

**KST2200 Plus**



**107300**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2021-02-15

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Fonctions de l'appareil .....	10
4.3	Éléments de l'appareil .....	11
5	Installation et utilisation .....	15
5.1	Installation .....	15
5.2	Utilisation .....	20
6	Nettoyage .....	23
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	23
6.2	Nettoyage .....	23
7	Défaillances possibles .....	28
8	Élimination des déchets .....	28



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
  
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

### Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

### Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

### Personnel utilisant l'équipement

## Sécurité

---

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- utilisation simultanée de 2 appareils de cuisson adaptés devant les invités.

## 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.



## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

<b>Nom:</b>	<b>Poste de cuisson KST2200 Plus</b>
N° de l'article :	<b>107300</b>
Matériau :	CNS 18/10
Dimensions de la vitrine en verre (L x P x H) en mm :	1.075 x 740 x 345
Nombre de niches d'encastrement :	1
Dimensions de la surface de la niche d'encastrement (L x P) en mm :	805 x 600
Prises :	4, 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Dimensions du compartiment de rangement sous la niche d'encastrement (L x P x H) en mm :	805 x 600 x 150
Nombre de filtres en labyrinthe :	2
Matériau du filtre :	acier inoxydable
Filtre protégeant contre les flammes, type :	A
Niveaux de réglage de la soufflerie :	4
Nombre de filtres à zéolithe :	2
Roulettes de direction :	4, avec frein
Puissance :	20 kW   400 V   50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	1.125 x 840 x 1.265
Poids en kg :	110,0

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

### Modèle / caractéristiques

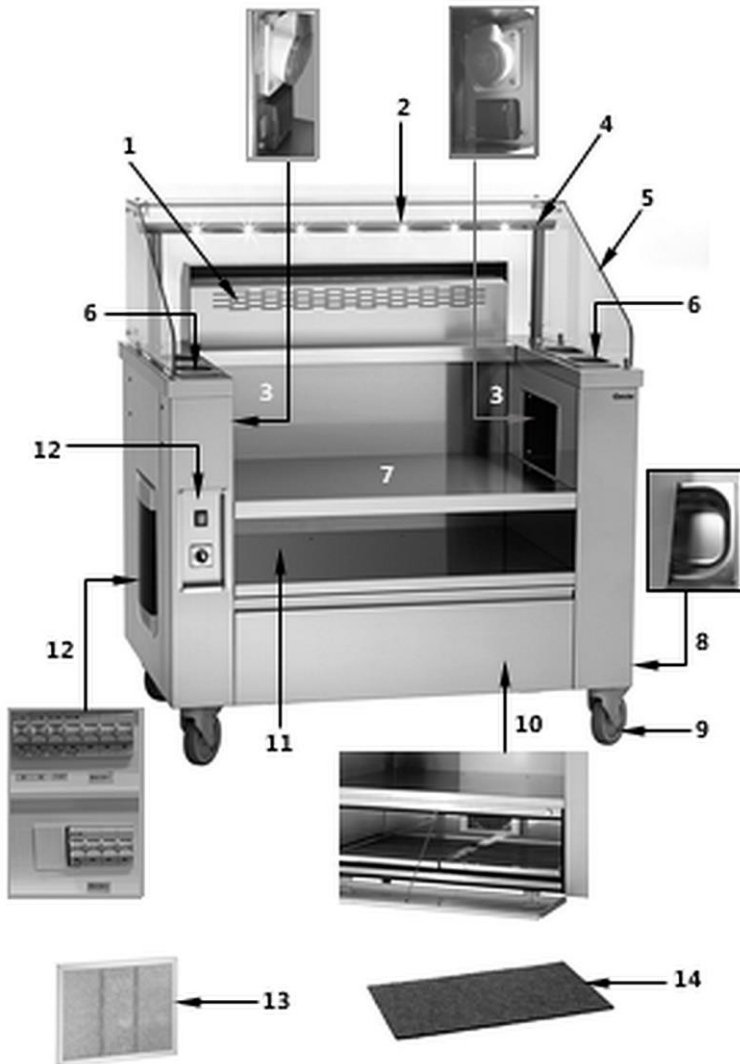
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Type de vitrine en verre côté service : ouverte
- Dotation :
  - compartiment de rangement sous la niche d'encastrement, largeur 805 x profondeur 600 x hauteur 150 mm
  - 4 bacs GN 1/9 GN d'une profondeur de 100 mm pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
  - ventilation intégrée avec filtre labyrinthe
- Propriétés de la niche d'encastrement :
  - Surface d'exposition : largeur 805 x profondeur 600 mm
  - appareil conçu pour 2 appareils de table
  - 4 prises : 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Éclairage : LED sur la protection contre les postillons et la toux
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux : Marche/arrêt
- Non compris M
  - appareils électriques
  - podiums
  - tablette latérale
  - glissière plateaux

FR

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Le poste de cuisson mobile KST2200 Plus a été conçu pour un usage professionnel. Grâce à la possibilité d'utiliser 2 appareils adaptés, le poste est extrêmement flexible et convient parfaitement aux services de traiteur, aux événements avec présentation aux invités.

## 4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

### Description de la fig. 1

- |   |   |
|---|---|
| 1. Ventilation avec filtre à labyrinthe (2x)  | 2. Rampe d'éclairage LED                            |
| 3. Prises d'alimentation, côté gauche + droit | 4. Pare-haleine                                     |
| 5. Vitrine en verre                           | 6. Compartiments de rangement pour les bacs GN (4x) |
| 7. Niche d'encastrement pour l'appareil       | 8. Bac collecteur de graisse                        |
| 9. Roulettes (4x)                             | 10. Protection du filtre                            |
| 11. Plateau                                   | 12. Éléments de commande                            |
| 13. Filtre à zéolithe (2x)                    | 14. Tapis de filtration en charbon actif            |

### Éléments de commande / les fusibles - prises correspondants

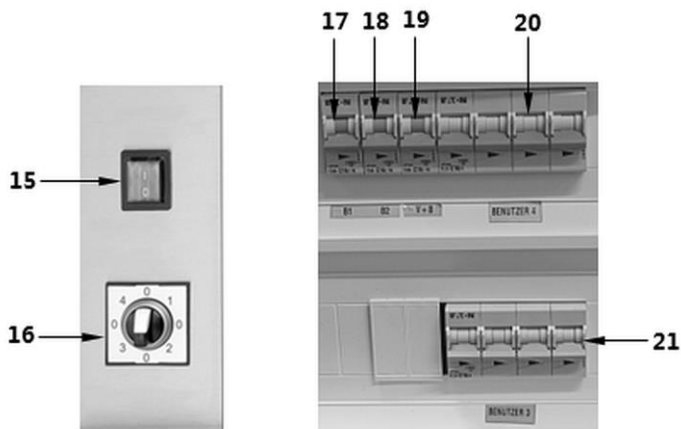


Fig. 2

15. Interrupteur d'éclairage  
 16. Interrupteur du moteur de ventilateur  
 17. Utilisateur 1 / prise avec contact de protection à l'avant à gauche 230 V 16A  
 18. Utilisateur 2 / prise avec contact de protection à l'arrière à gauche 230 V 16A  
 19. Fusible du ventilateur + éclairage  
 20. Utilisateur 4 / prise CEE à droite : 5-pôles, 400 V 16A  
 21. Utilisateur 3 / prise CEE à gauche : 5-pôles, 400 V 16A

### Dotation supplémentaire (n'est pas livrée avec l'appareil!)



Fig. 3

#### **Podium100 KST Plus**

acier inoxydable 18/10

Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm

Poids : 3,08 kg

**Code-No. 107276**



Fig. 4

#### **Podium200 KST Plus**

acier inoxydable 18/10

Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm

Poids : 7,37 kg

**Code-No. 107277**



Fig. 5

#### **Tablette latérale KST Plus**

Matériau : acier inoxydable 18/10

Côté montage : gauche/droite

Matériau de montage fourni

Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm

Poids : 4,35 kg

**Code-No. 107279**

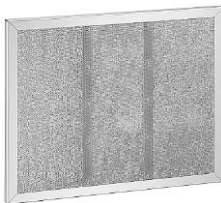


Fig. 6

#### **Filtre à zéolithe KST Plus**

Matériau : zéolithe

Dimensions : L 462 x P 380 x H 16 mm

Poids : 3,642 kg

**Code-No. 107274**



Fig. 7

### Glissière plateaux KST2200 Plus

Matériau : acier inoxydable 18/10

Set composé de : Matériau de fixation

Dimensions : L 1110 x P 340 x H 125 mm

Poids : 4,092 kg

**Code-No. 107289**



Fig. 8

### Tapis de filtration en charbon actif KST2200 Plus

Matériau : charbon actif

Dimensions : L 755 x P 440 x H 11 mm

Poids : 0,143 kg

**Code-No. 107291**

## Combinaisons possibles d'appareils dans le poste de cuisson

Les appareils Bartscher suivants peuvent être utilisés avec le poste de cuisson :

FR

### Appareils qui peuvent être utilisés sans podium :

- Plan de cuisson électrique, 2 plaques sans cheminée d'évacuation – Série 650 Snack, n° d'article 115006 (disponible sur commande)
- Plaque grillade lisse, largeur 400 mm, sans cheminée d'évacuation – Série 650 Snack, n° d'article 115118 (disponible sur commande)
- Bain-marie, 1 x 1/1 GN sans cheminée d'évacuation – Série 650 Snack, n° d'article 115121 (disponible sur commande)
- Friteuse, 10 litres, sans cheminée d'évacuation – Série 650 Snack, n° d'article 115214 (disponible sur commande)
- élément de travail, largeur 400 mm, sans cheminée d'évacuation – Série 650 Snack, n° d'article 115117 (disponible sur commande)
- Réchaud électrique, 2 plaques – Série 600 Imbiss, n° d'article 131723
- Réchaud électrique, 2 zones – Série 600 Imbiss, n° d'article 131800
- Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – Série 600 Imbiss, n° d'article 132115
- Bain-marie, 3 x 1/4 GN – Série 600 Imbiss, n° d'article 131760
- Plancha GDP 320E, lisse, n° d'article A370031
- Plancha GDP 320E, nervuré, n° d'article A370035
- Braisière multifonction 300, n° d'article 370205

### Appareils qui nécessitent l'utilisation du podium 100 KST Plus :



- Wok à induction IW 35 PRO-2, n° d'article 105732
- Wok à induction, n° d'article 105840
- Wok à induction, n° d'article 105871
- Wok à induction, n° d'article 105872

### Appareils qui nécessitent l'utilisation du podium 200 KST Plus :

- Réchaud électrique, n° d'article 104904
- Réchaud électrique, n° d'article 104906
- Plaque à induction IK 30T-1, n° d'article 105991
- Plaque à induction IK 30TCS-1, n° d'article 105991S
- Plaque à induction IK 35TC, n° d'article 105843
- Plaque à induction IK 35TCS, n° d'article 105843S
- Plaque à induction IK 35SK, n° d'article 105837
- Plaque à induction, n° d'article A105942
- Plaque à induction, n° d'article 105984
- Plaque à induction, n° d'article 105993
- Plaque à induction, n° d'article 105994
- Wok à induction IW 35, n° d'article 105986

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

#### INDICATION !

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



### ATTENTION !

#### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Ne jamais couvrir les trous d'aération de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veiller à assurer une ventilation suffisante dans la pièce d'installation de l'appareil.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance d'au moins 10 cm du mur ou autres objets, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Respecter la réglementation anti-incendie en vigueur à l'endroit de l'installation.
- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).

### Montage de la vitrine en verre

1. Monter la vitrine en verre sur le poste de cuisson en suivant les consignes suivantes :



Fig. 9



Fig. 10

2. Insérer les éléments en verre se trouvant à gauche et à droite, ainsi qu'à l'arrière, dans les montures en verre du poste de cuisson.
3. Assembler les éléments en verre à l'aide des cornières fournies, des vis cylindriques, des bagues en caoutchouc et des vis de fermeture.

4. Ensuite, placer l'élément supérieur en verre sur les éléments en verre se trouvant à gauche et à droite ainsi qu'à l'arrière et les visser sur les cornières à gauche et à droite ainsi qu'à l'arrière.
5. Enfin, vérifier si tous les éléments en verre sont correctement assemblés.

FR

### Montage des autres accessoires (option)

#### Tablette latérale

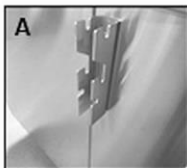


Fig. 11

La tablette latérale peut être montée du côté droit et/ou gauche.

1. Fixer 2 supports (A) (fournis avec la tablette latérale) à l'aide des vis fournies sur les écrous à droite et/ou à gauche du poste de cuisson (disponibles par défaut).
2. Placer la tablette latérale sur les supports (B).

Si la tablette latérale n'est pas utilisée, elle peut être tout simplement fermée (C).

### Glissière plateaux



Fig. 12

1. Fixer 2 supports (A) (fournis avec la glissière plateaux) à l'aide des vis fournies sur les écrous à l'arrière du poste de cuisson (disponibles par défaut).
2. Accrocher la glissière plateaux sur les deux supports (B) et la fixer à l'aide du levier (C).

### Préparation de l'appareil

1. Nettoyer l'appareil en suivant les conseils indiqués au point 6 « **Nettoyage** ».
2. À l'aide de moyens de manutention adaptés, placer le poste de cuisson à l'emplacement choisi.

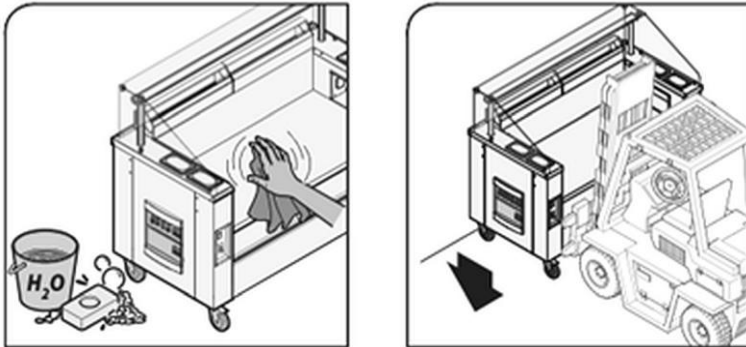


Fig. 13

### Raccordement électrique

- Le branchement à l'installation électrique doit se faire conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.
- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Seuls des électriciens qualifiés peuvent déterminer la section du câble de raccordement et le mode de protection du poste de cuisson à l'emplacement de l'appareil. Ceci dépend de la puissance des appareils utilisés et de la longueur des câbles.
- Le poste de cuisson doit être toujours sécurisé > 32A à l'aide de RCD 30mA. La valeur de raccordement maximale du poste de cuisson est de 52A.
- Fait exception l'utilisation unique de prise avec contact de protection. Dans ce cas, une protection de 32A à l'aide de RCD 30mA est suffisante. Mais l'électricien doit débrancher les prises CEE dans la boîte à fusibles.
- Si dans ce cas, la prise CEE est malgré tout utilisée, la surcharge déclenche la protection initiale.
- En cas d'utilisation des prises CEE, il est interdit d'utiliser les prises avec contact de protection se trouvant au-dessous. Il est nécessaire de réduire de nouveau la valeur de raccordement du poste de cuisson.

- La protection utilisée dans le poste de cuisson exclut la surcharge des prises particulières dans l'appareil.

## 5.2 Utilisation

### Équipement du poste de cuisson en appareils et accessoires

Le poste de cuisson KST2200 Plus peut être utilisé comme cuisine mobile ou à des fins de présentation, il peut être également équipé de 2 appareils encastrables au maximum.

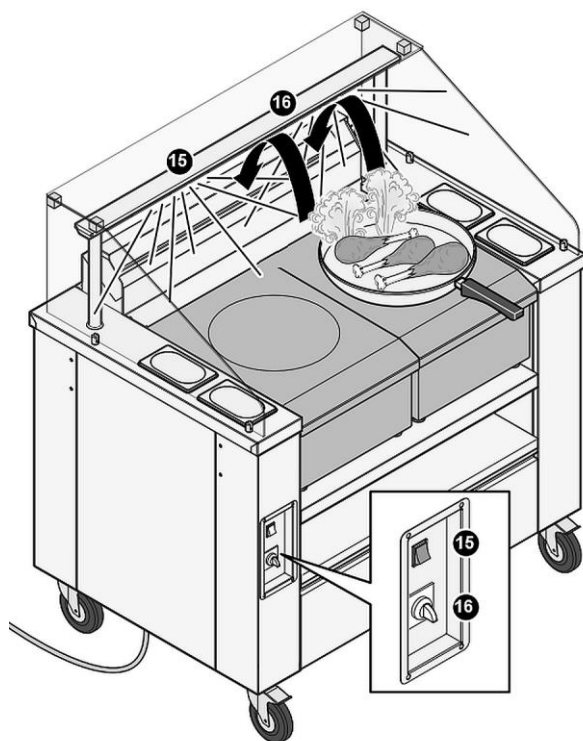


Fig. 14

1. Placer les appareils choisis dans la niche d'encastrement du poste de cuisson. Vous pouvez vérifier les combinaisons possibles des appareils dans le chapitre « **Combinaisons possibles d'appareils dans le poste de cuisson** ».

2. Placer le bac de récupération des graisses dans l'appareil se trouvant sous la paroi latérale droite du poste de cuisson.



Fig. 15

3. Placer les 2 bacs GN 1/9 de profondeur 100 mm dans les supports des cadres gauche et droit.

Les bacs GN sont destinés à conserver les huiles, les sauces et les ustensiles de cuisine.



Fig. 16

### Raccordement des appareils / réglages

1. Raccorder les appareils installés aux prises correspondantes.

Les prises de raccordement pour les appareils se trouvent des deux côtés.

Les correspondances et les valeurs de raccordement des prises sont indiquées dans le tableau 1.

2. Basculer vers le haut le disjoncteur de sécurité dans le boîtier de distribution, pour connecter l'alimentation électrique au poste de cuisson et aux prises de raccordement des appareils.
3. Si nécessaire, allumer l'éclairage LED à l'aide de l'interrupteur (15, fig. 14) sur le panneau de commande de l'appareil.

Le poste de cuisson dispose d'une ventilation avec système de filtres intégré, qui aspire les fumées qui se dégagent au cours de la préparation des plats.

- Allumer le ventilateur de l'appareil à l'aide de l'interrupteur correspondant (16, fig. 14).
- Choisir la vitesse du ventilateur selon les besoins, consulter le tableau suivant :

Niveau	Puissance de l'air extrait	Quand l'utiliser...
1	850 m <sup>3</sup> /h	N'utiliser qu'après la cuisson. Il permet de refroidir l'appareil sans dégager des odeurs ou de la fumée.
2	1160 m <sup>3</sup> /h	Utiliser pendant la cuisson.
3	1330 m <sup>3</sup> /h	Choisir la vitesse selon la quantité de fumée
4	1470 m <sup>3</sup> /h	qui se dégage des appareils

Tab. 1

- Après utilisation, débrancher les appareils des prises correspondantes et le poste de cuisson de l'alimentation électrique.
- Avant de nettoyer ou de déplacer les appareils, attendre qu'ils refroidissent entièrement.

FR

### INDICATION !

**Lors de l'utilisation et du nettoyage des appareils utilisés, suivre les consignes indiquées dans les modes d'emploi correspondants.**



## 6 Nettoyage

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 6.2 Nettoyage

#### **ATTENTION !**

**En cas d'utilisation de friteuses ou autres appareils qui génèrent de fortes odeurs, nettoyer ou remplacer plus fréquemment les filtres.**

FR

1. Nettoyer les appareils posés sur l'appareil principal conformément aux consignes fournies dans les modes d'emploi correspondants.
2. Nettoyer régulièrement le poste de cuisson et les accessoires.

### Nettoyage quotidien

1. En fin du jour de travail nettoyer l'appareil.
2. Respecter les consignes indiquées sur les figures suivantes :

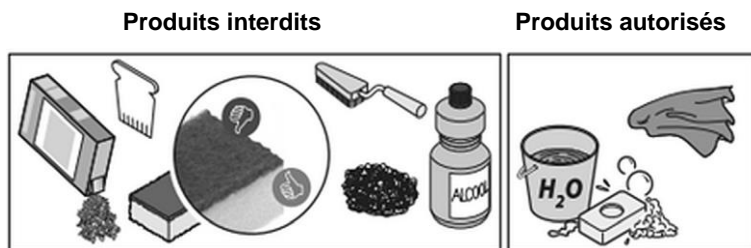


Fig. 17



Fig. 18

## Nettoyage

### Nettoyage du filtre en labyrinthe

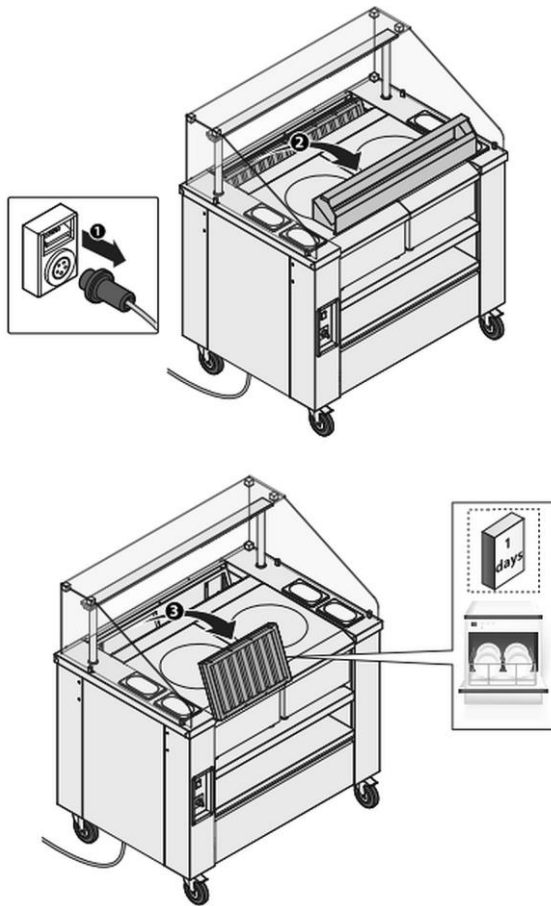


Fig. 19

## Nettoyage du filtre zéolithe

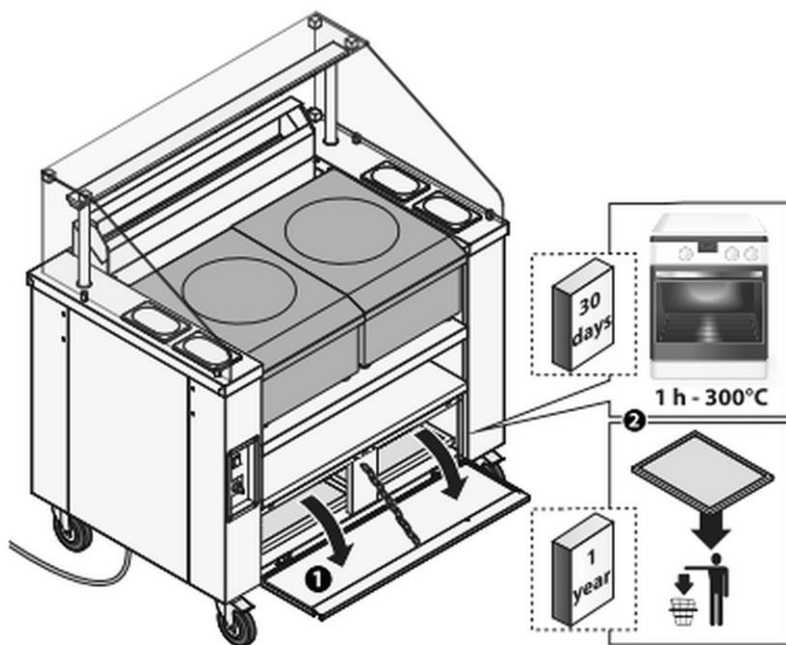
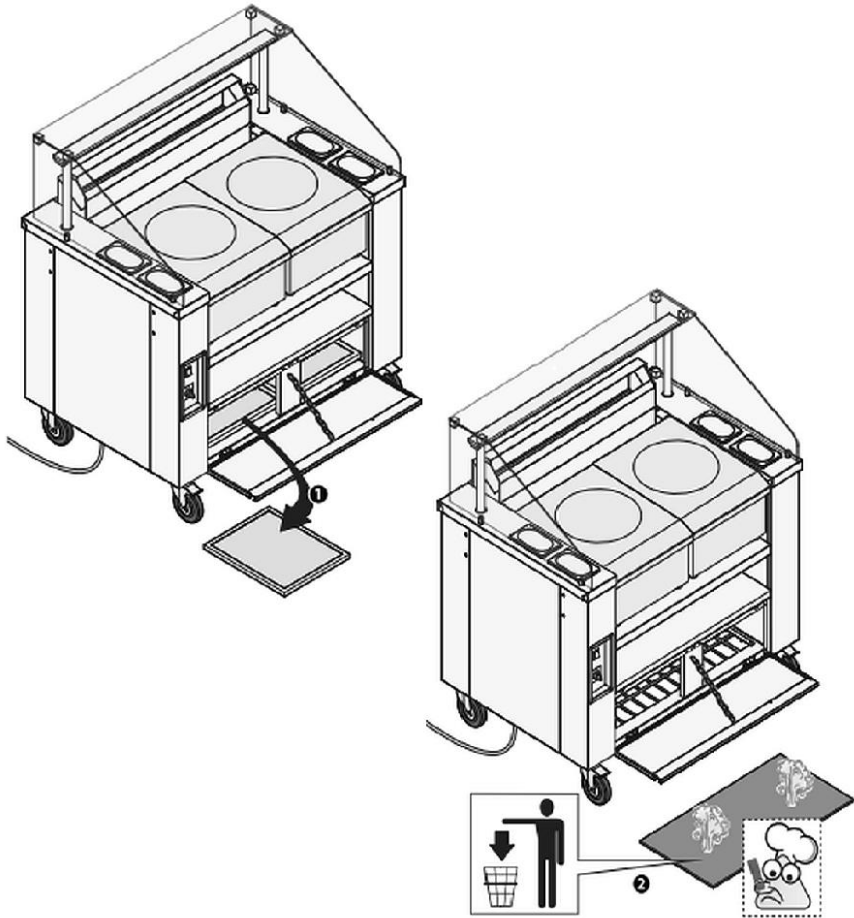


Fig. 20

### Nettoyage du tapis de filtration en charbon actif



FR

Fig. 21

### 7 Défaillances possibles


Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de contact.	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Les disjoncteurs du circuit ne sont pas activés	Rétablir les conditions de travail correctes
	Panne de courant électrique	Attendre que les conditions de travail correctes soient rétablies
	Câble de raccordement endommagé	Contacter le service après-vente
	Fusible endommagé	Débrancher l'alimentation électrique et remplacer le fusible

FR

### 8 Élimination des déchets

#### Appareils électriques

	Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.
---	---

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.