

KST3240 Plus



107290

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность.....	2
1.1 Значение символики.....	2
1.2 Меры предосторожности.....	3
1.3 Использование по назначению.....	6
1.4 Использование не по назначению.....	6
2. Общие сведения	7
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства.....	7
2.2 Защита авторских прав	7
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	7
3. Транспортировка, упаковка и хранение	8
3.1 Транспортная инспекция.....	8
3.2 Упаковка	8
3.3 Хранение	8
4. Технические данные	9
4.1 Технические характеристики	9
4.2 Описание частей прибора.....	10
5. Инсталляция и обслуживание	15
5.1 Инсталляция	15
5.1.1 Подготовка прибора.....	15
5.1.2 Монтаж стеклянной витрины.....	16
5.1.3 Установка других аксессуаров (дополнительно).....	17
5.1.4 Установка	18
5.1.5 Подключение.....	19
5.2 Обслуживание.....	20
6. Очистка и технический уход.....	21
7. Возможные неисправности.....	25
8. Утилизация	26

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Германия

Тел.: +49 5258 971-0
 Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
 +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае изъянов в действии прибора его следует отсоединить от источника питания (вынуть вилку из розетки) и сообщить в сервисный центр.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей.
Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.

- Не накрывать провод питания. Прокладывать провод питания вдали от рабочей зоны и не погружать в воду или другие жидкости.
Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических соединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- **Никогда** не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Отсоединить кулинарную станцию от источника питания:
 - перед установкой,
 - если во время эксплуатации возникнут помехи в работе прибора,
 - перед очисткой прибора,
 - если прибор не используется.
 - во время перестановки прибора в другое место.

1.3 Использование по назначению



ОСТОРОЖНО

Прибор был спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Какие-либо претензии по отношению к производителю и/или его уполномоченным в связи с возникшими повреждениями в результате использования прибора не по назначению исключены.

Ответственность за повреждения, возникшие во время использования прибора не по назначению, несет исключительно пользователь.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае применения, соответствующего назначению в соответствии с данными инструкции по обслуживанию.

Кулинарная станция дает возможность пользоваться сразу несколькими приборами.

1.4 Использование не по назначению

Любое отклонение от указанного в пункте **1.3 „Использование по назначению“** запрещено и является использованием, не соответствующим прямому назначению.

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате возникновения опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые были описаны в данной инструкции по обслуживанию. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений прибора.

Любое вмешательство в конструкцию прибора, а также его монтаж и техобслуживание могут проводиться исключительно квалифицированными специалистами.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний.

Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем.

Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, внимательно прочитайте данную инструкцию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС.

Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС.

При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом,
- хранить в сухом и свободном от пыли месте,
- не подвергать воздействию агрессивных веществ,
- предохранять от воздействия солнечных лучей,
- избегать механических сотрясений,
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки, в случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование	Кулинарная станция KST3240
Артикул:	107290
Материал:	Хромоникелевая сталь 18/10, стеклянная витрина в качестве защиты от кашля/брызг
Исполнение:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Стеклянная витрина <ul style="list-style-type: none"> - размеры: Ш 1475 x Г 740 x В 345 мм - сторона обслуживания: открытая ▪ 1 ниша настройки <ul style="list-style-type: none"> - площадь установки: Ш 1208 x Г 600 мм - рассчитано для макс. 3 настольных приборов - 5 розеток: 3 x 230 В 16А, 2 x 400 В 16А СЕЕ ▪ Оснащена: <ul style="list-style-type: none"> - ящиком для хранения под нишей настройки, размеры: Ш 1200 x Г 600 x В 150 мм - 4 емкости GN 1/9 глубина 100 мм для масла, соусов или кухонных приборов - интегрированная вентиляция с лабиринтным фильтром (3x), переключается на 4 уровня ▪ Цеолитовый фильтр (3x): <ul style="list-style-type: none"> - тип А - материал: нержавеющая сталь ▪ Вкладыш фильтра из активированного угля (1x) ▪ Освещение: <ul style="list-style-type: none"> - светодиодное - на витрине, используемой в качестве защиты от кашля/брызг ▪ 4 направляющих ролика, с возможн. фиксации ▪ Выключатель ▪ Контрольная лампа: Вкл. / Выкл.
Мощность присоединения:	24 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Размеры	Ш 1520 x Г 770 x В 1263 мм
Вес:	146 кг

Технические изменения возможны!

4.2 Описание частей прибора

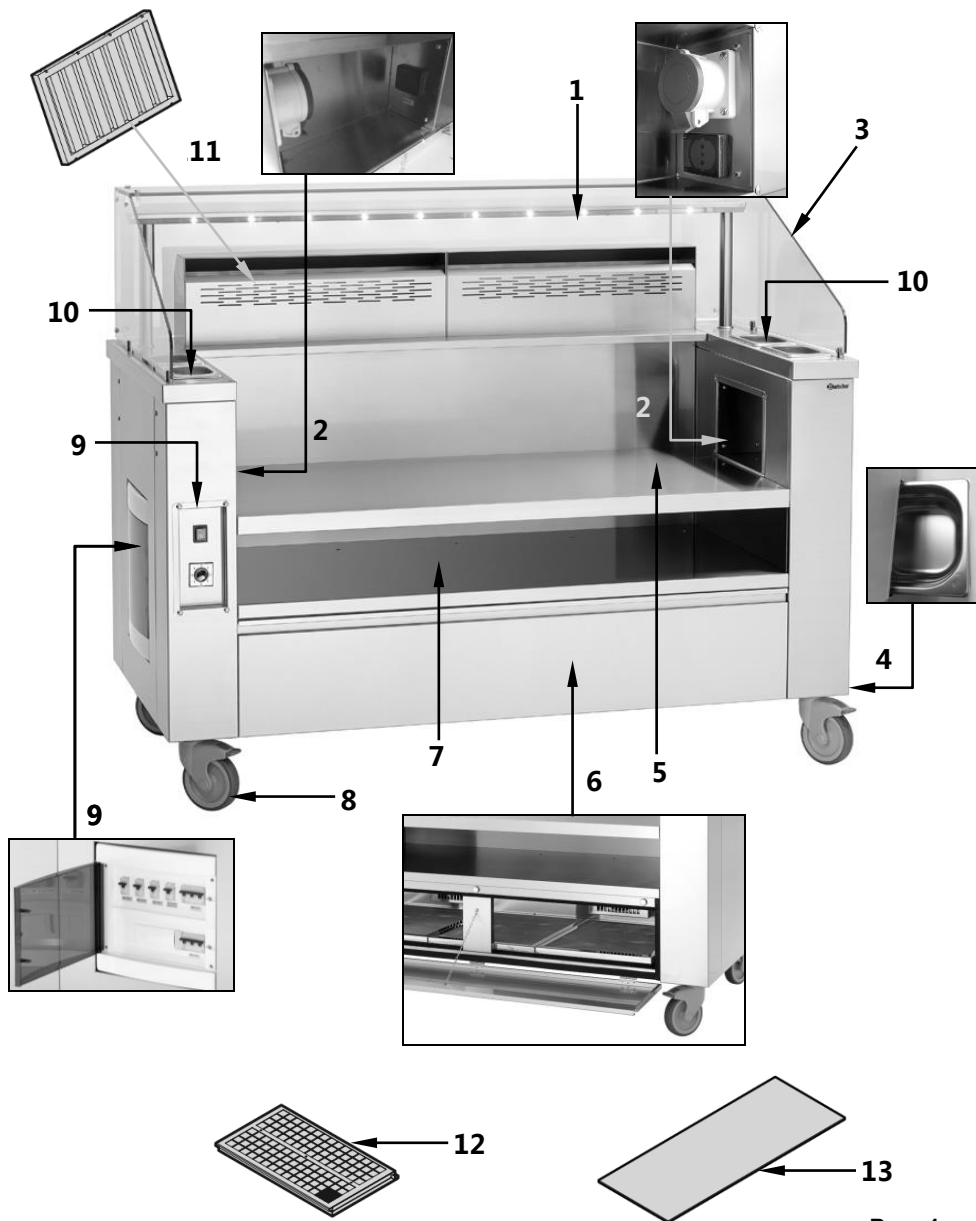
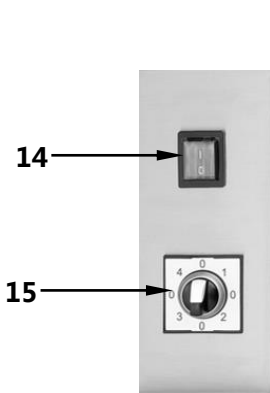
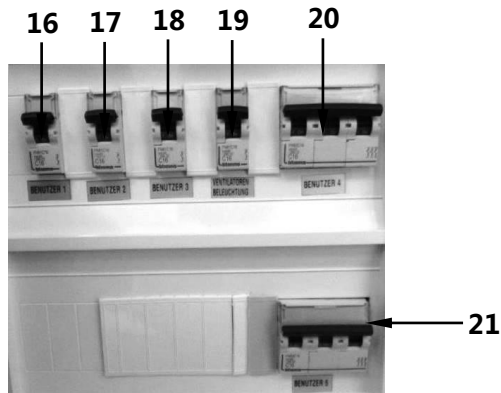


Рис. 1

Описание рис. 1, страница 140

- | | |
|--|---|
| 1 Планка светодиодной подсветки | 7 Ящик для хранения |
| 2 Розетки электропитания, левая+правая сторона | 8 Направляющие ролики (4x) |
| 3 Стеклопанель витрины | 9 Панель обслуживания |
| 4 Поддон для стока жира | 10 Направляющая для емкостей GN (4x) |
| 5 Ниша настройки | 11 Лабиринтный фильтр (3x) |
| 6 Панель фильтра | 12 Цеолитовый фильтр (3x) |
| | 13 Вкладыш фильтра из активированного угля (1x) |

Элементы обслуживания / распределение предохранителей → розетки**Рис. 2****Рис. 3**

- 14 Выключатель подсветки
- 15 Выключатель двигателя вентилятора
- 16 Пользователь 1 / розетка СЕЕ с левой стороны: 5-полюсные, 400 В 16А
- 17 Пользователь 2 / розетка СЕЕ с правой стороны: 5-полюсные, 400 В 16А
- 18 Пользователь 3 / розетка с защитным контактом спереди с правой стороны: 230 В 16А
- 19 Предохранитель вентилятора + освещение
- 20 Пользователь 4 / розетка с защитным контактом спереди с левой стороны: 230 В 16А
- 21 Пользователь 5 / розетка с защитным контактом сзади с левой стороны: 230 В 16А

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки!)



Рис. 4

Подставка 100 KST3240 Plus

Облегчает приготовление на одинаковой высоте при разных параметрах высоты приборов, используемых в кулинарной станции KST3240 Plus.

Хромоникелевая сталь 18/10
размеры: Ш 400 x Г 595 x В 100 мм
вес: 3,08 кг

Артикул 107276



Рис.5

Подставка 200 KST3240 Plus

Облегчает приготовление на одинаковой высоте при разных параметрах высоты приборов, используемых в кулинарной станции KST3340 Plus.

Хромоникелевая сталь 18/10
размеры: Ш 400 x Г 595 x В 200 мм
вес: 7,37 кг

Артикул 107277

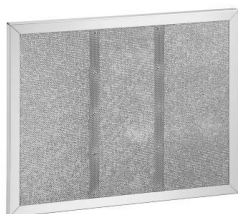


Рис. 6

Цеолитовый фильтр KST3240 Plus

Материал: Цеолит

Важное указание: в кулинарной станции
встроены 3 цеолитовые фильтра
размеры: Ш 462 x Г 380 x В 23 мм
вес: 3,64 кг

Артикул 107274

Вкладыш фильтра из активированного угля KST3340 Plus

Материал: активированный уголь
размеры: Ш 1120 x Г 445 x В 10 мм
вес: 0,21 кг

Артикул 107273

**Рис.7****Боковая полка KST3240 Plus**

Материал: хромоникелевая сталь 18/10

Монтажная сторона: левая/правая

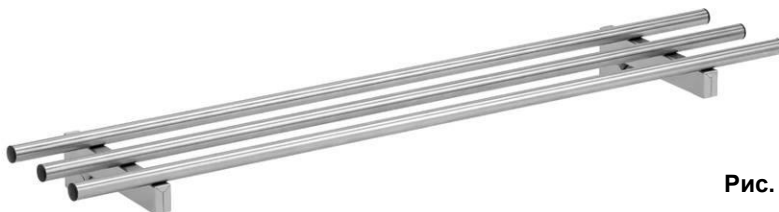
В комплекте: крепежный материал

размеры:

Ш 700 x Г 350 x В 80 мм

вес: 4,35 кг

Артикул 107279

**Рис. 8****Направляющая KST3240 Plus**

Материал: хромоникелевая сталь 18/10

В комплекте: крепежный материал

размеры: Ш 1490 x Г 345 x В 130 мм

вес: 4,4 кг

Артикул 107278

В кулинарной станции можно использовать следующие приборы Bartscher:

Приборы, которые можно использовать без подставки — 2 прибора

- Электроплита, 4 конфорки – серия 600 Imbiss, Артикул 131734
- Электроплита, 4 конфорки – серия 600 Imbiss, Артикул 131850
- Пластина для гриля, гладкая, шир. 600 мм – серия 600 Imbiss, Артикул 132125
- Паровая баня, 1 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4 – серия 600 Imbiss, Артикул 131770

Приборы, которые можно использовать без подставки — 3 прибора

- Электроплита, 2 конфорки – серия 600 Imbiss, Артикул 131723
- Электроплита, 2 конфорки – серия 600 Imbiss, Артикул 131800
- Пластина для гриля, гладкая, шир. 400 мм – серия 600 Imbiss, Артикул 132115
- Паровая баня, 3 x GN 1/4 – серия 600 Imbiss, Артикул 131760
- Электроплита, 2 конфорки, без трубы – серия 650 Imbiss, Артикул 115006 (по заказу)
- Паровая баня, 1 x GN 1/1, без трубы – серия 650 Snack, Артикул 115121 (по заказу)
- Пластина для гриля, гладкая, шир. 400 мм, без трубы – серия 650 Snack, Артикул 115118 (по заказу)
- Фритюрница, 10 литров, без трубы – серия 650 Snack, Артикул 115214 (по заказу)
- Рабочий элемент, шир. 400 мм, без трубы – серия 650 Snack, Артикул 115117 (по заказу)
- Пластина для гриля GDP 320E, гладкая, Артикул A370031
- Пластина для гриля GDP 320E, рифленая, Артикул 370035
- Мультифункциональная сковорода 300, Артикул 370205

Приборы, которые можно использовать с подставкой 100 KST3240 Plus — 3 прибора:

- Плита индукционная настольная ВОК, Артикул 105840
- Плита индукционная настольная ВОК, Артикул 105871
- Плита индукционная настольная ВОК, Артикул 105872

Приборы, которые можно использовать с подставкой 200 KST3240 Plus — 3 прибора:

- Электроплита, Артикул 104904
- Электроплита, Артикул 104906
- Индукционная плита IK 30T-1, Артикул 105991
- Индукционная плита IK 30TCS-1, Артикул 105991S
- Индукционная плита IK 35TC, Артикул 105843
- Индукционная плита IK 35TCS, Артикул 105843S
- Индукционная плита IK 35SK, Артикул 105837
- Индукционная плита, Артикул A105942
- Индукционная плита, Артикул 105984
- Индукционная плита, Артикул 105993
- Индукционная плита, Артикул 105994
- Индукционная плита IW 35, Артикул 105986

5. Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

Работы, связанные с установкой и подключением прибора могут выполняться только квалифицированным персоналом в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.

Перед началом работ по установке и техобслуживанию следует отсоединить прибор от источника электропитания.

Во время монтажа и установки прибора запрещается находиться или проходить в рабочей зоне лицам, которые не принимают участие в установке.

5.1.1 Подготовка прибора

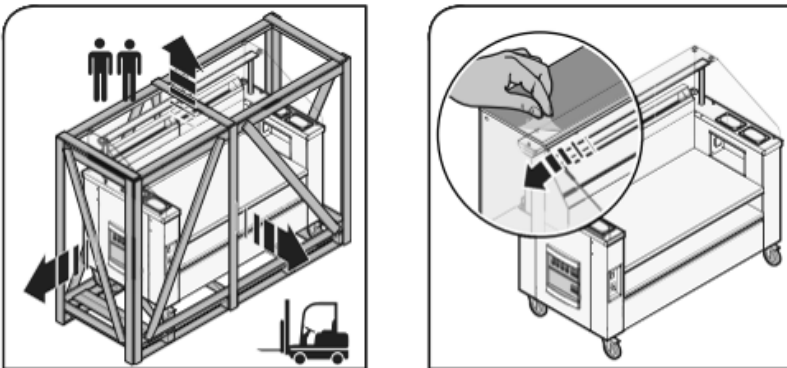


Рис. 9

- Распаковать прибор и его оснащение, а также полностью снять и удалить упаковочный материал в соответствии с предписаниями в области охраны окружающей среды.
- Снять с прибора защитную пленку. Убедиться, что она полностью удалена. Возможные остатки клея удалить с поверхности с помощью соответствующих средств.



ОСТОРОЖНО

Никогда не следует удалять с прибора предупреждающие символы и заводскую табличку с номинальными данными. На номинальном щитке указана важная техническая информация: она имеет существенное значение в случае вопросов по техобслуживанию или ремонту прибора, табличка не может быть удалена, повреждена или изменена.

5.1.2 Монтаж стеклянной витрины

- Стеклянную витрину установить на корпусе кулинарной станции согласно следующим инструкциям:
 - стеклянные элементы, расположенные слева, справа и сзади вставить в стеклянные рамки на корпусе кулинарной станции;
 - соединить стеклянные элементы с помощью прилагаемых уголков, винтов с цилиндрической головкой, резиновых колец и запорных винтов;
 - затем установить верхний стеклянный элемент на стеклянные элементы, которые находятся слева, справа и сзади, и привинтить их к уголкам слева, справа и сзади;
 - в завершение следует убедиться, что все стеклянные элементы были правильно прикреплены.
- В случае необходимости прикрепить распорку в задней части ниши настройки или снять ее, если она не нужна. Выкрутить винты для крепления распорки, чтобы использовать всю глубину и высоту ниши настройки (Рис. 10).

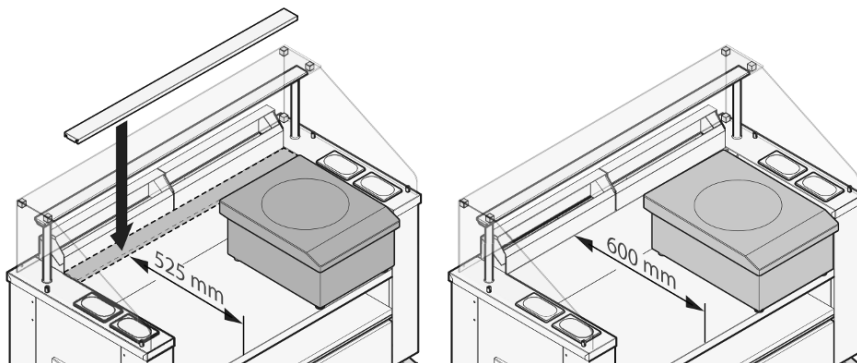
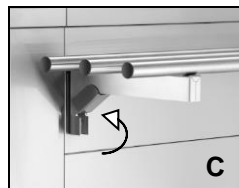
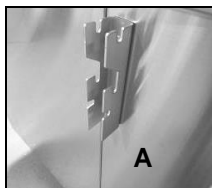


Рис.10

5.1.3 Установка других аксессуаров (дополнительно)

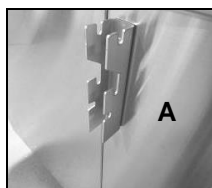
Направляющая



Установить 2 держателя (A) (входят в комплект поставки с направляющей) с помощью прилагаемых винтов к заклепочным гайкам на задней стороне кулинарной станции (установленных в заводских условиях).

Повесить направляющую на обоих держателях (B) и закрепить с помощью рычага (C).

Боковая полка



Боковую полку можно прикрепить с правой и/или левой стороны.

Установить 2 держателя (A) (входят в комплект поставки с боковой полкой) с помощью прилагаемых винтов к заклепочным гайкам с правой и/или левой стороны кулинарной станции (установленных в заводских условиях).

Установить боковую полку на держателях (B).

Если боковая полка не используется, ее можно простым способом сложить (C).

5.1.4 Установка

- Перед началом эксплуатации кулинарную станцию следует тщательно очистить согласно указаниям, описанным в пункте 6 „Очистка и техобслуживание“.
- Используя соответствующие транспортные средства, установить варочную станцию в выбранном месте.

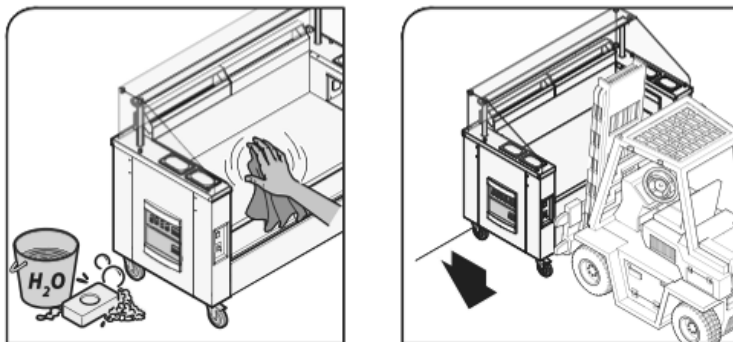


Рис. 13

- Установить кулинарную станцию на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания приборов и хорошей циркуляции воздуха.
- **Никогда** не следует закрывать вентиляционные отверстия прибора.
- Во время работы обеспечить хорошую вентиляцию места установки.
- **Никогда** не устанавливать прибор рядом со стенками, карнизами, мебелью и другими предметами, выполненными из горючих материалов. Следует сохранять как минимум 10 см расстояния по бокам и сзади от стен или других предметов. Учесть действующие требования в области противопожарной безопасности.
- Если сохранение указанного расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности (до 60°C).

5.1.5 Подключение



ОПАСНОСТЬ! УГРОЗА поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!

- Подсоединение к сети электропитания должно быть выполнено в соответствии с действующими международными, национальными и региональными предписаниями.
- Сечение соединительного кабеля и способ предохранения кулинарной станции в месте установки определяются квалифицированными электриками. Вышеуказанное зависит от мощности используемых приборов и длины провода питания.
- **Кулинарная станция всегда должна быть предохранена > 32А с использованием ВДТ 30 мА.** Максимальный параметр присоединения кулинарной станции составляет 52А.
- Исключением является ситуация, когда используются только розетки с защитным контактом. В этом случае достаточно защиты 32А с использованием ВДТ 30мА. Электрик должен, однако, отсоединить разъемы СЕЕ в шкафчике предохранителей.
- Если в этом случае по-прежнему используется разъем СЕЕ, в результате перегрузки активируется предварительная защита.
- В случае использования разъемов СЕЕ нельзя пользоваться расположенными ниже розетками с защитным контактом. При этом необходимо снова уменьшить параметры присоединения кулинарной станции.
- Защита, установленная на кулинарной станции, исключает перегрузку отдельных розеток в приборе.

5.2 Обслуживание

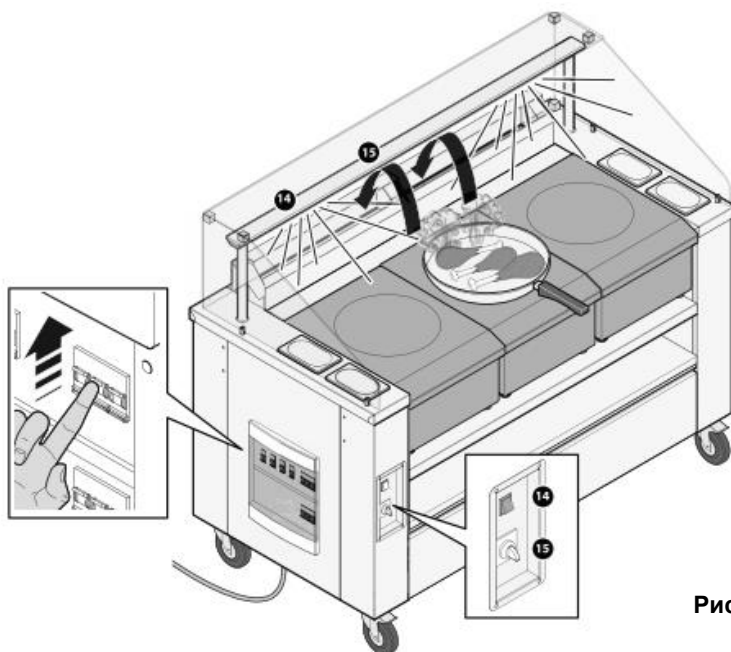


Рис. 14

- Кулинарные станции **KST3240** можно использовать как мобильную кухню или для презентации, ее также можно оборудовать одновременно максимально 3 переносными приборами.
- Избранные переносные приборы установить в нише настройки, варианты соединения приборов представлены на **странице 13, 14**.
- С обеих сторон также есть розетки для подключения других приборов. Установленные приборы следует подсоединить к соответствующей сетевой розетке. Распределение и параметры присоединения розеток питания указаны в таблице на **странице 11**.
- Поддон для стекающего конденсата вставить в прибор, который находится под правой боковой стенкой кулинарной станции.

- В левой и правой рамке находятся два держателя для емкостей GN 1/9 глубиной 100 мм для масел, соусов или кухонных приборов.



Рис. 15

- Сдвинуть предохранительный выключатель в распределительном ящике вверх для подачи напряжения на кулинарную станцию и к розеткам, к которым подключены приборы (рис. 14).

- В случае необходимости подключить освещение LED с помощью выключателя **14** (рис. 14) на панели обслуживания прибора.
- На самой кулинарной станции установлена вентиляция с интегрированной системой фильтрации, которая обеспечивает отвод паров, производимых подключенными приборами. С помощью выключателя **15** (рис. 14) включить вентилятор прибора.
- В таблице ниже представлены возможности изменения скорости надува в соответствии с потребностями.

Уровень	Мощность выходящего воздуха	Когда им следует пользоваться...
1	850 м ³ /ч	Использовать только после приготовления. Благодаря этому приборы могут остывать без выделения запаха и дыма.
2	1160 м ³ /ч	Использовать во время приготовления. Подобрать скорость надува к уровню интенсивности образования пара во время работы приборов.
3	1330 м ³ /ч	
4	1470 м ³ /ч	

- Если вы не планируете дальнейшего использования кулинарной станции, следует вынуть вилки приборов из розеток и отсоединить кулинарную станцию от источника питания. Перед началом очистки или перестановкой прибора в другое место он должен полностью остыть.

6. Очистка и технический уход



ОСТОРОЖНО!

Перед чисткой и техническим обслуживанием отключить прибор от электрических розеток (вынуть вилки!) и отсоединить кулинарную станцию от источника питания!

Никогда не мыть прибор под струей воды!

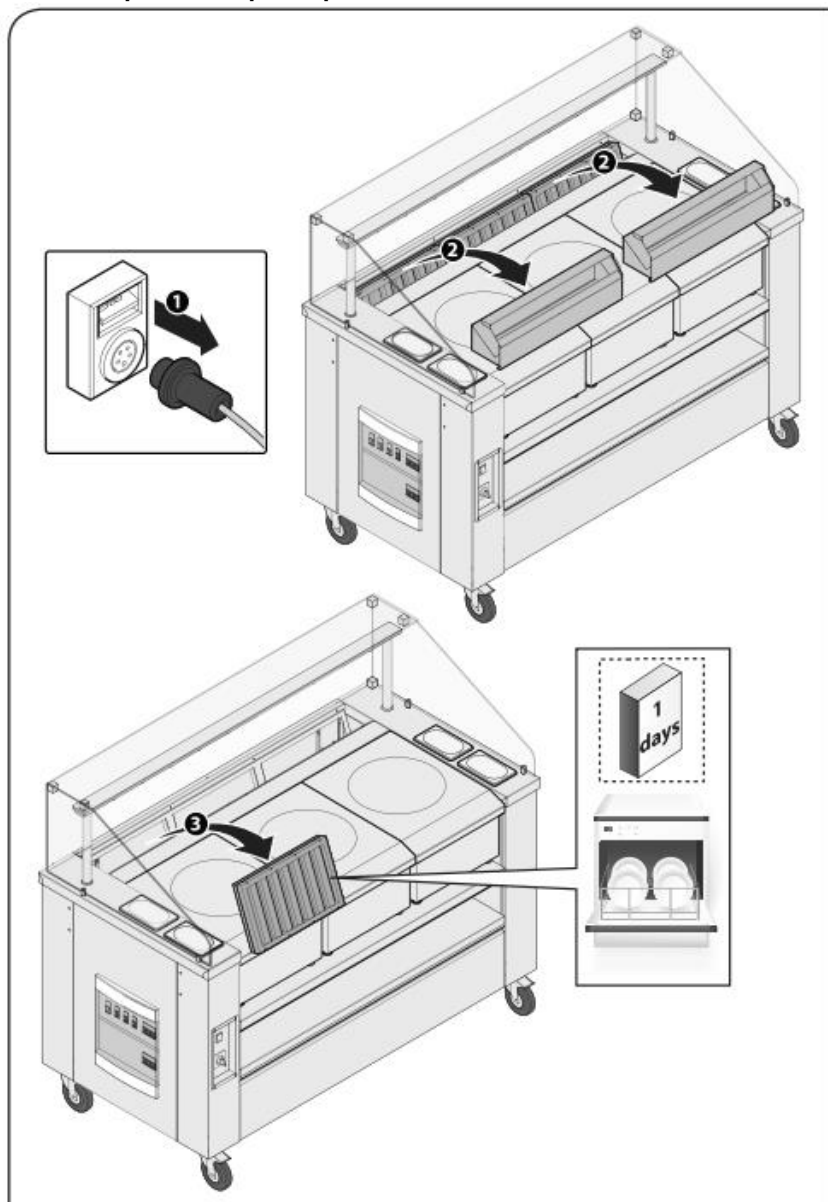
Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.



ОСТОРОЖНО

В случае, когда используются фритюрницы или другие приборы, генерирующие сильный запах, фильтры следует чистить чаще или заменять.

- Используемые переносные приборы следует очищать в соответствии с инструкциями, указанными в их руководствах по эксплуатации.
- Регулярно очищать кулинарную станцию и ее оснащение.

Очистка лабиринтных фильтров**Рис. 18**

Очистка цеолитовых фильтров

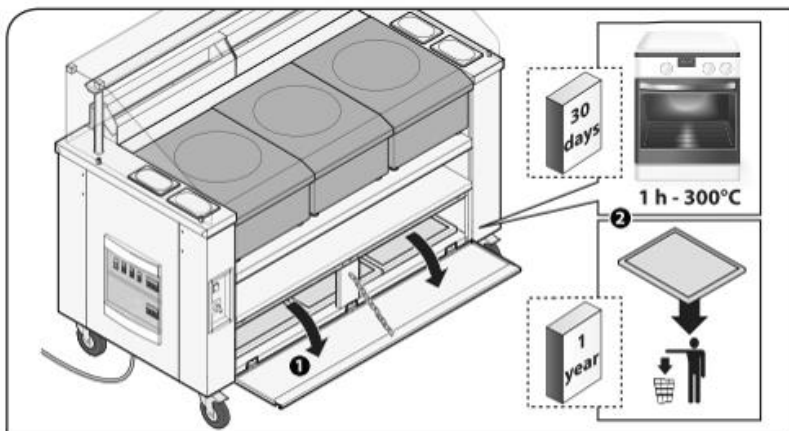


Рис. 19

Очистка вкладыша фильтра из активированного угля

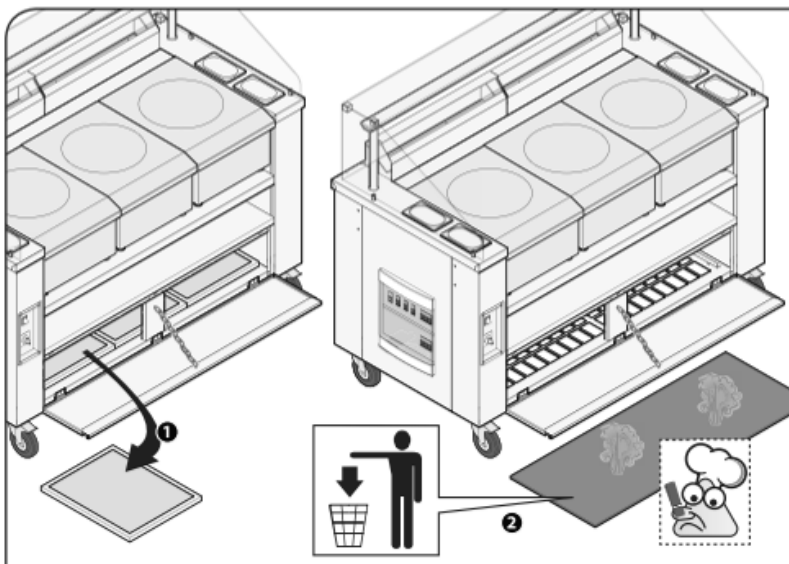


Рис. 20

- После очистки воспользоваться мягкой, сухой салфеткой и отполировать поверхность.
- После того как части высохнут, повторно установить все части в приборе.

7. Возможные неисправности

Проблема	Причина	Устранение
Прибор не включается	<ul style="list-style-type: none">• Вилка подсоединена неправильно• Защитные выключатели не активированы• Перерыв в подаче электропитания• Повреждение провода питания• Повреждение предохранителя	<ul style="list-style-type: none">• Восстановить правильные условия работы• Восстановить правильные условия работы• Подождать пока восстановятся правильные условия работы• Обратиться в пункт сервисного обслуживания• Отключить подачу электропитания и заменить предохранитель

Если не удается устранить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в пункт обслуживания клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серии (указан на номинальном щитке на нижней стенке прибора);
 - дату покупки.

8. Утилизация

Старые приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно местным предписаниям утилизации, отдельно от домашних отходов.



УКАЗАНИЕ!

Электрические приборы должны правильно использоваться и сдаваться в утилизацию во избежание негативного воздействия на окружающую среду.

- Отсоединить прибор от источника питания и удалить провод питания от прибора.