

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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

FRITTEUSE
DEEP FRYER
FRITEUSE
FREIDORA
FRIGGITRICE
FRITEUSE

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

de - Originalbetriebsanleitung 5

1. Benutzerhinweise	5	7. Reinigung und Pflege	11
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	5	7.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	11
1.2 Symbole vor dem Text	5	7.2 Wanne entleeren	12
1.3 Warnzeichen	5	7.3 Heizkörper ausschwenken	12
1.4 Signalwörter	5	7.4 Wanne reinigen	13
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	7.5 Frittierkörbe reinigen	13
1.6 Fehlanwendungen	6	7.6 Edelstahlflächen reinigen	13
1.7 Typenschilddaten eintragen	6	8. Störungen und Störungsbehebung	14
2. Sicherheitshinweise	6	9. Technische Daten	15
3. Gerätebeschreibung	8	9. Aufstellen und Anschließen	16
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	8	9.1 Gerät transportieren	16
4. In Betrieb nehmen	8	9.2 Hinweise zum Aufstellort	16
4.1 Frittier-Öl/Frittier-Fett einfüllen, Gerät einschalten	9	9.3 Tischmodelle aufstellen	17
5. Frittieren	9	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	17
5.1 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett	10	10. Wartung	18
5.2 Frittierfehler erkennen und beseitigen	10	11. Altgeräte entsorgen	18
6. Betriebsschluss	11	12. Reparatur	19
		EU-Konformitätserklärung	98
		UK-Konformitätserklärung	99

en - Translation of the original operating instructions 20

1. User information	20	7. Cleaning and Care	26
1.1 Notes about the operating instructions	20	7.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	26
1.2 Symbols in front of the text	20	7.2 Emptying the pan	27
1.3 Warnings	20	7.3 Swivel in the heating element	27
1.4 Signal words	20	7.4 Cleaning the tank	28
1.5 Intended use	21	7.5 Cleaning the frying baskets	28
1.6 Misuse	21	7.6 Clean stainless steel surfaces	28
1.7 Enter the data on the type plate	21	8. Faults and fault rectification	29
2. Safety instructions	21	9. Technical specifications	30
3. Description of the appliance	23	10. Installation and connection	31
3.1 Description of the functional components ..	23	10.1 Transport the appliance	31
4. Commissioning	23	10.2 Notes about the location of installation	31
4.1 Fill deep-frying oil/fat, switching on appliance	24	10.3 Installing table models	32
5. Deep-frying	24	10.4 Connect the electrical power supply	32
5.1 Notes about the deep-frying oil/fat	25	11. Service	33
5.2 Recognising and eliminating mistakes when frying	25	12. Dispose of old appliance	33
6. Completion of operation	26	13. Repair	34
		EU Declaration of Conformity	98
		UK Declaration of Conformity	99

fr - Traduction du mode d'emploi 35

1. Indications pour les utilisateurs 35	7. Nettoyage et entretien 41
1.1 Informations concernant le mode d'emploi .. 35	7.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !) 41
1.2 Symboles placés avant le texte 35	7.2 Vidange de la cuve 42
1.3 Avertissement 35	7.3 Pivotement de l'élément chauffant vers l'extérieur 42
1.4 Termes de signalisation 35	7.4 Nettoyer la cuve 43
1.5 Utilisation conforme 36	7.5 Nettoyer les paniers de friture 43
1.6 Erreurs d'utilisation 36	7.6 Nettoyage des surfaces en inox 43
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique . 36	8. Pannes et dépannage 44
2. Consignes de sécurité 36	9. Données techniques 45
3. Description de l'appareil 38	10. Installation et branchement 46
3.1 Description des éléments fonctionnels 38	10.1 Transport de l'appareil 46
4. Mise en service 38	10.2 Remarques relatives au lieu d'installation .. 46
4.1 Remplissage d'huile / de graisse de friture / Mise en marche de l'appareil 39	10.3 Mise en place des modèles pour table 47
5. Friture 39	10.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique 47
5.1 Remarques relatives aux huiles et graisses de friture 40	11. Entretien 48
5.2 Reconnaître et régler les problèmes lors de la friture 40	12. Elimination des appareils usagés 48
6. Fin de service 41	13. Réparations 49
	Déclaration de conformité CE 98
	Déclaration de conformité UK 99

es - Traducción de las instrucciones de uso originales 50

1. Indicaciones para el usuario 50	7. Limpieza y cuidado 56
1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso 50	7.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!) 56
1.2 Símbolos delante del texto 50	7.2 Vaciar la cubeta 57
1.3 Señales de aviso 50	7.3 Hacer oscilar la resistencia hacia fuera 57
1.4 Términos indicadores 50	7.4 Limpiar la cubeta 58
1.5 Uso previsto 51	7.5 Limpiar cesta para freidora 58
1.6 Usos incorrectos 51	7.6 Limpiar las superficies de acero inoxidable . 58
1.7 Introducir datos de la placa de características 51	8. Averías y eliminación 59
2. Indicaciones de seguridad 51	9. Datos técnicos 60
3. Descripción del aparato 53	10. Montaje y conexión 61
3.1 Descripción de las piezas funcionales 53	10.1 Transportar el aparato 61
4. Poner en funcionamiento 53	10.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación .. 61
4.1 Llenar con aceite/grasa para freír, conectar el aparato 54	10.3 Colocar modelos de mesas 62
5. Freír 54	10.4 Conectar el suministro de corriente 62
5.1 Notas sobre el aceite/grasa para freír 55	11. Mantenimiento 63
5.2 Reconocer errores de fritura y eliminarlos .. 55	12. Eliminación de aparatos usados 63
6. Finalización del servicio 56	13. Reparación 64
	Declaración de conformidad CE 98
	Declaración de conformidad UK 99

it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali 65

1. Istruzioni per l'utente 65	7. Pulizia e manutenzione 71
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso 65	7.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!) 71
1.2 Simboli utilizzati nel testo 65	7.2 Svuotamento della vasca 72
1.3 Simbolo di pericolo 65	7.3 Sollevamento della resistenza 72
1.4 Parole chiave 65	7.4 Pulizia della vasca 73
1.5 Utilizzo regolamentare 66	7.5 Pulizia dei cestelli 73
1.6 Usi non conformi 66	7.6 Pulizia delle superfici in acciaio inox 73
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa 66	8. Problemi e risoluzione dei problemi 74
2. Informazioni in materia di sicurezza 66	9. Dati tecnici 75
3. Descrizione dell'unit 68	10. Installazione e allacciamento 76
3.1 Descrizione delle parti funzionali 68	10.1 Trasporto dell'unit 76
4. Messa in funzione 68	10.2 Avvertenze sul luogo di installazione 76
4.1 Riempimento dell'olio/grasso per friggere e accensione dell'unit 69	10.3 Installazione del modelli da tavolo 77
5. Frittura 69	10.4 Allacciamento elettrico 77
5.1 Avvertenze sull'olio/grasso per friggere 70	11. Manutenzione 78
5.2 Come riconoscere ed eliminare gli errori di frittura 70	12. Smaltimento di apparecchi fuori uso 78
6. Spegnimento 71	13. Riparazione 79
	Dichiarazione di conformità CE 98
	Dichiarazione di conformità UK 99

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing 80

1. Gebruikerinstructies 80	7. Reiniging en verzorging 86
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 80	7.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!) 86
1.2 Symbolen voor de tekst 80	7.2 Bak leegmaken 87
1.3 Waarschuwingstekens 80	7.3 Verwarmingselement uitzwenken 87
1.4 Signaalwoorden 80	7.4 Opvangbak reinigen 88
1.5 Doelmatig gebruik 81	7.5 Frituurmanden reinigen 88
1.6 Verkeerd gebruik 81	7.6 Roestvrij stalen vlakken reinigen 88
1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen 81	8. Storingen en verhelpen van storingen 89
2. Veiligheidsinstructies 81	9. Technische gegevens 90
3. Omschrijving van het apparaat 83	10. Opstellen en aansluiten 91
3.1 Beschrijving van de functionele delen 83	10.1 Apparaat transporteren 91
4. In bedrijf nemen 83	10.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling . 91
4.1 Frituurolie/frituurvet erin doen, apparaat inschakelen 84	10.3 Tafelmodellen opstellen 92
5. Frituren 84	10.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten 92
5.1 Gebruiksaanwijzing voor frituurolie/frituurvet . 85	11. Waarschuwing 93
5.2 Fouten tijdens frituren herkennen en oplossen 85	12. Oude apparaten verwerken 93
6. Einde van gebruik 86	13. Reparatie 94
	EG-conformiteitsverklaring 98
	UK-conformiteitsverklaring 99

1. Benutzerhinweise

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

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung


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

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

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

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

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

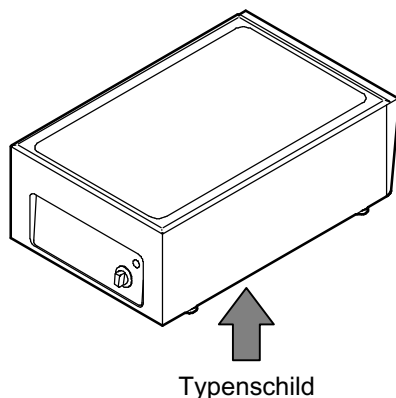
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, z. B. zum Frittieren und Backen von Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Mehlspeisen, gefüllte Teig- und Backwaren.
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem geschultem Personal,
 - wenn der Entleerhahn geschlossen ist,
 - mit vorschriftsmäßig gefüllter Wanne,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

1.6 Fehlanwendungen

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

1.7 Typenschilddaten eintragen



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

Typ und Artikelnummer:

Seriennummer (S.Nr.):

Fertigungsdatum (Baujahr):

2. Sicherheitshinweise



GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

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



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
 - heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett,
 - heiße Fettspritzer und
 - heiße Oberflächen.
- Keine Flüssigkeiten in das Frittier-Öl/Frittier-Fett laufen lassen.
- Während dem **Ablassen des Fettes** aus der Fritteuse
 - fett- und hitzebeständige Handschuhe und Lederschürze tragen,
 - einen speziellen Fetteimer aus Metall mit Ausguss und verschleißbarem Deckel verwenden.
- Während des Betriebes das Gerät nicht verschieben!
- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!



GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung

- **Bei Unterschreiten der Minimum-Füllstandsmarke besteht Brandgefahr!**
Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Füllstand und füllen Sie die fehlende Menge Frittier-Öl oder Frittier-Fett nach. Beachten Sie die Minimum- und Maximum-Füllmarke!
- Durch Backgut und Gewürze verunreinigtes Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht mehr verwenden. Es kann sich schon bei Temperaturen im Regelbereich des Thermostaten entzünden und zum Übersäumen führen.
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Speisefettbrände und ein Fritteusen-Deckel vorhanden sein.
- Bei starker Rauchentwicklung sofort den Fritteusen-Deckel auf das Fritteusenbecken legen. Das Gerät und den bauseiten Hauptschalter ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- Wasser aus Sprinkleranlagen darf nicht in das Fritier-Öl/Fritier-Fett gelangen.
- Löschen Sie brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser! Gelangt Wasser in das heiße Frittier-Öl kommt es zu einer Explosion! **Verwenden Sie nur zugelassene Löschmittel für Speiseöl- und Fettbrände!**

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

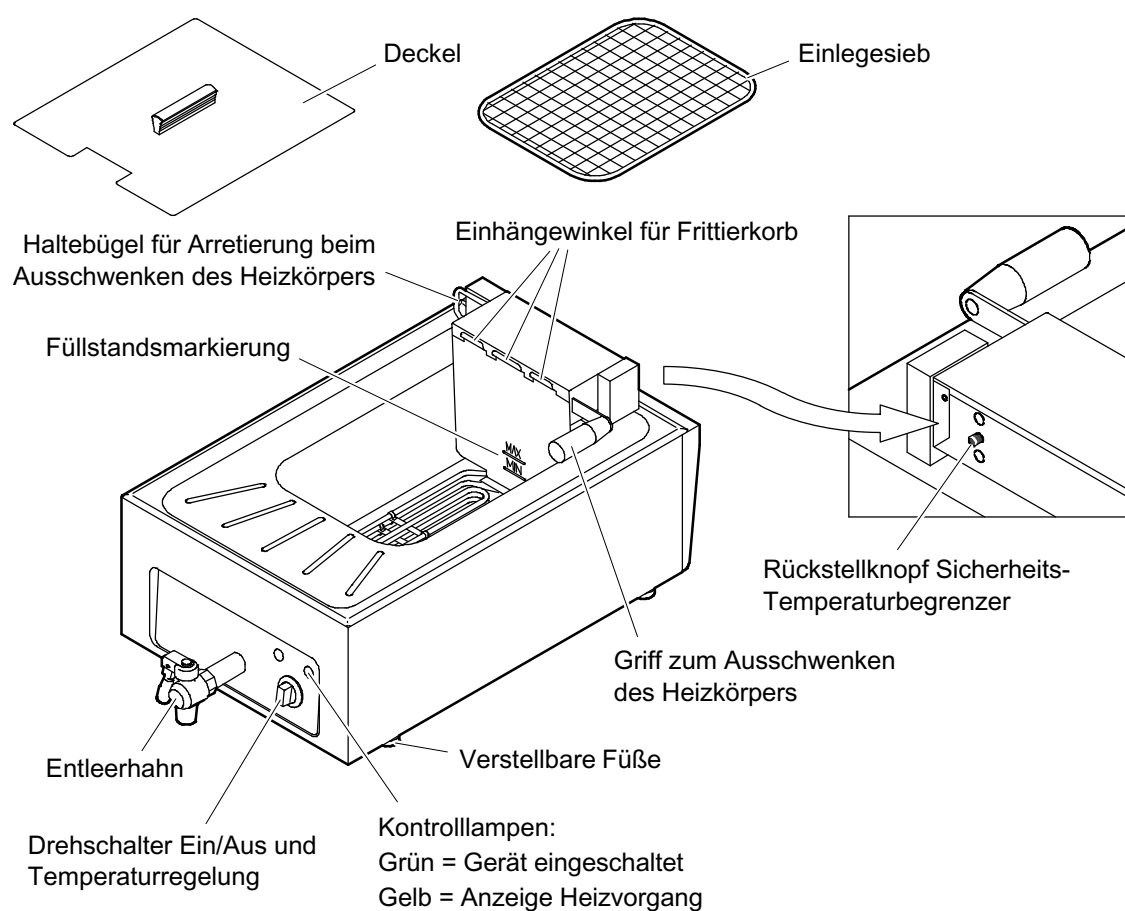
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Keine ätzenden oder säurehaltigen Reiniger am Frittierkorb und Heizkörper verwenden, sonst Zerstörung des Korrosionsschutzes und Rostgefahr!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 14 Kapitel 8. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

- Thermostatische Regelung der Heizung.
- Ausschwenkbarer Heizkörper mit Arretierung und Heizungsabschaltung beim Schwenken.
- Sicherheitstemperatur-Begrenzer verhindert Überhitzung des Heizkörpers (durch Anwender rückstellbar - **WARNUNG! Brandgefahr!** Sicherheits-Temperatur-Begrenzer nur nach Beseitigung der Ausfallursache wieder einschalten).

3.1 Beschreibung der Funktionsteile




4. In Betrieb nehmen

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 16 Kapitel 10.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

- Reinigung und Pflege siehe Seite 11 Kapitel 7.

4.1 Frittier-Öl/Frittier-Fett einfüllen, Gerät einschalten

	<p>WARNUNG! Heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett! Verbrennungsgefahr beim Einfüllen von Frittier-Öl/Frittier-Fett während des Betriebes!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzbrille tragen! ☞ Schutzhandschuhe gegen heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett tragen! ☞ Frittier-Öl/Frittier-Öl vorsichtig nachfüllen!
---	---


Frittier-Öl/Frittier-Fett einfüllen

- ☞ Entleerhahn schließen.
- ☞ Einlegesieb auf den Heizkörper legen.
- ☞ Becken mit frischem, rein pflanzlichem Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett befüllen.
 - Für das Befüllen des Beckens kein Hart-Fett (Block-Fett) verwenden! Dieses Frittier-Fett erstarrt nach dem Erkalten und würde den Ablauf verstopfen.

Gerät einschalten

- Um eine hohe Temperaturbelastung des Frittier-Öles/Frittier-Fettes während des Aufheizens oder Einschmelzen des Frittierfettes zu vermeiden, eine niedere Temperatur einstellen (ca. 120°C)
- ☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Temperatur einstellen.
 - Die Kontrolllampen leuchten.
 - Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- ☞ Während des Aufheizvorganges die Fritteuse mit dem Fritteusen-Deckel abdecken.
- ☞ Nach Erlöschen der gelben Kontrolllampe den Frittierkorb mit Frittiergut befüllen.

5. Frittieren

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heißer Entleerhahn, heiße Gegenstände! Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzhandschuhe gegen heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett tragen! ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
---	--

- ☞ Frittierkorb mit Frittiergut ca. ein drittel, maximal bis zur Hälfte, befüllen.
 - Nicht mehr als 0,8 kg pro Frittiervorgang einfüllen.
- ☞ Eiskristalle im gefrorenen Gargut durch Aufschütteln aus dem Frittierkorb entfernen.
- ☞ Befüllten Frittierkorb kurz in das heiße Frittier-Öl/Frittier-Fett eintauchen und wieder herausheben, um ein Übersäumen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes zu vermeiden. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht mehr schäumt.
- ☞ In kurzen Betriebspausen die Temperatur mit dem Drehschalter auf ca. 100-120°C einstellen und das Fritteusen-Becken mit dem Deckel abdecken.

5.1 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett



- Anforderungen an das Frittier-Öl/Frittier-Fett: Hohe Oxydationsstabilität, Rauchpunkt (über 230°C), lange Lebensdauer, geringes Schäumen, geruchs- und geschmacksneutral.
- Nur frisches 100% pflanzliches Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Speiseöle und tierische Fette nicht verwenden. Diese sind wegen mangelnder Hitzestabilität ungeeignet.
- Um eine Selbstentzündung zu vermeiden, kein verdorbenes oder altes Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Die Lebensdauer des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes verlängert sich, durch
 - regelmäßiges Entfernen der Backrückstände,
 - Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes und
 - durch Abdecken der Fritteuse bei Nichtbetrieb (Schutz vor Licht- und Sauerstoffeinfluss).
- Nicht über der Fritteuse würzen, da Salz und Gewürze die Alterung des Frittier-Öles oder des Frittier-Fettes beschleunigen.
- *Tiefgekühlte Ware ca. 4 Min. frittieren, für ca. 1 Min. herausnehmen und wiederholt frittieren.
- Um die Geschmacksneutralität zu gewährleisten, Fisch-, Fleisch- oder Kartoffelprodukte möglichst in getrennten Becken zubereiten.

5.2 Frittierfehler erkennen und beseitigen

Frittier-Öl / Frittier-Fett	Ursachen
Schäumt stark	Verbrauchtes bzw. ungeeignetes Frittier-Öl z.B. Speiseöl verwendet Verschiedene Öle und Fette wurden vermischt Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit Zu große Mengen Frittiergut im Frittierbecken Reinigungsmittelrückstände aus der Wanne nicht entfernt
Bräunt schlecht	Das Frittier-Öl oder Frittier-Fett ist neu Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit Backzeit zu kurz Zu geringe Temperatur eingestellt
Entwickelt Rauch	Zu hohe Temperatur eingestellt Ungeeignetes Öl oder Fett mit niedrigem Rauchpunkt verwendet Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch
Riecht schlecht	Backrückstände (Panaden) wurden nicht entfernt Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch Öl oder Fett zum Frittieren nicht geeignet
Verdirbt schnell	Backrückstände (Panaden) nicht regelmäßig entfernt Verschiedene Öle oder Fette wurden vermischt Das Frittier-Öl/Frittier-Fett wurde zu lange erhitzt, ohne zu frittieren Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht richtig gelagert (zu viel Licht und Sauerstoff) Rückstände von Reinigungsmitteln in der Wanne

Frittier-Öl / Frittier-Fett	Ursachen
Verbrauch zu hoch	Temperatur für die Speise zu hoch oder zu niedrig eingestellt Abtropfzeit des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes zu kurz Zu lange Backdauer
Verfärbung	Verunreinigung des Frittier-Öles durch Backgut / Gewürze Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch Backrückstände (Panaden) nicht entfernt

6. Betriebsschluss

☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.

- Die Kontrolllampen erlöschen.
- Wenn das Frittier-Fett verbraucht ist und abgelassen werden muss: Das Frittier-Fett nur soweit abkühlen lassen, dass es nicht erstarrt und somit während dem Ablassen das Abflussrohr nicht verschließt (Wanne entleeren siehe ab Seite 12 Kapitel 7.2)

☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 7. "Reinigung und Pflege".

☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.

7. Reinigung und Pflege

Hinweise

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

7.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

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

7.2 Wanne entleeren



WARNUNG! Heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett!

Verbrennungsgefahr beim Entleeren durch heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett!

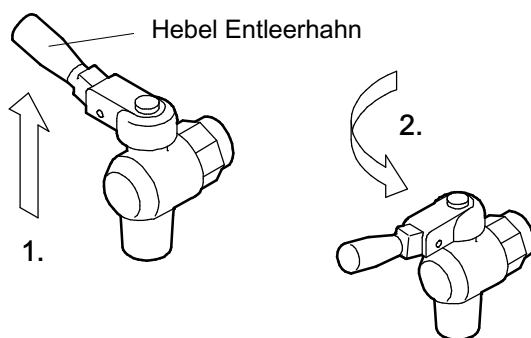
- ☞ Schutzbrille tragen!
- ☞ Schutzhandschuhe gegen heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett tragen!

☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

- Das Frittier-Fett nur soweit abkühlen lassen, dass es nicht mehr zu heiß ist, aber noch gut abfließen kann.

☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Lederschürze anziehen.

☞ Verschleißbares, temperaturbeständiges Gefäß mit Tragegriffen und ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ablauf stellen.



☞ 1. Hebel anheben, 2. Entleerhahn durch Linksdrehen öffnen.

☞ Entleervorgang beaufsichtigen.

- Gefäß nur bis 3/4 der Höhe befüllen!

☞ Wenn das Frittier-Öl/Frittier-Fett vollständig abgelaufen ist, den Entleerhahn schließen.

☞ Das Gefäß mit einem Deckel fest verschließen und mit einem Warnschild "Heiße Stoffe" kennzeichnen.

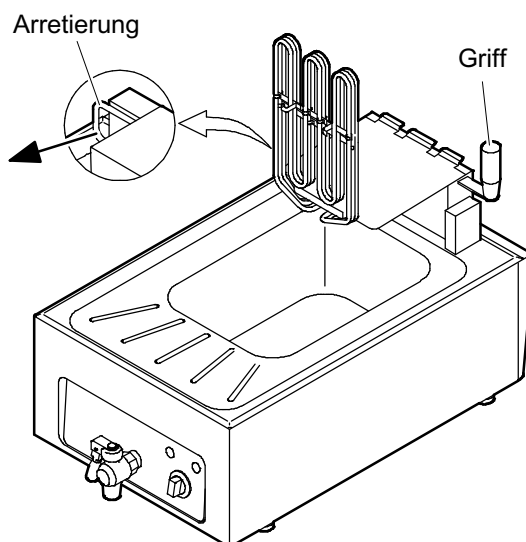


VORSICHT! Glatter Fußboden durch Frittier-Öl/Frittier-Fett!

Rutschgefahr!

☞ Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen!

7.3 Heizkörper ausschwenken



VORSICHT! Heißer Heizkörper, heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr beim Schwenken des Heizkörpers!

☞ Schutzhandschuhe tragen!

☞ Frittierkorb und Einlegesieb entnehmen.

☞ Heizkörper am Griff nach oben schwenken.

☞ Prüfen, ob die Arretierung automatisch einhängt und den Heizkörper in der geschwenkten Stellung hält.


Heizkörper einschwenken

☞ Heizkörper am Griff anheben.

☞ Arretierung nach vorne schwenken und halten.

☞ Heizkörper einschwenken.

7.4 Wanne reinigen

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr beim Reinigen! ☞ Nur im abgekühlten Zustand reinigen!</p>
---	---

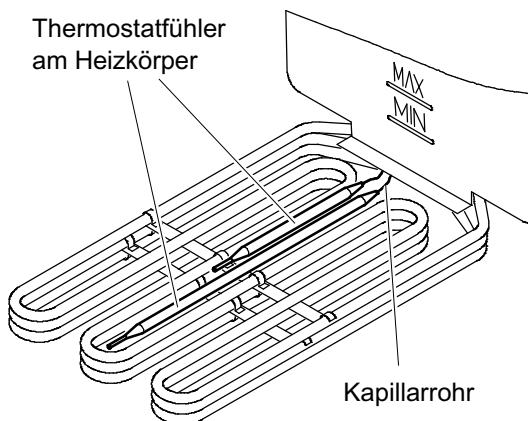
Wanne entleeren siehe Seite 12 Kapitel 7.2!

Heizkörper ausschwenken siehe Seite 12 Kapitel 7.3!

☞ Backrückstände (Panaden) entfernen.

☞ Gefäß unter den Ablauf stellen.

☞ Verkrustungen am Heizkörper mit verdünntem Grillreiniger (Mischungsverhältnis: 1 Teil Grillreiniger, 10 Teile Wasser) einsprühen. Ca. 10 Min. einwirken lassen.




- Keine scheuernden Putzmittel am Heizkörper anwenden! Heizkörper nicht verkratzen!
- Keine Gegenstände, wie zum Beispiel Schaber, zur Reinigung verwenden!
- Thermostatfühler nicht verbiegen oder beschädigen!
- Kapillarrohr nicht knicken oder beschädigen!

☞ Wanne mit heißem Wasser und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.

☞ Reinigungslösung in ein Gefäß ablassen.

☞ Wanne mit klarem Wasser nachspülen, entleeren und mit weichem, fusselfreiem Tuch trockenreiben.

☞ Entleerhahn schließen.

	<p>VORSICHT! Glatter Fußboden durch Frittier-Öl/Frittier-Fett! Rutschgefahr! ☞ Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen!</p>
---	--

7.5 Frittierkörbe reinigen

- Keine scheuernden Putzmittel am Frittierkorb anwenden! Frittierkorb nicht verkratzen! Der Frittierkorb darf nicht in eine ätzende oder säurehaltige Reinigungslauge getaucht werden!

☞ Frittierkorb mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine reinigen.

☞ Frittierkorb klarspülen und trockenreiben.

7.6 Edelstahlflächen reinigen

☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

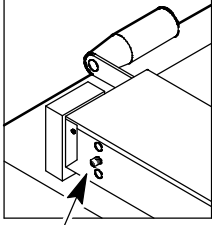
☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

☞ Heizkörper einschwenken.

☞ Fritteusenkorb in die Wanne einsetzen und Deckel auflegen.

8. Störungen und Störungsbehebung

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

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet. Die gesamte Stromversorgung fehlt. Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Hauptschalter einschalten. Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen. Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät heizt nicht und die gelbe Kontrolllampe ist aus.	Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat abgeschaltet.	Prüfen, ob sich ausreichend Frittier-Öl oder Frittier-Fett in der Wanne befindet. Gerät abkühlen lassen. WARNUNG! Brandgefahr! Sicherheitstemperatur-Begrenzer nur nach Beseitigung der Ausfallursache wieder einschalten. Schalt-Knopf eindrücken. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.  Schalt-Knopf für Sicherheitstemperatur-Begrenzer

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

9. Technische Daten

Fritteuse	BC DF 5000
Artikel-Nr.	00574211
Gesamtanschlusswert	5 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Wärmeabgabe sensibel	0,45 kW
Wärmeabgabe latent	3,50 kW
Dampfabgabe	5,16 kg / h
Außenmaße (L x B x H)	400 x 620 x 240 mm
Gewicht	ca. 16 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4
Gerätegeräusch	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

10. Aufstellen und Anschließen

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

10.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

10.2 Hinweise zum Aufstellort

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

10.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen


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

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

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


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

10.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

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

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

11. Wartung

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

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

12. Altgeräte entsorgen



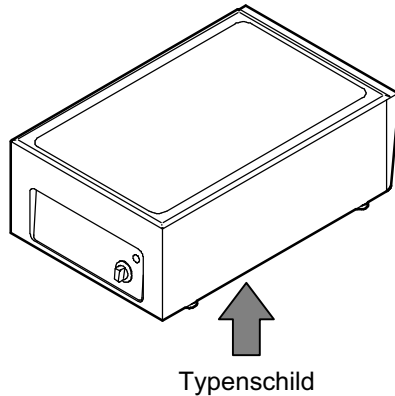
- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten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

13. Reparatur

Befugte Personen

Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

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



Typenschild

Defekt-Beschreibung

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

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

Austausch von Komponenten

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

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

Ersatzteile

Bei Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

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

Adresse

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

1. User information

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

1.1 Notes about the operating instructions


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

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

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

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

1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

1.4 Signal words

DANGER

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

WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

CAUTION

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

CAUTION

Warns about tangible damage.

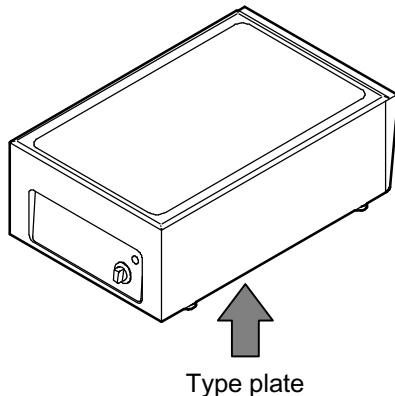
1.5 Intended use

- The appliance must only be used to prepare food, e.g. for deep-frying and baking meat, fish, potatoes, vegetables, pastries, filled dough and bakeware.
- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by instructed trained personnel,
 - when the drain tap is closed,
 - with the tank filled as specified,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the operating instructions.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

1.6 Misuse

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

1.7 Enter the data on the type plate



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

Type and item number:

Serial number (S.No.):

Production date (year of manufacture):

2. Safety instructions



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

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



WARNING! Risk of injury

- During operation there is a risk of burns from
 - hot deep-frying oil/fat,
 - hot fat splashes and
 - hot surfaces.
- Do not let any liquids run into the cooking oil/fat.
- When **draining the fat** from the deep fat fryer
 - wear fat and heat resistant gloves and a leather apron,
 - use a special grease bucket made of metal with an outlet and a closable lid.
- The appliance must not be moved during operation!
- Please observe the stipulations and rules of the professional associations!



DANGER! Risk of fire, fire fighting

- If the fill level is below the minimum, there is the risk of fire!
Therefore, regularly check the level and replenish any shortfall of cooking oil or fat. Observe the minimum and maximum fill mark!
- Do not use cooking oil/fat which has been soiled by baked goods and spices. It can ignite even within the temperatures set by the thermostat and can froth over.
- Extinguishers approved for cooking oil and fat fires as well as a cover for the deep fat fryer must be provided to fight fires.
- In the event of heavy smoke development, immediately place the deep-fryer cover on the deep-fryer tub. Switch off the appliance and main switch on the building, or disconnect the plug.
- Water from sprinkler systems must not get into the deep-fryer oil/fat.
- Never try and extinguish burning oil or fat with water! If water gets into the hot deep-fryer oil, an explosion will occur! **Only use extinguishers approved for cooking oil and fat fires!**

CAUTION! Risk of damage

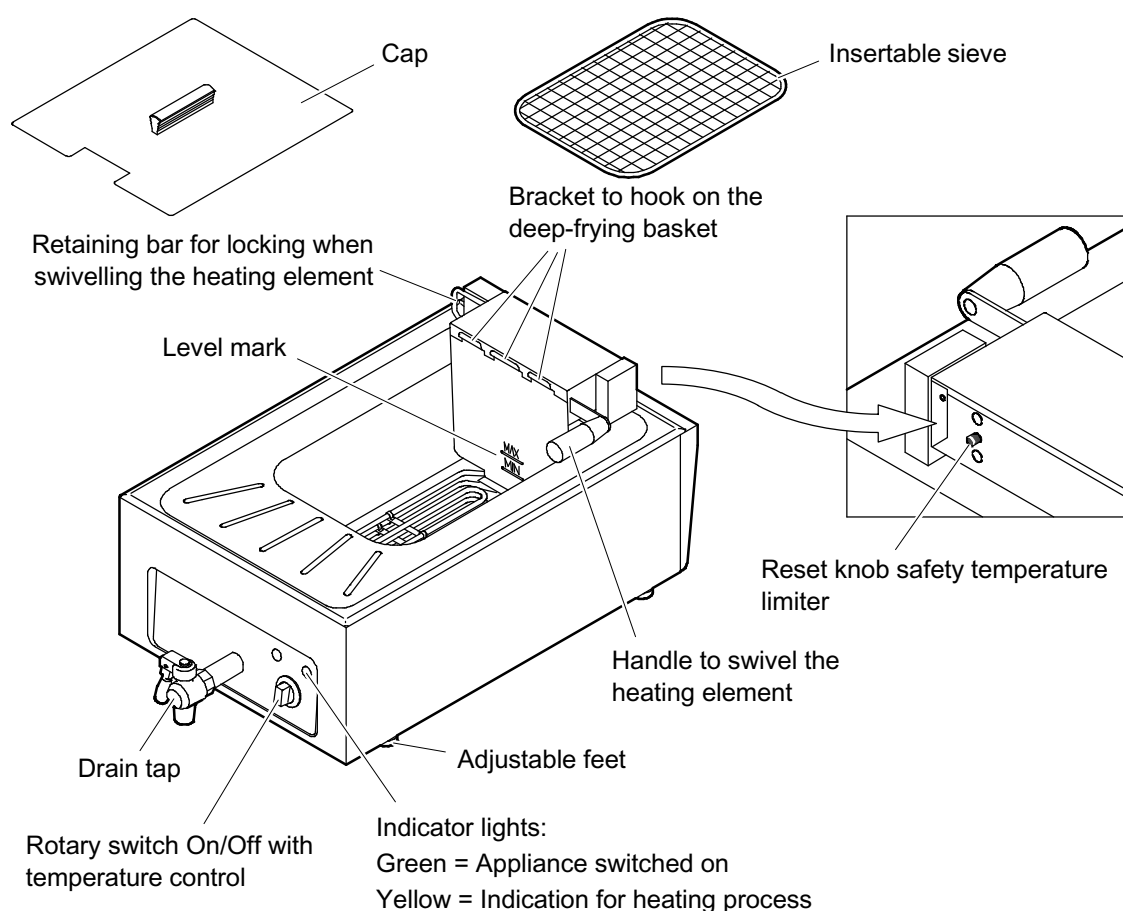
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels! The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems!
- Do not use any caustic or acid cleaning agents on the frying basket and heating element; this may destroy the corrosion protection and cause danger of rusting!
- If the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 29 chapter 8. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.

3. Description of the appliance

Operating principle

- Thermostatic regulation of the heating.
- Heating element with locking that can be swivelled and switching off the heating when swivelling.
- Safety temperature limiter prevents overheating of the heating element (can be reset by the user - **WARNING! Fire danger! Do not switch the safety temperature limiter back on until the cause of the failure has been rectified).**

3.1 Description of the functional components




4. Commissioning

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 31, chapter 10.

- 🔧 Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning and care, refer to page 26, chapter 7.

4.1 Fill deep-frying oil/fat, switching on appliance

	<p>WARNING! Hot deep-frying oil/fat! Risk of burning when filling with deep-frying oil/fat during operation!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear safety goggles! ☞ Wear protective gloves against hot deep-frying oil/fat! ☞ Carefully replenish deep-frying oil/fat!
---	---


Filling deep-frying oil/fat

- ☞ Close drain tap.
- ☞ Place insertable sieve on the heating element.
- ☞ Fill the tub with fresh, pure vegetable frying oil or semi-liquid frying fat.
 - Do not use solid fat (fat block) to fill the tub! This deep-frying fat solidifies after cooling and would block the drain.

Switching on the appliance

- In order to prevent high temperature loading of the deep-frying oil/fat whilst heating up or melting of the deep-frying fat, set a lower temperature (approx. 120°C)
- ☞ Switch on the appliance using the rotary switch and set the required temperature.
 - The indicator lights light up.
 - The yellow indicator light goes off when the temperature set is attained.
- ☞ Cover the deep fat fryer with its lid during the heating-up process.
- ☞ Once the yellow indicator light has gone out, fill the fry basket with the food to be cooked.

5. Deep-frying

	<p>CAUTION! Hot surfaces, hot drain tap, hot objects! Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear protective gloves against hot deep-frying oil/fat! ☞ Exercise appropriate caution!
---	--

- ☞ Fill the deep-frying basket with food to be fried to approx. one third, maximum half full.
 - Do not fill more than 0.8 kg per deep-frying process.
- ☞ Remove ice crystals in the frozen food to be cooked by shaking from the basket.
- ☞ Briefly immerse the deep-frying basket plus contents into the hot deep-frying oil/fat and then remove it, in order to prevent the deep-frying oil/fat from frothing over. Repeat this process until the deep-frying oil/fat stops foaming.
- ☞ For short breaks in operation, use the rotary switch and set the temperature to approx. 100-120° C and cover the deep-fat fryer tub with the cover.

5.1 Notes about the deep-frying oil/fat



- Requirements on the deep-frying oil/fat: Must not oxidise easily, smoke point (over 230°C), long life, low foaming, no smell and neutral taste.
- Only use fresh, 100% vegetable deep-frying oil/fat.
- Do not use unsuitable edible oils or animal fats. These are not suitable because of lack of stability at high temperatures.
- To prevent self combustion, do not use adulterated or old deep-frying oil/fat.
- The life of the deep-frying oil or fat will be extended by
 - regularly removing food residues,
 - filtering the deep-frying oil/fat and
 - by covering the deep fat fryer when not in operation (protects against the influence of light and oxygen).
- Do not add spices above the deep-fat fryer because salt and spices accelerate the ageing of the deep-frying fat.
- *Deep fry frozen goods for approx. 4 minutes, remove for approx. 1 min. and then fry again.
- To prevent flavours from crossing, prepare fish, meat or potato products in separate tubs.

5.2 Recognising and eliminating mistakes when frying

deep-frying oil/fat	Causes
Foams heavily	Used or unsuitable deep-frying oil was used, e.g. edible oil Different oils and fats were mixed Food being fried contains too much moisture Too high a quantity of food in the frying tub Cleaner residues were not removed from the tank
Browns badly	The deep-frying oil or fat is new Food being fried contains too much moisture Cooking time too short Temperature setting too low
Smoke develops	Temperature setting too high Unsuitable oil or fat with low smoke point used The deep-frying oil or fat used too long
Smells bad	Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed The deep-frying oil or fat used too long Oil or fat is not suitable for frying
Spoils quickly	Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed regularly Different oils and fats were mixed The deep-frying oil/fat was heated too long without frying anything The deep-frying oil/fat was stored incorrectly (too much light and oxygen) Cleaner residues in the tank

deep-frying oil/fat	Causes
Consumption too high	Temperature for the food was set too high or too low Insufficient dripping time for the deep-frying oil or fat Excessive cooking time
Discolouration	Oil contaminated by bakeware / spices The deep-frying oil or fat used too long Food remains (breadcrumb coatings) was not removed

6. Completion of operation

☞ Turn rotary switch to the 0 position.

- The indicator lights go out.
- If the deep-frying fat is used and must be drained: Only allow the deep-frying fat to cool down enough so that it does not solidify and, thus, block the drain pipe when being drained (for emptying the tank, refer to page 27 chapter 7.2)

☞ Clean the appliance, refer to the following chapter 7. "Cleaning and Care".

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

7. Cleaning and Care

Instructions

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

7.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

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

7.2 Emptying the pan



WARNING! Hot deep-frying oil/fat!

Risk of burning when emptying due to hot deep-frying oil/fat!

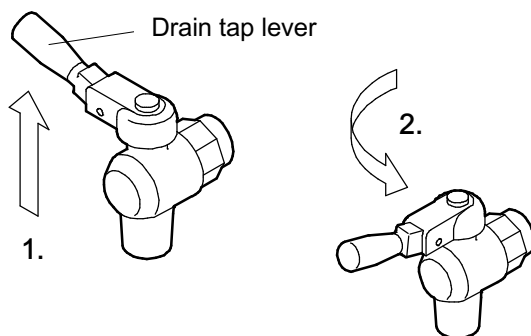
- ☞ Wear safety goggles!
- ☞ Wear protective gloves against hot deep-frying oil/fat!

☞ Turn off appliance and let it cool down.

- Only allow the deep-frying fat to cool down so that it is no longer hot, but can still flow well.

☞ Wear shoes, gloves resistant to fat and heat and a leather apron.

☞ Put a closable container with carrying handles below the drain that is large enough and can withstand the temperature.



☞ 1. Lift the lever, 2. Open the drain tap by turning anticlockwise.

☞ Supervise the emptying procedure.

- Only fill the container 3/4 full!

☞ When the deep-frying oil/fat has completely drained, close the drain tap.

☞ Firmly close the container with a lid and label it with a notice "hot material".

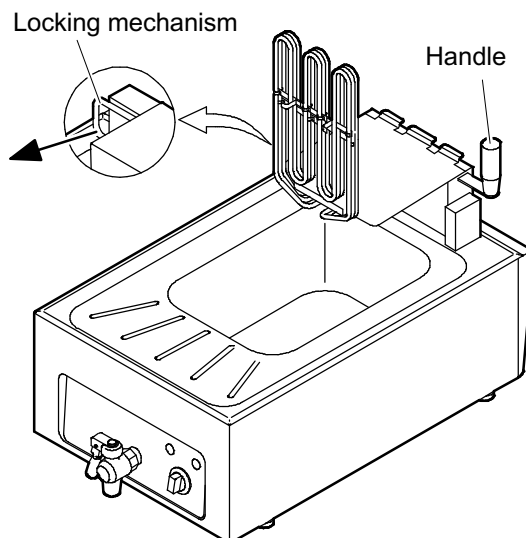


CAUTION! Slippery floor due to deep-frying oil/fat!

Danger of slipping!

- ☞ Immediately clean any fat splashes off the floor!

7.3 Swivel in the heating element



CAUTION! Hot heating element, hot surfaces!

Risk of burning when swivelling in the heating element!

- ☞ Wear protective gloves!

☞ Remove frying basket and insertable sieve from the tub.

☞ Swivel up the heating element using the handle.

☞ Check to make sure that the locking automatically engages and that the heating element remains in the swivelled position.

Swivelling in the heating element

☞ Use the handle and lift the heating element.

☞ Swivel forward the locking and hold there.

☞ Swivel heating element in.

7.4 Cleaning the tank



CAUTION! Hot surfaces!

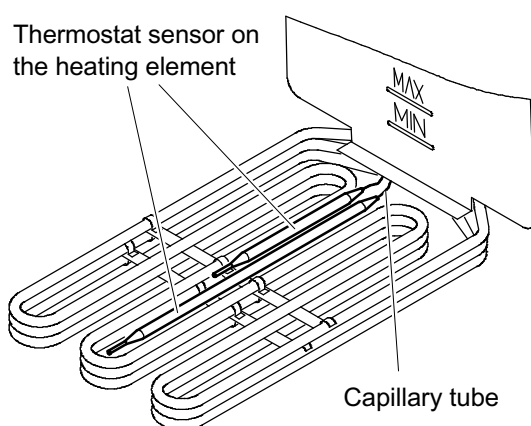
Risk of burning whilst cleaning!

☞ Only clean when cooled down!

Emptying the tank, refer to page 27 chapter 7.2!

Swivelling the heating element, refer to page 27 chapter 7.3!

- ☞ Remove food residues (breadcrumb coatings).
- ☞ Place a container beneath the drain.
- ☞ Spray caked on residues on the heating element with diluted grill cleaner (mixing ratio: 1 part grill cleaner to 10 parts water). Allow to work for approx. 10 minutes.



- Do not use any abrasive cleaners on the heating element! Do not scratch the heating element!
- Do not use objects, e.g. scraper, for cleaning!
- Do not bend or damage the thermostat sensor!
- Do not kink or damage the capillary tube!

- ☞ Clean the pan using hot water and grease cutting cleaning agent.
- ☞ Drain the cleaning solution into a container.
- ☞ Rinse the tank with clear water, drain and rub dry with a soft, fluff free cloth.
- ☞ Close drain tap.



CAUTION! Slippery floor due to deep-frying oil/fat!

Danger of slipping!

☞ Immediately clean any fat splashes off the floor!

7.5 Cleaning the frying baskets

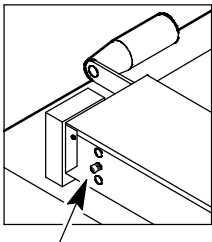
- Do not use any abrasive cleaners on the frying basket! Do not scratch the frying basket! The frying basket may not be immersed into a caustic or acid cleaning solution!
- ☞ Clean frying basket with fat-dissolving cleaning agent or clean in the dishwasher.
- ☞ Rinse frying basket well and rub dry.

7.6 Clean stainless steel surfaces

- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
- ☞ Swivel heating element in.
- ☞ Place fry basket into the tank and put cover on top.

8. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Action
The green indicator light does not illuminate when switched on.	<p>Main switch before appliance not turned on.</p> <p>There is no power supply at all.</p> <p>Mains fuse has tripped.</p>	<p>Turn on main switch.</p> <p>Inform the power supply company .</p> <p>Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent.</p> <p>Reset the circuit breaker.</p>
The appliance does not heat up and the yellow indicator light is off.	The safety temperature limiter has tripped.	<p>Check to make sure that the tank is sufficiently filled with deep-frying oil/fat.</p> <p>Allow the appliance to cool.</p> <p>WARNING! Fire danger! Do not switch the safety temperature limiter back on until the cause of the failure has been rectified.</p> <p>Push in the switch knob. Contact the authorized Customer Service if the fault recurs.</p>  <p>Switch knob for the safety temperature limiter</p>

If you cannot remedy the fault,

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

9. Technical specifications

Deep fat fryer	BC DF 5000
Item No.	00574211
Total connected load	5 kW
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A
Thermal output, sensitive	0.45 kW
Thermal output, latent	3.50 kW
Steam output	5.16 kg/h
External dimensions (L x W x H)	400 x 620 x 240 mm
Weight	approx. 16 kg
Degree of protection against water	IP X4
Appliance noise level	< 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes!

10. Installation and connection

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

10.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

10.2 Notes about the location of installation

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

10.3 Installing table models

Setup

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

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

🔧 Use the screw feet and align the appliance horizontally.

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

10.4 Connect the electrical power supply



DANGER! Hazardous electric voltage!

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

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

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

11. Service



DANGER! Hazardous electric voltage!

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

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

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

12. Dispose of old appliance

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

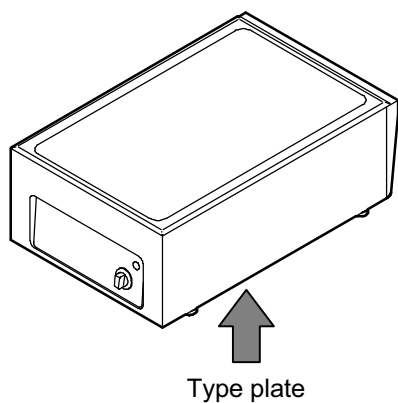


13. Repair

Authorized persons

Repairs must only be carried out by the following departments:

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



Defect description

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

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

Replacement of components

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

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

Spare parts

Required when ordering spare parts:

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

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

Address

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

1. Indications pour les utilisateurs

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

1.1 Informations concernant le mode d'emploi

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

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

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

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

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-
face chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Indique des **dommages corporels** très graves.

AVERTISSEMENT

Indique des **dommages corporels** graves.

PRUDENCE

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

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

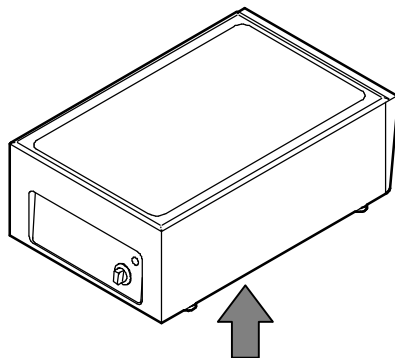
1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments, p.ex. pour frire et cuire de la viande, du poisson, des pommes de terre, des légumes, des pâtisseries, ainsi que des pâtes et des produits de boulangerie fourrés.
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
 - par des personnes qualifiées et formées,
 - lorsque le robinet de vidange est fermé,
 - lorsque la cuve est remplie conformément aux consignes,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur est responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

1.6 Erreurs d'utilisation

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

1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Plaque signalétique

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

Type et numéro d'article :

Numéro de série (n° série) :

Date de fabrication (année de construction) :

2. Consignes de sécurité



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

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



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

- Lors du fonctionnement, il y a des risques de brûlures par
 - Huile / Graisse de friture chaude !
 - les éclaboussures d'huile et
 - les surfaces brûlantes.
- Ne pas laisser couler de liquides dans l'huile / la graisse de friture.
- Lors de la vidange de la graisse de la friteuse
 - Porter des gants et un tablier de protection résistant à l'huile et à la chaleur.
 - Utiliser un seau à matière grasse spécial en métal avec bac et couvercle de fermeture.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation !
- Respectez les prescriptions et les règles des associations professionnelles !



DANGER ! Risque d'incendie / Lutte contre les incendies

- Il y a risque d'incendie lorsqu'elle volume se trouve sous la marque minimum de remplissage ! C'est pourquoi il est important de contrôler régulièrement le niveau de remplissage et de rajouter le volume manquant d'huile de friture ou de graisse de friture. Respecter les marques de remplissage minimum et maximum !
- Ne plus utiliser d'huile / de graisse de friture dénaturée par de la pâte ou des épices. Celle-ci peut s'enflammer même à des températures dans la plage de régulation du thermostat et déborder.
- Pour lutter contre le feu des extincteurs pour huile alimentaire et feux de graisse alimentaire et un couvercle pour la friteuse doivent être à disposition.
- En cas de développement important de fumée, placer immédiatement le couvercle de la friteuse sur la cuve. Eteindre l'appareil et l'interrupteur sur site ou débrancher la prise.
- L'eau provenant de dispositifs d'arrosage ne peut pas pénétrer dans la graisse / l'huile de friture.
- Ne jamais éteindre un incendie provoqué par de la graisse ou de l'huile avec de l'eau ! La pénétration d'eau dans de l'huile brûlante peut provoquer des explosions ! N'utiliser que des extincteurs autorisés pour les incendies d'huile et de graisse alimentaire !

ATTENTION ! Risque d'endommagement

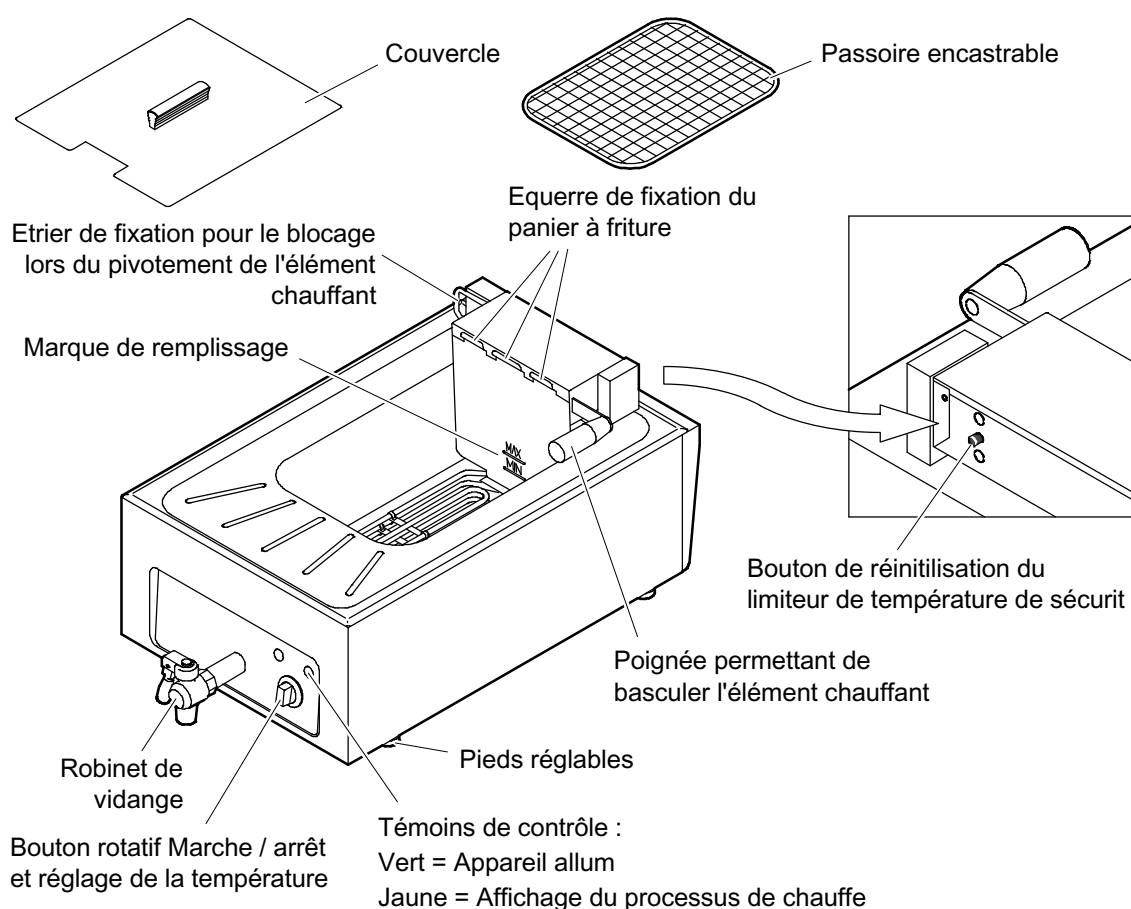
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- N'utiliser aucun produit de nettoyage corrosif ou acide sur le panier à friture et les éléments de chauffage ; dans le cas contraire, il existe un risque de destruction de la protection anticorrosion et, donc, de rouille !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, faites vérifier son bon fonctionnement par votre service après-vente agréé.
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 44 du chapitre 8., « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé.

3. Description de l'appareil

Fonctionnement

- Réglage thermostatique du chauffage
- Élément chauffant pivotant avec blocage et mise à l'arrêt lors du pivotement.
- Un limiteur de température de sécurité empêche toute surchauffe de l'élément chauffant (réinitialisation possible par l'utilisateur - **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !** Ne réactiver le limiteur de température de sécurité que si la cause de la défaillance a été éliminée).

3.1 Description des éléments fonctionnels




4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les valeurs des raccordement électriques à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 46, chapitre 10.

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

- Nettoyage et entretien : cf. page 41, chapitre 7.

4.1 Remplissage d'huile / de graisse de friture / Mise en marche de l'appareil

	<p>AVERTISSEMENT ! Huile / Graisse de friture chaude !</p> <p>Risque de brûlure en cas de remplissage d'huile / de graisse de friture pendant le fonctionnement !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des lunettes de protection ! ☞ Porter des gants de protection contre la graisse / l'huile de friture chaude ! ☞ Verser l'huile / la graisse de friture avec prudence !
---	--


Remplissage d'huile / de graisse de friture

- ☞ Fermer le robinet de vidange.
- ☞ Mettre la passoire encastrable sur l'élément chauffant.
- ☞ Remplir la cuve avec de l'huile de friture fraîche, purement végétale ou de la graisse pour friture semi-liquide.
 - Ne pas utiliser de graisse dure (bloc de graisse) pour remplir le bac ! Cette graisse de friture durcit lorsqu'elle refroidit et pourrait obstruer l'évacuation.

Mise en marche de l'appareil

- Pour éviter un échauffement important de l'huile / de la graisse de friture pendant la mise à température ou la fusion de la graisse de friture, régler une température plus faible (env. 120 °C)
- ☞ Démarrer l'appareil au moyen du bouton rotatif et régler la température souhaitée.
 - Les témoins de contrôle s'allument.
 - Le témoin de contrôle jaune s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- ☞ Lors du processus de mise à température, couvrir la friteuse avec le couvercle.
- ☞ Après que le témoin de contrôle orange s'est éteint, remplir le panier de friture avec les aliments.

5. Friture

	<p>PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Robinet de vidange chaud ! Objets chauds !</p> <p>Risques de brûlure !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des gants de protection contre la graisse / l'huile de friture chaude ! ☞ Procéder avec la prudence requise !
---	--

- ☞ Remplir le panier à friture d'aliments à env. 1/3, maximum à moitié.
 - Ne pas frire plus de 0,8 kg d'aliments à la fois.
- ☞ Éliminer les cristaux de glace des aliments congelés en secouant le panier à friture.
- ☞ Plonger brièvement le panier à friture rempli dans l'huile / la graisse de friture chaude et le ressortir pour éviter un débordement de l'huile / la graisse de friture. Répéter ce processus jusqu'à ce que l'huile / la graisse de friture ne mousse plus.
- ☞ Régler la température sur env. 100-120 °C environ à l'aide du bouton rotatif et recouvrir la cuve de la friteuse avec le couvercle.

5.1 Remarques relatives aux huiles et graisses de friture



- Exigences envers les huiles et graisses de friture : Haute stabilité d'oxydation, point de fumée (au-delà de 230°C), long cycle de vie, peu moussant, neutre à l'odeur et au goût.
- N'utiliser que de l'huile / graisse de friture 100% végétale et fraîche.
- Ne pas utiliser d'huile alimentaire ou de graisses animales. Elles sont inappropriées pour cause de manque de stabilité à la chaleur.
- Pour éviter un auto-allumage, ne pas utiliser d'huile / graisse de friture gâtée ou vieille.
- Le cycle de vie de l'huile ou graisse de friture se prolonge :
 - lorsque les résidus de pâtes sont régulièrement retirés,
 - en filtrant l'huile / la graisse de friture et
 - en couvrant la friteuse lorsqu'elle n'est pas en marche (protection contre la lumière et l'influence de l'oxygène).
- Ne pas assaisonner au-dessus de la friteuse car le sel et les épices accélèrent le vieillissement de l'huile / graisse de friture.
- *Faire frire les produits congelés pendant 4 min. environ, les retirer pendant 1 min. env. puis les refaire frire.
- Pour garantir la neutralité du goût, préparer le poisson, la viande ou les produits à base de pommes de terre dans des bacs séparés autant que possible.

5.2 Reconnaître et régler les problèmes lors de la friture

Huile / Graisse de friture	Causes possible
Mousse fortement.	Utilisation d'huile de friture usée ou inapproprié, p. ex. Huile alimentaire Différentes huiles et graisses ont été mélangées. Les produits à frire contiennent trop d'eau. Quantité trop importante d'aliments à frire dans la cuve +Des résidus de produits de nettoyage n'ont pas été enlevés de la cuve
Prend une mauvaise couleur marron.	L'huile / la graisse de friture est neuve. Les produits à frire contiennent trop d'eau. Temps de cuisson trop court Température réglée trop bas
Une fumée se développe.	Température réglée trop haut Utilisation d'huile ou graisse inappropriée avec point de fumée bas L'huile / la graisse de friture a été utilisée trop longtemps.
Mauvaise odeur	Les restes de pâtes (panures) n'ont pas été enlevés. L'huile / la graisse de friture a été utilisée trop longtemps. Huile ou graisse inappropriée pour la friture
Se gâte facilement.	Les restes de pâte (panure) ne sont pas enlevés régulièrement. Différentes huiles et graisses ont été mélangées. L'huile de friture / graisse de friture a été chauffée trop longtemps sans frire. Huile de friture / graisse de friture mal conservée (trop de lumière et d'oxygène) Résidus de produits de nettoyage dans la cuve

Huile / Graisse de friture	Causes possible
Consommation trop importante	Température réglée trop haut ou trop bas pour les aliments Temps d'égouttage de l'huile / la graisse de friture trop court Temps de cuisson trop long
Décoloration	Impuretés dans l'huile de friture dues aux aliments / épices L'huile / la graisse de friture a été utilisée trop longtemps. Les restes de pâtes (panures) n'ont pas été enlevés.

6. Fin de service

☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.

- Les témoins de contrôle s'éteignent.
- Lorsque la graisse de friture est usée et qu'elle doit être vidée : Laisser refroidir la graisse de friture sans qu'elle ne se fige et ne bouche ainsi le tuyau d'évacuation pendant l'évacuation (vidange de la cuve, cf. page 42 chapitre 7.2)

☞ Nettoyage de l'appareil, cf. chapitre 7., "Nettoyage et entretien".

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

7. Nettoyage et entretien


Remarques

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

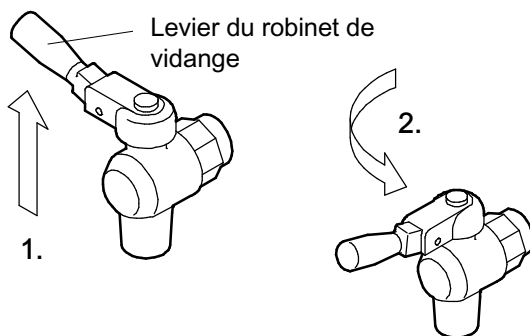
7.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

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


7.2 Vidange de la cuve

	<p>AVERTISSEMENT ! Huile / Graisse de friture chaude !</p> <p>Risque de brûlure par l'huile/la graisse de friture brûlante lors de la vidange !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des lunettes de protection ! ☞ Porter des gants de protection contre la graisse / l'huile de friture chaude !
---	--

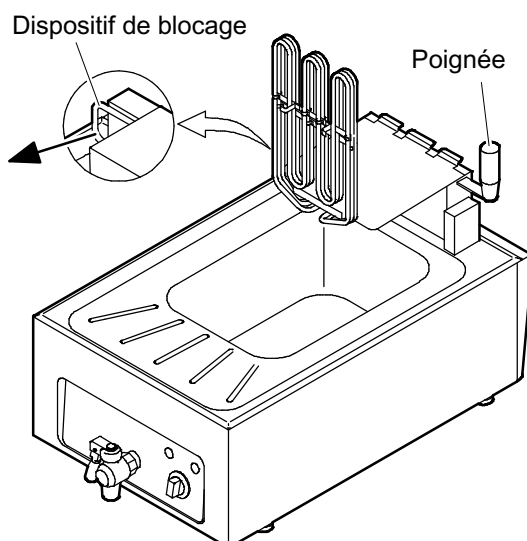
- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
 - Laisser refroidir la graisse de friture jusqu'à ce qu'elle ne soit plus trop chaude, mais reste liquide.
- ☞ Porter des chaussures, des gants et un tablier de cuir résistants à l'huile et à la chaleur.
- ☞ Poser un récipient doté de poignées et pouvant être fermé, résistant à la température avec une contenance suffisante sous l'évacuation.




- ☞ 1. Soulever le levier. 2. Ouvrir le robinet de vidange en le tournant vers la gauche.
- ☞ Surveiller le processus de vidange.
 - Ne pas remplir le récipient au-delà des $\frac{3}{4}$!
- ☞ Fermer le robinet de vidange à partir du moment où l'huile/la graisse de friture s'est complètement vidée.
- ☞ Bien fermer le récipient avec un couvercle et le marquer d'un avertissement "Matières brûlantes".

	<p>PRUDENCE ! Sols rendus glissant par l'huile / la graisse de friture !</p> <p>Risque de chute !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol !
---	---

7.3 Pivotement de l'élément chauffant vers l'extérieur




	<p>PRUDENCE ! Élément chauffant chaud ! Surfaces chaudes !</p> <p>Risque de blessures lors du pivotement de l'élément chauffant !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des gants de protection !
---	---

- ☞ Enlever le panier à friture et la passoire encastrable du bac.
- ☞ Relever l'élément chauffant au moyen de la poignée.
- ☞ Vérifier si le dispositif de blocage s'enclenche automatiquement et si l'élément chauffant reste bloqué dans la position de pivotement.

Pivotement de l'élément chauffant vers l'intérieur

- ☞ Soulever l'élément chauffant au moyen de la poignée.
- ☞ Basculer le dispositif de blocage vers l'avant et le maintenir.
- ☞ Pivoter l'élément chauffant.

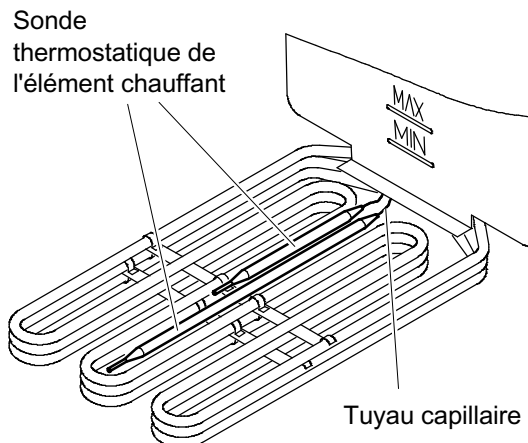
7.4 Nettoyer la cuve

	<p>PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Risque de brûlures lors du nettoyage ! Ne nettoyer qu'une fois refroidi !</p>
---	---

Vidange de la cuve : cf. page 42, chapitre 7.2 !


Pivotement de l'élément chauffant : cf. page 42, chapitre 7.3 !

- ☞ Enlever les résidus de pâte (panure).
- ☞ Placer un récipient sous l'évacuation.
- ☞ Nettoyer au pistolet les résidus sur la résistance avec un nettoyant pour grill dilué (rapport de mélange : 1 dose de nettoyant de grill, 10 doses d'eau). Laisser agir env. 10 min.



- Ne pas utiliser de détergent sur l'élément de chauffage ! Ne pas érafler l'élément de chauffage !
- N'utiliser aucun objet, tel qu'un grattoir, pour le nettoyage !
- Ne pas plier ou endommager la sonde thermostatique !
- Ne pas plier ou endommager le tuyau capillaire !

- ☞ Nettoyer la cuve avec de l'eau très chaude additionnée de produit dégraissant.
- ☞ Évacuer la solution nettoyante dans un récipient.
- ☞ Rincer la cuve à l'eau claire, la vider et essuyer avec un chiffon doux, non pelucheux.
- ☞ Fermer le robinet de vidange.

	<p>PRUDENCE ! Sols rendus glissant par l'huile / la graisse de friture ! Risque de chute ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol !</p>
---	--

7.5 Nettoyer les paniers de friture

- Ne pas utiliser de détergent récurant sur le panier à friture ! Ne pas érafler le panier à friture ! Le panier à friture ne doit pas être plongé dans une lessive corrosive ou acide !
- ☞ Nettoyer le panier à friture avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.
- ☞ Rincer et essuyer le panier à friture.

7.6 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour inox.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
- ☞ Pivoter l'élément chauffant.
- ☞ Poser le tamis dans la cuve et mettre le couvercle dessus.

8. Pannes et dépannage

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

Panne	Cause possible	Mesure
Le témoin de contrôle vert ne s'allume pas lors de l'allumage.	<p>L'interrupteur principal sur l'avant de l'appareil n'est pas allumé.</p> <p>Absence d'alimentation électrique générale.</p> <p>Le fusible principal a sauté.</p>	<p>Allumer l'interrupteur principal.</p> <p>Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.</p> <p>Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé.</p> <p>Ré-enclencher le fusible.</p>
L'appareil ne chauffe pas et le témoin de contrôle jaune est éteint.	Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché.	<p>Vérifier s'il y a suffisamment d'huile / de graisse de friture dans la cuve.</p> <p>Laisser refroidir l'appareil.</p> <p>AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ! Ne réactiver le limiteur de température de sécurité que si la cause de la défaillance a été éliminée.</p> <p>Enfoncer le bouton de commande. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p> <div data-bbox="1091 1144 1305 1384" data-label="Image"> </div> <p>Bouton de commande du limiteur de température de sécurité</p>

S'il est impossible de remédier à la panne,

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

9. Données techniques

Friteuse à un bac	BC DF 5000
N° d'article	00574211
Puissance électrique totale	5 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz
Protection par fusibles	3 x 16 A
Dégagement de chaleur sensible	0,45 kW
Dégagement de chaleur latente	3,50 kW
Dégagement de vapeur	5,16 kg / h
Dimensions extérieures (L x l x H)	400 x 620 x 240 mm
Poids	Env. 16 kg
Indice de protection contre les eaux	IP X4
Niveau de bruit de l'appareil	< 70 dB (A)


Sous réserve de modifications techniques !

10. Installation et branchement

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

10.1 Transport de l'appareil

- Tenez compte du poids de l'appareil.

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

10.2 Remarques relatives au lieu d'installation

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

10.3 Mise en place des modèles pour table

Mise en place


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

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

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

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

10.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique

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

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

11. Entretien

**DANGER ! Tension électrique dangereuse !**

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

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

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

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

12. Elimination des appareils usagés

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

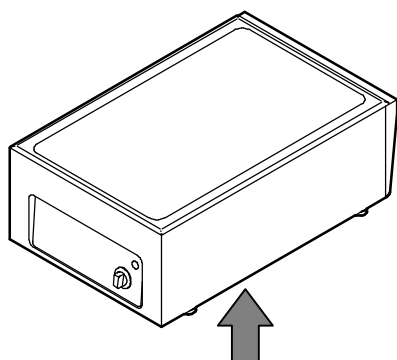


13. Réparations

Personnes autorisées

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

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



Plaque signalétique

Description du problème

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

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

Remplacement de composants

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

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

Pièces de rechange

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

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

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

Adresse

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Indicaciones para el usuario

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

1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso

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

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

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

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

1.2 Símbolos delante del texto

 Se le invita a ejecutar una acción.

- enumeración, listado
- indicaciones, ciclos de funcionamiento



¡Información! Indicaciones con información y consejos especialmente útiles.

1.3 Señales de aviso



Advertencia de zona de peligro



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa



Advertencia de superficie caliente

1.4 Términos indicadores

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

ATENCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Advierte de daños materiales.

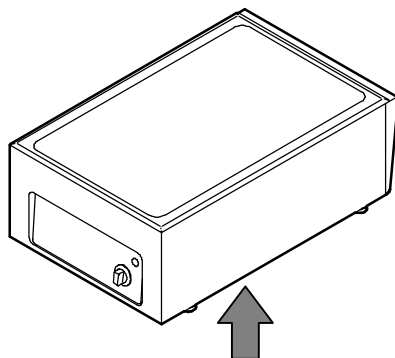
1.5 Uso previsto

- El aparato solo puede ser utilizado para la preparación de alimentos, como por ejemplo, para freír y hornear carne, pescado, patatas, verduras, alimentos con harina, pasta rellena, pan y pastas.
- El aparato está destinado al uso profesional y solo puede ser utilizado:
 - por personal formado e instruido,
 - cuando el grifo de vaciado está cerrado,
 - con la cubeta debidamente llena,
 - bajo supervisión y
 - para el fin previsto en las instrucciones de uso.
- Cualquier otro uso que difiera de este será considerado un uso no previsto.
- Los daños debidos a un uso no previsto del aparato son responsabilidad exclusiva del usuario.
- Cualquier uso indebido del aparato derivará en la anulación de la garantía y de la responsabilidad general por parte del fabricante.
- Está prohibido efectuar cualquier modificación en el aparato.

1.6 Usos incorrectos

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

1.7 Introducir datos de la placa de características



Placa de características

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

Tipo y número de artículo:

Número de serie (n.º serie):

Fecha de fabricación (año):

2. Indicaciones de seguridad



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

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



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- Durante el funcionamiento existe peligro de quemaduras debido a:
 - aceite y grasa para freír calientes,
 - salpicaduras de grasa calientes y
 - superficies calientes.
- No dejar que entren líquidos en el aceite o grasa para freír.
- Al vaciar la grasa de la freidora:
 - utilizar guantes resistentes al calor y a la grasa y mandil de cuero y
 - usar un cubo para grasa de metal especial con desagüe y tapa de cierre hermético.
- ¡Durante el funcionamiento no debe desplazarse el aparato!
- ¡Tenga en cuenta las normas y los reglamentos de las asociaciones de profesionales!



¡PELIGRO! Peligro de fuego, lucha contra incendios

- ¡En caso de quedar por debajo del mínimo del indicador de nivel de llenado existe peligro de incendio!
Por ello, controle el nivel de llenado con regularidad y rellene la cantidad faltante de aceite o grasa para freír. ¡Tenga en cuenta el indicador del nivel de llenado mínimo y máximo!
- No volver a usar aceite o grasa para freír contaminado con elementos de preparación y especias. Puede ya inflamarse a temperaturas dentro del sector de regulación del termostato y conducir a un espumado.
- Para la lucha contra incendios se debe tener a disposición un extintor homologado para la extinción de fuegos causados por aceite y grasa de uso alimentario y una tapa para la freidora.
- Cuando se formen humos retirar de inmediato la tapa de la cuba de la freidora. Apagar el aparato y el interruptor principal instalado de fábrica y desconectar el enchufe de alimentación de red.
- El agua de los sistemas de rociadores no debe caer en el aceite o grasa para freír.
- ¡No extinguir grasa quemada y aceite nunca con agua! ¡En caso de caer agua en el aceite caliente para freír se produce una explosión! ¡Utilice únicamente medios de extinción autorizados para extinción de incendios causados por aceite y grasa de uso alimentario!

¡ATENCIÓN! Peligro de daños

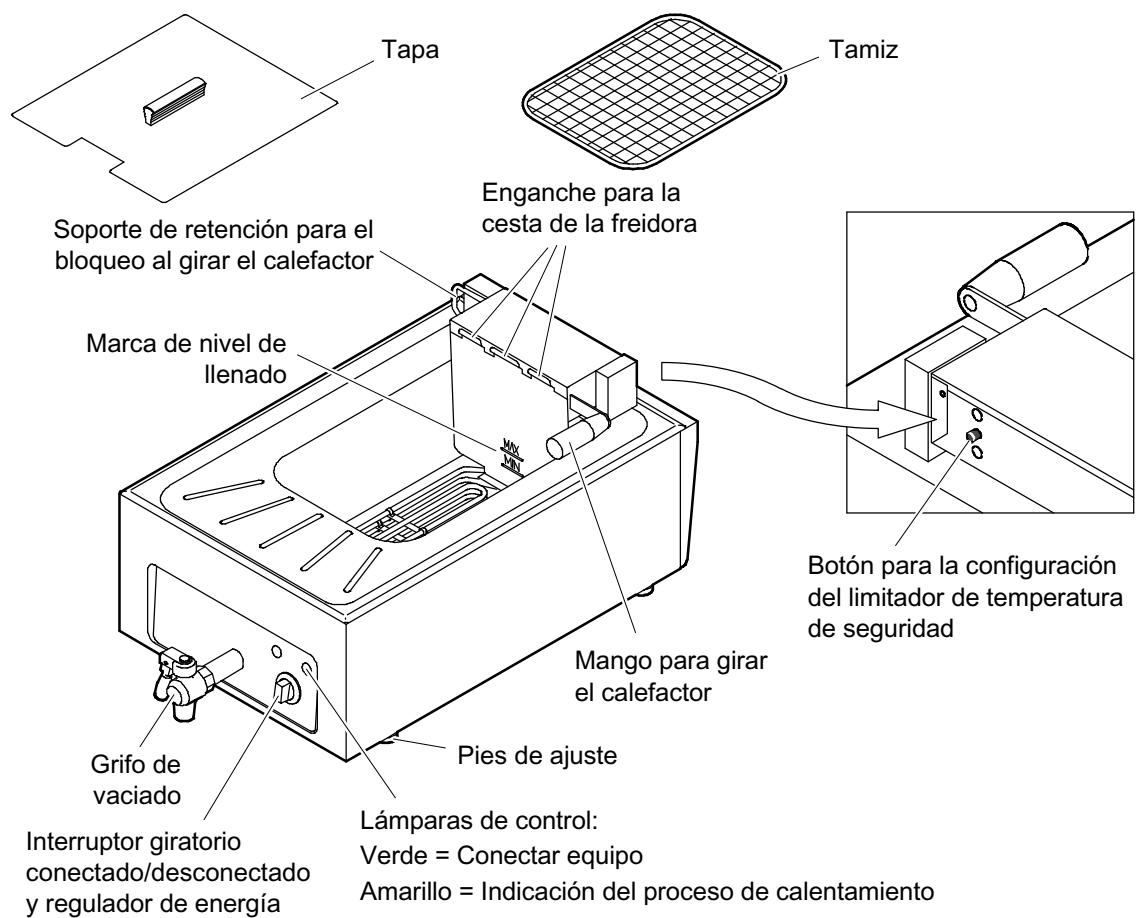
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- ¡No pulverizar las tapas frontales ni los revestimientos del aparato con espuma de limpieza! ¡La espuma de limpieza penetra en las ranuras más pequeñas y daña los sistemas eléctrico y electrónico!
- ¡No utilizar detergente corrosivo y ácido en la cesta para freidora y la resistencia, de lo contrario existe peligro de deterioro de la protección contra corrosión y peligro de corrosión!
- Cuando el aparato haya estado parado un tiempo prolongado, encargar al Servicio técnico autorizado que compruebe su estado de funcionamiento.
- Si ocurre alguna anomalía de funcionamiento que no puede resolver consultando la página 59 en el capítulo 8. "Averías y soluciones", desconectar el aparato e informar al Servicio técnico autorizado.

3. Descripción del aparato

Funcionamiento

- Control termostático de la resistencia.
- Calefactores abatibles con bloqueo y desconexión de la resistencia al girar.
- El limitador de temperatura de seguridad evita el sobrecalentamiento del calefactor (reconfigurable por el usuario - ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio! El limitador de temperatura de seguridad solo deberá volver a conectarse una vez eliminada la causa de la avería).

3.1 Descripción de las piezas funcionales




4. Poner en funcionamiento

Para un funcionamiento correcto del aparato, este debe ser instalado y conectado correctamente. ¡Los datos de los valores de conexión eléctrica (a cargo de la empresa operadora) deben coincidir con los valores de conexión del aparato! Para la instalación y conexión, ver página 61 capítulo 10.

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

- Para la limpieza y cuidado, consultar la página 56, capítulo 7.

4.1 Llenar con aceite/grasa para freír, conectar el aparato

	<p>¡ADVERTENCIA! ¡Aceite/grasa para freír calientes! ¡Peligro de quemadura al rellenar aceite/grasa para freír durante el funcionamiento!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Llevar gafas protectoras! ☞ ¡Llevar guantes protectores contra el aceite/grasa para freír calientes! ☞ ¡Rellenar con cuidado el aceite/grasa para freír!
---	--


Rellene aceite/grasa para freír

- ☞ Cerrar el grifo de vaciado.
- ☞ Colocar el tamiz encima de la resistencia.
- ☞ Llena la cuba con aceite para freír vegetal o grasa semilíquida para freír limpios.
 - ¡No utilizar grasa sólida para el llenado de la cuba! Esta grasa para freír se solidifica al enfriarse y obstruye la salida.

Conectar el aparato

- Para evitar una sollicitación térmica elevada del aceite/de la grasa para freír durante el calentamiento o evitar que la grasa para freír se funda, ajuste una temperatura baja (aprox. 120°C)
- ☞ Conectar el aparato mediante el interruptor giratorio y ajustar la temperatura deseada.
 - Las lámparas de control se encienden.
 - La lámpara de control amarilla se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.
- ☞ Durante el proceso de calentamiento, tapar la freidora con la tapa.
- ☞ Cuando se apaga la lámpara de control amarilla, llenar la cesta para freidora con la preparación.

5. Freír

	<p>¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes, grifo de vaciado caliente, objetos calientes! ¡Peligro de quemaduras!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Llevar guantes protectores contra el aceite/grasa para freír calientes! ☞ ¡Proceder con precaución!
---	--

- ☞ Llenar la cesta para freidora aprox. un tercio, como máximo hasta la mitad.
 - Nunca más de 0,8 kg por proceso de fritura.
- ☞ Sacudir la cesta para freidora con el fin de eliminar los cristales de hielo de los alimentos congelados que se van a freír.
- ☞ Sumergir brevemente la cesta para freidora rellena en el aceite/grasa para freír y enseguida levantarla para evitar el espumado del aceite/grasa para freír. Repetir el proceso, hasta que el aceite/grasa para freír deje de espumar.
- ☞ Durante las pausas de funcionamiento regular la temperatura con el interruptor giratorio hasta aprox. 100-120 °C y tapar la cuba de la freidora con la tapa.

5.1 Notas sobre el aceite/grasa para freír



- Requisitos para el aceite/grasa para freír: Estabilidad de oxidación elevada, punto de humo (sobre 230°C), duración de vida larga, poca espuma, neutro en olor y sabor.
- Usar solo aceite/grasa para freír sin usar, 100% de origen vegetal.
- No usar aceites alimentarios ni grasas animales. Estos no son apropiados debido a la insuficiente estabilidad al calor.
- Para evitar una autoinflamación de la misma, no usar aceite/grasa para freír en mal estado o ya usados.
- La vida útil del aceite para freír o de la grasa para freír se prolonga:
 - eliminando regularmente los restos de fritos,
 - filtrando el aceite/grasa para freír y
 - cubriendo la freidora cuando no hay funcionamiento (protección de la luz e influencia del oxígeno).
- No condimentar sobre la freidora, ya que la sal y los condimentos aceleran el envejecimiento del aceite/grasa para freír.
- *freír productos congelados aprox. 4 min., retirar durante aprox. 1 min. y volver a freír.
- Para garantizar neutralidad de sabor, preparar pescado, carne o productos con patatas en lo posible en cubas separadas.

5.2 Reconocer errores de fritura y eliminarlos

Aceite/grasa para freír	Causas
Espuma fuertemente	Empleo de aceite para freír usado o inapropiado, p. ej. aceite alimenticio Se mezclan diferentes aceites y grasas La preparación para freír contiene mucha humedad Cantidades demasiado grandes de preparación para freír en la cuba de la freidora Restos de detergente no retirados de la cubeta
Mal tostado	El aceite o la grasa para freír es nuevo La preparación para freír contiene mucha humedad Tiempo de cocción demasiado breve Temperatura regulada demasiado baja
Se produce humo	Muy elevada temperatura regulada Uso de aceite inapropiado o grasa con un punto de humo bajo Aceite/grasa para freír utilizados durante demasiado tiempo
Huele mal	Restos de preparación (empanados) no han sido retirados Aceite/grasa para freír utilizados durante demasiado tiempo Aceite o grasa para freír no apropiados
Se deteriora rápidamente	Restos de preparación (empanados) no son retirados con regularidad Se mezclan diferentes aceites y grasas Aceite/grasa para freír calentados durante demasiado tiempo sin freír Aceite/grasa para freír no almacenados correctamente (demasiada luz y oxígeno) Restos del detergente en la cubeta

Aceite/grasa para freír	Causas
Desgaste muy elevado	La temperatura para las comidas está regulada muy elevada o muy baja Tiempo de goteo del aceite/grasa para freír insuficiente Duración de cocido muy prolongado
Coloración	Contaminación del aceite/grasa para freír mediante la preparación / condimentos Aceite/grasa para freír utilizados durante demasiado tiempo Restos de preparación (empanados) no retirados

6. Finalización del servicio

☞ Girar el interruptor giratorio a la posición 0.

- Las lámparas de control se apagan.
- Cuando la grasa para freír está desgastada y debe ser extraída: Dejar enfriar la grasa para freír sin dejar endurecer para que en la extracción el tubo de vaciado no se cierre (para el vaciado de la cubeta, consulte a partir de la página 57 del capítulo 7.2)

☞ Limpiar el aparato, consultar el siguiente capítulo 7. "Limpieza y cuidados".

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

7. Limpieza y cuidado


Indicaciones

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

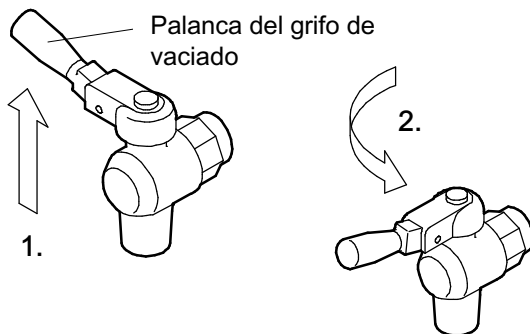
7.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!)

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


7.2 Vaciar la cubeta

	<p>¡ADVERTENCIA! ¡Aceite/grasa para freír calientes! ¡Peligro de quemaduras durante el vaciado del aceite/grasa para freír calientes!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Llevar gafas protectoras! ☞ ¡Llevar guantes protectores contra el aceite/grasa para freír calientes!
---	---

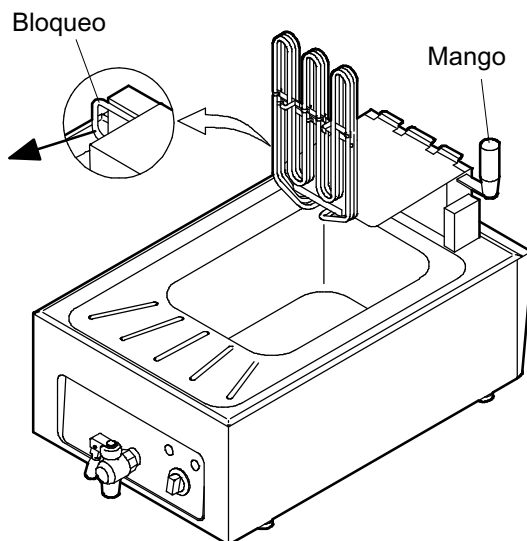
- ☞ Desconectar el aparato y dejar que enfíe.
- Dejar enfriar la grasa para freír sin que llegue a endurecerse.
- ☞ Utilizar zapatos resistentes al calor y a la grasa, guantes y mandil de cuero.
- ☞ Colocar vaso con cerradura, resistente a la temperatura con mangos para transportar y suficiente capacidad de llenado debajo de la salida.




- ☞ 1. Levantar la palanca 2. Abrir el grifo de vaciado girándolo hacia la izquierda.
- ☞ Supervisar el proceso de vaciado.
- ¡Llenar recipiente solo hasta 3/4 de la altura!
- ☞ Cuando el aceite/grasa para freír se drenen por completo, cerrar el grifo del vaciado.
- ☞ Cerrar fuertemente el recipiente con una tapa y señalizarlo con una etiqueta de advertencia "Materiales calientes".

	<p>¡ATENCIÓN! ¡Suelo resbaladizo debido al aceite/grasa para freír! ¡Peligro de deslizamiento!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Eliminar inmediatamente salpicaduras de grasa del suelo!
---	---

7.3 Hacer oscilar la resistencia hacia fuera



	<p>¡ATENCIÓN! ¡Calefactores calientes, superficies calientes! ¡Peligro de quemadura al girar la resistencia!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Llevar guantes protectores!
---	--

- ☞ Retirar la cesta para freidora y el tamiz de la cuba.
- ☞ Con el mango hacer oscilar hacia arriba el calefactor.
- ☞ Comprobar si el bloqueo se engancha automáticamente y si el calefactor se mantiene en la posición inclinada.

Hacer oscilar el calefactor hacia dentro

- ☞ Levantar el calefactor por el mango.
- ☞ Girar hacia delante el bloqueo y sujetar.
- ☞ Hacer oscilar la resistencia hacia dentro.

7.4 Limpiar la cubeta



¡ATENCIÓN! ¡Superficies calientes!
¡Peligro de quemadura durante la limpieza!
 ☞ ¡Limpiar únicamente en estado frío!

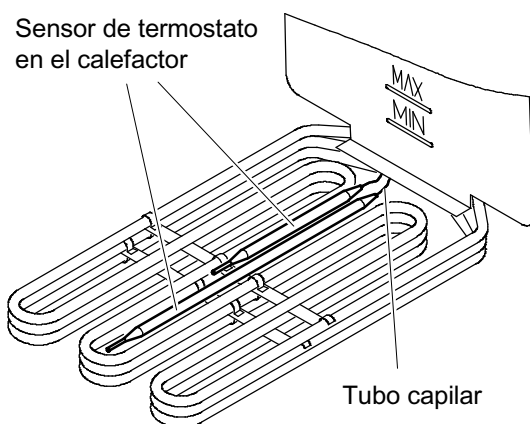
☞ Para el vaciado de la cubeta, véase la página 57 en el capítulo 7.2!

☞ Para girar el calefactor, véase la página 57 en el capítulo 7.3!

☞ Retirar restos de preparación (empanados).

☞ Colocar un recipiente debajo de la salida.

☞ Nebulizar incrustaciones en la resistencia con detergente disuelto para asador (dosificación: Rociar con una 1 parte de detergente para asador, 10 partes de agua. Dejar actuar aprox. 10 min.



- ¡No utilizar ningún detergente agresivo en la resistencia! ¡No rayar la resistencia!
- ¡No colocar objetos como raspadores, utilizados para la limpieza!
- ¡No doblar ni dañar el sensor de termostato!
- ¡No doblar ni dañar el tubo capilar!

☞ Limpiar la cubeta con agua caliente y el fregadero con agua caliente y limpiador antigrasa.

☞ Recoger la solución del detergente en un recipiente.

☞ Enjuagar la cubeta con agua clara, vaciar y secar con un paño suave, libre de pelusa.

☞ Cerrar el grifo de vaciado.



¡ATENCIÓN! ¡Suelo resbaladizo debido al aceite/grasa para freír!
¡Peligro de deslizamiento!
 ☞ ¡Eliminar inmediatamente salpicaduras de grasa del suelo!

7.5 Limpiar cesta para freidora

- ¡No utilizar ningún detergente agresivo en la cesta para freidora! ¡No rayar la resistencia! ¡La cesta para freidora no debe sumergirse en lejías para limpieza corrosivas o ácidas!

☞ Limpiar cesta para freidora con detergente disolvente de grasa o en el lavavajillas.

☞ Enjuagar cesta para freidora y secar por frotación.

7.6 Limpiar las superficies de acero inoxidable

☞ Limpiar las superficies de acero inoxidable con limpiadores antigrasa o productos especiales para el cuidado de acero inoxidable.

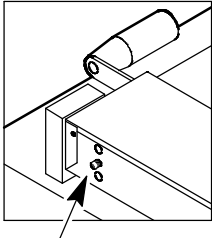
☞ Secar con un paño suave las piezas y superficies recién limpiadas.

☞ Hacer oscilar la resistencia hacia dentro.

☞ Colocar cesta para freidora en la cubeta y tapar con la tapa.

8. Averías y eliminación

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

Avería	Posible causa	Medida
Al conectar el equipo el testigo verde no se enciende.	<p>No se ha encendido el interruptor principal antes de conectar el aparato.</p> <p>Falta el suministro de corriente en su totalidad.</p> <p>El fusible de red ha desconectado el sistema.</p>	<p>Conectar el interruptor principal.</p> <p>Informar a la compañía eléctrica correspondiente.</p> <p>Encargar al Servicio técnico autorizado que revise el aparato por si existen desperfectos.</p> <p>Volver a conectar el fusible de red.</p>
El aparato no calienta y ambas lámparas de control amarillas no iluminan.	El limitador de temperatura de seguridad ha realizado la desconexión.	<p>Controlar si se encuentra suficiente aceite o grasa para freír en la cubeta.</p> <p>Dejar que se enfríe el aparato.</p> <p>¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio! El limitador de temperatura de seguridad solo deberá volver a conectarse una vez eliminada la causa de la avería.</p> <p>Presionar el botón de conexión. Si el error persiste, avise al servicio técnico autorizado.</p>  <p>Botón de conexión para el limitador de temperatura de seguridad</p>

Si no se puede eliminar la anomalía:

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

9. Datos técnicos

Freidora	BC DF 5000
N.º art.	00574211
Consumo nominal de corriente total	5 kW
Tensión	400 V 3N 50/60 Hz
Protección por fusible	3 x 16 A
Pérdida de calor sensible	0,45 kW
Pérdida de calor latente	3,50 kW
Pérdida de vapor	5,16 kg / h
Dimensiones exteriores (L=Largo x B=Ancho x H=Alto)	400 x 620 x 240 mm
Peso	aprox. 16 kg
Grado de protección frente a agua	IP X4
Nivel acústico del aparato	< 70 dB (A)


¡Reservado el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso!

10. Montaje y conexión

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

10.1 Transportar el aparato

- Tenga en cuenta el peso del aparato.

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

10.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación

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

10.3 Colocar modelos de mesas

Colocación:


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

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

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


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

10.4 Conectar el suministro de corriente

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

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

11. Mantenimiento

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

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

12. Eliminación de aparatos usados

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

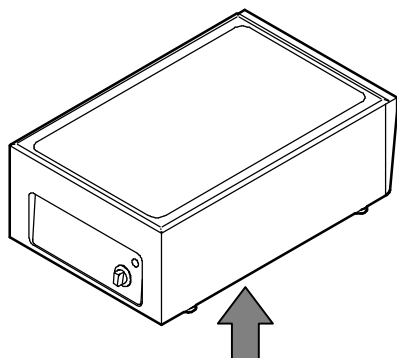


13. Reparación

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:

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



Placa de características

Descripción de defectos

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

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

Sustituir componentes

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

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

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio, deberá indicar:

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

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

Dirección

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Istruzioni per l'utente

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

1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

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

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

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

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

1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
superficie calda!

1.4 Parole chiave

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

AVVISO

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

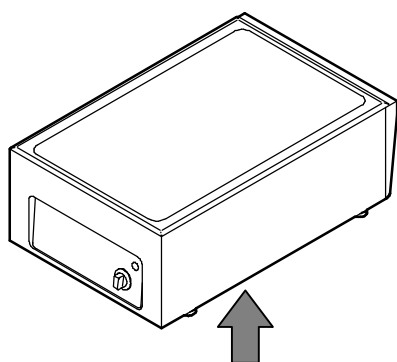
1.5 Utilizzo regolamentare

- L'unità può essere utilizzata esclusivamente per la preparazione di cibi, ad es. per friggere e cuocere carne, pesce, patate, verdure, farinacei, pasta e prodotti da forno ripieni.
- L'unità, destinata a un uso commerciale, può essere utilizzata unicamente
 - da personale qualificato,
 - con rubinetto di svuotamento chiuso,
 - con vasca riempita in conformità alle istruzioni,
 - sotto la sorveglianza di una persona,
 - in conformità agli scopi di utilizzo previsti nel presente manuale d'uso.
- Un utilizzo diverso o che va al di là di quelli specificati si intende non regolamentare.
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non regolamentare sono esclusivamente a carico dell'utilizzatore.
- Ogni uso indebito dell'unità causa l'annullamento della garanzia e della responsabilità generale del costruttore.
- È vietato modificare l'unità.

1.6 Usi non conformi

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

1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Targhetta identificativa

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

Tipo e codice articolo:

Numero di serie (S.Nr.):

Data di fabbricazione (anno di costruzione): ..

2. Informazioni in materia di sicurezza



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

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



AVVERTENZA! Pericolo di infortunio

- Durante il funzionamento esiste il rischio di ustioni per la presenza di
 - olio/grasso per friggere caldo,
 - spruzzi di grasso caldo e
 - superfici calde.
- Non versare liquidi nell'olio/grasso per friggere.
- Durante lo scarico del grasso dalla friggitrice
 - indossare guanti e grembiule di cuoio resistenti al grasso e al calore,
 - utilizzare un secchio speciale in metallo per grasso con beccuccio e coperchio di chiusura.
- Durante il funzionamento l'unità non deve spostarsi!
- Attenersi alle disposizioni e alle regolamentazioni delle associazioni di categoria!



PERICOLO! Pericolo di incendio, misure antincendio

- **Pericolo di incendio se viene superata la tacca MIN del livello di riempimento!**
Controllare quindi periodicamente il livello e rabboccare il grasso/olio per frittura mancante.
Osservare le tacche MIN e MAX!
- Non riutilizzare l'olio o il grasso per friggere se contiene spezie o cibo fritto. Altrimenti si può incendiare già alle temperature che rientrano nella fascia di regolazione del termostato e fuoriuscire.
- In caso di incendio, è fatto obbligo di avere a disposizione estintori idonei per contrastare fenomeni di combustione causati da olio e grasso alimentare e un coperchio per friggitrici.
- In caso di formazione di fumo pesante, chiudere immediatamente la friggitrice con il coperchio. Spegnere l'unità e l'interruttore principale o staccare la spina dalla presa elettrica.
- L'acqua dell'impianto sprinkler non deve entrare in contatto con l'olio/grasso per friggere.
- Mai tentare di spegnere il grasso/olio incendiati con acqua! Se l'acqua giunge a contatto con l'olio/grasso per friggere, si verifica un'esplosione! **Utilizzare solo estintori idonei per incendi causati da olio e grasso alimentare!**

AVVISO! Pericolo di danneggiamento

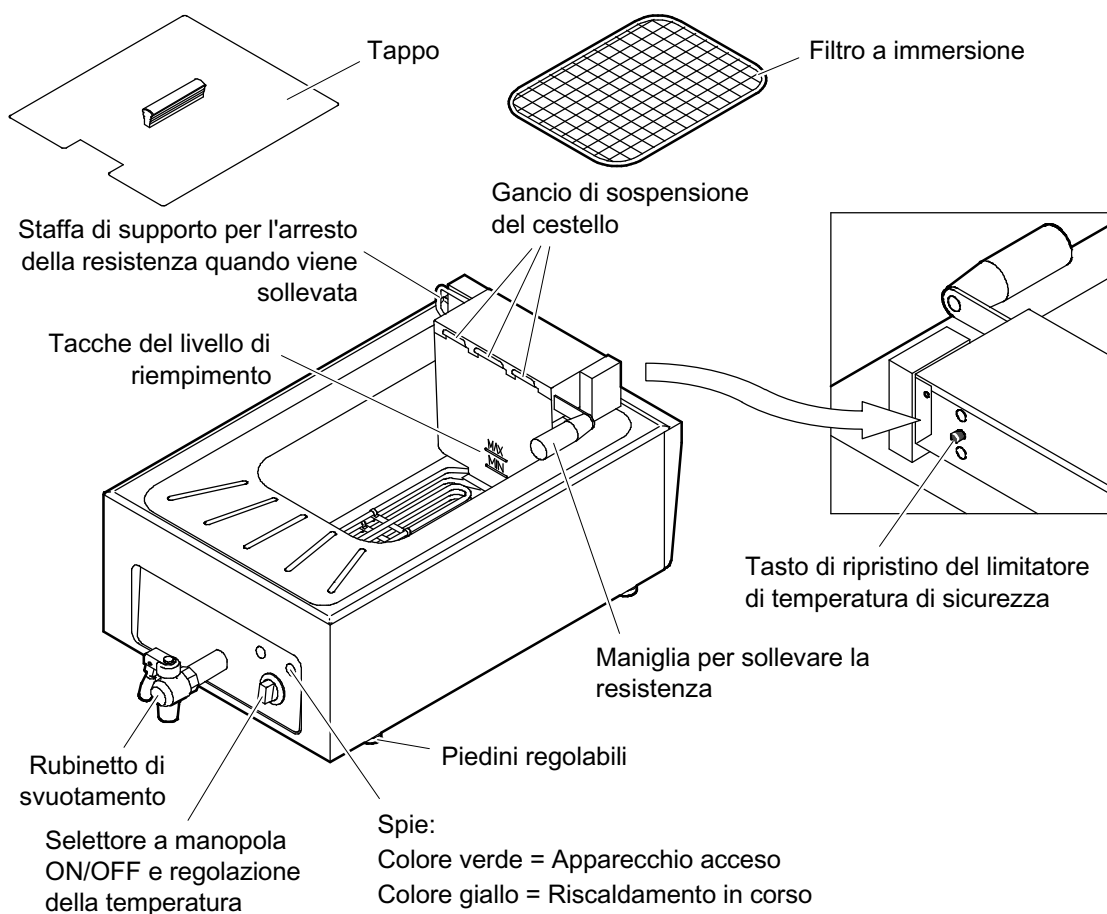
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropulitrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detergenti in schiuma penetrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti elettrici ed elettronici!
- Non utilizzare detergenti corrosivi o contenenti acidi per pulire il cestello e la resistenza, altrimenti si danneggia la protezione anticorrosione (pericolo di corrosione)!
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 74 del capitolo 8. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

3. Descrizione dell'unit

Funzionamento

- Regolazione termostatica del riscaldamento.
- Resistenza sollevabile con spegnimento del riscaldamento durante il sollevamento.
- Limitatore di temperatura di sicurezza che impedisce il surriscaldamento della resistenza (ripristicabile dall'utente - **AVVERTENZA! Pericolo d'incendio!** Riattivare il limitatore di temperatura di sicurezza solo dopo aver eliminato la causa del guasto).

3.1 Descrizione delle parti funzionali




4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 76 del capitolo 10.

- ☞ Prima di metterla in funzione per la prima volta, pulire l'unità con un detergente sgrassante.
- Per la pulizia e la manutenzione, vedere pagina 71 del capitolo 7.

4.1 Riempimento dell'olio/grasso per friggere e accensione dell'unit

	<p>AVVERTENZA! Olio/Grasso per friggere caldo! Pericolo di ustioni quando l'olio/grasso per friggere viene riempito durante il funzionamento!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare gli occhiali protettivi! ☞ Indossare guanti di protezione contro olio/grasso per friggere caldo! ☞ Rabboccare con attenzione l'olio/grasso per friggere!
---	---


Riempimento dell'olio/grasso per friggere

- ☞ Chiudere il rubinetto di svuotamento.
- ☞ Sistemare il filtro a immersione sulla resistenza.
- ☞ Riempire la vasca con olio fresco vegetale puro o con grasso semiliquido per friggere.
 - Per il riempimento della vasca non utilizzare grasso solido (grasso il blocchi)! Questo grasso per friggere si indurisce quando si raffredda e intasa lo scarico.

Accensione dell'unit

- Per evitare un surriscaldamento dell'olio/grasso per friggere durante il riscaldamento o lo scioglimento del grasso, impostare una bassa temperatura (circa 120°C)
- ☞ Attraverso il selettore a manopola, accendere l'unità e regolare la temperatura desiderata.
 - Le spie si accendono.
 - La spia di colore giallo si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- ☞ Durante il riscaldamento, coprire la friggitrice con il coperchio.
- ☞ Quando la spia di colore giallo si spegne, riempire il cestello con il cibo da friggere.

5. Frittura

	<p>ATTENZIONE! Superficie calde, rubinetto di svuotamento caldo, oggetti caldi! Pericolo di ustioni!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare guanti di protezione contro olio/grasso per friggere caldo! ☞ Operare con cautela!
---	---

- ☞ Riempire il cestello con il prodotto da friggere per circa un terzo, al massimo sino a metà.
 - Non riempire più di 0,8 kg di prodotto per ogni ciclo di frittura.
- ☞ Scuotendo il cestello, rimuovere i cristalli di ghiaccio presenti sul prodotto surgelato.
- ☞ Immergere brevemente il cestello con il cibo nell'olio/grasso per friggere e sollevarlo nuovamente, in modo da evitare una fuoriuscita dell'olio/grasso. Ripetere questo processo sino a quando l'olio/grasso per friggere non produce più alcuna schiuma.
- ☞ Durante brevi pause, impostare con il selettore a manopola una temperatura di circa 100-120°C e chiudere la friggitrice con il coperchio.

5.1 Avvertenze sull'olio/grasso per friggere



- Requisiti dell'olio/grasso per friggere: Alta resistenza all'ossidazione, alto punto di fumo (oltre 230°C), lunga durata, bassa formazione di schiuma, inodore e insapore.
- Utilizzare solo olio/grasso fresco vegetale al 100%.
- Non utilizzare oli da cucina né grassi animali. Questi non sono idonei a causa della loro bassa resistenza al calore.
- Per evitare un'autoaccensione, non utilizzare olio/grasso avariato o vecchio.
- La durata dell'olio/grasso per friggere aumenta:
 - se vengono periodicamente rimossi i resti di cibo,
 - se l'olio/grasso per friggere viene filtrato
 - se la friggitrice viene coperta quando non viene utilizzata (protezione contro le infiltrazioni di luce e ossigeno).
- Non condire gli alimenti sulla friggitrice, perché il sale e le spezie accelerano l'invecchiamento dell'olio/grasso per friggere.
- *Friggere i cibi surgelati per circa 4 min., estrarli per circa 1 min. e quindi friggerli di nuovo.
- Per garantire gusti neutrali, friggere la carne, il pesce e i prodotti a base di patate in vasche separate.

5.2 Come riconoscere ed eliminare gli errori di frittura

Olio/Grasso per friggere	Cause
Produce molta schiuma	L'olio è usato o non idoneo, ad es. olio da cucina Sono stati mescolati vari oli e grassi Il prodotto da friggere è troppo umido Nella friggitrice è presente troppo prodotto I residui di detersivo non sono stati rimossi dalla vasca
Non produce una buona rosolatura	L'olio/grasso per friggere è nuovo Il prodotto da friggere è troppo umido Il tempo di cottura è troppo breve La temperatura impostata è troppo bassa
Produce fumo	La temperatura impostata è troppo alta È stato utilizzato un olio/grasso non idoneo con basso punto di fumo L'olio/grasso per friggere è in uso da troppo tempo
Ha un cattivo odore	I residui di frittura (panatura) non sono stati rimossi L'olio/grasso per friggere è in uso da troppo tempo L'olio/grasso non è adatto per friggere
Si guasta velocemente	I residui di frittura (panatura) non vengono rimossi regolarmente Sono stati mescolati vari oli o grassi L'olio/grasso è stato riscaldato troppo a lungo senza friggere L'olio/grasso per friggere non è stato correttamente conservato (troppa luce e ossigeno) Residui di detersivo nella vasca

Olio/Grasso per friggere	Cause
Si consuma eccessivamente	La temperatura per il prodotto è stata impostata troppo alta o troppo bassa Il tempo di sgocciolamento dell'olio/grasso è troppo breve Il tempo di cottura è troppo lungo
Scolorisce	L'olio/grasso per friggere è sporco di cibo / spezie L'olio/grasso per friggere è in uso da troppo tempo I residui di frittura (panatura) non sono stati rimossi

6. Spegnimento

☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.

- Le spie si spengono.
- Se il grasso per friggere è consumato e deve essere scaricato: lasciar raffreddare il grasso solo di quel tanto che basta perché non indurisca e quindi non intasi il tubo durante lo scarico (per svuotare la vasca vedere da pagina 72 capitolo 7.2)

☞ Per pulire l'unità, vedere il capitolo seguente 7. "Pulizia e manutenzione".

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

7. Pulizia e manutenzione


Consigli pratici

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

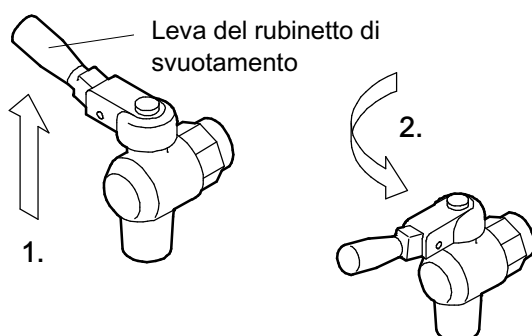
7.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)

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


7.2 Svuotamento della vasca

	<p>AVVERTENZA! Olio/Grasso per friggere caldo! Durante lo svuotamento, pericolo di ustioni causato dall'olio/grasso per friggere caldo!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare gli occhiali protettivi! ☞ Indossare guanti di protezione contro olio/grasso per friggere caldo!
---	---

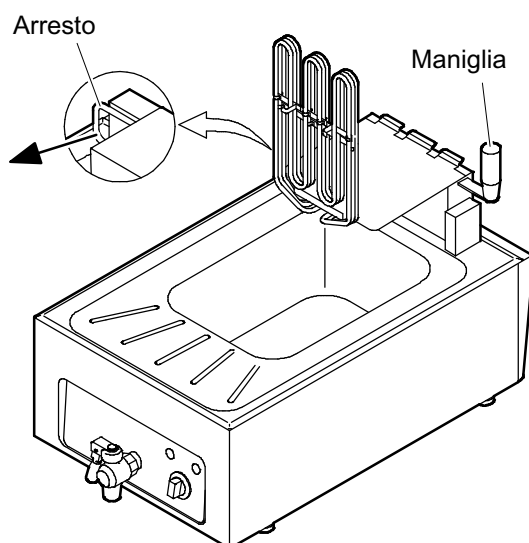
- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
 - Lasciar raffreddare il grasso solo di quel tanto che basta perché non indurisca e scorra ancora sufficientemente.
- ☞ Indossare calzature, guanti e grembiule di cuoio resistenti al grasso e al calore.
- ☞ Collocare sotto lo scarico un recipiente di raccolta chiudibile e resistente alle alte temperature con maniglie di trasporto e una sufficiente portata.




- ☞ 1. Sollevare la leva, 2. Aprire il rubinetto di svuotamento ruotandolo in senso antiorario.
- ☞ Tenere sotto controllo la procedura di svuotamento.
 - Riempire il recipiente solo sino a 3/4 dell'altezza!
- ☞ Una volta che l'olio/grasso per friggere è stato completamente scaricato, chiudere il rubinetto di svuotamento.
- ☞ Chiudere ermeticamente il recipiente con un coperchio e contrassegna con un cartello "Prodotto caldo".

	<p>ATTENZIONE! Pavimento sdruciolevole a causa dell'olio/grasso per friggere! Pericolo di scivolare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Eliminare immediatamente gli spuzzi d'olio dal pavimento!
---	--

7.3 Sollevamento della resistenza




	<p>ATTENZIONE! Resistenza calda, superfici calde! Pericolo di ustioni durante il sollevamento della resistenza!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare i guanti di protezione!
---	---

- ☞ Prelevare il cestello e il filtro a immersione.
- ☞ Intervenendo sulla maniglia, sollevare la resistenza.
- ☞ Accertarsi che l'arresto scatti automaticamente in sede e che la resistenza rimanga in posizione sollevata.

Abbassamento della resistenza

- ☞ Intervenendo sulla maniglia, sollevare la resistenza.
- ☞ Spostare l'arresto in avanti e tenerlo.
- ☞ Abbassare la resistenza.

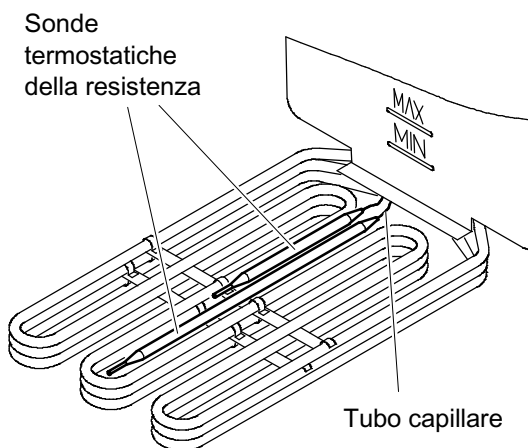
7.4 Pulizia della vasca

	<p>ATTENZIONE! Superfici calde! Pericolo di ustioni durante la pulizia! ☞ Pulire solo quando l'unità è fredda!</p>
---	---

Svuotare la vasca, vedere pagina 72 capitolo 7.2!


Sollevare la resistenza, vedere pagina 72 capitolo 7.3!

- ☞ Rimuovere i residui di frittura (panatura).
- ☞ Collocare un recipiente di raccolta sotto lo scarico.
- ☞ Rimuovere le incrostazioni dalla resistenza con un detergente per grill diluito (rapporto di miscelazione: 1 parte di detergente, 10 parti di acqua). Lasciar agire per circa 10 min.



- Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire la resistenza! Non graffiare la resistenza!
- Per la pulizia non utilizzare nessun oggetto come ad esempio raschietti!
- Non piegare né danneggiare i sensori termostatici!
- Non piegare né danneggiare il tubo capillare!

- ☞ Pulire la vasca con acqua calda e detersivo sgrassante.
- ☞ Scaricare la soluzione detergente in un recipiente.
- ☞ Sciacquare la vasca con acqua pulita, svuotarla e asciugarla con un panno morbido che non sfilaccia.
- ☞ Chiudere il rubinetto di svuotamento.

	<p>ATTENZIONE! Pavimento sdrucciolevole a causa dell'olio/grasso per friggere! Pericolo di scivolare! ☞ Eliminare immediatamente gli spuzzi d'olio dal pavimento!</p>
---	--

7.5 Pulizia dei cestelli

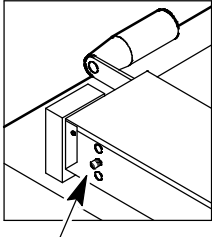
- Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire il cestello! Non graffiare il cestello! Il cestello non deve essere immerso in una soluzione detergente corrosiva o contenente acido!
- ☞ Pulire il cestello con un detergente sgrassante o in lavastoviglie.
- ☞ Sciacquare il cestello e asciugarlo.

7.6 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.
- ☞ Asciugare con un panno morbido le parti e le superfici che sono state pulite.
- ☞ Abbassare la resistenza.
- ☞ Riporre il cestello nella vasca e coprire la friggitrice con un coperchio.

8. Problemi e risoluzione dei problemi

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

Anomalia	Possibile causa	Contromisura
Quando si accende l'unità, la spia verde non si accende.	<p>L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.</p> <p>L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.</p> <p>Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.</p>	<p>Accendere l'interruttore principale.</p> <p>Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.</p> <p>Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità.</p> <p>Ripristinare il fusibile di rete.</p>
L'unità non si riscalda e la spia gialla è spenta.	Il limitatore della temperatura di sicurezza è scattato.	<p>Controllare se nella vasca è presente una sufficiente quantità di olio/grasso per friggere.</p> <p>Far raffreddare l'apparecchio.</p> <p>AVVERTENZA! Pericolo d'incendio! Riattivare il limitatore di temperatura di sicurezza solo dopo aver eliminato la causa del guasto.</p> <p>Premere il tasto. Se l'errore persiste, informare il servizio di assistenza.</p>  <p>Tasto del limitatore di temperatura di sicurezza</p>

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

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

9. Dati tecnici

Friggitrice	BC DF 5000
Articolo n.	00574211
Assorbimento totale di corrente	5 kW
Tensione	400 V 3N 50/60 Hz
Fusibile	3 x 16 A
Emissione di calore sensibile	0,45 kW
Emissione di calore latente	3,50 kW
Rilascio di vapore	5,16 kg / h
Dimensioni esterne (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm
Peso	Circa 16 kg
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4
Rumorosità dell'unit	< 70 dB (A)

Con riserva di modifiche tecniche!

10. Installazione e allacciamento

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

10.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

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

10.2 Avvertenze sul luogo di installazione

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

10.3 Installazione dei modelli da tavolo

Installazione

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

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

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

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

10.4 Allacciamento elettrico



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

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

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

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

11. Manutenzione



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

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

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

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

12. Smaltimento di apparecchi fuori uso

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

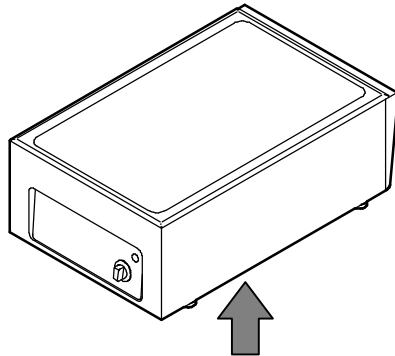


13. Riparazione

Persone autorizzate

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

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



Targhetta identificativa

Descrizione del guasto

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

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

Sostituzione dei componenti

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

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

Ricambi

Per ordinare i ricambi occorre specificare:

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

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

Indirizzo

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

1. Gebruikerinstructies

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

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing


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

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

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

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

1.2 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen



Info! Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips

1.3 Waarschuwingstekens



Waarschuwing voor
gevaarlijke plaats



Waarschuwing voor ge-
vaarlijke elektrische



Waarschuwing voor
heet oppervlak

1.4 Signaalwoorden

GEVAAR

Waarschuwt voor **levensgevaarlijke** persoonlijke verwondingen.

WAARSCHUWING

Waarschuwt voor **zware** persoonlijke verwondingen.

VOORZICHTIG

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

OPGELET

Waarschuwt voor materiële schade.

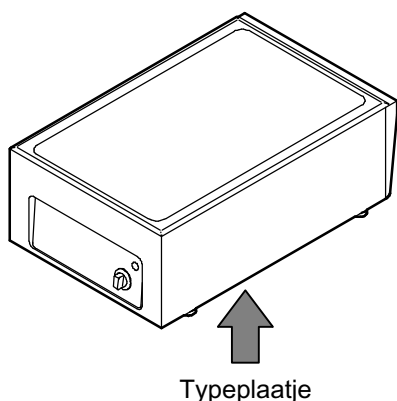
1.5 Doelmatig gebruik

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van spijzen, bijv. voor het frituren en bakken van vlees, vis, aardappelen, groenten, meelspijzen, gevulde deeg- en bakwaren.
- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door geïnstrueerd geschoold personeel,
 - als de ledigingskraan gesloten is,
 - wanneer de opvangbak volgens de voorschriften gevuld is,
 - als op het apparaat wordt toegezien,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Een ander of daarboven uitgaand gebruik geldt als niet-doelmatig.
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Elk misbruik van het apparaat heeft tot gevolg dat de garantie en de algemene aansprakelijkheid van de fabrikant komt te vervallen.
- Veranderingen aan dit apparaat zijn verboden.

1.6 Verkeerd gebruik

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

1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen



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

Type en artikelnummer:

Serienummer (S.Nr.):

Productiedatum (bouwjaar):

2. Veiligheidsinstructies



GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

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



WAARSCHUWING! Gevaar op verwondingen

- Tijdens het gebruik bestaat verbrandingsgevaar door
 - hete frituurolie/heet frituurvet,
 - hete vetspatten en
 - hete oppervlakken.
- Geen vloeistoffen in de frituurolie/het frituurvet laten lopen.
- Tijdens het **aflaten van het vet** uit de friteuse
 - vet- en hittebestendige handschoenen en een leren schort dragen,
 - een speciale metalen vetemmer met afvoergat en afsluitbaar deksel gebruiken.
- Tijdens bedrijf het apparaat niet verschuiven!
- Neem de voorschriften en regels van de bedrijfsverenigingen in acht!



GEVAAR! Brandgevaar, brandbestrijding

- Als het minimumniveau niet bereikt wordt, bestaat er brandgevaar!
Controleer daarom regelmatig het niveau en vul de ontbrekende hoeveelheid frituurolie of frituurvet bij. Let op de minimum en maximum vulmarkering!
- Frituurolie/frituurvet dat verontreinigd is met bakproducten en kruiden niet meer gebruiken. Het kan reeds bij temperaturen in het regelgebied van de thermostaat ontvlammen en tot overschuimen leiden.
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare olie en eetbare vetten en een friteusedeksel aanwezig zijn.
- Bij sterke rookontwikkeling meteen het deksel van de friteuse op het bekken leggen. Het apparaat en de hoofdschakelaar ter plaatse uitschakelen of de netstekker uittrekken.
- Er mag geen water uit sprinklerinstallaties in de frituurolie/het frituurvet belanden.
- Brandend vet en brandende olie nooit met water doven! Als er water in de hete frituurolie terecht komt, ontstaat er een explosie! **Gebruik alleen toegestane blusmiddelen voor branden van eetbare oliën en vetten!**

OPGELET! Gevaar van beschadiging

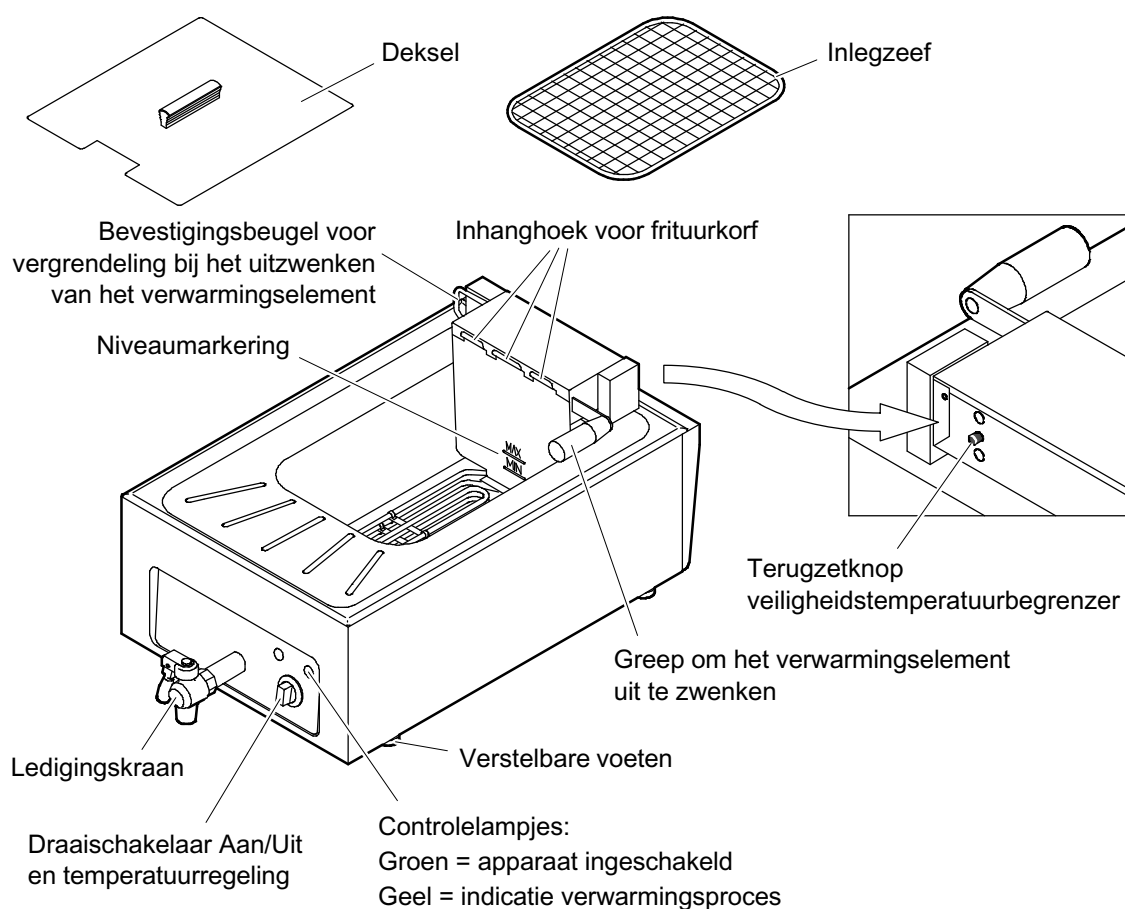
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Geen bijtende of zuurhoudende reinigingsmiddelen gebruiken aan de frituurmand en het verwarmingselement, anders onherstelbare beschadiging van de corrosiebescherming en roestgevaar!
- Na langere tijden van stilstand de goede werking van het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren.
- Als het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen aan de hand van pagina 89 hoofdstuk 8. “Storingen en oplossing”, het apparaat uitschakelen en de geautoriseerde klantendienst informeren.

3. Omschrijving van het apparaat

Werkwijze

- Thermostatische regeling van de verwarming
- Uitzwenkbaar verwarmingselement met vergrendeling en uitschakeling van de verwarming bij het zwenken.
- Veiligheidstemperatuurbegrenzer verhindert oververhitting van het verwarmingselement (kan door de gebruiker worden teruggezet - **WAARSCHUWING! Brandgevaar!** Veiligheidstemperatuurbegrenzer uitsluitend na het wegnemen van de oorzaak van het uitvallen weer inschakelen).

3.1 Beschrijving van de functionele delen




4. In bedrijf nemen

Voor een goede werking moet het apparaat vakkundig worden aangesloten. De gegevens van de elektrische aansluitwaarden op de plaats van installatie moeten overeenstemmen met de aansluitwaarden van het apparaat! Montage en aansluiting zie pagina 91 hoofdstuk 10.

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Reiniging en verzorging zie pagina 86 hoofdstuk 7.

4.1 Frituurolie/frituurvet erin doen, apparaat inschakelen

	<p>WAARSCHUWING! Hete frituurolie/heet frituurvet!</p> <p>Verbrandingsgevaar bij het erin gieten van frituurolie/frituurvet tijdens het bedrijf!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Veiligheidsbril dragen! ☞ Tegen hete frituurolie/heet frituurvet beschermende handschoenen dragen! ☞ Frituurolie/frituurvet voorzichtig bijvullen!
---	--


Frituurolie/frituurvet erin doen

- ☞ Ledigingskraan sluiten.
- ☞ Inlegzeef op het verwarmingselement leggen.
- ☞ De bak vullen met verse, zuiver plantaardige frituurolie of half vloeibaar frituurvet.
 - Om de bak te vullen geen hard vet (vet in blokken) gebruiken! Dit frituurvet stolt na het afkoelen en zou de afvoer verstopen.

Apparaat inschakelen

- Om een hoge temperatuurbelasting van de frituurolie/het frituurvet tijdens het opwarmen of smelten van het frituurvet te vermijden een lage temperatuur instellen (ca. 120°C).
- ☞ Met de draaischakelaar het apparaat inschakelen en gewenste temperatuur instellen.
 - De controlelampjes lichten op.
 - Het gele controlelampje dooft, als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- ☞ Tijdens de verwarmingsproces de friteuse met het friteusedeksel afdekken.
- ☞ Na het uitgaan van het gele controlelampje, de frituurkorf met frituurgoed vullen.

5. Frituren

	<p>VOORZICHTIG! Hete oppervlakken, hete ledigingskraan, hete voorwerpen!</p> <p>Verbrandingsgevaar!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Tegen hete frituurolie/heet frituurvet beschermende handschoenen dragen! ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!
---	--

- ☞ Frituurkorf ca. een derde, maximaal tot de helft, vullen met frituurgoed.
 - Niet meer dan 0,8 kg per frituurproces erin doen.
- ☞ Ijskristallen in het bevroren gaar te maken voedsel door opschudden verwijderen uit de frituurkorf.
- ☞ De gevulde frituurkorf kort in de hete frituurolie/het hete frituurvet onderdompelen en weer eruit tillen, om overschuimen van de frituurolie/het frituurvet te vermijden. Dit proces herhalen totdat de frituurolie/het frituurvet niet meer schuimt.
- ☞ Met korte onderbrekingen de temperatuur met de draaischakelaar op ca. 100-120°C instellen en het friteusebekken met het deksel afdekken.

5.1 Gebruiksaanwijzing voor frituurolie/frituurvet



- Eisen aan de frituurolie/het frituurvet: Hoge oxidatiestabiliteit, rookpunt (boven 230°C), lange levensduur, weinig schuim, geur- en smaakneutraal.
- Alleen verse, 100% plantaardige frituurolie/frituurvet gebruiken.
- Geen spijsoïën en dierlijke vetten gebruiken. Deze zijn vanwege gebrek aan hittestabiliteit niet geschikt.
- Om zelfontbranding te vermijden geen bedorven of oude frituurolie/oud frituurvet gebruiken.
- De levensduur van de frituurolie of het frituurvet wordt langer, door
 - regelmatige verwijdering van de bakresten,
 - filteren van de frituurolie/het frituurvet, en
 - door afdekken van de friteuse als hij niet in gebruik is (bescherming tegen licht- en zuurstofinwerking).
- Niet boven de friteuse kruiden, aangezien zout en kruiden de veroudering van de frituurolie of van het frituurvet versnellen.
- *Diepgevroren waren ca. 4 min. frituren, ca. 1 min. lang eruit halen en opnieuw frituren.
- Om de smaakneutraliteit te garanderen, vis-, vlees- of aardappelproducten indien mogelijk in gescheiden bakken bereiden.

5.2 Fouten tijdens frituren herkennen en oplossen

Frituurolie / Frituurvet	Oorzaken
Schuimt sterk	Verbruikte resp. ongeschikte frituurolie, bijv. spijsoïe, gebruikt Er werden verschillende oliën en vetten vermengd De frituurproducten bevatten te veel vocht Te grote hoeveelheden frituurproducten in de frituurbak Resten van reinigingsmiddelen niet uit de opvangbak verwijderd
Slechte bruining	De frituurolie of het frituurvet is nieuw De frituurproducten bevatten te veel vocht Te korte baktijd Te lage temperatuur ingesteld
Rookontwikkeling	Te hoge temperatuur ingesteld Ongeschikte olie of vet met laag rookpunt gebruikt Frituurolie/frituurvet te lang in gebruik
Ruikt slecht	Bakresten (panades) werden niet verwijderd Frituurolie/frituurvet te lang in gebruik Olie of vet niet geschikt voor frituren
Bederft snel	Bakresten (panades) niet regelmatig verwijderd Er werden verschillende oliën of vetten vermengd De frituurolie/het frituurvet werd te lang opgewarmd, zonder te frituren Frituurolie/frituurvet niet goed opgeslagen (te veel licht en zuurstof) Resten van reinigingsmiddelen in de opvangbak

Frituurolie / Frituurvet	Oorzaken
Te hoog verbruik	Temperatuur voor de spijzen te hoog of te laag ingesteld Uitlektijd van de frituurolie of het frituurvet te kort Te lange baktijd
Verkleuring	Verontreiniging van de frituurolie door gebakken producten / kruiden Frituurolie/frituurvet te lang in gebruik Bakresten (panades) niet verwijderd

6. Einde van gebruik

☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.

- De controlelampen gaan uit.
- Wanneer het frituurvet verbruikt is en moet worden afgelaten: Het frituurvet slechts zover laten afkoelen, dat het niet hard wordt en zo tijdens het aflaten de afvoerbuiss niet verstopt (bak leegmaken, zie vanaf pagina 87 hoofdstuk 7.2).

☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 7. "Reiniging en verzorging".

☞ Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.

7. Reiniging en verzorging


Aanwijzingen

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

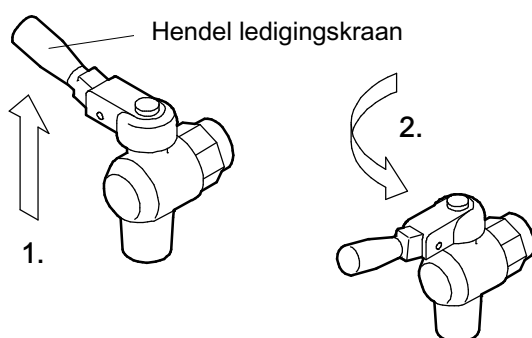
7.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!)

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


7.2 Bak leegmaken

	<p>WAARSCHUWING! Hete frituurolie/heet frituurvet!</p> <p>Verbrandingsgevaar bij het leegmaken door hete frituurolie/heet frituurvet!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Veiligheidsbril dragen! ☞ Tegen hete frituurolie/heet frituurvet beschermende handschoenen dragen!
---	--

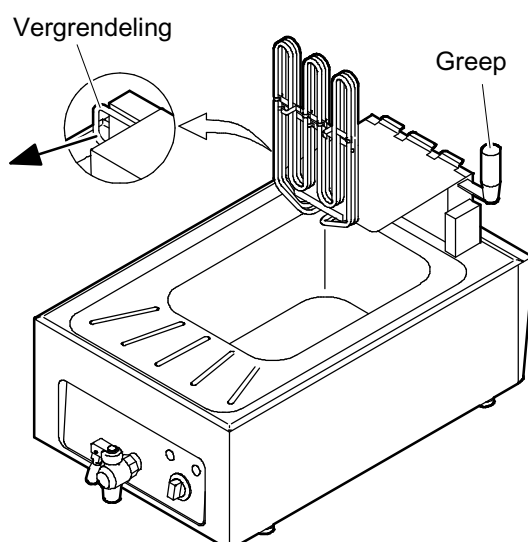
- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
 - Het frituurvet slechts zo ver laten afkoelen, dat het niet meer te heet is, maar nog goed kan afvloeien.
- ☞ Vet- en hittebestendige schoenen, handschoenen en een leren schort dragen.
- ☞ Een afsluitbaar, temperatuurbestendig vat met draaggrepen en voldoende inhoud onder de afvoer zetten.



- ☞ 1. Hendel optillen, 2. Ledigingskraan openen door naar links te draaien.
- ☞ Ledigingsproces observeren.
 - Het vat slechts tot 3/4 van de hoogte vullen!
- ☞ Wanneer de frituurolie/het frituurvet volledig is weggevloeid, de ledigingskraan sluiten.
- ☞ Het vat goed afsluiten met een deksel en kenmerken met een waarschuwingsbord "Hete stoffen".

	<p>VOORZICHTIG! Gladde vloer door frituurolie/frituurvet!</p> <p>Slipgevaar!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Vetspatten op de vloer onmiddellijk verwijderen!
---	--

7.3 Verwarmingselement uitzwenken



	<p>VOORZICHTIG! Heet verwarmingselement, hete oppervlakken!</p> <p>Verbrandingsgevaar bij het zwenken van het verwarmingselement!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Beschermende handschoenen dragen!
---	--

- ☞ Frituurmand en inlegzeef uit de bak nemen.
- ☞ Verwarmingselement aan de greep naar boven zwenken.
- ☞ Controleren of de vergrendeling automatisch inhangt en het verwarmingselement in de gezwenkte stand houdt.

Verwarmingselement inzwenken

- ☞ Verwarmingselement optillen aan de greep.
- ☞ Vergrendeling naar voor zwenken en zo houden.
- ☞ Verwarmingselement naar binnen klappen.

7.4 Opvangbak reinigen



VOORZICHTIG! Hete oppervlakken!
Verbrandingsgevaar bij het reinigen!
☞ Alleen in afgekoelde toestand reinigen!

Bak leegmaken, zie pagina 87 hoofdstuk 7.2!

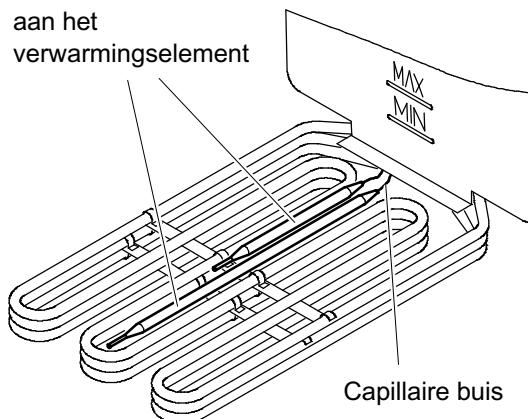
Verwarmingselement uitzwenken, zie pagina 87 hoofdstuk 7.3!

☞ Bakresten (panades) verwijderen

☞ Vat onder de afvoer zetten.

☞ Incrustaties op het verwarmingselement met verdunde grillreiniger (mengverhouding: 1 deel grillreiniger, 10 delen water) inspuiten. Ong. 10 min. laten inwerken.

Thermostaatvoeler
aan het
verwarmingselement



- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken op het verwarmingselement! Het verwarmingselement niet bekrassen!
- Geen voorwerpen zoals bijvoorbeeld schrapers gebruiken voor de reiniging!
- Thermostaatvoeler niet verbuigen of beschadigen!
- Capillaire buis niet knikken of beschadigen!

☞ Bak met heet water en een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken.

☞ Reinigingsoplossing afdelen in een vat.

☞ De opvangbak met schoon water naspoelen, leegmaken en met een zachte, niet-pluizende doek droogwrijven.

☞ Ledigingskraan sluiten.



VOORZICHTIG! Gladde vloer door frituurolie/frituurvet!
Slipgevaar!
☞ Vetspatten op de vloer onmiddellijk verwijderen!

7.5 Frituurmanden reinigen

- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken aan de frituurmand! Frituurmand niet bekrassen! De frituurmand mag niet worden ondergedompeld in een bijtend of zuurhoudend reinigingsmiddel!

☞ Frituurmand met een vetoplossend reinigingsmiddel of in de afwasmachine reinigen.

☞ Frituurmand schoonspoelen en droogwrijven.

7.6 Roestvrij stalen vlakken reinigen

☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.

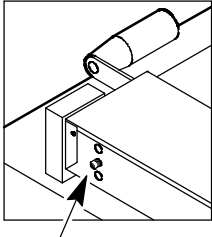
☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.

☞ Verwarmingselement naar binnen klappen.

☞ Frituurkorf in de opvangbak plaatsen en de deksel erop leggen.

8. Storingen en verhelpen van storingen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Bij het inschakelen brandt het groene controlelampje niet.	<p>Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.</p> <p>De stroomvoorziening ontbreekt volledig.</p> <p>De netzekering is gesprongen.</p>	<p>Hoofdschakelaar inschakelen.</p> <p>Energiebedrijf informeren.</p> <p>Eventuele fouten in het apparaat door de geautoriseerde klantendienst laten controleren.</p> <p>Netzekering weer inschakelen.</p>
Het apparaat verwarmt niet en het gele controlelampje is uit.	<p>Veiligheidstemperatuurbegrenzer heeft uitgeschakeld.</p>	<p>Controleren of er voldoende frituurolie of frituurvet in de bak zit.</p> <p>Apparaat laten afkoelen.</p> <p>WAARSCHUWING! Brandgevaar! Veiligheidstemperatuurbegrenzer uitsluitend na het wegnemen van de oorzaak van het uitvallen weer inschakelen.</p> <p>Schakelknop indrukken. Als de fout zich blijft voordoen, informeer dan de geautoriseerde klantendienst.</p>  <p>Schakelknop voor veiligheidstemperatuurbegrenzer</p>

Als het u niet lukt om de storing te elimineren,

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

9. Technische gegevens

Friteuse	BC DF 5000
Artikel-nr.	00574211
Totale aansluitwaarde	5 kW
Spanning	400 V 3N 50/60 Hz
Beveiliging	3 x 16 A
Gevoelige warmteafgifte	0,45 kW
Passieve warmteafgifte	3,50 kW
Stoomafgifte	5,16 kg / h
Uitwendige afmetingen (L x B x H)	400 x 620 x 240 mm
Gewicht	ca. 16 kg
Bescherming tegen water	IP X4
Geluidssterkte apparaat	< 70 dB (A)

Technische wijzigingen voorbehouden!

10. Opstellen en aansluiten

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

10.1 Apparaat transporteren

- Letten op het gewicht van het apparaat.

 Transporteer het apparaat met geschikte hulpmiddelen of hefwagens.

10.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling

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

10.3 Tafelmodellen opstellen

Opstellen

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

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

☞ Apparaat met schroefvoeten horizontaal uitrichten.

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

10.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten



GEVAAR! Gevaarlijke elektrische spanning!


Gevaar door elektrische schok met mogelijk zware lichamelijke verwonding of de dood als gevolg!

- Elektrische installaties mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd!

☞ Apparaat spanningsvrij schakelen en beveiligen tegen opnieuw inschakelen!

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

11. Waarschuwing

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

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

12. Oude apparaten verwerken

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

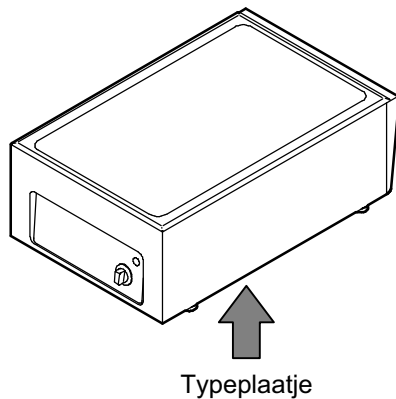


13. Reparatie

Bevoegde personen

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

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



Beschrijving van het defect

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

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

Vervanging van componenten

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

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

Vervangingsonderdelen

Bij bestelling van vervangingsonderdelen zijn nodig:

- Benaming van het vervangingsonderdeel
- Type en artikelnummer
- Productiedatum (bouwjaar) van het apparaat
- Aantal

⇒ Zie service-informatiesysteem op het internet (www.bpro-solutions.com).

Adres

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



EU- Konformitätserklärung

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

Maschinentypen

Fritteuse
Cook
00574211

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 60335-2-37:2017-11
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

Deep fryer

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

Friteuse


Directives européennes


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

Normes EN harmonisées utilisées

Ans de marque de
CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


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


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

UK-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der UK-Maschinenrichtlinie von 2008 entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der UK- Niederspannungsrichtlinie von 2016, der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit von 2016 und der RoHS Richtlinie für UK von 2012.

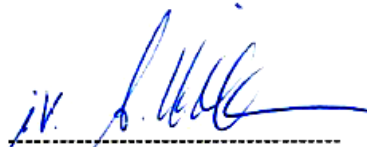
Machine types: Deep fryer

574211

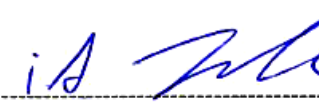
Applied Standards

BS EN 60335-1:2012+A15:2021
BS EN 60335-2-37:2002+A11:2012
BS EN IEC 55014-1:2021
BS EN IEC 55014-2:2021
BS EN 61000-3-3 :2013+A2:2021
BS EN 61000-3-11:2019-11
BS EN 62233:2008

Oberderdingen, 2022-10-01



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



S. Juhl
Qualitätsmanagement /
Quality Management

168079-UKCA-10/22_de-en

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

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS