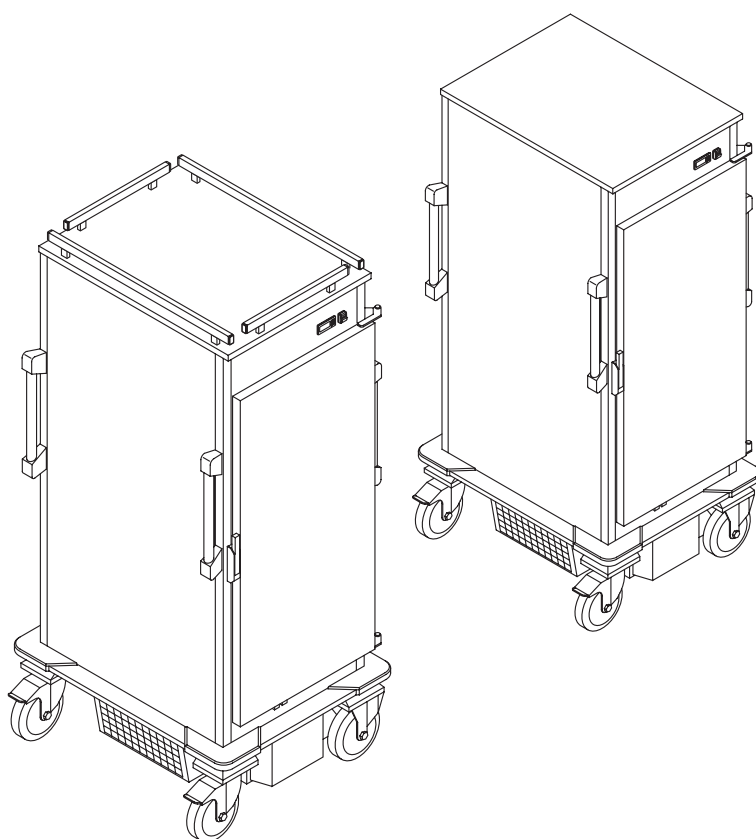




BLANCO INMOTION Bankettwagen, gekühlt BW-UK 10/15

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

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
	Standardausführung	2
	Optionen/Zubehör	2
Funktionsprinzip	Beschreibung	2
Sicherheit	Allgemeines	3
	Zu diesem Produkt	3
	Transport	3
	Inbetriebnahme	4
	Bedienung und Betrieb	4
	Reinigung und Pflege	6
	Wartung	6
	Reparatur	7
	Normen und Richtlinien	7
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	8
	Lieferumfang	8
	Auspacken	8
	Verpackungsmaterial entsorgen	8
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	9
	Gerät anschließen	9
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	11
	Temperatur-Regler – Übersicht	12
	Kühlung ein-/ausschalten	13
	Soll-Temperatur einstellen	14
	Gerät manuell abtauen	15
	Tastatur sperren/entsperren	16
	Gerät vorkühlen	16
	Gerätetür öffnen	17
	Gerätetür arretieren	18
	Gerätetür schließen	18
	Gerät beschicken	19
	Gerät an neuen Standort bringen	20
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	22
	Speisen kühl halten	22
	Temperaturabweichungen kontrollieren	23
	Gespeicherten Alarm zurücksetzen	24
	Speisen entnehmen	24
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	25

Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet nicht	26
	Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet, aber Gerät kühlt nicht (ausreichend).	26
	Im Display des Temperatur-Reglers blinkt "dA"	27
	Alarmmeldung des Temperatur-Reglers (Anzeige "HA") – Temperaturüberschreitung.	28
	Alarmmeldung des Temperatur-Reglers (Anzeige "LA") – Temperaturunterschreitung	29
	Im Display des Temperatur-Reglers erscheint „PoF“ beim Drücken einer Taste	29
	Korrosion an Edelstahlteilen	29
	Gerät ist äußerlich beschädigt	29
Reinigung und Pflege	Edelstahl	30
	Reinigungsintervall	30
	Reinigungsmethoden	30
	Reinigungsmittel.	30
	Tauwasser-Auffangschale täglich leeren und alle 2 Wochen reinigen	31
	Gerät reinigen	31
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	32
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	33
	Warten des Kühlaggregats.	33
	Türdichtung kontrollieren	34
	Feststellbremsen kontrollieren	34
	Türmagnet auf korrekten Sitz prüfen	34
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . .	34
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen.	34
	Kühlparameter ändern	35
Reparatur	Befugte Personen	36
	Defekt-Beschreibung	36
	Austausch von Komponenten	36
	Ersatzteile	36
	Adresse	37
Entsorgung	Gerät entsorgen.	37
Technische Daten	Allgemeine Daten	38
	Elektrische Daten	38
	Umwelt	39
	Kühlsystem	39
Bestellangaben	BW-UK 10	40
	BW-UK 15	40
	Gebrauchsanleitung.	40
Zubehör	Gastronorm-Roste GR 2/1	40
	Gastronormbehälter	40
	Clochen	40
	Tellerträger	40
	BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch.	40
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	40
	Service-CD-ROM.	40

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Im gekühlten Bankettwagen werden fertig angerichtete, vorportionierte Speisen auf Tellern oder Speisen in Gastronormbehältern kühl gehalten.

Der gekühlte Bankettwagen ist nicht geeignet zum Herunterkühlen von warm eingebrachtem Geschirr und warm eingebrachten Speisen. Er darf nicht als Raumkühlung verwendet werden.

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

Einweisung Dritter

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

Produktmerkmale **Allgemein**

Der gekühlte Bankettwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen.

Standardmäßig besteht das Fahrwerk des Bankettwagens aus 2 Lenkrollen mit Feststellbremsen und 2 Bockrollen.

Der gekühlte Bankettwagen ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgerüstet.

Folgende Geräteausführungen des Bankettwagens werden angeboten:

- Bankettwagen BW-UK 10: 10 Sickenpaare
- Bankettwagen BW-UK 15: 15 Sickenpaare

Bedienung und Betrieb

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

Die Gerätetür ist mit einem selbst schließenden Türverschluss versehen. Sie lässt sich um 270° öffnen und an der Außenseite arretieren.

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt. Oberhalb der Auflagesicken sind jeweils 2 Prägungen angebracht. Sie verhindern ein ungewolltes Abkippen der Gastronormroste oder Gastronormbehälter beim Herausziehen.

Mit dem Ein-/Aus-Schalter an der Gerätefront wird der Kühlbetrieb gestartet und beendet.

Die Kühlparameter der Kühlung lassen sich gradweise über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Leuchtdioden im Display der Temperatur-Regelung signalisieren den momentanen Betriebszustand des Geräts.

Die Temperatur-Regelung registriert Abweichungen der Ist- von der Soll-Temperatur außerhalb eines vorgegebenen Temperaturbereichs und signalisiert sie durch ein optisches Signal.

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Standardausführung

Die Standardausführung des gekühlten Bankettwagens umfasst:

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Doppelwandige Flügeltür
- Je nach Geräteausführung 10 oder 15 Sickenpaare
- Sickenabstand 115 mm (BW-UK 10) oder 75 mm (BW-UK 15)
- 2 Schiebegriffe an jeder Geräteseitenwand
- 4 Stoßschutzecken
- 2 Lenkrollen mit Feststellbremse, 2 Bockrollen
- Rollenanordnung "A": Rollen an den Geräteecken

Optionen/Zubehör

Der gekühlte Bankettwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Umlaufende Galerie
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien
- Gastronormroste
- Tellerträger aus Edelstahl

Funktionsprinzip

Beschreibung

Der gekühlte Bankettwagen ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet.

Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:

Der Verdampfer des Kühlsystems entzieht der Luft im Geräteinnenraum Wärme. Der Verdampfer-Lüfter lässt die gekühlte Luft in einem Kreislauf im Gerät zirkulieren. Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schnelle Abkühlung des Geräteinnenraums
- Tiefere Kühltemperatur ($-10\text{ }^{\circ}\text{C}$) möglich als bei einer aktiven stillen Kühlung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung

Im Geräteinneren befindet sich ein Ablauf für Tauwasser, das in einer Tauwasser-Auffangschale an der Außenseite gesammelt wird.

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

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.

Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme 2 Stunden warten.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Das Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° 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 Dampfbildung 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.

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

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.

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
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb

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

Unnötiges Öffnen der Gerätetür während des Kühlbetriebs 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.

Beschickung

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

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

Belastbarkeit der Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Hygiene-Vorschriften

Beim Kühlhalten 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.

Gerätetür 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 geschlossener Gerätetür kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung <10° befahren.

Um die Gefahr einer Beschädigung der Geräteunterseite (Kühlung) und 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 Kühlen nur mit 2 Personen (an jeder Seitenwand des Geräts eine) schieben.

Reinigung und Pflege

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.

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.

Das Gerät ist mit einer Abtau-Automatik und mit einer Tauwasser-Auffangschale ausgestattet. Die Tauwasser-Auffangschale ist nach jedem Gebrauch manuell zu entleeren.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

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

Gerätetür

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 Stellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

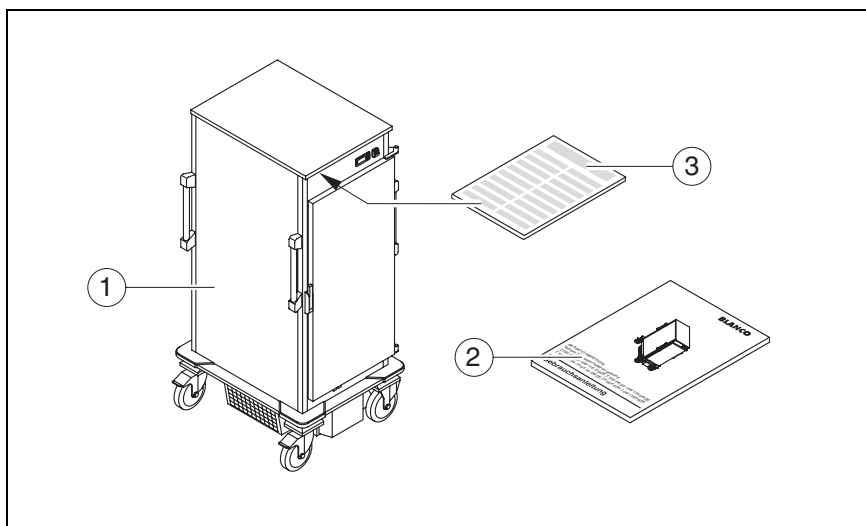
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Transport

Transportschäden prüfen/ abwickeln

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

Lieferumfang



- (1) BLANCO INMOTION Bankettwagen, gekühlt
- (2) Gebrauchsanleitung
- (3) Anleitung zum Temperatur-Regler mit Parameterliste für den Service (im Dachbereich unter der Dachabdeckung)

Der Lieferumfang und die Ausführung des gekühlten 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
- ✓ Gerät und Netzstecker weisen keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Feststellbremsen arretiert
- ✓ Gerät ausgeschaltet

Gerät anschließen

- ☞ Nach vorschriftsmäßigem aufrechtem Transport kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden. Wenn das Gerät in anderer Position, z. B. in extremer Schräglage, transportiert wurde, 2 Stunden warten, ehe das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird.

Gerät aufstellen

- Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
 - Gerät weit entfernt von möglichen Wärmequellen betreiben (z. B. Heizung, Backofen, Sonneneinstrahlung).
 - Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfbildung betreiben (z. B. Spülmaschine).
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt). Die Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.
- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale in die Öffnung an der Geräteaußenseite eingeschoben ist.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Feststellbremsen arretieren.
 - ☞ Unterkapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 20.
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.

Gerät an die Steckdose anschließen

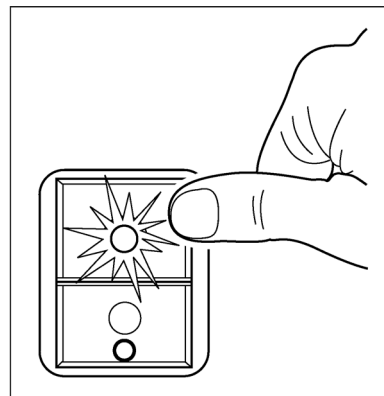
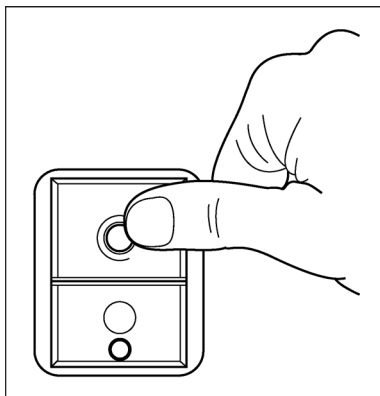
Vorsicht!

Sachschaden durch unsachgemäßen Netzanschluss!

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

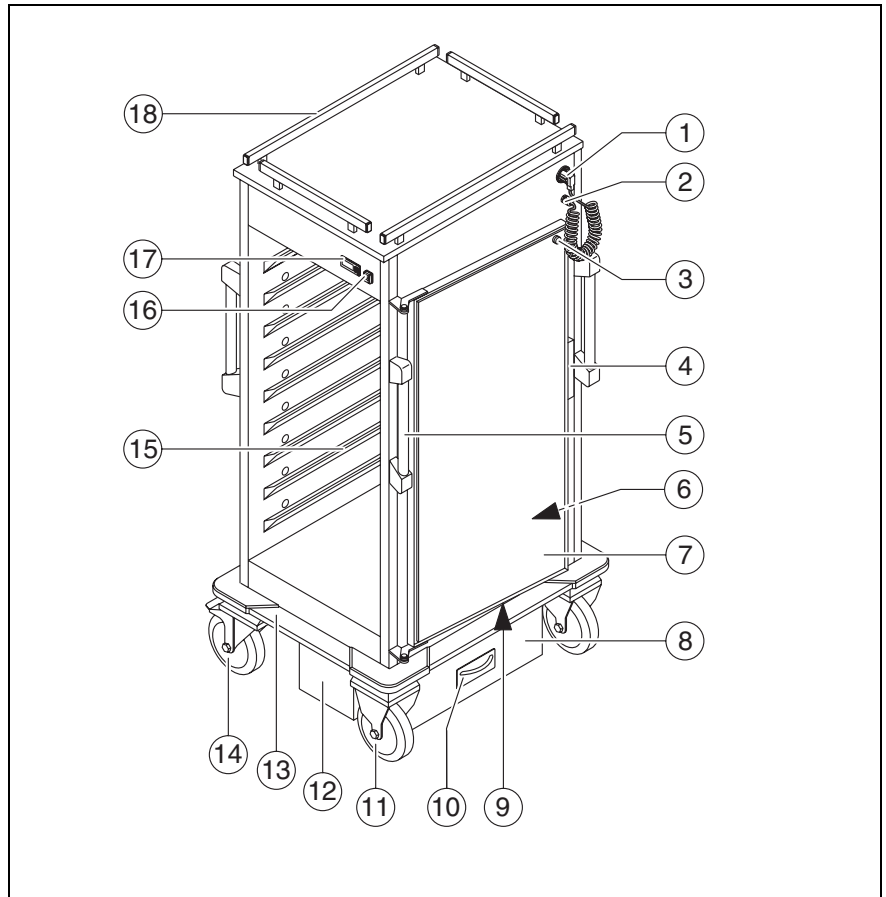
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Gerät am Ein-/Aus-Schalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



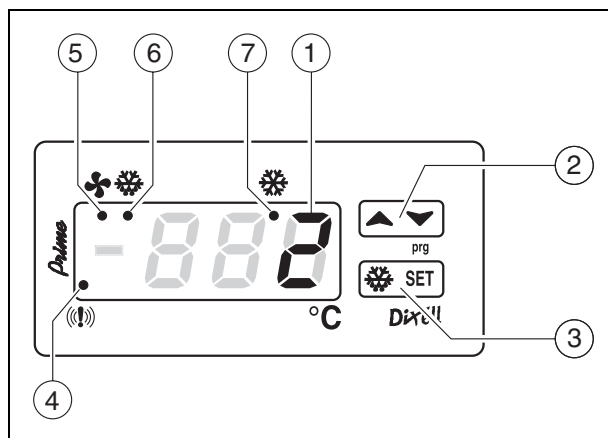
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Netzstecker und Netzstecker-Halterung
- (2) Netzkabel
- (3) Magnet für Türkontakt
- (4) Türverschluss
- (5) Schiebegriff
- (6) Revisionsblende für den Kondensator
- (7) Gerätetür, an der Seitenwand arretiert
- (8) Kühlaggregat im Maschinenfach
- (9) Türschnäpper (zum Arretieren der Gerätetür an der Geräteseitenwand)
- (10) Tauwasser-Auffangschale
- (11) Bockrolle
- (12) Revisionsblende für das Kühlaggregat
- (13) Stoßschutzleisten (optional)
- (14) Lenkrolle mit Feststellbremse
- (15) Auflagesicke
- (16) Ein-/Aus-Schalter
- (17) Temperatur-Regler
- (18) Galerie (optional)

Temperatur-Regler – Übersicht



- (1) Temperaturanzeige:
zeigt Ist-Temperatur im Gerät, Soll-Temperatur, Minimal-/Maximaltemperaturen bei Temperaturunter-/überschreitung, Dauer einer Temperaturunter-/überschreitung, Informationsmeldungen.
- (2) Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten":
erhöht/verringert Parameterwerte.
- (3) Tastenwippe "Manuell Abtauen/SET":
startet manuellen Abtaubetrieb/startet Programmierbetrieb.
- (4) Signalanzeige-LED "Alarm":
leuchtet bei Temperaturüber-/unterschreitung des Sollwerts, die länger als 30 Minuten andauern.
- (5) Betriebsanzeige-LED "Verdampfer-Lüfter":
leuchtet, wenn der Verdampfer-Lüfter in Betrieb ist.
- (6) Betriebsanzeige-LED "Abtauung":
leuchtet im Abtaubetrieb.
- (7) Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat":
leuchtet, wenn das Kühlaggregat in Betrieb ist.

☞ Die Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet während eines Alarmfalls bzw. nach einem Alarmfall, bis der Alarm zurückgesetzt wird. Der Alarm kann nur zurückgesetzt werden, wenn keine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung mehr vorliegt. Eine Stromunterbrechung ist keine Möglichkeit, die Alarmmeldung zurückzusetzen. Alarmmeldungen werden gespeichert und müssen manuell zurückgesetzt werden.

☞ Unterkapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 24.

☞ An der Innenseite der Tür ist oben ein Magnet als Türkontakt angeschraubt. Bei geöffneter Tür blinkt im Display der Schriftzug "dA".

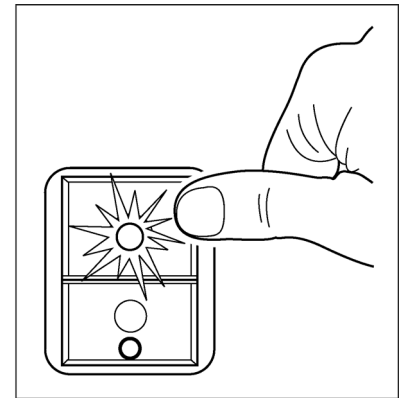
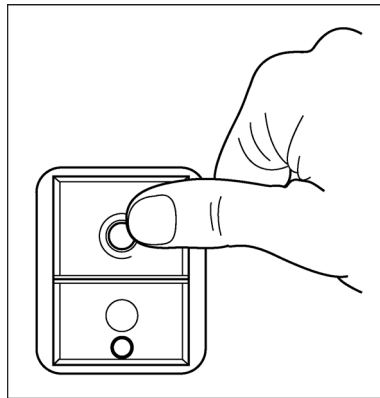
☞ Unterkapitel "Im Display des Temperatur-Reglers blinkt "dA"" auf Seite 27.

Kühlung ein-/ausschalten

- ☞ Der Temperatur-Regler ist nur bei eingeschaltetem Kühlbetrieb in Funktion.
- ☞ Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat". Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat" erlischt während dieser Zeit. Der Verdampfer-Lüfter ist weiterhin in Betrieb.
- ☞ Der Verdampfer-Lüfter wälzt die Luft im Geräteinnenraum und im Kühlmittelverdampfer um. Der Verdampfer-Lüfter läuft, sobald die Kühlung eingeschaltet ist. Der Betrieb des Verdampfer-Lüfters wird unterbrochen, wenn die Tür geöffnet wird oder die Abtauung aktiv ist. Das auch bei abgeschaltetem Verdampfer-Lüfter hörbare Lüftergeräusch stammt vom Kondensator-Lüfter, der ununterbrochen zum Kühlen des Kondensators läuft.

Kühlung einschalten

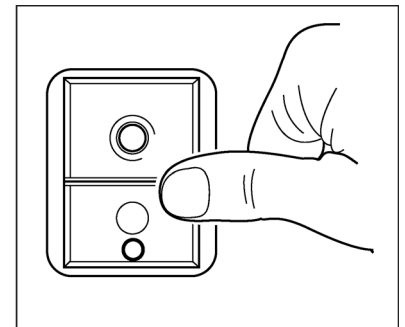
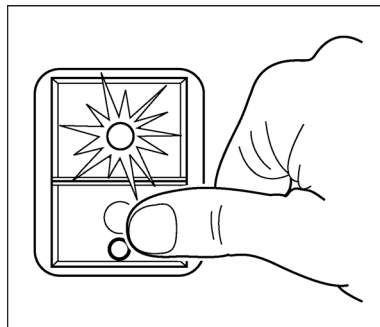
- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen
- Mit dem Ein-/Aus-Schalter den Kühlbetrieb starten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet.



Im Display der Temperatur-Regelung erscheint kurzzeitig "---".
Anschließend wird die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät angezeigt.
Die Temperatur im Geräteinnenraum wird abhängig von der eingestellten Soll-Temperatur gesenkt.

Kühlung ausschalten

- Mit dem Ein-/Aus-Schalter den Kühlbetrieb beenden.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters erlischt.



Soll-Temperatur einstellen

- ☞ Bei eingeschaltetem Kühlbetrieb zeigt die Standardanzeige die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.
- ☞ Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +2 °C eingestellt. Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats. Mögliche Folgen:
 - Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer
 - Häufiges Abtauen notwendig
 - Längere Abtaudauer notwendig
 - Höherer Energieverbrauch

Soll-Temperatur anzeigen

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen
- ✓ Kühlung eingeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet)
- ✓ Display zeigt Ist-Temperatur
- Taste "SET" kurz drücken.
Soll-Temperatur wird angezeigt. Nach ca. 5 Sekunden oder erneutem kurzen Drücken der Taste "SET" erscheint wieder die Ist-Temperatur im Display.

SET

Soll-Temperatur ändern

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen
- ✓ Kühlung eingeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet)
- Taste "SET" ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
Die Soll-Temperatur wird angezeigt und die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat" blinkt.
- Mit Taste "Pfeil nach oben" die Soll-Temperatur erhöhen.
– oder –
- Mit Taste "Pfeil nach unten" die Soll-Temperatur reduzieren.

SET



- ☞ 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 "Kühlaggregat" hört auf zu blinken und leuchtet, wenn das Gerät kühlt.
Die Ist-Temperatur im Gerät wird angezeigt.

Gerät manuell abtauen

- ☞ Alle 6 Stunden führt das Gerät für die Dauer von maximal 15 Minuten eine automatische Abtauung durch, an die sich eine Abtropfzeit von 8 Minuten anschließt. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur erforderlich, wenn die Ist-Temperatur zunehmend von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben abweicht.
- ☞ Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch Abschalten der Kühlung für mindestens 24 Stunden abzutauen. Beide Fälle werden im Folgenden näher beschrieben.
- Um den Abtaubetrieb manuell zu starten, Taste "Abtauen" für ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb gestartet.
Die Betriebsanzeige-LED "Abtauung" leuchtet.
- i Während des Abtauvorgangs ist der Verdampfer-Lüfter ausgeschaltet, die Kühlmaschine läuft weiter, ohne zu kühlen. Die Maschinenwärme unterstützt den Abtauvorgang.
- i Um eine manuelle Abtauung zu unterbrechen, muss der Abtaubetrieb durch den Ein-/Aus-Schalter der Kühlung beendet werden.
- i Nach der voreingestellten Zeit für die manuelle Abtauung (maximal 15 Minuten + 8 Minuten Abtropfzeit) schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb. Die Abtauung ist beendet. Der Verdampfer-Lüfter schaltet sich ein, sobald der Fühler im Verdampfer eine erreichte Temperatur von ca. +2 °C registriert.
- ☞ Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist (oben genanntes Anzeichen ist noch vorhanden), muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden. Das Vorgehen in diesem Fall wird im Folgenden beschrieben:
 - Mit dem Ein-/Aus-Schalter der Kühlung den Kühlbetrieb beenden. Der Kühlbetrieb wird beendet.
 - Kühlung für mindestens **24 Stunden** ausgeschaltet lassen.
 - Tauwasser-Auffangschale entleeren. Um ein Überlaufen zu vermeiden, bei starker Vereisung einen flachen (GN-)Behälter mit größerem Fassungsvermögen als die Tauwasser-Auffangschale unter das Gerät schieben.
 - Gerät reinigen.
 - ☞ Unterkapitel "Gerät reinigen" auf Seite 31.

Tastatur sperren/entsperren

Tastatur sperren

☞ Die Tastatursperre schützt vor unbefugten Eingriffen in die Temperaturregelung, z. B. dem Verändern der Soll-Temperatur.

☞ Bei gesperrter Tastatur können nur folgende Funktionen ausgeführt werden:

- Soll-Temperatur anzeigen
- Alarmmeldung zurücksetzen
- bei Alarm Minimal- bzw. Maximaltemperatur anzeigen



- Beide Tasten der Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
Die Anzeige "PoF" erscheint kurzzeitig. Danach wird wieder 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 vorkühlen

i Um eine Erwärmung der vorgekühlten Speisen nach dem Beschicken zu vermeiden, muss je nach gewünschter Kühltemperatur und Umgebungstemperatur das Gerät 30–100 Minuten vorgekühlt werden.

☞ Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat". Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat" erlischt während dieser Zeit. Der Verdampfer-Lüfter ist weiterhin in Betrieb.

- ✓ Gerät an Stromnetz angeschlossen
- ✓ Kühlung eingeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet)
- Bis zu 100 Minuten vor der Beschickung mit dem Ein-/Aus-Schalter den Kühlbetrieb starten.
 - ☞ Unterkapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 13.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.

Gerätetür öffnen

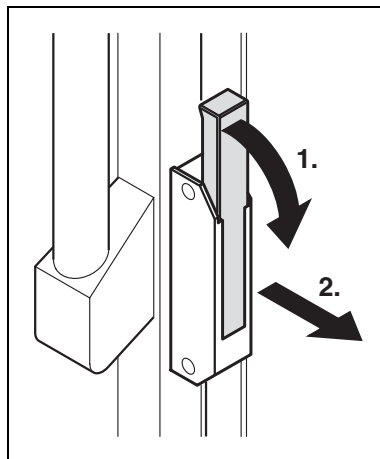
- ☞ Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Tür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen.
- ☞ Der Temperatur-Regler ist nur bei eingeschalteter Kühlung in Funktion.
- ☞ Wird während der Kühlung die Tür geöffnet, schalten sich Kühlung und Lüftung sofort automatisch ab und bleiben außer Betrieb, solange die Tür geöffnet ist. Bei geöffneter Tür blinkt im Display der Schriftzug "dA". Die Lüftung schaltet sich sofort wieder ein, sobald die Tür geschlossen ist. Die Kühlung bleibt für mindestens 3 Minuten außer Betrieb und schaltet sich beim Schließen der Tür nur dann sofort wieder ein, wenn die Tür länger als 3 Minuten geöffnet war und die Soll-Temperatur nicht erreicht ist.

Vorsicht!

Eingeklemmte Hand!

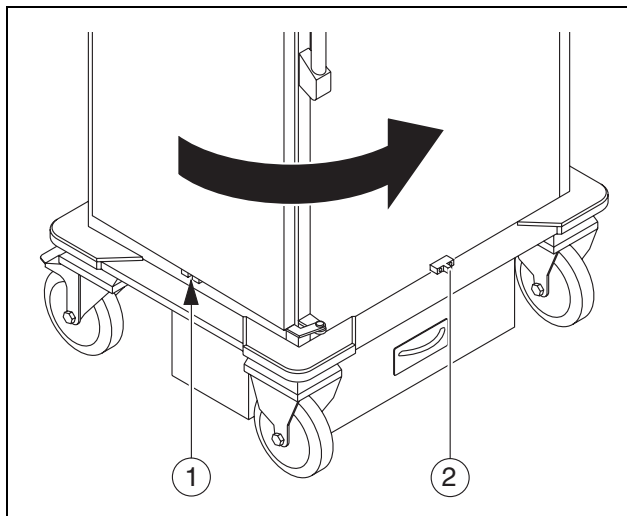
Hände können beim Arretieren der Gerätetür an der Seitenwand eingeklemmt und dabei verletzt werden.

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



Der Verdampfer-Lüfter schaltet ab. Im Display blinkt die Anzeige "dA". Die Betriebsanzeige-LEDs "Kühlaggregat" und "Verdampfer-Lüfter" erlöschen.

- Gerätetür arretieren** ➤ Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Geräteseitenwand andrücken, bis der Kugelschnäpper (1) spürbar in die Türsicherung (2) einrastet.



- Gerätetür schließen** ☞ Der Temperatur-Regler ist nur bei eingeschalteter Kühlung in Funktion.

⚠ 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.

-
- Gerätetür aus der Türsicherung ziehen.

- Gerätetür ohne Schwung schließen.

- Gerätetür in das Schloss drücken, bis sie spürbar einrastet.

Der Verdampfer-Lüfter schaltet sich wieder ein. Die Betriebsanzeige-LED "Verdampfer-Lüfter" leuchtet.

Das Kälteaggregat schaltet sich wieder ein:

- Sofort, wenn die Tür länger als 3 Minuten geöffnet war, oder
- Nach 3 Minuten, gerechnet vom Zeitpunkt der Türöffnung an, wenn die Temperatur im Geräteinnenraum um das voreingestellte Maß gestiegen ist.

Die Betriebsanzeige-LED "Kälteaggregat" leuchtet.

Die Anzeige "dA" erlischt.

Gerät beschicken

- ☞ Speisen immer vorgekühlt einbringen. Das Gerät ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten, und nicht dafür, Speisen abzukühlen.
- ✓ Gerät 30–100 Minuten vorgekühlt
- ✓ Speisen zum Kühlhalten vorgekühlt
- ✓ Speisen auf Tellern mit Clochen abgedeckt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckeln abgedeckt
- ✓ Türdichtung sauber und unbeschädigt



Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

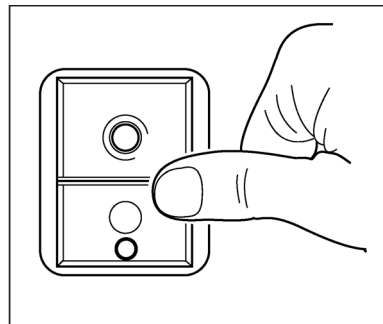
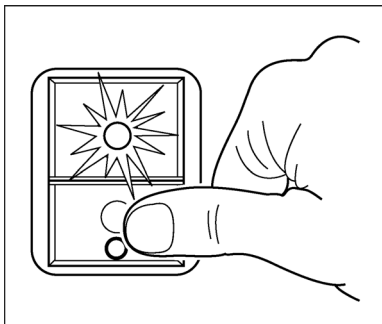
Wenn nur im oberen Bereich des Geräts Gastronormbehälter eingebracht werden, verlagert sich der Schwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen.

- Das Gerät stets von unten nach oben beschicken.
 - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
 - Bei Beschickung mit Gastronormbehältern Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.
-
- Gerätetür öffnen.
 - ☞ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 17.
 - Gastronormbehälter bis zum Anschlag an die Rückwand einschieben.
 - Gerätetür schließen.

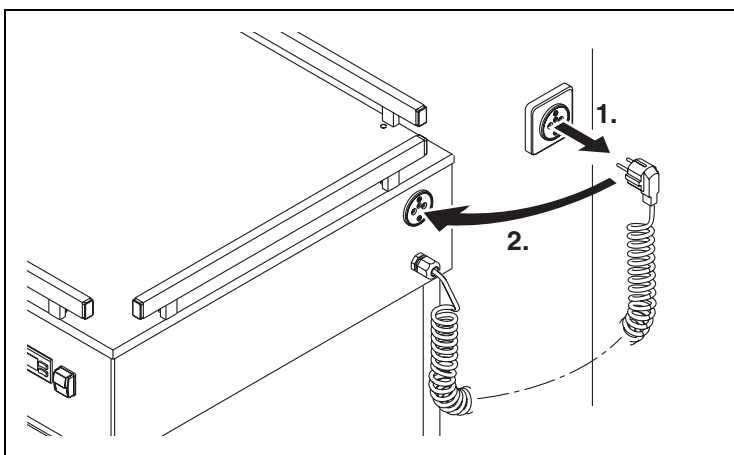
Gerät an neuen Standort bringen

Gerät ausschalten

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



- Netzstecker ziehen.
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken.



Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.
 - ☞ Kapitel "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 22.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Kühlung ausgeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet nicht)
- ✓ Netzstecker gezogen und in die Netzstecker-Halterung gesteckt
- ✓ 2 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 Stoßschutzcke/Stoßschutzleiste gerät.
-

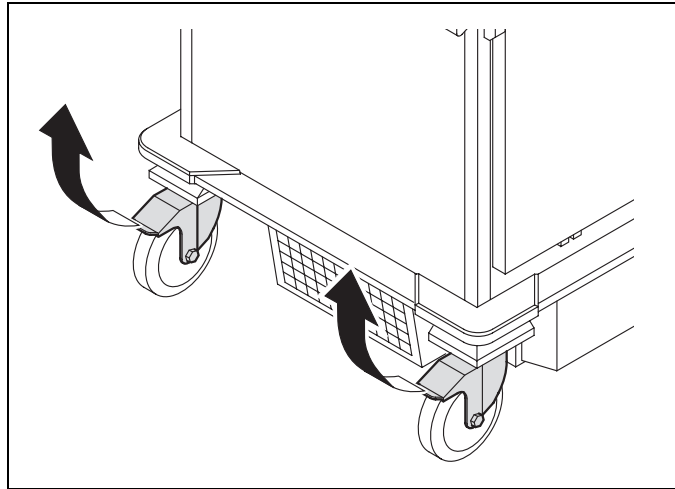
Warnung!

Eingeschränkter Sichtbereich!

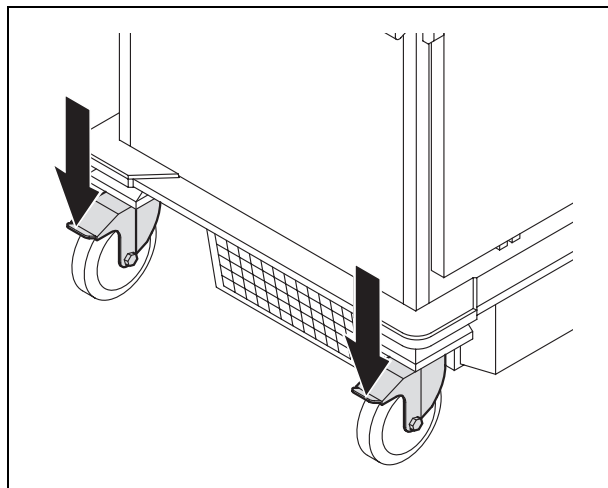
Beim Schieben des Geräts kann eine Person vor dem Gerät übersehen und verletzt werden. Das Gerät oder ein Gegenstand vor dem Gerät können durch einen eingeschränkten Sichtbereich beschädigt werden.

- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät vorausgeht.
- Gerät immer mit 2 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 den neuen Standort schieben.
- Feststellbremsen arretieren.



- Bei Bedarf:
 - Netzstecker einstecken und Gerät wieder einschalten.
 - Vor dem Beschicken 30–100 Minuten vorkühlen.

Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen

- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Kühlung ausgeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet nicht)
- ✓ Netzstecker gezogen und in die Netzstecker-Halterung gesteckt
- ✓ Tauwasser-Auffangschale geleert
- ✓ 2 Personen



Warnung!

Umkippen des Geräts!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung >10° fahren.
 - Gerät stets von unten nach oben beschicken, um eine Schwerpunktverlagerung zu vermeiden.
 - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
 - Bei Beschickung mit Gastronormbehältern Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.
-
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kühle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
 - Gerät vorsichtig mit 2 Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) schieben.

Speisen kühl halten

- ☞ Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Tür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen.
- ✓ Gerät 30–100 Minuten vorgekühlt, abhängig von der Umgebungstemperatur
- Wenn das Gerät nach dem Vorkühlen vom Stromnetz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken.
- Kühlung am Ein-/Aus-Schalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
- Speisen so lange kühl halten, wie gewünscht.

Temperaturabweichungen kontrollieren

- ☞ Weicht die Ist-Temperatur um eine bestimmte Differenz vom Sollwert ab ($-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$), so wird diese Temperaturüber- bzw. -unterschreitung von der Temperaturregelung registriert. Bei Temperaturabweichungen, die länger als 30 Minuten bestehen, leuchtet die Signalanzeige-LED "Alarm". Im Display blinken abwechselnd der Schriftzug "HA" (Temperaturüberschreitung) bzw. "LA" (Temperaturunterschreitung) und die Anzeige der Ist-Temperatur.
- ☞ Nach dem Einschalten der Kühlung wird 90 Minuten keine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung des Sollwerts erfasst, um zu verhindern, dass während der Vorkühlphase eine Alarmmeldung erscheint.

Temperaturabweichungen anzeigen

- ☞ Bei einer Temperaturabweichung leuchtet die Signalanzeige-LED "Alarm". Im Display blinken abwechselnd der Schriftzug "HA" (Temperaturüberschreitung) bzw. "LA" (Temperaturunterschreitung) und die Anzeige der Ist-Temperatur.
- ☞ Wenn die Ist-Temperatur während einer Alarmmeldung den vorgegebenen Temperaturbereich des Sollwerts erreicht, erscheint wieder die Anzeige der Ist-Temperatur. Die Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet weiterhin und muss manuell zurückgesetzt werden.
- ☞ Die angezeigte Alarmdauer berücksichtigt die 30 Minuten bis zum Auslösen des Alarms.

- ✓ Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet
- Taste "Pfeil nach oben" kurz drücken.



– oder –

Taste "Pfeil nach unten" kurz drücken.

Im Display erscheint kurzzeitig bei Temperaturüberschreitung "HAL" und bei Temperaturunterschreitung "LAL".

Danach erscheint für ca. 2 Sekunden die Anzeige der höchsten bzw. tiefsten Temperatur während der Temperaturabweichung, gefolgt vom Schriftzug "tiM" und der Anzeige der Dauer der Temperaturabweichung (in h:min).

Anschließend erscheint wieder die Ist-Temperaturanzeige.

Gespeicherten Alarm zurücksetzen



SET

☞ Der Alarm kann nur zurückgesetzt werden, wenn keine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung mehr vorliegt. Eine Stromunterbrechung ist keine Möglichkeit, die Alarmmeldung zurückzusetzen. Alarmmeldungen werden gespeichert und müssen manuell zurückgesetzt werden.

✓ Ist-Temperatur liegt innerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs (–10 °C, +10 °C) um den Sollwert

✓ Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet

■ Taste "Pfeil nach oben" kurz drücken.

– oder –

Taste "Pfeil nach unten" kurz drücken.

Im Display erscheint kurzzeitig bei Temperaturüberschreitung "HAL" und bei Temperaturunterschreitung "LAL".

Danach erscheint für ca. 2 Sekunden die Anzeige der höchsten bzw. tiefsten Temperatur während der Temperaturabweichung, gefolgt vom Schriftzug "tiM" und der Anzeige der Dauer der Temperaturabweichung (in h:min).

■ Taste "SET" während dieser Meldung (HAL bzw. LAL, Wert höchster bzw. tiefster Temperaturabweichung) so lange gedrückt halten, bis kurzzeitig der Schriftzug "rSt" blinkt und die Anzeige der Ist-Temperatur wieder erscheint.

Die Signalanzeige-LED "Alarm" erlischt. Der Alarm ist zurückgesetzt. Die Anzeige der Ist-Temperatur erscheint in der Anzeige.

Speisen entnehmen

■ Gerätetür vollständig öffnen und an die Geräteseitenwand andrücken.
☞ Kapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 17.



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. Gastronormbehälter oder Teller von oben beginnend entnehmen.

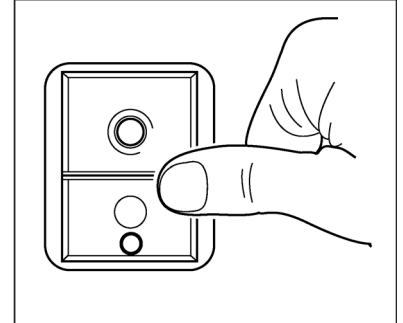
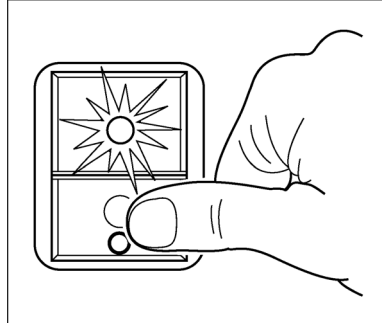
☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

☞ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 30.

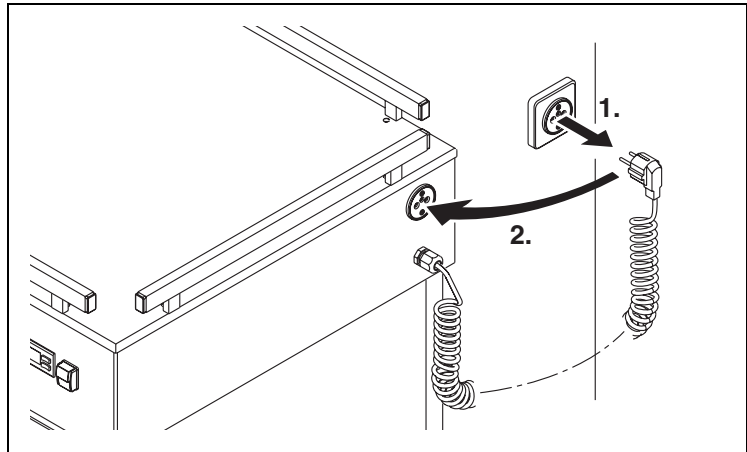
Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

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



- Netzstecker ziehen.
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken.



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

Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet nicht

Ursache	Maßnahme
Netzstecker 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 36.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet, aber Gerät kühlt nicht (ausreichend)

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	- Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
Lüftungsschlitze verdeckt.	Gegenstände vor der Lüftung des Kühlaggregats entfernen.
Hohe Umgebungstemperatur.	Gerät in kühlere Umgebung bringen.
Verdampfer im Gerät vereist.	- Verdampfer im Gerät abtauen. ☞ Kapitel "Gerät manuell abtauen" auf Seite 15.
Dichtung an der Gerätetür defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.
Temperatur-Regelung in einem irregulären Zustand.	- Kühlung kurzzeitig ausschalten. ☞ Kapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 13. - Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

Ursache	Maßnahme
Anzeige "P1" an der Temperatur-Regelung des Kühlaggregats (der Thermostat-Fühler ist defekt).	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.
Kühlaggregat ausgefallen.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

Im Display des Temperatur-Reglers blinkt "dA"

Ursache	Maßnahme
Tür während der Kühlung offen.	■ Tür schließen.
Türmagnet locker oder fehlt, Türposition nicht korrekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

**Alarmmeldung des
Temperatur-Reglers
(Anzeige "HA") –
Temperaturüberschreitung**

Ursache	Maßnahme
Hohe Umgebungstemperatur.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 23. ↳ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 24. ■ Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – - Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen (Abtauzyklus verkürzen).
Verdampfer vereist.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 23. ↳ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 24. ■ Gerät abtauen. ↳ Unterkapitel "Gerät manuell abtauen" auf Seite 15.
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 23. ↳ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 24. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

**Alarmmeldung des
Temperatur-Reglers
(Anzeige "LA") –
Temperaturunterschreitung**

Ursache	Maßnahme
Kühlaggregat schaltet sich nicht ab, wenn Soll-Temperatur erreicht ist.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 23. ↳ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 24. ■ Kühlung am Ein-/Aus-Schalter aus- und wieder einschalten. ■ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

**Im Display des Temperatur-
Reglers erscheint „PoF“ beim
Drücken einer Taste**

Ursache	Maßnahme
Tastatur gesperrt.	■ Tastatur entsperren. ↳ Unterkapitel "Tastatur sperren/entsperren" auf Seite 16.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	■ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 32. ■ 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 25. ■ Gerät gegen versehentliche Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 36.

Reinigung und Pflege

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

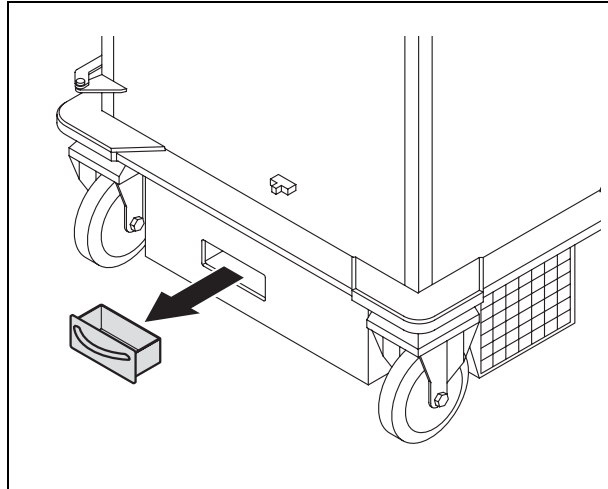
Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH

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

Tauwasser-Auffangschale
täglich leeren und alle
2 Wochen reinigen

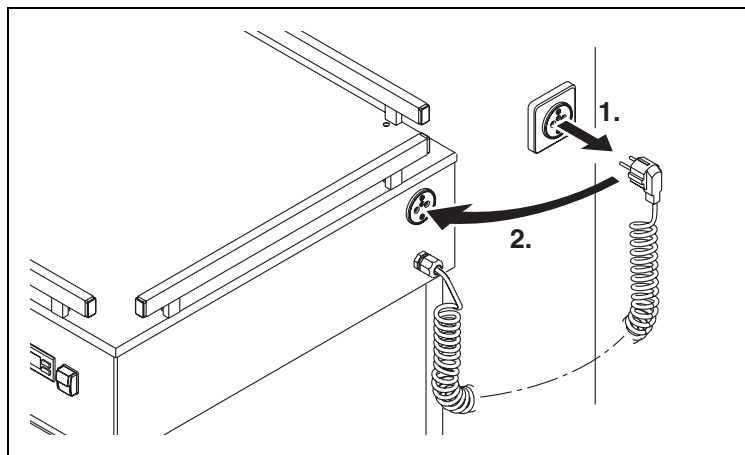
- ☞ Die Tauwasser-Auffangschale befindet sich an der rechten unteren Geräteaußenseite.
- Tauwasser-Auffangschale aus der Führung ziehen.



- Tauwasser-Auffangschale leeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
 - ☞ Kapitel "Reinigungsmethoden" auf Seite 30.
 - ☞ Kapitel "Reinigungsmittel" auf Seite 30.
- Tauwasser-Auffangschale in die Führung schieben.

Gerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken.



- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trockenreiben.

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 die Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg ist, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

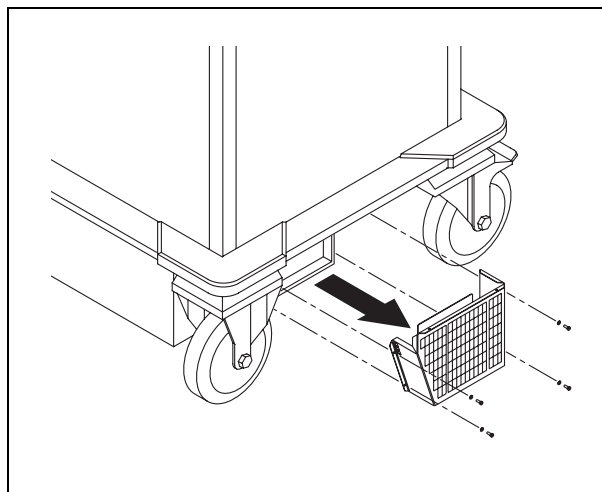
- ☞ BLANCO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Warten des Kühlaggregats

- ☞ BLANCO empfiehlt, das Kühlaggregat einmal im Jahr von einer Fachfirma warten zu lassen.

Luftansaugkanal des Kühlaggregats absaugen

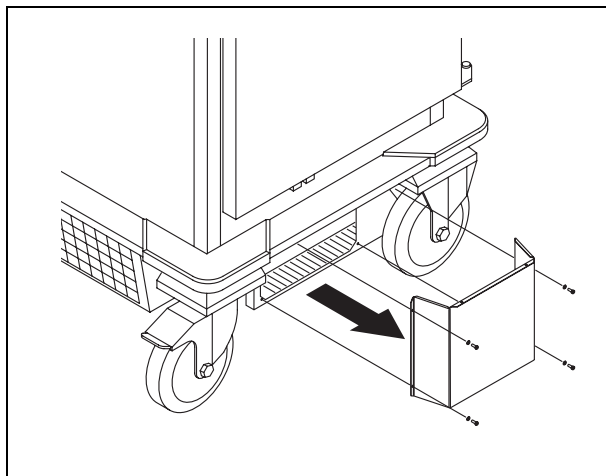
- Die 4 Schrauben an der Revisionsblende des Kondensators auf der Rückseite des Geräts herausdrehen und die Revisionsblende abnehmen.



- Luftansaugkanal absaugen.
- Revisionsblende aufsetzen und mit den 4 Schrauben befestigen.

Kühlaggregat kontrollieren

- Die 4 Schrauben an der Revisionsblende des Kühlaggregats auf der Vorderseite des Geräts herausdrehen und die Revisionsblende abnehmen.



- Kühlaggregat prüfen.
- Revisionsblende aufsetzen und mit den 4 Schrauben befestigen.

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

Türmagnet auf korrekten Sitz prüfen

- Wenn der Türmagnet nicht korrekt befestigt ist, ist ein ordnungsgemäßer Kühlbetrieb nicht gewährleistet.
- Sicherstellen, dass der Türmagnet fest sitzt.

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.

- Kühlparameter ändern**
- i** Die Kühlparameter der Temperatur-Regelung (z. B. Schalthysterese) können bei Bedarf durch einen Kältetechniker geändert/neu eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Temperatur-Regelung finden sich in der separaten Anleitung des Temperatur-Reglers. Der Aufbewahrungsort dieser Anleitung kann der Grafik im Unterkapitel Lieferumfang entnommen werden.
 - 📖 Anleitung zum Temperatur-Regler.
 - Bei Bedarf Kühlparameter durch Kältetechniker ändern lassen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

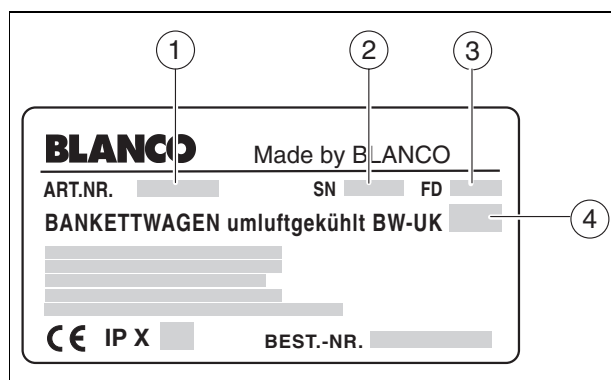
- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb

Defekt-Beschreibung

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

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell

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
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum
- 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**
- Kältemittel durch einen Kältefachbetrieb nach den gesetzlichen Bestimmungen entsorgen lassen.
 - Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- ☞ Genaue 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
BW-UK 10	756	932	1816	173	300
BW-UK 15	756	932	1796	173	300

Fassungsvermögen Gastronormbehälter/Roste

Modell	Anzahl Gastronormbehälter				Anzahl Roste GR 2/1
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	
BW-UK 10	10	20	10	20	9
BW-UK 15	7	14	15	30	14

Temperatur, Fachinnenraum

–10 °C bis +8 °C, regelbar

Abstand der Auflagesicken

115 mm (BW-UK 10)

75 mm (BW-UK 15)

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 Hz

Leistung (maximal): 0,8 kW

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

Gerätekörper: Edelstahl, Polystyrol, Polyamid
Isolierung der Gerätetür: Polystyrol

Kühlsystem

Kältemittel: R 404A (FCKW frei)
Kühlbereich: –10 bis +8 °C
Abtauung: Automatisch, bei Bedarf manuell
Dichtigkeit: Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft
Kälteleistung: 1,407 kW bei
 $t_0 = -10\text{ °C}$ (Verdampfungstemperatur)
 $t_u = +32\text{ °C}$ (Umgebungstemperatur)

Bestellangaben

BW-UK 10	Artikelnummer:	572 876, 367 435
BW-UK 15	Artikelnummer:	572 877, 367 435
Gebrauchsanleitung	Dokumentnummer:	154 349

Zubehör

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

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

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

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

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

DIN EN 60335-2-89: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter.

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

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
Internet www.blanco.de

BLANCO