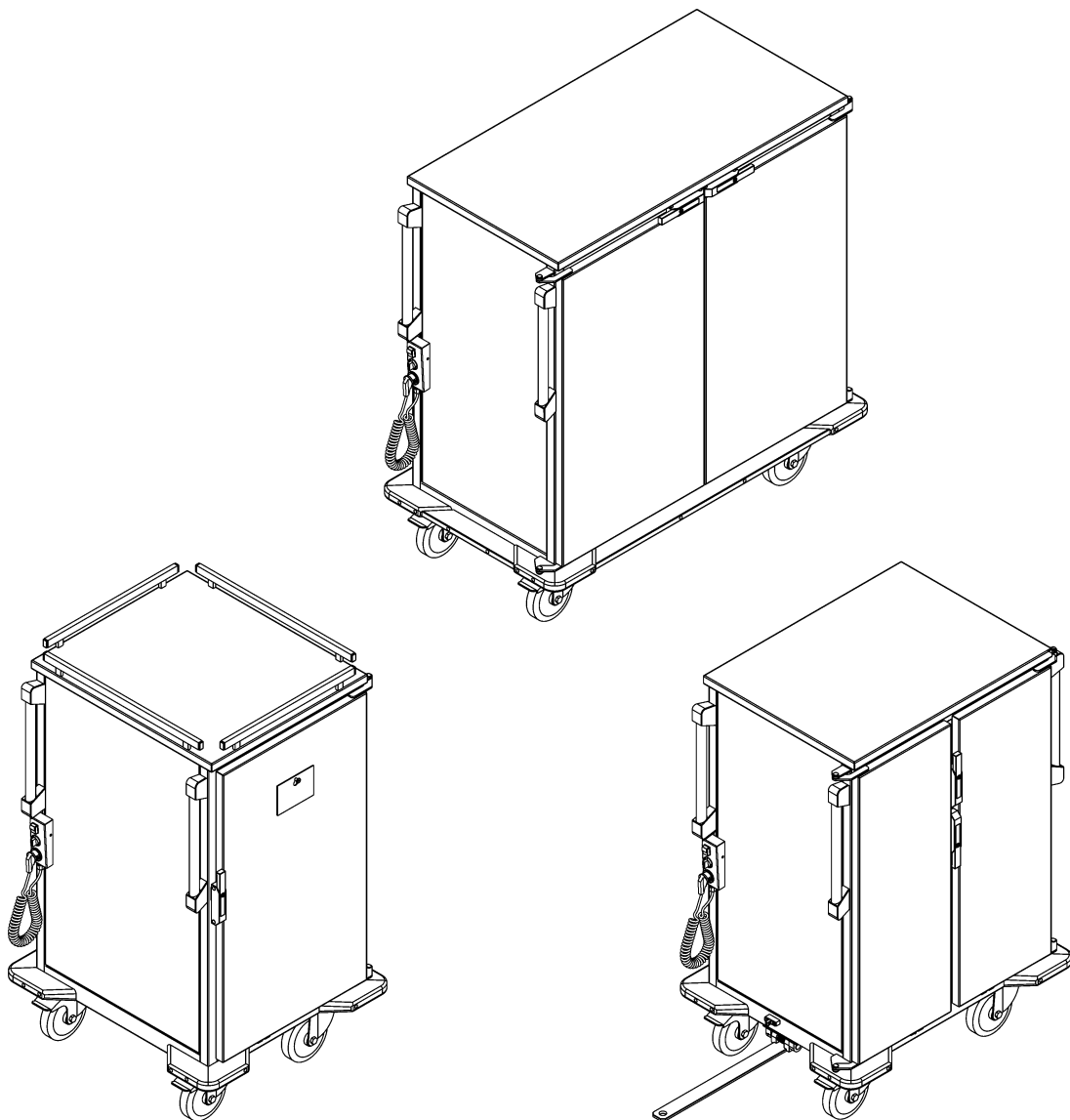




**BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen beheizt
TTW-F 16-105/115 DBZE/DBZG/DBEU,
TTW-F 20-105/115 DBZE/DBZG/DBEU,
TTW-F 24-105/115 DBDE/DBDG,
TTW-F 30-105/115 DBDE/DBDG,
TTW-F 32-105/115 DBZU, TTW-F 40-105/115 DBZU**

Allgemeines

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

Die Gewährleistungspflicht für dieses Gerät beträgt ab Kaufdatum 24 Monate und für Verschleiß- und Elektroteile 6 Monate. Sie umfasst alle durch Material und Fabrikation bedingten Störungen und Fehler. Ausgeschlossen sind Störungen und Fehler, die durch unsachgemäße Handhabung und äußere Einwirkung entstehen. Berechtigte Beanstandungen werden innerhalb der Gewährleistung kostenlos behoben.

Die Gewährleistung wird mit dem Kaufbeleg, der das Kaufdatum trägt, geltend gemacht. Des Weiteren gelten unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen.

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

-  Wichtiger **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- i** **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
-  **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise

Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

► Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

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	4
	Bedienung und Betrieb	5
	Außerbetriebnahme	6
	Reinigung und Pflege	7
	Wartung	7
	Reparatur	8
	Normen und Richtlinien	8
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	9
	Lieferumfang	9
	Auspacken	9
	Verpackungsmaterial entsorgen	10
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	11
	Erstinbetriebnahme	11
	Gerät anschließen	12
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	13
	Temperatur-Regelung – Übersicht	14
	Soll-Temperatur einstellen	14
	Gerät vorheizen	14
	Gerätetür öffnen	15
	Gerätetür schließen	16
	Gerät beschicken	16
	Gerät an neuen Standort bringen	18
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	20
	Speisen warmhalten	20
	Speisen kühlhalten	21
	Speisen verteilen	21
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	22
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht	23
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten	23
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Gerätefach bleibt kalt	23
	Korrosion an Edelstahlteilen	23
	Gerät ist äußerlich beschädigt	24
Reinigung und Pflege	Edelstahl	25
	Reinigungsintervall	25
	Reinigungsmethoden	25
	Reinigungsmittel	25

	Gerät reinigen	25
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	26
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	27
	Feststellbremsen kontrollieren	27
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	27
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	27
Reparatur	Befugte Personen	28
	Defekt-Beschreibung	28
	Austausch von Komponenten	28
	Ersatzteile	28
	Adresse	28
Entsorgung	Gerät entsorgen	29
Technische Daten	Allgemeine Daten	30
	Elektrische Daten	32
	Umwelt	32
Bestellangaben	TTW-F 16-115 DBZG.	33
	TTW-F 16-105 DBZG.	33
	TTW-F 16-115 DBZE.	33
	TTW-F 16-105 DBZE.	33
	TTW-F 16-115 DBEU.	33
	TTW-F 16-105 DBEU.	33
	TTW-F 20-115 DBZG.	33
	TTW-F 20-105 DBZG.	33
	TTW-F 20-115 DBZE.	33
	TTW-F 20-105 DBZE.	33
	TTW-F 20-115 DBEU.	33
	TTW-F 20-105 DBEU.	33
	TTW-F 24-115 DBDG	33
	TTW-F 24-105 DBDG	33
	TTW-F 24-115 DBDE.	33
	TTW-F 24-105 DBDE.	33
	TTW-F 30-115 DBDG	33
	TTW-F 30-105 DBDG	33
	TTW-F 30-115 DBDE.	33
	TTW-F 30-105 DBDE.	33
	TTW-F 32-115 DBZU.	33
	TTW-F 32-105 DBZU.	33
	TTW-F 40-115 DBZU.	33
	TTW-F 40-105 DBZU.	33
	Gebrauchsanleitung	33
Zubehör	Gastro-/Euronormtablets	34
	Geschirr	34
	Clochen	34
	Eutektische Platten	34
	Menü-Karten	34
	BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch	34
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	34
	Service-CD-ROM	34

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Der beheizte BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen auf Gastro-/Euronormtablets
- Transportieren von Speisen auf Gastro-/Euronormtablets

Der beheizte BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen. Er darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen bei ausgeschalteter Heizung kurzzeitig Speisen kühlhalten. Der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist nicht geeignet zum längeren Kühlhalten von Speisen.

Der beheizte BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen 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 beheizte BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Gerätefront wird durch eine oder zwei doppelwandige, isolierte Gerätetür/Gerätetüren geschlossen. Die Gerätetür/Gerätetüren sind mit einem Rastverschluss versehen.

Standardmäßig besteht das Fahrwerk der beheizten Tablett-Transportwagen mit zwei oder drei Fächern aus zwei Bockrollen und zwei Lenkrollen mit Feststellbremsen. Die Ausführungen mit nur einem Fach besitzen ein Fahrwerk mit vier Lenkrollen, zwei der Lenkrollen sind mit Feststellbremsen ausgerüstet.

Die Gerätebezeichnung enthält eine Kurzbezeichnung der Geräteausführung. TTW steht für Tablett-Transportwagen, F für Flügeltür. Die nachfolgenden Ziffern und Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- Die erste und zweite Ziffer bezeichnen die Aufnahmekapazität (16, 20, 24, 30, 32, 40 Tablette), z. B. TTW-F **16**-105 DBZG.
- Die dritte, vierte und fünfte Ziffer geben den Abstand der Auflagesicken an (105, 115 mm), z. B. TTW-F 16-**105** DBZG.
- Der erste Buchstabe bezeichnet die Ausführung der Wände (D = Doppelwandig), z. B. TTW-F 16-105 **D**BZG.
- Der zweite Buchstabe steht für beheizt (B = beheizt), z. B. TTW-F 16-105 **D****B**ZG.
- Der dritte Buchstabe steht für die Anzahl der Fächer (E = 1 Fach, Z = 2 Fächer, D = 3 Fächer), z. B. TTW-F 16-105 DB**Z**G.
- Der letzte Buchstabe steht für den Tabletttyp (G = Gastronormtablets, E = Euronormtablets oder U = Gastronorm- und Euronormtablets).
 - Gastronormtablets
(TTW-F 16-105/115 DBZ**G**, TTW-F 20-105/115 DBZ**G**,
TTW-F 24-105/115 DBD**G**, TTW-F 30-105/115 DBD**G**)
Die Tablette werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.
 - Euronormtablets
(TTW-F 16-105/115 DBZ**E**, TTW-F 20-105/115 DBZ**E**,
TTW-F 24-105/115 DBD**E**, TTW-F 30-105/115 DBD**E**)
Die Tablette werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.
 - Gastronorm- und Euronormtablets
(TTW-F 16-105/115 DBE**U**, TTW-F 20-105/115 DBE**U**,
TTW-F 32-105/115 DBZ**U**, TTW-F 40-105/115 DBZ**U**)
Die Tablette werden mit der Längsseite voran eingeschoben.
Es passen pro Sickenauflage 2 Tablette in ein Gerätefach.

Bedienung und Betrieb

Am Gerät befindet sich ein Ein-/Ausschalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs. Das Gerät ist mit einer mechanischen Temperatur-Regelung ausgestattet. Die Temperatur-Regelung arbeitet mit einem mechanischen Kapillarrohr-Thermostat. Die Temperatur-Regelung verfügt über einen Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. +75 °C).

Senkrecht verlaufende Schiebegriffe ermöglichen eine einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßbecken schützen vor Beschädigung. Optional sind umlaufende Stoßschutzleisten erhältlich.

Die Gerätetür/Gerätetüren lässt/lassen sich an den Schmalseiten arretieren.

Zur Tablett-Ablage sind die Seiteninnenwände mit Auflagesicken ausgeführt. Die Geräteausführung die nur für Gastronormtablets ausgelegt ist besitzt oberhalb der Auflagesicken jeweils zwei Prägungen. Sie verhindern ein ungewolltes Abkippen beim Herausziehen des Tablette. Bei allen anderen Geräteausführungen ist diese Prägung optional vorhanden.

Standardausführung

Die Standardausführung des beheizten BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagens umfasst:

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Je nach Modell ein bis drei Fächer
- Bedienelemente auf der Geräteschmalseite
- Sickenabstand 115 mm
- Vier Stoßbecken
- Zwei Schiebegriffe an der linken Geräteschmalseite (bezogen auf die Bedienseite)
- Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse (Geräte mit einem Fach)
- Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse und zwei Bockrollen (Geräte mit zwei oder drei Fächern)
- Rollenanordnung „A“: Rollen an den Geräteecken

Optionen/Zubehör

Der beheizte BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Galerie, umlaufend
- Sickenabstand 105 mm
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- Gerätetüren abschließbar
- Zwei zusätzliche Schiebegriffe an der rechten Geräteschmalseite (bezogen auf die Bedienseite)
- Deichsel und Kupplung (Geräte mit zwei oder drei Fächern)
- Menükarten-Halterung
- Eutektische Platten (Kühlakkus), nur geeignet für Gerätefächer mit Gastronorm-Abmessungen
- Abfallsystem
- Rollenanordnung „D“: Lenkrollen an den Geräteecken und zwei zusätzliche Bockrollen mittig an beiden Gerätelängsseiten
- Rollenausführung aus unterschiedlichen Materialien und Durchmessern

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 gegen Verrutschen sichern. Dabei keine Spanngurte um die Schiebegriffe legen. Es besteht die Gefahr, dass die Griffe verbogen werden.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern. Eine Transportsicherung nur mit den Feststellbremsen ist nicht ausreichend.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

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.

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 Geräteelektrik 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

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

Unnötiges Öffnen der Gerätetür/Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs vermeiden.

Speisen auf Tablett stets mit Clochen abdecken.

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten vor dem Aufheizen des Geräts und während des Warmhaltens von Speisen aus dem Gerät herausnehmen. Eutektische Platten können sich bei Hitze deformieren und im Extremfall explodieren.

Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände werden beim Warmhaltebetrieb heiß und können Verbrennungen verursachen.

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

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Warme Geräteaußenseite und heiße Geräterückwand

Die Geräteaußenseite wird im Warmhaltebetrieb warm und im Bereich der Rückwand, die die Heizung trägt, heiß.

Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

Hygiene-Vorschriften

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

Einschlussgefahr von Kindern

Leere Tablett-Transportwagen vor Kindern sichern. Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern und die Gerätetür verriegeln, können sich nicht selbst befreien. Leere Tablett-Transportwagen mit der Gerätetür-Seite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

Standortwechsel

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

Gerätetür/Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Tablett aus dem Gerät rutschen.

Das Gerät ist bei geschlossener Gerätetür/geschlossenen Gerätetüren kipp-sicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

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

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.

Beim Schieben des Geräts darauf achten, dass keine Personen oder Gegenstände, die sich vor dem Wagen befinden, übersehen werden.

Bei Personen, die nicht über den Wagen sehen können, muss beim Schieben eine weitere Person dem Wagen vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Wagens zu ermöglichen.

Gerät immer mit zwei Händen 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 Geräteelektrik beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

Hygiene

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

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung H S.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

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 Gefahr durch elektrischen Schlag.

Reinigungswasser

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräte-Innenraums entfernen.

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr. Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Der Geräteinnenraum und die darin befindlichen Gegenstände werden beim Warmhaltebetrieb heiß (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 3 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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

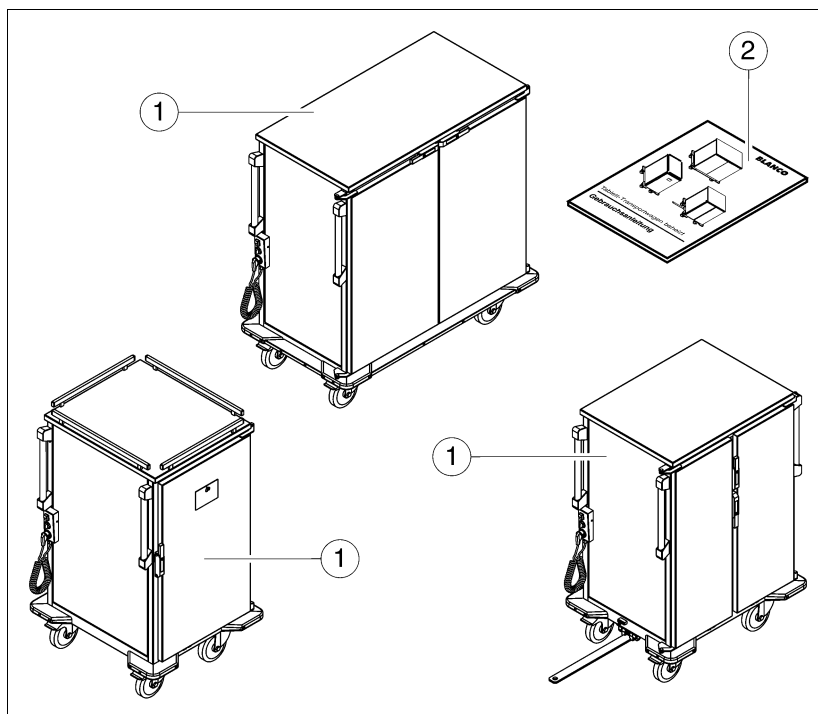
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

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 Tablett-Transportwagen beheizt
- (2) Gebrauchsanleitung

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des beheizten BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagens ist den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.

Verpackungsmaterialentsorgen

- ☞ 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 empfiehlt BLANCO, vor der ersten Nutzung das Gerät im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen



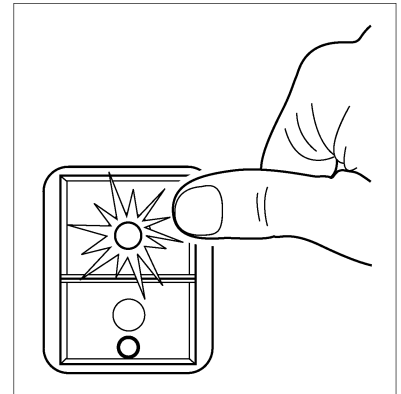
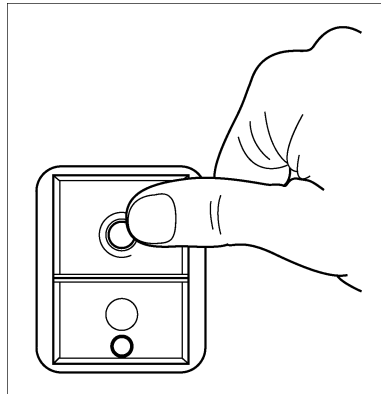
Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik!

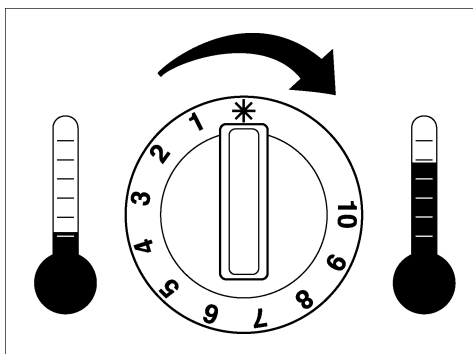
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Heizung des Gerätefachs/der Gerätefächer am Ein-/Ausschalter einschalten.

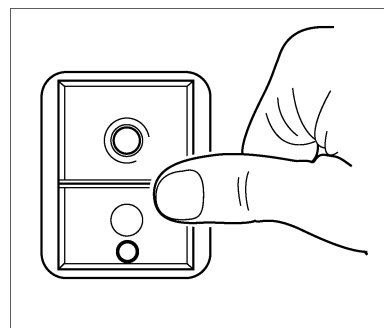
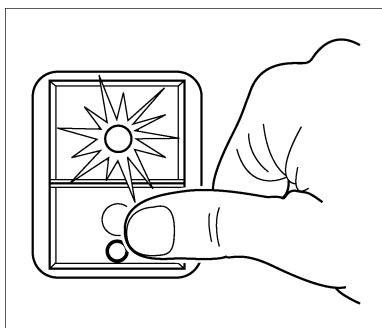
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Drehregler der Temperatur-Regelung auf die höchste Stufe stellen.



- Gerät ca. 2 Stunden heizen.
- Heizung des Gerätefachs/der Gerätefächer am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Gerätefächer lüften.
- Gerät reinigen.

Gerät anschließen

Vorsicht!

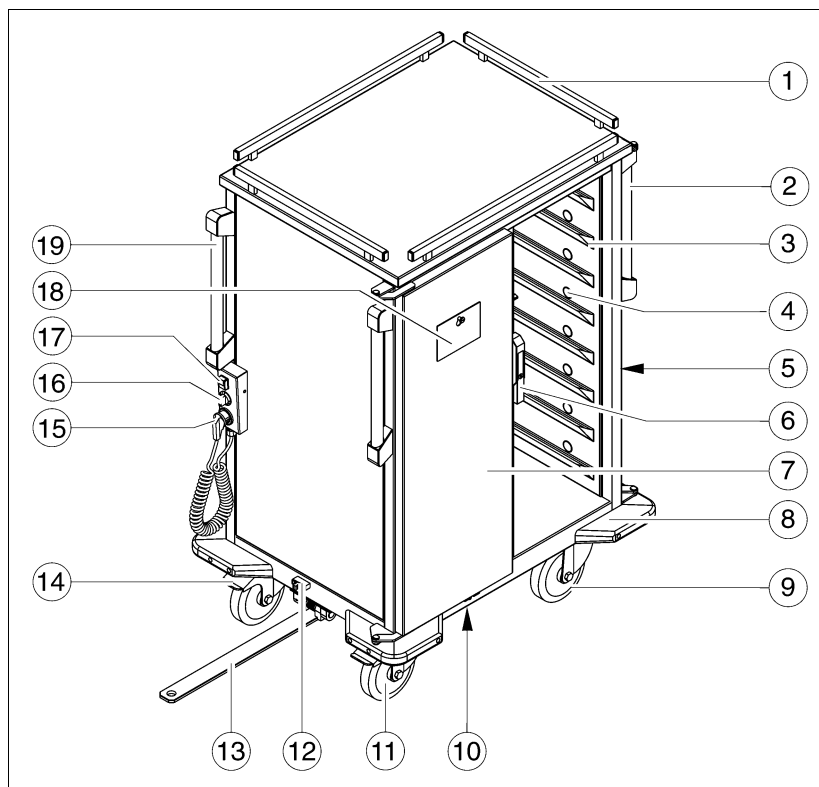
Sachschaden an der Geräteelektrik!

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik 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 keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

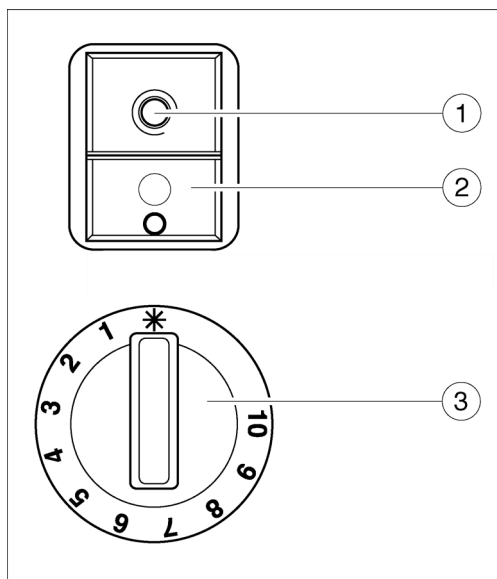
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Galerie (optional)
- (2) Schiebegriff (optional)
- (3) Auflagesicke
- (4) Kippsicherung (optional)
- (5) Gerätetür, an der Seitenwand arretiert
- (6) Türgriff mit Türverschluss
- (7) Gerätetür
- (8) Stoßbecke
- (9) Bockrolle (bei Gerät mit nur einem Fach: Lenkrolle)
- (10) Kugelschnäpper (zum Arretieren der Gerätetür an der Seitenwand)
- (11) Lenkrolle
- (12) Türsicherung
- (13) Deichsel (optional)
- (14) Feststellbremse
- (15) Netzkabel mit Netzstecker-Halterung
- (16) Temperatur-Regelung
- (17) Ein-/Ausschalter
- (18) Menükarten-Halterung mit Menükarte (beides optional)
- (19) Schiebegriff

Temperatur-Regelung – Übersicht



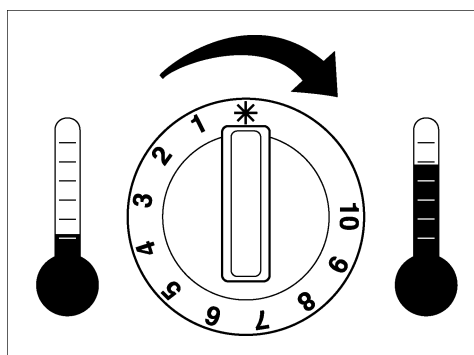
- (1) Betriebsanzeige-LED
- (2) Ein-/Ausschalter
- (3) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. +75 °C.

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

Soll-Temperatur einstellen

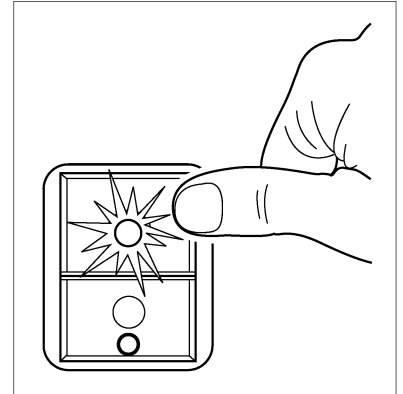
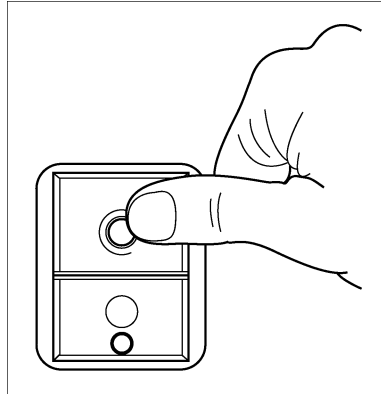
- Drehregler der Temperatur-Regelung auf die gewünschte Stufe stellen.



Gerät vorheizen

- i Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, muss es mindestens 60 Minuten vorgeheizt werden, bevor es mit Speisen beschickt wird.
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Heizung des Gerätefachs/der Gerätefächer am Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
- Gerät mindestens 60 Minuten vorheizen.

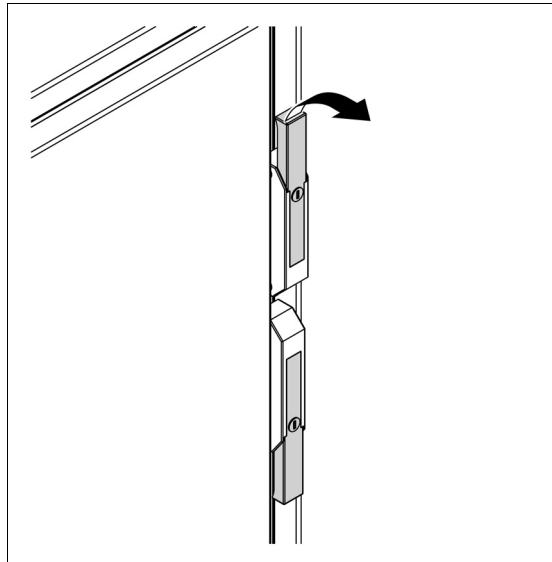
Gerätetür öffnen

Vorsicht!

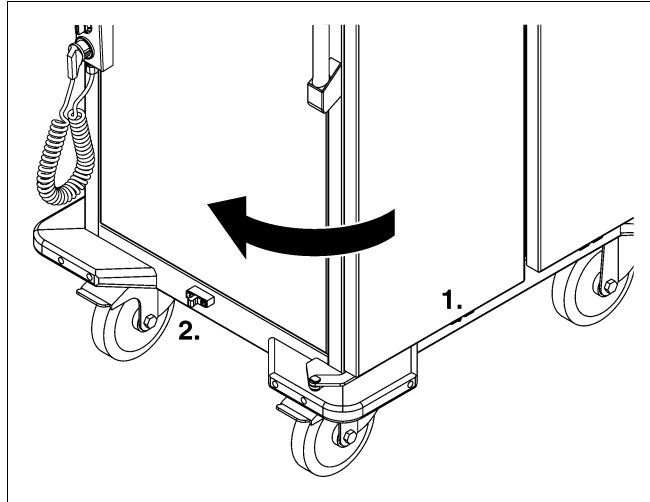
Eingeklemmte Hand!

Hände können beim Arretieren der Gerätetür an den Seitenwänden eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Hand beim Arretieren nicht zwischen die Gerätetür und das Gerät bringen oder halten.
 - Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) öffnen und arretieren.
-
- Wenn die Gerätetür abgeschlossen ist, Türschloss mit Schlüssel öffnen.
 - Türgriff am Türverschluss in Pfeilrichtung ziehen und Gerätetür öffnen.



- Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Schmalseite des Geräts andrücken.
Der Türschnäpper (1.) rastet spürbar in die Türsicherung (2.) ein.



Gerätetür schließen

- Gerätetür durch Ziehen aus der Arretierung lösen.

Vorsicht!

Eingeklemmte Hand!

Hände können beim Schließen der Gerätetür eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Hand beim Schließen nicht zwischen die Gerätetür und Gerät bringen oder halten.
 - Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) schließen.
-
- Gerätetür in das Schloss drücken, bis sie spürbar einrastet.

Gerät beschicken

- ✓ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll: Gerät mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen auf Tablett mit Clochen abgedeckt
- Gerätetür/Gerätetüren öffnen.
 - ↳ Kapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 15.
- Bei Teilbeschickung Gerät von unten nach oben beschicken, um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden.
- Tablett so einschieben, dass die Tabletränder auf den Sicken aufliegen. Bei Geräteausführung mit Tablett-Kippsicherung darauf achten, dass die Tabletränder nicht auf den Prägungen für die Kippsicherung aufliegen.
- Gerätetür/Gerätetüren schließen.
 - ↳ Kapitel "Gerätetür schließen" auf Seite 16.

Wagen zusammenkoppeln

Geräteausführung mit Deichsel

- i** Für einen Standortwechsel können entsprechend ausgerüstete Wagen mit der Deichsel zusammengekoppelt werden. Einzelne oder zusammengekoppelte Wagen können mit der Deichsel an eine Zugmaschine angehängt werden. Dabei sind die Vorgaben des Zugmaschinen-Herstellers zu beachten, z. B. die zulässige Anhängelast.

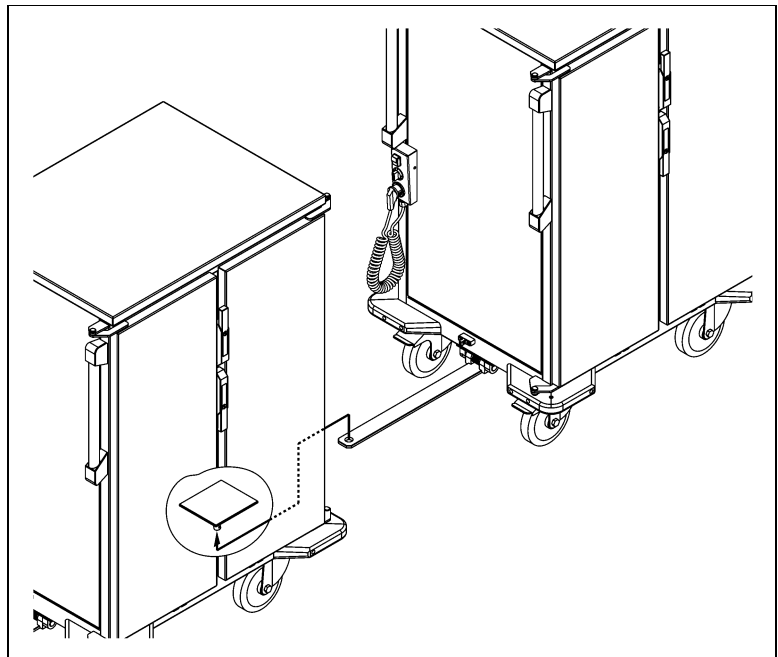
- i** In Ruhestellung wird die Deichsel mit einer Feder an die Geräteseitenwand angedrückt. Zum Einhängen der Deichsel in den Befestigungsbolzen des anderen Geräts wird die Deichsel nach unten geklappt.

Warnung!

Hochschnellende Deichsel!

Verletzungsgefahr durch unkontrolliertes Hochschnellen der federgespannten Deichsel.

- Sicherstellen, dass sich im Schwenkbereich der Deichsel keine Gliedmaßen befinden.
 - Angekuppelte Deichsel stets mit dem Sicherungsstift sichern.
-
- 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

☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.

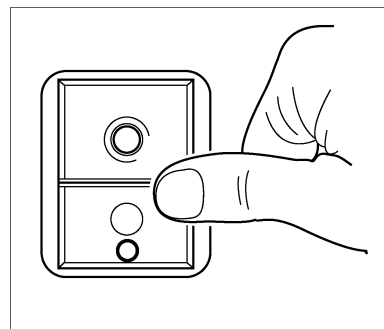
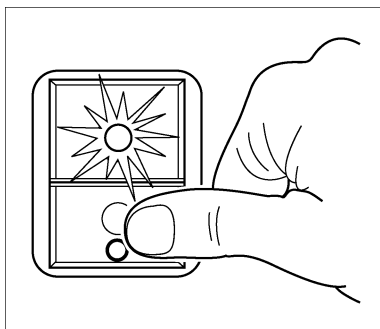
☞ Kapitel "Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen" auf Seite 20.

✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite

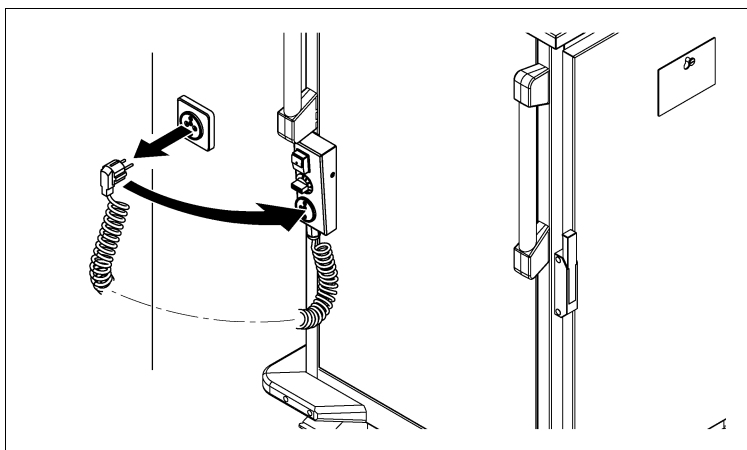
✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen

■ Heizung des Gerätefachs/der Gerätefächer am Ein-/Ausschalter ausschalten.

Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



■ Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



⚠ 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/ Stoßschutzleiste gerät.

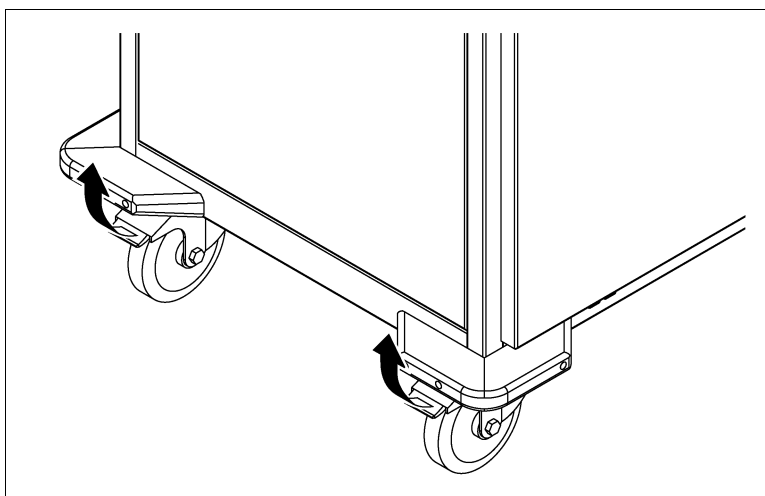
Warnung!

Eingeschränkter Sichtbereich!

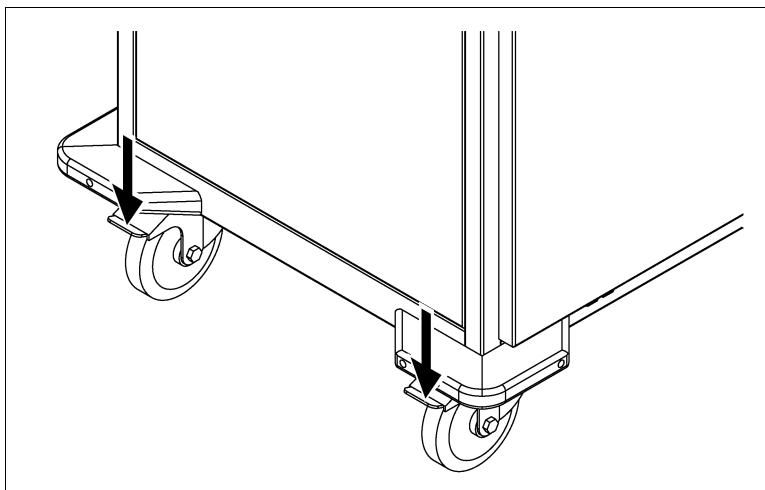
Beim Schieben des Geräts kann eine Person vor dem Gerät übersehen und verletzt werden. Das Gerät oder ein Gegenstand vor dem Gerät kann durch einen eingeschränkten Sichtbereich beschädigt werden.

- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät voraus geht.
- Gerät immer mit zwei Händen schieben.
- Gerät so schieben, dass die Hände an den Schiebegriffen ausreichend Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen haben und nicht gequetscht werden können.

- Feststellbremsen lösen.



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



Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ✓ Zwei Personen
- ✓ Bei Teilbeschickung von unten nach oben beschickt

 Warnung!

Umkippen des Wagens!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Wagen niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung >10° fahren.

 Warnung!

Unzureichende Bremswirkung der Feststellbremsen!

Auf Rampen ist die Bremswirkung der Feststellbremsen u. U. nicht gewährleistet. Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

- Gerät auf einer Rampe mit den Feststellbremsen arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).

Geräteausführung mit vier Lenkrollen und zwei Bockrollen

 Warnung!

Seitliches Ausbrechen des Wagens!

Bockrollen können in einer Kuhle oder im unteren Bereich einer Rampe in der Luft schweben. In diesem Fall kann das Gerät seitlich ausbrechen und Personen verletzen.

- Gerät stets mit zwei Personen über Rampen und Kuhlen schieben.
- Gerät nur mit äußerster Vorsicht über Rampen und Kuhlen schieben.
- Bei Schieben über Rampen und Kuhlen darauf achten, dass der Wagen nicht seitlich ausbricht.

-
-
- Zuerst prüfen, ob der Wagen gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
 - Wagen vorsichtig mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Speisen warmhalten

- ✓ Gerät mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Netz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken und Heizung des Gerätefachs/der Gerätefächer am Ein-/Ausschalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
- Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.
- Gerätetür/Gerätetüren nicht unnötig während des Warmhaltebetriebs öffnen.

Speisen kühlhalten

- i** Der Haupteinsatzzweck des Geräts ist das Warmhalten von Speisen. In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät aber auch zum kurzzeitigen Kühlhalten von Speisen verwendet werden. Die vorgekühlten eutektischen Platten müssen vollständig erstarrt sein, um eine maximale Kühlwirkung zu erreichen.
- ☞ Das Gerät eignet sich auf keinen Fall zum längeren Kühlhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.
 - ☞ Nach vorhergehendem Warmhaltebetrieb muss das Gerät vollständig abgekühlt sein, bevor der Kühlhaltebetrieb beginnt.

Geräteausführung mit 2 oder 3 Fächern



Vorsicht!

Ungewolltes Erhitzen von wärmeempfindlichen Gegenständen oder Speisen!

Das Gerät verfügt über eine gemeinsame Temperatur-Regelung für alle Gerätefächer. Im Warmhaltebetrieb werden immer **alle** Gerätefächer beheizt. Daher ist das Gerät nicht geeignet zum gleichzeitigen Kühlhalten und Warmhalten von Speisen in verschiedenen Gerätefächern.

- Vor dem Kühlhaltebetrieb die Heizung des Gerätefachs/der Gerätefächer ausschalten und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Während des Kühlhaltebetriebs kein anderes Gerätefach mit warmen Speisen beschicken.

-
- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
 - Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
 - Vorgekühlte eutektische Platte/n in das oberste Sickenpaar des/der zu kühlenden Gerätefachs/Gerätefächer einschieben.
 - Gerätetür/Gerätetüren schließen.

Speisen verteilen



Warnung!

Heißer Geräteinnenraum!

Im Warmhaltebetrieb werden der Geräteinnenraum und darin enthaltene 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 Tellerrand fließen und Verbrühungen verursachen.

- Tablett waagrecht halten.
- Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Schmalseite des Tablett-Transportwagens andrücken.
 - ☞ Kapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 15.
- Tablett entnehmen.
- ☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
 - ☞ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 25.

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

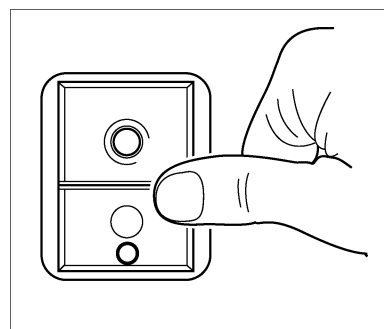
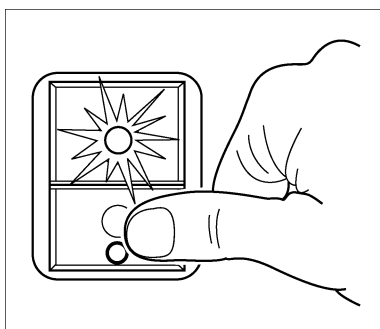
Warnung!

Einschlussgefahr von Kindern durch verriegelte Gerätetür!

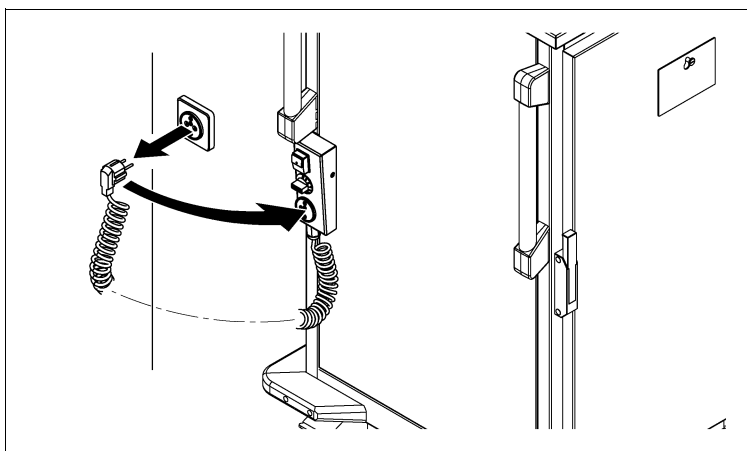
Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern und die Gerätetür verriegeln, können sich nicht selbst befreien.

- Leere Tablett-Transportwagen mit der Gerätetür-Seite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht

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 28.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	- Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Gerätefach bleibt kalt

Ursache	Maßnahme
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	- Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 26. - Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkungen.	➤ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 22. ➤ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.

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 Fremdmetal-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 Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

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 zugelassen werden.

☞ Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel Reinigungsmittel bei leichter Verschmutzung:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH

☞ Kunststoffteile (z. B. Stoßbecken/ Stoßschutzleisten) dürfen nicht mit Edelstahlreinigungsmitteln gereinigt werden, da sonst die Oberfläche verkratzt wird.

Gerät reinigen

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.

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

Gerät regelmäßig warten lassen

- ☞ BLANCO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

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 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

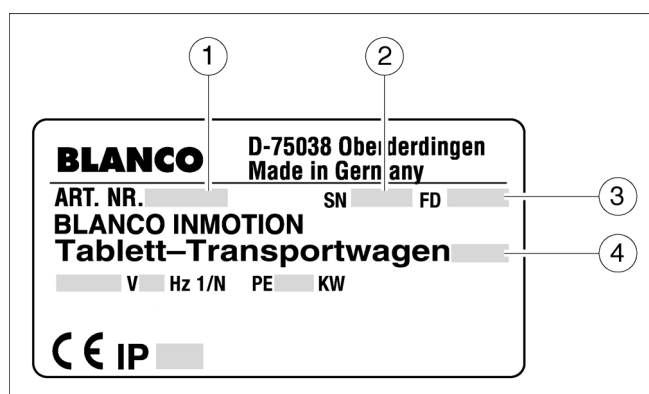
- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Defekt-Beschreibung

Der BLANCO-Service benötigt neben einer genauen Angabe des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

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

Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell

Austausch von Komponenten

☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:

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

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

☞ Siehe Service-CD-ROM und Service-Dokumentation (zu beziehen beim BLANCO-Service).

Adresse BLANCO GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 11 60
75032 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- ☞ Genauere Angaben zur Entsorgung und die Anschriften der Entsorgungs-Einrichtungen sind bei der zuständigen öffentlichen Stelle (z. B. Stadt- oder Gemeindeverwaltung) erhältlich.

Technische Daten

Allgemeine Daten **Abmessungen und Gewichte – Tablett-Transportwagen TTW-F für Gastronormtablets (Geräteausführung mit Rollendurchmesser 160 mm)**

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leer- gewicht in kg	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 DBZG	927	722	1325	104	72
TTW-F 16-105 DBZG	927	722	1255	100	72
TTW-F 20-115 DBZG	927	722	1555	117	90
TTW-F 20-105 DBZG	927	722	1465	111	90
TTW-F 24-115 DBDG	1303	722	1325	138	108
TTW-F 24-105 DBDG	1303	722	1255	132	108
TTW-F 30-115 DBDG	1303	722	1555	155	135
TTW-F 30-105 DBDG	1303	722	1465	148	135

Abmessungen und Gewichte – Tablett-Transportwagen TTW-F für Euronormtablets (Geräteausführung mit Rollendurchmesser 160 mm)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leer- gewicht in kg	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 DBZE	1017	722	1325	105	72
TTW-F 16-105 DBZE	1017	722	1255	110	72
TTW-F 20-115 DBZE	1017	722	1555	122	90
TTW-F 20-105 DBZE	1017	722	1465	117	90
TTW-F 24-115 DBDE	1438	722	1325	146	108
TTW-F 24-105 DBDE	1438	722	1255	140	108
TTW-F 30-115 DBDE	1438	722	1555	164	135
TTW-F 30-105 DBDE	1438	722	1465	156	135

Abmessungen und Gewichte – Tablett-Transportwagen TTW-F für Gastronorm- und Euronormtablets (Geräteausführung mit Rollendurchmesser 160 mm)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 DBEU	756	932	1325	92	72
TTW-F 16-105 DBEU	756	932	1255	89	72
TTW-F 20-115 DBEU	756	932	1555	103	90
TTW-F 20-105 DBEU	756	932	1465	98	90
TTW-F 32-115 DBZU	1337	932	1325	148	144
TTW-F 32-105 DBZU	1337	932	1255	142	144
TTW-F 40-115 DBZU	1337	932	1555	165	180
TTW-F 40-105 DBZU	1337	932	1465	158	180

Anzahl Gerätefächer und Fassungsvermögen Tablett

Modell	Anzahl Gerätefächer	Fassungsvermögen GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 16-115/105 DBEU	1	16 GN- oder 16 EN-Tabletts
TTW-F 20-115/105 DBEU	1	20 GN- oder 20 EN-Tabletts
TTW-F 16-115/105 DBZG	2	16 GN-Tabletts
TTW-F 20-115/105 DBZG	2	20 GN-Tabletts
TTW-F 16-115/105 DBZE	2	16 EN-Tabletts
TTW-F 20-115/105 DBZE	2	20 EN-Tabletts
TTW-F 32-115/105 DBZU	2	32 GN- oder 32 EN-Tabletts
TTW-F 40-115/105 DBZU	2	40 GN- oder 40 EN-Tabletts
TTW-F 24-115/105 DBDG	3	24 GN-Tabletts
TTW-F 30-115/105 DBDG	3	30 GN-Tabletts
TTW-F 24-115/105 DBDE	3	24 EN-Tabletts
TTW-F 30-115/105 DBDE	3	30 EN-Tabletts

Temperatur, Fachinnenraum

+30 °C bis +75 °C

Abstand der Auflagesicken

105 mm oder 115 mm (je nach Ausführung)

Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast in kg
Geräteoberseite	25

Elektrische Daten

Anschlusswerte

Modell	Spannung	Leistung
TTW-F 16-115/105 DBEU	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	900 W
TTW-F 20-115/105 DBEU	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	900 W
TTW-F 16-115/105 DBZG	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1050 W
TTW-F 20-115/105 DBZG	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1050 W
TTW-F 16-115/105 DBZE	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1050 W
TTW-F 20-115/105 DBZE	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1050 W
TTW-F 32-115/105 DBZU	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1800 W
TTW-F 40-115/105 DBZU	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1800 W
TTW-F 24-115/105 DBDG	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1400 W
TTW-F 30-115/105 DBDG	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1400 W
TTW-F 24-115/105 DBDE	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1400 W
TTW-F 30-115/105 DBDE	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1400 W

Schutzart

IP X4 (Das Gerät ist gegen Spritzwasser 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

Werkstoff

Gerät: Edelstahl

Bestellangaben

TTW-F 16-115 DBZG	Artikelnummer:	366 448, 564 117
TTW-F 16-105 DBZG	Artikelnummer:	366 448
TTW-F 16-115 DBZE	Artikelnummer:	366 444, 564 107
TTW-F 16-105 DBZE	Artikelnummer:	366 444
TTW-F 16-115 DBEU	Artikelnummer:	366 452, 564 102
TTW-F 16-105 DBEU	Artikelnummer:	366 452
TTW-F 20-115 DBZG	Artikelnummer:	366 449, 564 138
TTW-F 20-105 DBZG	Artikelnummer:	366 449
TTW-F 20-115 DBZE	Artikelnummer:	366 445, 564 128
TTW-F 20-105 DBZE	Artikelnummer:	366 445
TTW-F 20-115 DBEU	Artikelnummer:	366 453, 564 123
TTW-F 20-105 DBEU	Artikelnummer:	366 453
TTW-F 24-115 DBDG	Artikelnummer:	366 450, 564 155
TTW-F 24-105 DBDG	Artikelnummer:	366 450
TTW-F 24-115 DBDE	Artikelnummer:	366 446, 564 150
TTW-F 24-105 DBDE	Artikelnummer:	366 446
TTW-F 30-115 DBDG	Artikelnummer:	366 451, 564 163
TTW-F 30-105 DBDG	Artikelnummer:	366 451
TTW-F 30-115 DBDE	Artikelnummer:	366 447, 564 158
TTW-F 30-105 DBDE	Artikelnummer:	366 447
TTW-F 32-115 DBZU	Artikelnummer:	366 454, 564 166
TTW-F 32-105 DBZU	Artikelnummer:	366 454
TTW-F 40-115 DBZU	Artikelnummer:	366 455, 564 176
TTW-F 40-105 DBZU	Artikelnummer:	366 455
Gebrauchsanleitung	Dokumentnummer:	154 325

Zubehör

Gastro-/Euronormtablets	Artikelnummern:	↗ BLANCO-Preisliste
Geschirr	Artikelnummern:	↗ BLANCO-Preisliste
Clochen	Artikelnummern:	↗ BLANCO-Preisliste
Eutektische Platten	Artikelnummer:	↗ BLANCO-Preisliste
Menü-Karten	Artikelnummer:	↗ BLANCO-Preisliste
BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Service-CD-ROM	Artikelnummer:	↗ BLANCO-Service

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

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

DIN 66075-3: Einrichtungen für die Gastronomie; Tablett zum Einschieben

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

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

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

BGV A 3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschriften für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.

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



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.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

BLANCO GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 11 60
75032 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO