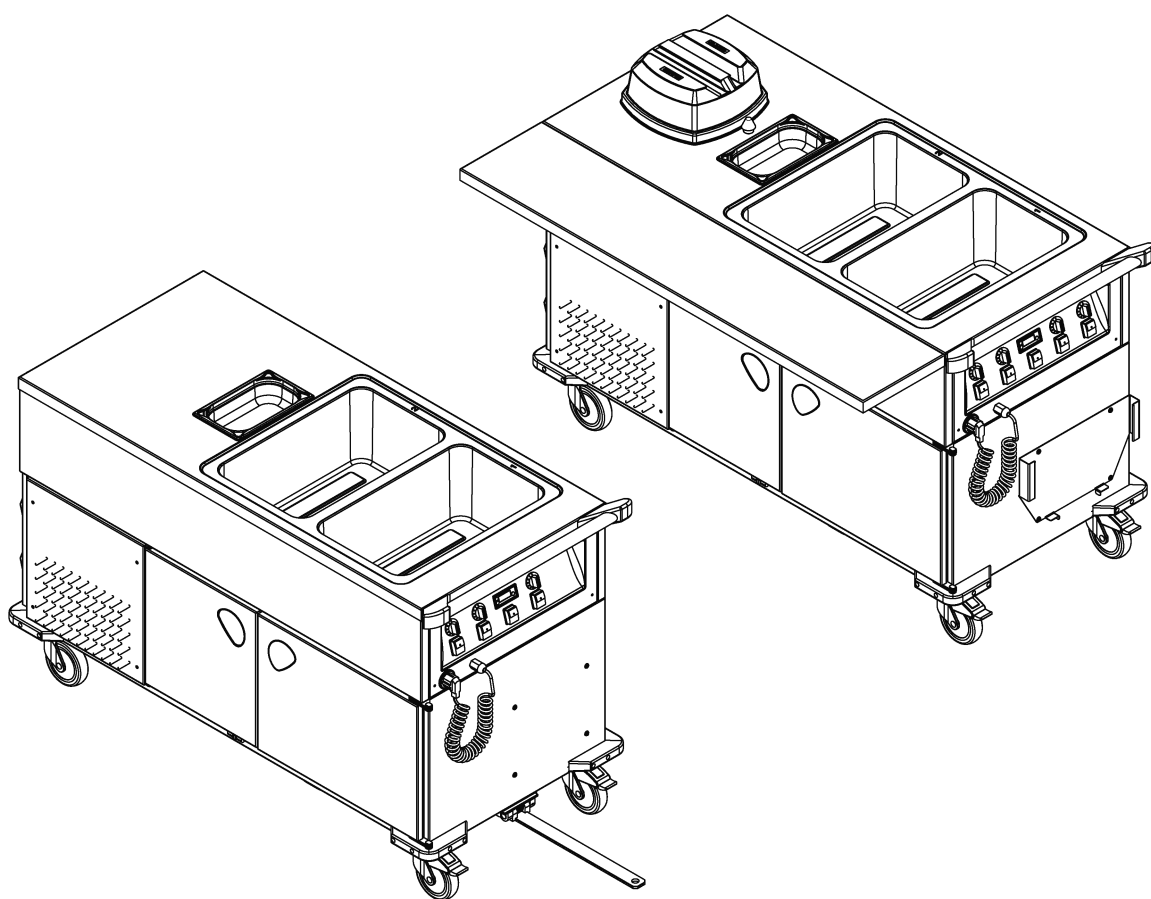




BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK

Gebrauchsanleitung

Allgemeines

Gewährleistung

Dieses Gerät wurde mit Sorgfalt und unter Verwendung hochwertiger Materialien und moderner Produktionstechniken hergestellt.

Die Gewährleistungspflicht für dieses Gerät beträgt 24 Monate, gerechnet ab Kaufdatum. Für Verschleiß- und Elektroteile ist die Gewährleistungspflicht jedoch auf 6 Monate begrenzt.

Die Gewährleistung umfasst alle durch Material und Fabrikation bedingten Störungen und Fehler. Ausgeschlossen sind Störungen und Fehler, die durch unsachgemäße Handhabung und äußere Einwirkung entstehen.

Sollte dennoch innerhalb der Gewährleistung Anlass zu berechtigten Beanstandungen vorliegen, werden diese kostenlos behoben.

Die Gewährleistung wird mit dem Kaufbeleg, der das Kaufdatum trägt, geltend gemacht.

Des Weiteren gelten unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen.



DIN EN ISO 9001: BLANCO ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001.

HKI-Qualitätszeichen: Kollektivmarke des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.

Dieses Zeichen dokumentiert den besonderen Standard des Geräts in Bezug auf Qualität, Service und Ökologie.

Copyright

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Produktdokumentation

Gebrauchsanleitung;

Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

! Das Ausrufezeichen bedeutet: **Orientierende Information** zum nachfolgenden Unterkapitel oder Abschnitt.

☞ Das Handsymbol bedeutet: Wichtige Zusatzinformation oder **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.

i Das "i" bedeutet: **Erläuternde Information** (Hintergründe und Zusammenhänge) in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.

↪ Der geschwungene Pfeil bedeutet: **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.

✓ Das einleitende Häkchen bedeutet: **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.

➤ Der einleitende Pfeil bedeutet: **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Gerätevariante XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Gerätevariante** oder Geräteoption.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
	Standardausführung	3
	Optionen/Zubehör	3
Sicherheit	Allgemeines	4
	Zu diesem Produkt	4
	Transport	4
	Inbetriebnahme	5
	Bedienung und Betrieb	6
	Außerbetriebnahme	9
	Reinigung und Pflege	9
	Wartung	10
	Reparatur	11
	Normen und Richtlinien	11
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	12
	Lieferumfang	12
	Auspacken	13
	Verpackungsmaterial entsorgen	13
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	14
	Erstinbetriebnahme	14
	Tellerspender – Führungsstangen an den Tellerdurchmesser anpassen	17
	Tellerspender – Stapelgut-Ausgabehöhe testen	18
	Tellerspender – Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	19
	Gerät anschließen	20
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	21
	Temperatur-Regelung – Übersicht	23
	Bain-Marie-Becken: Beschickungsarten – Übersicht	24
	Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen	25
	Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs einstellen	25
	Bain-Marie-Becken vorheizen	26
	Warmhaltefach vorheizen	27
	Aktives Kühlfach vorkühlen	28
	Neutralfach als passives Kühlfach mit Kühlakku vorkühlen	28
	Tellerspender beschicken	29
	Bain-Marie-Becken trocken beschicken	29
	Bain-Marie-Becken nass beschicken	30
	Warmhaltefach beschicken	32
	Aktives Kühlfach beschicken	32
	Neutralfach beschicken	32
	Neutralfach als passives Kühlfach beschicken	33
	Ablagebord hochklappen und arretieren	33
	Ablagebord nach unten klappen	33
	Wagen zusammenkoppeln	34
	Gerät an neuen Standort bringen	35
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	36

	Geschirr aufheizen und warmhalten	37
	Speisen warmhalten.	38
	Speisen im aktiven Kühlfach kühlhalten	38
	Geschirr entnehmen.	39
	Speisen entnehmen	39
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	40
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht – keine Netzspannung im Gerät	41
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten	41
	Teller sind zu groß oder zu klein für den Tellerspender	42
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Geschirr wird nicht ausreichend aufgeheizt/warmgehalten.	42
	Temperaturanzeige leuchtet, aber aktives Kühlfach kühlt nicht (ausreichend).	43
	Passives Kühlfach kühlt nicht (ausreichend)	44
	Korrosion an Edelstahlteilen	44
	Gerät ist äußerlich beschädigt	44
Reinigung und Pflege	Edelstahl	45
	Reinigungsintervall/Abtauintervall	45
	Reinigungsmethoden	46
	Reinigungsmittel.	46
	Aktives Kühlfach abtauen	47
	Auflagewinkel aus aktivem Kühlfach oder Neutralfach entnehmen	48
	Auflagewinkel in aktives Kühlfach oder Neutralfach einhängen	49
	Gerät reinigen	49
	Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle 2 Wochen reinigen	50
	Wasser aus dem Bain-Marie-Becken ablassen	51
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	52
Wartung	Wartung des Kühlaggregats.	53
	Kühlparameter einstellen	53
	Kühlfachtür auf Dichtigkeit prüfen.	53
	Feststellbremsen kontrollieren	53
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . .	53
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen.	53
Reparatur	Befugte Personen	54
	Defekt-Beschreibung	54
	Ersatzteile	55
	Adresse	55
Entsorgung	Gerät entsorgen.	56
Technische Daten	Allgemeine Daten	57
	Elektrische Daten	58
	Umwelt	58
	Kühlsystem des aktiven Kühlfachs	58
Bestellangaben	SAG 2-THK	59
	Gebrauchsanleitung	59

Zubehör	Gastronormtablets	59
	Gastronormbehälter	59
	Auflage-Steg	59
	Eutektische Platten	59
	Einlegerost für Kühlfach/Neutalfach	59
	BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch	59
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	59
	Service-CD-ROM	59



.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK ist je nach Geräteausführung für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Aufbewahrung/Bevorratung und Bereitstellung von Geschirr (Geräteausführung mit Tellerspender)
- Aufheizen und Warmhalten von Geschirr (Geräteausführung mit Tellerspender)
- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern und auf Gastronormtablets
- Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern oder auf Gastronormtablets
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern und auf Gastronormtablets
- Ausgabe von Speisen, Speisenverteilung

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen. Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK darf nicht als Raumheizung verwendet werden oder zum Herunterkühlen warmer Speisen.

Der Tellerspender (sofern vorhanden) des BLANCO INMOTION Speisenausgabewagens SAG 2-THK darf nicht zur Aufbewahrung, zum Erhitzen oder zum Transport von Speisen verwendet werden.

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Einsatzbedingungen

Umgebung

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von 15 °C bis 32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale

Allgemein

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt. Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK verfügt über zwei Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern. Unterhalb der Bain-Marie-Becken befinden sich zwei Fächer zur Aufnahme zusätzlicher Gastronormbehälter: Ein Fach ist beheizbar. Das zweite Fach ist je nach Geräteausführung mit aktivem oder ohne aktives Kühlsystem ausgerüstet (Kühlfach/Neutralfach).

Die Geräteausführung mit aktivem Kühlfach ist ausgerüstet mit einer aktiven Umluftkühlung, bei der die gekühlte Luft mit Hilfe eines Lüfters umgewälzt wird.

Die Geräteausführung mit Neutralfach kann mit Hilfe von eutektischen Platten (Kühlakkus) als passives Kühlfach dienen.

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK verfügt über einen beheizbaren Tellerspender, der optional entfallen kann.

Die Geräteausführungen mit unterschiedlichen elektrischen Komponenten sind auf dem Typenschild durch eine Nummer hinter der Modellbezeichnung eindeutig gekennzeichnet:

- Geräteausführung "1": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, Tellerspender, aktives Kühlfach
- Geräteausführung "2": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, Tellerspender
- Geräteausführung "3": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, aktives Kühlfach
- Geräteausführung "4": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Isolierung des Kühl-/Neutralfachs ist FCKW-frei.

Bedienung und Betrieb

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK kann mit Gastronormbehältern und mit Gastronormtablets im Warmhaltefach und im Kühl-/Neutralfach beschickt werden. Die Geräteausführung mit Tellerspender kann zusätzlich mit Tellern beschickt werden.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine sichere, einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Für jede Funktionseinheit (jedes Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach und je nach Geräteausführung Tellerspender und aktives Kühlfach) besitzt das Gerät einen Ein-/Ausschalter.

Die beheizbaren Geräteteile des BLANCO INMOTION Speisenausgabewagens SAG 2-THK sind mit mechanischen Temperatur-Regelungen ausgestattet. Die Temperatur-Regelung arbeitet mit einem mechanischen Kapillarrohr-Thermostat.

Die Temperaturbereiche der Temperatur-Regelungen unterscheiden sich wie folgt:

- Bain-Marie-Becken mit Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 95 °C)
- Warmhaltefach mit Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C)
- Tellerspender (sofern vorhanden) mit Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C)

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Die Kühlparameter des aktiven Kühlfachs lassen sich über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Leuchtdioden in der Bedienoberfläche der Temperatur-Regelung signalisieren den momentanen Betriebszustand des Geräts.

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +2 °C bis +15 °C.

Reinigung/Abtauung

Die Bain-Marie-Becken verfügen über ein gemeinsames Ablaufrohr, das aus der Geräteunterseite mündet. Für jedes Bain-Marie-Becken gibt es einen eigenen Absperrhahn.

Das aktive Kühlfach (sofern vorhanden) ist mit einer Abtau-Automatik und mit einer Tauwasser-Auffangschale ausgestattet. Die Tauwasser-Auffangschale muss manuell entleert werden.

Standardausführung	Die Standardausführung des BLANCO INMOTION Speisenausgabewagens SAG 2-THK umfasst: • Geräteunterbau aus Edelstahl • Ein beheizbarer Tellerspender mit Stülpedeckelhalterung unterhalb des Schiebegriffs (Stülpedeckelhalterung nicht möglich bei Geräteausführung mit Deichsel) • Zwei Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern • Ein beheizbares Fach (Warmhaltefach) unterhalb der Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern oder Gastronormtablets • Ein aktiv gekühltes Fach unterhalb der Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern oder Gastronormtablets • Bedienelemente und Schiebegriff auf der Geräteschmalseite • Schöpfkellenablage neben den Bain-Marie-Becken • Gastronorm-Deckelhalter auf der Geräteschmalseite gegenüber dem Schiebegriff • Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse und zwei Bockrollen • Rollenanordnung "A": Rollen an den Geräteecken
Optionen/Zubehör	Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich: • Geräteausführung ohne Tellerspender und Stülpedeckelhalterung • Neutralfach statt aktivem Kühlfach • Stülpedeckelarretierung (nur möglich bei Geräteausführung mit Tellerspender) • Deichsel und Kupplung • Klappbares Ablagebord • Rollenanordnung "D": Rollen an den Geräteecken und zwei zusätzliche Bockrollen mittig an den beiden Gerätelängsseiten • Umlaufende Stoßschutzleiste • Eutektische Platten (Kühlakkus)

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Gebrauchsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Gebrauchsanleitung

Diese Gebrauchsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Gebrauchsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienungspersonal jederzeit zugänglich ist.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Gebrauchsanleitung verstanden haben.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Schutzfolien

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Inbetriebnahme Standort

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Lüftungsschlitze des Kühlaggregats freihalten. Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben. Zugestellte Lüftungsschlitze können zur Überhitzung und zum Ausfall des Kühlaggregats führen.

Einstellung der Führungsstangen

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Die Führungsstangen müssen korrekt auf die verwendete Tellergröße eingestellt sein. Andernfalls besteht die Gefahr, dass Teller zwischen den Führungsstangen hindurchrutschen und sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Wenn die Einstellung der Führungsstangen geändert wird, muss die Stapelplattform um die lotrechte Achse gedreht werden, damit die Stapelplattform innerhalb der Führungsstangen ohne Spiel geführt wird. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Stapelgut-Ausgabehöhe

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform muss vor dem Einsatz des Tellerspenders korrekt eingestellt werden. Bei zu hoch eingestellter Stapelplattform besteht die Gefahr, dass das Beladegut kippt. Kippendes Beladegut kann Verletzungen verursachen. Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in den Tellerspender gefasst wird.

Der Innenraum des Tellerspenders kann beim Heizbetrieb heiß werden. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Innenraum des Tellerspenders abgekühlt ist.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden; z. B. müssen beim Tellerspender auf jeder der vier Einstellseiten gleich viele Federn eingehängt sein. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt. Die Verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Ansonsten kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb
-

Gerät stets mit den Feststellbremsen vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Gastronormbehälter stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tablett stets mit Clochen abdecken.

Unnötiges Öffnen der Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs oder Kühlhaltebetriebs vermeiden.

Stapelgut-Ausgabehöhe

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Die bei der Inbetriebnahme eingestellte Stapelgut-Ausgabehöhe muss bei Bedarf angepasst werden. Bei zu hoch eingestellter Stapelplattform besteht die Gefahr, dass das Beladegut kippt. Kippendes Beladegut kann Verletzungen verursachen. Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in den Tellerspender gefasst wird.

Der Innenraum des Tellerspenders wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Innenraum des Tellerspenders abgekühlt ist.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden; z. B. müssen beim Tellerspender auf jeder der vier Einstellseiten gleich viele Federn eingehängt sein. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Orientierung der Stapelplattform

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Die Stapelplattform darf ausschließlich mit der offenen Seite nach unten in die Stapelröhre eingeführt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich bei der Beladung des Tellerspenders die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen. Des Weiteren besteht bei falsch orientierter Stapelplattform die Gefahr, dass Finger eingeklemmt und gequetscht werden.

Wenn die Einstellung der Führungsstangen geändert wird, muss die Stapelplattform um die lotrechte Achse gedreht werden, damit die Stapelplattform innerhalb der Führungsstangen ohne Spiel geführt wird. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Beschickung

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Kein Kunststoffgeschirr in den Tellerspender einsetzen. Der Tellerspender und/oder das Kunststoffgeschirr kann beschädigt werden.

In den Tellerspender dürfen nur Teller bis zu dem kleinsten Durchmesser eingeführt werden, für den der Tellerspender ausgelegt ist (210 mm). Ansonsten besteht die Gefahr, dass Teller zwischen den Führungsstangen hindurchrutschen und sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Die gleiche Gefahr besteht, wenn die Führungsstangen nicht an den Durchmesser der aktuell gestapelten Teller angepasst wurden. Deshalb müssen die Führungsstangen bei jedem Wechsel des Tellerdurchmessers an die neue Tellergröße angepasst werden.

Im Tellerspender dürfen keine Teller der Quadro-Linie gestapelt werden.

Heizbetrieb

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Wird der Tellerspender für längere Zeit ohne Stülpedeckel beheizt, entstehen hohe Wärmeverluste. Tellerspender im Heizbetrieb stets mit Stülpedeckel abdecken. Der Tellerspender darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr geöffnet werden.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Die Bain-Marie-Becken, das Warmhaltefach, der Tellerspender (sofern vorhanden) und die darin enthaltenen Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß und können Verbrennungen verursachen.

Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können. Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heißes Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.

Warme Geräteaußenseite

Die Geräteaußenseite wird bei Betrieb warm.

Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

Tragfähigkeiten

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Tellerspender maximal mit den in den technischen Daten angegebenen Geschirrmengen beladen sowie Gewichtsobergrenze bei der Zuladung nicht überschreiten. Bei Überladung des Tellerspenders kann der Tellerspender beschädigt werden.

Speisenausgabewagen mit klappbarem Ablagebord

Die Anbauteile sind zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablett konstruiert und dürfen nicht mit schweren Gegenständen (z. B. gefüllte Gastronormbehälter) belastet werden.

Ablagebord mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Das Sitzen auf Anbauteilen ist nicht zulässig.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warmhalten und Kühlhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen.

Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter/-tablets aus dem Gerät rutschen.

Speisenausgabewagen mit klappbarem Ablagebord

Ablagebord vor einem Standortwechsel nach unten klappen.

Steht das Gerät auf einer schrägen Fläche, muss es zusätzlich zu den arretierten Feststellbremsen mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überbelastung der Rollen zu vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Feststellbremsen bewegen
- Stöße vermeiden
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren
- Keine unebenen Böden befahren

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen den Schiebegriffen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.

Außerbetriebnahme Ziehen des Netzsteckers

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ziehen. Ansonsten kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

Reinigung und Pflege Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Reinigungsintervall/Abtauintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Tauwasser-Auffangschale täglich leeren. Wenn die Schale nicht regelmäßig geleert wird, kann sie überlaufen – Rutschgefahr sowie Gefahr von Fußboden-Schäden.

Reinigungsmethode

Unzulässige Reinigungsmethoden können das Gerät beschädigen.

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

Reinigungswasser, Kondenswasser

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr.

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser und Kondenswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Der Geräteinnenraum und die darin befindlichen Gegenstände können bei Betrieb heiß werden (Verbrennungsgefahr!). Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Wartung Feststellbremsen

Feststellbremsen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle sechs Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle sechs Monate nach BGV A 2 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb
-

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

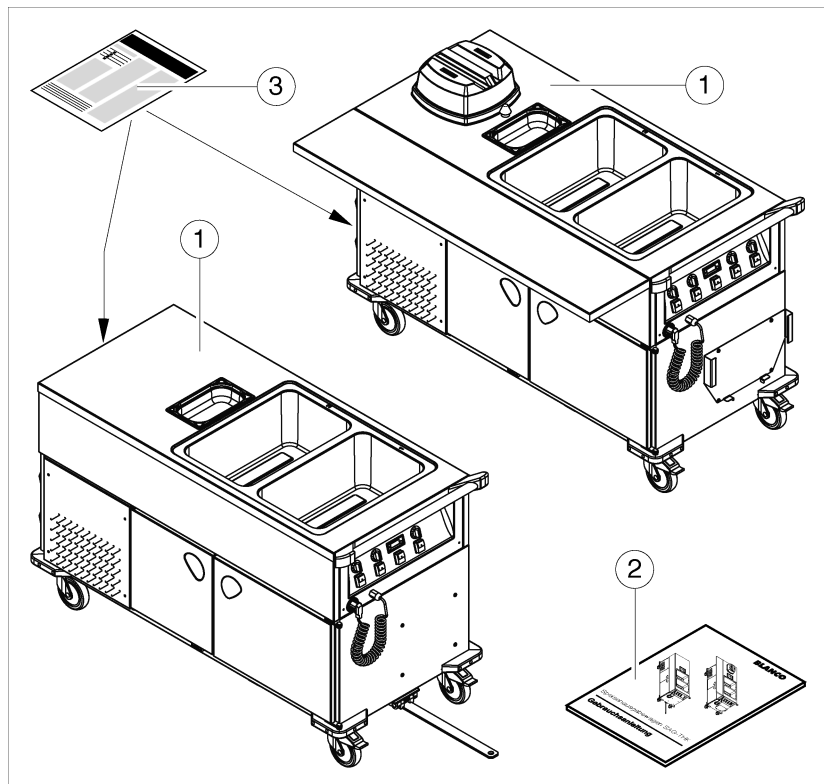
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Transport

Transportschäden prüfen/ abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei BLANCO reklamieren.
- oder –
- Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an BLANCO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



- (1) BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2-THK
- (2) Gebrauchsanleitung
- (3) Anleitung des Temperatur-Reglers (im Geräteinneren hinter den Lüftungsschlitzen)

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts ist den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

**Verpackungsmaterial
entsorgen**

- ☞ Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recycling-Unternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim BLANCO-Service erfragt werden.
- Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf

Erstinbetriebnahme

Leeres Gerät erstmalig aufheizen

- ☞ Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial einen unangenehmen Geruch hervorrufen. Aus diesem Grund empfehlen wir, vor der ersten Nutzung die Bain-Marie-Becken, das Warmhaltefach und den Tellerspender (sofern vorhanden) im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.
- ✓ Gerätetür Warmhaltefach geschlossen

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

- ✓ Tellerspender mit Stülpedeckel abgedeckt
-

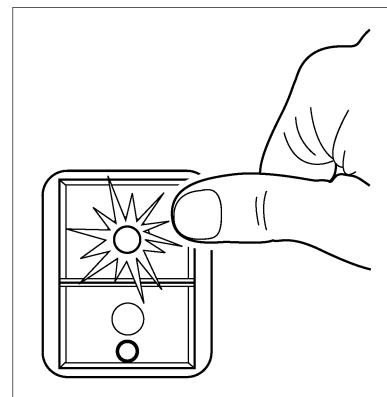
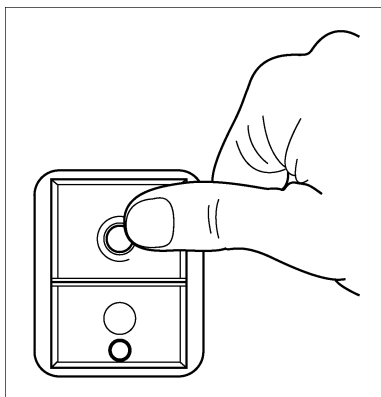
Vorsicht!

Sachschaden!

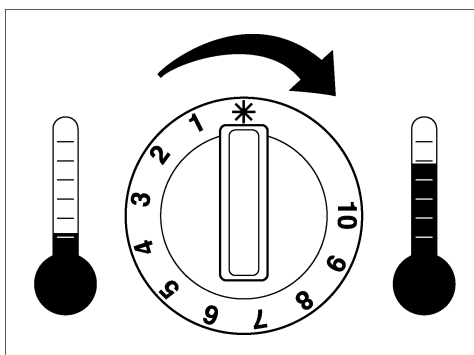
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich in den Gerätefächern und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Bain-Marie-Becken oder im Warmhaltefach befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

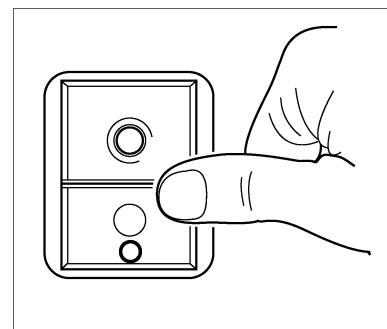
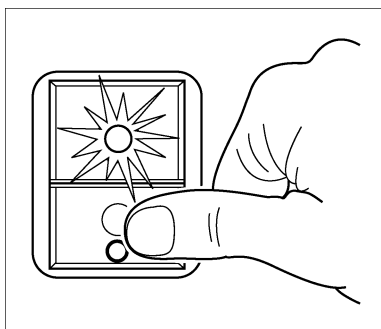
- Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach und Tellerspender (sofern vorhanden) am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Drehregler auf die höchste Stufe stellen.



- Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach und Tellerspender (sofern vorhanden) ca. 2 Stunden heizen.
- Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach und Tellerspender (sofern vorhanden) am jeweiligen Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Warmhaltefach und Tellerspender (sofern vorhanden) lüften.

Solltemperatur des aktiven Kühlfachs prüfen

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- i** Die Soll-Temperatur, auf die das Gerät die Temperatur im aktiven Kühlfach regelt, ist bei Auslieferung werkseitig auf 7 °C eingestellt.
- Bei Bedarf Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs einstellen" auf Seite 25.

Kühlbetrieb des aktiven Kühlfachs vorbereiten

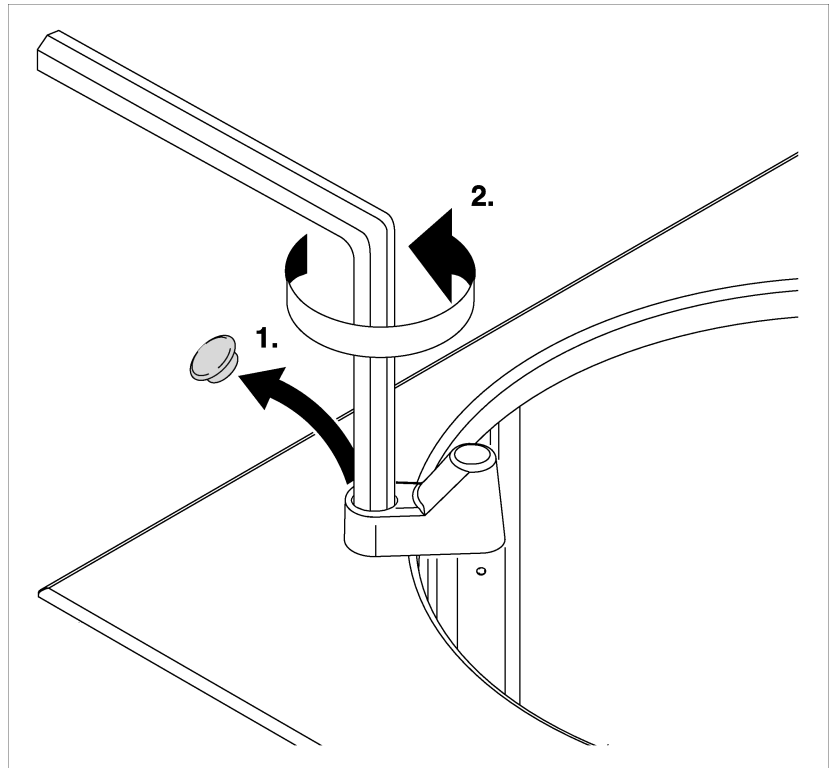
Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt). Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.
 - Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale auf der Geräteunterseite eingeschoben ist.
-

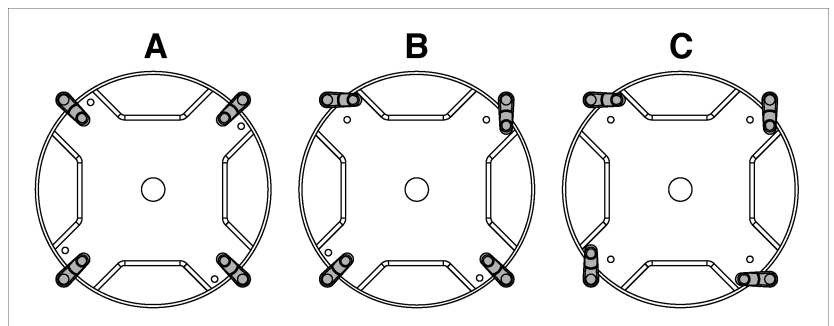
Tellerspender – Führungsstangen an den Tellerdurchmesser anpassen

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

- i** Die Führungsstangen des Tellerspenders können auf drei Tellerdurchmesser-Bereiche (kleine, mittlere und große Tellerdurchmesser) eingestellt werden. Wir empfehlen, mit den verwendeten Tellern zu testen, welcher Einstellbereich am besten geeignet ist.
- ✓ Inbusschlüssel, Schlüsselweite SW 5
- Stapelplattform aus dem Tellerspender nehmen.
- Bei allen vier Führungsstangen Abdeckkappen mit flachem Gegenstand entfernen (1.).
- Befestigungsschrauben lösen und etwas herausdrehen (2.).

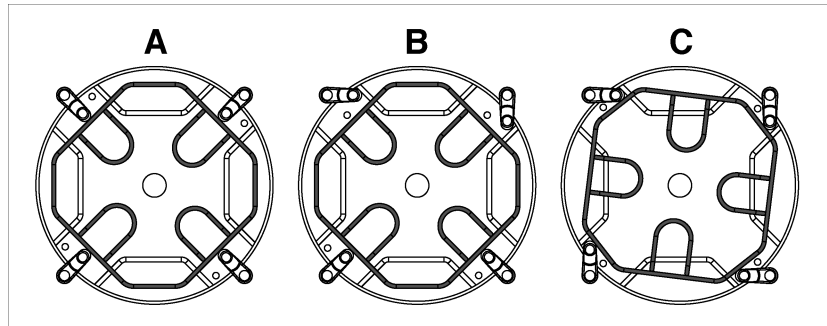


- Führungsstangen hochziehen.
- Führungsstangen wie folgt verdrehen und im Geräteboden in die entsprechenden Führungslöcher einstecken:
 - A: kleine Tellerdurchmesser
 - B: mittlere Tellerdurchmesser
 - C: große Tellerdurchmesser



- Befestigungsschrauben festziehen.

- Abdeckkappen aufstecken.
- Stapelplattform je nach Einstellung der Führungsstangen wie folgt einsetzen:
 - A: kleine Tellerdurchmesser
 - B: mittlere Tellerdurchmesser
 - C: große Tellerdurchmesser



Tellerspender – Stapelgut-Ausgabehöhe testen

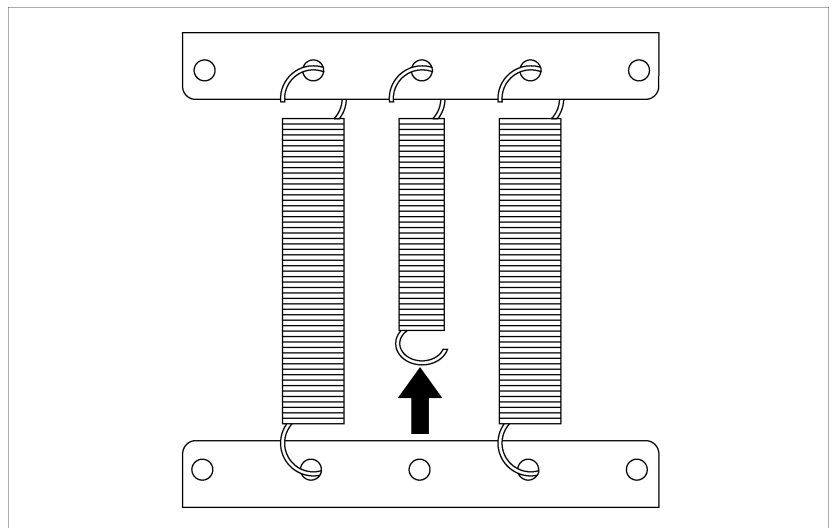
Speisenausgabewagen mit Tellerspender

- i** Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gerätegehäuses aufgehängt ist.
- i** Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe können bei Bedarf einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.
- i** Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert. Wir empfehlen die Stapelgut-Ausgabehöhe mit dieser Federeinstellung zu testen und bei Bedarf zu ändern.
- ☞ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Beladegut im Tellerspender gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.
- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn ca. 4 bis 5 Teller über die Gehäuseoberkante hinausragen.
- 11 Teller auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn mehr oder weniger als 4 bis 5 Teller über die Gehäuseoberkante hinausragen, alle Teller entnehmen und Federeinstellung ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Tellerspender – Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen" auf Seite 19.
- Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Tellerspender – Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

- i** Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt.
- i** Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert.
- ☞ Grundsätzlich gilt für die Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe:
 - Die Federn müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden; z. B. müssen beim Tellerspender auf jeder der vier Seiten des Tellerspenders gleich viele Federn eingehängt sein
 - Die Federn müssen von innen nach außen ausgehängt werden; das heißt, beim Aushängen der Federn jeweils bei den mittleren Federn beginnen
- ☞ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Beladegut im Tellerspender gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.
- Sicherstellen, dass der Innenraum des Tellerspenders abgekühlt ist.
- Stapelplattform entnehmen.
- Auf jeder der vier Geräteseiten des Tellerspenders jeweils die mittlere Feder an der unteren Aufhängung aushängen.



- Stapelgut-Ausgabehöhe testen und bei Bedarf auf jeder der vier Seiten des Tellerspenders jeweils eine weitere Feder aushängen.

- Gerät anschließen** ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand

 Vorsicht!

Sachschaden!

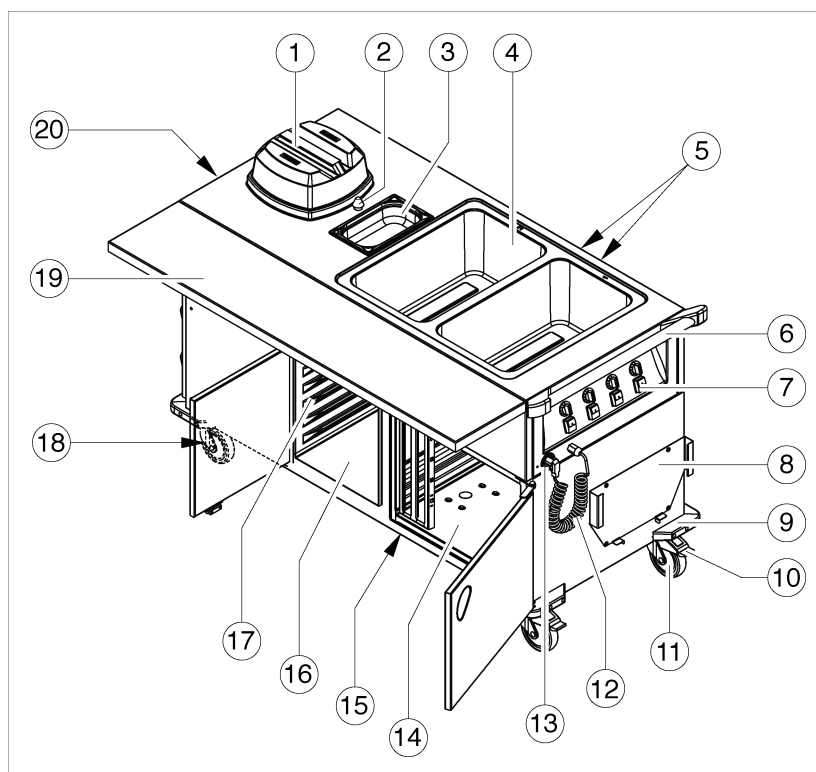
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
-
- Sicherstellen, dass sich in den Gerätefächern und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
 - Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Warmhaltefach befinden.
 - Netzstecker in die Steckdose stecken.
-
-

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- i** Nach dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose blinken die Anzeigeelemente für ca. 3 Sekunden. Das aktive Kühlfach schaltet nach einer Stromunterbrechung immer in den letzten Betriebszustand vor der Stromunterbrechung.
 - i** Während die Kühlung läuft, leuchtet die LED "Kühlaggregat in Betrieb". Wenn die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet die Kühlung ab, bis die Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die LED "Kühlaggregat in Betrieb" erlischt während dieser Zeit.
-

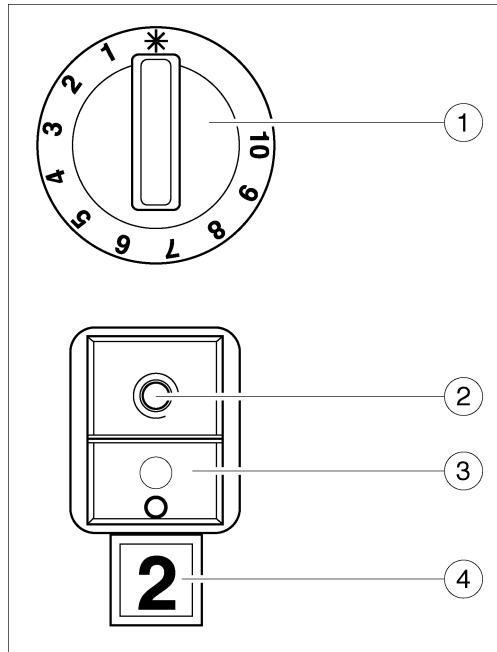
Speisenausgabewagen mit Tellerspender und Neutralfach



- (1) Tellerspender mit Stülpdeckel, im Tellerspender ist die Stapelplattform eingehängt
- (2) Stülpdeckelarretierung (optional)
- (3) Schöpfkellenablage
- (4) Bain-Marie-Becken
- (5) Absperrhähne für jedes Becken
- (6) Schiebegriff
- (7) Temperatur-Regelung
- (8) Stülpdeckelhalterung (nur mit Tellerspender und ohne Deichsel)
- (9) Stoßbecke
- (10) Feststellbremse
- (11) Lenkrolle
- (12) Netzkabel
- (13) Netzstecker-Halterung
- (14) Neutralfach, passiv kühlbar mit eutektischen Platten
- (15) Unter dem Geräteboden: Ablauf der Bain-Marie-Becken
- (16) Warmhaltefach
- (17) Auflagesicke
- (18) Bockrolle
- (19) Klappbares Ablagebord (optional)
- (20) Gastronorm-Deckelhalter

Temperatur-Regelung – Übersicht

Temperatur-Regelung der beheizbaren Geräteteile



-
- (1) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur des jeweiligen beheizten Geräteteils
 - (2) Betriebsanzeige-LED
 - (3) Ein-/Ausschalter
 - (4) Kennzeichnung der Beckennummer, der Fachnummer oder des Teller-spenders (sofern vorhanden)
-

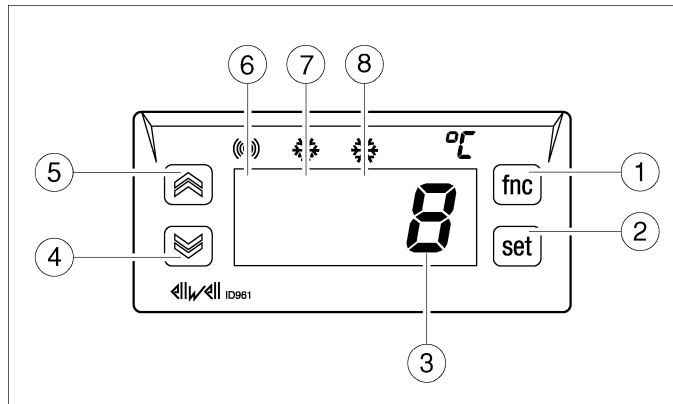
Die gewünschte Soll-Temperatur des jeweiligen beheizten Geräteteils kann über den Drehregler stufenlos einzeln eingestellt werden.

Die Temperaturbereiche der Temperatur-Regelungen sind verschieden:

- Bain-Marie-Becken mit jeweils einem Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 95 °C)
- Warmhaltefach mit Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C)
- Tellerspender (sofern vorhanden) mit Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C)

Die mechanische Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach: Temperatur-Regelung des aktiven Kühlfachs



- (1) Taste "fnc": quittiert eine Eingabe.
- (2) Taste "set": ruft Anzeige- und Programmier-Menüs auf.
- (3) Temperatur-Anzeige: zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur im aktiven Kühlfach sowie nach zweimaligem Drücken der Taste "set" die Soll-Temperatur.
- (4) Taste "down": senkt die Soll-Temperatur herab.
- (5) Taste "up": erhöht die Soll-Temperatur, startet eine manuelle Abtauung (5 Sekunden gedrückt halten).
- (6) LED "Alarm": leuchtet, wenn ein Alarm aktiv ist.
- (7) LED "Abtauung aktiv": leuchtet im Abtaubetrieb, blinkt nach manueller Aktivierung.
- (8) LED "Kühlaggregate in Betrieb": leuchtet, wenn die Kühlung arbeitet.

Bain-Marie-Becken: Beschickungsarten – Übersicht

Die Bain-Marie-Becken können auf folgende zwei Arten beschickt werden:

Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die trockenen Bain-Marie-Becken gehängt
- Bei Befüllung mit einer kleinen Speisenmenge empfehlen wir, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen

Vorgehensweise bei Trockenbeschickung:

↳ Unterkapitel "Bain-Marie-Becken trocken beschicken" auf Seite 29.

Nassbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die bis zur Markierung mit heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken gehängt. Eine Befüllung bis zur Markierung entspricht der vorgeschriebenen Füllmenge von 4 Litern
- Bei Beschickung mit einer kleinen Speisenmenge empfehlen wir, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen
- Vorteile der Nassbeschickung:
 - Sehr gute Wärmeübertragung auf den/die Gastronormbehälter durch heißen Wasserdampf
 - Die Wasserfüllung ist ein gutes Wärmereservoir

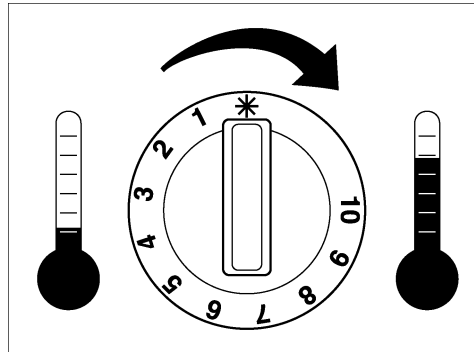
Vorgehensweise bei Nassbeschickung:

↳ Unterkapitel "Bain-Marie-Becken nass beschicken" auf Seite 30.

Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen

Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen

- Drehregler des jeweiligen Bain-Marie-Beckens, des Warmhaltefachs oder des Tellerspenders (sofern vorhanden) auf die gewünschte Stufe stellen.



Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs einstellen

Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs anzeigen lassen

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- ☞ Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats. Mögliche Folgen:
 - Austrocknen von Speisen
 - Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer
 - Häufigeres Abtauen notwendig
 - Höherer Energieverbrauch
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
Alle Anzeigeelemente blinken für ca. 3 Sekunden. Das Gerät führt einen Selbsttest durch. Nach Abschluss des Selbsttests wird die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät angezeigt. Die Soll-Temperatur kann nun eingestellt werden.
- Taste "set" zweimal drücken.
Nach dem ersten Drücken der Taste "set" zeigt die Temperatur-Anzeige den Schriftzug set, nach dem zweiten Drücken die aktuell eingestellte Soll-Temperatur.
- Um wieder die Ist-Temperatur anzeigen zu lassen, zweimal hintereinander die Taste "fnc" drücken.
Nach dem ersten Drücken der Taste "fnc" zeigt die Temperatur-Anzeige den Schriftzug set, nach dem zweiten Drücken die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät.
– oder –
30 Sekunden warten.
Die Temperatur-Anzeige zeigt nach 15 Sekunden den Schriftzug set und nach 30 Sekunden die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät.



Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs ändern

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach



- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

- Taste "set" zweimal drücken.

Nach dem ersten Drücken der Taste "set" zeigt die Temperatur-Anzeige den Schriftzug **set**, nach dem zweiten Drücken die aktuell eingestellte Soll-Temperatur.



- Mit Taste "up" die Soll-Temperatur erhöhen.

– oder –



Mit Taste "down" die Soll-Temperatur reduzieren.

- ☞ Wenn die Taste "up" bzw. "down" gedrückt gehalten wird, ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend. Die Änderungsgeschwindigkeit erhöht sich bei längerem Drücken der Taste "up" bzw. "down".



- Um wieder die Ist-Temperatur anzeigen zu lassen, zweimal hintereinander Taste "fnc" drücken.

Nach dem ersten Drücken der Taste "fnc" zeigt die Temperatur-Anzeige den Schriftzug **set**, nach dem zweiten Drücken die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät.

Die letzte Einstellung der Soll-Temperatur wird automatisch gespeichert.

– oder –

30 Sekunden warten.

Die Temperatur-Anzeige zeigt nach 15 Sekunden den Schriftzug **set** und nach 30 Sekunden die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät.

Die letzte Einstellung der Soll-Temperatur wird automatisch gespeichert.

Bain-Marie-Becken vorheizen

- i Wenn die Becken des Speisenausgabewagens mit heißen Speisen beschickt werden, ist ein Vorheizen nicht notwendig. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfehlen wir, die Becken vor dem Beschicken vorzuheizen.

- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und trocken

- ✓ Bain-Marie-Becken nicht beschickt

- ✓ Absperrhähne geschlossen – Mittelstege der Drehknebel auf der Geräte-rückseite stehen waagrecht

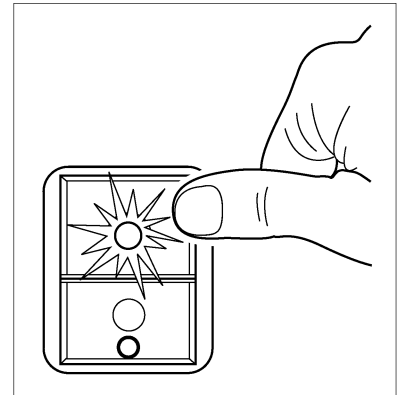
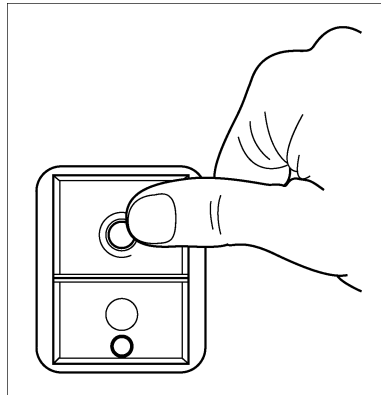
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Becken befinden.

- Bei Nassbeschickung in die verwendeten Bain-Marie-Becken bis zur Markierung heißes Wasser einfüllen. Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.

- Gerät an das Stromnetz anschließen.

☞ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 20.

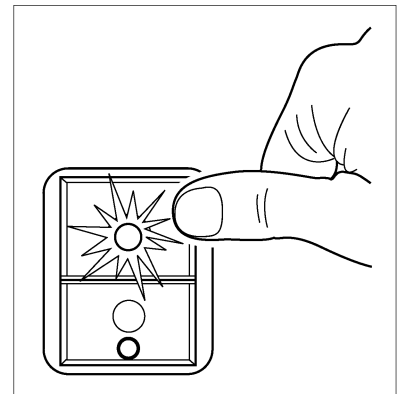
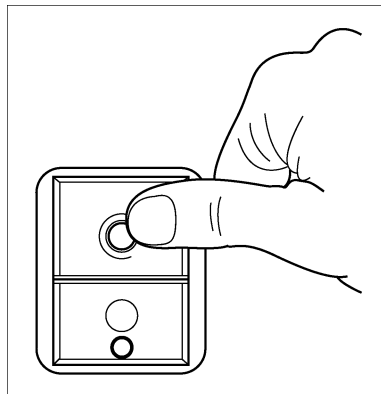
- Gewünschte Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen" auf Seite 25.
- Gerät vorheizen.

Warmhaltefach vorheizen

- i Das Warmhaltefach muss mindestens 60 Minuten vorgeheizt werden, bevor es mit Speisen beschickt wird.
- ✓ Warmhaltefach nicht beschickt
- ✓ Gerätetür des Warmhaltefachs geschlossen
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Warmhaltefach oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Warmhaltefach am Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen" auf Seite 25.
- Warmhaltefach mindestens 60 Minuten vorheizen.

Aktives Kühlfach vorkühlen

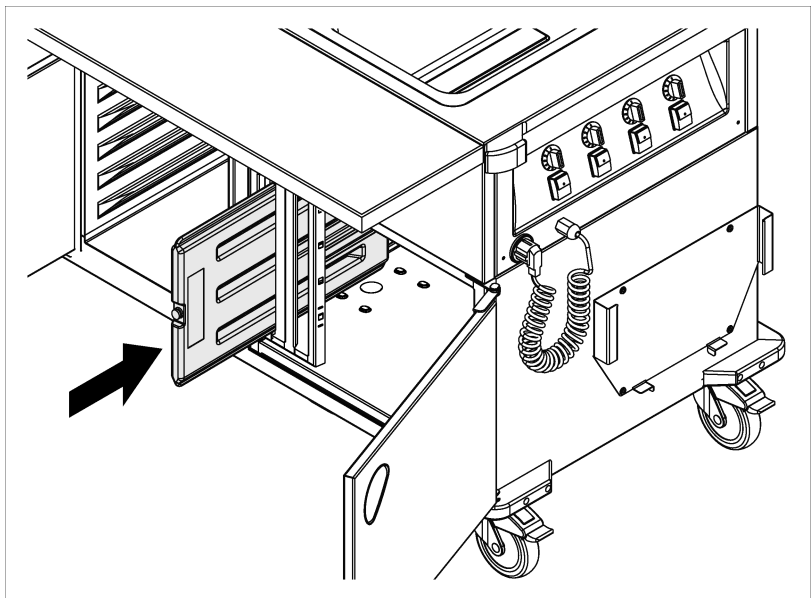
Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- i** Speisen immer vorgekühlt einbringen. Das aktive Kühlfach ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten und nicht dafür, Speisen abzukühlen.
- i** Um eine Erwärmung der vorgekühlt eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, muss das aktive Kühlfach ca. eine halbe Stunde vorgekühlt werden.
 - Ca. eine halbe Stunde vor dem Beschicken Netzstecker in die Steckdose stecken.
 - Mit zugehörigem Ein-/Ausschalter den Kühlbetrieb des aktiven Kühlfachs starten.
Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im aktiven Kühlfach.
Das aktive Kühlfach wird heruntergekühlt.
 - Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs einstellen" auf Seite 25.
- i** Der Lüfter der Kühlung läuft ununterbrochen während die Kühlung eingeschaltet ist.

Neutralfach als passives Kühlfach mit Kühlakku vorkühlen

Speisenausgabewagen mit Neutralfach

- i** In Verbindung mit eutektischen Platten (Kühlakku) kann das Neutralfach als passives Kühlfach verwendet werden. Wir empfehlen, zwei eutektische Platten zu verwenden. Die vorgekühlten eutektischen Platten müssen vollständig erstarrt sein, um eine maximale Kühlwirkung zu erreichen.
- i** Speisen immer vorgekühlt einbringen. Das Neutralfach ist nur zum kurzzeitigen Kühlhalten von vorgekühlt eingebrachten Speisen geeignet.
- Tür des Neutralfachs öffnen und ein bis zwei vorgekühlte eutektische Platten (Kühlakku) hochkant in die Aufnahmen an der linken Fachseite einschieben.



- Tür des Neutralfachs schließen.

Tellerspender beschicken**Speisenausgabewagen mit Tellerspender**

- ☞ Kein Kunststoffgeschirr in den Tellerspender einsetzen. Der Tellerspender und/oder das Kunststoffgeschirr kann beschädigt werden.
- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ✓ Führungsstangen an den aktuellen Tellerdurchmesser angepasst
- ✓ Stapelplattform mit offener Seite nach unten eingesetzt
- Stülpedeckel einhängen in die Stülpedeckelhalterung auf der Schiebegriffseite des Geräts (Geräteausführung mit Deichsel: kein Stülpedeckelhalter).
- Tellerspender mit Tellern beschicken.
- Tellerspender mit Stülpedeckel abdecken.

Bain-Marie-Becken trocken beschicken

- i Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
 - ☞ Unterkapitel "Bain-Marie-Becken: Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 24.
- i Empfohlen wird die Nassbeschickung aufgrund der besseren Wärmeübertragung auf die Gastronormbehälter.
- ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich zu Gastronormbehältern aus Kunststoff). Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen **keine** Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.
- ☞ Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter problemlos aus dem Gerät gehoben werden kann.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf (bei kleiner Speisenmenge) vorgeheizt
- ✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- ☞ Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stege unterteilbar.
- ☞ Bei Verwendung eines Auflage-Stege oder zweier Auflage-Stege in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in die Bain-Marie-Becken einhängen. Bei Verwendung eines Auflage-Stege in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden. Auflage-Stege können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
- Bei Bedarf den entsprechenden Auflage-Steg oder die entsprechenden Auflage-Stege einsetzen.
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

Bain-Marie-Becken nass beschicken

- i Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
 - ☞ Unterkapitel "Bain-Marie-Becken: Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 24.
- ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Gastronormbehältern aus Kunststoff). Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen **keine** Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.
- ☞ Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter problemlos aus dem Gerät gehoben werden kann.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Bain-Marie-Becken mit Wasser befüllen

- i** Bei der Nassbeschickung werden die Bain-Marie-Becken vor dem Vorheizen und/oder Beschicken bis zur Markierung mit Wasser befüllt (entspricht der vorgeschriebenen Füllmenge von 4 Litern).
-  Um die Vorheizdauer zu verkürzen bzw. das Vorheizen ganz einzusparen, empfehlen wir, die Bain-Marie-Becken mit **heißem** Wasser zu befüllen.
- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und leer
- ✓ Der Ablaufhahn des Bain-Marie-Beckens ist geschlossen

Vorsicht!

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken!

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können.

- Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heiße Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.
- In die verwendeten Bain-Marie-Becken bis zur Markierung heißes Wasser einfüllen. Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Verwendete Bain-Marie-Becken mit 4 Liter (vorgeschriebene Füllmenge) heißem Wasser befüllt
- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf vorgeheizt
- ✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
-  Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stegen unterteilbar.
-  Bei Verwendung eines Auflage-Stegs oder zweier Auflage-Stege in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in die Bain-Marie-Becken einhängen. Bei Verwendung eines Auflage-Stegs in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden. Auflage-Stege können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
- Bei Bedarf den entsprechenden Auflage-Steg oder die entsprechenden Auflage-Stege einsetzen.
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

Warmhaltefach beschicken

- ✓ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll: Gerät mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen auf Tablett mit Clochen abgedeckt
- Gerätetür des Warmhaltefachs öffnen.
- Gastronormbehälter oder Gastronormtablets in das Warmhaltefach einschieben.
- Gerätetür des Warmhaltefachs schließen.

Aktives Kühlfach beschicken

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- i** Der Lüfter der Kühlung läuft ununterbrochen während die Kühlung eingeschaltet ist.
 - ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Edelstahlbehältern (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Kunststoffbehältern).
 - ☞ Speisen dürfen ausschließlich in Gastronormbehältern oder in Schüsseln auf Gastronormtablets oder auf Einlegeroste in das aktive Kühlfach eingebracht werden. Einlegeroste können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
 - ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - ✓ Auflagewinkel in die Fachinnenwand eingehängt
 - ✓ Speisen vorgekühlt
 - ✓ Aktives Kühlfach ca. eine halbe Stunde vorgekühlt
 - Gastronormbehälter oder Gastronormtablets mit Schüsseln in das aktive Kühlfach einschieben.
– oder –
Einlegerost in das aktive Kühlfach einschieben. Danach Speisenbehälter (z. B. Salatschüsseln) auf den Einlegerost stellen.
-

Neutalfach beschicken

Speisenausgabewagen mit Neutalfach

- ☞ Speisen dürfen ausschließlich in Gastronormbehältern oder in Schüsseln auf Gastronormtablets oder auf Einlegeroste in das Neutalfach eingebracht werden. Einlegeroste können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
 - ✓ Auflagewinkel in die Fachinnenwand eingehängt
 - Gastronormbehälter oder Gastronormtablets mit Schüsseln in das Neutalfach einschieben.
– oder –
Einlegerost in das Neutalfach einschieben. Danach Speisenbehälter auf den Einlegerost stellen.
-

Neutralfach als passives Kühlfach beschicken

Speisenausgabewagen mit Neutralfach

- i** In Verbindung mit eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Neutralfach als passives Kühlfach verwendet werden.
-  BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Edelstahlbehältern (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Kunststoffbehältern).
-  Speisen dürfen ausschließlich in Gastronormbehältern oder in Schüsseln auf Gastronormtablets oder auf Einlegeroste in das Neutralfach eingebracht werden. Einlegeroste können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
- ✓ Aufgewinkel in die Fachinnenwand eingehängt
- ✓ Speisen vorgekühlt
- ✓ Vorgekühlte eutektische Platte/Platten im Neutralfach eingeschoben
- Gastronormbehälter oder Gastronormtablets mit Schüsseln in das Neutralfach einschieben.
– oder –
Einlegerost in das Neutralfach einschieben. Danach Speisenbehälter (z. B. Salatschüsseln) auf den Einlegerost stellen.

Ablagebord hochklappen und arretieren

Speisenausgabewagen mit klappbarem Ablagebord

- Ablagebord etwas (ca. 30°) über die Waagrechte hinaus nach oben klappen.
- Ablagebord zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, ob Ablagebord tatsächlich in **beiden** Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung korrigieren.

Ablagebord nach unten klappen

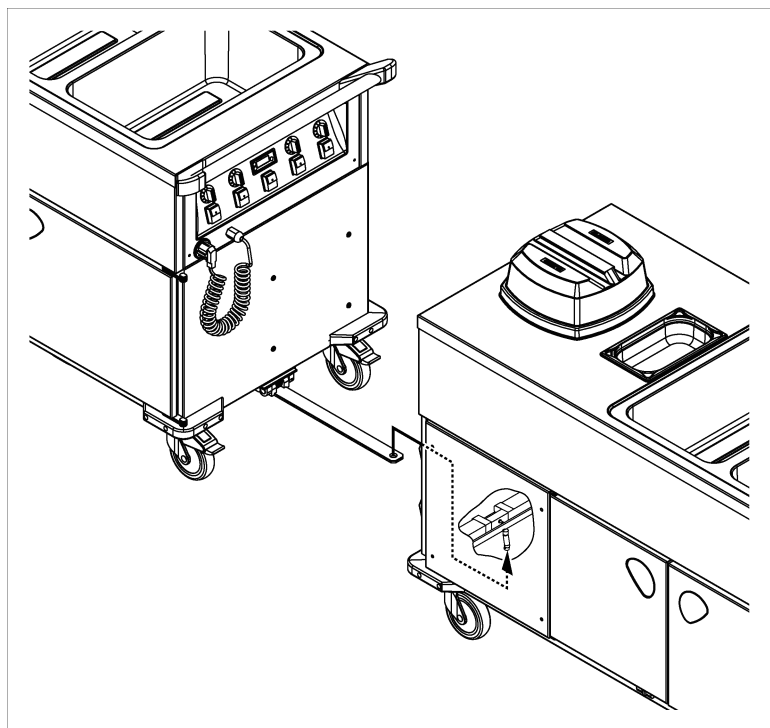
Speisenausgabewagen mit klappbarem Ablagebord

- Ablagebord vom Gerät weg schräg nach oben ziehen, bis die seitlichen Arretierungen ausrasten.
- Ablagebord nach unten klappen.

Wagen zusammenkoppeln

Speisenausgabewagen mit Deichsel

- i** Für einen Standortwechsel können entsprechend ausgerüstete Wagen mit der Deichsel zusammengekoppelt werden. Ein einzelner Wagen oder zusammengekoppelte Wagen können mit der Deichsel an eine Zugmaschine angehängt werden.
- i** In Ruhestellung wird die Deichsel mit einer Feder an die Geräteseitenwand angedrückt. Zum Einhängen der Deichsel in den Befestigungsbolzen des anderen Geräts wird die Deichsel nach unten geklappt.
 - Wagen so stellen, dass die Deichsel-Seite des einen Wagens zur Bolzen-Seite des anderen Wagens weist.
 - Sicherungsstift aus Bolzen herausziehen (der Sicherungsstift ist mit einer Kette am Wagen befestigt).
 - Deichsel nach unten klappen und unter den Bolzen des anderen Wagens führen.
 - Deichsel loslassen.



Die Feder drückt die Deichsel nach oben. Die Deichsel rastet in den Bolzen ein.

- Sicherungsstift in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. Die Deichsel ist gesichert.
- i** Der Sicherungsstift sichert die angekuppelte Deichsel auf dem Bolzen des ziehenden Wagens. Sicherungsstift nach dem Abkoppeln wieder in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. So ist gewährleistet, dass der Sicherungsstift nicht auf dem Boden schleift und dabei verloren geht.

Gerät an neuen Standort bringen

- ✓ Gerätetüren geschlossen

Speisenausgabewagen mit klappbarem Ablagebord

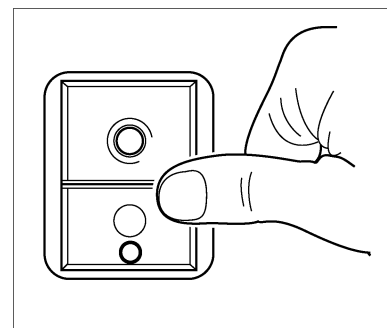
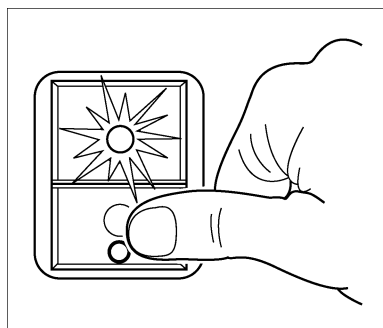
- ✓ Ablagebord nach unten geklappt
-

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

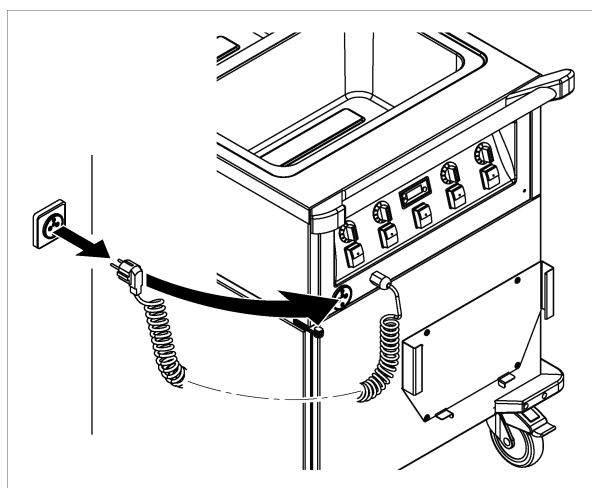
- ✓ Tellerspender mit Stülpdeckel abgedeckt
-

Speisenausgabewagen mit Stülpdeckelarretierung

- i** Bei Bedarf kann der Stülpdeckel des Tellerspenders arretiert werden.
 - Bei Bedarf Stülpdeckel durch Aufschrauben der Stülpdeckelarretierungen arretieren.
-
- Alle elektrischen Gerätekomponenten am jeweiligen Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die jeweilige Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



- Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände auf der Geräteoberseite befinden.

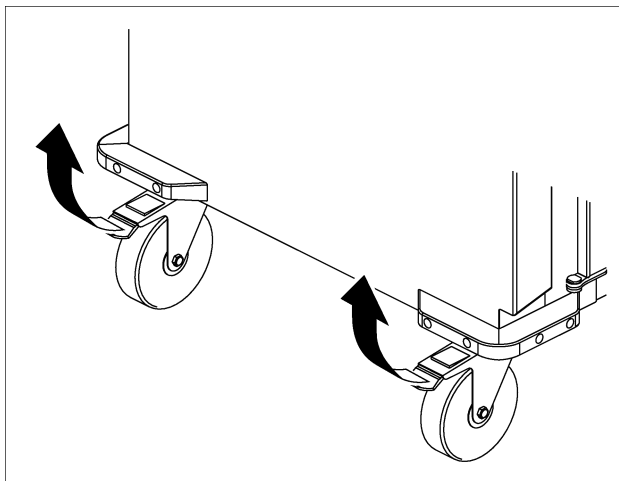
⚠ Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß!

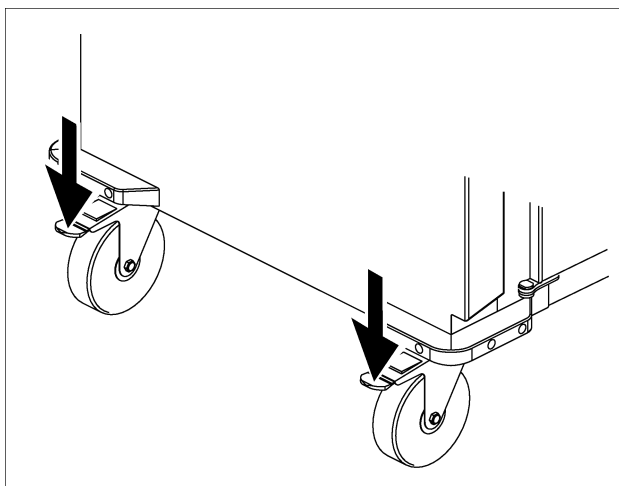
Beim Lösen und Arretieren der Feststellbremse kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Feststellbremse und die Stoßbecke gerät.

-
- Feststellbremsen lösen.



- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Feststellbremsen arretieren.



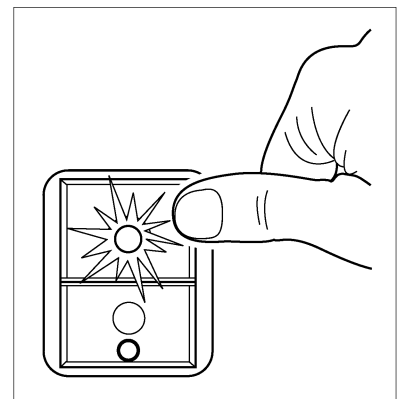
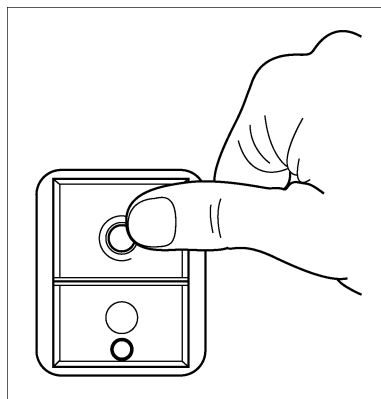
Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ✓ Zwei Personen
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit zwei Personen über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Geschirr aufheizen und warmhalten

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

- ☞ Wenn der Tellerspender ohne Stülpedeckel beheizt wird, entstehen hohe Wärmeverluste. Tellerspender während des Heizbetriebs stets mit dem vorgesehenen Stülpedeckel abdecken. Den Tellerspender nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Tellern öffnen.
- ✓ Tellerspender beschickt
- ✓ Tellerspender mit Stülpedeckel abgedeckt
- ✓ Tellerspender befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Tellerspender befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Tellerspender am Ein-/Ausschalter einschalten. Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen" auf Seite 25.
- Geschirr mindestens 150 Minuten aufheizen.
- Bei eingeschaltetem Tellerspender Geschirr so lange warmhalten, wie gewünscht.

Speisen warmhalten

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf vorgeheizt
- ✓ Warmhaltefach mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Netz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken und Bain-Marie-Becken oder Warmhaltefach am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen" auf Seite 25.
- Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.

Speisen im aktiven Kühlfach kühthalten

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - ✓ Aktives Kühlfach im Kühlbetrieb (Temperaturanzeige zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur)
 - ✓ Gerätetür des aktiven Kühlfachs geschlossen
 - ✓ Tauwasser-Auffangschale auf der Geräteunterseite eingeschoben
 - Gerät so lange eingesteckt lassen, bis die Speisen wieder aus dem aktiven Kühlfach entnommen werden.
-

Automatische Abtauung während des Betriebs

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- ☞ Das aktive Kühlfach führt alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur dann erforderlich, wenn das aktive Kühlfach oder der Verdampfer einen deutlichen Eisbesatz zeigen. Dies wird in der Regel nur dann der Fall sein, wenn das Gerät unter extremen Umgebungsbedingungen (z. B. hohe Umgebungstemperatur und/oder hohe Luftfeuchtigkeit) betrieben wird.
 - ↳ Unterkapitel "Aktives Kühlfach abtauen" auf Seite 47.
 - ☞ Während des automatischen Abtaubetriebs leuchtet die LED "Abtauung aktiv".
 - ☞ Während des automatischen Abtaubetriebs können die Speisenbehälter im aktiven Kühlfach verbleiben.
 - ☞ Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich geleert werden.
 - ↳ Unterkapitel "Aktives Kühlfach abtauen" auf Seite 47.
-

Geschirr entnehmen**Speisenausgabewagen mit Tellerspender****Warnung!****Heiße Geräteoberseite/Heißer Tellerspender/Heißes Geschirr!**

Im Heizbetrieb werden die Geräteoberseite, der Innenraum des Tellerspenders, das Warmhaltefach und im Tellerspender enthaltenes Geschirr heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bei Geräteausführung ohne Deichsel: Stülpedeckel einhängen in die Stülpedeckelhalterung auf der Schiebegriffseite des Geräts.
- Geschirr nach Bedarf entnehmen.

Speisen entnehmen**Warnung!****Heiße Bain-Marie-Becken/Heißes Warmhaltefach/Heiße Gastronormbehälter!**

Im Warmhaltebetrieb werden Gerätebecken, Warmhaltefach und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

**Warnung!****Heiße flüssige Speisen!**

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Deckel der Gastronormbehälter öffnen.
- Deckel ablegen in den Gastronorm-Deckelhaltern auf der vorderen Geräteschmalseite.
- Speisen aus Bain-Marie-Becken entnehmen.
- Gerätetür/Gerätetüren öffnen.
- Unnötiges Öffnen der Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs oder während des Kühlbetriebs vermeiden.
- Gastronormbehälter bzw. Gastronormtablets aus den Gerätefächern entnehmen.



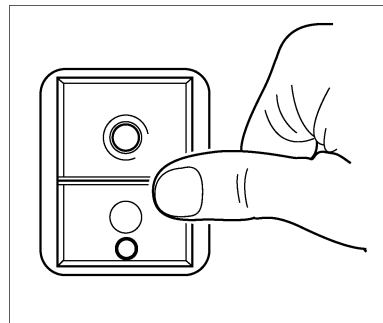
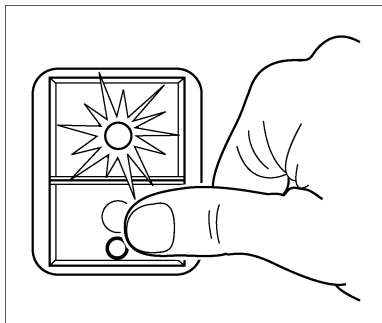
Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- ↳ Unterkapitel "Gerät reinigen" auf Seite 49.

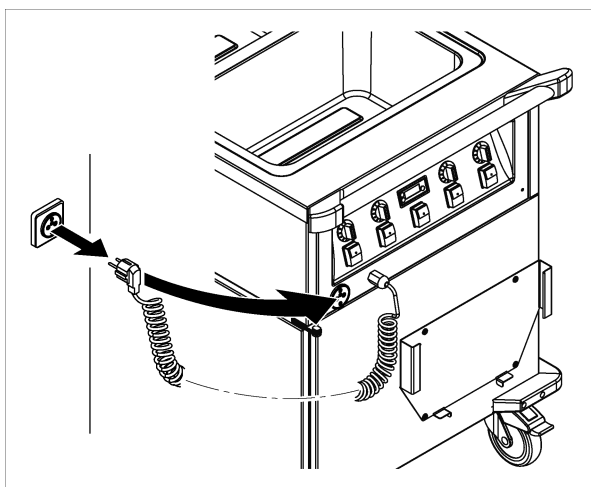
Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Alle elektrischen Gerätekomponenten am jeweiligen Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die jeweilige Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige-LED leuchtet
nicht – keine Netzspannung
im Gerät**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	- Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.

**Betriebsanzeige-LED leuchtet,
aber Speisen werden nicht
ausreichend warmgehalten**

i Die folgenden Punkte gelten für die Bain-Marie-Becken und das Warmhaltefach.

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	- Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen" auf Seite 25.
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.

Teller sind zu groß oder zu klein für den Tellerspender**Speisenausgabewagen mit Tellerspender**

Ursache	Maßnahme
Führungsstangen nicht korrekt eingestellt.	■ Führungsstangen an den Tellerdurchmesser anpassen. ↳ Unterkapitel "Tellerspender – Führungsstangen an den Tellerdurchmesser anpassen" auf Seite 17.
Tellergröße ist für den Tellerspender nicht geeignet.	Keine. Der Tellerspender darf auf keinen Fall mit zu kleinen Tellern beschickt werden! Ansonsten besteht die Gefahr, dass Teller zwischen den Führungsstangen hindurchrutschen und sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Geschirr wird nicht ausreichend aufgeheizt/warmgehalten**Speisenausgabewagen mit Tellerspender**

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	■ Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur der beheizbaren Geräteteile einstellen" auf Seite 25.
Tellerspender nicht mit Stülpedeckel abgedeckt.	■ Tellerspender mit Stülpedeckel abdecken.
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.

**Temperaturanzeige leuchtet,
aber aktives Kühlfach kühlt
nicht (ausreichend)**

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	■ Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur des aktiven Kühlfachs einstellen" auf Seite 25.
Hohe Umgebungstemperatur.	■ Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – ■ Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen.
Lüftungsschlitze verdeckt.	■ Gerät so stellen, dass die Lüftungsschlitze mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben und frei sind.
Verdampfer vereist.	■ Gerät abtauen. ↳ Unterkapitel "Aktives Kühlfach abtauen" auf Seite 47.
Temperatur-Regelung ist in einem irregulären Zustand.	■ Netzstecker ziehen und nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose stecken. ■ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.
Anzeige "E1" an der Temperatur-Regelung des Kühlaggregats.	■ Der Thermostat-Fühler ist defekt. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.

**Passives Kühlfach kühlt nicht
(ausreichend)**

Speisenausgabewagen mit Neutralfach

Ursache	Maßnahme
Eutektische Platte nicht ausreichend vorgekühlt.	- Die eutektische Temperatur an der eutektischen Platte ablesen. - Die eutektische Platte bei einer Temperatur vorkühlen, die um mindestens 5 °C unterhalb der eutektischen Temperatur liegt (Vorkühltemperatur kälter als eutektische Temperatur). Die eutektische Platte muss vollständig erstarrt sein. Dies kann bis zu 24 h dauern.
Nur eine eutektische Platte verwendet.	Abhängig von der Beschickung des Neutralfachs und der Umgebungstemperatur ist die Kühlwirkung einer eutektischen Platte nicht ausreichend. Neutralfach mit zwei vollständig erstarrten eutektischen Platten bestücken.

Korrosion an Edelstahlteilen

- Korrosionsstellen entfernen.
↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 52.

Gerät ist äußerlich beschädigt

- Gerät außer Betrieb nehmen.
↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 40.
- Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.
- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.
↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 54.

Reinigung und Pflege

Edelstahl

Oberflächen aus nicht rostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten. Wenn Gerät nicht in Betrieb ist, Tür/en geöffnet halten, damit Luftzufuhr ermöglicht wird.

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.

Teile aus nicht rostendem Stahl nicht für längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung bringen. Der Kontakt mit diesen Stoffen kann Korrosion verursachen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen entwickeln, können zu Korrosion führen.

Oberfläche des nicht rostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere durch andere Metalle. Durch Fremdmetall-Reste bilden sich chemische Verbindungen, die Korrosion verursachen können.

Auf alle Fälle Kontakt mit Eisen und Stahl vermeiden. Wenn nicht rostender Stahl mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung kommt, kann dies zu starker Korrosion führen.

Reinigungsintervall/ Abtauintervall

Reinigungsintervall

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

Die Führungsstangen des Tellerspenders müssen regelmäßig auf Verunreinigungen kontrolliert und bei Bedarf gereinigt werden.

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich geleert und alle 2 Wochen gereinigt werden.

Abtauintervall

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Das Kühlaggregat führt alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist in der Regel nur dann erforderlich, wenn das aktive Kühlfach oder der Verdampfer einen deutlichen Eisbesatz zeigen. Dies wird in der Regel nur dann der Fall sein, wenn das Gerät unter extremen Umgebungsbedingungen (z. B. hohe Umgebungstemperatur und/oder hohe Luftfeuchtigkeit) betrieben wird.

Reinigungsmethoden

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Lappen.

Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von BLANCO genehmigt werden.

☞ Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

☞ Der Stülpedeckel (nur mit Tellerspender) darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da sich aufgrund der hohen Temperatur in der Spülmaschine Spannungsrisse im Stülpedeckel bilden können.

Reinigungsmittel

Gerät (ohne Stülpedeckel)

Reinigungsmittel bei leichter Verschmutzung:

- Spülmittel
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser benutzen)

Reinigungsmittel bei Kalkansatz in den Bain-Marie-Becken:

- Leichter Kalkansatz: Edelstahlreinigungsmittel BLANCOPOLISH
- Starker Kalkansatz: Essig- oder Zitronensäure

Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH

Stülpedeckel

Speisenausgabewagen mit Tellerspender

- Spülmittel
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser benutzen)

☞ Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

☞ Keines der folgenden Reinigungsmittel verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
 - Aceton
 - Reinigungsbenzin
 - Terpentin
 - Essigsäureester
-

Aktives Kühlfach abtauen**Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach**

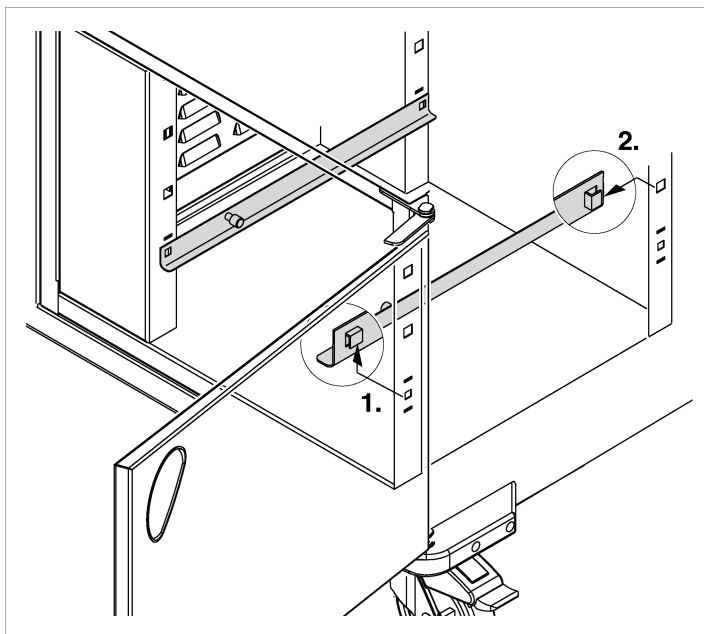
- ☞ Das Kühlaggregat führt alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur bei folgenden Anzeichen erforderlich:
- Die Ist-Temperatur im aktiven Kühlfach weicht langsam immer mehr von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben ab
 - Das aktive Kühlfach weist einen deutlichen Eisbesatz auf (3 mm bis 5 mm)
 - Die Verdampfer-Lamellen zeigen einen deutlichen Eisbesatz
- ☞ Zumeist genügt es, das aktive Kühlfach kurzzeitig (eine halbe Stunde) durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich (vor allem bei zugefrorenem Verdampfer) kann es erforderlich sein, das aktive Kühlfach durch Abschalten der Kühlung für ca. 12 Stunden abzutauen. Beide Fälle werden im Folgenden näher beschrieben.
- Um den Abtaubetrieb manuell zu starten, Taste “up” drücken und für ca. 5 Sekunden gedrückt halten.
Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb gestartet.
Die LED “Abtauung aktiv” blinkt.
- i** Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt.
- i** Um eine manuelle Abtauung zu unterbrechen, muss das aktive Kühlfach am Ein-/Ausschalter ausgeschaltet werden.
- i** Nach der programmierten Abtauzeit (eine halbe Stunde) schaltet das aktive Kühlfach automatisch wieder in den Kühlbetrieb. Die Abtauung ist beendet.
- ☞ Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist (eines der oben genannten Anzeichen ist noch vorhanden), muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden. Das Vorgehen in diesem Fall wird im Folgenden beschrieben:
- Wenn sich noch Speisenbehälter im aktiven Kühlfach befinden, Speisenbehälter entnehmen.
 - Aktives Kühlfach am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Der Kühlbetrieb wird beendet.
 - Kühlung für **12 Stunden** ausgeschaltet lassen.
- ☞ Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich entleert und alle 2 Wochen gereinigt werden.
- Gegebenenfalls Tauwasser-Auffangschale entleeren/reinigen.
 - ☞ Unterkapitel “Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle 2 Wochen reinigen” auf Seite 50.
 - Aktives Kühlfach reinigen.
 - ☞ Unterkapitel “Gerät reinigen” auf Seite 49.



**Auflagewinkel aus aktivem
Kühlfach oder Neutralfach
entnehmen**

i Das Kühl- oder Neutralfach enthält keine Auflagesicken. Stattdessen können 1 bis 4 Auflagewinkel-Paare in dem Kühl- oder Neutralfach eingehängt werden, um Gastronormtablets oder Einlegeroste darauf abzuliegen. Die Auflagewinkel gewährleisten eine ausreichende Luftzirkulation auch bei vollständig bestücktem Kühl- oder Neutralfach. Für eine gründliche Reinigung des Gerätefachs können die Auflagewinkel entnommen werden.

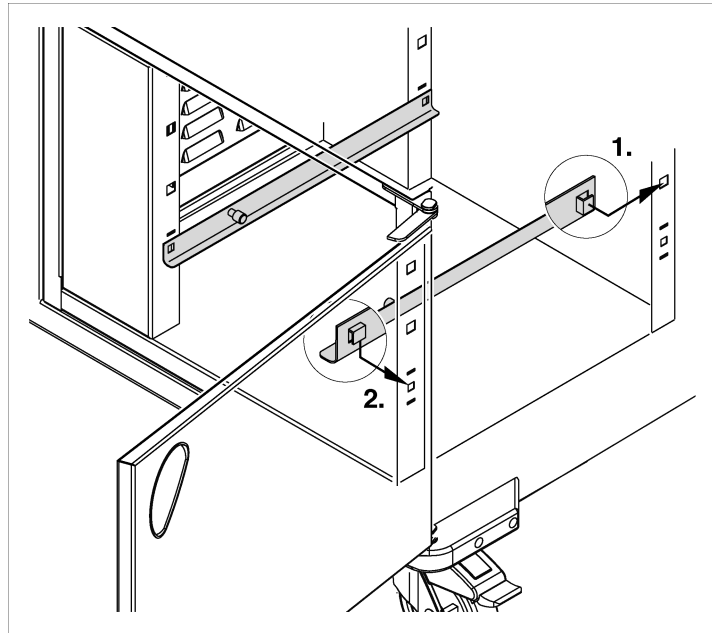
- Tür des Kühl- oder Neutralfachs öffnen.
- Auflagewinkel an der vorderen Seite anheben und aus dem Schlitz der Fachinnenwand aushängen (1.). Anschließend Auflagewinkel an der hinteren Seite waagrecht aus dem Schlitz der Fachinnenwand ziehen (2.).



- Vorgehen mit weiteren Auflagewinkeln wiederholen.

**Auflagewinkel in aktives
Kühlfach oder Neutralfach
einhängen**

- Tür des Kühl- oder Neutralfachs öffnen.
- Auflagewinkel an der hinteren Seite waagrecht in einen Schlitz der Fachinnenwand schieben (1.). Anschließend Auflagewinkel an der vorderen Seite von oben in einen Schlitz der Fachinnenwand hängen (2.).



- Vorgehen mit weiteren Auflagewinkeln wiederholen.
- Tür des Kühl- oder Neutralfachs schließen.

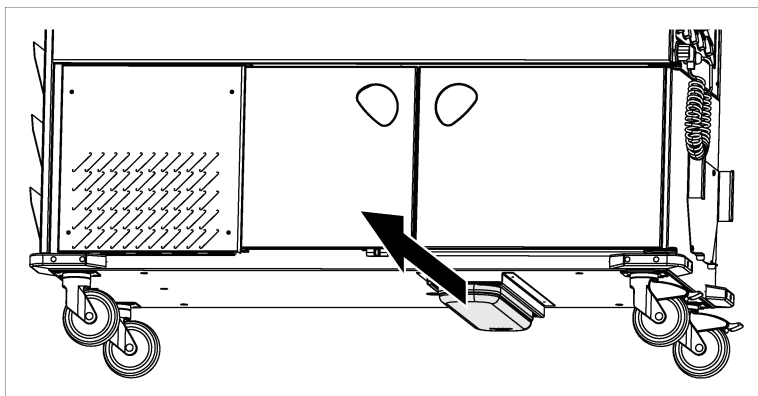
Gerät reinigen

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- Sicherstellen, dass die Bain-Marie-Becken, das Warmhaltefach und der Tellerspender (sofern vorhanden) abgekühlt sind.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit reichlich Wasser nachspülen.

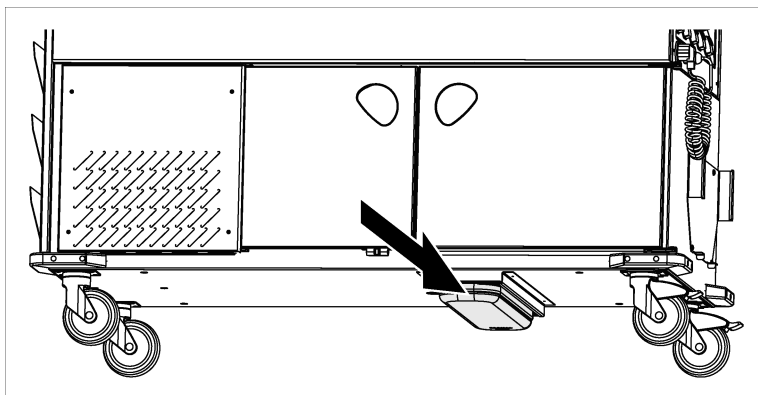
**Tauwasser-Auffangschale
täglich entleeren und alle
2 Wochen reinigen**

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- Tauwasser-Auffangschale aus der Führung ziehen.



- Tauwasser-Auffangschale entleeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Unterkapitel "Reinigungsmethoden" auf Seite 46.
 - ↳ Unterkapitel "Reinigungsmittel" auf Seite 46.
- Tauwasser-Auffangschale in die Führung schieben.



Wasser aus dem Bain-Marie-Becken ablassen

☞ Nicht mehr benötigtes Wasser kann über ein gemeinsames Ablaufrohr abgelassen werden. Das Ablaufrohr befindet sich in der Mitte unter dem Geräteboden.

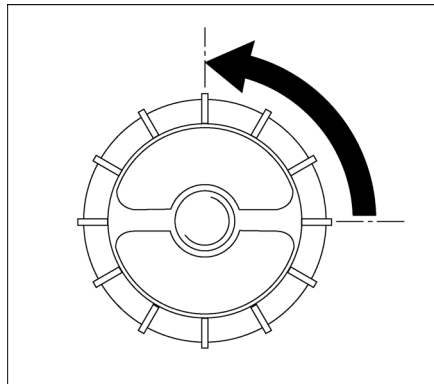
☞ Für jedes Bain-Marie-Becken ist ein separater Absperrhahn vorhanden. Die Absperrhähne befinden sich an der Geräterückseite.

 Vorsicht!

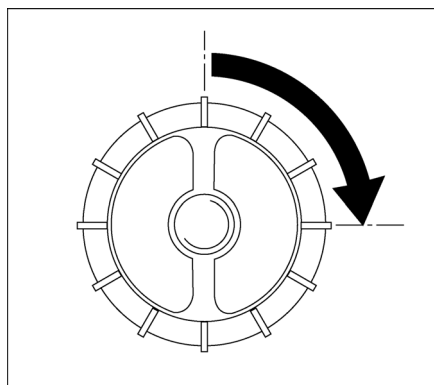
Heißes Wasser!

Bei Nassbeschickung befindet sich im Bain-Marie-Becken nach Gebrauch heißes Wasser. Wenn das heiße Wasser abgelassen wird, besteht die Gefahr von Verbrühungen.

- Bain-Marie-Becken vor Reinigung abkühlen lassen.
- Speisenausgabewagen über einen Abfluss im Fußboden stellen.
- Zum Öffnen des Absperrhahns Drehknebel im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Mittelsteg senkrecht steht.



- Wasser ablassen.
- Zum Schließen des Absperrhahns Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Mittelsteg waagrecht steht.



- Bain-Marie-Becken trockenreiben.

Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen

i Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).

 Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.



Warnung!

Ätzende Stoffe!

Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein.

- Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, ...) tragen.
- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.

-
- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
 - Korrosionsstellen mit 2- bis 3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
 - Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Wartung

Wartung des Kühlaggregats

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

BLANCO empfiehlt, das Kühlaggregat einmal jährlich von einer Fachfirma warten zu lassen.

Kühlparameter einstellen

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- i** Die Kühlparameter der Temperatur-Regelung des aktiven Kühlfachs (z. B. Schalthysterese) können bei Bedarf durch einen K ltetechniker geändert/neu eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Temperatur-Regelung finden sich in der separaten Anleitung des Temperatur-Reglers. Die Anleitung befindet sich in der Nähe des Kühlaggregats im Inneren des Geräts.
- 🔧 Anleitung zur Temperatur-Regelung des aktiven Kühlfachs.
- Bei Bedarf Kühlparameter durch K ltetechniker einstellen lassen.

K hlfacht r auf Dichtigkeit prüfen

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

- 👉 Die K hlfacht r muss täglich auf ihre Dichtigkeit geprüft werden. Dabei müssen vor allem die Dichtungen an der T rinnenseite auf Beschädigungen kontrolliert werden.
- K hlfacht r auf Dichtigkeit prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
 - BLANCO-Service

Feststellbremsen kontrollieren

- 👉 Die Feststellbremsen müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Feststellbremsen arretieren.
- Versuchen, das Gerät mit arretierten Bremsen (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
 - BLANCO-Service

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

- Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 2 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

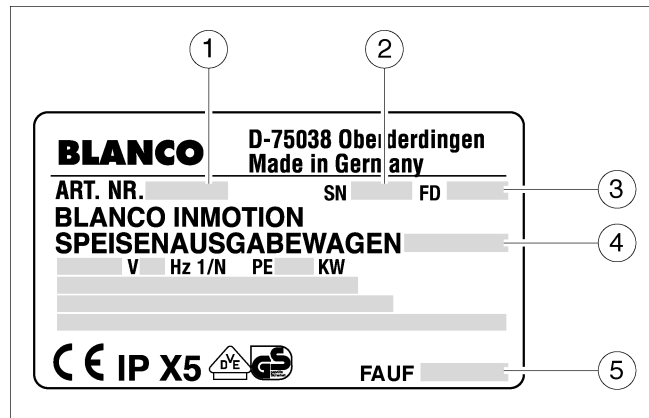
- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb

Defekt-Beschreibung

Der BLANCO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Das Typenschild befindet sich im Bereich der Bedienelemente.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Die Geräteausführungen mit unterschiedlichen elektrischen Komponenten sind auf dem Typenschild durch eine Nummer hinter der Modellbezeichnung eindeutig gekennzeichnet:

- Geräteausführung "1": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, Teller-spender, aktives Kühlfach
- Geräteausführung "2": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, Teller-spender
- Geräteausführung "3": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, aktives Kühlfach
- Geräteausführung "4": Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach

- Ersatzteile** Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
- ☞ Siehe Service-CD-ROM, Service-Dokumentation und Ersatzteilkatalog (zu beziehen beim BLANCO-Service).
- Adresse** BLANCO GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 11 60
75032 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 416
Telefax 07045 44 - 508
E-Mail gv.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Entsorgung

Gerät entsorgen

- Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Bei Geräteausführung mit aktivem Kühlfach: Kältemittel durch einen Kältefachbetrieb nach den gesetzlichen Bestimmungen entsorgen lassen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- ☞ Genauere Angaben zur Entsorgung und die Anschriften der Entsorgungs-Einrichtungen sind bei der zuständigen Gemeindeverwaltung erhältlich.

Technische Daten

Allgemeine Daten Abmessungen und Gewicht der Geräteausführung mit Tellerspender und aktivem Kühlfach (Standardausführung)

Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
1493	714	933	138	150

Kapazität und Temperaturbereich

Bain-Marie-Becken	
Fassungsvermögen Gastronormbehälter (GN 1/1-200 oder deren Unterteilung)	2
Temperaturbereich	30 °C bis 95 °C

Warmhaltefach	
Zahl der Auflagesicken	6
Abstand der Auflagesicken	57,5 mm
Temperaturbereich	30 °C bis 85 °C

Aktives Kühlfach/Neutralfach	
Zahl der Aufnahmen für Aufgewinkel-Paare	4

Tellerspender	
Kapazität (Circa-Angabe)	35 Teller Ø: 210 bis 260 mm
Stapelhöhe in mm (mit/ohne Stülpedeckel)	350/400
Zuladung	30 kg
Temperaturbereich	30 °C bis 85 °C

Elektrische Daten Anschlusswerte der verschiedenen Geräteausführungen

Nummer der Geräteausführung	Geräteausführung	Spannung	Leistung (maximal)
1	Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, Tellerspender, aktives Kühlfach	220 – 240 V ~, 50 Hz	2300 W
2	Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, Tellerspender	220 – 240 V ~, 50 Hz	2150 W
3	Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach, aktives Kühlfach	220 – 240 V ~, 50 Hz	1800 W
4	Bain-Marie-Becken, Warmhaltefach	220 – 240 V ~, 50 Hz	1650 W

Schutzart

IP X5 (Das Gerät ist gegen Strahlwasser geschützt nach DIN EN 60529.)

Umwelt Umgebungsbedingungen - Betrieb

Temperatur: 15 °C bis 32 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen - Lagerung, Transport

Temperatur: -10 °C bis 40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Emissionen

Der Arbeitsplatz-bezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).
Sonstige störende oder gefährliche Emissionen treten nicht auf.

Werkstoffe

Gerätekörper, Gestänge: CNS 18/10

Stülpedeckel: Polycarbonat

Kühlsystem des aktiven Kühlfachs

Speisenausgabewagen mit aktivem Kühlfach

Aktive Umluftkühlung

Kältemittel: R134a

Kühlbereich: 2 °C bis 15 °C

Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt des Kühlfachs erreicht.

Kälteleistung: 146 W bei $t_0 = -10\text{ °C}$

Abtauung: Automatisch; bei Bedarf zusätzlich manuell

Bestellangaben

SAG 2-THK	Artikelnummer:	572 161
Gebrauchsanleitung	Dokumentnummer:	154 200

Zubehör

Gastronormtablets	Artikelnummern:	 BLANCO-Preisliste
Gastronormbehälter	Artikelnummer:	 BLANCO-Preisliste
Auflage-Steg	Artikelnummer:	 BLANCO-Preisliste
Eutektische Platten	Artikelnummer:	 BLANCO-Preisliste
Einlegerost für Kühlfach/ Neutralfach	Artikelnummer:	 BLANCO-Preisliste
BLANCO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Service-CD-ROM	Artikelnummer:	572 123

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

DIN 18865-6: Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Spender.

DIN 18865-9: Großküchengeräte, Ausgabeanlagen, Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung.

DIN 18867-7: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Speisentransport- und Ausgabewagen.

DIN EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

DIN EN 60335-2-24: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2-24: Besondere Anforderungen für Kühl-/Gefriergeräte, Speiseeis- und Eisbereiter.

DIN EN 60335-2-49: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Warmeschränke für den gewerblichen Gebrauch.

DIN EN 60335-2-50: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch.

DIN EN 60529: Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code).

BGR 111 (ZH1/37): Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Arbeiten in Küchen.

BGV A 2 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschriften für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.



VDE: Prüfung durchgeführt von der VDE-Prüfstelle Offenbach.

EG – Konformitätserklärung

Name und Anschrift des Herstellers:

BLANCO GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Produktbezeichnung:

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen, beheizt, gekühlt

Typenbezeichnung:

SAG 2-THK

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmung der Richtlinien:

73/23/EWG mit Änderungen

Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

EN 60335-1 : 2001
EN 60335-2-24: 2000
EN 60335-2-49: 2001
EN 60335-2-50: 2001

89/336/EWG mit Änderungen

Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

EN 55014-1: 2002
EN 55014-2: 2002
EN 61000-3-2: 2001
EN 61000-3-3: 2002

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der oben genannten Produkte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.
Zeichengenehmigungsausweis Nr. 452700-2272-0715



Oberderdingen, den 19.12.2002

(Ort, Datum)

i. v. [Signature]

(Rechtsverbindliche Unterschrift des Ausstellers)

BLANCO GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 11 60
75032 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 416
Telefax 07045 44 - 508
E-Mail gv.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO