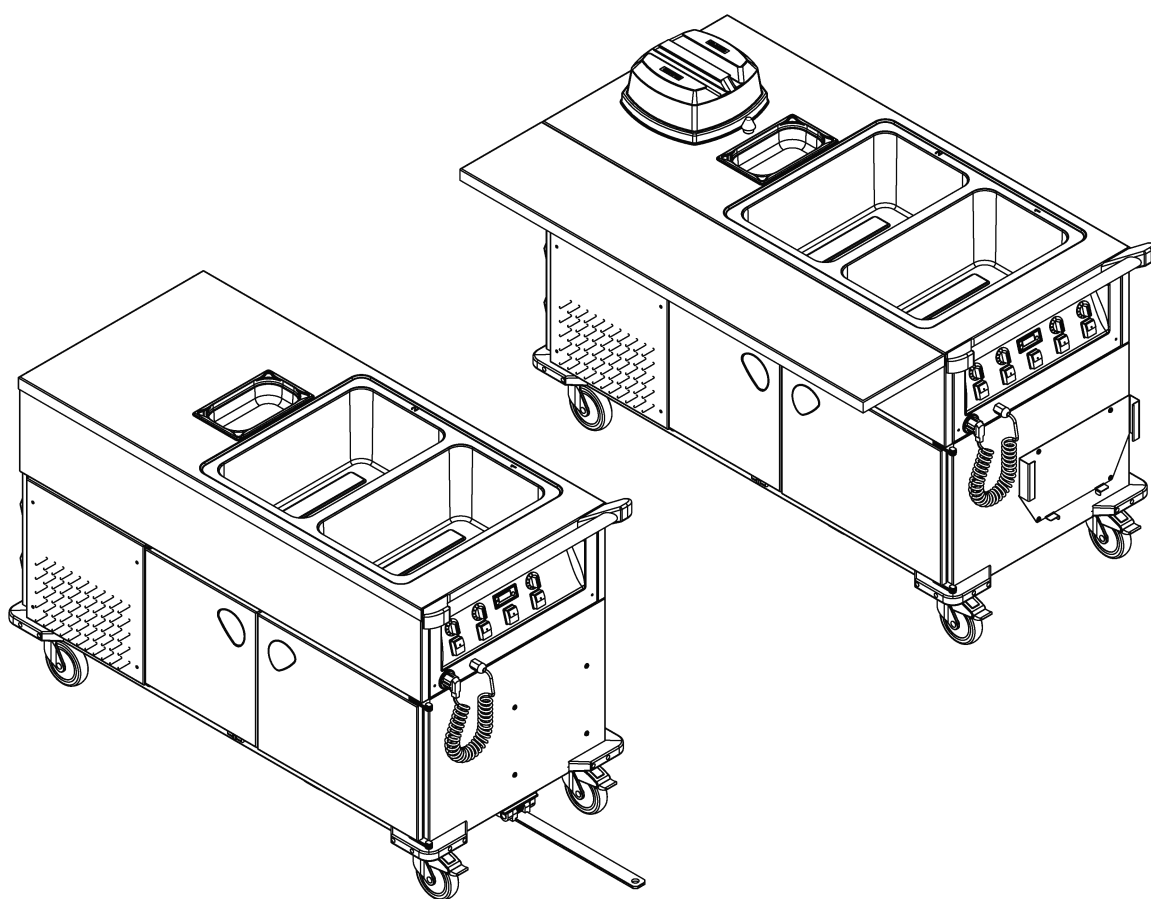




BLANCO INMOTION Chariot de distribution d'aliments SAG 2-THK

Mode d'emploi

Généralités

Garantie

Cet appareil a été fabriqué avec soin à l'aide de matériaux de haute qualité et de techniques de production modernes.

L'obligation de garantie pour cet appareil est de 24 mois, comptés à partir de la date d'achat. Pour les pièces d'usure et les composants électriques, l'obligation de garantie est cependant limitée à 6 mois.

La garantie comprend tous les dérangements et défauts liés au matériau et à la fabrication. Sont exclus les dérangements et défauts provoqués par un maniement incorrect ou des influences extérieures.

Si des causes de réclamations justifiées devaient néanmoins se présenter durant la garantie, celles-ci seraient corrigées sans frais.

La garantie est accordée sur présentation de la preuve d'achat portant la date d'achat.

Par ailleurs, nos conditions générales de vente et de livraison sont d'application.



DIN EN ISO 9001: BLANCO est certifié suivant DIN EN ISO 9001.



Sigle de qualité HKI: Marque collective de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.). Ce sigle indique le standard particulier de l'appareil en ce qui concerne la qualité, le service et l'écologie.

Copyright

Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

Modifications techniques

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.

Documentation de produit

Mode d'emploi;
groupe visé: opérateurs, chef de cuisine.

Conventions typographiques

! Un point d'exclamation signifie: **Informations d'orientation** à propos du sous-chapitre ou de la section qui suit.

☞ Le symbole de la main signifie: Informations complémentaires importantes ou **indication** à propos de particularités ou cas spéciaux.

i Le "i" signifie: **Informations explicatives** (informations d'arrière-plan et relations) dans des chapitres ou sections d'instructions.

↪ La flèche coudée signifie: **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.

✓ La coche au début signifie: **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.

➤ La flèche de début signifie: **Action** ou activité qui doit être effectuée.

Variante d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour une certaine **variante d'appareil** ou option d'appareil.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
	Exécution standard	3
	Options/accessoires	3
Sécurité	Généralités	4
	A propos de ce produit	4
	Transport	4
	Mise en service	5
	Manipulation et fonctionnement	6
	Mise hors service	9
	Nettoyage et entretien	9
	Maintenance	10
	Réparation	11
	Normes et directives	11
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	12
	Etendue de la livraison	12
	Déballage	13
	Éliminer le matériel d'emballage	13
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	14
	Première mise en service	14
	Adapter les tiges de guidage du distributeur d'assiettes au diamètre des assiettes	17
	Tester la hauteur de distribution de la pile du distributeur d'assiettes . . .	18
	Régler la hauteur de distribution de la pile du distributeur d'assiettes . . .	19
	Brancher l'appareil	20
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	21
	Régulation de température – vue d'ensemble	23
	Cuves de bain-marie: Modes de chargement – vue d'ensemble	24
	Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil	25
	Régler la température de consigne du compartiment de réfrigération active	25
	Préchauffer les cuves de bain-marie	26
	Préchauffer le compartiment de maintien au chaud	27
	Refroidir préalablement le compartiment de réfrigération active	28
	Refroidir préalablement le compartiment neutre comme compartiment de réfrigération passive à l'aide d'accus de réfrigération	28
	Charger le distributeur d'assiettes	29
	Chargement à sec des cuves de bain-marie	29
	Chargement humide des cuves de bain-marie	30
	Remplir le compartiment de maintien au chaud	32
	Remplir le compartiment de réfrigération active	32
	Remplir le compartiment neutre	32
	Remplir le compartiment neutre comme compartiment de réfrigération passive	33
	Relever le panneau de rangement et le bloquer	33
	Rabattre le panneau de rangement vers le bas	33

	Accoupler les chariots	34
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	35
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	36
	Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle	37
	Maintenir des aliments au chaud	38
	Maintien au froid d'aliments dans le compartiment de réfrigération active	38
	Prélever la vaisselle	39
	Enlever les aliments	39
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	40
Aide en cas de problème	La LED d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas – pas de tension de réseau dans l'appareil	41
	La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais les aliments ne sont pas suffisamment maintenus au chaud	41
	Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le distributeurs d'assiettes	42
	La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais la vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/maintenue au chaud	42
	L'affichage de température s'allume, mais le compartiment de réfrigération active ne refroidit pas (suffisamment)	43
	Le compartiment de réfrigération passive ne refroidit pas (suffisamment)	44
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	44
	L'appareil est extérieurement endommagé	44
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	45
	Intervalle de nettoyage/intervalle de dégivrage	45
	Méthodes de nettoyage	46
	Produits de nettoyage	46
	Dégivrer le compartiment de réfrigération active	47
	Enlever les cornières d'appui du compartiment de réfrigération active ou du compartiment neutre	48
	Accrocher les cornières d'appui dans le compartiment de réfrigération active ou le compartiment neutre	49
	Nettoyer l'appareil	49
	Vider et nettoyer tous les jours le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines	50
	Vidanger l'eau de la cuve de bain-marie	51
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable	52
Maintenance	Maintenance du groupe frigorifique	53
	Régler les paramètres de réfrigération	53
	Contrôler l'étanchéité de la porte du compartiment de réfrigération	53
	Contrôler les freins de stationnement	53
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	53
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	54
Réparation	Personnes habilitées	54
	Description de défaut	54
	Pièces de rechange	55
	Adresse	55
Élimination	Mise au rebut de l'appareil	56

Données techniques	Données générales	57
	Données électriques	58
	Environnement	58
	Système de réfrigération du compartiment de réfrigération active	58
Références pour la commande	SAG 2-THK	59
	Mode d'emploi	59
Accessoires	Tablettes Gastronorm	59
	Récipients Gastronorm	59
	Barre de séparation	59
	Plaques eutectiques	59
	Clayette pour compartiment de réfrigération active/ compartiment neutre.	59
	Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	59
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH.	59
	CD-ROM de service après-vente	59



.....

.....

.....

.....

.....

.....

A propos de ce produit

Utilisation

Selon la variante d'appareil, le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK est conçu pour les buts suivants:

- Conservation/stockage et mise à disposition de vaisselle (modèle d'appareil avec distributeur d'assiettes)
- Echauffement et maintien au chaud de vaisselle (modèle d'appareil avec distributeur d'assiettes)
- Maintien au chaud d'aliments dans des récipients Gastronorm et sur des tablettes Gastronorm
- Maintien au froid d'aliments dans des récipients Gastronorm ou sur des tablettes Gastronorm
- Transport d'aliments dans des récipients Gastronorm et sur des tablettes Gastronorm
- Distribution d'aliments, répartition des aliments

Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK ne convient pas pour réchauffer ou cuire des aliments. Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK ne peut pas être utilisé pour le chauffage des locaux ni pour refroidir des aliments chauds.

Le distributeur d'assiettes (si présent) du chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK ne peut pas être utilisé pour la conservation, l'échauffement ou le transport d'aliments.

Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK convient surtout pour utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Conditions d'utilisation

Environnement

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de 15 °C à 32 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

Initiation de tiers

Si l'appareil est prêté à des tiers, ces personnes doivent être instruites de la manipulation sûre de l'appareil et leur attention attirée sur les dangers possibles.

Caractéristiques du produit

Généralités

Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK est construit de manière standard en acier inoxydable. Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK dispose de deux cuves de bain-marie pour recevoir des récipients Gastronorm. En dessous des cuves de bain-marie se trouvent deux compartiments pour recevoir des récipients Gastronorm supplémentaires: Un compartiment peut être chauffé. Selon le modèle d'appareil, le deuxième compartiment est équipé ou non d'un système de refroidissement actif (compartiment de réfrigération/compartiment neutre).

Le modèle d'appareil avec compartiment de réfrigération active est équipé d'une réfrigération par circulation d'air pour laquelle l'air refroidi est mis en circulation à l'aide d'un ventilateur.

Le modèle d'appareil avec compartiment neutre peut servir de compartiment de réfrigération passif à l'aide de plaques eutectiques (accus de réfrigération). Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK dispose d'un distributeur d'assiettes chauffant, qui peut être supprimé en option.

Les modèles d'appareil avec composants électriques différents sont clairement identifiés sur la plaque signalétique par un numéro derrière la désignation de modèle:

- Modèle d'appareil "1": cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, distributeur d'assiettes, compartiment de réfrigération active
- Modèle d'appareil "2": cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, distributeur d'assiettes
- Modèle d'appareil "3": cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, compartiment de réfrigération active
- Modèle d'appareil "4": Cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud

Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé. L'isolation du compartiment de réfrigération/compartiment neutre ne contient pas de CFC.

Manipulation et fonctionnement

Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK peut être garni de récipients Gastronorm et de tablettes Gastronorm dans le compartiment de maintien au chaud et le compartiment de réfrigération/compartiment neutre. Le modèle d'appareil avec distributeur d'assiettes peut en outre être chargé d'assiettes.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement aisé et sûr de l'appareil. Des coins de protection contre les chocs le protègent des détériorations.

Pour chaque unité fonctionnelle (chaque cuve de bain-marie, compartiment de maintien au chaud et selon le modèle d'appareil distributeur d'assiettes et compartiment de réfrigération active), l'appareil possède un interrupteur marche/arrêt.

Les éléments de l'appareil chauffants du chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK sont équipés de régulations mécaniques de température. La régulation de température s'appuie sur un thermostat mécanique à tube capillaire.

Les plages de température des régulations de température se distinguent comme suit:

- Cuves de bain-marie avec bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température d'env. 95 °C)
- Compartiment de maintien au chaud avec bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température d'env. 85°C).
- Distributeur d'assiettes avec bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température d'env. 85°C).

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Les paramètres de réfrigération du compartiment de réfrigération active peuvent être réglés via une régulation de température avec affichage numérique de la température. Des diodes lumineuses dans l'interface de commande de

la régulation de température signalent l'état de fonctionnement momentané de l'appareil.

La plage de température de la régulation de température se situe entre +2 °C et +15 °C.

Nettoyage/dégivrage

Les cuves de bain-marie disposent d'un tuyau d'évacuation commun, qui débouche à la face inférieure de l'appareil. Il y a un robinet d'arrêt séparé pour chaque cuve de bain-marie.

Le compartiment de réfrigération active (si présent) est équipé d'un dégivrage automatique et d'un bac collecteur d'eau de condensation. Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé manuellement.

Exécution standard

Le modèle standard du chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK comprend:

- Soubassement de l'appareil en acier inoxydable
- Un distributeur d'assiettes avec support de couvercle cloche en dessous de la poignée de poussée (le support de couvercle cloche n'est pas possible pour le modèle d'appareil avec timon)
- Deux cuves de bain-marie pouvant accueillir des récipients Gastronorm
- Un compartiment chauffant (compartiment de maintien au chaud) en dessous des cuves de bain-marie, pouvant accueillir des récipients Gastronorm ou des tablettes Gastronorm
- Un compartiment à refroidissement active en dessous des cuves de bain-marie, pouvant accueillir des récipients Gastronorm ou des tablettes Gastronorm
- Éléments de commande et poignée de poussée sur le côté étroit de l'appareil
- Support de louche à côté des cuves de bain-marie
- Support de couvercle Gastronorm sur le côté étroit de l'appareil en face de la poignée de poussée
- Deux roues de guidage avec frein de stationnement et deux roues d'appui
- Disposition des roues "A": roues aux coins de l'appareil

Options/accessoires

Le chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Modèle d'appareil sans distributeur d'assiettes ni support de couvercle cloche
- Compartiment neutre au lieu d'un compartiment de réfrigération active
- Blocage de couvercle cloche (uniquement possible pour le modèle d'appareil avec distributeur d'assiettes)
- Timon et accouplement
- Panneau de rangement rabattable
- Disposition des roues "D": roues aux coins de l'appareil et deux roues d'appui supplémentaires au milieu des deux longs côtés de l'appareil
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
- Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

Sécurité

Généralités

L'appareil est construit suivant l'état de la technique le plus récent. Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies. Cependant, le fonctionnement de l'appareil recèle des dangers résiduels. Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter.

L'exploitant est responsable du respect des prescriptions de sécurité de ce mode d'emploi.

Indications d'avertissement

Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service.

L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil

Ce mode d'emploi doit être conservé de telle manière qu'il soit toujours accessible pour le personnel de service.

A propos de ce produit

Utilisation

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu.

L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil.

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées.

Les utilisateurs de l'appareil doivent être instruits de sa manipulation et avoir compris le mode d'emploi.

Transport

Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement.

Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.

Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Films de protection

Lors du déballage, enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil. Dans le cas contraire, il y a risque d'incendie.

Mise en service Lieu d'installation

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle). Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Maintenir libres les fentes de ventilation du groupe frigorifique. Les fentes de ventilation doivent se trouver à au moins 10 cm de distance d'un mur lorsque le groupe frigorifique est en service. Des fentes de ventilation obstruées peuvent provoquer une surchauffe et une défaillance du groupe frigorifique.

Réglage des tiges de guidage

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Les tiges de guidage doivent être correctement réglées pour la taille des assiettes utilisées. Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les tiges de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Lorsqu'on modifie le réglage des tiges de guidage, la plate-forme d'empilage doit être tournée autour de l'axe vertical, de façon à ce que la plate-forme d'empilage soit guidée sans jeu à l'intérieur des tiges de guidage. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Hauteur de distribution de la pile

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

La hauteur de distribution de la pile doit être réglée correctement avant d'utiliser le distributeur d'assiettes. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans le distributeur d'assiettes.

L'intérieur du distributeur d'assiettes peut devenir chaud durant le fonctionnement de chauffage. Avant de régler la hauteur de distribution de la pile, vérifier que l'intérieur du distributeur d'assiettes a refroidi.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être décrochés et accrochés de manière symétrique; p. ex. il doit y avoir le même nombre de ressorts accrochés sur chacun des quatre côtés de réglage du distributeur d'assiettes. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Mise en service après stockage

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans une cuisine, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface et à l'intérieur de l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température du local.

Raccordement secteur

La tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique doivent correspondre aux valeurs correspondantes de la prise de courant.

L'appareil ne peut pas être utilisé si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, l'électronique de l'appareil peut être endommagée.

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le boîtier de la fiche.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer. N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans traîner par un des centres suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- En cas de réparations à la réfrigération: entreprise spécialisée en réfrigération

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. L'appareil peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.

Toujours recouvrir les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle.

Toujours recouvrir les aliments sur les tablettes à l'aide de cloches.

Eviter d'ouvrir inutilement les portes de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au chaud ou de maintien au froid.

Hauteur de distribution de la pile

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

La hauteur de distribution de la pile réglée lors de la mise en service doit si nécessaire être adaptée. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans le distributeur d'assiettes.

L'intérieur du distributeur d'assiettes devient chaud durant le fonctionnement de chauffage. Avant de régler la hauteur de distribution de la pile, vérifier que l'intérieur du distributeur d'assiettes a refroidi.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être décrochés et accrochés de manière symétrique; p. ex. il doit y avoir le même nombre de ressorts accrochés sur chacun des quatre côtés de réglage du distributeur d'assiettes. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Orientation de la plate-forme d'empilage

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

La plate-forme d'empilage peut exclusivement être introduite avec le côté ouvert vers le bas dans le tube d'empilage. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage lors du chargement du distributeur d'assiettes. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures. Par ailleurs, en cas de mauvaise orientation de la plate-forme d'empilage, il y a danger de se coincer et de s'écraser les doigts.

Lorsqu'on modifie le réglage des tiges de guidage, la plate-forme d'empilage doit être tournée autour de l'axe vertical, de façon à ce que la plate-forme d'empilage soit guidée sans jeu à l'intérieur des tiges de guidage. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Remplissage

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Ne pas placer de vaisselle en plastique dans le distributeur d'assiettes. Le distributeur d'assiettes et/ou la vaisselle en plastique peuvent être endommagés.

Dans les distributeurs d'assiettes, seules peuvent être introduites des assiettes jusqu'au plus petit diamètre pour lequel le distributeur d'assiettes est prévu (210 mm). Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les tiges de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Le même danger existe si les tiges de guidage n'ont pas été adaptées au diamètre des assiettes effectivement empilées. Pour cette raison, les tiges de guidage doivent être adaptées au nouveau diamètre des assiettes à chaque changement de taille d'assiette.

Les assiettes du modèle Quadro ne peuvent pas être empilées dans le distributeur d'assiettes.

Fonctionnement de chauffage

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Le chauffage du distributeur d'assiettes pendant une période prolongée sans couvercle cloche provoque des pertes calorifiques importantes. En fonctionnement de chauffage, toujours couvrir le distributeur d'assiettes avec le couvercle cloche. Le distributeur d'assiettes peut uniquement être ouvert pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle.

Éléments de l'appareil, objets et aliments chauds

Les cuves de bain-marie, le compartiment de maintien au chaud, le distributeur d'assiettes (si présent) et les objets qui y sont contenus (p. ex. récipients Gastronorm) deviennent chauds en fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures.

Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

Les aliments maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages.

Fissures sous contrainte provoquées par l'eau froide dans des cuves de bain-marie chaudes

Lorsqu'on verse de l'eau froide dans des cuves de bain-marie chaudes, le changement rapide de température peut provoquer des fissures sous contrainte, qui peuvent être source de corrosion. Avant de les remplir d'eau froide, laisser refroidir les cuves de bain-marie, ou remplir les cuves de bain-marie chaudes d'eau chaude.

Face extérieure de l'appareil chaude

La face extérieure de l'appareil devient chaude en fonctionnement.

Ne pas placer d'objets ou aliments sensibles à la chaleur sur la face supérieure de l'appareil.

Capacités portantes

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Charger le distributeur d'assiettes au maximum avec la quantité de vaisselle mentionnée dans les caractéristiques techniques et ne pas dépasser la limite supérieure de poids lors du chargement. En cas de surcharge du distributeur d'assiettes, le distributeur d'assiettes peut être endommagé.

Chariot de distribution d'aliments avec panneau de rangement rabattable

Les pièces rapportées sont destinées à déposer des récipients et/ou des tablettes et ne peuvent pas être chargées avec des objets lourds (p. ex. récipients Gastronorm remplis).

Ne pas charger le panneau de rangement avec plus de 25 kg de charge répartie.

Il n'est pas permis de s'asseoir sur les pièces rapportées.

Prescriptions d'hygiène

Lors du maintien au chaud ou au froid d'aliments, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de la face supérieure de l'appareil.

Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement. Pendant la poussée de l'appareil, les récipients et/ou tablettes Gastronorm pourraient glisser hors de l'appareil.

Chariot de distribution d'aliments avec panneau de rangement rabattable

Rabattre le panneau de rangement vers le bas avant un changement d'emplacement.

Si l'appareil se trouve sur une rampe inclinée, d'autres mesures de blocage (p. ex. cales) doivent être prises en plus des freins de stationnement bloqués afin d'éviter tout déplacement imprévu.

L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est < 10°.

Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, il faut éviter de surcharger les roues:

- ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
- Éviter les chocs
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches
- Ne pas rouler sur des sols inégaux

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Toujours pousser l'appareil à deux mains par le tube de la poignée de poussée. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

Veiller à ce que les mains ne soient pas coincées (danger d'écrasement) entre les poignées de poussée et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, l'électronique de l'appareil peut être endommagée.

Nettoyage et entretien

Hygiène

Les prescriptions de la directive sur l'hygiène 93/43/CEE ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.

Intervalle de nettoyage/intervalle de dégivrage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Vider chaque jour le bac collecteur d'eau de condensation. Si la cuvette n'est pas vidée régulièrement, elle peut déborder – danger de glissade et de détérioration du sol.

Méthode de nettoyage

Des méthodes de nettoyage non admissibles peuvent endommager l'appareil.

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

Fiche secteur

Avant de nettoyer l'appareil, tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger de mort par électrocution.

Eau de nettoyage, eau de condensation

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a danger de glissement.

Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.

Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage et l'eau de condensation du plancher de l'intérieur de l'appareil.

Eléments de l'appareil et objets chauds

L'intérieur de l'appareil et les objets qui s'y trouvent peuvent devenir chauds durant le fonctionnement (danger de brûlure!). Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.

Maintenance Freins de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

Faire remplacer le galet défectueux sans traîner par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Contrôle répétitif de sécurité électrique

Au moins tous les six mois, faire effectuer un contrôle répétitif de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les six mois suivant BGV A 2 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation Personnes habilitées

L'appareil peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- En cas de réparations à la réfrigération: entreprise spécialisée en réfrigération

En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.

Normes et directives

Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

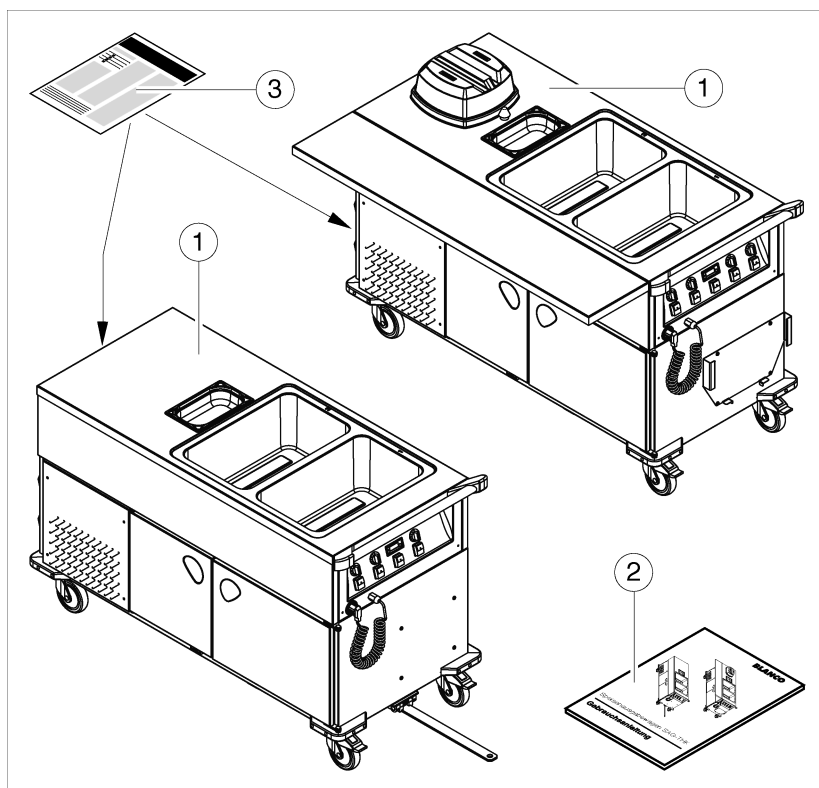
L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

- ☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).
 - Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
 - Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
 - Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de BLANCO pour les dommages.
- ou –
- Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à BLANCO.
- ☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



- (1) Chariot de distribution d'aliments BLANCO INMOTION SAG 2-THK
- (2) Mode d'emploi
- (3) Mode d'emploi du régulateur de température (à l'intérieur de l'appareil derrière les fentes de ventilation)

L'étendue exacte de la livraison et l'exécution de l'appareil sont mentionnées sur les documents de livraison.

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.

Éliminer le matériel d'emballage

- ☞ Les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage avec mention du numéro du contrat d'élimination. Si le numéro du contrat d'élimination valable n'est pas disponible, celui-ci peut être demandé auprès du service après-vente BLANCO.
- Éliminer le matériel d'emballage de manière compatible avec l'environnement et correcte.

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles

Première mise en service

Chauffer pour la première fois l'appareil vide

- ☞ Lors de la première mise en service, le matériau isolant qui devient chaud peut provoquer une odeur désagréable. Pour cette raison, nous recommandons de chauffer à vide les cuves de bain-marie, le compartiment de maintien au chaud et le distributeur d'assiettes (si présent) pendant env. 2 heures avant la première utilisation.
- ✓ Porte de l'appareil du compartiment de maintien au chaud fermée

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- ✓ Distributeur d'assiettes couvert du couvercle cloche
-



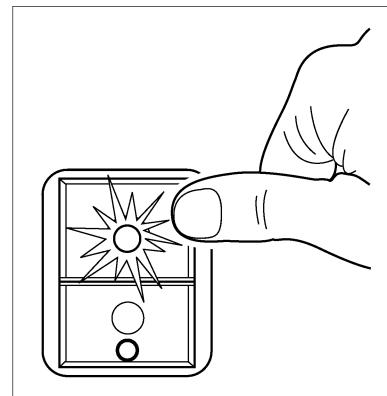
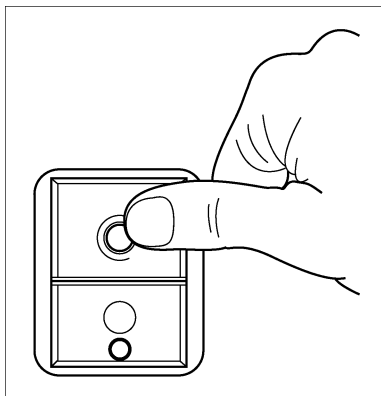
Prudence!

Domage matériel!

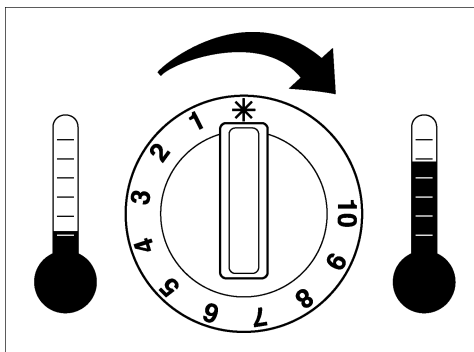
Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension réseau ou la fréquence du réseau présentes, l'électronique de l'appareil peut être endommagée.

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Vérifier qu'il ne se trouve plus de films de protection à l'intérieur des compartiments de l'appareil et à l'extérieur de l'appareil.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans les cuves de bain-marie ni dans le compartiment de maintien au chaud.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.

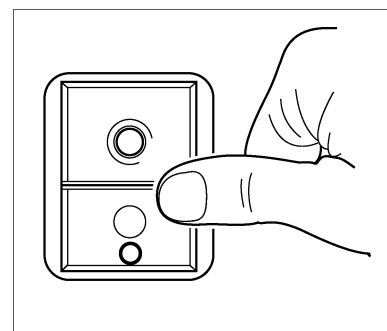
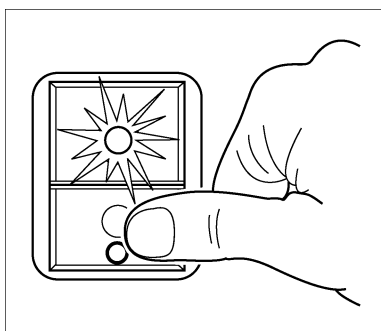
- Enclencher les cuves de bain-marie, le compartiment de maintien au chaud et le distributeur d'assiettes (si présent) avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Tourner le bouton rotatif sur le niveau le plus élevé.



- Chauffer les cuves de bain-marie, le compartiment de maintien au chaud et le distributeur d'assiettes (si présent) pendant env. 2 heures.
- Débrancher les cuves de bain-marie, le compartiment de maintien au chaud et le distributeur d'assiettes (si présent) avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
La LED d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Ventiler le compartiment de maintien au chaud et le distributeur d'assiettes (si présent).

Contrôler la température de consigne du compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- i** La température de consigne à laquelle l'appareil règle la température dans le compartiment de réfrigération active est réglée sur 7 °C à la sortie d'usine.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne du compartiment de réfrigération active" à la page 25.

Préparer le fonctionnement de réfrigération du compartiment de réfrigération active

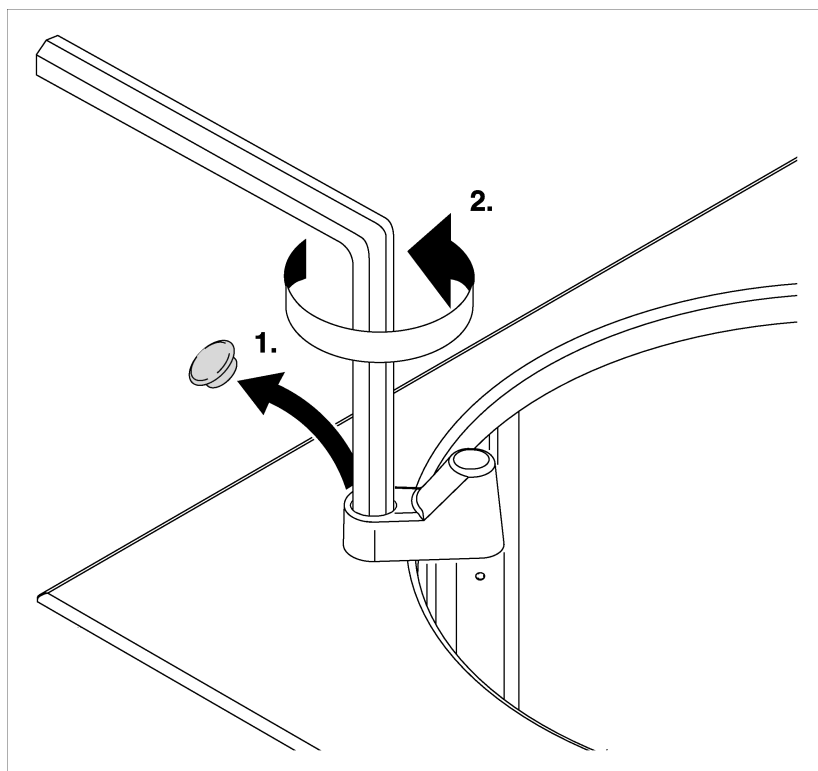
Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- S'assurer que les fentes de ventilation du groupe frigorifique ne sont pas recouvertes par des objets (libre sortie de l'air). Les fentes de ventilation doivent se trouver à au moins 10 cm de distance d'un mur lorsque le groupe frigorifique est en service.
 - S'assurer que le bac collecteur d'eau de condensation est inséré à la face inférieure de l'appareil.
-

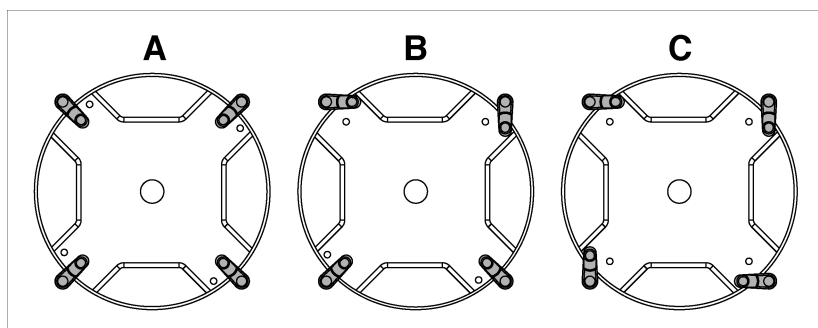
Adapter les tiges de guidage du distributeur d'assiettes au diamètre des assiettes

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- i** Les tiges de guidage du distributeur d'assiettes peuvent être réglées sur trois plages de diamètre des assiettes (petites, moyennes et grandes assiettes). Nous recommandons de tester avec les assiettes utilisées quel est la plage de réglage la plus appropriée.
- ✓ Clé pour vis à six pans creux, ouverture de clé 5
 - Enlever la plate-forme d'empilage du distributeur d'assiettes.
 - Pour les quatre tiges de guidage, enlever les capuchons avec un objet plat (1.).
 - Desserrer les vis de fixation et les dévisser légèrement (2.).

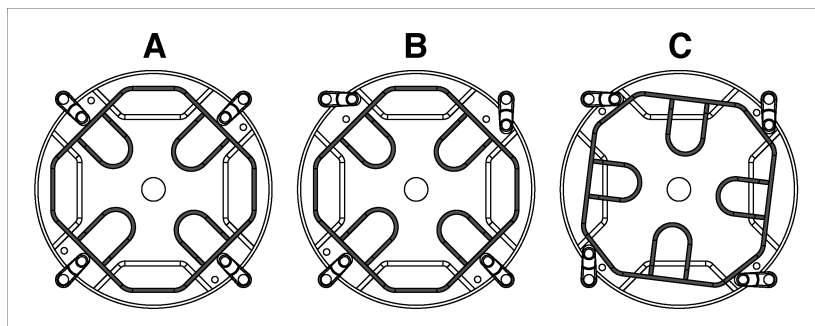


- Soulever les tiges de guidage.
- Tourner les tiges de guidage comme suit et les insérer dans les trous de guidage correspondants dans le plancher de l'appareil:
 - A: petit diamètre d'assiette
 - B: diamètre d'assiette moyen
 - C: grand diamètre d'assiette



- Serrer les vis de fixation.

- Replacer les capuchons.
- Utiliser la plate-forme d'empilage comme suit selon le réglage des tiges de guidage:
 - A: petit diamètre d'assiette
 - B: diamètre d'assiette moyen
 - C: grand diamètre d'assiette



Tester la hauteur de distribution de la pile du distributeur d'assiettes

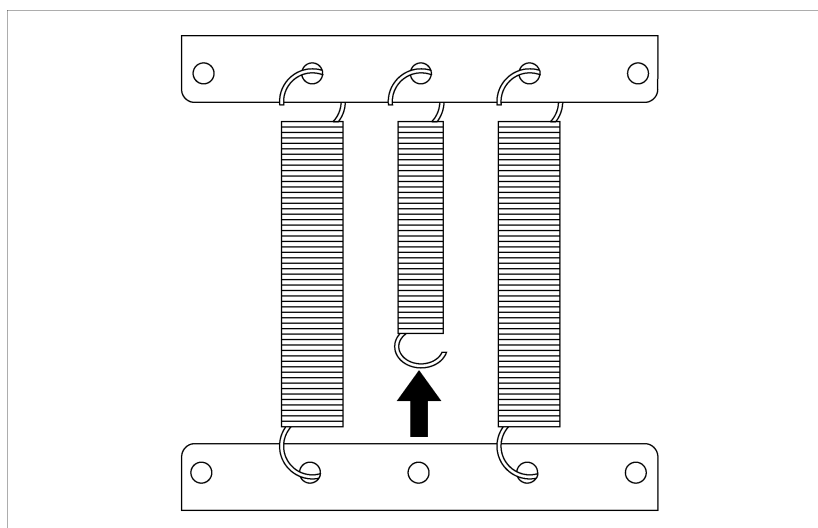
Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- i** La hauteur de distribution de la pile de la plate-forme d'empilage est réglée à l'aide de ressorts, par lesquels la plate-forme d'empilage est suspendue à la face supérieure du caisson de l'appareil.
- i** Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on peut si nécessaire accrocher ou décrocher des ressorts.
- i** L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés. Nous recommandons de tester la hauteur de distribution de la pile avec ce réglage des ressorts et de le modifier si nécessaire.
- ☞ Si d'autres assiettes doivent être empilées dans le distributeur d'assiettes par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.
- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du caisson.
- Placer 11 assiettes sur la plate-forme d'empilage.
- Si plus ou moins de 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du caisson, enlever toutes les assiettes et modifier le réglage des ressorts.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile du distributeur d'assiettes" à la page 19.
- Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Régler la hauteur de distribution de la pile du distributeur d'assiettes

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- i** Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on accroche ou décroche des ressorts.
- i** L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés.
- ☞ Fondamentalement, on a pour le réglage de la hauteur de distribution de la pile:
 - Les ressorts doivent être décrochés et accrochés de manière symétrique; p. ex. il doit y avoir le même nombre de ressorts accrochés sur chacun des quatre côtés du distributeur d'assiettes
 - Les ressorts doivent être décrochés de l'intérieur vers l'extérieur; cela signifie qu'il faut toujours décrocher les ressorts en commençant par ceux du centre
- ☞ Si d'autres assiettes doivent être empilées dans le distributeur d'assiettes par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.
- Vérifier que l'intérieur du distributeur d'assiettes a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- A chacun des quatre côtés du distributeur d'assiettes, décrocher chaque fois le ressort côté centre à la suspension inférieure.



- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher un ressort supplémentaire à chacun des quatre côtés du distributeur d'assiettes.

Brancher l'appareil ✓ L'appareil n'est pas en service

 Prudence!

Domage matériel!

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension réseau ou la fréquence du réseau présentes, l'électronique de l'appareil peut être endommagée.

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
-
- Vérifier qu'il ne se trouve plus de films de protection à l'intérieur des compartiments de l'appareil et à l'extérieur de l'appareil.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans le compartiment de maintien au chaud.
 - Insérer la fiche dans la prise de courant.
-
-

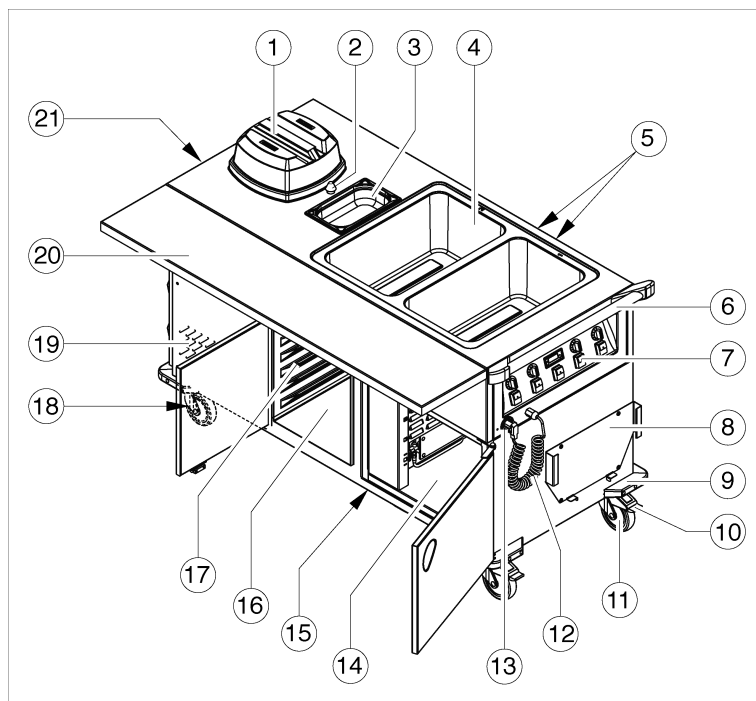
Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- i** Après avoir inséré la fiche dans la prise de courant, les éléments d'affichage clignotent pendant env. 3 secondes. Après une interruption de courant, le compartiment de réfrigération active s'enclenche toujours dans le dernier état de fonctionnement qui était actif avant l'interruption de courant.
 - i** Pendant la réfrigération, la LED "Réfrigération en service" est allumée. Lorsque la température de consigne réglée est atteinte, la réfrigération est désactivée jusqu'à ce que la température ait augmenté d'une valeur prédéfinie. La LED "Réfrigération en service" s'éteint pendant ce temps.
-

Manipulation et fonctionnement

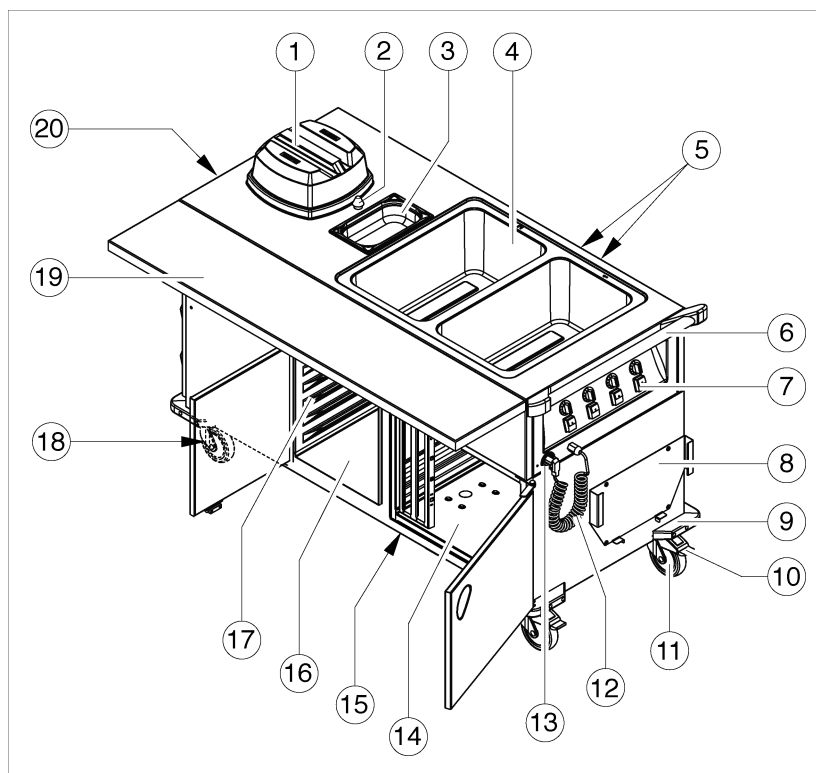
Vue d'ensemble de l'appareil

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes et compartiment de réfrigération active



- (1) Distributeur d'assiettes avec couvercle cloche, la plate-forme d'empilage est accrochée dans le distributeur d'assiettes
- (2) Blocage de couvercle cloche (en option)
- (3) Support de louche
- (4) Cuves de bain-marie
- (5) Robinets d'arrêt pour chaque cuve
- (6) Poignée de poussée
- (7) Régulation de température
- (8) Support de couvercle cloche (uniquement avec distributeur d'assiettes et sans timon)
- (9) Coins de protection contre les chocs
- (10) Frein de stationnement
- (11) Roue de guidage
- (12) Cordon d'alimentation
- (13) Support de fiche secteur
- (14) Compartiment de réfrigération active
- (15) En dessous du plancher de l'appareil: Evacuation des cuves de bain-marie, écoulement de l'eau de condensation et bac collecteur d'eau de condensation
- (16) Compartiment de maintien au chaud
- (17) Moulure d'appui
- (18) Roue d'appui
- (19) Fentes de ventilation pour le groupe frigorifique, à l'arrière le groupe frigorifique
- (20) Panneau de rangement rabattable (en option)
- (21) Support de couvercle Gastronorm

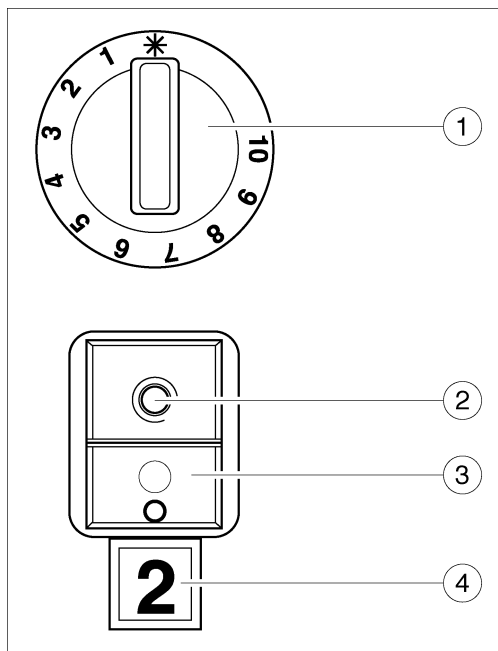
Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes et compartiment neutre



-
- (1) Distributeur d'assiettes avec couvercle cloche, la plate-forme d'empilage est accrochée dans le distributeur d'assiettes
 - (2) Blocage de couvercle cloche (en option)
 - (3) Support de louche
 - (4) Cuves de bain-marie
 - (5) Robinets d'arrêt pour chaque cuve
 - (6) Poignée de poussée
 - (7) Régulation de température
 - (8) Support de couvercle cloche (uniquement avec distributeur d'assiettes et sans timon)
 - (9) Coins de protection contre les chocs
 - (10) Frein de stationnement
 - (11) Roue de guidage
 - (12) Cordon d'alimentation
 - (13) Support de fiche secteur
 - (14) Compartiment neutre, à refroidissement passif à l'aide de plaques eutectiques
 - (15) En dessous du plancher de l'appareil:
Evacuation des cuves de bain-marie
 - (16) Compartiment de maintien au chaud
 - (17) Moulure d'appui
 - (18) Roue d'appui
 - (19) Panneau de rangement rabattable (en option)
 - (20) Support de couvercle Gastronorm
-

Régulation de température – vue d'ensemble

Régulation de température des éléments chauffants de l'appareil



- (1) Bouton rotatif de réglage de la température de consigne de l'élément d'appareil respectivement chauffé
- (2) LED d'affichage de fonctionnement
- (3) Interrupteur marche/arrêt
- (4) Identification du numéro de cuve, du numéro de compartiment ou du distributeur d'assiettes (si présent)

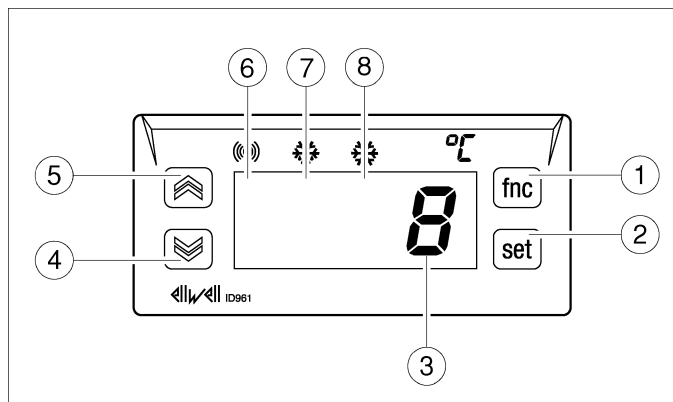
La température de consigne désirée de l'élément d'appareil respectivement chauffé peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif.

Les plages de température des régulations de température sont différentes:

- Cuves de bain-marie avec chacune un bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température d'env. 95 °C)
- Compartiment de maintien au chaud avec bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température d'env. 85°C).
- Distributeur d'assiettes avec bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température d'env. 85°C).

La régulation mécanique de température s'appuie sur un thermostat à tube capillaire.

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active: Régulation de température du compartiment de réfrigération active



- (1) Touche "fnc": acquitte une entrée de donnée.
- (2) Touche "set": appelle le menu d'affichage et de programmation.
- (3) Affichage de température: affiche en fonctionnement de réfrigération la température réelle dans le compartiment de réfrigération ainsi que la température de consigne lorsqu'on appuie deux fois sur la touche "set".
- (4) Touche "bas": abaisse la température de consigne.
- (5) Touche "haut": augmente la température de consigne, lance un dégivrage manuel (la maintenir enfoncée pendant 5 secondes).
- (6) LED "Alarme": s'allume lorsqu'une alarme est active.
- (7) LED "Dégivrage actif": s'allume durant le dégivrage, clignote après une activation manuelle.
- (8) LED "Réfrigération en service": s'allume lorsque la réfrigération est en fonctionnement.

Cuves de bain-marie: Modes de chargement – vue d'ensemble

Les cuves de bain-marie peuvent être chargées des deux manières suivantes:

Chargement à sec avec récipients Gastronorm

- Les récipients Gastronorm sont accrochés dans les cuves de bain-marie sèches
- En cas de remplissage avec une petite quantité d'aliments, nous recommandons de préchauffer les cuves de bain-marie

Procédure pour le chargement à sec:

↳ Sous-chapitre "Chargement à sec des cuves de bain-marie" à la page 29.

Chargement humide avec récipients Gastronorm

- Les récipients Gastronorm sont accrochés dans les cuves de bain-marie remplies d'eau chaude jusqu'au marquage. Un remplissage jusqu'au marquage correspond à la capacité de remplissage prescrite de 4 litres.
- En cas de chargement avec une petite quantité d'aliments, nous recommandons de préchauffer les cuves de bain-marie
- Avantages du chargement humide:
 - Très bon transfert de chaleur vers les récipients Gastronorm grâce à la vapeur d'eau chaude
 - Le remplissage d'eau est un bon réservoir de chaleur

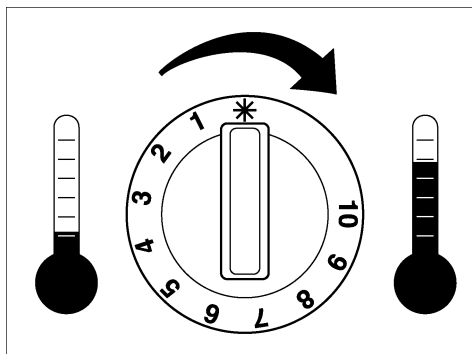
Procédure pour le chargement humide:

➤ Sous-chapitre "Chargement humide des cuves de bain-marie" à la page 30.

Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil

Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil

- Régler le bouton rotatif de la cuve de bain-marie, du compartiment de maintien au chaud ou du distributeur d'assiettes (si présent) correspondant sur le niveau désiré.



Régler la température de consigne du compartiment de réfrigération active

Afficher la température de consigne du compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

➤ Une température de consigne trop basse provoque (de même que des températures ambiantes trop élevées) un fonctionnement continu du groupe frigorifique. Conséquences possibles:

- Dessèchement d'aliments
- Formation accrue de givre sur l'évaporateur
- Dégivrages plus fréquents nécessaires
- Consommation énergétique plus élevée

- Insérer la fiche dans la prise de courant.
Tous les éléments d'affichage clignotent pendant env. 3 secondes. L'appareil effectue un autodiagnostic. A l'expiration de l'autodiagnostic, la température réelle actuelle dans l'appareil est affichée. La température de consigne peut maintenant être réglée.

set

- Appuyez deux fois sur la touche "set":
Après avoir appuyé une première fois sur la touche "set", l'indicateur de température affiche set, après la deuxième fois la température de consigne actuellement réglée.

fnc

- Pour afficher à nouveau la température réelle, appuyez deux fois de suite sur la touche "fnc".

Après avoir appuyé une première fois sur la touche "fnc", l'indicateur de température affiche set, après la deuxième fois la température réelle actuelle dans l'appareil.

– ou –

Attendez 30 secondes.

L'indicateur de température affiche après 15 secondes set et après 30 secondes la température réelle actuelle dans l'appareil.

Modifier la température de consigne du compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

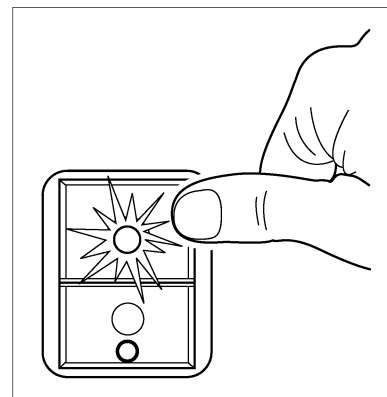
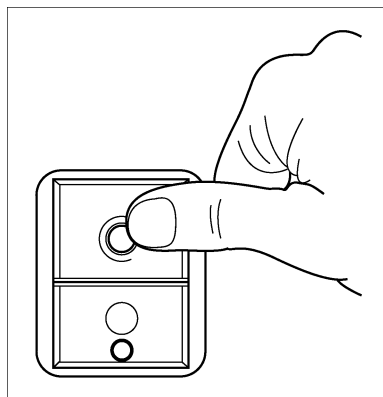


- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Appuyez deux fois sur la touche "set":
Après avoir appuyé une première fois sur la touche "set", l'indicateur de température affiche **set**, après la deuxième fois la température de consigne actuellement réglée.
- Utiliser la touche "haut" pour augmenter la température de consigne.
– ou –
Utiliser la touche "bas" pour diminuer la température de consigne.
- ☞ Lorsqu'on maintient la touche "bas" ou la touche "haut" enfoncée, le réglage de la température change en continu. La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche "haut" ou "bas" enfoncée plus longtemps.
- Pour afficher à nouveau la température réelle, appuyez deux fois de suite sur la touche "fnc".
Après avoir appuyé une première fois sur la touche "fnc", l'indicateur de température affiche **set**, après la deuxième fois la température réelle actuelle dans l'appareil.
Le dernier réglage de la température de consigne est automatiquement enregistré.
– ou –
Attendez 30 secondes.
L'indicateur de température affiche après 15 secondes **set** et après 30 secondes la température réelle actuelle dans l'appareil.
Le dernier réglage de la température de consigne est automatiquement enregistré.

Préchauffer les cuves de bain-marie

- i Lorsque les cuves du chariot de distribution d'aliments sont remplies d'aliments chauds, le préchauffage n'est pas nécessaire. Si on n'introduit qu'une petite quantité d'aliments chauds, nous recommandons de préchauffer les cuves avant le chargement.
- ✓ Cuves de bain-marie nettoyées et sèches
- ✓ Cuves de bain-marie non chargées
- ✓ Robinets d'arrêt fermés – les nervures médianes des verrous quart de tour à l'arrière de l'appareil sont à l'horizontale
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans les cuves de bain-marie.
- En cas de chargement humide, introduire de l'eau chaude jusqu'au marquage dans les cuves de bain-marie utilisées. La quantité de remplissage prescrite est de 4 litres.
- Raccorder l'appareil au réseau électrique.
☞ Sous-chapitre "Brancher l'appareil" à la page 20.

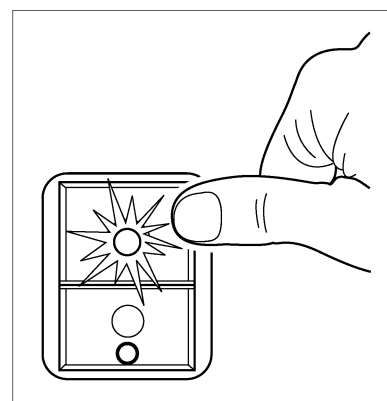
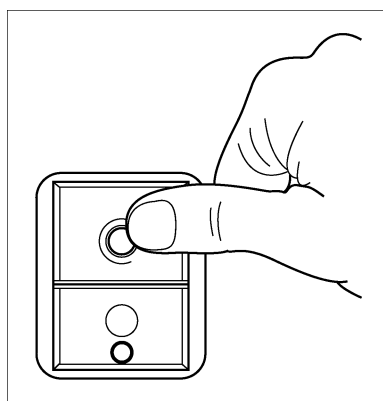
- Enclencher la cuve de bain-marie désirée avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil" à la page 25.
- Préchauffer l'appareil.

Préchauffer le compartiment de maintien au chaud

- i Le compartiment de maintien au chaud doit être préchauffé pendant au moins 60 minutes avant d'être rempli d'aliments.
- ✓ Compartiment de maintien au chaud non rempli
- ✓ Porte du compartiment de maintien au chaud fermée
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans le compartiment de maintien au chaud ni sur la face supérieure de l'appareil.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Enclencher le compartiment de maintien au chaud à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil" à la page 25.
- Préchauffer le compartiment de maintien au chaud pendant au moins 60 minutes.

**Refroidir préalablement le
compartiment de réfrigération
active**

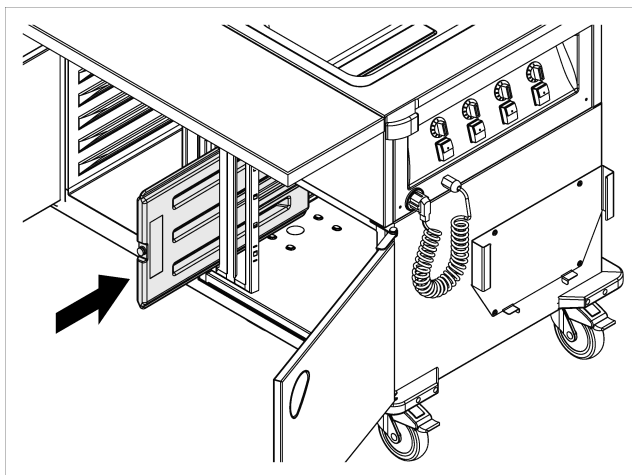
Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- i** Toujours introduire les aliments après refroidissement préalable. Le compartiment de réfrigération active convient uniquement pour maintenir des aliments froids et pas pour refroidir des aliments.
- i** Afin d'éviter un échauffement des aliments introduits après refroidissement préalable, le compartiment de réfrigération active doit être préalablement refroidi pendant env. une demi-heure.
 - Insérer la fiche dans la prise de courant env. une demi-heure avant de remplir le compartiment.
 - Lancer le fonctionnement de réfrigération du compartiment de réfrigération active avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant. L'affichage de température indique la température réelle dans le compartiment de réfrigération active.
Le compartiment de réfrigération active est refroidi.
 - Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne du compartiment de réfrigération active" à la page 25.
- i** Le ventilateur de la réfrigération tourne sans arrêt pendant que la réfrigération est enclenchée.

**Refroidir préalablement le
compartiment neutre comme
compartiment de réfrigération
passive à l'aide d'accus de
réfrigération**

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment neutre

- i** A l'aide de plaques eutectiques (accus de réfrigération), le compartiment neutre peut être utilisé comme compartiment de réfrigération passive. Nous recommandons d'utiliser deux plaques eutectiques. Les plaques eutectiques préalablement refroidies doivent être entièrement solidifiées afin d'atteindre un effet de réfrigération maximal.
- i** Toujours introduire les aliments après refroidissement préalable. Le compartiment neutre convient uniquement pour le maintien au froid de courte durée d'aliments introduits après refroidissement préalable.
 - Ouvrir la porte du compartiment neutre et introduire sur chant une ou deux plaques eutectiques (accus de réfrigération) préalablement refroidies dans les logements du côté gauche du compartiment.



- Fermer la porte du compartiment neutre.

Charger le distributeur d'assiettes

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- ☞ Ne pas placer de vaisselle en plastique dans le distributeur d'assiettes. Le distributeur d'assiettes et/ou la vaisselle en plastique peuvent être endommagés.
- ☞ Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.
- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- ✓ Tiges de guidage adaptées au diamètre des assiettes
- ✓ Plate-forme d'empilage placée avec le côté ouvert vers le bas
- Accrocher le couvercle cloche dans le support de couvercle cloche du côté de la poignée de poussée de l'appareil (modèle d'appareil avec timon: pas de support de couvercle cloche).
- Remplir le distributeur d'assiettes avec des assiettes.
- Couvrir le distributeur d'assiettes avec le couvercle cloche.

Chargement à sec des cuves de bain-marie

- i Une explication des modes de chargement se trouve en annexe à la vue d'ensemble de l'appareil:
 - ☞ Sous-chapitre "Cuves de bain-marie: Modes de chargement – vue d'ensemble" à la page 24.
- i On recommande le chargement humide en raison de la meilleure transmission de chaleur aux récipients Gastronorm.
- ☞ BLANCO recommande le remplissage à l'aide de récipients Gastronorm en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique en comparaison avec les récipients Gastronorm en matière plastique). Les récipients Gastronorm utilisés dans l'appareil doivent résister à la chaleur jusqu'à une température d'au moins 100 °C. On ne peut par exemple **pas** utiliser de récipients Gastronorm en polycarbonate.
- ☞ Nous recommandons l'utilisation de récipients Gastronorm avec poignées universelles, à l'aide desquelles le récipient peut être soulevé sans difficulté hors de l'appareil.
- ☞ Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis d'aliments liquides.

Charger les cuves de bain-marie avec des récipients Gastronorm

- ✓ Cuves de bain-marie préchauffées si nécessaire (petite quantité d'aliments)
- ✓ Récipients pour aliments et aliments chauffés
- ✓ Récipients Gastronorm en parfait état (p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Récipients Gastronorm recouverts (pour les récipients avec des aliments liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
- ☞ Chaque cuve de bain-marie peut être divisée dans le sens longitudinal avec une barre de séparation et dans le sens transversal avec une ou deux barres de séparation.
- ☞ En cas d'utilisation d'une barre de séparation ou de deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des récipients Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 et GN 1/9. En cas d'utilisation d'une barre de séparation dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des récipients Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6. Les barres de séparation peuvent être commandées comme accessoires chez BLANCO (numéro de commande voir liste de prix BLANCO).
- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.
- Accrocher les récipients Gastronorm dans les cuves de bain-marie.

Chargement humide des cuves de bain-marie

- i Une explication des modes de chargement se trouve en annexe à la vue d'ensemble de l'appareil:
 - ☞ Sous-chapitre "Cuves de bain-marie: Modes de chargement – vue d'ensemble" à la page 24.
- ☞ BLANCO recommande le remplissage à l'aide de récipients Gastronorm en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique en comparaison avec les récipients Gastronorm en matière plastique). Les récipients Gastronorm utilisés dans l'appareil doivent résister à la chaleur jusqu'à une température d'au moins 100 °C. On ne peut par exemple **pas** utiliser de récipients Gastronorm en polycarbonate.
- ☞ Nous recommandons l'utilisation de récipients Gastronorm avec poignées universelles, à l'aide desquelles le récipient peut être soulevé sans difficulté hors de l'appareil.
- ☞ Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis d'aliments liquides.

Remplir d'eau les cuves de bain-marie

- i** Lors du chargement humide, les cuves de bain-marie sont remplies d'eau jusqu'au marquage avant le préchauffage et/ou le remplissage (correspond à la quantité de remplissage prescrite de 4 litres).
-  Afin de raccourcir la durée de préchauffage ou d'économiser entièrement le préchauffage, nous recommandons de remplir les cuves de bain-marie d'eau **chaude**.
- ✓ Cuves de bain-marie nettoyées et vides
- ✓ Le robinet d'évacuation de la cuve de bain-marie est fermé



Prudence!

Fissures sous contrainte provoquées par l'eau froide dans des cuves de bain-marie chaudes!

Lorsqu'on verse de l'eau froide dans des cuves de bain-marie chaudes, le changement rapide de température peut provoquer des fissures sous contrainte, qui peuvent être source de corrosion.

- Avant de les remplir d'eau froide, laisser refroidir les cuves de bain-marie, ou remplir les cuves de bain-marie chaudes avec de l'eau chaude.
- Introduire de l'eau chaude jusqu'au marquage dans les cuves de bain-marie utilisées. La quantité de remplissage prescrite est de 4 litres.

Charger les cuves de bain-marie avec des récipients Gastronorm

- ✓ Cuves de bain-marie utilisées remplies de 4 litres (quantité de remplissage prescrite) d'eau chaude.
- ✓ Cuves de bain-marie préchauffées
- ✓ Récipients pour aliments et aliments chauffés
- ✓ Récipients Gastronorm en parfait état (p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Récipients Gastronorm recouverts (pour les récipients avec des aliments liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
-  Chaque cuve de bain-marie peut être divisée dans le sens longitudinal avec une barre de séparation et dans le sens transversal avec une ou deux barres de séparation.
-  En cas d'utilisation d'une barre de séparation ou de deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des récipients Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 et GN 1/9. En cas d'utilisation d'une barre de séparation dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des récipients Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6. Les barres de séparation peuvent être commandées comme accessoires chez BLANCO (numéro de commande voir liste de prix BLANCO).
- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.
- Accrocher les récipients Gastronorm dans les cuves de bain-marie.

Remplir le compartiment de maintien au chaud

- ✓ Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des aliments: Appareil préchauffé pendant au moins 60 minutes
- ✓ Aliments dans des récipients Gastronorm avec couvercle
- ✓ Les aliments sur les tablettes sont recouverts à l'aide de cloches
- Ouvrir la porte du compartiment de maintien au chaud.
- Insérer les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm dans le compartiment de maintien au chaud.
- Fermer la porte du compartiment de maintien au chaud.

Remplir le compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- i Le ventilateur de la réfrigération tourne sans arrêt pendant que la réfrigération est enclenchée.
- ☞ BLANCO recommande le remplissage à l'aide de récipients en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique en comparaison avec les récipients en matière plastique).
- ☞ Les aliments peuvent exclusivement être introduits dans le compartiment de réfrigération active dans des récipients Gastronorm ou dans des plats posés sur des tablettes Gastronorm ou sur des clayettes. Les clayettes peuvent être commandées comme accessoires chez BLANCO (numéro de commande voir liste de prix BLANCO).
- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Cornières d'appui accrochées à la paroi intérieure du compartiment
- ✓ Aliments préalablement refroidis
- ✓ Compartiment de réfrigération active préalablement refroidi pendant env. une demi-heure
- Introduire les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm avec les plats dans le compartiment de réfrigération active.
 - ou –
 - Introduire la clayette dans le compartiment de réfrigération active. Poser ensuite les récipients pour aliments (p. ex. saladiers) sur la clayette.

Remplir le compartiment neutre

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment neutre

- ☞ Les aliments peuvent exclusivement être introduits dans le compartiment neutre dans des récipients Gastronorm ou dans des plats posés sur des tablettes Gastronorm ou sur des clayettes. Les clayettes peuvent être commandées comme accessoires chez BLANCO (numéro de commande voir liste de prix BLANCO).
- ✓ Cornières d'appui accrochées à la paroi intérieure du compartiment
- Introduire les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm avec les plats dans le compartiment neutre.
 - ou –
 - Glisser la clayette dans le compartiment neutre. Ensuite, poser les récipients pour aliments sur la clayette.

Remplir le compartiment neutre comme compartiment de réfrigération passive

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment neutre

- i** A l'aide de plaques eutectiques (accus de réfrigération), le compartiment neutre peut être utilisé comme compartiment de réfrigération passive.
-  BLANCO recommande le remplissage à l'aide de récipients en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique en comparaison avec les récipients en matière plastique).
-  Les aliments peuvent exclusivement être introduits dans le compartiment neutre dans des récipients Gastronorm ou dans des plats posés sur des tablettes Gastronorm ou sur des clayettes. Les clayettes peuvent être commandées comme accessoires chez BLANCO (numéro de commande voir liste de prix BLANCO).
- ✓ Cornières d'appui accrochées à la paroi intérieure du compartiment
- ✓ Aliments préalablement refroidis
- ✓ Plaque/plaques eutectiques préalablement refroidies insérées dans le compartiment neutre
- Introduire les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm avec les plats dans le compartiment neutre.
- ou –
- Glisser la clayette dans le compartiment neutre. Poser ensuite les récipients pour aliments (p. ex. saladiers) sur la clayette.

Relever le panneau de rangement et le bloquer.

Chariot de distribution d'aliments avec panneau de rangement rabattable

- Relever le panneau de rangement quelque peu (env. 30°) au-delà de l'horizontale.
- Faire glisser le panneau de rangement en oblique vers le bas vers l'appareil et le laisser se verrouiller dans les deux dispositifs de blocage latéraux.
- Contrôler à nouveau si le panneau de rangement est effectivement verrouillé dans les **deux** dispositifs de blocage et corriger le cas échéant le blocage.

Rabattre le panneau de rangement vers le bas

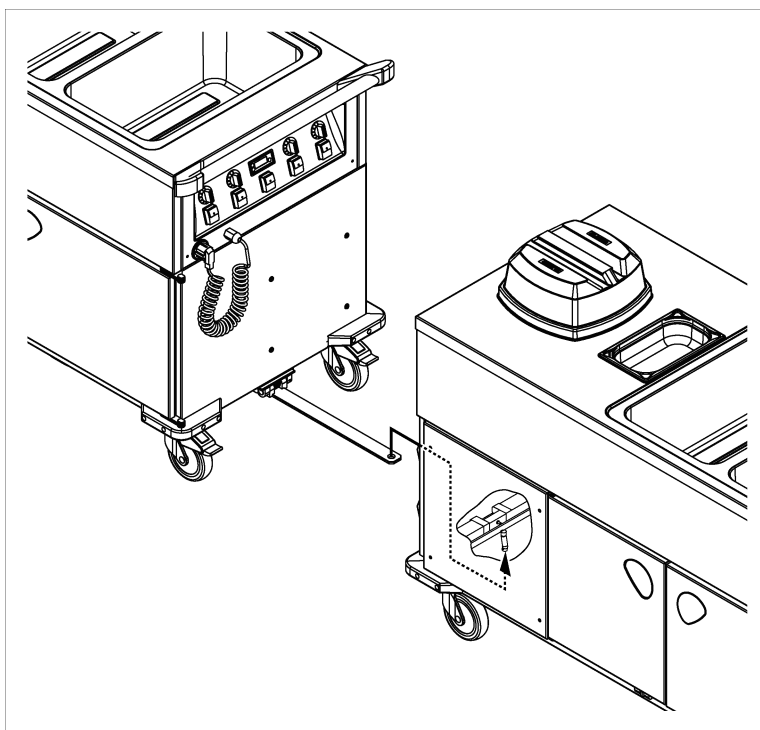
Chariot de distribution d'aliments avec panneau de rangement rabattable

- Retirer le panneau de rangement de l'appareil en oblique vers le haut, jusqu'à ce que les dispositifs de blocage latéraux se déverrouillent.
- Rabattre le panneau de rangement vers le bas.

Accoupler les chariots

Chariot de distribution d'aliments avec timon

- i** Le timon permet d'accoupler des chariots ainsi équipés pour les changements d'emplacement. Un chariot seul ou des chariots accouplés peuvent être accrochés par le timon à un véhicule tracteur.
- i** En position de repos, le timon est pressé par un ressort contre la paroi latérale de l'appareil. Pour accrocher le timon dans les boulons de fixation de l'autre appareil, on rabat le timon vers le bas.
 - Placer le chariot de telle façon que le côté timon d'un chariot soit orienté du côté boulon de l'autre chariot.
 - Extraire la goupille de sécurité du goujon (la goupille de sécurité est fixée au chariot par une chaîne).
 - Rabattre le timon vers le bas et le guider en dessous du boulon de l'autre chariot.
 - Relâcher le timon.



Le ressort pousse le timon vers le haut. Le timon se verrouille dans le goujon.

- Insérer la goupille de sécurité dans le trou correspondant du goujon. Le timon est sécurisé.
- i** La goupille de sécurité assure le timon accouplé sur le goujon du chariot tracteur. Remettre la goupille de sécurité dans le trou correspondant du goujon après le désaccouplement. Ceci évitera que la goupille de sécurité ne frotte sur le sol et ne se perde.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

- ✓ Portes de l'appareil fermées

Chariot de distribution d'aliments avec panneau de rangement rabattable

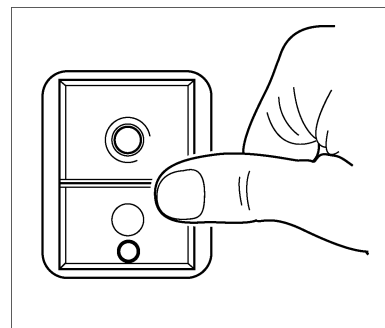
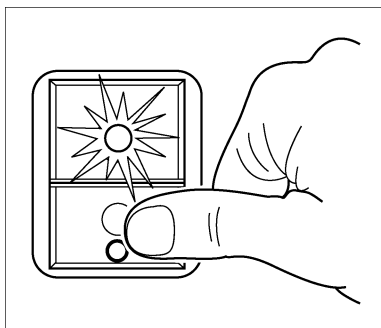
- ✓ Panneau de rangement rabattu vers le bas
-

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

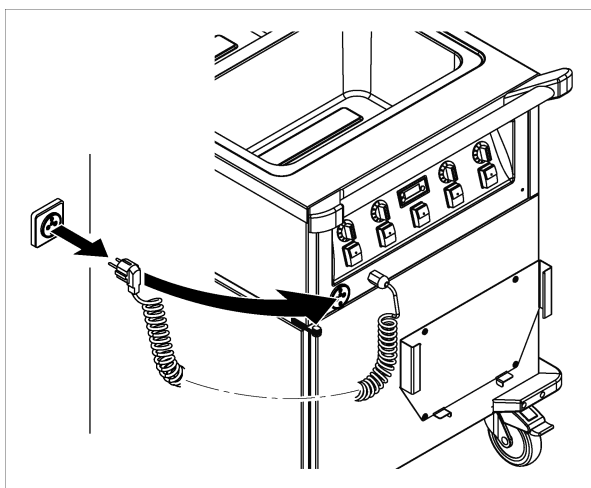
- ✓ Distributeur d'assiettes couvert du couvercle cloche
-

Chariot de distribution d'aliments avec blocage de couvercle cloche

- i** Si nécessaire, le couvercle cloche du distributeur d'assiettes peut être bloqué.
- Si nécessaire, bloquer le couvercle cloche en vissant les dispositifs de blocage du couvercle cloche.
- Couper tous les composants électriques de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt respectif. La LED d'affichage de fonctionnement respective s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



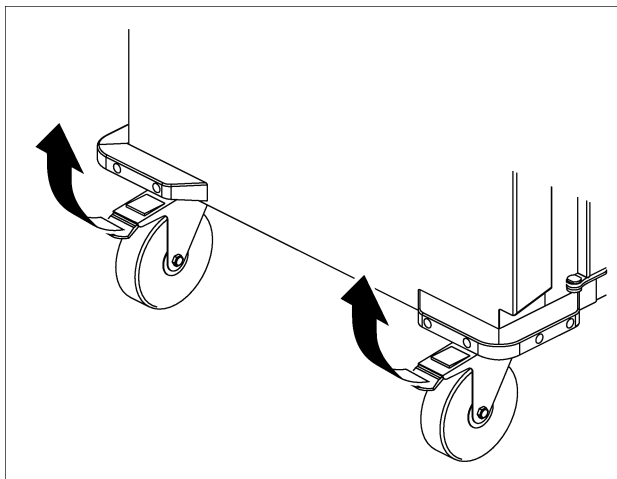
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil.

⚠ Prudence!

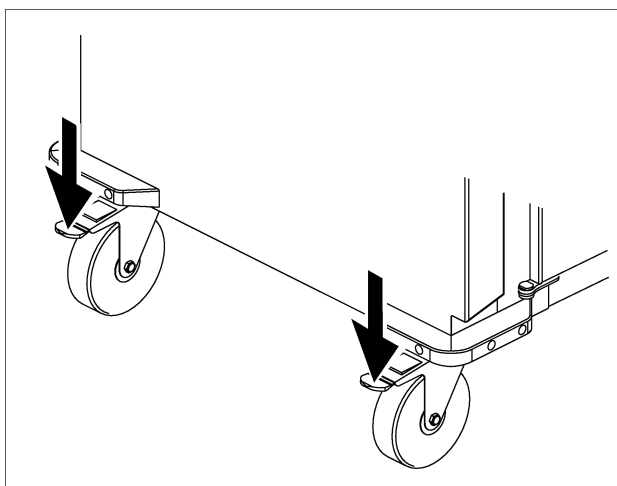
Pied coincé!

Lors du desserrage et du blocage du frein de stationnement, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et le coin de protection contre les chocs.
- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le nouveau lieu d'installation.
- Serrer les freins de stationnement.



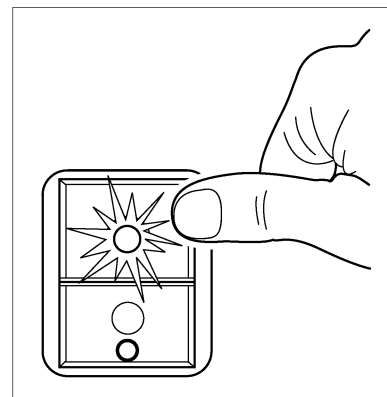
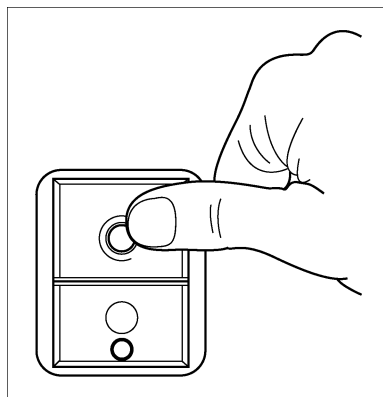
Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

- ✓ Deux personnes
- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser l'appareil avec prudence et à deux personnes sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- ☞ Le chauffage du distributeur d'assiettes sans couvercle cloche provoque des pertes calorifiques importantes. Toujours recouvrir le distributeur d'assiettes du couvercle cloche prévu pendant le fonctionnement de chauffage. N'ouvrir le distributeur d'assiettes que pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle.
 - ✓ Distributeur d'assiettes chargé
 - ✓ Distributeur d'assiettes couvert du couvercle cloche
 - ✓ Le distributeur d'assiettes n'est pas en service
 - S'assurer qu'il n'y a pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur du distributeur d'assiettes.
 - Insérer la fiche dans la prise de courant.
 - Enclencher le distributeur d'assiettes à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil" à la page 25.
- Préchauffer la vaisselle pendant au moins 150 minutes.
- Le distributeur d'assiettes étant enclenché, maintenir la vaisselle au chaud aussi longtemps que désiré.

Maintenir des aliments au chaud

- ✓ Cuves de bain-marie préchauffées
- ✓ Compartiment de maintien au chaud préchauffé pendant au moins 60 minutes.
- Si l'appareil a été coupé du réseau après le préchauffage (p. ex. après un changement d'emplacement), insérer à nouveau la fiche dans la prise et enclencher la cuve de bain-marie ou le compartiment de maintien au chaud avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil" à la page 25.
- Maintenir les aliments au chaud aussi longtemps que désiré.

Maintien au froid d'aliments dans le compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Compartiment de réfrigération active en fonctionnement de réfrigération (en fonctionnement de réfrigération, l'affichage de température indique la température réelle)
- ✓ Porte du compartiment de réfrigération active fermée
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré à la face inférieure de l'appareil
- Laisser l'appareil branché jusqu'au moment de prélever à nouveau les aliments dans le compartiment de réfrigération active.

Dégivrage automatique pendant le fonctionnement

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

- ↳ Le compartiment de réfrigération active effectue toutes les 6 heures un dégivrage automatique. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement nécessaire si le compartiment de réfrigération active ou l'évaporateur montrent une nette accumulation de givre. Ceci sera en règle générale uniquement le cas si l'appareil est utilisé dans des conditions d'environnement extrêmes (p. ex. température ambiante élevée et/ou humidité de l'air élevée).
 - ↳ Sous-chapitre "Dégivrer le compartiment de réfrigération active" à la page 47.
- ↳ Pendant le dégivrage automatique, la LED "Dégivrage actif" est allumée.
- ↳ Les récipients pour aliments peuvent rester dans le compartiment de réfrigération active pendant le dégivrage automatique.
- ↳ Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé chaque jour.
 - ↳ Sous-chapitre "Dégivrer le compartiment de réfrigération active" à la page 47.

Prélever la vaisselle

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes



Avertissement!

Face supérieure de l'appareil chaude/distributeur d'assiettes chaud/vaisselle chaude!

En fonctionnement de chauffage, la face supérieure de l'appareil, l'intérieur du distributeur d'assiettes et la vaisselle contenue dans le distributeur d'assiettes deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).
- Pour le modèle d'appareil sans timon: accrocher le couvercle cloche dans le support de couvercle cloche du côté de la poignée de poussée de l'appareil.
- Enlever la vaisselle selon besoins.

Enlever les aliments



Avertissement!

Cuves de bain-marie chaudes/compartiment de maintien au chaud chaud/récipients Gastronorm chauds!

En fonctionnement de maintien au chaud, la cuve de l'appareil, le compartiment de maintien au chaud et les récipients Gastronorm ou autres objets qu'ils contiennent deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).



Avertissement!

Aliments liquides chauds!

Les aliments liquides chauds peuvent déborder du bord du récipient Gastronorm et provoquer des échaudages.

- Tenir les récipients Gastronorm à l'horizontale.
- Toujours fermer les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.
- Ouvrir les couvercles des récipients Gastronorm.
- Déposer les couvercles dans les supports de couvercle Gastronorm sur le côté étroit avant de l'appareil.
- Prélever les aliments dans les cuves de bain-marie.
- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Eviter d'ouvrir inutilement les portes de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au chaud ou de maintien au froid.
- Enlever les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm des compartiments de l'appareil.

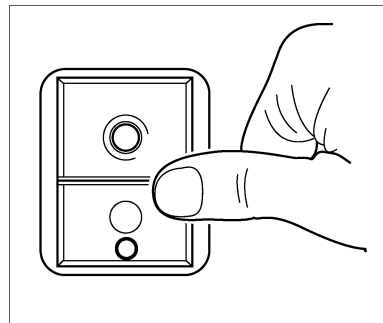
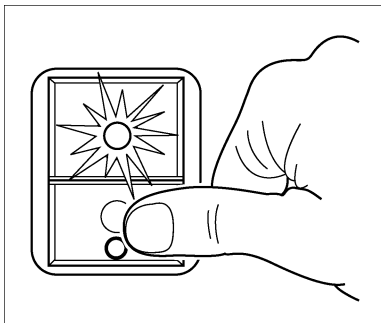
☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.

↳ Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 49.

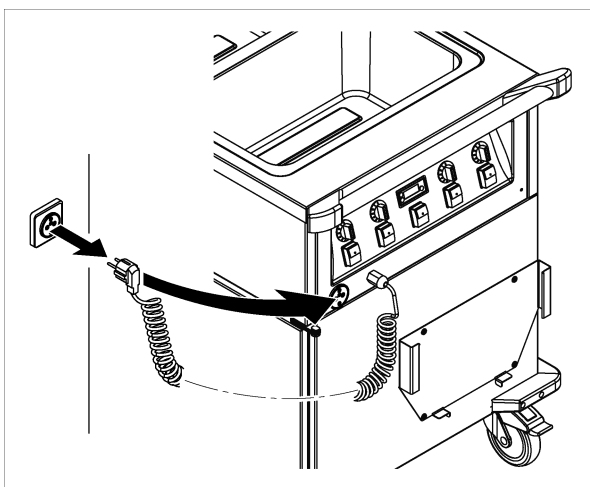
Mise hors service

Mise hors service de l'appareil

- Couper tous les composants électriques de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt respectif.
La LED d'affichage de fonctionnement respective s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



Aide en cas de problème

La LED d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas – pas de tension de réseau dans l'appareil

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	► Insérer la fiche dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	► Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.
Le fusible de l'installation électrique du bâtiment est défectueux.	► Vérifier le fusible de l'installation domestique et le remplacer si nécessaire
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.

La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais les aliments ne sont pas suffisamment maintenus au chaud

i Les points suivants s'appliquent aux cuves de bain-marie et au compartiment de maintien au chaud.

Cause	Mesure
Le réglage de température est trop faible.	► Régler une température plus élevée. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil" à la page 25.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.

Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le distributeurs d'assiettes

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Cause	Mesure
Les tiges de guidage ne sont pas correctement réglées.	► Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes. ↳ Sous-chapitre "Adapter les tiges de guidage du distributeur d'assiettes au diamètre des assiettes" à la page 17.
La taille d'assiette ne convient pas pour le distributeurs d'assiettes.	Aucune. Le distributeur d'assiettes ne peut en aucun cas être rempli avec des assiettes trop petites! Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les tiges de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais la vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/maintenue au chaud

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Cause	Mesure
Le réglage de température est trop faible.	► Régler une température plus élevée. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne des éléments chauffants de l'appareil" à la page 25.
Le distributeur d'assiettes n'est pas couvert du couvercle cloche	► Couvrir le distributeur d'assiettes avec le couvercle cloche.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.

L'affichage de température s'allume, mais le compartiment de réfrigération active ne refroidit pas (suffisamment)

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop élevée.	► Régler une température de consigne plus basse. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne du compartiment de réfrigération active" à la page 25.
Température ambiante élevée.	► Amener l'appareil dans un environnement plus frais. – ou – - Faire modifier les paramètres de réfrigération de la régulation de température par un frigoriste.
Fentes de ventilation obturées.	► Placer l'appareil de telle façon que les fentes de ventilation soient à au moins 10 cm de distance de toute paroi et soient dégagées.
L'évaporateur est couvert de givre.	► Dégivrer l'appareil. ↳ Sous-chapitre "Dégivrer le compartiment de réfrigération active" à la page 47.
La régulation de température est dans un état anormal.	► Tirer la fiche secteur et la réinsérer dans la prise après 10 secondes. ► Si le problème persiste et que les causes d'erreur ci-dessus peuvent être exclues, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.
La régulation de température du groupe frigorifique affiche "E1".	► La sonde du thermostat est défectueuse. ► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.

Le compartiment de réfrigération passive ne refroidit pas (suffisamment)

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment neutre

Cause	Mesure
La plaque eutectique n'a pas été suffisamment refroidie au préalable.	► Lire la température eutectique sur la plaque eutectique. ► Refroidir préalablement la plaque eutectique à une température qui est d'au moins 5 °C inférieure à la température eutectique (température de refroidissement préalable inférieure à la température eutectique). La plaque eutectique doit être entièrement solidifiée. Ceci peut durer jusqu'à 24 h.
Une seule plaque eutectique a été utilisée.	En fonction du remplissage du compartiment neutre et de la température ambiante, l'effet de réfrigération d'une plaque eutectique peut ne pas être suffisant. ► Garnir le compartiment neutre de deux plaques eutectiques entièrement solidifiées.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

- Enlever les points d'attaque de corrosion.
 - ↳ Sous-chapitre "Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 52.

L'appareil est extérieurement endommagé

- Mettre l'appareil hors service.
 - ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 40.
- Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif.
- Avertir un centre de réparation agréé.
 - ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable

Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler. Maintenir la ou les portes de l'appareil ouvertes lorsqu'il n'est pas en service, afin de permettre la circulation de l'air.

Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage. La corrosion peut trouver son chemin en dessous de ces couches par manque d'air.

Ne pas laisser les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Le contact avec ces substances peut provoquer de la corrosion. Les vapeurs d'acide, qui se développent lors du nettoyage des carrelages, peuvent également être source de corrosion.

Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec d'autres métaux. Les restes de métaux étrangers forment des composés chimiques qui peuvent provoquer de la corrosion.

Eviter dans tous les cas le contact avec le fer et l'acier. Lorsque de l'acier inoxydable est mis en contact avec de l'acier (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse), ceci peut donner lieu à une forte corrosion.

Intervalle de nettoyage/ intervalle de dégivrage

Intervalle de nettoyage

L'appareil doit être nettoyé à fond après chaque utilisation.

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

Les tiges de guidage du distributeur d'assiettes doivent être contrôlées régulièrement pour contaminations éventuelles et nettoyées si nécessaire.

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé chaque jour et nettoyé toutes les 2 semaines.

Intervalle de dégivrage

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Le groupe frigorifique effectue toutes les 6 heures un dégivrage automatique. Un dégivrage manuel supplémentaire est en règle générale uniquement nécessaire si le compartiment de réfrigération active ou l'évaporateur montrent une nette accumulation de givre. Ceci sera en règle générale uniquement le cas si l'appareil est utilisé dans des conditions d'environnement extrêmes (p. ex. température ambiante élevée et/ou humidité de l'air élevée).

Méthodes de nettoyage

La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide.

Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être autorisées par BLANCO.

☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

☞ Le couvercle cloche (uniquement avec distributeur d'assiettes) ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle, des fissures sous contrainte pouvant apparaître dans le couvercle cloche en raison des températures élevées dans le lave-vaisselle.

Produits de nettoyage

Appareil (sans couvercle cloche)

Produit de nettoyage pour salissures légères:

- Produit de vaisselle
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO (utiliser uniquement avec de l'eau)

Produit de nettoyage en cas de dépôt de calcaire dans les cuves de bain-marie:

- Léger dépôt de calcaire: produit de nettoyage pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH
- Dépôt de calcaire important: vinaigre ou acide citrique

Produit de nettoyage pour salissures fortes:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. BLANCOPOLISH

Couvercle cloche

Chariot de distribution d'aliments avec distributeur d'assiettes

- Produit de vaisselle
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO (utiliser uniquement avec de l'eau)

☞ Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.

☞ N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants (dégâts matériels!):

- Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs
 - Acétone
 - Benzine
 - Térébenthine
 - Ester d'acide acétique
-

Dégivrer le compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

☞ Le groupe frigorifique effectue toutes les 6 heures un dégivrage automatique. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement nécessaire dans les cas suivants:

- La température réelle dans le compartiment de réfrigération active s'écarte progressivement toujours plus vers le haut de la température de consigne réglée
- Le compartiment de réfrigération active montre une nette accumulation de givre (3 mm à 5 mm)
- Les lamelles de l'évaporateur sont nettement couvertes de givre

☞ Le plus souvent, il suffit de dégivrer brièvement (une demi-heure) le compartiment de réfrigération active à l'aide d'un dégivrage manuel. Occasionnellement (surtout si l'évaporateur est gelé), il peut être nécessaire de dégivrer le compartiment de réfrigération active en débranchant la réfrigération pendant env. 12 heures. Les deux cas sont décrits en détail dans la suite.



■ Pour lancer le dégivrage manuel, appuyer sur la touche "haut" et la maintenir enfoncée pendant env. 5 secondes.

Le fonctionnement de réfrigération est terminé et le dégivrage commence. La LED "Dégivrage actif" clignote.

i Le dégivrage est assisté par le ventilateur.

i Pour interrompre un dégivrage manuel, le compartiment de réfrigération active doit être débranché avec l'interrupteur marche/arrêt.

i Après la durée de dégivrage programmée (une demi-heure), le compartiment de réfrigération active revient automatiquement au fonctionnement de réfrigération. Le dégivrage est terminé.

☞ Si le dégivrage est resté sans succès (un des signes ci-dessus est encore présent), la réfrigération doit être interrompue pendant une période plus longue. La procédure est décrite dans la suite:

- Si le compartiment de réfrigération active contient encore des récipients pour aliments, enlever les récipients pour aliments.
- Couper le compartiment de réfrigération active avec l'interrupteur marche/arrêt.

Le fonctionnement de réfrigération se termine.

■ Laisser la réfrigération débranchée pendant **12 heures**.

☞ Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé chaque jour et nettoyé toutes les 2 semaines.

■ Le cas échéant, vider/nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation.

☞ Sous-chapitre "Vider et nettoyer tous les jours le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines" à la page 50.

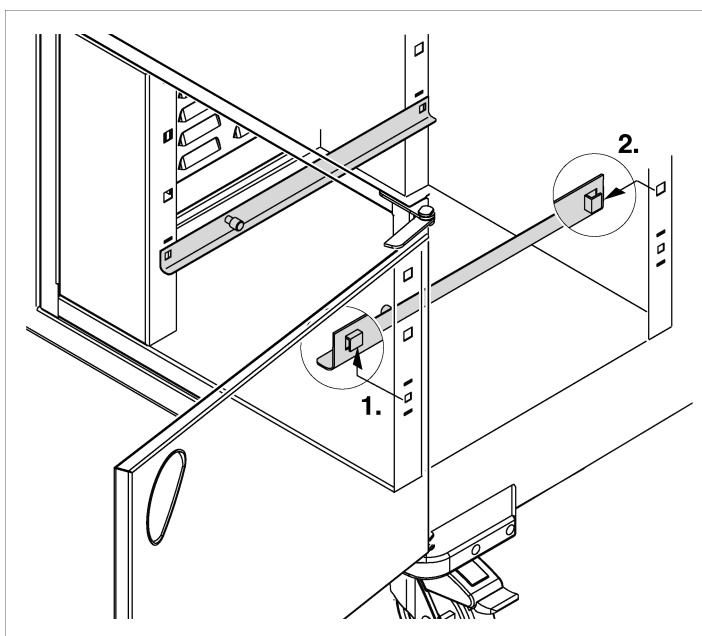
■ Nettoyer le compartiment de réfrigération active.

☞ Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 49.

**Enlever les cornières d'appui
du compartiment de réfrigération
active ou du compartiment
neutre**

i Le compartiment de réfrigération active ou le compartiment neutre ne contient pas de moulures d'appui. Au lieu de cela, de 1 à 4 paires de cornières d'appui peuvent être accrochées dans le compartiment de réfrigération active ou le compartiment neutre pour y poser des tablettes Gastronorm ou des clayettes. Les cornières d'appui garantissent une circulation d'air suffisante également lorsque le compartiment de réfrigération active ou le compartiment neutre est entièrement rempli. Pour un nettoyage approfondi du compartiment de l'appareil, les cornières d'appui peuvent être démontées.

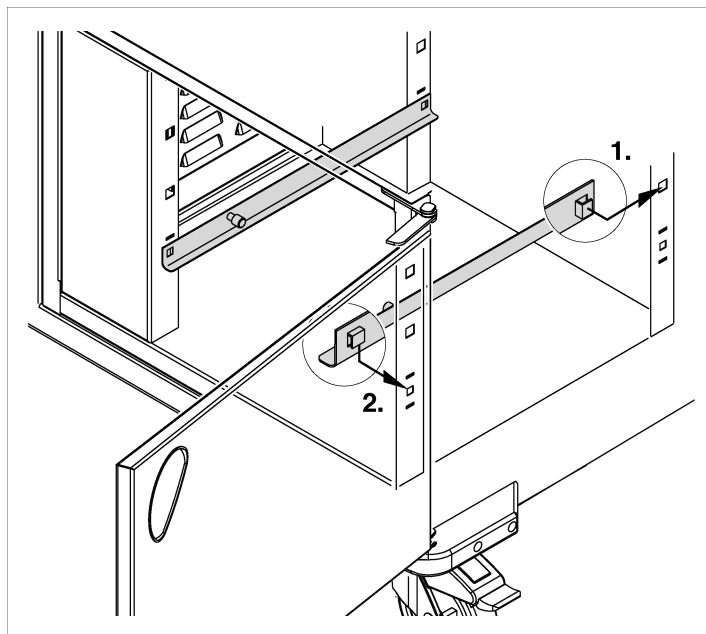
- Ouvrir la porte du compartiment de réfrigération active ou du compartiment neutre.
- Soulever les cornières d'appui à l'avant et les décrocher de la fente de la paroi intérieure du compartiment (1.). Ensuite, tirer les cornières d'appui à l'arrière horizontalement hors de la fente de la paroi intérieure du compartiment (2.).



- Répéter la procédure avec les autres cornières d'appui.

Accrocher les cornières d'appui dans le compartiment de réfrigération active ou le compartiment neutre

- Ouvrir la porte du compartiment de réfrigération active ou du compartiment neutre.
- Faire glisser les cornières d'appui à l'arrière horizontalement dans une fente de la paroi intérieure du compartiment (1.). Ensuite, accrocher les cornières d'appui à l'avant d'en haut dans une fente de la paroi intérieure du compartiment (2.).



- Répéter la procédure avec les autres cornières d'appui.
- Fermer la porte du compartiment de réfrigération active ou du compartiment neutre.

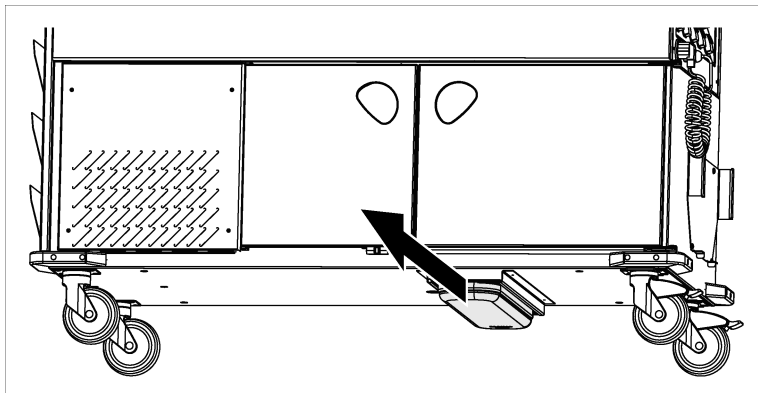
Nettoyer l'appareil

- Tirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans le support de la fiche.
- S'assurer que les cuves de bain-marie, le compartiment de maintien au chaud et le distributeur d'assiettes (si présent) ont refroidi.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après l'utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer avec beaucoup d'eau.

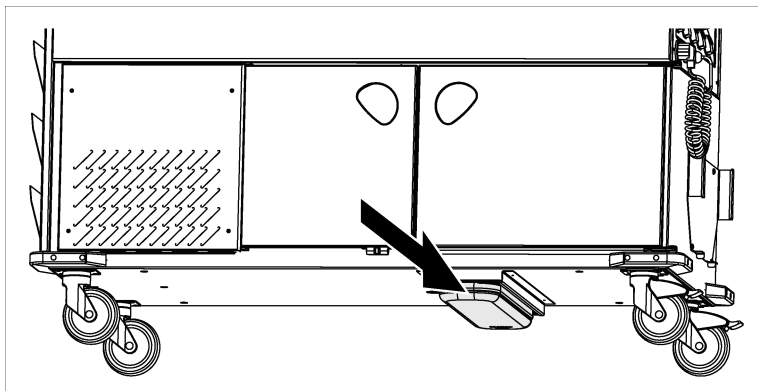
**Vider et nettoyer tous les jours
le bac collecteur d'eau de con-
densation et le nettoyer toutes
les 2 semaines**

**Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigé-
ration active**

- Retirer le bac collecteur d'eau de condensation de son guidage.



- Vider le bac collecteur d'eau de condensation.
- Si nécessaire, nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
 - ↳ Sous-chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 46.
 - ↳ Sous-chapitre "Produits de nettoyage" à la page 46.
- Faire glisser le bac collecteur d'eau de condensation dans le guidage.



Vidanger l'eau de la cuve de bain-marie

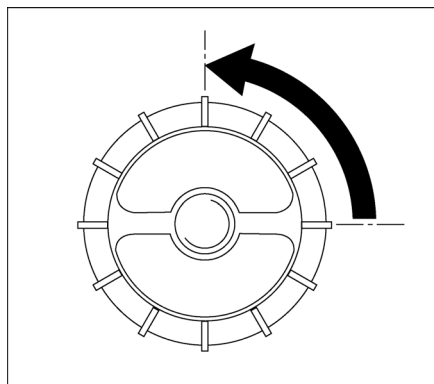
- ☞ L'eau qui n'est plus utilisée peut être vidangée via un tuyau d'évacuation commun. Le tuyau d'évacuation se trouve au milieu en dessous du plancher de l'appareil.
- ☞ Il y a un robinet d'arrêt séparé pour chaque cuve de bain-marie. Les robinets d'arrêt se trouvent à la face arrière de l'appareil.

Prudence!

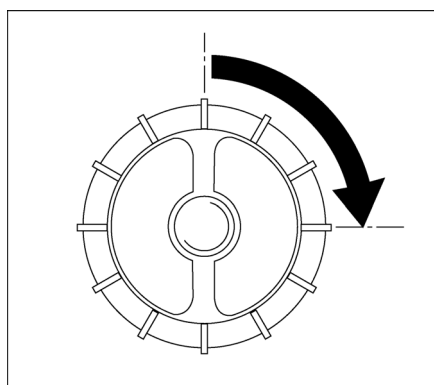
Eau chaude!

Dans le cas du chargement humide, la cuve de bain-marie contient de l'eau chaude après utilisation. Lorsqu'on vidange l'eau chaude, il y a danger d'échaudages.

- Laisser refroidir les cuves de bain-marie avant le nettoyage.
- Placer le chariot de distribution d'aliments au-dessus d'un avaloir de sol.
- Pour ouvrir le robinet d'arrêt, tourner le verrou quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce la nervure centrale soit à la verticale.



- Vidanger l'eau.
- Pour fermer le robinet d'arrêt, tourner le verrou quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce la nervure centrale soit à l'horizontale.



- Sécher les cuves de bain-marie

Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- Enlever les points d'attaque de corrosion avec produit abrasif ou du papier de verre fin.

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

- i** Les mesures de nettoyage décrites ici pour les points d'attaque de corrosion anciens/importants sont une recommandation de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- ☞ Les mesures de nettoyage pour points d'attaque de corrosion anciens/importants peuvent uniquement être effectuées par du personnel formé techniquement dans le respect des prescriptions existantes.



Avertissement!

Substances corrosives!

Les acides utilisés pour éliminer les points d'attaque de corrosion peuvent provoquer des brûlures aux objets (p. ex. vêtements) et aux personnes. En cas de contact avec l'œil, l'acuité visuelle peut être détériorée de manière irréversible. Dans le pire des cas, la perte totale de la vue peut en être la conséquence.

- Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection, ...).
 - Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.
-
- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
 - Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2 à 3 pour cent.
 - Si le nettoyage à l'acide oxalique ne donne pas de résultats, traiter les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide nitrique à 10 pour cent.

Maintenance

Maintenance du groupe frigorifique	Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active BLANCO recommande de faire entretenir le groupe frigorifique une fois par an par une firme spécialisée.
Régler les paramètres de réfrigération	Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active i Les paramètres de réfrigération de la régulation de température (p. ex. hystérésis de commutation) du compartiment de réfrigération active peuvent si nécessaire être modifiés/recalibrés par un frigoriste. Vous trouverez des informations de réglage de la régulation de température dans le mode d'emploi séparé du régulateur de température. Le mode d'emploi se trouve à proximité du groupe frigorifique à l'intérieur de l'appareil. ☞ Mode d'emploi de la régulation de température du compartiment de réfrigération active. ► Si nécessaire, faire régler les paramètres de réfrigération par un frigoriste.
Contrôler l'étanchéité de la porte du compartiment de réfrigération	Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active ☞ L'étanchéité de la porte du compartiment de réfrigération doit être contrôlée tous les jours. A cet effet, on doit surtout contrôler que les joints d'étanchéité du côté intérieur de la porte ne sont pas endommagés. ► Contrôler l'étanchéité de la porte du compartiment de réfrigération (contrôle visuel) ► En cas de défaut, avertir un des centres suivants: • Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO • Service après-vente externe, formé par BLANCO • Service après-vente BLANCO
Contrôler les freins de stationnement	☞ L'efficacité des freins de stationnement doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil. ► Serrer les freins de stationnement. ► Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!). ► Faire remplacer le galet défectueux sans traîner par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant: • Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO • Service après-vente externe, formé par BLANCO • Service après-vente BLANCO
Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	► Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

- Au moins tous les 6 mois suivant BGV A 2 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

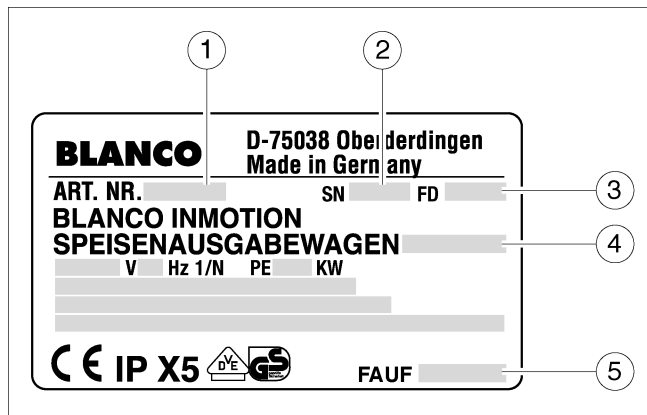
- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO
- En cas de réparations à la réfrigération: entreprise spécialisée en réfrigération

Description de défaut

Pour recenser le défaut, le service après-vente BLANCO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Numéro d'article
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

La plaque signalétique se trouve près des éléments de commande.



- (1) Numéro d'article
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Modèle
- (5) Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

Les modèles d'appareil avec composants électriques différents sont clairement identifiés sur la plaque signalétique par un numéro derrière la désignation de modèle:

- Modèle d'appareil "1": cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, distributeur d'assiettes, compartiment de réfrigération active
- Modèle d'appareil "2": cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, distributeur d'assiettes
- Modèle d'appareil "3": cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, compartiment de réfrigération active
- Modèle d'appareil "4": Cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud

Pièces de rechange

Sont requis lors de la commandes de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
 - Numéro d'article
 - Date de fabrication de l'appareil
 - Quantité
- ↳ Voir CD-ROM de maintenance, documentation de maintenance et catalogue de pièces de rechange (à obtenir auprès du service après-vente BLANCO).

Adresse

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone + 49 7045 44 - 416
Fax + 49 7045 44 - 508
E-mail gv.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Elimination

Mise au rebut de l'appareil

- Rendre l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.
 - Pour le modèle d'appareil avec compartiment de réfrigération active: Charger une entreprise spécialisée en technique de froid d'éliminer le fluide réfrigérant suivant les stipulations légales.
 - Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.
- ☞ Votre administration communale vous fournira des indications précises d'élimination et les adresses des organismes de mise au rebut.

Données techniques

Données générales Dimensions et poids du modèle d'appareil avec distributeur d'assiettes et compartiment de réfrigération active (modèle standard)

Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg	Charge utile max. en kg
1493	714	933	138	150

Capacité et plage de température

Cuves de bain-marie	
Capacité des récipients Gastronorm (GN1/1 -200 ou ses subdivisions)	2
Plage de température	30 °C à 95 °C

Compartiment de maintien au chaud	
Nombre de moulures d'appui	6
Ecartement des moulures d'appui	57,5 mm
Plage de température	30 °C à 85 °C

Compartiment de réfrigération active/compartiment neutre	
Nombre de logements pour paires de cornières d'appui	4

Distributeur d'assiettes	
Capacité (indication approximative)	35 assiettes Ø: 210 à 260 mm
Hauteur de la pile en mm (avec/sans couvercle cloche)	350/400
Charge utile	30 kg
Plage de température	30 °C à 85 °C

Données électriques Valeurs de raccordement des différents modèles d'appareil

Numéro du modèle d'appareil	Modèle d'appareil	Tension	Puissance (maximale)
1	cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, distributeur d'assiettes, compartiment de réfrigération active	220 – 240 V ~, 50 Hz	2300 W
2	cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, distributeur d'assiettes	220 – 240 V ~, 50 Hz	2150 W
3	cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud, compartiment de réfrigération active	220 – 240 V ~, 50 Hz	1800 W
4	Cuves de bain-marie, compartiment de maintien au chaud	220 – 240 V ~, 50 Hz	1650 W

Degré de protection

IP X5 (L'appareil est protégé contre le jet d'eau suivant DIN EN 60529.)

Environnement Conditions d'environnement – exploitation

Température: 15 °C à 32 °C

Humidité de l'air relative: sans condensation

Conditions d'environnement – stockage, transport

Température: -10 °C à 40 °C

Humidité de l'air relative: sans condensation

Emissions

Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A). Il n'apparaît pas d'autres émissions gênantes ou dangereuses.

Matériaux

Corps de l'appareil, armature: Inox 18/10

Couvercle cloche: polycarbonate

Système de réfrigération du compartiment de réfrigération active

Chariot de distribution d'aliments avec compartiment de réfrigération active

Réfrigération par circulation d'air

fluide réfrigérant: R134a

Plage de réfrigération: 2 °C à 15 °C

La température est atteinte au centre géométrique du compartiment de réfrigération.

Puissance frigorifique: 146 W à $t_0 = -10\text{ °C}$

Dégivrage: automatique, si nécessaire également manuel

Références pour la commande

SAG 2-THK	Numéro d'article:	572 161
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 201

Accessoires

Tablettes Gastronorm	Numéros d'article:	 Liste de prix BLANCO
Récipients Gastronorm	Numéro d'article:	 Liste de prix BLANCO
Barre de séparation	Numéro d'article:	 Liste de prix BLANCO
Plaques eutectiques	Numéro d'article:	 Liste de prix BLANCO
Clayette pour compartiment de réfrigération active/compartment neutre	Numéro d'article:	 Liste de prix BLANCO
Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	Numéro d'article:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH	Numéro d'article:	511 895
CD-ROM de service après-vente	Numéro d'article:	572 123

Normes, directives, sigle de qualité

DIN 18865-6: Appareils pour grandes cuisines – installations de distribution – distributeurs.

DIN 18865-9: Appareils pour grandes cuisines, installations de distribution, intérieurs d'armoires en exécution standard et spéciale hygiène.

DIN 18867-7: Appareils pour grandes cuisines – appareils mobiles – chariots de transport et de distribution d'aliments

DIN EN 60335-1: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 1: Exigences générales.

DIN EN 60335-2-24: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2-24: Exigences particulières pour appareils de réfrigération/congélation, machines à glace et congélateurs de crème glacée.

DIN EN 60335-2-49: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2: Exigences particulières pour étuves électriques à usage industriel.

DIN EN 60335-2-50: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2: Exigences particulières pour appareils électriques de maintien au chaud à usage industriel.

DIN EN 60529: Degrés de protection de l'enveloppe (code IP).

BGR 111 (ZH1/37): Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.

BGV A 2 (VBG 4):: Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques.



VDE: Contrôle effectué par le laboratoire d'essai VDE d'Offenbach.

EC – Declaration of Conformity

Manufacturer's name
and address:

BLANCO GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Product:

BLANCO INMOTION Food serving trolley, heated, cooling

Type designation:

SAG 2-THK

The designated product is in conformity with the European Directives:

73/23/EEC
including amendments

**Council Directive on the harmonization of the laws of Member
States relating to electrical equipment designed for use within
certain voltage limits.**

Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

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

89/336/EEC
including amendments

**Council Directive on the approximation of the laws of
Member States relating to electromagnetic compatibility.**

Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

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

In case of product modification without the coordination of the producer, this declaration will be invalid.

The VDE Testing and Certification Institute (EU Identification No. 0366), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, has tested and certified the product the VDE Licence for the mark(s) as displayed.
Licence No. 452700-2272-0715



Oberderdingen, den 19.12.2002

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'i. v. Zahal'.

(Place, data)

(Legally binding signature of the issuer)

BLANCO **CS** GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box **13 10**
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone + 49 7045 44 - 416
Fax + 49 7045 44 - 508
E-mail gv.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO