opp tilsatt salt gjennom omrøring fullstendig.

## 4.4 Mellom rengjøring av karet - før påfylling av ferskt vann

Skift ut kokevannet flere ganger om dagen og rengjør karet.

Tømme karet se side 46 kapittel 6.2!

- ☞ Etter tømning av karet, fjern matrester som sitter fast i karet.
- ☞ Steng tappekranen.
- ☞ Fyll på rent vann.
- ☞ Rengjør karet med en rengjøringsbørste.

## 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!

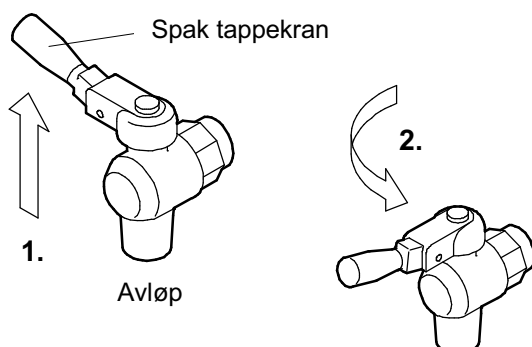
- Betjeningspanel og dreiebryterne må ikke utsettes for etsende rengjøringsmidler!
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Følg bruksanvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten!
- Ikke bruk skurende pussemidler!
- Rustfritt stål må 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!
- I ekstreme tilfeller kan karet på grunn av groppkorrosjon ødelegges til de grader, at det ikke lenger er brukbart! Produsenten er ikke ansvarlig for skader på grunn av korrosjon eller 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 Tømme karet

	<p><b>FORSIKTIG! Varmt vann, varme overflater, varme gjenstander!</b></p> <p>Forbrenningsfare!</p> <p>☞ Bruk vanntette vernehansker!</p> <p>☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!</p>
---	---



**OBS!** Skade på karet grunnet overoppheting! Slå derfor alltid av apparatet før tømning.

- ☞ Slå av enheten og la den avkjøle.
- ☞ Ta ut beholderen av karet.
- ☞ Plasser en temperaturbestandig beholder med tilstrekkelig volum under avløpet.
- ☞ 1. Løft spaken, 2. Åpne tappekranen ved å dreie til venstre.
- ☞ Hold oppsyn med tappeprosessen.

## 6.3 Rengjøre apparatet

- ☞ Tømme karet.
- ☞ Fyll på rent vann og tilsett oppvaskmiddel.
- ☞ Fjern matrester som sitter fast i karet med rengjøringsbørsten.
- Ved bruk av kalkløsende rengjøringsmiddel, følg rengjøringsanvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet!
- ☞ Fjern kalkavleiring med eddikblanding:
  - Fyll eddikvann så høyt i karet, at alle kalkavleiringene er dekket.
  - Gi det et kort oppkok og la det virke 15 til 30 minutter avhengig av kalkavleiringen.
  - Slipp ut rengjøringseddiken i en lagerbeholder. Rengjøringseddiken kan du bruke til kalkfjerning flere ganger.
  - Fjernes rester fra karet.
- ☞ Tøm og rengjør beholderen.
- ☞ Skyll rengjorte flater grundig med vann og tørk av.
- ☞ Rengjør flater av rustfritt stål med fettløsende rengjøringsmiddel eller spesialpleiemiddel for rustfritt stål.
- ☞ Steng tappekranen.

## 7. Feil og utbedring

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

Feil	Mulig årsak	Utbedring
Den grønne kontrollampen lyser ikke når enheten slås på.	Hovedbryteren før enheten er ikke slått på.	Slå på hovedbryteren.
	Den komplette strømforsyningen mangler.	Ta kontakt med strømselskapet.
	Nettsikringen har koblet ut.	La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice. Slå nettsikringen på igjen.
Apparatet varmer ikke, den gule kontrollampen er av.	Apparatet ble for eksempel overopphetet gjennom tørroppvarming. Temperaturbegrenseren har slått av.	Slå av apparatet. Vent, til apparatet er avkjølt. Fyll på vann i karet. Slå på apparatet.  Dersom en feil vedvarer, la apparat kontrolleres av 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

Pastakoker	BC PC 4800
Artikkelnr.	00574210
Totalt strømforbruk	4,8 kW
Spennning	400 V 3N 50/60 Hz
Sikring	3 x 16 A
Varmeavgivelse sensibel	0,6 kW
Varmeavgivelse latent	0,96 kW
Dampavgivelse	1,41 kg / h
Utvendige mål (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm
Vekt	ca. 14 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><b>FARE! Farlig elektrisk spenning!</b></p> <p>Fare gjennom strømslag med mulig alvorlig personskade eller død som følge!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elektroinstallasjoner må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell!</li></ul> <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  $\geq 30$  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><b>FARE! Farlig elektrisk spenning!</b></p> <p>Fare gjennom strømslag med mulig alvorlig personskade eller død som følge!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedlikeholdsarbeider på elektroenheter må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell!</li> </ul> <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.

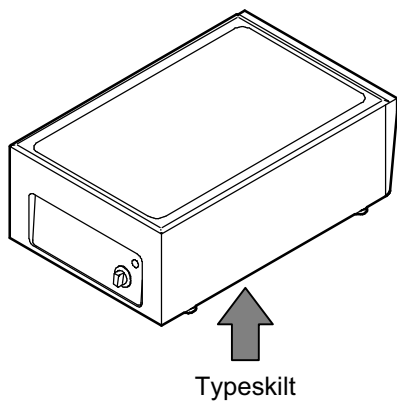


## 12. Reparasjon

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

### Adresse

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

# 1. Указания для пользователя

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

## 1.1 Указания для руководства по эксплуатации

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

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

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

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

## 1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



**Информация!** Указания с особенно полезной информацией и советы

## 1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение  
об опасной зоне



Предупреждение об опасном  
электрическом напряжении



Предупреждение о  
горячей поверхности

## 1.4 Сигнальные слова

### ОПАСНО

Предупреждает об **опасных для жизни** травмах.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждает о **тяжелых** травмах.

### ОСТОРОЖНО

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

### ВНИМАНИЕ

Предупреждает о материальном ущербе.

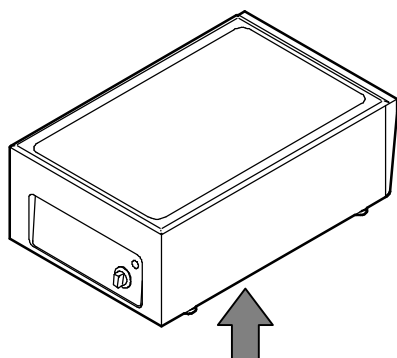
## 1.5 Использование по назначению

- Данное устройство разрешается использовать только для приготовления продуктов питания. Например, для варки, термообработки и поддержания в готовом состоянии, для приготовления макаронных изделий, клецок и кнедликов, в том числе хлебных, и говядины.
- Другой областью применения является, например, приготовление супов и бульонов, тушеных блюд, вареников и пельменей, вареных колбасок и поддержание в горячем состоянии готовых блюд, таких как супы, овощи, гарниры, соусы.
- Данное устройство предназначено только для промышленного использования, и его эксплуатация разрешена только
  - проинструктированному и обученному персоналу,
  - при закрытом сливном кране,
  - с надлежащим образом заполненной ванной,
  - под наблюдением,
  - в предусмотренных согласно руководству по эксплуатации целях.
- Иное или выходящее за рамки указанного использования считается использованием не по назначению.
- За ущерб, вызванный ненадлежащим использованием, отвечает исключительно пользователь.
- Любое неправильное использование устройства ведет к аннулированию гарантии и общей ответственности изготовителя.
- Вносить изменения в устройство запрещено.

## 1.6 Неправильное использование

- 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!
- Данное устройство запрещается использовать
  - детям,
  - лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями,
  - необученному персоналу.

## 1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

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

Тип и артикульный номер: .....

Серийный номер (сер. №): .....

Дата (год) изготовления: .....

## 2. Указания по безопасности



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

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



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы**

- Устройство во время работы нагревается!
- Соблюдайте осторожность при выемке емкостей: емкости нагреваются! Во время выемки возможен выход горячего воздуха или пара!

### **ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения**

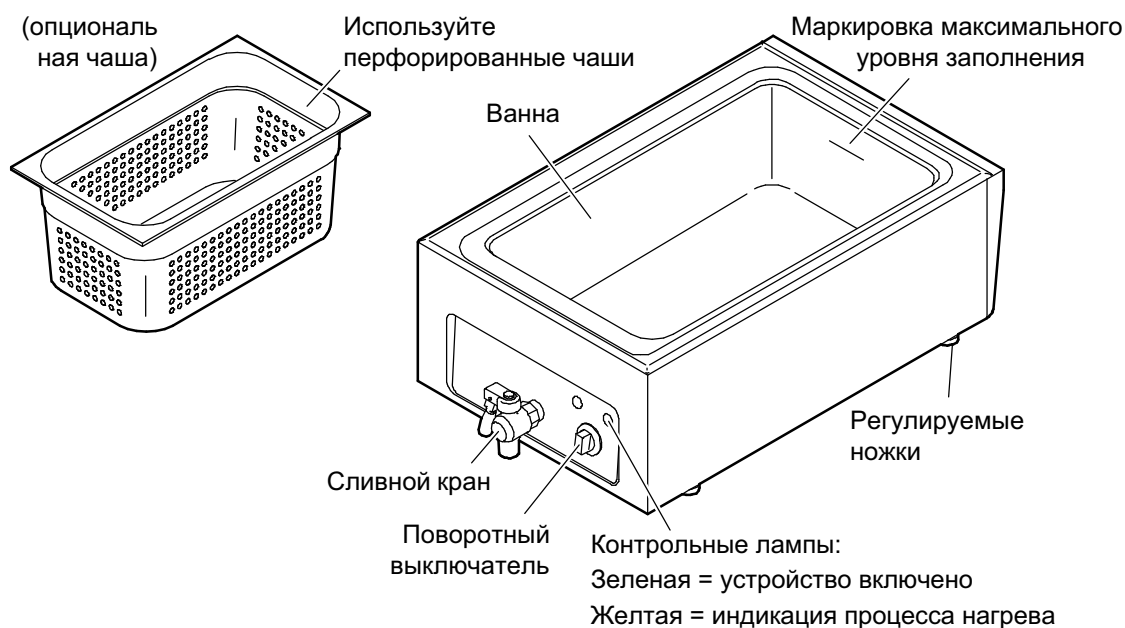
- Опасность повреждения ванны из-за перегрева! Поэтому никогда не нагревайте устройство, если в ванной нет воды, и перед опорожнением всегда выключайте его!
- Не наливайте холодную воду в пустую разогретую ванну! Слишком резкая смена температуры вызывает высокие механические напряжения и может повлечь за собой повреждение устройства.
- Запрещается класть продукты питания прямо в ванну. Продукты питания разрешается готовить только в перфорированных чашах или корзинах для пасты!
- Запрещается ставить чаши и корзины для пасты на дно ванны! Чаши и корзины для пасты должны быть подвешены! Используйте только чаши и корзины для пасты из нержавеющей стали!
- **Повреждение ванны коррозией, в том числе питтинговой коррозией, под воздействием соленой воды или чистящих средств!** Поэтому перед каждым перерывом в работе сливайте и очищайте ванну! Не оставляйте чистящее средство в ванне надолго. После чистки основательно сполосните ванну чистой водой и просушите ее.
- **Разрушение нержавеющей стали! Даже нержавеющая сталь подвергается коррозии при ненадлежащем обращении!** Поэтому регулярно удаляйте слой накипи, жира, крахмала и белка. Под этими слоями из-за отсутствия доступа воздуха возможна коррозия. В крайнем случае ванна может быть разрушена питтинговой коррозией до состояния полной непригодности к использованию! Изготовитель не несет ответственности за ущерб вызванный коррозией, в том числе питтинговой коррозией!
- 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. 59, 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

- Термостатический регулятор нагрева
- Регулирующий ограничитель температуры с функцией защиты от перегрева и работы без воды. Если нагрев был выключен ограничителем температуры, дайте устройству остыть. После достаточного охлаждения ограничитель температуры снова автоматически включает нагрев.

#### 3.1 Описание функциональных узлов



### 4. Ввод в эксплуатацию

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

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


- Чистка и уход, см. стр. 58 гл. 6.

#### 4.1 Заполнение ванны

- Чтобы избежать повреждения дна ванны, не ставьте на него чаши и корзины для пасты! Чаши и корзины для пасты должны быть подвешены!
- Для сокращения времени нагрева: налейте горячую воду и накройте ванну во время нагрева.
- Соблюдайте максимальный уровень заполнения, см. маркировку на ванне!
- Во время работы регулярно проверяйте уровень воды в ванне и при необходимости доливайте ее.



## 4.2 Включение устройства

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Горячая вода, горячие поверхности, горячие предметы!</b>          Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!</li> <li>☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!</li> </ul>
---	---


☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру.

- Контрольные лампы загорятся.
- При достижении заданной температуры желтая контрольная лампа гаснет.

### Температурная шкала

Положение поворотного выключателя	Температура
2	прим. 45°C
4	прим. 60°C
6	прим. 75°C
8	прим. 95°C
10	прим. 100°C (кипение)

## 4.3 Установка емкости

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Опасность обваривания!</b>          Выплескивающаяся горячая вода!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдайте уровень воды!</li> </ul> <p>☞ Устанавливайте перфорированные чаши с продуктами питания осторожно!</p>
---	---

☞ Заполните перфорированные чаши или корзины для пасты (перфорированные боковые стенки и дно).

- Не заполняйте емкости слишком сильно. Продукт должен находиться в воде!
- Высота заполнения зависит от свойств приготавливаемых продуктов, так как они отличаются разной интенсивностью вспенивания.

☞ Поместите чаши и корзины для пасты в ванну.

☞ Открытые поверхности ванны накройте крышкой.

- Это позволит снизить расход электроэнергии.

☞ Перемешайте до полного растворения добавленной соли.

## 4.4 Промежуточная чистка ванны с перед заполнением свежей водой

Несколько раз в день меняйте воду и очищайте ванну.

Опорожните ванну, см. стр. 58 гл. 6.2!

☞ После опорожнения ванны удалите из нее прилипшие остатки пищи.

☞ Закройте сливной кран.

☞ Залейте чистую воду.

☞ Очистите ванну щеткой.

## 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!

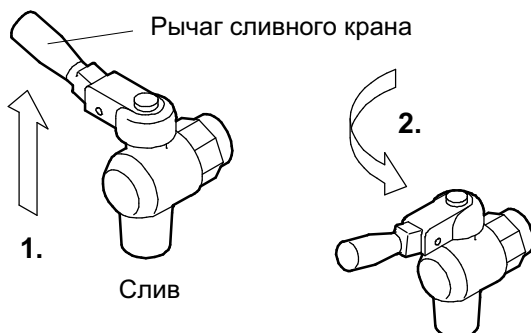
- Не используйте едкие очистители для очистки панели управления и поворотного выключателя!
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Соблюдайте руководство по пользованию от изготовителей чистящих средств!
- Не используйте абразивные чистящие средства!
- 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!
- В крайнем случае ванна может быть разрушена питтинговой коррозией до состояния полной непригодности к использованию! Изготовитель не несет ответственности за ущерб вызванный коррозией, в том числе питтинговой коррозией!
- 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 Опорожнение ванны

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Горячая вода, горячие поверхности, горячие предметы!</b></p> <p>Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!</li> <li>☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!</li> </ul>
---	---



- ВНИМАНИЕ!** Опасность повреждения ванны из-за перегрева! Поэтому перед опорожнением всегда сначала выключайте устройство.
- ☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.
  - ☞ Выньте из ванны емкости.
  - ☞ Подставьте под слив термостойкую емкость достаточным объемом.
  - ☞ 1. Поднимите рычаг, 2. Вращением влево откройте сливной кран.
  - ☞ Контролируйте процесс слива.

## 6.3 Чистка устройства

- ☞ Опорожните ванну.
- ☞ Залейте чистую воду и добавьте средство для мытья.
- ☞ Налипшие остатки пищи в ванне удалите щеткой.
- При использовании растворяющих накипь чистящих средств соблюдайте указания производителя средства!
- ☞ Удаление накипи раствором уксуса:
  - Налейте водяной раствор уксуса в таком объеме, чтобы он закрыл все остатки накипи.
  - Ненадолго доведите уксус до кипения и оставьте примерно на 15÷30 минут, в зависимости от количества накипи.
  - Слейте уксусный раствор в емкость. Уксусный раствор можно использовать для очистки накипи несколько раз.
  - Удалите из ванны отложения.
- ☞ Опорожните и очистите емкости.
- ☞ Основательно промойте водой очищенные поверхности и вытрите их насухо.
- ☞ Поверхности из нержавеющей стали чистите жирорастворяющим средством или специальным средством по уходу за изделиями из такой стали.
- ☞ Закройте сливной кран.

## 7. Неисправности и их устранение

При возникновении неисправностей воспользуйтесь приведенной ниже таблицей:

Неисправность	Возможная причина	Действия по устранению
При включении не горит зеленая контрольная лампа.	Не включен главный выключатель перед устройством.	Включите главный выключатель.
	Отсутствует электропитание в сети.	Обратитесь на предприятие энергоснабжения.
	Сработал сетевой предохранитель на стороне заказчика.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы.  Снова включите сетевой предохранитель.
Устройство не нагревается, желтая контрольная лампа не горит.	Например, устройство перегрелось в результате работы без воды. Ограничитель температуры сработал.	Выключите устройство. Подождите остывания устройства. Налейте в ванну воду. Включите устройство.  Если ошибка появилась снова, то обратитесь в уполномоченную сервисную службу для проверки устройства.

**Если не удастся устранить неисправность:**

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

## 8. Технические данные

Паставарка	BC PC 4800
№ арт.	00574210
Общая подключаемая мощность	4,8 кВт
Напряжение	400 В 3N 50/60 Гц
Устройство защиты	3 x 16 А
Теплоотдача эффективная	0,6 кВт
Теплоотдача полная	0,96 кВт
Производительность по пару	1,41 кг/ч
Габариты (ДхШхВ)	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 14 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-  $\geq 30$  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><b>ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!</b></p> <p>Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять работы по техобслуживанию электрических устройств разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам!</li> <li>☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!</li> </ul>
---	--

- 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.

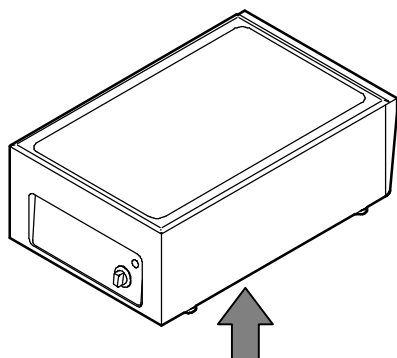


## 12. Ремонт

### 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](http://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](mailto:service@bpro-solutions.com)

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

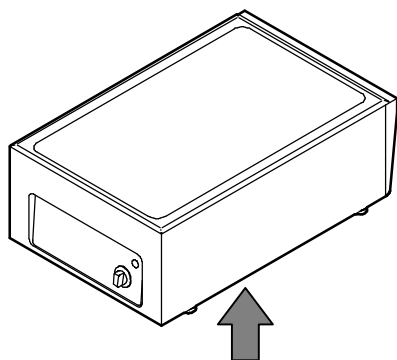
## 1.5 Pravilna uporaba

- Naprava se lahko uporablja samo za pripravo jedi. Na primer za kuhanje, pečenje in vzdrževanje toplote, pripravo jedi iz testa, kuhanje cmokov/kruhovih cmokov in govedine.
- Nadaljnje možnosti uporabe so npr. priprava juh/jušnih osnov, kuhanje enolončnic, žlikrofov, obarjenih klobas in za vzdrževanje toplote pripravljenih jedi, kot so npr. juhe, zelenjava, priloge in omake.
- Naprava je predvidena za obrtno uporabo, uporabljajo pa jo lahko samo
  - usposobljene in izšolane osebe;
  - ko je praznilni ventil zaprt;
  - z ustrezno napolnjeno kadjo;
  - 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 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 zadrage za obrtne kuhinje!
- Delodajalec mora imenovati in zagotoviti osebno zaščitno opremo.



### **OPOZORILO! Nevarnost poškodb**

- Med uporabo je naprava vroča!
- Previdno pri odstranjevanju posod: posode so vroče! Med odstranjevanjem posod lahko pride do izstopanja vročega zraka ali pare!

### **POZOR! Nevarnost poškodb**

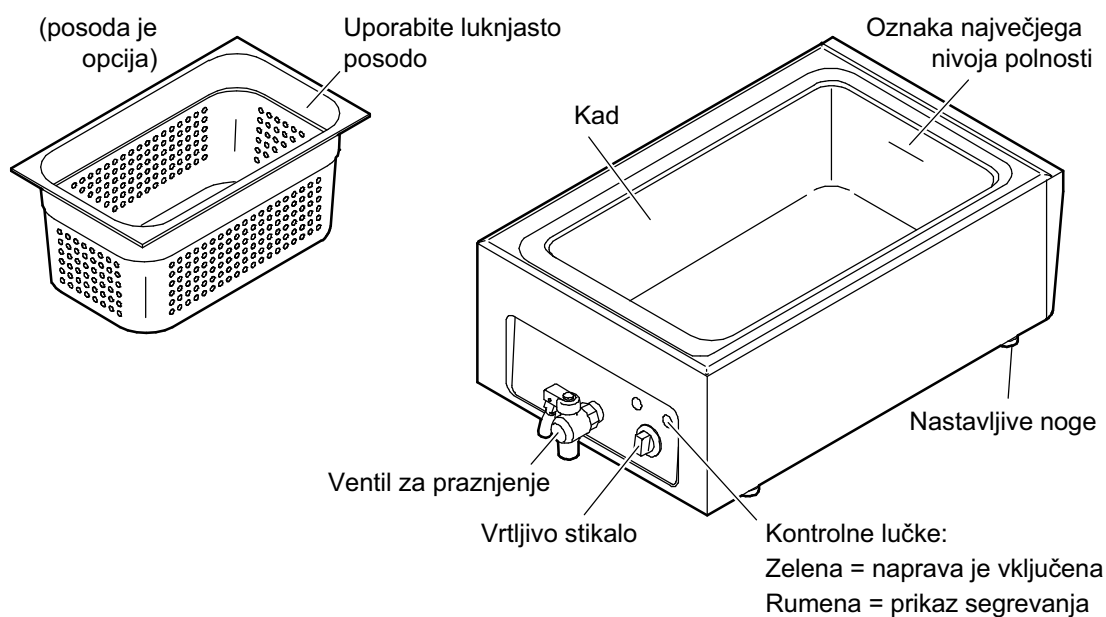
- Poškodba kadi zaradi pregretja! Zato naprave nikoli ne segrevajte brez vode v kadi in jo vedno izključite, preden odstranite vodo!
- V prazno, močno segreto kad ne nalivajte mrzle vode! Zaradi prevelike temperaturne spremembe nastanejo visoke napetosti in naprava se lahko poškoduje.
- Jedi ne dajati neposredno v kad. Jedi je dovoljeno pripravljati samo v naluknjanih posodah ali košarah za testenine!
- Posod ali košar za testenine ni dovoljeno postaviti na dno kadi! Posode in košare za testenine je treba vpeti! Uporabljajte samo posode in košare za testenine iz nerjavečega legiranega jekla!
- **Poškodbe kadi zaradi korozije ali luknjičaste korozije, nastale zaradi slane vode ali čistil!** Zato kad pred vsakim premorom pri uporabi izpraznite in očistite! Čistil ne pustite dlje časa stati v kadi. Kad po čiščenju temeljito sperite s čisto vodo in osušite.
- **Uničenje legiranega jekla! Pri nepravilni uporabi zarjavi tudi legirano jeklo!** Zato redno odstranjujte vodni kamen, maščobo, sloje škroba in beljakovin. Pod temi sloji lahko zaradi pomanjkanja dostopnosti zraka pride do korozije. V izrednih primerih lahko luknjasta korozija kad uniči tako zelo, da ta ni več uporabna! Proizvajalec ne jamči za škodo zaradi korozije ali luknjaste korozije!
- 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 71 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


- Termostatsko reguliranje ogrevanja
- Regulirno temperaturno omejevalo kot zaščita pred pregrevanjem in sušenjem. Če je temperaturno omejevalo izključilo ogrevanje, počakajte, da se naprava ohladi. Ko se naprava zadostno ohladi, temperaturno omejevalo samodejno znova vključi ogrevanje.

### 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 73, poglavje 9.


 Pred prvo uporabo napravo očistite z razmaščevalcem.

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

### 4.1 Polnjenje kadi

- Da preprečite škodo na dnu kadi, posod ali košar za testenine ne odlagati na dnu kadi! Posode ali košare za testenine je treba vpeti!
- Za skrajšanje časa segrevanja: nalijte toplo vodo in med segrevanjem kad pokrijte.
- Bodite pozorni na največji nivo polnosti; glejte oznako v kadi!
- Med delovanjem redno preverjajte nivo vode v kadi in po potrebi dolijte vodo.

## 4.2 Vklop naprave

	<p><b>PREVIDNO! Vroča voda, vroče površine, vroči predmeti!</b></p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice!</li> <li>☞ Bodite previdni!</li> </ul>
---	---


☞ Z vrtljivim stikalom vključite napravo in nastavite želeno temperaturo.

- Kontrolne lučke svetijo.
- Rumena kontrolna lučka ugasne, ko se doseže nastavljena temperatura.

### Temperaturne vrednosti na skali

Vrtljivo stikalo - položaj	Temperatura
2	pribl. 45 °C
4	pribl. 60 °C
6	pribl. 75 °C
8	pribl. 95 °C
10	pribl. 100 °C (kuhanje)

## 4.3 Vstavljanje posod

	<p><b>PREVIDNO! Nevarnost opeklin!</b></p> <p>Vroča, prekipjavajoča voda za kuhanje!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opazujte nivo polnosti vode!</li> </ul> <p>☞ Naluknjano posodo s hrano previdno vstavite v kad!</p>
---	---

☞ V naluknjano posodo ali košaro za testenine dajte hrano (bočne stene in dno naluknjani).

- Posod ne napolnite previsoko. Jedi morajo biti še v vodi!
- Višina polnjenja je odvisna od jedi, ki jo želite kuhati, ker se te različno penijo.

☞ Posode ali košare za testenine vstavite v kad.

☞ Še odprte površine kadi prekrijte s pokrovom.

- Tako zmanjšate porabo energije.

☞ Nasuto sol povsem raztopite z mešanjem.

## 4.4 Vmesno čiščenje kadi - pred polnjenjem s svežo vodo

Vodo za kuhanje večkrat dnevno zamenjajte in očistite kad.

Izpraznite kad; glejte stran 70 poglavje 6.2!

☞ Ko izpraznite kad, iz nje odstranite sprijete ostanke jedi.

☞ Zaprite praznilni ventil.

☞ Nalijte čisto vodo.

☞ Kad očistite s čistilno krtačo.

## 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!

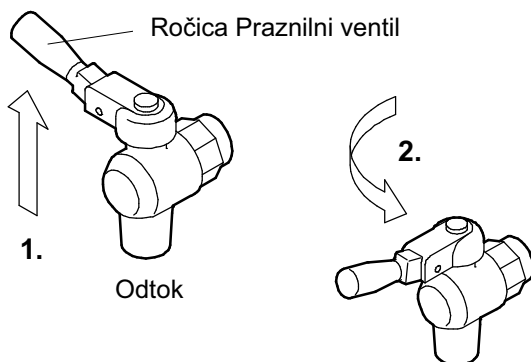
- Na upravljalno ploščo in vrtljivo stikalo ne nanašajte jedkih čistil!
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Upoštevajte navodila za uporabo proizvajalca čistila!
- Ne uporabljati grobih čistil!
- Legirano 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!
- V izrednih primerih lahko luknjasta korozija kad uniči tako zelo, da ta ni več uporabna! Proizvajalec ne jamči za škodo zaradi korozije ali luknjaste 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 Praznjenje kadi

	<p><b>PREVIDNO! Vroča voda, vroče površine, vroči predmeti!</b></p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice!</li> <li>☞ Bodite previdni!</li> </ul>
---	---



**POZOR!** Poškodba kadi zaradi pregretja! Zato je treba napravo vedno najprej izključiti, preden jo izpraznite.

- ☞ Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
- ☞ Odstranite posodo iz kadi.
- ☞ Pod odtok postavite ustrezno veliko posodo, odporno na temperature.
- ☞ 1. Dvignite ročico. 2. Praznilni ventil odprite v levo.
- ☞ Nadzirajte praznjenje.

## 6.3 Čiščenje naprave

☞ Izpraznite kad.

☞ Nalijte čisto vodo in dodajte sredstvo za pomivanje posode.

☞ Sprijete ostanke jedi v kadi odstranite s čistilno krtačo.

- Pri uporabi čistil za odstranjevanje vodnega kamna upoštevajte napotke za čiščenje proizvajalca čistil!

☞ Vodni kamen odstranite z raztopino kisa:

- Kad napolnite z raztopino kisa, dokler ne prekrijete vseh ostankov vodnega kamna.
- Kis na kratko zavrite in glede na količino vodnega kamna pustite učinkovati pribl. 15 do 30 minut.
- Čistilni kis izlijte v posodo. Čistilni kis lahko uporabite večkrat za odstranjevanje vodnega kamna.
- Odstranite ostanke v kadi.

☞ Izpraznite in očistite posodo.

☞ Očiščene površine temeljito sperite z vodo in podrgnite do suhega.

☞ Površine iz legiranega jekla s čistilom za razmaščevanje ali posebnim čistilom za legirano jeklo.

☞ Zaprite praznilni ventil.

## 7. Motnje in odpravljanje motenj

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

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Ob vklopu zelena kontrolna lučka ne sveti.	Glavno stikalo pred napravo ni vključeno.	Vključite glavno stikalo.
	Izpad celotnega električnega napajanja.	Obvestite podjetje za oskrbo z električno energijo.
	Omrežna varovalka zgradbe se je izključila.	Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen servisier. Ponovno vključite omrežno varovalko.
Naprava ne segreva in rumena kontrolna lučka ne sveti.	Naprava se je npr. pregrela zaradi suhega ogrevanja. Temperaturno omejevalo se je izključilo.	Izključite napravo. Počakajte, da se naprava ohladi. Nalijte vodo v kad. Vključite napravo. Če se napaka ponovno pojavi, naj vam napravo pregleda pooblaščen servisier.

**Če težave ne morete odpraviti:**

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

## 8. Tehnični podatki

Kuhalnik za testenine	BC PC 4800
Št. artikla	00574210
Skupna priključna vrednost	4,8 kW
Napetost	400 V 3N 50/60 Hz
Varovalka	3 x 16 A
Oddajanje toplote, senzibilno	0,6 kW
Oddajanje toplote, latentno	0,96 kW
Oddajanje pare	1,41 kg / h
Zunanje mere (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Teža	pribl. 14 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><b>NEVARNOST! Nevarna električna napetost!</b></p> <p>Nevarnost zaradi električnega udara z možnimi posledičnimi hudimi telesnimi poškodbami ali smrtjo!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Električne inštalacije lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar!</li> </ul> <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  $\geq 30$  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.

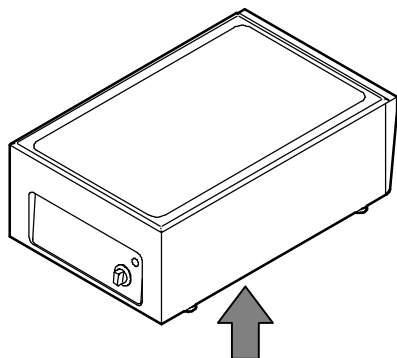


## 12. Popravilo

### 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](http://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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)







## EU- Konformitätserklärung

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

### Maschinentypen

Pastakocher  
Cook  
00574210

### 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 60335-2-47:2020-10  
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

Pasta cooker

### 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

Cuiseur à pâtes


### 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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS