

## **BLANCO INMOTION Bankettwagen, beheizt BW 11/BW 18/BW 22/BW 36**

---

**Gebrauchsanleitung**

## 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

<b>Zu diesem Produkt</b>	Einsatzzweck . . . . .	1
	Einsatzbedingungen . . . . .	1
	Produktmerkmale . . . . .	1
	Standardausführung . . . . .	2
	Optionen/Zubehör. . . . .	2
<b>Sicherheit</b>	Allgemeines . . . . .	3
	Zu diesem Produkt . . . . .	3
	Transport . . . . .	3
	Inbetriebnahme. . . . .	4
	Bedienung und Betrieb . . . . .	4
	Außerbetriebnahme . . . . .	6
	Reinigung und Pflege . . . . .	6
	Wartung . . . . .	7
	Reparatur . . . . .	7
	Normen und Richtlinien. . . . .	7
<b>Transport</b>	Transportschäden prüfen/abwickeln . . . . .	8
	Lieferumfang. . . . .	8
	Auspacken . . . . .	8
	Verpackungsmaterial entsorgen . . . . .	9
<b>Inbetriebnahme</b>	Betriebsvoraussetzungen . . . . .	10
	Gerät anschließen. . . . .	10
<b>Bedienung und Betrieb</b>	Geräteübersicht . . . . .	11
	Temperatur-Regler – Übersicht . . . . .	12
	Gerät einschalten . . . . .	12
	Gerät ausschalten. . . . .	13
	Soll-Temperatur einstellen. . . . .	13
	Tastatur sperren/entsperren . . . . .	14
	Gerät vorheizen. . . . .	14
	Gerätetür öffnen . . . . .	15
	Gerätetür arretieren. . . . .	16
	Gerätetür schließen. . . . .	17
	Gerät beschicken . . . . .	17
	Gerät an neuen Standort bringen . . . . .	18
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen . . . . .	21
	Speisen warm halten. . . . .	21
	Speisen entnehmen . . . . .	21
<b>Außerbetriebnahme</b>	Gerät außer Betrieb nehmen. . . . .	23
<b>Hilfe im Problemfall</b>	Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet nicht. . . . .	24
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten. . . . .	24
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Gerätefach bleibt kalt . . . . .	24
	Im Display des Temperatur-Reglers erscheint "PoF" beim Drücken einer Taste . . . . .	24
	Korrosion an Edelstahlteilen . . . . .	25
	Gerät ist äußerlich beschädigt. . . . .	25

<b>Reinigung und Pflege</b>	Edelstahl . . . . .	26
	Reinigungsintervall . . . . .	26
	Reinigungsmethoden . . . . .	26
	Reinigungsmittel . . . . .	26
	Gerät reinigen . . . . .	27
	Umluftheizmodul aus-/einbauen . . . . .	28
	Mittelwand aus-/einbauen . . . . .	30
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen . . . . .	31
<b>Wartung</b>	Gerät regelmäßig warten lassen . . . . .	32
	Türdichtung kontrollieren . . . . .	32
	Feststellbremsen kontrollieren . . . . .	32
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . . . .	32
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen . . . . .	32
<b>Reparatur</b>	Befugte Personen . . . . .	33
	Defekt-Beschreibung . . . . .	33
	Ersatzteile . . . . .	34
	Adresse . . . . .	34
<b>Entsorgung</b>	Gerät entsorgen . . . . .	34
<b>Technische Daten</b>	Allgemeine Daten . . . . .	35
	Elektrische Daten . . . . .	35
	Umwelt . . . . .	36
<b>Bestellangaben</b>	Bankettwagen BW 11 . . . . .	37
	Bankettwagen BW 18 . . . . .	37
	Bankettwagen BW 22 . . . . .	37
	Bankettwagen BW 36 . . . . .	37
	Gebrauchsanleitung . . . . .	37
<b>Zubehör</b>	Gastronorm-Roste GR 2/1 . . . . .	37
	Roste aus CNS . . . . .	37
	Gastronormbehälter . . . . .	37
	Clochen . . . . .	37
	Tellerträger . . . . .	37
	BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch . . . . .	37
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH . . . . .	37
	Service-CD-ROM . . . . .	37

---

## Zu diesem Produkt

**Einsatzzweck** Der beheizte Bankettwagen dient zum Warmhalten von fertig angerichteten, vorportionierten Speisen auf Tellern mit Clochen auf Gastronormrosten oder von Speisen in Gastronormbehältern.

Der beheizte Bankettwagen ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen. Er darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

Der beheizte Bankettwagen eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen), z. B. für eine vorgezogene Abendportionierung.

### **Einsatzbedingungen** **Umgebung**

Der beheizte Bankettwagen darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

### **Einweisung Dritter**

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

### **Produktmerkmale** **Allgemein**

Der beheizte Bankettwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Geräte haben ein oder zwei Fächer. Die Gerätefront wird durch eine oder zwei doppelwandige, isolierte Gerätetüren geschlossen.

Standardmäßig besteht das Fahrwerk der Bankettwagen mit einem Fach aus vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremsen. Der Bankettwagen mit zwei Fächern hat zwei Lenkrollen mit Feststellbremsen und zwei Bockrollen.

Folgende Geräteausführungen des Bankettwagen werden angeboten:

- Bankettwagen BW 11: 1 Tür, 11 Sickenpaare
- Bankettwagen BW 18: 1 Tür, 18 Sickenpaare
- Bankettwagen BW 22: 2 Türen, 11 Sickenpaare, herausnehmbare Mittelwand (optional)
- Bankettwagen BW 36: 2 Türen, 18 Sickenpaare, herausnehmbare Mittelwand (optional)

### **Bedienung und Betrieb**

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

Die Gerätetüren sind mit einem selbst schließenden Türverschluss versehen. Sie lassen sich um 270° öffnen und an den Außenseiten arretieren.

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt. Oberhalb der Auflagesicken sind jeweils zwei Prägungen angebracht. Sie verhindern ein ungewolltes Abkippen der Gastronormroste oder Gastronormbehälter beim Herausziehen.

Der beheizte Bankettwagen ist mit einem entnehmbaren Umluftheizmodul ausgerüstet. Der eingebaute Ventilator und ein Abstandshalter in der Rückwand sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Innenraum.

Das Umluftheizmodul enthält ein Netzkabel mit Netzstecker, einen Ein-/Aus-schalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs sowie einen separaten Temperatur-Regler.

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +30 °C und +90 °C.

Der Bankettwagen kann wahlweise trocken oder mit Feuchtluft beheizt werden. Die Feuchtluftbeheizung wird aus einem Wasserbehälter auf dem Umluftheizmodul versorgt, der mit 1 Liter Füllung für 5 bis 6 Stunden ein gleichmäßig feuchtes Innenraumklima schafft.

### **Standardausführung**

Die Standardausführung des beheizten Bankettwagens umfasst:

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Doppelwandige Flügeltür
- Je nach Geräteausführung 11 oder 18 Sickenpaare
- Sickenabstand 115 mm (BW 11/BW 22) oder 75 mm (BW 18/BW 36)
- Zwei Schiebegriffe an jeder Geräteseitenwand
- Vier Stoßschutzecken
- Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse (BW 11/BW 18)
- Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse, zwei Bockrollen (BW 18/BW 36)
- Rollenanordnung "A": Rollen an den Geräteecken

### **Optionen/Zubehör**

Der beheizte Bankettwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Umlaufende Galerie
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- Diverse Rollenausführungen und Rollenanordnungen
- Gerätetür(en) abschließbar
- Mittelwand (nur für BW 22/BW 36)
- Gastronormbehälter
- Gastronormroste
- Tellerträger aus Chromnickelstahl

---

# 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 Bedienpersonal 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

Das 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

Das Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

### Transport mit LKW oder Lieferwagen

Das Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 7° nicht überschreiten.

Das Gerät gegen Verrutschen sichern.

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

### **Inbetriebnahme Standort**

Das 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.

Das Gerät erst dann betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

### **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 des Umluftheizmoduls 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, da sonst die Geräteelektronik beschädigt werden kann.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

### **Bedienung und Betrieb Allgemeines**

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

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung das 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

Das 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. Das Gerät nur kurzzeitig zur Beschickung oder Entnahme von Speisen öffnen.

Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken. Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckeln abdecken.

### **Betrieb des Umluftheizmoduls**

Das Umluftheizmodul darf nur in eingebautem Zustand in Kombination mit dem Gerät betrieben werden.

### **Beschickung**

Das Gerät grundsätzlich von unten nach oben beschicken, um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden.

Sickenauflagen vollständig bestücken, also z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1 auf jeder Auflage, damit die Behälter beim Standortwechsel nicht verrutschen können.

### **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.

### **Belastbarkeit der Geräteoberseite**

Geräteoberseite mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

### **Heißes Umluftheizmodul, heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen**

Das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +90 °C) und können Verbrennungen verursachen.

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

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

### **Warme Geräteaußenseite**

Die Blende des Umluftheizmoduls wird im Betrieb warm.

### **Heißer Wasserdampf**

Wenn beim Warmhalten von Speisen die Tür des Geräts geöffnet wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht. Beim Öffnen der Tür des aufgeheizten Geräts ausreichend Abstand halten.

### **Hygiene-Vorschriften**

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden lebensmittelspezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

### **Einschlussgefahr von Kindern**

Leere Bankettwagen vor Kindern sichern. Kinder, die in leere Bankettwagen klettern und die Gerätetür verschließen, können sich nicht selbst befreien. Leere Bankettwagen 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.

Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können ansonsten Roste oder Gastronormbehälter aus dem Gerät rutschen.

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

Das Gerät ist im Stand bei geschlossenen Gerätetüren kippstabil bis zu einer Neigung von 7°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung <7° befahren.

Wenn das Gerät über schräge Flächen geschoben werden soll, muss das Wasser aus dem Wasserbehälter auf dem Umluftheizmodul entfernt werden. Auf ebenem Boden kann das Gerät mit gefülltem Wasserbehälter und eingesetztem Schwallblech über kurze Distanzen geschoben werden.

Um die Gefahr einer Beschädigung der Rollen zu vermeiden:

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

Das Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Beim Schieben des Geräts darauf achten, dass keine Personen oder Gegenstände, die sich vor dem Gerät befinden, übersehen werden. Bei Personen, die nicht über das Gerät sehen können, muss beim Schieben eine weitere Person dem Bankettwagen vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen.

Das Gerät immer mit beiden Händen an den Griffen auf der Geräteseite mit den Lenkrollen und den Feststellbremsen 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).

Das Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jeder Seitenwand des Geräts eine) schieben.

#### **Außerbetriebnahme    Ziehen des Netzsteckers**

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektronik beschädigt werden kann.

#### **Reinigung und Pflege    Netzstecker**

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

#### **Hygiene**

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

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung HS.

#### **Reinigungsintervall**

Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

#### **Reinigungsmethode**

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

#### **Heißes Umluftheizmodul, heiße Geräteteile und Gegenstände**

Das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +90 °C) und können Verbrennungen verursachen.

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

### **Reinigungswasser**

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

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

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

### **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

### **Gerätetüren**

Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).

### **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.

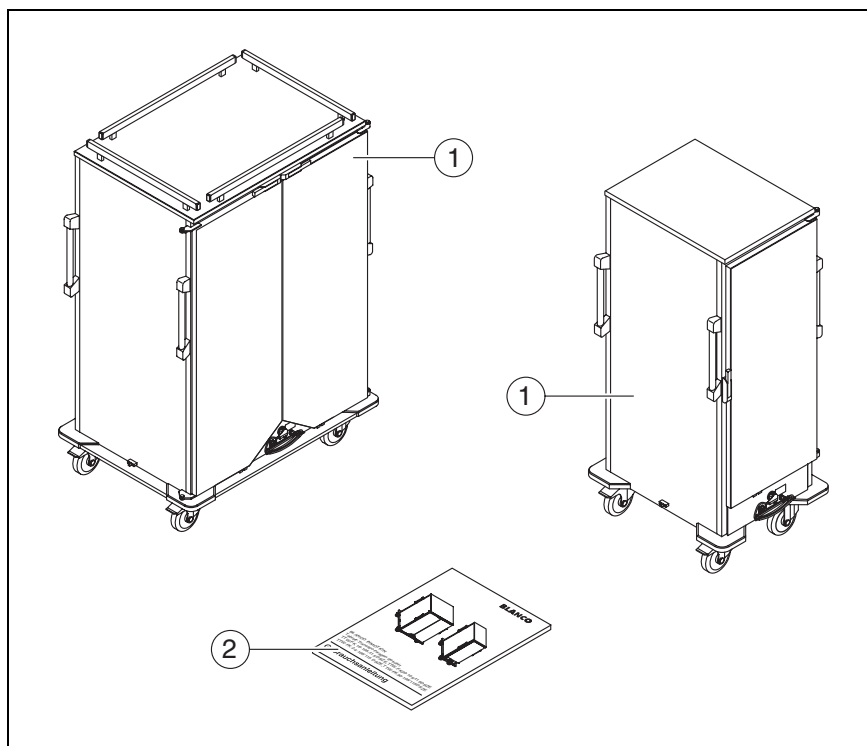
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

## 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 Bankettwagen, beheizt
- (2) Gebrauchsanleitung

Der Lieferumfang und die Ausführung des beheizten Bankettwagens sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

### Auspacken

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

**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 gereinigt
- ✓ Umluftheizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät und Netzstecker weisen keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Feststellbremsen arretiert

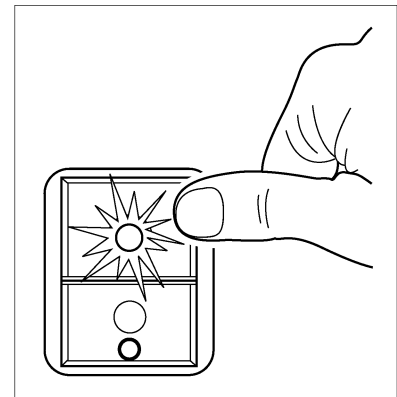
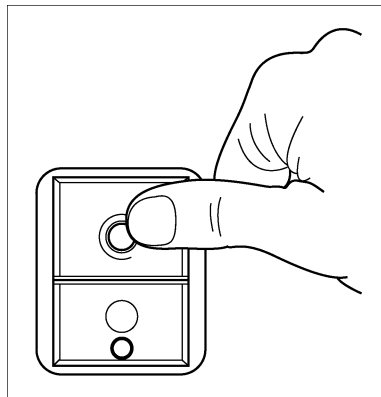
### Gerät anschließen

#### **Vorsicht!**

#### **Sachschaden an der Geräteelektronik!**

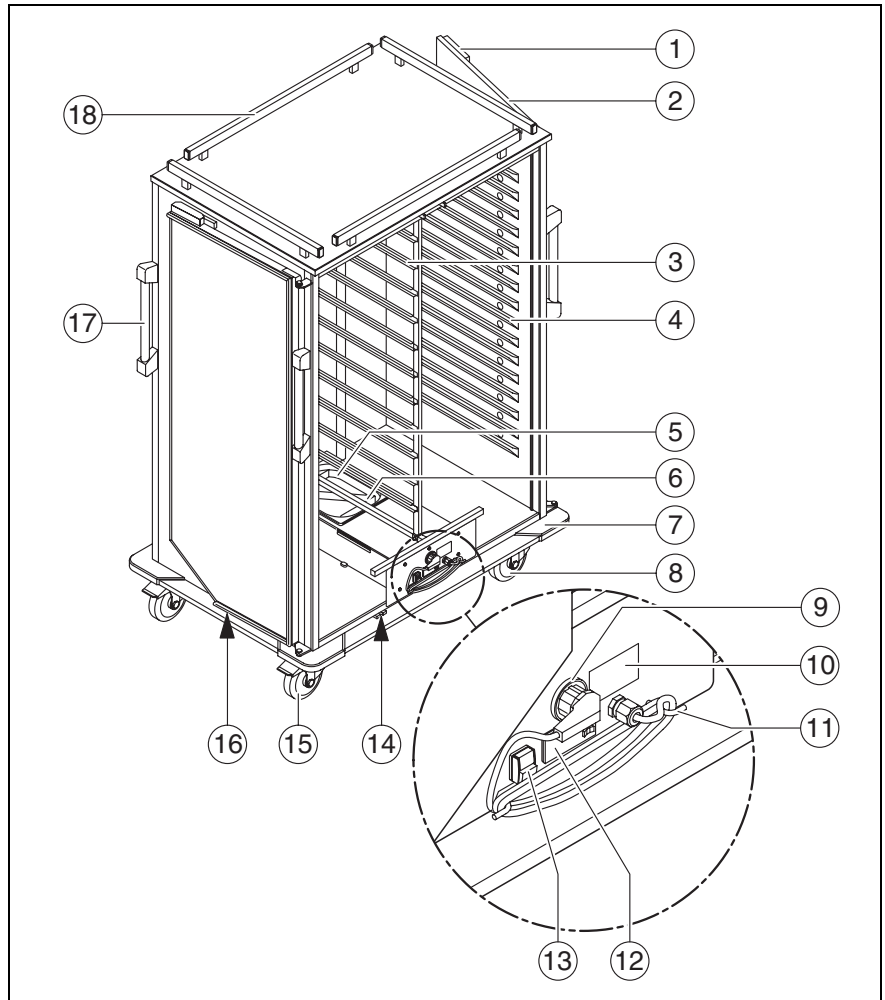
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Umluftheizmodul am Ein-Ausschalter einschalten.  
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



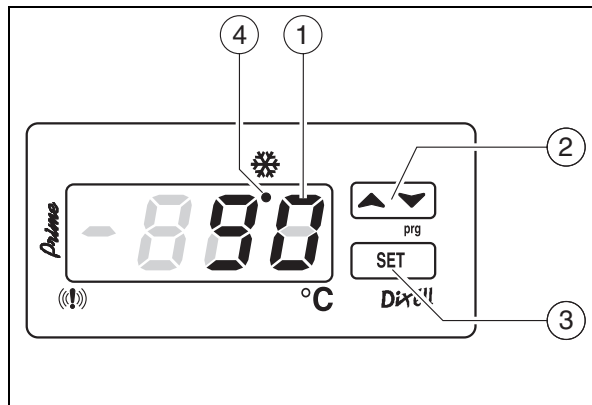
## Bedienung und Betrieb

### Geräteübersicht



- (1) Türverschluss
- (2) Gerätetür
- (3) Mittelwand (optional)
- (4) Auflagesicke
- (5) Wasserbehälter
- (6) Schwallblech
- (7) Stoßschutzleiste (optional)
- (8) Bockrolle
- (9) Netzstecker und Netzstecker-Halterung
- (10) Umluftheizmodul
- (11) Netzkabel und Netzkabel-Halterung
- (12) Temperatur-Regler
- (13) Ein-/Aus-Schalter
- (14) Türschnäpper (zum Arretieren der Gerätetür an der Geräteseitenwand)
- (15) Lenkrolle mit Feststellbremse
- (16) Türsicherung (Gegenstück zum Türschnäpper)
- (17) Schiebegriff
- (18) Galerie (optional)

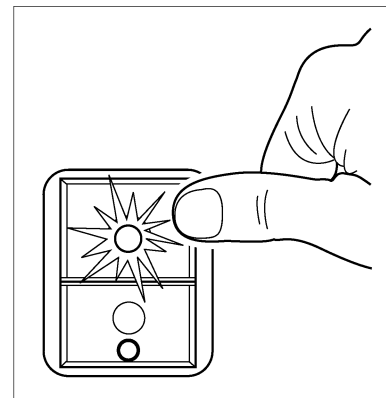
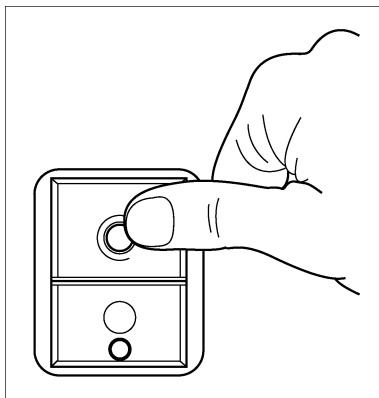
## Temperatur-Regler – Übersicht



- 
- (1) Temperaturanzeige:  
zeigt Ist-Temperatur im Gerät, Soll-Temperatur, Informationsmeldungen.
  - (2) Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten":  
erhöht/verringert Parameterwerte.
  - (3) SET: Anzeige des Sollwerts; während des Programmierbetriebs  
Speichern von geänderten Parameterwerten.
  - (4) Signalanzeige-LED "Alarm":  
leuchtet bei Temperaturüber-/unterschreitung des Sollwerts
- 

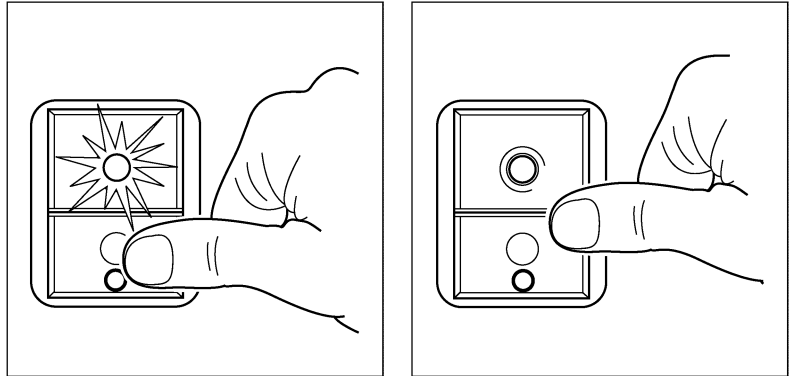
### Gerät einschalten

- ✓ Umluftheizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät an das Stromnetz angeschlossen
- ▶ Mit dem Ein-/Ausschalter den Heizbetrieb starten.  
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters leuchtet.



Im Display des Temperatur-Reglers erscheint kurzzeitig "---".  
Anschließend wird die aktuelle Ist-Temperatur im Geräteinnenraum ange-  
zeigt.  
Das Gerät heizt und die Ist-Temperatur im Display steigt bis zur Soll-Tem-  
peratur an.

- Gerät ausschalten** ► Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten.  
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters erlischt.



- Soll-Temperatur einstellen**
- ☞ Bei eingeschaltetem Umluftheizmodul zeigt die Standardanzeige die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.
  - ☞ Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +90 °C eingestellt.

**Soll-Temperatur anzeigen**

- ✓ Umluftheizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät angeschlossen und eingeschaltet
- ✓ Umluftheizmodul betriebsbereit (Betriebsanzeige-LED leuchtet)
- ✓ Display zeigt Ist-Temperatur

**SET**

- Taste "SET" kurz drücken.  
Soll-Temperatur wird angezeigt. Nach ca. 10 Sekunden oder erneutem kurzen Drücken der Taste "SET" erscheint wieder die Ist-Temperatur im Display.

**Soll-Temperatur ändern**

- ✓ Umluftheizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät angeschlossen und eingeschaltet
- ✓ Umluftheizmodul betriebsbereit (Betriebsanzeige-LED leuchtet)

**SET**

- Taste "SET" ca. 2 Sekunden gedrückt halten.  
Die Soll-Temperatur wird angezeigt und die Betriebsanzeige-LED blinkt.



- Mit Taste "Pfeil nach oben" die Soll-Temperatur erhöhen.  
– oder –



- Mit Taste "Pfeil nach unten" die Soll-Temperatur reduzieren.

- ☞ Wenn die Taste "Pfeil nach oben" bzw. "Pfeil nach unten" gedrückt gehalten wird, ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend. Die Änderungsgeschwindigkeit erhöht sich bei längerem Drücken der Taste "Pfeil nach oben" bzw. "Pfeil nach unten".

## SET

- ▀ Um die geänderte Soll-Temperatur zu speichern, Taste "SET" kurz drücken.
    - oder –
    - Ca. 10 Sekunden warten.
- Die Soll-Temperatur ist gespeichert. Die Betriebsanzeige-LED des Temperaturreglers hört auf zu blinken. Die Ist-Temperatur im Gerät wird angezeigt.

### Tastatur sperren/entsperren

#### Tastatur sperren

- ☞ Die Tastatursperre schützt vor unbefugten Eingriffen in die Temperaturregelung, z. B. dem Verändern der Soll-Temperatur.
- ☞ Bei gesperrter Tastatur kann nur die Soll-Temperatur angezeigt werden.



- ▀ Beide Tasten der Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.  
Die Anzeige "PoF" erscheint kurzzeitig. Danach wird die Ist-Temperatur angezeigt.

#### Tastatur entsperren



- ▀ Beide Tasten der Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.  
Die Tastatur wird entsperrt. Die Ist-Temperatur wird angezeigt.

### Gerät vorheizen

- ☞ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, muss es für eine Temperatur von +90 °C ca. 15 Minuten vorgeheizt werden, bevor er mit Speisen beschickt wird.
- ☞ Der Wasserbehälter für die Beheizung mit Feuchtluft fasst 1 Liter und sorgt dann 5 bis 6 Stunden für ein gleichmäßig feuchtes Inneraumklima.
- ✓ Umluftheizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät angeschlossen
- ▀ Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- ▀ Ca. 15 Minuten vor der Beschickung mit dem Ein-/Aus-Schalter den Heizbetrieb starten.
  - ☞ Unterkapitel „Gerät einschalten“ auf Seite 12.
- ▀ Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
  - ☞ Unterkapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 13.
- ▀ Bei Bedarf 1 Liter Wasser in den Wasserbehälter füllen und das Schwallblech einsetzen.

**Gerätetür öffnen**

☞ Um einen Wärmeverlust zu vermeiden, Türen nicht unnötig während des Heizbetriebs öffnen.

**⚠ Warnung!**

**Heißer Wasserdampf!**

Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Öffnen der Tür ausreichend Abstand vom Gerät halten.
  - ☞ Unterkapitel „Gerätetür öffnen“ auf Seite 15.

**⚠ Vorsicht!**

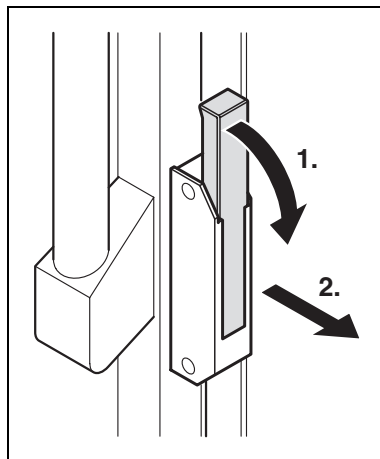
**Eingeklemmte Hand!**

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.

**Geräteausführung mit einer Gerätetür**

- Wenn die Gerätetür abgeschlossen ist, Türschloss mit Schlüssel öffnen.
- Türgriff am Türverschluss in Pfeilrichtung ziehen und Gerätetür öffnen.

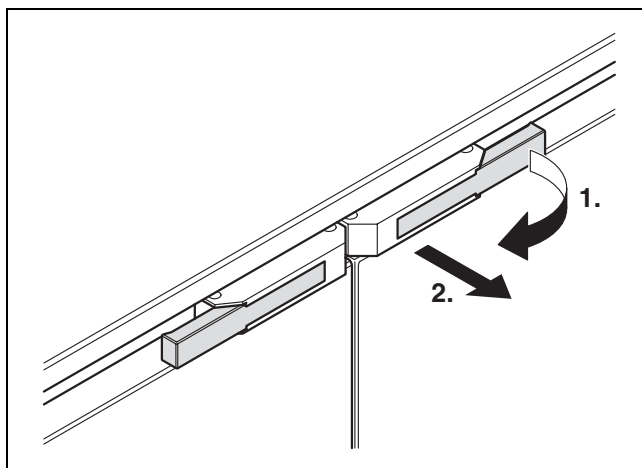


---

---

### Geräteausführung mit zwei Gerätetüren

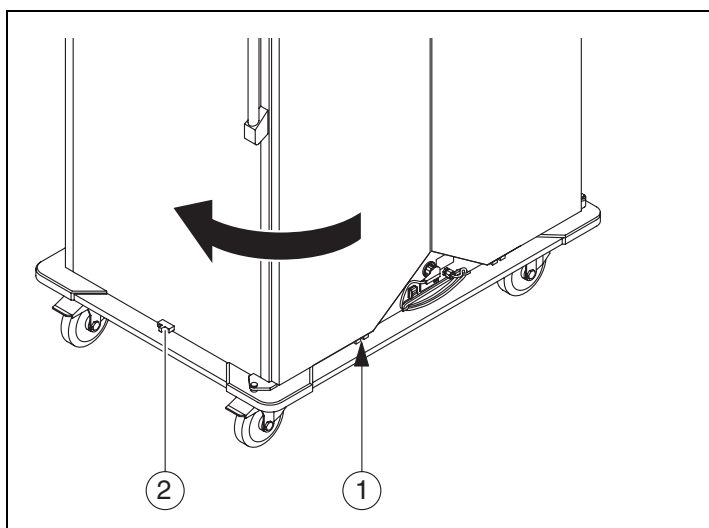
- ▶ Wenn die Gerätetüren abgeschlossen sind, Türschlösser mit Schlüssel öffnen.
- ▶ Zuerst den Türgriff der rechten Tür am Türverschluss in Pfeilrichtung ziehen und Gerätetür öffnen.
- ▶ Danach auf dieselbe Weise die linke Tür am Türverschluss öffnen.



---

### Gerätetür arretieren


- ▶ Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Geräteseitenwand andrücken, bis der Kugelschnapper (1) spürbar in die Türsicherung (2) einrastet.



**Gerätetür schließen** **Vorsicht!****Eingeklemmte Hand!**

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

- Hand beim Schließen nicht zwischen die Gerätetür und das Gerät bringen oder halten.
- Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) schließen.

 Beim zweitürigen Gerät zuerst die linke Tür schließen.

- Gerätetür aus der Türsicherung ziehen.
- Gerätetür ohne Schwung schließen.
- Gerätetür in das Schloss drücken, bis sie spürbar einrastet.

**Gerät beschicken**

- ✓ Gerät 15 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen zum Warmhalten aufgeheizt
- ✓ Speisen auf Tellern mit Clochen abgedeckt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckeln abgedeckt

 **Warnung!****Heißer Wasserdampf!**

Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Öffnen der Tür ausreichend Abstand vom Gerät halten.
  - ↳ Unterkapitel „Gerätetür öffnen“ auf Seite 15.

 **Warnung!****Heißes Umluftheizmodul!**

Das Umluftheizmodul wird im Warmhaltebetrieb sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

- Beim Beschicken direkten Kontakt mit dem Umluftheizmodul vermeiden.

 **Warnung!****Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!**

Wenn nur im oberen Bereich des Geräts Gastronormbehälter eingebracht werden, verlagert sich der Schwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen.

- Das Gerät stets von unten nach oben beschicken.
- Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
- Jedes Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit zwei Gastronormbehälter GN 1/1, bestücken.

---

**⚠ Warnung!**

**Heiße flüssige Speisen!**

Heiße flüssige Speisen können über den Rand der Gastronormbehälter und Teller fließen und Verbrühungen verursachen.

- ▶ Gastronormbehälter und Teller waagrecht halten.
- ▶ Speisen in Gastronormbehältern immer mit Deckeln abdecken. Bei flüssigen Speisen Deckel mit Dichtungen verwenden.
- ▶ Behälter mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen, bei denen während des Warmhaltens heiße Flüssigkeit austreten kann, zum Vermeiden von Verbrühungen in ein einsehbares Auflagensickenpaar in einer Höhe von maximal 1,60 m einschieben.
- ▶ Bedienpersonen im Umgang mit heißen flüssigen Speisen besonders unterweisen.

- 
- ▶ Tür öffnen.

↳ Unterkapitel „Gerätetür öffnen“ auf Seite 15.

- ▶ Gastronormbehälter oder Gastronormroste bis zum Anschlag an die Rückwand einschieben.

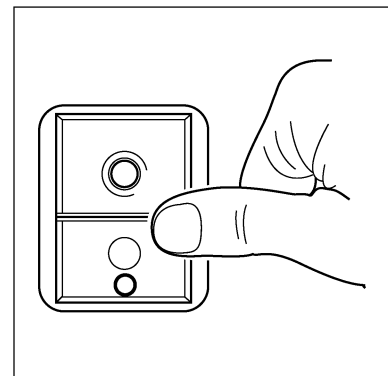
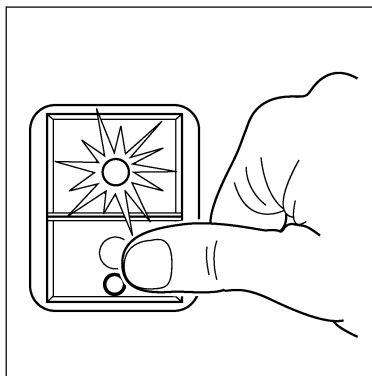
- ▶ Gerätetür/Gerätetüren schließen.

↳ Unterkapitel „Gerätetür schließen“ auf Seite 17.

**Gerät an neuen Standort bringen**

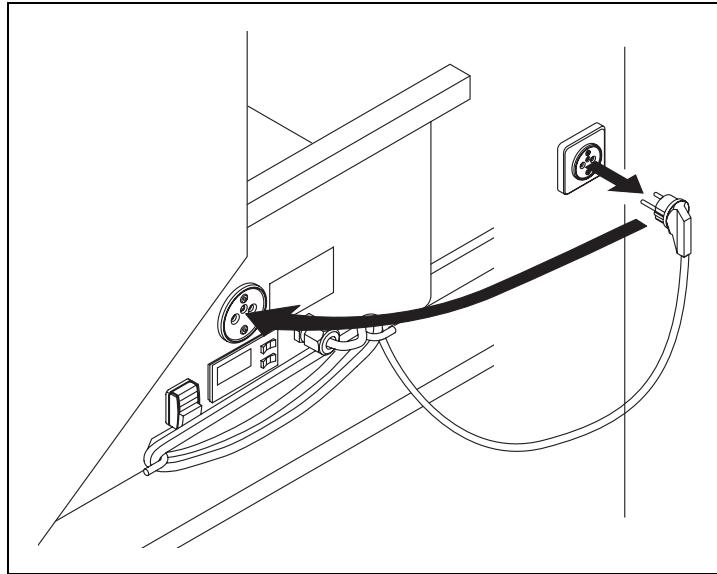
**Gerät ausschalten**

- ▶ Das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters erlischt.



- ▶ Netzstecker ziehen.
- ▶ Netzkabel auf die Netzkabel-Halterung wickeln.

- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken.



### Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.
  - ☞ Kapitel „Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen“ auf Seite 21.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- ✓ Fahrt über ebene Flächen: Wasserbehälter geleert oder bei befülltem Wasserbehälter Schwallblech eingesetzt
- ✓ Fahrt über schräge Flächen: Wasserbehälter geleert
- ✓ Netzstecker gezogen und Netzkabel auf die Halterung gewickelt
- ✓ Zwei Personen

---

### **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 Stoßschutzzecke/Stoßschutzleiste gerät.
-

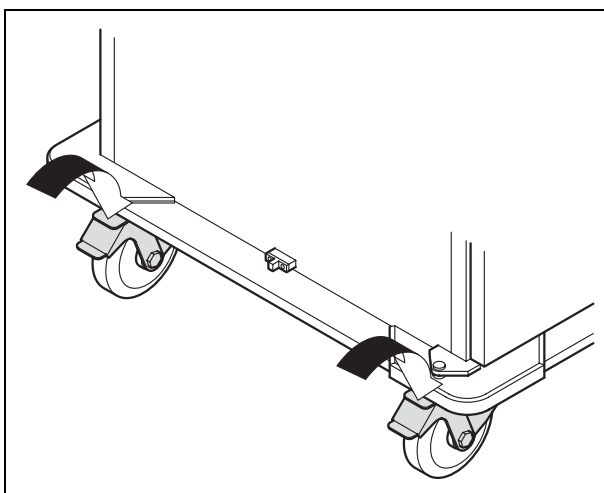
---

**⚠ Warnung!**

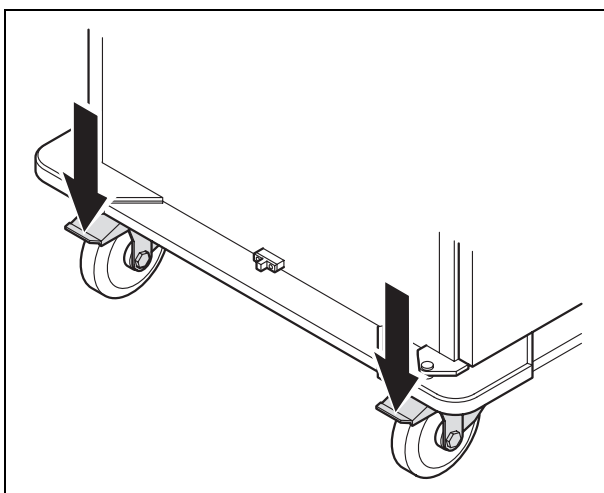
**Eingeschränkter Sichtbereich!**

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

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



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



**Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen**

- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- ✓ Wasserbehälter leer
- ✓ Netzstecker gezogen und Netzkabel auf die Halterung gewickelt
- ✓ Zwei Personen

---

 **Warnung!**
**Umkippen des Geräts!**

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Das Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung >7° fahren.
  - Das Gerät stets von unten nach oben beschicken, um eine Schwerpunktverlagerung zu vermeiden.
  - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
  - Jedes Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit zwei Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.
- 
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kühle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
  - Das Gerät vorsichtig mit zwei Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) schieben.

**Speisen warm halten**

- ✓ Gerät ca. 15 Minuten vorgeheizt
- Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Stromnetz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken.
- Das Gerät am Ein-/Aus-Schalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
  - ↳ Unterkapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 13.
- Speisen so lange warm halten, wie gewünscht.
- Gerätetür/Gerätetüren nicht unnötig während des Warmhaltebetriebs öffnen.

**Speisen entnehmen**


---

 **Warnung!**
**Heißer Wasserdampf!**

Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Öffnen der Tür ausreichend Abstand vom Gerät halten.
    - ↳ Unterkapitel „Gerätetür öffnen“ auf Seite 15.
- 

---

 **Warnung!**
**Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!**

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen!

- Das Gerät von oben nach unten entladen.
-

---

---

 **Warnung!**

**Heißes Umluftheizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!**


Im Warmhaltebetrieb werden das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

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

 **Warnung!**

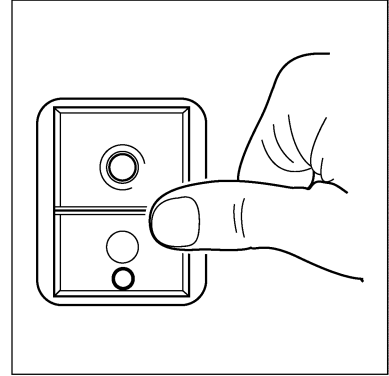
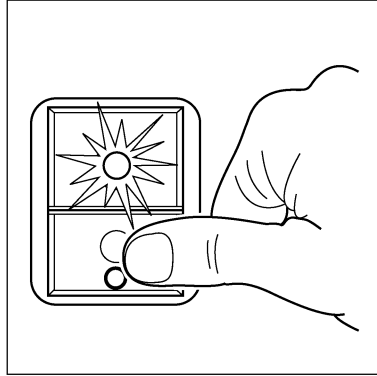
**Heiße flüssige Speisen!**

Heiße flüssige Speisen können über den Rand der Gastronormbehälter und Teller fließen und Verbrühungen verursachen.

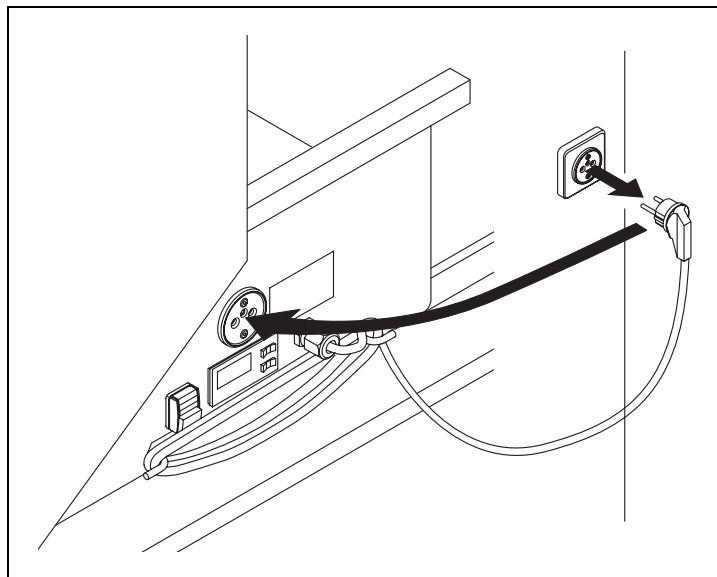
- ▶ Gastronormbehälter und Teller waagrecht halten.
  - ▶ Bedienpersonen im Umgang mit heißen flüssigen Speisen besonders unterweisen.
- 
- ▶ Gerätetür vollständig öffnen. Bei zweitürigen Geräten zuerst die rechte, dann die linke Gerätetür öffnen und an die Geräteseitenwände andrücken.
    - ↳ Kapitel „Gerätetür öffnen“ auf Seite 15.
  - ▶ Gastronormbehälter oder Teller von oben entnehmen.
-  Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
  - ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 26.

## Außerbetriebnahme

- Gerät außer Betrieb nehmen**
- Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten.  
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters erlischt.



- Netzstecker ziehen.
- Netzkabel auf die Halterung wickeln.
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken.



- Gerät so abstellen, dass der Zugang für Kinder nicht möglich ist, ggf. mit den Türen gegen eine Wand stellen.  
↪ Kapitel „Sicherheit“ auf Seite 3.

## Hilfe im Problemfall

### Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter 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 33.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	► Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektronik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 33.

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

Ursache	Maßnahme
Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht.	► Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken.
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	► Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 13.
Geräteelektronik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 33.

### Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Gerätefach bleibt kalt

Ursache	Maßnahme
Geräteelektronik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 33.

### Im Display des Temperatur-Reglers erscheint "PoF" beim Drücken einer Taste

Ursache	Maßnahme
Tastatur gesperrt.	► Tastatur entsperren. ↳ Unterkapitel „Tastatur sperren/entsperren“ auf Seite 14.

**Korrosion an Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Korrosionsstellen entfernen.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Unterkapitel „Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen“ auf Seite 31.</li> </ul> </li> <li>▶ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.</li> </ul>

**Gerät ist äußerlich beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gerät außer Betrieb nehmen.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 23.</li> </ul> </li> <li>▶ Gerät gegen versehentliche Inbetriebnahme sichern.</li> <li>▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 33.</li> </ul> </li> </ul>

## Reinigung und Pflege

**Edelstahl** Oberflächen aus nicht rostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, Gerätetüren 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** 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)

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

Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH

Reinigungsmittel bei Kalkansatz im Wasserbehälter:

- Leichter Kalkansatz:  
Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH
- Starker Kalkansatz:  
Essig- oder Zitronensäure

**Gerät reinigen****⚠️ Warnung!****Heißes Umluftheizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastrombehälter!**

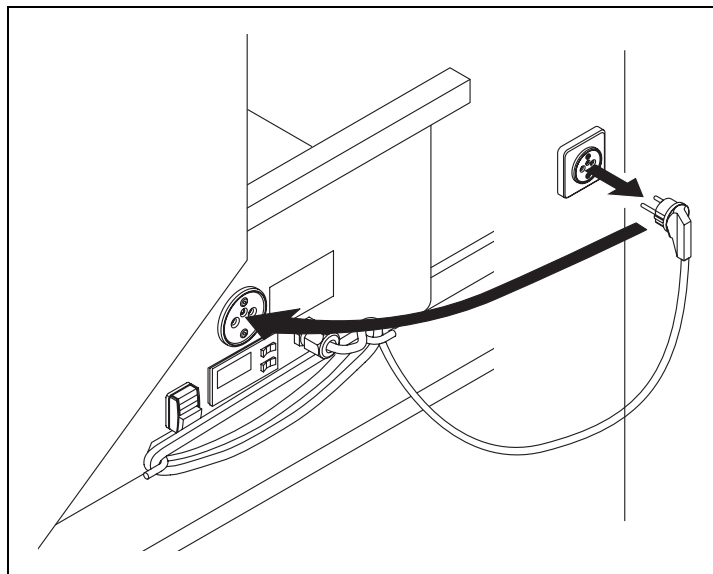
Im Warmhaltebetrieb werden das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastrombehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Vor der Reinigung das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

**⚠️ Warnung!****Stromschlag durch in das Umluftheizmodul eindringendes Wasser!**

Wenn das Gerät bei eingebautem Umluftheizmodul gereinigt wird, kann in das Umluftheizmodul Wasser eindringen. In diesem Fall besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn das Umluftheizmodul wieder an das Stromnetz angeschlossen wird.

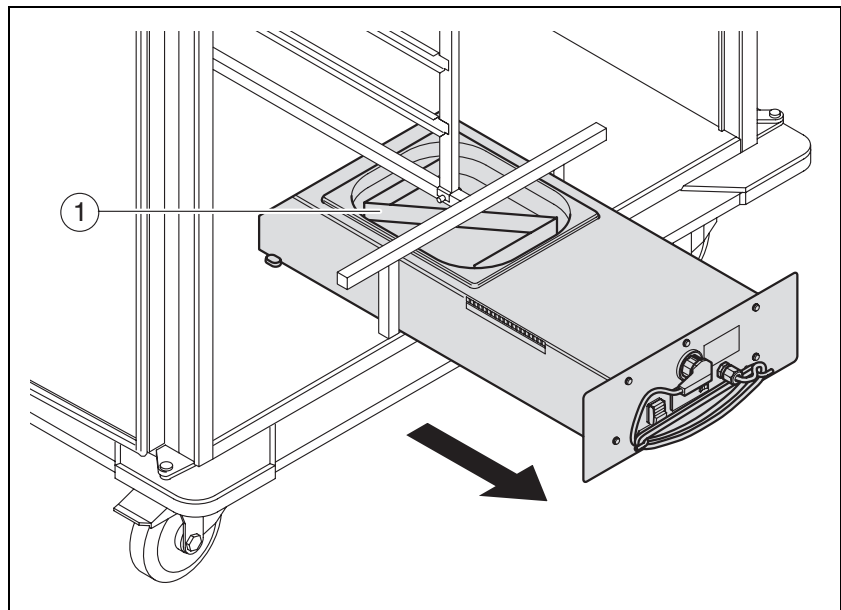
- Vor der Reinigung des Geräts das Umluftheizmodul ausbauen.
- Netzstecker ziehen.
- Netzkabel auf die Halterung wickeln.
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken.



- Falls erforderlich, das Umluftheizmodul und die Mittelwand ausbauen.
  - ↳ Unterkapitel „Umluftheizmodul aus-/einbauen“ auf Seite 28.
  - ↳ Unterkapitel „Mittelwand aus-/einbauen“ auf Seite 30.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.

**Umluftheizmodul aus-/  
einbauen**

- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geöffnet
- ✓ Netzkabel aufgewickelt und Stecker in der Netzstecker-Halterung
- ✓ Geräteinnenraum und Umluftheizmodul mindestens 20 Minuten abgekühlt
- Umluftheizmodul an der vorderen Blende aus dem Gerät ziehen, ggf. leicht anheben.
- Falls erforderlich, Schwallblech (1) herausnehmen.



- Vorhandenes Wasser aus dem Wasserbehälter entfernen.

---

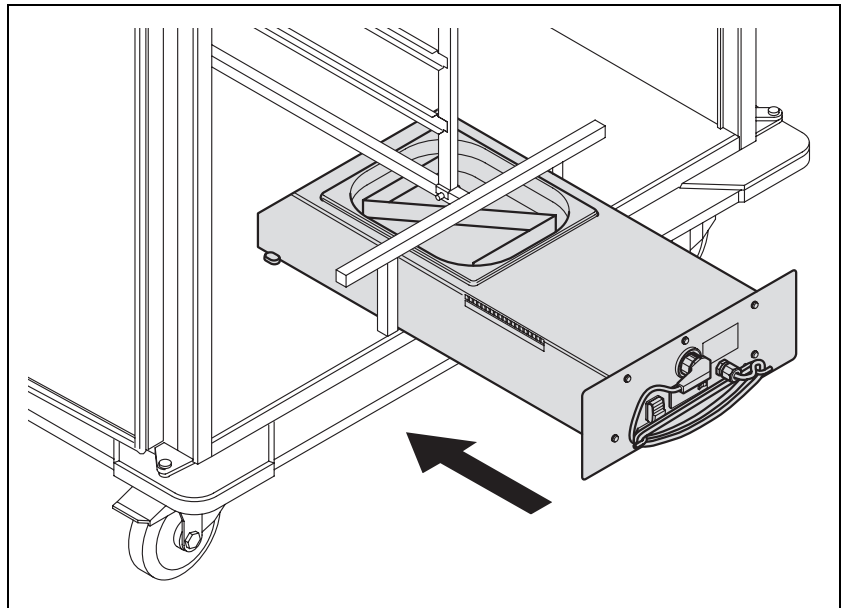
**⚠ Warnung!**

**Sachschaden an der Elektronik!**

Das Umluftheizmodul darf auf keinen Fall bei der Reinigung in Wasser getaucht werden.

- Bei Bedarf Umluftmodul mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
  - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 26.
  - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 26.

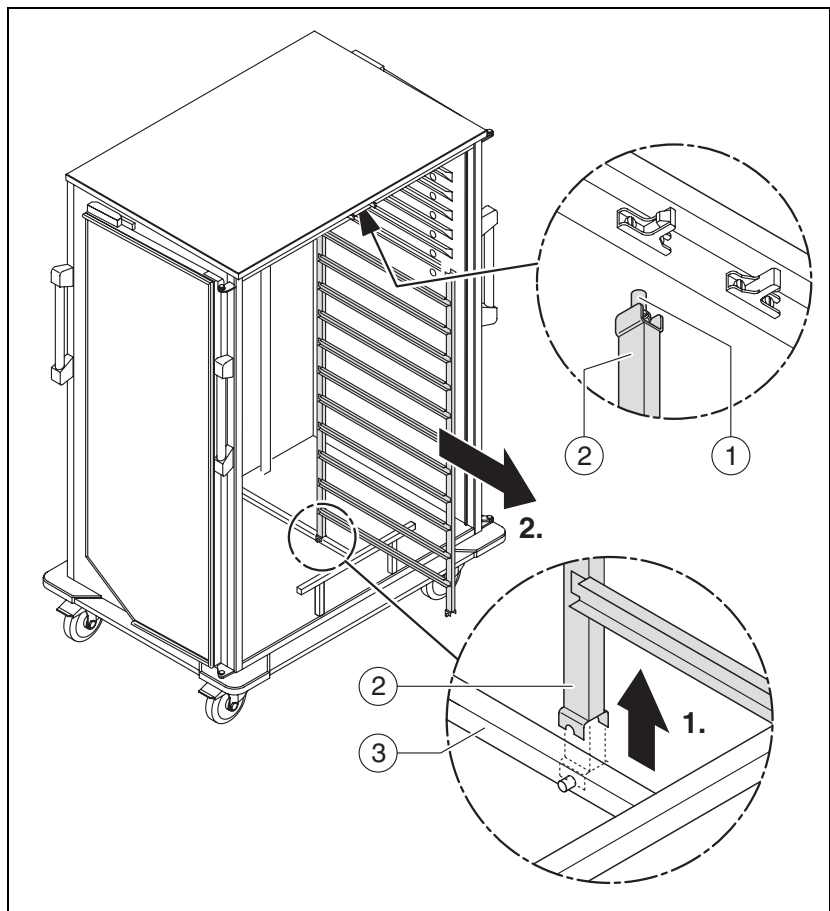
- ▶ Nach der Reinigung des Umluftheizmoduls das Schwallblech wieder in den Wasserbehälter einsetzen.
- ▶ Das Umluftheizmodul bis zum Anschlag zwischen die Noppen der Führung schieben.



- ▶ Bei Bedarf:
  - Netzstecker einstecken.
  - 1 Liter Wasser in den Wasserbehälter füllen.
  - Gerätetüren schließen.
  - Gerät wieder einschalten.

### Mittelwand aus-/einbauen

- ☞ Die Mittelwand kann einfach aus- und eingebaut werden. Die beiden Seitenholme (2) der Mittelwand werden unten mit U-förmigen Klammern auf die beiden Bolzen des durchgehenden Korpus-Querträgers (3) gesetzt. Oben wird die Mittelwand von zwei Rändelschrauben (1) gehalten, die als Führungsbolzen fungieren und einmalig auf die richtige Länge eingestellt werden.
- Die Mittelwand anheben, bis die beiden U-förmigen Klammern der Mittelwand nicht mehr in die Bolzen des unteren Korpus-Querträgers greifen.
- Die angehobene Mittelwand nach vorn ziehen, bis die beiden oberen U-förmigen Klammern nicht mehr in die beiden Führungsbolzen im Dach greifen.
- Die Mittelwand zur Seite kippen und aus dem Gerät nehmen.



- Bei Bedarf die Mittelwand mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
  - ☞ Unterkapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 26.
  - ☞ Unterkapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 26.
- Nachdem die Reinigung abgeschlossen ist, die oberen U-förmigen Klammern der Mittelwand über die Führungsbolzen im Dach schieben.
- Die Mittelwand auf den unteren Querträger absenken und verschieben, bis die Klammern in die Bolzen greifen.

**Korrosionsstellen an  
Edelstahl entfernen****Frische Korrosionsstellen**

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- 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.
- Das Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

### **Türdichtung kontrollieren**

- ☞ Die Türdichtung muss regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.
- Türdichtung auf Beschädigung prüfen (Sichtkontrolle).
- Im Schadensfall den Austausch der defekten Türdichtung durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
  - 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 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

## Reparatur

### Befugte Personen

☞ Reparaturen (der Austausch des Netzkabels mit eingeschlossen) dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

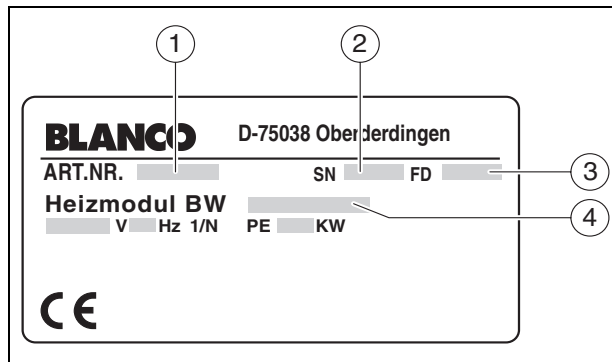
- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

### Defekt-Beschreibung

Auf dem Gerät befinden sich zwei Typenschilder. Ein Typenschild befindet sich auf dem Umluftheizmodul, ein weiteres auf der Geräterückseite. Der BLANCO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf den Typenschildern:

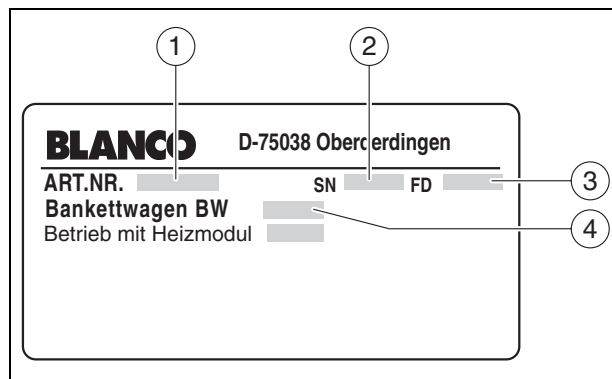
- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell

Typenschild des Umluftheizmoduls:



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

Typenschild des Gerätekorpus:



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

**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**

- ▶ Das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
  - ▶ Das Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- ↳ Genauere Angaben zur Entsorgung und die Anschriften der Entsorgungseinrichtungen sind bei der zuständigen öffentlichen Stelle (z. B. Stadt- oder Gemeindeverwaltung) erhältlich.

## Technische Daten

### Allgemeine Daten Abmessungen und Gewichte (Standardausführung)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
Bankettwagen BW 11	756	932	1778	126	270
Bankettwagen BW 18	756	932	1873	126	270
Bankettwagen BW 22	1307	932	1778	202	200
Bankettwagen BW 36	1307	932	1873	202	200

### Fassungsvermögen Gastronormbehälter/Roste

Modell	Anzahl Gastronormbehälter				Anzahl Roste	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	10	–
BW 18	9	18	18	36	17	–
BW 22	22	44	22	44	20 *	10
BW 36	18	36	36	72	34 *	17

\* nur in Verbindung mit einer Mittelwand

### Temperatur, Fachinnenraum

+30 °C bis +90 °C, regelbar

### Abstand der Auflagesicken

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

### Abstand Prägungen (Kippsicherungen) zu den Auflagesicken

7 mm

### Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast in kg
Geräteoberseite	25

### Elektrische Daten Elektrischer Anschluss

Für alle Modelle:

**Spannung:** 220 bis 240 V, 50 bis 60 Hz

**Leistung (maximal):** 2,2 kW

**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**

Gerätekörper: Edelstahl, Polyamid, Polyethylen

Isolierung der Gerätetüren: Polystyrol

---

## Bestellangaben

<b>Bankettwagen BW 11</b>	Artikelnummer:	572 872, 367 433
<b>Bankettwagen BW 18</b>	Artikelnummer:	572 873, 367 433
<b>Bankettwagen BW 22</b>	Artikelnummer:	572 874, 367 434
<b>Bankettwagen BW 36</b>	Artikelnummer:	572 875, 367 434
<b>Gebrauchsanleitung</b>	Dokumentnummer:	154 333

---

## Zubehör

<b>Gastronorm-Roste GR 2/1</b>	Artikelnummern:	↳ BLANCO-Preisliste
<b>Roste aus CNS</b>	Artikelnummern:	↳ BLANCO-Preisliste
<b>Gastronormbehälter</b>	Artikelnummern:	↳ BLANCO-Preisliste
<b>Clochen</b>	Artikelnummern:	↳ BLANCO-Preisliste
<b>Tellerträger</b>	Artikelnummern:	↳ BLANCO-Preisliste
<b>BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch</b>	Artikelnummer:	126 999
<b>Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH</b>	Artikelnummer:	511 895
<b>Service-CD-ROM</b>	Artikelnummer:	↳ BLANCO-Preisliste

## Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

DIN 18867-5: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Bankettwagen beheizt.

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

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

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



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](mailto:cs.service@blanco.de)  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)

**BLANCO**