

KST2200 Plus



107300

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2021-02-15

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Funkcje urządzenia.....	10
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
5	Instalacja i obsługa	15
5.1	Instalacja.....	15
5.2	Obsługa	20
6	Czyszczenie	23
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	23
6.2	Czyszczenie.....	23
7	Możliwe usterki	28
8	Utylizacja	28



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.

- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyny, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- jednoczesne korzystanie z 2 odpowiednich urządzeń do gotowania na oczach gości.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Stacja do gotowania KST2200 Plus
Nr art.:	107300
Materiał:	stal CrNi 18/10
Wymiary nadstawy szklanej (szer. x gł. x wys.) w mm:	1.075 x 740 x 345
Ilość stref roboczych:	1
Wymiary powierzchni strefy roboczej (szer. x gł. x wys.) w mm:	805 x 600
Gniazda:	4, 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Wymiary półki pod strefą roboczą (szer. x gł. X wys.) w mm:	805 x 600 x 150
Ilość filtrów labiryntowych:	2
Materiał filtra:	stal szlachetna
Filtr chroniący przed płomieniem, typ:	A
Stopnie regulacji nadmuchu:	4
Ilość filtrów zeolitowych:	2
Kółka skrętne:	4, z blokadą
Wartość przyłączeniowa:	20 kW 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	1.125 x 840 x 1.265
Ciężar w kg:	110,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

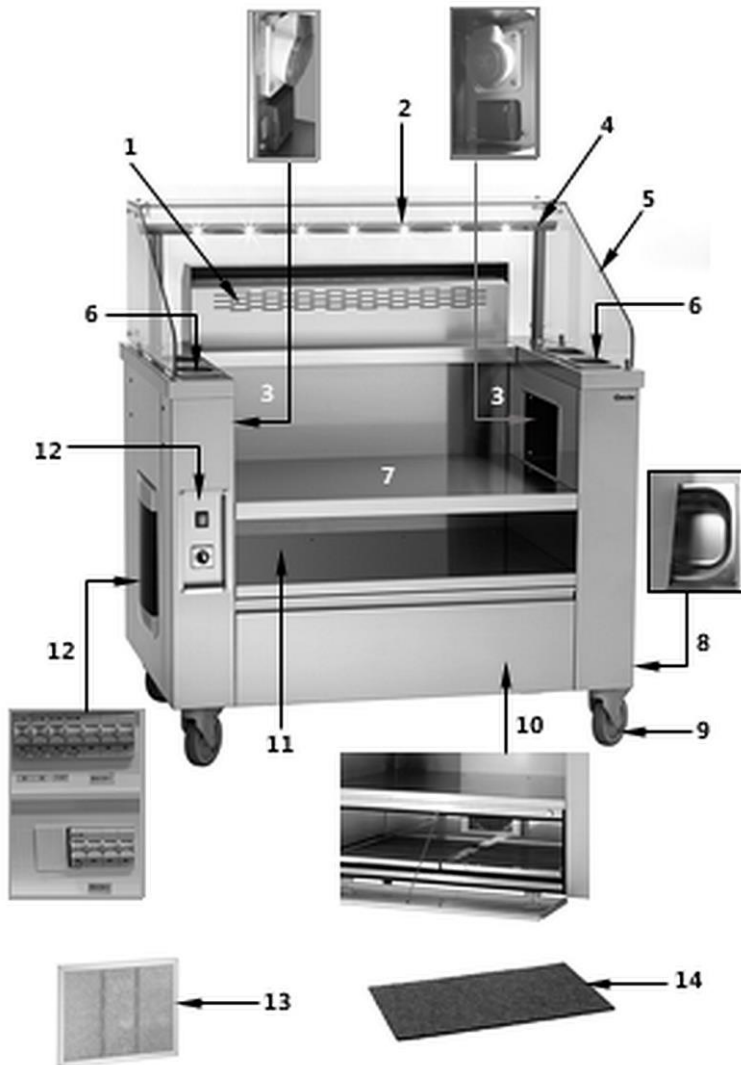
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wersja nadstawy szklanej od strony użytkownika: otwarta
- Wyposażenie:
 - półka pod strefą roboczą, szer. 805 x gł. 600 x wys. 150 mm
 - 4 pojemniki GN 1/9 GN o gł. 100 mm na oleje, sosy, sztućce do gotowania
 - zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
- Właściwości strefy roboczej:
 - Powierzchnia ekspozycyjna: szer. 805 x gł. 600 mm
 - urządzenie przystosowane do 2 urządzeń nablatowych
 - 4 gniazda: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Oświetlenie: LED na osłonie higienicznej
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
- Nie zawarte w dostawie:
 - urządzenia elektryczne
 - podesty
 - półka boczna
 - półka do przesuwania tac

PL

4.2 Funkcje urządzenia

Mobilna stacja do gotowania KST2200 Plus została zaprojektowana do użytku profesjonalnego. Dzięki możliwości zastosowania nawet 2 odpowiednich urządzeń, urządzenie znajduje wyjątkowo wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



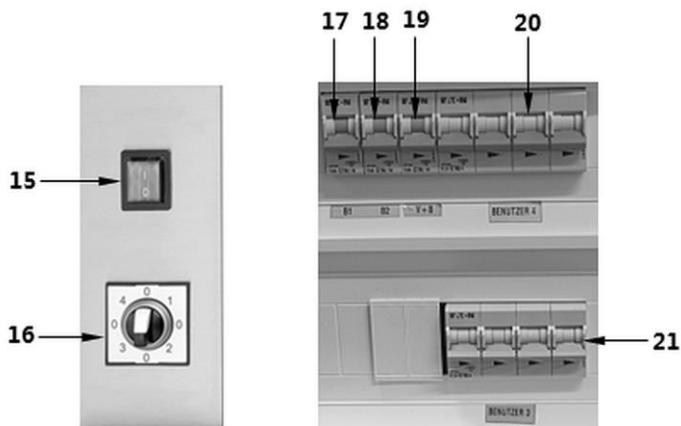
PL

Rys. 1

Opis rys. 1

1. Wentylacja z filtrem labiryntowym (2x)
2. Listwa oświetlenia LED
3. Gniazda wtykowe zasilające, lewa + prawa strona
4. Osłona higieniczna
5. Nadstawa szklana
6. Półki na pojemniki GN (4x)
7. Strefa robocza na urządzenia
8. Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
9. Kółka skrętne (4x)
10. Osłona filtra
11. Półka
12. Elementy obsługi
13. Filtr zeolitowy (2x)
14. Mata filtracyjna z węgla aktywnego

Elementy obsługi / przyporządkowanie bezpieczniki – gniazda wtykowe



Rys. 2

15. Włącznik oświetlenia
16. Włącznik silnika wentylatora
17. Użytkownik 1 / gniazdo wtykowe z zestykiem ochronnym z przodu z lewej strony 230 V 16A
18. Użytkownik 2 / gniazdo wtykowe z zestykiem ochronnym z tyłu, z lewej strony 230 V 16A
19. Bezpiecznik wentylatora + oświetlenia
20. Użytkownik 4 / gniazdo CEE z prawej strony: 5-biegunowe, 400 V 16A
21. Użytkownik 3 / CEE gniazdo wtykowe z lewej strony: 5-biegunowe, 400 V 16A

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Rys. 3

Podest 100 KST Plus

stal nikielowo-chromowa 18/10

Wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm

Waga: 3,08 kg.

Nr art. 107276



Rys. 4

Podest 200 KST Plus

stal nikielowo-chromowa 18/10

Wymiary: 400 x gł. 595 x wys. 200 mm

Waga: 7,37 kg.

Nr art. 107277



Rys. 5

Półka boczna KST Plus

Materiał: stal nikielowo-chromowa 18/10

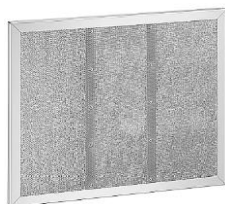
Strona montażu: lewa/prawa

Materiał mocujący w zestawie

Wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm

Waga: 4,35 kg.

Nr art. 107279



Rys. 6

Filtr zeolitowy KST Plus

Materiał: zeolit

Wymiary: 462 x gł. 380 x wys. 16 mm

Waga: 3,642 kg.

Nr art. 107274



Rys. 7

Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

Materiał: stal niklowo-chromowa 18/10

W zestawie: Materiał mocujący

Wymiary: 1110 x gł. 340 x wys. 125 mm

Waga: 4,092 kg.

Nr art. 107289



Rys. 8

Mata filtracyjna z węgla aktywnego KST2200 Plus

Materiał: węgiel aktywny

Wymiary: 755 x gł. 440 x wys. 11 mm

Waga: 0,143 kg.

Nr art. 107291

Kombinacje urządzeń do stacji do gotowania

W stacji go gotowania można użytkować następujące urządzenia Bartscher:

PL

Urządzenia, które można stosować bez podestu:

- Kuchnia elektryczna, 2 płyty, bez komina – Seria 650 Snack, nr art. 115006 (dostępne na zamówienie)
- Płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm, bez komina – Seria 650 Snack, nr art. 115118 (dostępne na zamówienie)
- Bemar, 1 x 1/1 GN, bez komina – Seria 650 Snack, nr art. 115121 (dostępne na zamówienie)
- Frytownica, 10 litrów, bez komina – Seria 650 Snack, nr art. 115214 (dostępne na zamówienie)
- Element roboczy, szerokość 400 mm, bez komina – Seria 650 Snack, nr art. 115117 (dostępne na zamówienie)
- Kuchnia elektryczna, 2 płyty – Seria 600 Imbiss, nr art. 131723
- Kuchnia elektryczna, 2 pola – Seria 600 Imbiss, nr art. 131800
- Płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – Seria 600 Imbiss, nr art. 132115
- Bemar, 3 x 1/4 GN – Seria 600 Imbiss, nr art. 131760
- Płyta grillowa GDP 320E, gładka, nr art. A370031
- Płyta grillowa GDP 320E, ryflowana, nr art. A370035
- Patelnia wielofunkcyjna 300, nr art. 370205

Urządzenia, do których stosowania wymagany jest podest 100 KST Plus:

Instalacja i obsługa

- Wok indukcyjny IW 35 PRO-2, nr art. 105732
- Wok indukcyjny nr art. 105840
- Wok indukcyjny nr art. 105871
- Wok indukcyjny nr art. 105872

Urządzenia, do których stosowania wymagany jest podest 200 KST Plus:

- Kuchenka elektryczna, nr art. 104904
- Kuchenka elektryczna, nr art. 104906
- Kuchenka indukcyjna IK 30T-1, nr art. 105991
- Kuchenka indukcyjna IK 30TCS-1, nr art 105991S
- Kuchenka indukcyjna IK 35TC, nr art. 105843
- Kuchenka indukcyjna IK 35TCS, nr art 105843S
- Kuchenka indukcyjna IK 35SK, nr art. 105837
- Kuchnia indukcyjna, nr art. A105942
- Kuchnia indukcyjna, nr art. 105984
- Kuchnia indukcyjna, nr art. 105993
- Kuchnia indukcyjna, nr art. 105994
- Wok indukcyjny IW 35, nr art. 105986

PL

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Nigdy nie zakrywać otworów wentylacyjnych w urządzeniu.
- Podczas pracy należy zadbać o wystarczającą wentylację w pomieszczeniu, gdzie zainstalowane jest urządzenie.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych.
- Zachować co najmniej 10 cm odstęp po bokach i z tyłu od ścian lub innych przedmiotów. Przestrzegać przepisy przeciwpożarowe obowiązujące w miejscu instalacji.
- Jeśli zachowanie podanego odstępu jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60°C).

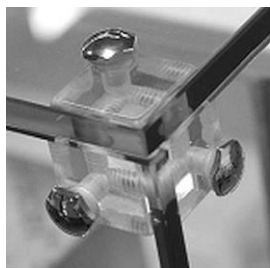
Montaż nadstawy szklanej

1. Nadstawę szklaną zamontować na obudowie stacji do gotowania zgodnie z następującymi instrukcjami:



Rys. 9

2. Szklane elementy znajdujące się z lewej i prawej strony oraz z tyłu wetknąć w szklane oprawki na obudowie stacji do gotowania.
3. Połączyć ze sobą szklane elementy za pomocą dołączonych kątowników, śrub cylindrycznych, gumowych pierścieni i śrub zamykających.



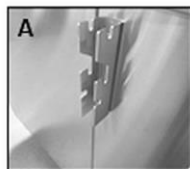
Rys. 10

4. Następnie położyć górny element szklany na szklane elementy znajdujące się z lewej i prawej strony oraz z tyłu oraz przykręcić je do kątowników z lewej i prawej strony oraz z tyłu.
5. Na koniec sprawdzić, czy wszystkie szklane elementy zostały odpowiednio przymocowane.

PL

Montaż pozostałych akcesoriów (opcjonalnie)

Półka boczna



Rys. 11

Półkę boczną można przymocować z prawej i/lub z lewej strony.

1. Zamocować 2 wsporniki (A) (zawarte w dostawie półki bocznej) za pomocą dostarczonych śrub na nakrętkach po prawej i / lub lewej stronie stacji do gotowania (dostępne fabrycznie).
 2. Nałożyć półkę boczną na wsporniki (B).
- Jeśli półka boczna nie jest używana, można ją po prostu zamknąć (C).

Półka do przesuwania tac

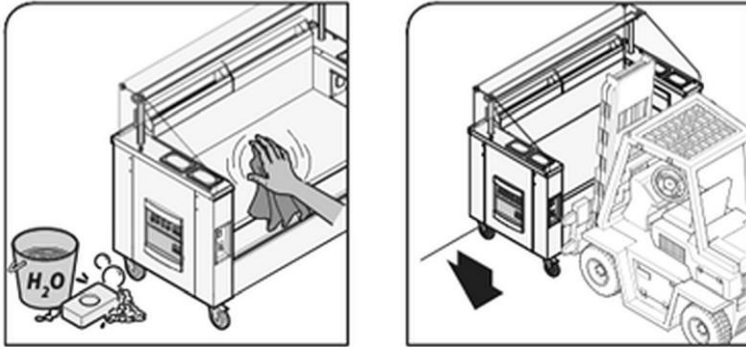


Rys. 12

1. Zamocować 2 wsporniki (A) (zawarte w dostawie półki do przesuwania tac) za pomocą dostarczonych śrub na nakrętkach z tyłu stacji do gotowania (dostępne fabrycznie).
2. Zawiesić półkę do przesuwania tac na obydwu wspornikach (B) i zamocować ją za pomocą dźwigni (C).

Przygotowanie urządzenia

1. Oczyszczyć urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie”.
2. Korzystając z odpowiednich środków transportowych, ustawić stację do gotowania w wybranym miejscu.



Rys. 13

Przyłącze elektryczne

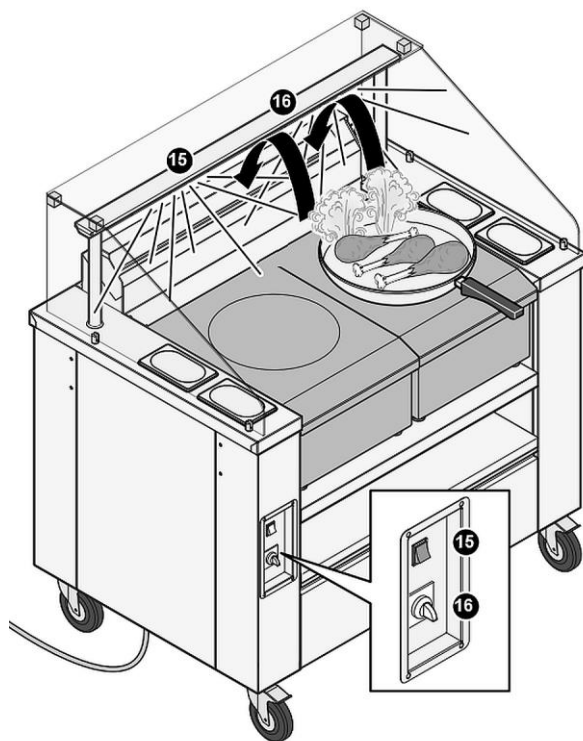
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Przekrój przewodu przyłączeniowego oraz sposób zabezpieczenia stacji do gotowania w miejscu ustawienia ustalają wykwalifikowani elektrycy. Powyższe jest uzależnione od mocy stosowanych urządzeń oraz od długości przewodu doprowadzającego.
- Stacja do gotowania powinna być zawsze zabezpieczona > 32A przy użyciu RCD 30mA. Maksymalna wartość przyłączeniowa stacji do gotowania wynosi 52A.
- Wyjątkiem jest sytuacja, gdy stosuje się tylko gniazda wtykowe ze stykiem ochronnym. W takim przypadku wystarcza zabezpieczenie 32A przy użyciu RCD 30mA. Elektryk musi jednak odłączyć gniazda wtykowe CEE w skrzynce bezpiecznikowej.
- Jeśli w takiej sytuacji mimo to używa się gniazda wtykowego CEE, przeciążenie wyzwała zabezpieczenie wstępne.

- W przypadku użycia gniazd wtykowych CEE nie można korzystać z poniżej znajdujących się gniazd wtykowych ze stykiem ochronnym. Konieczne jest przy tym ponowne zmniejszenie wartości przyłączenia stacji do gotowania.
- Zabezpieczenie umieszczone w stacji do gotowania wyklucza przeciążenie poszczególnych gniazd wtykowych w urządzeniu.

5.2 Obsługa

Wyposażenie stacji do gotowania w urządzenia i akcesoria

Stację do gotowania KST2200 Plus można użytkować jako mobilną kuchnię lub wykorzystywać do celów prezentacji, a także można wyposażyć ją jednocześnie w maksymalnie 2 urządzenia nabladowe.



Rys. 14

1. Potrzebne urządzenia nabladowe ustawić w strefie roboczej stacji do gotowania.

Instalacja i obsługa

Możliwe kombinacje urządzeń można sprawdzić w rozdziale „**Kombinacje urządzeń do stacji do gotowania**“.

2. Ociekacz tłuszczu umieścić w urządzeniu znajdującym się pod prawą ścianką boczną stacji do gotowania.



Rys. 15

3. We wspornikach w lewej i prawej ramie umieścić po 2 pojemniki GN 1/9, gł. 100 mm. Pojemniki GN przewidziane są na oliwy, sosy i sztućce do gotowania.



Rys. 16

Podłączanie urządzeń / wprowadzanie ustawień

1. Zainstalowane urządzenia podłączyć do odpowiednich gniazd wtykowych. Wtykowe gniazda przyłączeniowe dla urządzeń zlokalizowane są po obu stronach. Przyporządkowanie i wartości przyłączeniowe gniazd wtykowych są podane w tabeli 1.
2. Wyłącznik bezpieczeństwa w skrzynce rozdzielczej przesunąć do góry, aby doprowadzić zasilanie elektryczne do stacji do gotowania i gniazd wtykowych, do których podłączone są urządzenia.
3. W razie potrzeby włączyć oświetlenie LED za pomocą wyłącznika (15, rys. 14) na panelu obsługi urządzenia.

W stacji do gotowania zainstalowana jest wentylacja ze zintegrowanym systemem filtracyjnym, która odsysa opary powstające w trakcie przygotowywania potraw.

4. Za pomocą odpowiedniego przełącznika (16, rys.14) włączyć wentylator urządzenia.
5. Wybrać prędkość wentylatora w zależności od potrzeb, korzystając z następującej tabeli:

Poziom	Moc powietrza wywiewanego	Kiedy należy z niego korzystać...
1	850 m ³ /h	Używać tylko po gotowaniu. Z jego pomocą można schładzać urządzenia bez wydzielania zapachów i dymu.
2	1160 m ³ /h	Używać podczas gotowania.
3	1330 m ³ /h	Prędkość wybrać w zależności od ilości dymu
4	1470 m ³ /h	wydobywającego się z urządzeń

Tab. 1

6. Po użyciu wyłączyć urządzenia z gniazd wtykowych, a stację do gotowania z zasilania elektrycznego.
7. Przed rozpoczęciem czyszczenia lub przestawieniem urządzeń w inne miejsce powinny one całkowicie ostygnąć.

WSKAZÓWKA!

Podczas obsługi i czyszczenia używanych urządzeń należy przestrzegać wskazówek zawartych w odpowiednich instrukcjach obsługi.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

UWAGA!

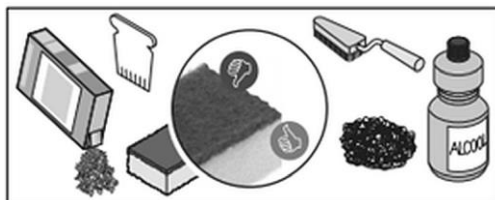
W przypadku gdy używa się frytownic lub innych urządzeń generujących silne zapachy, należy odpowiednio częściej czyścić lub wymieniać filtry.

1. Stosowane urządzenia nablátowe czyścić zgodnie z wytycznymi podanymi w ich instrukcjach obsługi.
2. Regularnie czyścić stację do gotowania i jej wyposażenie.

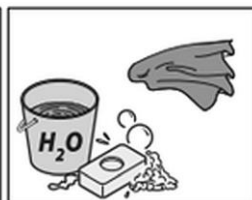
Codzienne czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy wyczyścić.
2. Należy przestrzegać wskazówek z następujących obrazków:

Produkty niedozwolone



Produkty dozwolone

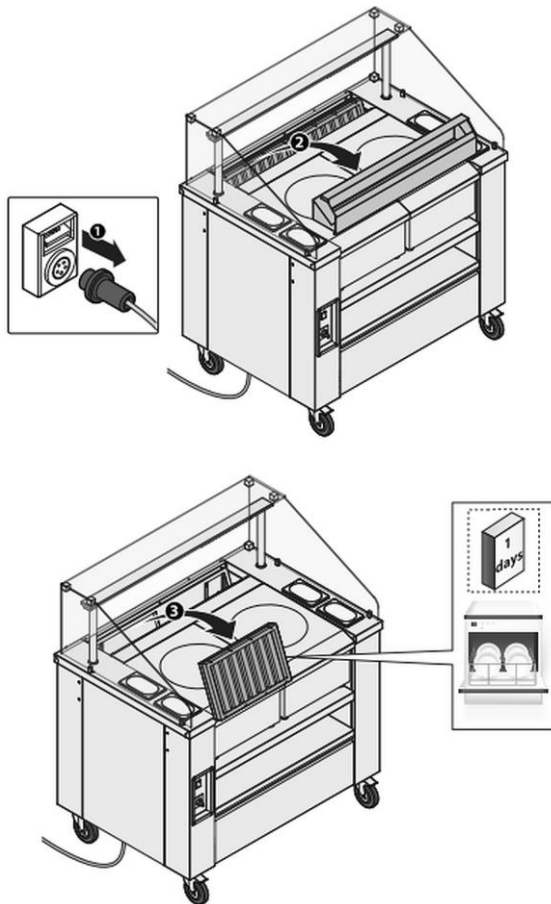


Rys. 17



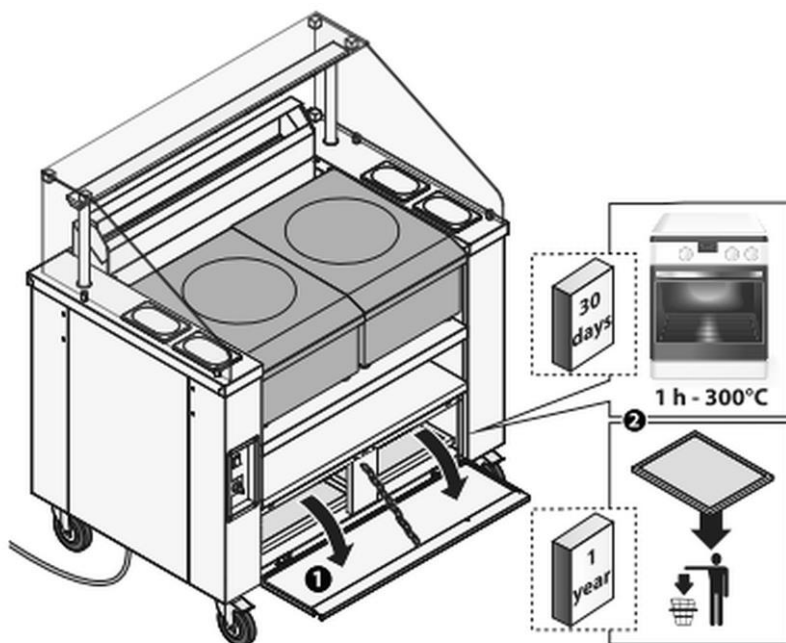
Rys. 18

Czyszczenie filtra labiryntowego



Rys. 19

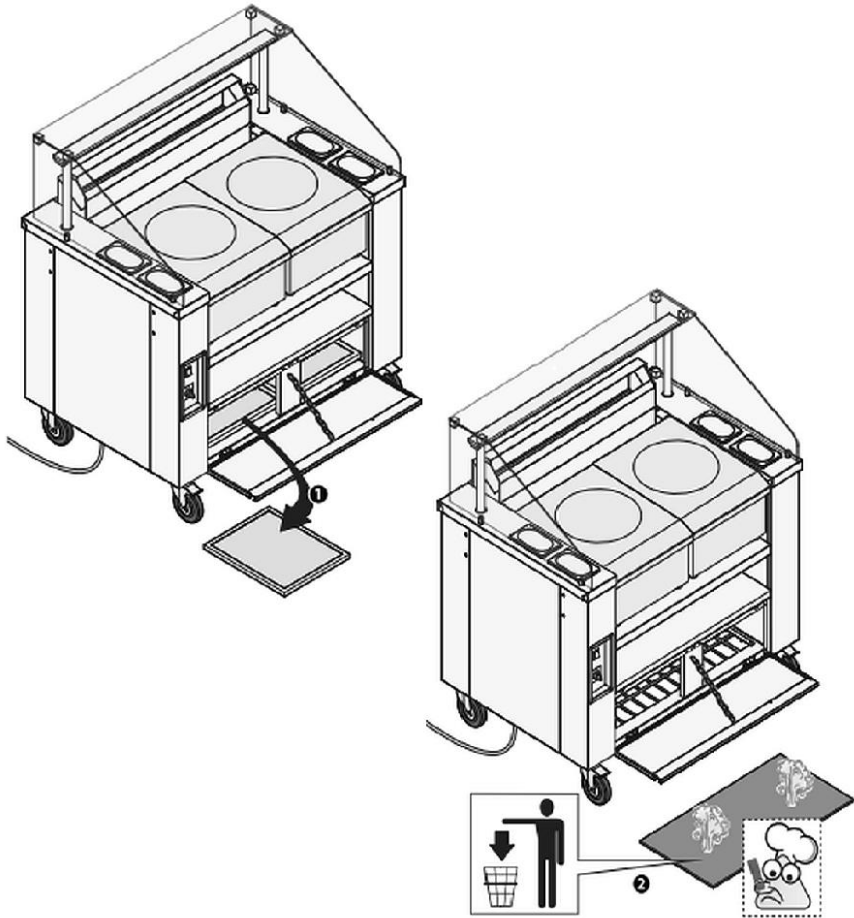
Czyszczenie filtra zeolitowego



PL

Rys. 20

Czyszczenie maty z węgla aktywnego



PL

Rys. 21

7 Możliwe usterki


Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza	Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka.	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Wyłączniki obwodu nie są aktywowane	Przywróć prawidłowe warunki pracy
	Brak zasilania elektrycznego	Poczekaj na przywrócenie prawidłowych warunków pracy
	Uszkodzony przewód przyłączeniowy	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony bezpiecznik	Odłączyć zasilanie i wymienić bezpiecznik

PL

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyngowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.
--	--

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.