KST3240 Eco



107311

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: 2.0
Data sporządzenia: 2025-06-04

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 ... 16
5.1 Instalacja ... 16
5.2 Obsługa ... 20
6 Czyszczenie ... 22
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 22
6.2 Czyszczenie ... 22
7 Możliwe usterki ... 25
8 Utylizacja ... 26



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

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 Objaśnienie 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 zwarć 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. 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, ściskać 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 elektr. 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. benzyn, 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 zupełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji. Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany 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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

– jednoczesne korzystanie z 2 do 3 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

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek 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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyclingu. 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 KST3240 Eco**
Nr art.:	**107311**
Materiał:	stal szlachetna
Wymiary nadstawy szklanej (szer. x gł. x wys.) w mm:	1684 x 611 x 470
Ilość stref roboczych:	1
Wymiary powierzchni strefy roboczej (szer. x gł.) w mm:	1206 x 600 mm
Wymiary półki pod strefą roboczą (szer. x gł. X wys.) w mm:	1180 x 455 x 221
Gniazda:	3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Filtr chroniący przed płomieniem, typ:	A
Materiał filtra:	stal szlachetna
Ilość filtrów z węgla aktywnego	1
Ilość filtrów labiryntowych:	4
Ilość filtrów drucianych:	1
Ilość filtrów z żelem silikonowym:	6
Stopnie regulacji nadmuchu:	3
Kółka skrętne:	4, 2 z blokadą
Wartość przyłączeniowa:	24 kW | 400 V | 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	1713 x 845 x 1379
Ciężar w kg:	180,0

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
  - 4 pojemniki GN 1/9 GN o gł. 100 mm na oleje, sosy, sztućce do gotowania
  - zintegrowane elektryczne zabezpieczenie
  - zintegrowana wentylacja z z filtrem ochrony płomienia
- Właściwości strefy roboczej:
  - powierzchnia ekspozycyjna: szer. 1200 x gł. 600 mm
  - urządzenie przystosowane do 2-3 urządzeń nablatowych
  - 5 gniazd: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Oświetlenie:
  - LED
  - na osłonie higienicznej
- Włącznik/wyłącznik
- Nie zawarte w dostawie:
  - urządzenia elektryczne
  - podesty
  - przewód przyłączeniowy
- **Ważna wskazówka:**

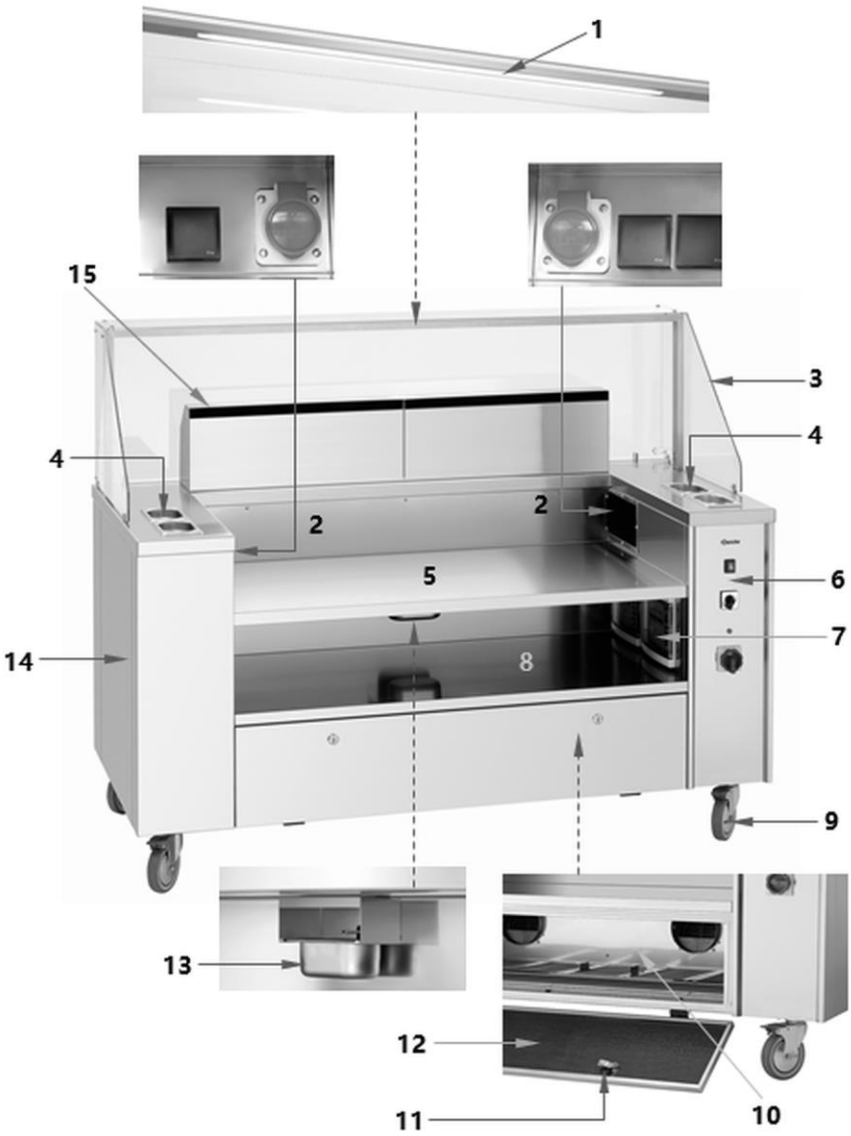
  Przewód przyłączeniowy musi zostać zamontowany przez specjalistę na miejscu.

4.2 Funkcje urządzenia

Mobilna stacja do gotowania KST3240 Eco jest przeznaczona do użytku profesjonalnego i może być stosowana w cateringu, na imprezach oraz w strefach gotowania na oczach gości.

Elastyczność w zakresie doposażenia w pasujące urządzenia nablatowe i odpowiednie akcesoria daje możliwość uniwersalnego zastosowania. Urządzenia – w zależności od wymagań – można dowolnie i w prosty sposób wymieniać.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

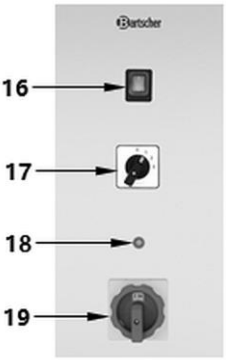


Rys. 1

PL

1. Listwa oświetleniowa LED
2. Gniazda wtykowe zasilające, lewa + prawa strona
3. Nadstawa szklana
4. Półki na pojemniki GN (4x)
5. Strefa robocza na urządzenia
6. Elementy obsługi
7. Rozdzielacz bezpieczników (2x)
8. Półka
9. Kółka skrętne (4x), 2 z możliwością zablokowania
10. Komora filtrów
11. Zamek komory filtrów (2x)
12. Klapa komory filtrów
13. Ociekacz na tłuszcz
14. Obudowa
15. Odciąg oparów

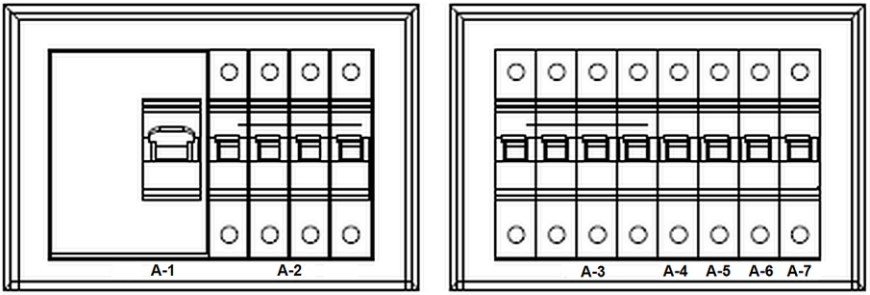
Elementy obsługi



16. Włącznik oświetlenia LED
17. Włącznik silnika wentylatora
18. Lampka kontrolna pracy urządzenia
19. Wyłącznik główny

Rys. 2

Przyporządkowanie bezpieczników – wyłączniki / gniazda



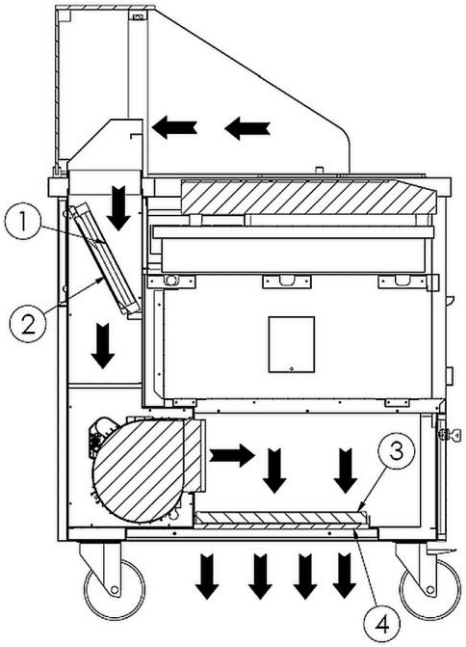
Rys. 3

A-1	Wyłącznik główny
A-2	Gniazdo CEE z lewej strony: 3-biegunowe, 400 V 16A
A-3	Gniazdo CEE z prawej strony: 3-biegunowe, 400 V 16A
A-4	Gniazdo wtykowe ze stykiem ochronnym, lewe, 230 V 16A
A-5	Gniazdo wtykowe ze stykiem ochronnym 1 prawe, 230 V 16A
A-6	Gniazdo wtykowe ze stykiem ochronnym 2 prawe, 230 V 16A
A-7	Bezpiecznik silnik wentylatora + oświetlenie LED

Tab. 1

PL

System filtracyjny



① Filtr labiryntowy

② Filtr druciany

③ Filtr z żelem silikonowym

④ Filtr z węgla aktywnego

PL

Rys. 4

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Podest 100 KST Plus
stal niklowo-chromowa 18/10
Wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
Waga: 3,1 kg
Nr art. 107276

Rys. 5

Urządzenia odpowiednie do stosowania na stacji do gotowania:

W stacji go gotowania można stosować następujące urządzenia firmy Bartscher:

Urządzenia, które można stosować bez podestu:

- Kuchnia elektryczna, 2 płyty, bez komina – Seria 650 Snack, nr art. 115006 (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
- 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 100 KST Plus:

- Płyta elektryczna nr art. 104904
- Płyta 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. 105984
- Kuchnia indukcyjna nr art. 105994
- Wok indukcyjny IW 35, nr art. 105986

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.

PL

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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.

  - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
  - Zapewnić stabilną pozycję.
  - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
  - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
  - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- 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).

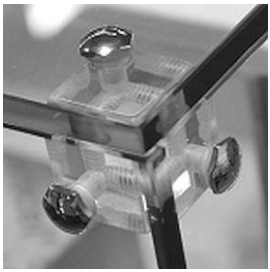
Montaż nadstawy szklanej

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



Rys. 6

2. Szklane elementy znajdujące się z lewej i prawej strony oraz z tyłu wetknąć w obejmy szkła na obudowie stacji do gotowania.
3. Elementy szklane przymocować w obejmach szkła za pomocą załączonych śrub dociskowych.



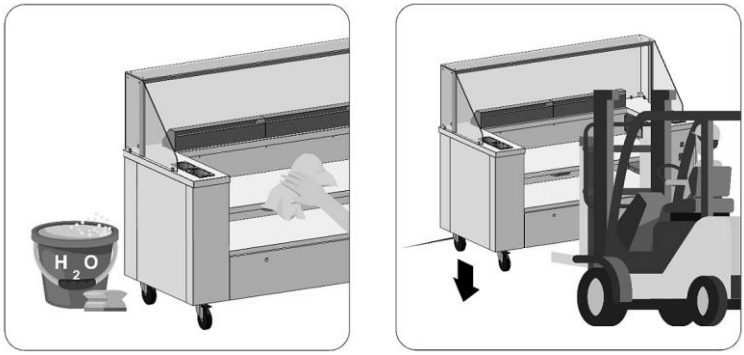
Rys. 7

4. Na zakończenie położyć górny element szklany na prawy, lewy i tylny element szklany.
5. Połączyć ze sobą elementy szklane za pomocą załączonych bloków z tworzywa sztucznego i należących do nich śrub z łbem kratownicowym.
6. Na koniec sprawdzić, czy wszystkie szklane elementy zostały odpowiednio przymocowane.

Przygotowanie urządzenia

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

PL



Rys. 8

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 wyzwala 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

Wyposażanie stacji do gotowania w urządzenia i akcesoria

Stację do gotowania KST3240 Eco można użytkować jako mobilną kuchnię lub wykorzystywać do celów prezentacji, a także można wyposażyć ją jednocześnie w maksymalnie 3 urządzenia nablatowe.



Rys. 9

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

Listę odpowiednich urządzeń można sprawdzić w rozdziale **„Urządzenia odpowiednie do stosowania na stacji do gotowania“**.

2. Ociekacz na tłuszcz umieścić w elemencie znajdującym się pod strefą roboczą stacji do gotowania.



Rys. 10

3. W lewej i prawej ramie umieścić po 2 pojemniki GN 1/9 (głębokość 100 mm).

Pojemniki GN przeznaczone są na oliwy, sosy i sztućce do gotowania.



Rys. 11

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 (16, rys. 2) 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 (17, rys. 2) włączyć wentylator urządzenia.
5. Wybrać prędkość wentylatora w zależności od potrzeb (1-3).
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.

PL

6 Czyszczenie

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

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 nablatowe 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 należy wyczyścić urządzenie i akcesoria.
2. Należy przestrzegać wskazówek z następujących obrazków:



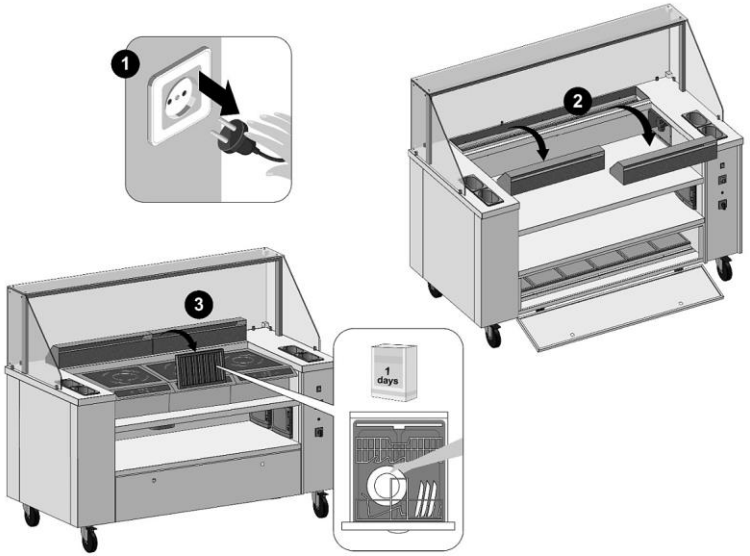
Rys. 12



Rys. 13

PL

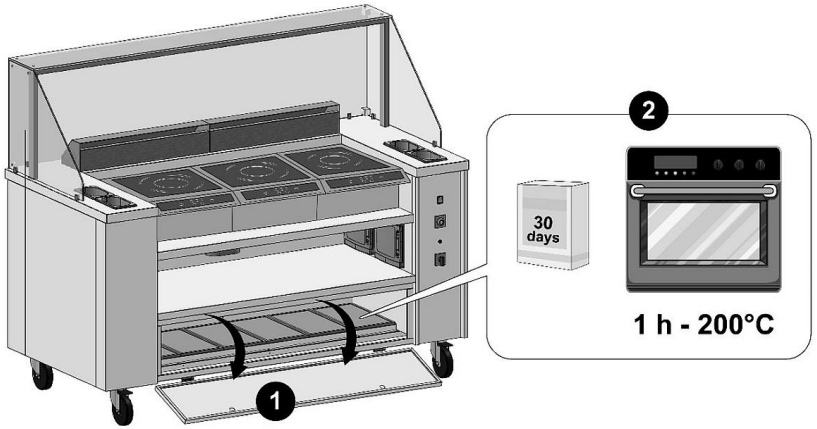
Czyszczenie filtrów labiryntowych



PL

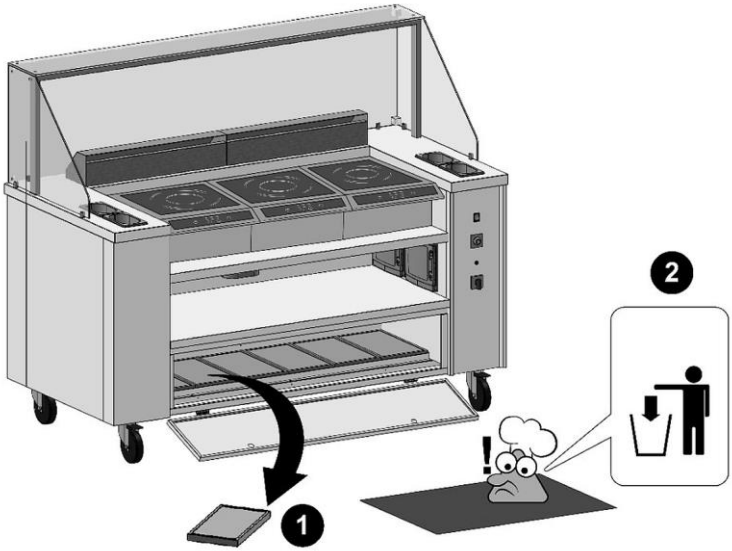
Rys. 14

Czyszczenie filtrów z żelem silikonowym



Rys. 15

Utylizacja filtrów z węgla aktywnego



Rys. 16

PL

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

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	Poczekać na przywrócenie prawidłowych warunków pracy
	Uszkodzony przewód przyłączeniowy	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony bezpiecznik	Odłączyć zasilanie i wymienić bezpiecznik

8 Utylizacja

PL

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.