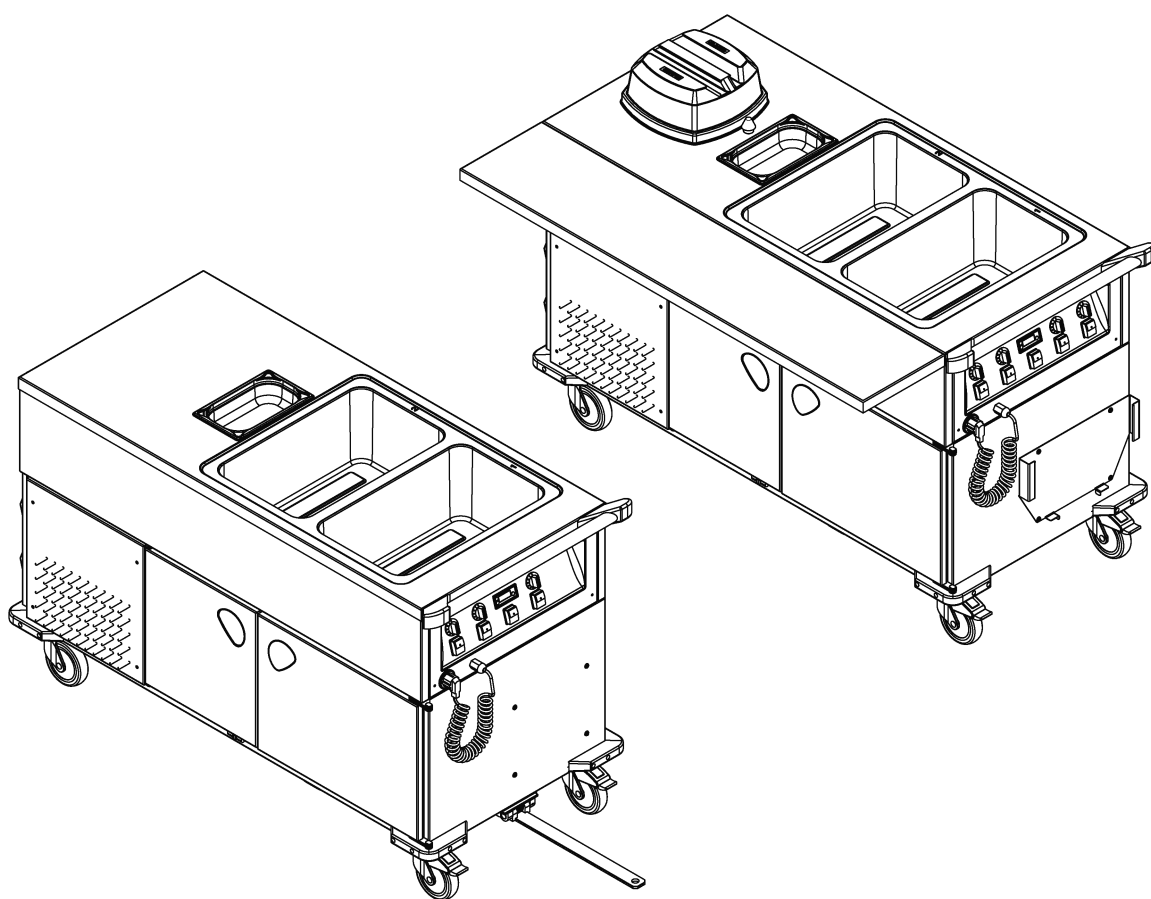




BLANCO INMOTION Gerechtenuitgiftewagen SAG 2-THK

Bedieningshandleiding

Algemeen

Garantie

Dit apparaat is met zorg en gebruikmakend van hoogwaardige materialen en moderne productietechnieken gemaakt.

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 24 maanden na aankoopdatum. Voor slijtdelen en elektrische onderdelen bedraagt de garantietermijn echter 6 maanden. De garantie omvat alle storingen en fouten die het gevolg zijn van materiaal- en fabricagefouten. Uitgesloten van de garantie zijn storingen en fouten, die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik en invloeden van buitenaf. Mocht er binnen de garantieperiode gegronde redenen bestaan voor reclamaties, dan worden deze kosteloos afgehandeld.

Het aankoopbewijs, met daarop de datum van aankoop, geldt als garantiebewijs.

Overigens gelden onze handels- en leveringsvoorwaarden.



NEN EN ISO 9001: BLANCO is gecertificeerd conform NEN EN ISO 9001.

HKI-kwaliteitssymbool: Gemeenschappelijk merk van de industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.). Dit merk staat garant voor de speciale standaard van het apparaat met betrekking tot kwaliteit, service en milieu.

Copyright

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd. Deze informatie mag geheel noch gedeeltelijk vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt worden of aan derden ter beschikking gesteld worden.

Technische wijzigingen

Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.

Productdocumentatie

Bedieningshandleiding;
doelgroep: bedienend personeel, keukenchef.

Typografische conventies

- !** Het uitroepteken betekent: **Oriënterende informatie** bij de volgende paragraaf of alinea.
-  Het handpictogram betekent: Belangrijke aanvullende informatie of **verwijzing** naar bijzonderheden en/of uitzonderingen.
- i** De "i" betekent: **Verklarende informatie** (achtergronden en verbanden) in instructiehoofdstukken of -paragrafen.
-  De omgevouwen pijl betekent: **Kruisverwijzing** naar een hoofdstuk, sectie of ander document.
- ✓ Het instructievinkje betekent: **Voorwaarden** waaraan moet zijn voldaan, voordat de volgende stappen uitgevoerd worden.
- De instructiepijl betekent: **Handelingen** of taken, die uitgevoerd moeten worden.

Apparaatvariant XYZ

Een op deze wijze gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde **apparaatvariant** of apparaatoptie.

Inhoud

Over dit product	Gebruiksdoel	1
	Gebruiksvoorwaarden	1
	Productkenmerken	1
	Standaarduitvoering	3
	Opties/accessoires	3
Veiligheid	Algemeen	4
	Over dit product	4
	Transport	4
	Inbedrijfstelling	5
	Bediening en bedrijf	6
	Buiten bedrijf stellen	9
	Reiniging en onderhoud	9
	Onderhoud	10
	Reparaties	11
	Normen en richtlijnen	11
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	12
	Leveromvang	12
	Uitpakken	13
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	13
Inbedrijfstelling	Bedrijfsvoorwaarden	14
	Eerste ingebruikstelling	14
	Bordenhouder – Geleidestangen aan de borddiameter aanpassen	17
	Bordenhouder – stapelgoed-uitgiftehoogte testen	18
	Bordenhouder – Stapelgoed-uitgiftehoogte instellen	19
	Apparaat aansluiten	20
Bediening en bedrijf	Apparaatoverzicht	21
	Temperatuurregeling – Overzicht	23
	Bain-marie-bakken: Beladingswijzen – overzicht	24
	Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen	25
	Insteltemperatuur van het actieve koelvak instellen	25
	Bain-marie-bakken voorverwarmen	26
	Warmhoudvak voorverwarmen	27
	Actief koelvak voorkoelen	28
	Neutraal vak als passief koelvak met koelaccu voorkoelen	28
	Bordenhouder beladen	29
	Bain-marie-bakken droog beladen	29
	Bain-marie-bakken nat beladen	30
	Warmhoudvak beladen	32
	Actief koelvak beladen	32
	Neutraal vak beladen	32
	Neutraal vak als passief koelvak beladen	33
	Plateau naar boven klappen en vastzetten	33
	Plateau naar beneden klappen	33
	Wagens aan elkaar koppelen	34
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	35
	Rijden over opritten, goten, hellingen	36
	Vaatwerk opwarmen en warmhouden	37

	Gerechten warmhouden	38
	Gerechten in het actieve koelvak koelhouden.	38
	Vaatwerk uitnemen	39
	Gerechten uitnemen.	39
Buiten bedrijf stellen	Apparaat buiten bedrijf stellen	40
Hulp bij problemen	De bedrijfsstand-LED brandt niet – geen netspanning in het apparaat . . .	41
	De bedrijfsstand-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden.. . . .	41
	Borden zijn te groot of te klein voor de bordenhouder	42
	De bedrijfsstand-LED brandt, maar vaatwerk wordt niet voldoende opgewarmd/warmgehouden.. . . .	42
	Temperatuurdisplay brandt, maar actief koelvak koelt niet (voldoende). . .	43
	Passief koelvak koelt niet (voldoende)	44
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	44
	Het apparaat is aan de buitenzijde beschadigd	44
Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal.	45
	Reinigingsinterval/ontdooi-interval	45
	Reinigingsmethoden	46
	Reinigingsmiddel	46
	Actief koelvak ontdooien	47
	Steunhoeken uit het actieve koelvak of neutrale vak verwijderen	48
	Steunhoek in actief koelvak of neutraal vak hangen	49
	Apparaat reinigen.	49
	Smeltwater-opvangschaal dagelijks legen en elke 2 weken reinigen	50
	Water uit de bain-marie-bakken afvoeren.	51
	Corrosie op roestvrij staal verwijderen	52
Onderhoud	Onderhoud van het koelaggregaat	53
	Koelparameters instellen	53
	Koelvakdeur op goede sluiting controleren.	53
	Parkeerremmen controleren.	53
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	53
	Aansluitkabel en netstekker controleren.	53
Reparaties	Bevoegde personen.	54
	Defectomschrijving.	54
	Onderdelen	55
	Adres.	55
Afvoeren	Apparaat afvoeren	56
Technische gegevens	Algemene gegevens.	57
	Elektrische gegevens	58
	Omgeving	58
	Koelsysteem van het actieve koelvak	58
Bestelgegevens	SAG 2-THK	59
	Bedieningshandleiding	59

Accessoires	Gastronorm-dienbladen	59
	Gastronorm-trommels.	59
	Oplegrand.	59
	Eutectische platen	59
	Inlegrooster voor koelvak/neutraal vak	59
	BLANCO microvezelreinigingsdoek.	59
	Reinigings- en verzorgingsmiddel BLANCOPOLISH	59
	Onderhouds-CD-ROM	59



.....

.....

.....

.....

.....

.....

Over dit product

Gebruiksdoel

De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK is afhankelijk van de apparaatuitvoering bedoeld voor het volgende gebruik:

- Opslag/bevoorrading en opstelling van vaatwerk (apparaatuitvoering met bordenhouder)
- Opwarmen en warmhouden van vaatwerk (apparaatuitvoering met bordenhouder)
- Warmhouden van gerechten in Gastronorm-trommels of op Gastronorm-dienbladen
- Koelhouden van gerechten in Gastronorm-trommels of op Gastronorm-dienbladen
- Transporteren van gerechten in Gastronorm-trommels of op Gastronorm-dienbladen
- De uitgifte en distributie van gerechten

De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK is niet geschikt voor het opwarmen of bereiden van gerechten. De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK mag niet als ruimteverwarming worden gebruikt of voor het afkoelen van warme gerechten.

De bordenhouder (voor zover aanwezig) van de BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK mag niet worden gebruikt voor het opslaan, opwarmen of transport van gerechten.

De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK is met name geschikt voor gebruik in de sociale gastronomie (ziekenhuizen, bejaardenhuisen, kinderdagverblijven), hotellerie en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's).

Gebruiksvoorwaarden

Omgeving

Het apparaat mag worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van 15 °C tot 32 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie).

Instructie van derden

Als het apparaat aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen instructie krijgen voor een veilig gebruik van het apparaat en op de mogelijke risico's worden gewezen.

Productkenmerken

Algemeen

De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK is standaard gemaakt van roestvrij staal. De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK is voorzien van twee bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels. Onder de bain-marie-bakken bevinden zich twee vakken voor de plaatsing van extra Gastronorm-trommels. Een vak kan worden verwarmd. Het tweede vak is afhankelijk van de apparaatuitvoering met of zonder actief koelsysteem uitgerust (koelvak/neutraal vak).

De apparaatuitvoering met actief koelvak is uitgerust met een actieve circulatieluchtcooling, waarbij de gekoelde lucht met behulp van een ventilator wordt gecirculeerd.

Bij de apparaatuitvoering met neutraal vak kan dit met behulp van eutectische platen (koelaccu's) als passief koelvak worden gebruikt.

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2-THK is voorzien van een verwarmde bordenhouder, die als optie ook achterwege kan worden gelaten.

Bij de apparaatuitvoeringen met diverse elektrische componenten is dit op het typeplaatje met een nummer achter de typeaanduiding eenduidig aangegeven:

- Apparaatuitvoering "1": bain-marie-bakken, warmhoudvak, bordenhouder, actief koelvak
- Apparaatuitvoering "2": bain-marie-bakken, warmhoudvak, bordenhouder
- Apparaatuitvoering "3": bain-marie-bakken, warmhoudvak, actief koelvak
- Apparaatuitvoering "4": bain-marie-bakken, warmhoudvak

De behuizing is dubbelwandig en geïsoleerd. De isolatie van het koel-/neutrale vak is CFK-vrij.

Bediening en bedrijf

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2-THK kan worden beladen met Gastronorm-trommels en met Gastronorm-dienbladen in het warmhoudvak en in het koel-/neutrale vak. De apparaatuitvoering met bordenhouder kan bovendien worden beladen met borden.

Met de veiligheids-duwhandgreep kan het apparaat veilig en eenvoudig worden voortbewogen. Stabiele stoothoeken bieden bescherming tegen beschadigingen.

Voor elke functionele eenheid (elke bain-marie-bak, warmhoudvak en afhankelijk van de apparaatuitvoering bordenhouder en actief koelvak) heeft het apparaat een aan-/uitschakelaar.

De verwarmde delen van de BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2-THK zijn voorzien van mechanische temperatuurregelingen. De temperatuurregeling berust op een mechanische capillairbuisthermostaat.

De temperatuurbereiken van de temperatuurregelingen onderscheiden zich als volgt:

- Bain-marie-bakken met draairegelaars voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 95 °C)
- Warmhoudvak met draairegelaar voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85°C)
- Bordenhouder (voor zover aanwezig) met draairegelaar voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85°C)

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

De koelparameters van het actieve koelvak kunnen met een temperatuurregeling met digitale temperatuurweergave worden ingesteld. LED's op het bedieningspaneel van de temperatuurregeling tonen de actuele bedrijfsstand van het apparaat.

Het temperatuurbereik van de temperatuurregeling ligt tussen +2 °C en +15 °C.

Reinigen/Ontdooien

De bain-marie-bakken hebben een gemeenschappelijke afvoerpijp, die aan de onderzijde van het apparaat uitkomt. Elke bain-marie-bak heeft een eigen afvoerkraan.

Het actieve koelvak (voor zover aanwezig) is voorzien van een ontdooi-automaat en een smeltwater-opvangschaal. De smeltwater-opvangschaal moet met de hand worden geleegd.

Standaarduitvoering

De standaarduitvoering van de BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK omvat:

- Apparaatonderstel van roestvrij staal
- Een verwarmde bordenhouder met stolpdekselhouder onder de duwhandgreep (stolpdekselhouder niet mogelijk bij apparaatuitvoering met dissel)
- Twee bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels.
- Een verwarmd vak (warmhoudvak) onder de bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen
- Een actief gekoeld vak onder de bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen
- Bedieningselementen en duwhandgreep aan de smalle zijde van het apparaat
- Scheplepelruimte naast de bain-marie-bakken
- Gastronorm-dekselhouder aan de smalle zijde van het apparaat tegenover de duwhandgreep
- Twee zwenkwielen met parkeerrem en twee vaste wielen
- Wielconfiguratie "A": Wielen op de hoeken van het apparaat

Opties/accessoires

De BLANCO INMOTION Gerechtnuiftewagen SAG 2-THK is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:

- Apparaatuitvoering zonder bordenhouder en stolpdekselhouder
- Neutraal vak in plaats van actief koelvak
- Stolpdekselvergrendeling (alleen mogelijk bij apparaatuitvoering met bordenhouder)
- Dissel en koppeling
- Wegklapbaar plateau
- Wielconfiguratie "D": Wielen op de hoeken en twee extra vaste wielen in het midden van de beide lange zijden van het apparaat
- Rondlopende stootlijst
- Eutectische platen (koelaccu's)

Veiligheid

Algemeen Het apparaat is volgens de modernste stand van de techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan, die geëist mogen worden voor een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restricties. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding helpen u tegen deze risico's te beschermen.

Veiligheidsvoorschriften

De veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk goed lezen en in acht nemen. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding worden opgevolgd.

Waarschuwingen

Waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht nemen.

Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor het eerste gebruik zorgvuldig worden doorgelezen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat alle gebruikers voor het eerste gebruik van het apparaat deze handleiding lezen.

Deze bedieningshandleiding moet zo worden bewaard, dat deze voor de bedieners op elke moment beschikbaar is.

Over dit product

Gebruiksdoel

Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor de beoogde gebruikdoelen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

Gebruiksvoorwaarden

Het apparaat uitsluitend onder de voorgeschreven omgevingsvoorwaarden gebruiken.

De bedieners van het apparaat moeten instructies voor de bediening gekregen hebben en de bedieningshandleiding begrepen hebben.

Transport

Verticale transportpositie

Apparaat uitsluitend rechtop transporteren.

Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Apparaat uitsluitend transporteren in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep.

Apparaat aan alle vier zijden borgen tegen verplaatsingen

Apparaat borgen tegen verticale bewegingen tijdens het transport.

Gepolsterde borgstangen gebruiken.

Beschermfolie

Bij het uitpakken van het apparaat eventuele beschermfolie verwijderen. Anders bestaat brandgevaar.

Inbedrijfstelling Locatie

Apparaat nooit naast apparaten met sterke dampontwikkeling gebruiken (b.v. een afwasmachine). De damp kan leiden tot condensatie op het apparaat.

Door de vochtlaag ontstaat bij een aangesloten apparaat het risico op kortsluiting of een elektrische schok.

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

Luchtspleten van het koelaggregaat vrijhouden. De luchtspleten moeten bij ingeschakeld koelaggregaat minimaal 10 cm afstand tot een muur hebben. Afgesloten luchtspleten kunnen leiden tot oververhitting en tot uitval van het koelaggregaat.

Instelling van de geleidestangen

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

De geleidestangen dienen correct op de diameter van de gerbuikte borden te zijn afgesteld. Anders bestaat het risico, dat de borden tussen de geleidestangen door schuiven en dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

Wanneer de instelling van de geleidestangen moet worden gewijzigd, dient het stapelplatform om de verticale as te worden gedraaid, zodat het stapelplatform binnen de geleidestangen speling heeft. Anders bestaat het risico, dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

Stapelgoed-uitgiftehoogte

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

De stapelgoed-uitgiftehoogte van het stapelplatform dient voor het gebruik van de bordenhouder correct te worden ingesteld. Bij een te hoog ingesteld stapelplatform bestaat het risico, dat de lading omvalt. Vallende lading kan letsel veroorzaken. Bij een te laag ingesteld stapelplatform kunnen vingers of hand bekneld raken, wanneer in de bordenhouder wordt gereikt.

De binnenzijde van de bordenhouder kan in de verwarmingsstand heet worden. Voor het instellen van de stapelgoed-uitgiftehoogte controleren, dat de binnenzijde van de bordenhouder is afgekoeld.

De veren voor het instellen van de stapelgoed-uitgiftehoogte dienen symmetrisch te worden los- en aangehaakt; b.v. bij de bordenhouder dienen op elk van de vier instelzijden evenveel veren te zijn aangehaakt. Anders bestaat het risico, dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

Gebruik na opslag

Als het apparaat vanuit een koude opslag naar een keuken wordt gebracht, slaat het vocht in de lucht neer op de buiten- en binnenzijde van het apparaat.

Door de vochtlaag ontstaat bij een aangesloten apparaat het risico op kortsluiting of een elektrische schok.

Het apparaat pas gebruiken, als het op kamertemperatuur is.

Netaansluiting

De op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.

Het apparaat mag niet gebruikt worden, als de isolatie van het snoer of de netstekker is beschadigd.

Netstekker uitsluitend plaatsen of verwijderen bij uitgeschakeld apparaat.

Anders kan de elektronica worden beschadigd.

Om de netstekker te verwijderen uitsluitend aan de stekkerbehuizing trekken.

Bediening en bedrijf

Algemeen

De gebruiker moet de met het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

Het apparaat uitsluitend gebruiken als het in goede staat is.

Bij beschadiging ervoor zorgen dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen en onmiddellijk laten repareren door één van de volgende:

- Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
- Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
- BLANCO-service

Gerechtnuiftewagen met actief koelvak

- Bij reparaties aan de koeling: Koeltechnisch bedrijf
-

Het apparaat altijd met de parkeerremmen borgen tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwachts weggrollen verwondingen en schade veroorzaken.

Gastronorm-trommels altijd met een deksel afdekken.

Gerechten op dienbladen altijd met warmhouddeksels afdekken.

Onnodig openen van de deuren in de warmhoudstand of de koelhoudstand voorkomen.

Stapelgoed-uitgiftehoogte

Gerechtnuiftewagen met bordenhouder

De bij inbedrijfstelling ingestelde stapelgoed-uitgiftehoogte dient zonodig te worden aangepast. Bij een te hoog ingesteld stapelplatform bestaat het risico, dat de lading omvalt. Vallende lading kan letsel veroorzaken. Bij een te laag ingesteld stapelplatform kunnen vingers of hand bekneld raken, wanneer in de bordenhouder wordt gereikt.

De binnenzijde van de bordenhouder wordt in de verwarmingsstand heet. Voor het instellen van de stapelgoed-uitgiftehoogte controleren, dat de binnenzijde van de bordenhouder is afgekoeld.

De veren voor het instellen van de stapelgoed-uitgiftehoogte dienen symmetrisch te worden los- en aangehaakt; b.v. bij de bordenhouder dienen op elk van de vier instelzijden evenveel veren te zijn aangehaakt. Anders bestaat het risico, dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

Oriëntatie van het stapelplatform

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

Het stapelplatform mag uitsluitend met de open zijde naar onderen in de stapelkokers worden gevoerd. Anders bestaat het risico, dat bij belading van de bordenhouder het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel. Bovendien bestaat bij verkeerd georiënteerd stapelplatform het risico, dat vingers bekneld en gekneusd raken.

Wanneer de instelling van de geleidestangen moet worden gewijzigd, dient het stapelplatform om de verticale as te worden gedraaid, zodat het stapelplatform binnen de geleidestangen speling heeft. Anders bestaat het risico, dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

Belading

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

Geen kunststof vaatwerk in de bordenhouder plaatsen. De bordenhouder en/of het kunststof vaatwerk kunnen worden beschadigd.

In de bordenhouder mogen uitsluitend borden worden geplaatst tot de kleinste diameter, waarvoor de bordenhouder is voorzien (210 mm). Anders bestaat het risico, dat de borden tussen de geleidestangen door schuiven en dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

Hetzelfde risico bestaat, wanneer de geleidestangen niet zijn aangepast aan de diameter van de gebruikte borden. Daarom dienen de geleidestangen bij elke wijziging van de bordendiameter te worden aangepast aan de nieuwe afmetingen.

Op de Bordenhouder mogen geen borden van de Quadro-lijn worden gestapeld.

Verwarmingsstand

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

Wanneer de bordenhouder lang zonder stolpdeksel wordt verwarmd, treden grote warmteverliezen op. De bordenhouder in de warmhoudstand altijd met het stolpdeksel afdekken. De bordenhouder mag uitsluitend kort ten behoeve van het plaatsen of uitnemen van vaatwerk worden geopend.

Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten

De bain-marie-bakken, het warmhoudvak, de bordenhouder (voor zover aanwezig) en de zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronom-trommels) worden tijdens gebruik heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

Spanningsbreuken door koud water in hete bain-marie-bakken

Wanneer koud water in hete bain-marie-bakken wordt gevuld, kan de snelle temperatuurverlaging spanningsbreuken veroorzaken, die tot corrosie kunnen leiden. Voor het vullen met koud water de bain-marie-bakken laten afkoelen of hete bain-marie-bakken vullen met heet water.

Warme buitenzijde

De buitenzijde van het apparaat wordt tijdens gebruik warm.

Geen voor warmte gevoelige voorwerpen of gerechten op de bovenzijde plaatsen.

Draagvermogen

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

De bordenhouder maximaal tot aan de in de technische gegevens aangegeven vaatwerkhoeveelheden beladen en bovendien het maximale gewicht bij het beladen niet overschrijden. Bij overbelading van de bordenhouder kan deze worden beschadigd.

Gerechtnuitgiftewagen met wegklapbaar plateau

De plateaus zijn bedoeld voor het neerzetten van vaatwerk en/of dienbladen en mogen niet worden belast met zware voorwerpen (b. v. gevulde Gastronom-trommels).

Het plateau maximaal met 25 kg belasten.

Zitten op het plateau is niet toegestaan.

Hygiënevoorschriften

Bij het warmhouden en koelhouden van gerechten moeten de overeenkomstige levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht worden genomen.

Verplaatsen

Voordat het apparaat wordt verplaatst, altijd eerst voorwerpen van de bovenzijde verwijderen. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de bovenzijde afglijden.

Deuren van het apparaat tijdens het verplaatsen gesloten houden. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen Gastronorm-trommels/-dienbladen uit het apparaat vallen.

Gerechtnuiftewagen met wegklapbaar plateau

Plateaua voor het verplaatsen naar beneden klappen.

Als het apparaat op een helling staat, moet het behalve met de ingeschakelde parkeerremmen worden geborgd tegen onverwachts weggrollen met aanvullende maatregelen (b.v. wielblokken).

Het apparaat is stilstaand stabiel tot een helling van 10°. Uitsluitend verplaatsen over vlakken met een helling < 10°.

Om het risico op beschadiging van de wielen te verminderen, moet overbelasting van de wielen worden voorkomen:

- Apparaat niet met ingeschakelde parkeerremmen verplaatsen
- Stoten voorkomen
- Niet over drempels of afstapjes rijden
- Niet over oneffen vloeren rijden

Apparaat uitsluitend duwen, niet trekken.

Het apparaat altijd met twee handen aan de buis van de duwhandgreep duwen. Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het risico, dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let op, dat de handen niet tussen de duwhandgrepen en muren of andere voorwerpen (b.v. kasten) bekneld raken (beknellingsrisico).

Apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over hellingen en kuilen duwen.

Buiten bedrijf stellen Verwijderen van de netsteker

Netsteker uitsluitend verwijderen bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan de elektronica worden beschadigd.

Reiniging en onderhoud Hygiëne

De voorschriften van de Hygiënerichtlijn 93/43/EEG en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

Reinigingsinterval/ontdooi-interval

Het apparaat na ieder gebruik grondig reinigen.

Gerechtnuiftewagen met actief koelvak

Smeltwater-opvangschaal dagelijks legen. Wanneer de schaal niet regelmatig wordt geleegd, kan deze overlopen – risico van uitglijden en risico van schade aan vloerbedekking.

Reinigingsmethode

Niet toegestane reinigingsmethoden kunnen het apparaat beschadigen.

Alleen toegestane reinigingsmethoden gebruiken.

Geen stoomreiniger en geen hogedrukreiniger gebruiken.

Netsteker

Verwijder voor het reinigen van het apparaat de netsteker. Water dat het apparaat binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval ontstaat er levensgevaar door elektrische schok.

Reinigingswater, condenswater

Wanneer tijdens of na de reiniging water uit de wagen loopt, bestaat het risico van uitglijden.

Uit het apparaat gelopen water volledig opruimen.

Apparaat na reiniging goed droog maken. Daarbij reinigingswater en condenswater van de bodem van het apparaat verwijderen.

Hete onderdelen en voorwerpen

De binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen kunnen tijdens gebruik heet worden (verbrandingsrisico!) Apparaat voor reiniging af laten koelen.

Onderhoud

Parkeerremmen

Parkeerremmen regelmatig op hun goede werking controleren.

Bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct laten vervangen door één van de volgende:

- Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
- Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
- BLANCO-service

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

Minimaal iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door elektrotechnisch geschoold personeel uit laten voeren.

Aansluitkabel en netsteker

Minimaal iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitkabel en netsteker op mechanische beschadigingen en slijtage controleren.

Reparaties Bevoegde personen

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

- Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
- Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
- BLANCO-service

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- Bij reparaties aan de koeling: Koeltechnisch bedrijf
-

Bij reparaties door anderen vervalt de garantie.

Normen en richtlijnen

Geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen opvolgen.

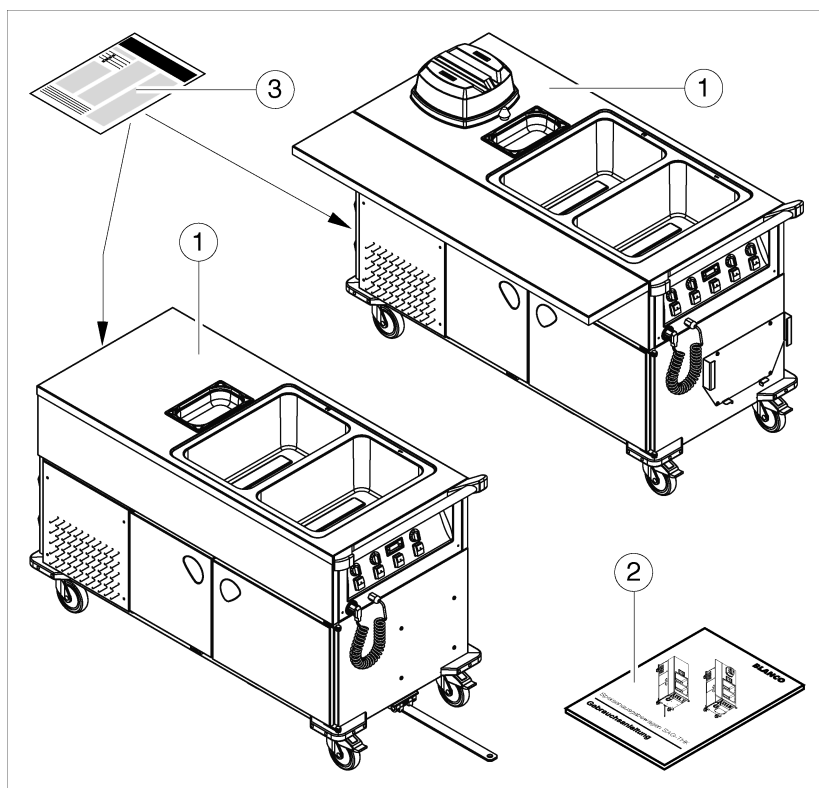
De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen worden opgevolgd.

Transport

Transportschade controleren/ afwikkelen

- ☞ Het apparaat moet direct bij levering worden gecontroleerd op transportschade (visuele controle).
- Transportschade in het bijzijn van de transporteur op de vrachtbrief vastleggen (beschrijving van de schade).
- Schade door de transporteur laten bevestigen (handtekening).
- Het apparaat behouden en de schade met de vrachtbrief bij BLANCO reclameren.
- of –
- Het apparaat niet accepteren en met de transporteur aan BLANCO teruggeven.
- ☞ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld. Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig aangetoond kunnen worden.

Leveromvang



- (1) BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2-THK
- (2) Bedieningshandleiding
- (3) Handleiding van de temperatuurregelaar (in het apparaat achter de luchtspleten)

De exacte leveromvang en de uitvoering van het apparaat staan in de leveringsdocumenten.

- Uitpakken**
- Transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen openen.
Niet scheuren of snijden!
 - Leveromvang controleren.
 - Eventuele beschermfolie van het apparaat verwijderen.

- Verpakkingsmateriaal afvoeren**
- ☞ Verpakkingsmaterialen kunnen onder opgave van het afvalverwijderingscontractnummer bij een recyclingbedrijf worden afgegeven (N.B. geldt alleen in Duitsland). Als het afvalverwijderingscontractnummer niet bekend is kan dit bij de BLANCO-service worden opgevraagd.
 - Verpakkingsmateriaal milieubewust en overeenkomstig de voorschriften afvoeren.

Inbedrijfstelling

Bedrijfsvoorwaarden

- ✓ Apparaat is op kamertemperatuur en is droog
- ✓ Apparaat heeft geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen

Eerste ingebruikstelling

Leeg apparaat de eerste keer verwarmen

- ☞ Bij de eerste ingebruikstelling kan het opgewarmde isolatiemateriaal een onaangename reuk veroorzaken. Wij raden daarom aan om, voor het eerste gebruik de bain-marie-bakken, het warmhoudvak en de bordenhouder (voor zover aanwezig) in lege toestand ca. 2 uur te verwarmen.
- ✓ Deur van het warmhoudvak gesloten

Gerechtnuiftewagen met bordenhouder

- ✓ Bordenhouder met stolpdeksel afgedekt
-



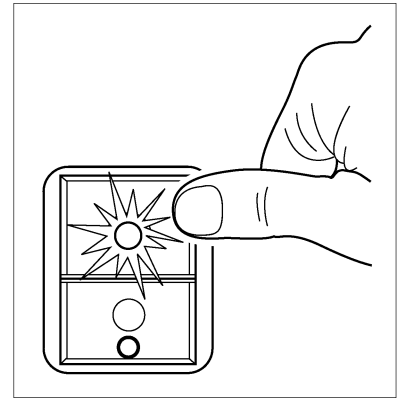
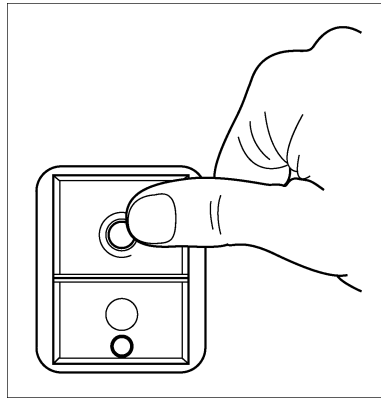
Let op!

Materiële schade!

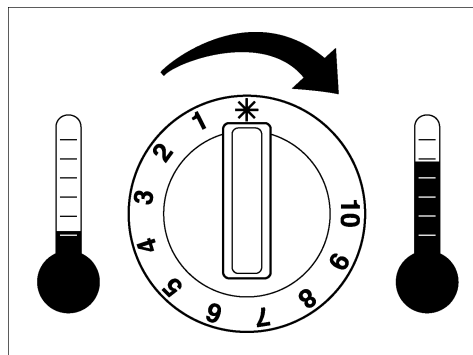
Als het apparaat niet is uitgerust voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan het elektronische systeem worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten, dat de op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.
- Controleren, dat zich in de apparaatvakken en buiten aan het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bain-marie-bakken of in het warmhoudvak bevinden.
- Steek de netsteker in de wandcontactdoos.

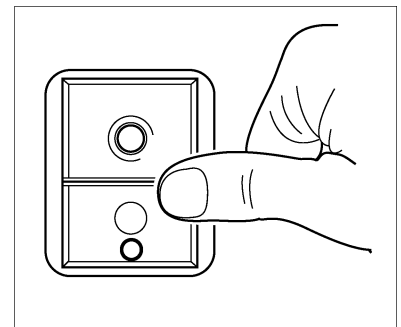
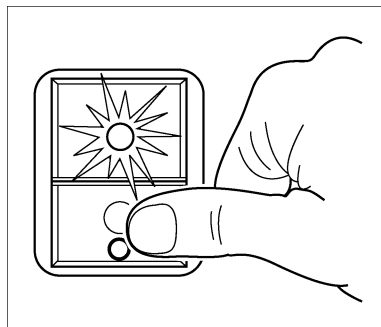
- Bain-marie-bakken, warmhoudvak en bordenhouder (voor zover aanwezig) met de betreffende aan-/uitschakelaar inschakelen.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Draairegelaar op de hoogste stand instellen.



- Bain-marie-bakken, warmhoudvak en bordenhouder (voor zover aanwezig) ca. 2 uur verwarmen.
- Bain-marie-bakken, warmhoudvak en bordenhouder (voor zover aanwezig) met de betreffende aan-/uitschakelaar uitschakelen.
De bedrijfsstand-LED gaat uit.



- Warmhoudvak en bordenhouder (voor zover aanwezig) luchten.

Insteltemperatuur van het actieve koelvak controleren

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- i** De insteltemperatuur, waarop het apparaat de temperatuur in het actieve koelvak regelt, is bij levering af fabriek op 7 °C ingesteld.
 - Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
 - ↳ Sectie “Insteltemperatuur van het actieve koelvak instellen” on pagina 25.
-

Koelbedrijf van het actieve koelvak voorbereiden

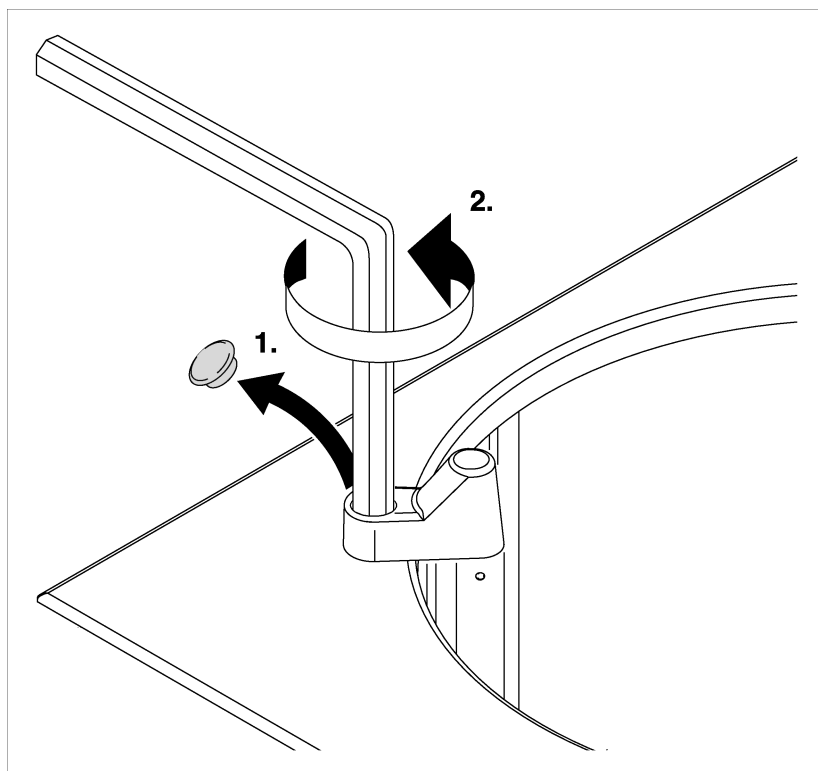
Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- Controleren, dat de luchtspleten van het koelaggregaat niet door voorwerpen worden afgedekt (vrije uitstroom van lucht). De luchtspleten moeten bij ingeschakeld koelaggregaat minimaal 10 cm afstand tot een muur hebben.
 - Controleren, dat de smltwater-opvangschaal aan de onderzijde van het apparaat is ingeschoven.
-

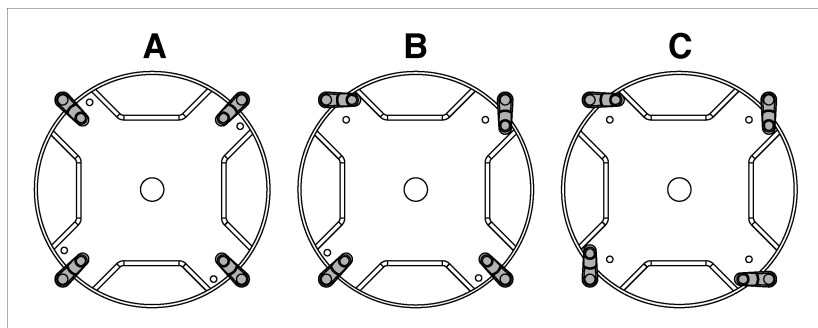
Bordenhouder – Geleidestangen aan de borddiameter aanpassen

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

- i** De geleidestangen van de bordenhouder kunnen op drie borddiameter-bereiken (kleine, gemiddelde en grote borddiameter) worden ingesteld. Wij adviseren, om met de gebruikte borden te testen, welk instelbereik het meest geschikt is.
- ✓ Inbussleutel, maat SW 5
 - Stapelplatform uit de bordenhouder nemen.
 - Bij alle vier geleidestangen de afdekkap met een plat voorwerp verwijderen (1.).
 - Bevestigingsschroeven een stukje losdraaien (2.).

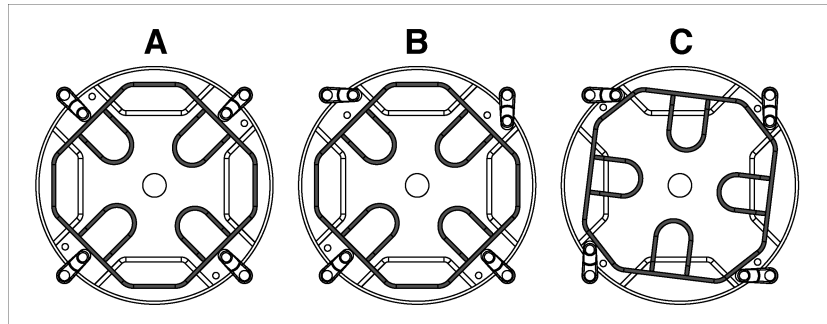


- Geleidestangen omhoog trekken.
- Geleidestangen zoals hieronder beschreven verdraaien en op de apparaatbodem in de betreffende geleidegaten steken:
 - A: kleine borddiameter
 - B: gemiddelde borddiameter
 - C: grote borddiameter



- Bevestigingsschroeven vastdraaien.

- Afdekkappen terugplaatsen.
- Stapelplatform afhankelijk van de instelling van de geleidestangen zoals hieronder beschreven plaatsen:
 - A: kleine borddiameter
 - B: gemiddelde borddiameter
 - C: grote borddiameter



Bordenhouder – stapelgoed-uitgiftehoogte testen

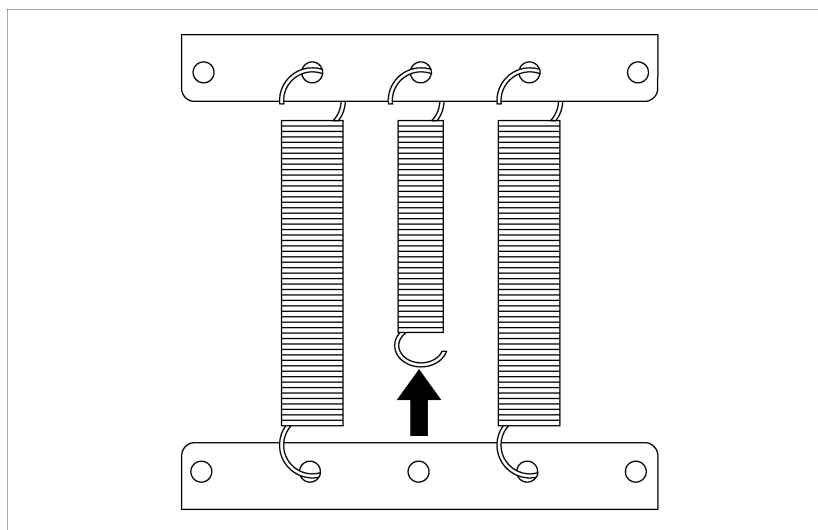
Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

- i** De stapelgoed-uitgiftehoogte van het stapelplatform wordt geregeld met de veren, waarmee het stapelplatform aan de bovenzijde van de apparaatbehuizing is opgehangen.
- i** Om de stapelgoed-uitgiftehoogte aan te passen kunnen naar wens afzonderlijke veren worden aan- of losgekoppeld.
- i** Het apparaat wordt af fabriek geleverd met alle veren aangekoppeld. Wij adviseren, om de stapelgoed-uitgiftehoogte met deze veerinstelling te testen en zonodig te wijzigen.
- ☞ Wanneer later ander vaatwerk in de bordenhouder dient te word geladen, en de stapelgoed-uitgiftehoogte gewijzigd dient te worden, dienen de losgekoppelde veren weer te worden aangekoppeld of nog meer veren te worden losgekoppeld.
- ☞ De stapelgoed-uitgiftehoogte is correct ingesteld, wanneer ca. 4 tot 5 borden boven de behuizing uitsteken.
- 11 borden op het stapelplatform plaatsen.
- Wanneer meer of minder dan 4 tot 5 borden boven de behuizing uitsteken, alle borden uitnemen en de veerinstelling wijzigen.
 - ☞ Sectie “Bordenhouder – Stapelgoed-uitgiftehoogte instellen” on pagina 19.
- Na wijziging van de veerinstelling de stapelgoed-uitgiftehoogte opnieuw testen.
- Zonodig het wijzigen van de veerinstelling en het testen van de stapelgoed-uitgiftehoogte zo vaak herhalen, tot de correcte instelling is bereikt.

Bordenhouder – Stapelgoed-uitgiftehoogte instellen

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

- i** Om de stapelgoed-uitgiftehoogte aan te passen kunnen afzonderlijke veren worden aan- of losgekoppeld.
- i** Het apparaat wordt af fabriek geleverd met alle veren aangekoppeld.
- ☞ In principe geldt voor de instelling van de stapelgoed-uitgiftehoogte:
 - De veren dienen symmetrisch te worden los- en aangehaakt; b.v. bij de bordenhouder dienen op elk van de vier zijden evenveel veren te zijn aangehaakt
 - De veren dienen van binnen naar buiten te worden losgekoppeld; dat wil zeggen, bij het loskoppelen van de veren altijd met de middelste veren beginnen
- ☞ Wanneer later ander vaatwerk in de bordenhouder dient te word geladen, en de stapelgoed-uitgiftehoogte gewijzigd dient te worden, dienen de losgekoppelde veren weer te worden aangekoppeld of nog meer veren te worden losgekoppeld.
- Controleren, dat de binnenzijde van de bordenhouder is afgekoeld.
- Stapelplatform verwijderen.
- Op elk van de vier zijden van de bordenhouder steeds de middelste veer van de onderste ophanging loskoppelen.



- Stapelgoed-uitgiftehoogte testen en zonodig op elk van de vier zijden van de bordenhouder steeds nog een veer loskoppelen.

Apparaat aansluiten ✓ Het apparaat is uitgeschakeld

 Let op!

Materiële schade!

Als het apparaat niet is uitgerust voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan het elektronische systeem worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten, dat de op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.
-
- Controleren, dat zich in de apparaatvakken en buiten aan het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
 - Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het warmhoudvak bevinden.
 - Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
-
-

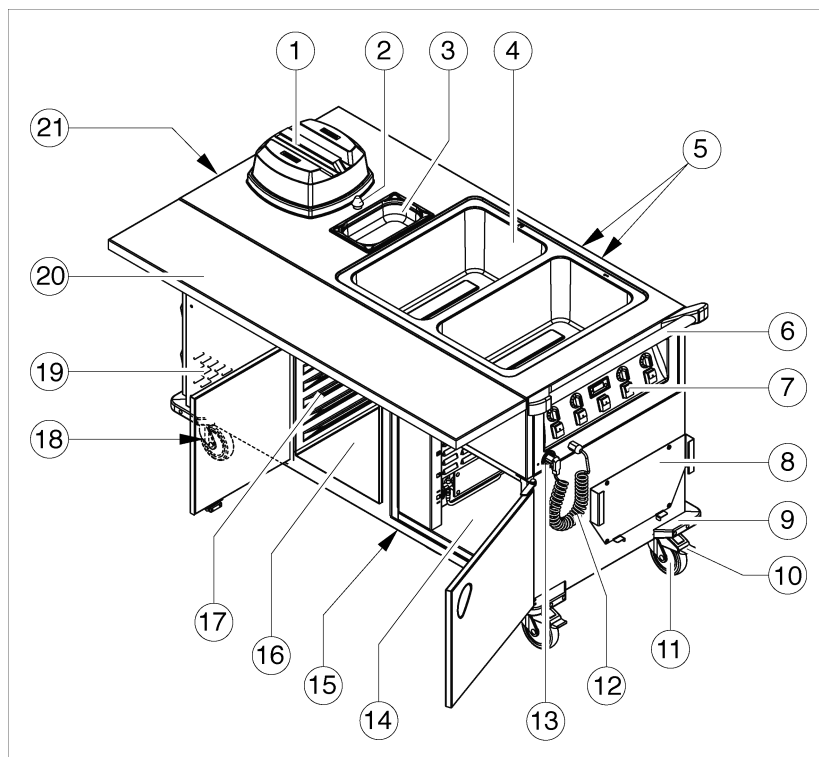
Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- i** Na het insteken van de netstekker in de wandcontactdoos knipperen de displayonderdelen ca. 3 seconden. Het actieve koelvak schakelt na een stroomonderbreking altijd terug naar de laatste bedrijfsstand voor de stroomonderbreking.
 - i** Als de koeling loopt, brandt de LED "Koelaggregaat in bedrijf". Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de koeling uit, tot de temperatuur een vooringestelde waarde is gestegen. De LED "Koelaggregaat in bedrijf" dooft gedurende deze tijd.
-

Bediening en bedrijf

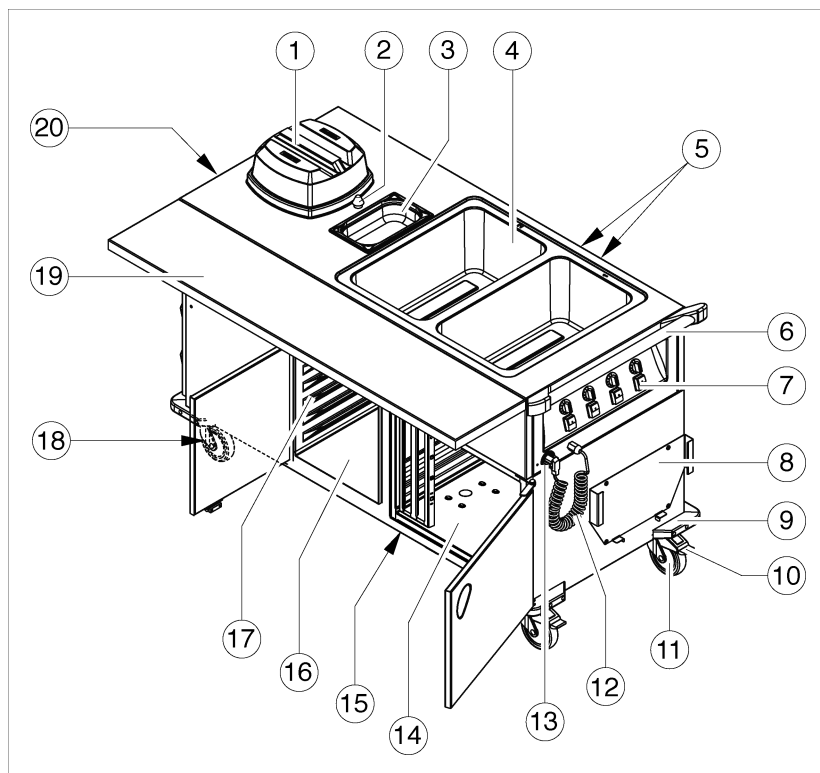
Apparaatoverzicht

Gerechtnuiftewagen met bordenhouder en actief koelvak



- (1) Bordenhouder met stolpdeksel, in de bordenhouder hangt het stapelplatform
- (2) Stolpdekselvergrendeling (optioneel)
- (3) Scheplepelbak
- (4) Bain-marie-bak
- (5) Afvoerkraan voor elke bak
- (6) Duwhandgreep
- (7) Temperatuurregeling
- (8) Stolpdekselhouder (uitsluitend met bordenhouder en zonder dissel)
- (9) Stoothoek
- (10) Parkeerrem
- (11) Zwenkwiel
- (12) Netsnoer
- (13) Netsteker-houder
- (14) Kolevak, actief gekoeld
- (15) Onder de bodem van het apparaat: afvoer van de bain-marie-bakken, smeltwater-uitloop en smeltwater-opvangschaal
- (16) Warmhoudvak
- (17) Steunrib
- (18) Vast wiel
- (19) Luchtspleten voor het koelaggregaat, daarachter het koelaggregaat
- (20) Wegklapbaar plateau (optioneel)
- (21) Gastronom-dekselhouder

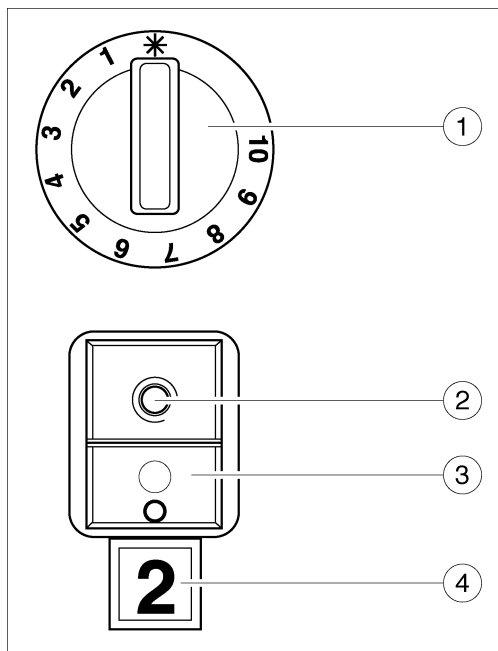
Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder en neutraal vak



- (1) Bordenhouder met stolpdeksel, in de bordenhouder hangt het stapelplatform
- (2) Stolpdekselvergrendeling (optioneel)
- (3) Scheplepelbak
- (4) Bain-marie-bak
- (5) Afvoerkraan voor elke bak
- (6) Duwhandgreep
- (7) Temperatuurregeling
- (8) Stolpdekselhouder (uitsluitend met bordenhouder en zonder dissel)
- (9) Stoothoek
- (10) Parkeerrem
- (11) Zwenkwiel
- (12) Netsnoer
- (13) Netsteker-houder
- (14) Neutraal vak, passief te koelen met eutectische platen
- (15) Onder de bodem van het apparaat: Afvoer van de bain-marie-bakken
- (16) Warmhoudvak
- (17) Steunrib
- (18) Vast wiel
- (19) Wegklapbaar plateau (optioneel)
- (20) Gastronorm-dekselhouder

Temperatuurregeling – Overzicht

Temperatuurregeling van de verwarmde apparaatdelen



-
- (1) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur van elk verwarmd apparaatdeel
 - (2) Bedrijfsstand-LED
 - (3) Aan-/uitschakelaar
 - (4) Aanduiding van het baknummer, het vaknummer of de bordenhouder (voor zover aanwezig)
-

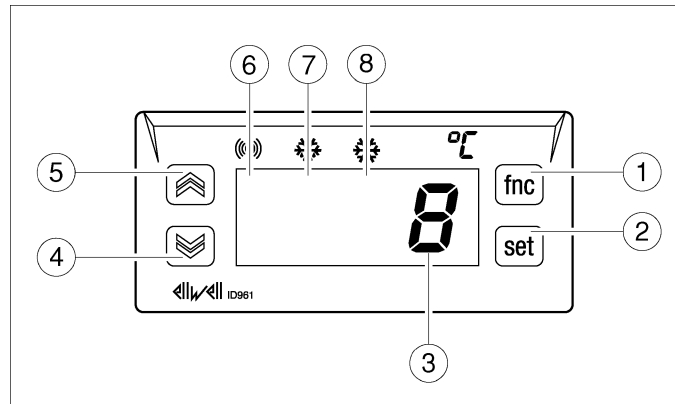
De gewenste insteltemperatuur van elk verwarmd apparaatdeel kan met de draairegelaar traploos worden ingesteld.

De temperatuurbereiken van de temperatuurregelingen zijn verschillend:

- Bain-marie-bakken met elk een draairegelaar voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 95 °C)
- Warmhoudvak met draairegelaar voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85°C)
- Bordenhouder (voor zover aanwezig) met draairegelaar voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85°C)

De mechanische temperatuurregeling berust op een capillairbuisthermostaat.

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak: Temperatuurregeling van het actieve koelvak



- (1) Toets “fnc”: bevestigt de invoer.
- (2) Toets “set”: roept weergave- en programmeermenu’s op.
- (3) Temperatuurdisplay: geeft in de koelingstand de actuele temperatuur in het actieve koelvak aan en na tweemaal indrukken van de toets “set” de insteltemperatuur.
- (4) Toets “down”: verlaagt de insteltemperatuur.
- (5) Toets “up”: verhoogt de insteltemperatuur, start het handmatig ontdooien (5 seconden ingedrukt houden).
- (6) LED “Alarm”: brandt, wanneer een alarm actief is.
- (7) LED “Ontdooien actief”: brandt tijdens het ontdooien, knippert bij handmatig ontdooien.
- (8) LED “Koelaggregaat in bedrijf”: brandt, wanneer de koeling werkt.

Bain-marie-bakken: Beladingswijzen – overzicht

De bain-marie-bakken kunnen op onderstaande twee manieren worden beladen:

Droog beladen met Gastronorm-trommels

- Gastronorm-trommels worden in de droge bain-marie-bakken gehangen
- Bij een geringe hoeveelheid gerechten adviseren wij, de bain-marie-bakken voor te verwarmen

Procedure bij droog beladen:

➔ Sectie “Bain-marie-bakken droog beladen” op pagina 29.

Nat beladen met Gastronorm-trommels

- Gastronorm-trommels worden in de tot de markering met heet water gevulde bain-marie-bakken gehangen. De markering komt overeen met de voorgeschreven vulhoeveelheid van 4 liter
- Bij een geringe hoeveelheid gerechten adviseren wij, de bain-marie-bakken voor te verwarmen
- Voordelen van nat beladen:
 - Zeer goede warmteoverdracht naar de Gastronorm-trommel(s) door de hete waterdamp
 - Het water vormt een goede warmteopslag

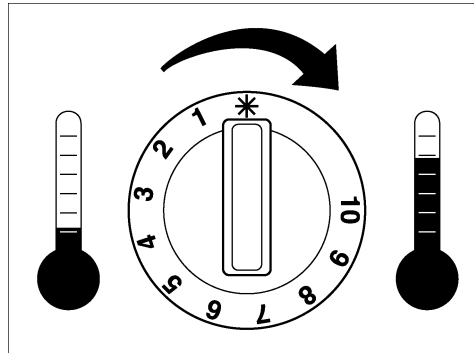
Procedure bij nat beladen:

➔ Sectie “Bain-marie-bakken nat beladen” op pagina 30.

Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen

Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen

- Draairegelaar van de betreffende bain-marie-bak, het warmhoudvak of de bordenhouder (voor zover aanwezig) op de gewenste stand zetten.



Insteltemperatuur van het actieve koelvak instellen

Insteltemperatuur van het actieve koelvak laten weergegeven

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- ☞ Bij een te lage temperatuurinstelling (net als bij een te hoge omgevingstemperatuur) is het koelapparaat continu in bedrijf. Mogelijke gevolgen:

- Uitdrogen van gerechten
- Verhoogde ijsafzetting op de verdamper
- Vaker ontdooien nodig
- Hoger energieverbruik

- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.

Alle displayonderdelen knipperen ca. 3 seconden. Het apparaat voert een zelftest uit. Na de zelftest wordt de actuele temperatuur in het apparaat weergegeven. Nu kan de insteltemperatuur worden ingesteld.

- Toets "set" tweemaal indrukken.

Na de eerste keer indrukken van de toets "set" geeft het temperatuurdisplay het woord **set** aan, na de tweede keer indrukken de actuele insteltemperatuur.

- Om weer de actuele temperatuur te laten weergegeven, tweemaal na elkaar toets "fnc" indrukken.

Na de eerste keer indrukken van de toets "fnc" geeft het temperatuurdisplay het woord **set** aan, na de tweede keer indrukken de actuele temperatuur in het apparaat.

– of –

30 seconden wachten.

Het temperatuurdisplay geeft na 15 seconden het woord **set** weer en na 30 seconden de actuele temperatuur in het apparaat.

set

fnc

Insteltemperatuur van het actieve koelvak wijzigen

Gerechtnuiftewagen met actief koelvak

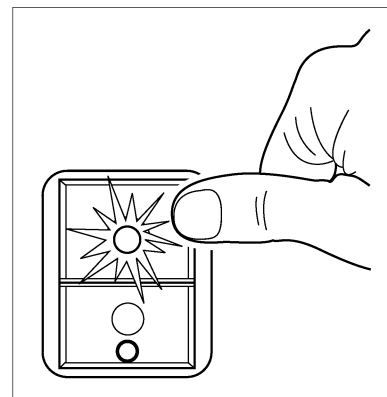
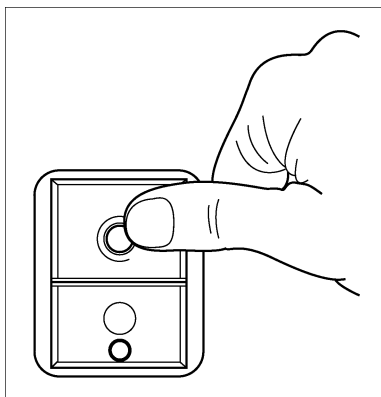


- ✓ Apparaat aangesloten op wandcontactdoos
- Toets "set" tweemaal indrukken.
Na de eerste keer indrukken van de toets "set" geeft het temperatuurdisplay het woord **set** aan, na de tweede keer indrukken de actuele insteltemperatuur.
- Met toets "up" de insteltemperatuur verhogen.
– of –
Met toets "down" de insteltemperatuur verlagen.
- ☞ Wanneer de toets "down" resp. "up" ingedrukt wordt gehouden, wordt de temperatuur continu gewijzigd. De wijzigingssnelheid wordt hoger bij langer indrukken van de toets "down" resp. "up".
- Om weer de actuele temperatuur te laten weergeven, tweemaal na elkaar toets "fnc" indrukken.
Na de eerste keer indrukken van de toets "fnc" geeft het temperatuurdisplay het woord **set** aan, na de tweede keer indrukken de actuele temperatuur in het apparaat.
De laatste waarde van de insteltemperatuur wordt automatisch opgeslagen.
– of –
30 seconden wachten.
Het temperatuurdisplay geeft na 15 seconden het woord **set** weer en na 30 seconden de actuele temperatuur in het apparaat.
De laatste waarde van de insteltemperatuur wordt automatisch opgeslagen.

Bain-marie-bakken voorverwarmen

- i Wanneer de bakken van de Gerechtnuiftewagen met hete gerechten worden gevuld, is voorverwarmen niet nodig. Wanneer slechts een kleine hoeveelheid hete gerechten wordt gevuld, adviseren wij, de bakken voor het beladen voor te verwarmen.
- ✓ Bain-marie-bakken gereinigd en droog
- ✓ Bain-marie-bakken niet beladen
- ✓ Afvoerkransen gesloten – dwarsstukken van de draaiknoppen aan de achterzijde van het apparaat staan horizontaal
- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bakken bevinden.
- Bij nat beladen de gebruikte bain-marie-bakken tot de markering vullen met heet water. De voorgeschreven vulhoeveelheid bedraagt 4 liter.
- Apparaat op het net aansluiten.
☞ Sectie "Apparaat aansluiten" op pagina 20.

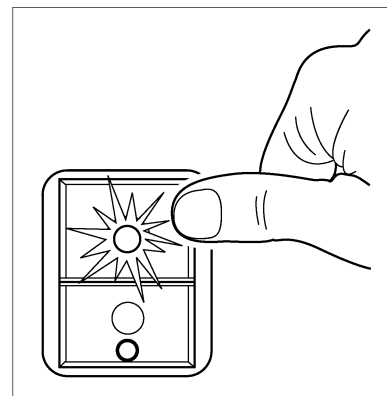
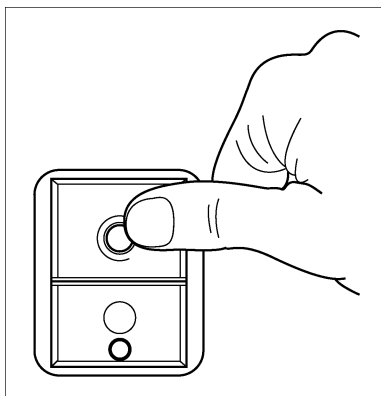
- De gewenste bain-marie-bakken met de betreffende aan-/uitschakelaars inschakelen.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
↳ Sectie "Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen" on pagina 25.
- Apparaat voorverwarmen.

Warmhoudvak voorverwarmen

- i Het warmhoudvak dient minimaal 60 minuten te worden voorverwarmd, voordat het met gerechten wordt beladen.
- ✓ Warmhoudvak niet beladen
- ✓ Deur van het warmhoudvak gesloten
- Controleer, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het warmhoudvak of op de bovenzijde van het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Warmhoudvak met de aan-/uitschakelaar inschakelen.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
↳ Sectie "Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen" on pagina 25.
- Warmhoudvak minimaal 60 minuten voorverwarmen.

Actief koelvak voorkoelen

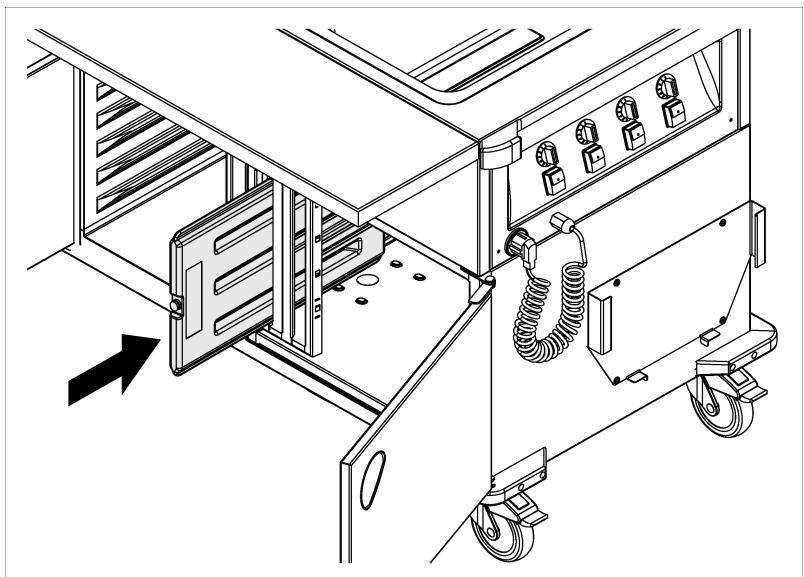
Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- i** Gerechten altijd voorgekoeld plaatsen. Het actieve koelvak is uitsluitend geschikt om gerechten koel te houden en niet om gerechten af te koelen.
- i** Om het opwarmen van de voorgekoeld geplaatste levensmiddelen te voorkomen, dient het actieve koelvak ca. een half uur te worden voorgekoeld.
 - Ca. een half uur voor het beladen de netstekker in de wandcontactdoos steken.
 - Met de betreffende aan-/uitschakelaar de koelingstand van het actieve koelvak starten.
Het temperatuurdisplay geeft de actuele temperatuur in het actieve koelvak aan.
Het actieve koelvak wordt afgekoeld.
 - Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
 - ↳ Sectie “Insteltemperatuur van het actieve koelvak instellen” on pagina 25.
- i** De ventilator van de koeling loopt ononderbroken zolang de koeling is ingeschakeld.

Neutraal vak als passief koelvak met koelaccu voorkoelen

Gerechtnuitgiftewagen met neutraal vak

- i** In combinatie met eutectische platen (koelaccu's) kan het neutrale vak als passief koelvak worden gebruikt. Wij adviseren, om twee eutectische platen te gebruiken. De voorgekoelde eutectische platen moeten volledig stijf zijn, om een maximale koelwerking te bereiken.
- i** Gerechten altijd voorgekoeld plaatsen. Het neutrale vak is uitsluitend geschikt voor het korte tijd koelhouden van voorgekoeld geplaatste gerechten.
- Deur van het neutrale vak openen en een tot twee voorgekoelde eutectische platen (koelaccu's) verticaal in de opnamen aan de linker zijde van het vak schuiven.



- Deur van het neutrale vak sluiten.

Bordenhouder beladen**Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder**

- ☞ Geen kunststof vaatwerk in de bordenhouder plaatsen. De bordenhouder en/of het kunststof vaatwerk kunnen worden beschadigd.
- ☞ Het in de technische gegevens aangegeven maximale gewicht mag bij het beladen niet worden overschreden.
- ✓ Stapelgoed-uitgiftehoogte correct ingesteld
- ✓ Geleidestangen aangepast aan de diameter van de gebruikte borden
- ✓ Stapelplatform met de open zijde naar onderen geplaatst
- Stulpdeksel hangen aan de houder aan de duwhandgreepzijde van het apparaat (apparaatuitvoering met dissels: geen stulpdekselhouders).
- Bordenhouder met borden beladen.
- Bordenhouder met stulpdeksel afdekken.

Bain-marie-bakken droog beladen

- i Uitleg over de beladingswijzen vindt u aansluitend aan het apparaatoverzicht:
 - ☞ Sectie "Bain-marie-bakken: Beladingswijzen – overzicht" on pagina 24.
- i Wij adviseren nat beladen vanwege de betere warmteoverdracht naar de Gastronorm-trommels.
- ☞ BLANCO adviseert belading met Gastronorm-trommels van roestvrij staal (goede warmtegeleiding in vergelijking met Gastronorm-trommels van kunststof). De in het apparaat gebruikte Gastronorm-trommels dienen hittebestendig te zijn tot een temperatuur van minimaal 100 °C. Bijvoorbeeld mogen **geen** Gastronorm-trommels van polycarbonaat worden gebruikt.
- ☞ Wij adviseren het gebruik van Gastronorm-trommels met universele beugelhandgrepen, waaraan de trommels probleemloos uit het apparaat kunnen worden getild.
- ☞ Gastronorm-trommels, die zijn gevuld met vloeibare gerechten, altijd met deksel sluiten.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-trommels beladen

- ✓ Bain-marie-bakken zonodig (bij een geringe hoeveelheid gerechten) voorverwarmd
- ✓ Gerechtenhouders en gerechten verwarmd
- ✓ Gastronorm-trommels in goede staat (b.v. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ Gastronorm-trommels afgedekt (trommels met vloeibare gerechten met deksel)
- ☞ Elke bain-marie-bak kan in de langsrichting met een oplegrand en in de dwarsrichting met een c.q. twee oplegranden worden onderverdeeld.
- ☞ Bij gebruik van een of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in de bain-marie-bakken worden gehangen. Bij gebruik van een oplegrand in langsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in de bain-marie-bakken worden gehangen. Oplegranden kunnen bij BLANCO als accessoire worden besteld (bestelnummer zie BLANCO-prijslijst).
- Naar wens de betreffende oplegrand(en) plaatsen.
- Gastronorm-trommels in de bain-marie-bakken hangen.

Bain-marie-bakken nat beladen

- i** Uitleg over de beladingswijzen vindt u aansluitend aan het apparaatoverzicht:
 - ☞ Sectie “Bain-marie-bakken: Beladingswijzen – overzicht” on pagina 24.
- ☞ BLANCO adviseert belading met Gastronorm-trommels van roestvrij staal (goede warmtegeleiding in vergelijking met Gastronorm-trommels van kunststof). De in het apparaat gebruikte Gastronorm-trommels dienen hittebestendig te zijn tot een temperatuur van minimaal 100 °C. Bijvoorbeeld mogen **geen** Gastronorm-trommels van polycarbonaat worden gebruikt.
- ☞ Wij adviseren het gebruik van Gastronorm-trommels met universele beugelhandgrepen, waaraan de trommels probleemloos uit het apparaat kunnen worden getild.
- ☞ Gastronorm-trommels, die zijn gevuld met vloeibare gerechten, altijd met deksel sluiten.

Bain-marie-bakken met water vullen

- i** Bij het nat beladen worden de bain-marie-bakken voor het verwarmen en/of beladen tot aan de markering gevuld met water (komt overeen met de voorgeschreven vulhoeveelheid van 4 liter).
-  Om de voorverwarmingsduur te verkorten c.q. helemaal achterwege te kunnen laten, adviseren wij, de bain-marie-bakken met **heet** water te vullen.
- ✓ Bain-marie-bakken gereinigd en leeg
- ✓ De afvoerkraan van de bain-marie-bak is gesloten

Let op!

Spanningsbreuken door koud water in hete bain-marie-bakken!

Wanneer koud water in hete bain-marie-bakken wordt gevuld, kan de snelle temperatuurverlaging spanningsbreuken veroorzaken, die tot corrosie kunnen leiden.

- Voor het vullen met koud water de bain-marie-bak laten afkoelen of de hete bain-marie-bak vullen met heet water.
- De gebruikte bain-marie-bakken tot de markering vullen met heet water. De voorgeschreven vulhoeveelheid bedraagt 4 liter.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-trommels beladen

- ✓ Gebruikte bain-marie-bakken gevuld met 4 liter (voorgeschreven vulhoeveelheid) heet water
- ✓ Bain-marie-bakken zonodig voorverwarmd
- ✓ Gerechtenhouders en gerechten verwarmd
- ✓ Gastronorm-trommels in goede staat (b.v. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ Gastronorm-trommels afgedekt (trommels met vloeibare gerechten met deksel)
-  Elke bain-marie-bak kan in de langsrichting met een oplegrand en in de dwarsrichting met een c.q. twee oplegranden worden onderverdeeld.
-  Bij gebruik van een of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in de bain-marie-bakken worden gehangen. Bij gebruik van een of oplegrand in langsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in de bain-marie-bakken worden gehangen. Oplegranden kunnen bij BLANCO als accessoire worden besteld (bestelnummer zie BLANCO-prijslijst).
- Naar wens de betreffende oplegrand(en) plaatsen.
- Gastronorm-trommels in de bain-marie-bakken hangen.

Warmhoudvak beladen

- ✓ Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten: Apparaat minimaal 60 minuten voorverwarmd.
- ✓ Gerechten in Gastronorm-trommels met deksel afgedekt
- ✓ Gerechten op dienbladen met warmhouddeksel afgedekt
- Deur van het warmhoudvak openen.
- Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen in het warmhoudvak schuiven.
- Deur van het warmhoudvak sluiten.

Actief koelvak beladen

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- i De ventilator van de koeling loopt ononderbroken zolang de koeling is ingeschakeld.
 - ☞ BLANCO adviseert belading met houders van roestvrij staal (goede warmtegeleiding in vergelijking met houders van kunststof).
 - ☞ Gerechten mogen uitsluitend in Gastronorm-trommels of in schalen op Gastronorm-dienbladen of op inlegroosters in het actieve koelvak worden geplaatst. Inlegroosters kunnen bij BLANCO als accessoire worden besteld (bestelnummer zie BLANCO-prijslijst).
 - ✓ Apparaat aangesloten op wandcontactdoos
 - ✓ Steunhoeken aan de binnenzijde van het vak gehangen
 - ✓ Gerechten voorgekoeld
 - ✓ Actief koelvak ca. een half uur voorgekoeld
 - Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen met schalen in het actieve koelvak schuiven.
 - of –
 - Inlegrooster in het actieve koelvak schuiven. Daarna gerechtenhouders (b. v. saladeschalen) op het inlegrooster plaatsen.
-

Neutraal vak beladen

Gerechtnuitgiftewagen met neutraal vak

- ☞ Gerechten mogen uitsluitend in Gastronorm-trommels of in schalen op Gastronorm-dienbladen of op inlegroosters in het neutrale vak worden geplaatst. Inlegroosters kunnen bij BLANCO als accessoire worden besteld (bestelnummer zie BLANCO-prijslijst).
 - ✓ Steunhoeken aan de binnenzijde van het vak gehangen
 - Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen met schalen in het neutrale vak schuiven.
 - of –
 - Inlegrooster in het neutrale vak schuiven. Daarna gerechtenhouders op het inlegrooster plaatsen.
-

**Neutraal vak als passief
koelvak beladen****Gerechtnuitgiftewagen met neutraal vak**

- i** In combinatie met eutectische platen (koelaccu's) kan het neutrale vak als passief koelvak worden gebruikt.
- ☞ BLANCO adviseert belading met houders van roestvrij staal (goede warmtegeleiding in vergelijking met houders van kunststof).
- ☞ Gerechten mogen uitsluitend in Gastronorm-trommels of in schalen op Gastronorm-dienbladen of op integroosters in het neutrale vak worden geplaatst. Integroosters kunnen bij BLANCO als accessoire worden besteld (bestelnummer zie BLANCO-prijslijst).
- ✓ Steunhoeken aan de binnenzijde van het vak gehangen
- ✓ Gereschten voorgekoeld
- ✓ Voorgekoelde eutectische plaat/platen in het apparaat geschoven
- Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen met schalen in het neutrale vak schuiven.
– of –
Integrooster in het neutrale vak schuiven. Daarna gerechtenhouders (b. v. saladeschalen) op het integrooster plaatsen.

**Plateau naar boven klappen en
vastzetten****Gerechtnuitgiftewagen met wegklapbaar plateau**

- Plateau iets (ca. 30°) voorbij de horizontale stand naar boven klappen.
- Plateau schuin naar het apparaat naar beneden schuiven en in de beide zijdelingse vergrendelingen laten klikken.
- Nogmaals controleren, of het plateau inderdaad in **beide** vergrendelingen is vastgeklikt en zonodig de vergrendeling corrigeren.

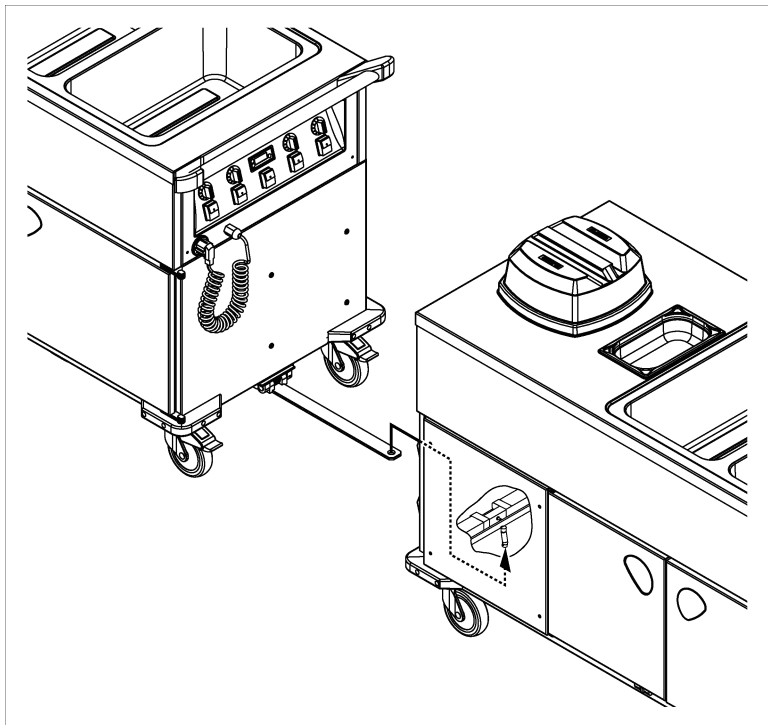
Plateau naar beneden klappen**Gerechtnuitgiftewagen met wegklapbaar plateau**

- Plateau schuin van het apparaat naar boven trekken, tot de zijdelingse vergrendelingen loskomen.
- Plateau naar beneden klappen.

Wagens aan elkaar koppelen

Gerechtnuitgiftewagen met dissel

- i** Voor het verplaatsen kunnen wagens, die zijn uitgerust met een dissel, aan elkaar worden gekoppeld. Eén losse wagon of meerdere aan elkaar gekoppelde wagens kunnen met een dissel aan een trekker worden gehangen.
- i** In ruststand wordt de dissel met een veer tegen de zijwand van het apparaat gedrukt. Om de dissel aan de trekhaak van het andere apparaat te bevestigen, dient deze naar beneden te worden geklapt.
 - Plaats de wagens zo, dat de disselzijde van de ene wagon naar de trekhaakzijde van de andere wagon wijst.
 - Borgpen uit de trekhaak verwijderen (de borgpen is met een ketting met de wagon verbonden).
 - Dissel naar beneden klappen en onder de trekhaak van de andere wagon brengen.
 - Dissel loslaten.



De veer drukt de dissel naar boven. De dissel klikt in de trekhaak.

- Borgpen in de boring van de trekhaak steken.
De dissel is geborgd.
- i** De borgpen borgt de aangekoppelde dissel aan de trekhaak van de trekende wagon. Borgpen na het afkoppelen weer in de boring van de trekhaak steken. Zo wordt voorkomen, dat de borgpen over de grond sleept en kwijtraakt.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

- ✓ Deuren van het apparaat gesloten

Gerechtnuiftewagen met wegklapbaar plateau

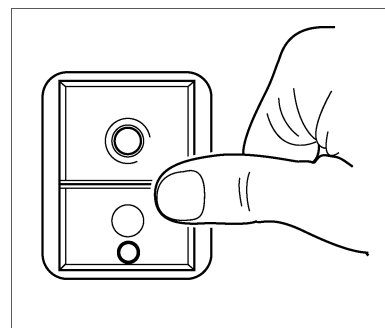
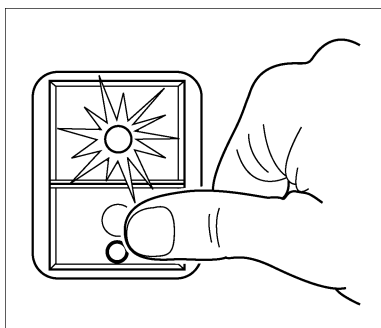
- ✓ Plateau naar beneden geklapt
-

Gerechtnuiftewagen met bordenhouder

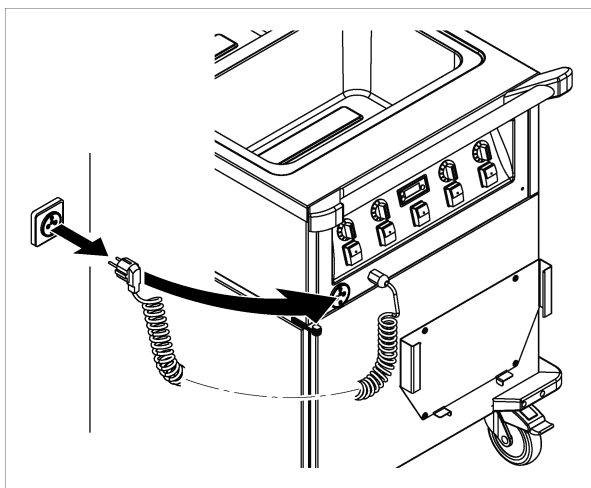
- ✓ Bordenhouder met stolpdeksel afgedekt
-

Gerechtnuiftewagen met stolpdekselvergrendeling

- i** Naar wens kan het stolpdeksel van de bordenhouder worden vergrendeld.
- Naar wens het stolpdeksel door het opschroeven van de dekselvergrendelingenvergrendelen.
- Schakel alle elektrische apparaatdelen uit met de betreffende aan-/uitschakelaar.
De betreffende bedrijfsstand-LED's gaan uit.



- Netstekker verwijderen en in de netstekker-houder steken.



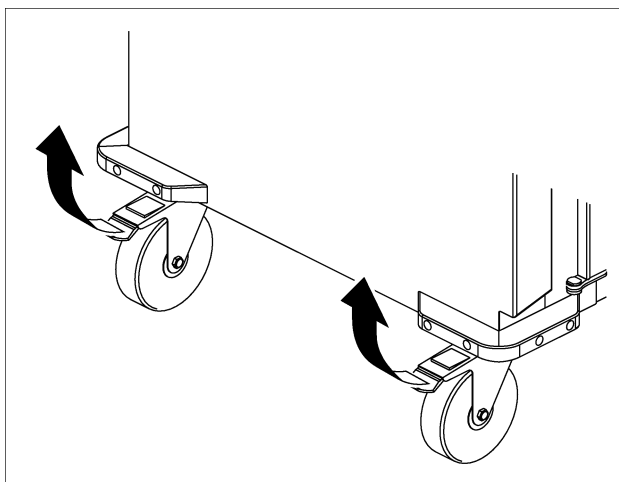
- Controleren, dat zich geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat bevinden.

⚠ Let op!

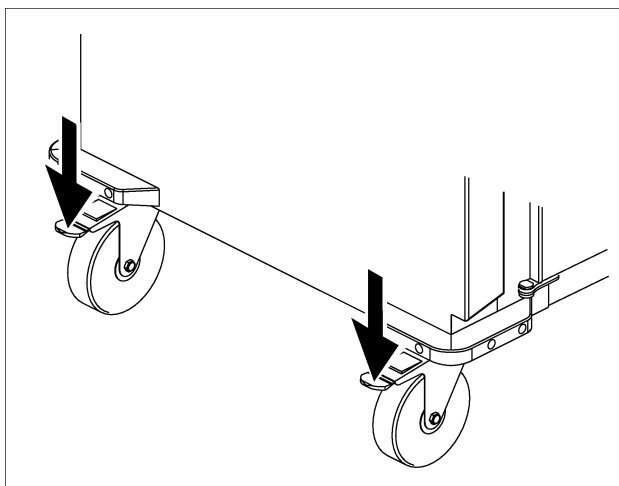
Beknelling van de voet!

Bij het vrijgeven en inschakelen van de parkeerrem kan de voet bekneld en verwond raken.

- Let op dat de voet niet tussen de parkeerrem en de stoothoek komt.
- Parkeerremmen vrijgeven.



- Apparaat met twee handen voorzichtig naar de nieuwe locatie duwen.
- Parkeerremmen inschakelen.



Rijden over opritten, goten, hellingen

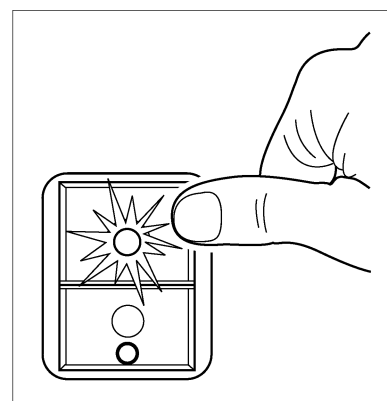
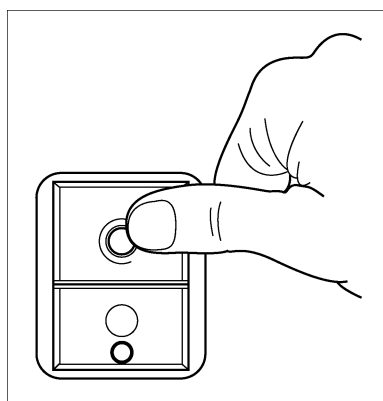
- ✓ Twee personen
- Eerst controleren, of het apparaat zonder risico over de oprit, goot of helling kan worden gereden.
- Het apparaat voorzichtig met twee personen over de oprit, goot of helling duwen.

Vaatwerk opwarmen en warmhouden

Gerechtnuiftewagen met bordenhouder

☞ Wanneer de bordenhouder zonder stolpdeksel wordt verwarmd, treden grote warmteverliezen op. Bordenhouder in de verwarmingsstand altijd met het hiervoor bedoelde stolpdeksel afdekken. De bordenhouder uitsluitend kort ten behoeve van het plaatsen of uithalen van vaatwerk openen.

- ✓ Bordenhouder beladen
- ✓ Bordenhouder met stolpdeksel afgedekt
- ✓ De bordenhouder is uitgeschakeld
- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bordenhouder bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Bordenhouder met de aan-/uitschakelaar inschakelen.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
☞ Sectie "Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen" on pagina 25.
- Vaatwerk minimaal 150 minuten opwarmen.
- Met ingeschakelde bordenhouder het vaatwerk zo lang warmhouden als gewenst.

Gerechten warmhouden

- ✓ Bain-marie-bakken zonodig voorverwarmd
- ✓ Warmhoudvak minimaal 60 minuten voorverwarmd
- Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van het net gescheiden is geweest (b.v. na verplaatsing van de wagen), de netstekker weer insteken en de bain-marie-bakken of het warmhoudvak met de betreffende aan-/uitschakelaar inschakelen.
- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
 - ↳ Sectie “Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen” on pagina 25.
- Gerechten zo lang warmhouden als gewenst.

Gerechten in het actieve koelvak koelhouden

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- ✓ Apparaat aangesloten op wandcontactdoos
- ✓ Actief koelvak in de koelingstand (het temperatuurdisplay geeft in de koelingstand de actuele temperatuur aan)
- ✓ Deur van het actieve koelvak gesloten
- ✓ Smeltwater-opvangschaal aan de onderzijde van het apparaat ingeschoven
- Apparaat zo lang aangesloten houden, tot de gerechten weer uit het actieve koelvak worden genomen.

Automatisch ontdooien tijdens bedrijf

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- ☞ Het actieve koelvak voert elke 6 uur een automatische ontdooiing uit. Extra handmatig ontdooien is uitsluitend nodig, wanneer het actieve koelvak of de verdamper extreme ijsafzetting vertonen. Dit zal normaal gesproken uitsluitend het geval zijn, wanneer het apparaat onder buitengewone omgevingsomstandigheden (b.v. hoge omgevingstemperatuur en/of hoge luchtvochtigheid) wordt gebruikt.
 - ↳ Sectie “Actief koelvak ontdooien” on pagina 47.
- ☞ Tijdens het automatisch ontdooien brandt de LED “Ontdooien actief”.
- ☞ Tijdens het automatisch ontdooien kunnen de gerechtenhouders in het actieve koelvak blijven.
- ☞ De smeltwater-opvangschaal moet dagelijks worden geleegd.
 - ↳ Sectie “Actief koelvak ontdooien” on pagina 47.

Vaatwerk uitnemen**Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder****Waarschuwing!****Hete bovenzijde/hete bordenhouder/heet vaatwerk!**

In de verwarmingsstand worden de bovenzijde van het apparaat, de binnenzijde van de bordenhouder, het warmhoudvak en het zich in de bordenhouder bevindende vaatwerk heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.
- Bij apparaatuitvoering zonder dissel: Stolpdeksel hangen aan de stolpdekselhouder aan de duwhandgreepzijde van het apparaat.
- Vaatwerk naar wens uitnemen.

Gerechten uitnemen**Waarschuwing!****Hete bain-marie-bakken/heet warmhoudvak/hete Gastronorm-trommels!**

In de warmhoudstand worden bakken, warmhoudvak en de zich daarin bevindende Gastronorm-trommels of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.

**Waarschuwing!****Hete vloeibare gerechten!**

Vloeibare hete gerechten kunnen over de rand van de Gastronorm-trommels lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Gastronorm-trommels recht houden.
- Gastronorm-trommels altijd met deksel sluiten.
- Dekfels van de Gastronorm-trommels openen.
- Dekfel weglekken in de Gastronorm-dekselhouders aan de voorste smalle zijde van het apparaat.
- Gerechten uit de bain-marie-bakken nemen.
- Deur/deuren openen.
- Onnodig openen van de deuren in de warmhoudstand of de koelingstand voorkomen.
- Gastronorm-trommels resp. Gastronorm-dienbladen uit de vakken nemen.

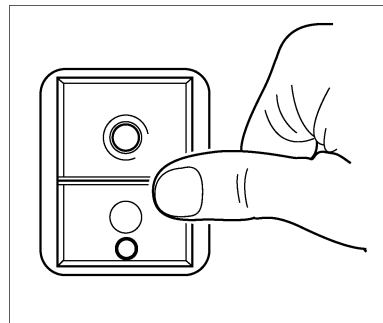
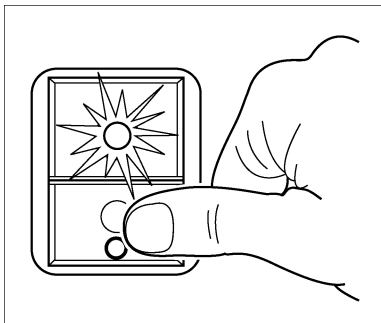
☞ Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.

☞ Sectie "Apparaat reinigen" on pagina 49.

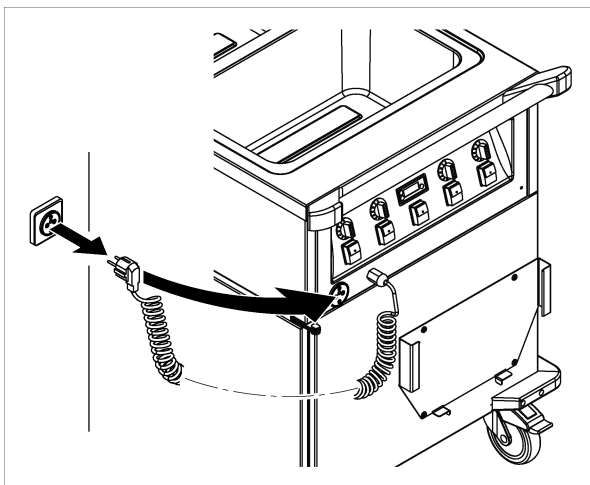
Buiten bedrijf stellen

Apparaat buiten bedrijf stellen

- Schakel alle elektrische apparaatdelen uit met de betreffende aan-/uitschakelaar.
De betreffende bedrijfsstand-LED's gaan uit.



- Netstekker verwijderen en in de netsteker-houder steken.



Hulp bij problemen

De bedrijfsstand-LED brandt niet – geen netspanning in het apparaat

Oorzaak	Maatregel
Netstekker is verwijderd.	Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
Netsnoer beschadigd; b.v. draad onderbroken (ook mogelijk zonder uitwendige beschadiging).	- Netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats laten vervangen. - Hoofdstuk “Reparaties” on pagina 54.
Installatiezekering (huiszekering) defect.	Installatiezekering controleren en zonodig vervangen.
Apparatuurelektronica defect.	- Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. - Hoofdstuk “Reparaties” on pagina 54.

De bedrijfsstand-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden.

i De volgende punten gelden voor de bain-marie-bakken en het warmhoudvak.

Oorzaak	Maatregel
Temperatuurinstelling te laag gekozen.	- Hogere temperatuur instellen. - Sectie “Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen” on pagina 25.
Apparatuurelektronica defect.	- Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. - Hoofdstuk “Reparaties” on pagina 54.

Borden zijn te groot of te klein voor de bordenhouder**Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder**

Oorzaak	Maatregel
Geleidestangen niet correct ingesteld.	- Geleidestangen aan de borddiameter aanpassen ➤ Sectie "Bordenhouder – Geleidestangen aan de borddiameter aanpassen" on pagina 17.
Bordafmeting is niet geschikt voor de bordenhouder.	Geen. De bordenhouder mag in geen geval worden beladen met te kleine borden! Anders bestaat het risico, dat de borden tussen de geleidestangen door schuiven en dat het stapelplatform klem komt te zitten. Het klemgeraakte stapelplatform kan op een onvoorzien moment loskomen en als een katapult naar boven schieten. In dit geval bestaat het risico van ernstig letsel.

De bedrijfsstand-LED brandt, maar vaatwerk wordt niet voldoende opgewarmd/warmgehouden.**Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder**

Oorzaak	Maatregel
Temperatuurstelling te laag gekozen.	- Hogere temperatuur instellen. ➤ Sectie "Insteltemperatuur van de verwarmde delen instellen" on pagina 25.
Bordenhouder niet met stolpdeksel afgedekt	Bordenhouder met stolpdeksel afdekken.
Apparatuurelektronica defect.	- Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ➤ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 54.

**Temperatuurdisplay brandt,
maar actief koelvak koelt niet
(voldoende)**

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

Oorzaak	Maatregel
Insteltemperatuur te hoog ingesteld.	► Lagere insteltemperatuur instellen ↳ Sectie "Insteltemperatuur van het actieve koelvak instellen" on pagina 25.
Hoge omgevingstemperatuur.	► Apparaat in een koelere omgeving brengen. – of – - Koelparameters van de temperatuurregeling door een koeltechnisch vakman laten wijzigen.
Luchtspleten afgedekt.	► Het apparaat zo plaatsen, dat dat de luchtspleten minimaal 10 cm afstand tot een muur hebben en vrij zijn.
Verdamper bevroren.	► Apparaat ontdooien. ↳ Sectie "Actief koelvak ontdooien" on pagina 47.
Temperatuurregeling is in een ongedefinieerde toestand.	► Netstekker verwijderen en na 10 seconden weer in de wandcontactdoos steken. ► Wanneer het probleem blijft bestaan en de voorgaande foutoorzaken kunnen worden uitgesloten, contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 54.
Weergave "E1" op de temperatuurregeling van het koelaggregaat.	► De thermostaatsensor is defect. ► Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 54.
Apparatuurelektronica defect.	► Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 54.

**Passief koelvak koelt niet
(voldoende)****Gerechtnuitgiftewagen met neutraal vak**

Oorzaak	Maatregel
Eutectische plaat niet voldoende voorgekoeld.	- De eutectische temperatuur van de plaat aflezen. - De eutectische plaat voorkoelen bij een temperatuur, die minimaal 5 °C onder de eutectischen temperatuur ligt (voorkoeltemperatuur kouder dan de eutectische temperatuur). De eutectische plaat moet volledig stijf zijn. Dit kan tot 24 uur duren.
Slechts één eutectische plaat gebruikt.	Afhankelijk van de belading van het neutrale vak en de omgevingstemperatuur is de koelwerking van één eutectische plaat niet voldoende. Neutraal vak met twee volledige stijve eutectische platen beladen.

**Corrosie aan roestvrij stalen
delen**

- Corrosie verwijderen.
 - ↪ Sectie "Corrosie op roestvrij staal verwijderen" on pagina 52.

**Het apparaat is aan de buiten-
zijde beschadigd**

- Apparaat buiten bedrijf stellen.
 - ↪ Hoofdstuk "Buiten bedrijf stellen" on pagina 40.
- Ervoor zorgen dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen.
- Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.
 - ↪ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 54.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal

Oppervlakken van roestvrij staal altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht houden. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, de deuren geopend houden, zodat luchttoevoer mogelijk is.

Kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten regelmatig door reiniging verwijderen. Onder deze resten kan door gebrek aan luchttoevoer corrosie ontstaan.

Delen van roestvrij staal niet gedurende lange tijd in contact brengen met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Het contact met deze stoffen kan corrosie veroorzaken. Ook zuurdampen, die kunnen ontstaan bij het reinigen van tegels, kunnen tot corrosie leiden.

Roestvrij stalen oppervlakken niet beschadigen, met name met andere metalen. Met sporen van andere metalen kunnen chemische verbindingen worden gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken.

In ieder geval contact met ijzer en staal vermijden. Als roestvrij staal met ijzer (b. v. staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water) in aanraking komt, kan dit tot sterke corrosie leiden.

Reinigingsinterval/ ontdooi-interval

Reinigingsinterval

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

De geleidestangen van de bordenhouder dienen regelmatig te worden gecontroleerd op verontreinigingen en zonodig te worden gereinigd.

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

De smeltwater-opvangschaal moet dagelijks worden geleegd en elke 2 weken worden gereinigd.

Ontdooi-interval

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

Het koelaggregaat voert elke 6 uur een automatische ontdooiing uit. Extra handmatig ontdooien is normaal gesproken uitsluitend nodig, wanneer het actieve koelvak of de verdamper extreme ijsafzetting vertonen. Dit zal normaal gesproken uitsluitend het geval zijn, wanneer het apparaat onder buitengewone omgevingsomstandigheden (b.v. hoge omgevingstemperatuur en/of hoge luchtvochtigheid) wordt gebruikt.

Reinigingsmethoden

De voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging is schoonmaken met een vochtige doek.

Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof- of natuurborstelharen) worden verwijderd.

Alle andere reinigingsmethoden moeten door BLANCO worden goedgekeurd.

☞ Geen stoomreiniger en geen hogedrukreiniger gebruiken.

☞ Het stolpdeksel (uitsluitend met bordenhouder) mag niet in de vaatwasser worden gereinigd, omdat door de hoge temperatuur spanningsbreuken in het stolpdeksel kunnen optreden.

Reinigingsmiddel

Apparaat (zonder stolpdeksel)

Reinigingsmiddel bij lichte vervuiling:

- Afwasmiddel
- Zachte reinigingsdoek
- BLANCO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Reinigingsmiddel bij kalkafzetting in de bain-marie-bakken:

- Lichte kalkafzetting: reinigingsmiddel voor roestvrij staal BLANCOPOLISH
- Sterke kalkafzetting: azijn- of citroenzuur

Reinigingsmiddel bij sterkere vervuiling:

- In de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal, b.v. BLANCOPOLISH

Stolpdeksel

Gerechtnuitgiftewagen met bordenhouder

- Afwasmiddel
- Zachte reinigingsdoek
- BLANCO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

☞ Geen schuurmiddelen gebruiken. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

☞ Geen van de volgende reinigingsmiddelen gebruiken (materiaalschade!):

- Ethanol, iso-propylalcohol en hogere alcoholen
 - Aceton
 - Wasbenzine
 - Terpentine
 - Azijnzuurester
-

Actief koelvak ontdooien**Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak**

☞ Het koelaggregaat voert elke 6 uur een automatische ontdooiing uit. Extra handmatig ontdooien is uitsluitend nodig bij de volgende verschijnselen:

- De actuele temperatuur in het actieve koelvak wijkt langzaam steeds meer naar boven af van de insteltemperatuur
- Het actieve koelvak vertoont extreme ijsafzetting (3 mm tot 5 mm)
- De verdamperlamellen vertonen extreme ijsafzetting

☞ Meestal is het voldoende, het actieve koelvak kort (een half uur) met een handmatige start te ontdooien. Incidenteel (met name bij een dichtgevroren verdamper) kan het nodig zijn, het actieve koelvak door het uitschakelen van de koeling ca. 12 uur te ontdooien. Beide gevallen worden in het volgende nader beschreven.



- Om het ontdooien handmatig te starten, toets “up” indrukken en ca. 5 seconden ingedrukt houden.

De koelingstand wordt beëindigd en het ontdooien gestart.

De LED “Ontdooien actief” knippert.

i Het ontdooien wordt met de ventilator geholpen.

i Om handmatig ontdooien te onderbreken, moet het actieve koelvak met de aan-/uitschakelaar worden uitgeschakeld.

i Na de geprogrammeerde ontdooitijd (een half uur) schakelt het actieve koelvak automatisch terug naar de koelingstand. Het ontdooien is beëindigd.

☞ Wanneer het ontdooien niet succesvol was (een van de bovengenoemde verschijnselen treedt nog steeds op), moet het koelen langere tijd worden onderbroken. De handelingen in dit geval worden in het volgende beschreven:

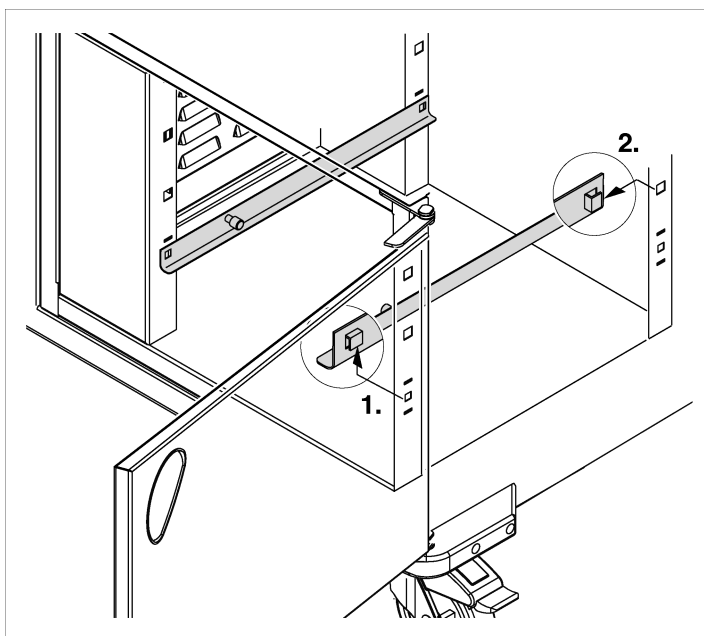
- Wanneer zich nog gerechtenhouders in het actieve koelvak bevinden, gerechtenhouders verwijderen.
- Actief koelvak met de aan-/uitschakelaar uitschakelen. De koelingstand wordt beëindigd.
- Koeling gedurende **12 uur** uitgeschakeld laten.

☞ De smeltwater-opvangschaal moet dagelijks worden geleegd en elke 2 weken worden gereinigd.

- Zonodig de smeltwater-opvangschaal legen/reinigen.
 - ☞ Sectie “Smeltwater-opvangschaal dagelijks legen en elke 2 weken reinigen” op pagina 50.
- Actief koelvak reinigen.
 - ☞ Sectie “Apparaat reinigen” op pagina 49.

Steunhoeken uit het actieve koelvak of neutrale vak verwijderen

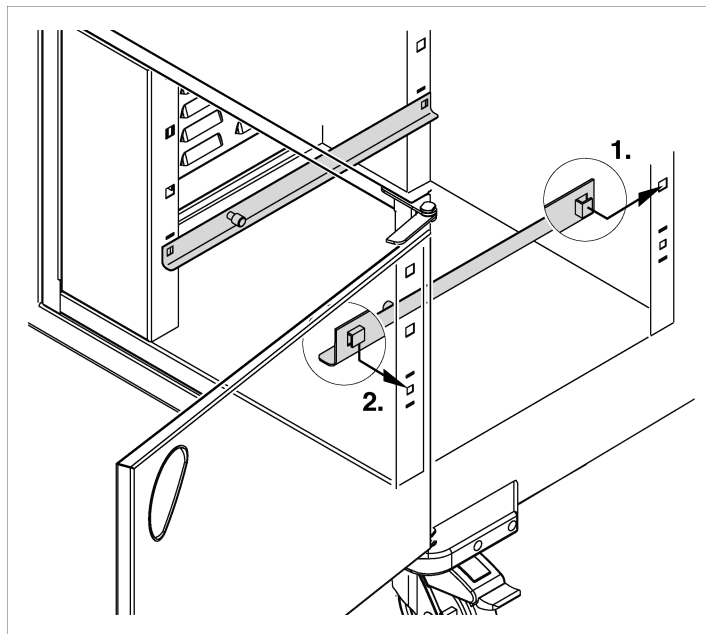
- i** Het koel- of neutrale vak heeft geen steunribben. In plaats daarvan kunnen 1 tot 4 paar steunhoeken in het koel- of neutrale vak worden gehangen, om daar Gastronorm-dienbladen of inlegroosters op te plaatsen. De steunhoeken garanderen ook bij een volledig beladen koel- of neutraal vak voldoende luchtcirculatie. Voor een grondige reiniging van het vak kunnen de steunhoeken worden verwijderd.
- Deur van het koel- of neutrale vak openen.
 - Steunhoek aan de voorzijde optillen en uit de spleet van de wand van het vak halen (1.). Vervolgens de steunhoek aan de achterzijde loodrecht uit de spleet van de wand van het vak halen (2.).



- Handelingen met overige steunhoeken herhalen.

Steunhoek in actief koelvak of neutraal vak hangen

- Deur van het koel- of neutrale vak openen.
- De steunhoek aan de achterzijde loodrecht in een spleet van de wand van het vak schuiven (1.). Vervolgens de steunhoek aan de voorzijde van boven in een spleet van de wand hangen (2.).



- Handelingen met overige steunhoeken herhalen.
- Deur van het koel- of neutrale vak sluiten.

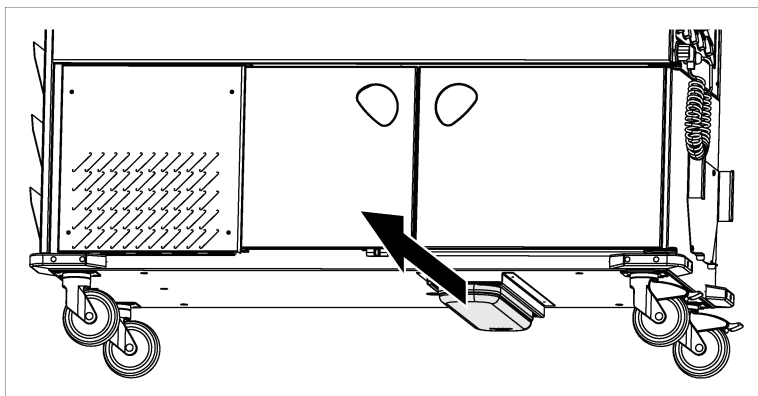
Apparaat reinigen

- Netstekker uit de wandcontactdoos verwijderen en in de netstekker-houder steken.
- Controleren, dat de bain-marie-bakken, het warmhoudvak en de bordenhouder (voor zover aanwezig) afgekoeld zijn.
- Het apparaat met de zojuist beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen reinigen.
- Na gebruik van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal rijkelijk met water naspoelen.

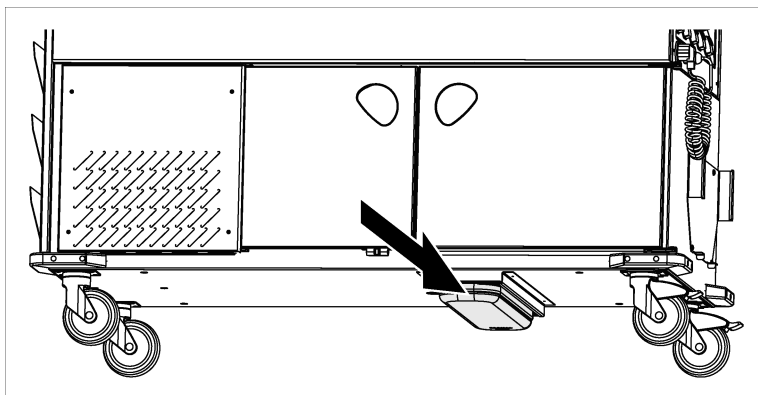
**Smeltwater-opvangschaal
dagelijks legen en elke
2 weken reinigen**

Gerechtnuitgiftewagen met actief koelvak

- Smeltwater-opvangschaal uit de geleiding trekken.



- Smeltwater-opvangschaal legen.
- Zonodig de smeltwater-opvangschaal met de hiervoor beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen reinigen.
 - ↳ Sectie “Reinigingsmethoden” on pagina 46.
 - ↳ Sectie “Reinigingsmiddel” on pagina 46.
- Smeltwater-opvangschaal in de geleiding schuiven.



Water uit de bain-marie-bakken afvoeren

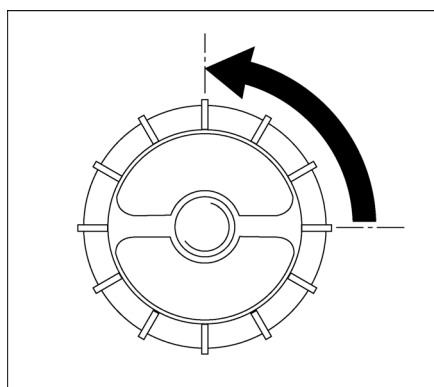
- ☞ Niet langer benodigd water kan via een gemeenschappelijke afvoerpijp worden afgevoerd. De afvoerpijp bevindt zich in het midden onder de bodem van het apparaat.
- ☞ Elke bain-marie-bak heeft een eigen afvoerkraan. De afvoerkranen bevinden zich aan de achterzijde van het apparaat.

Let op!

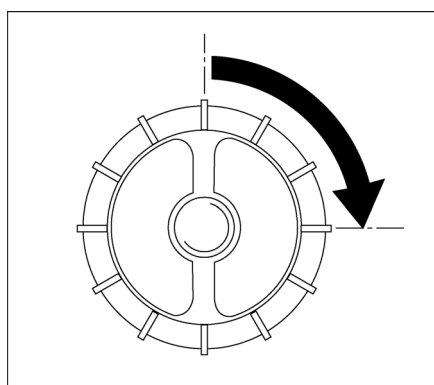
Heet water!

Bij nat beladen bevindt zich in de bain-marie-bakken na gebruik heet water. Wanneer het hete water wordt afgevoerd, bestaat het risico van brandwonden.

- Bain-marie-bakken voor reiniging laten afkoelen.
- Gerechtnuitgiftewagen boven een afvoer in de vloer plaatsen.
- Om de afvoerkraan te openen de draaiknop tegen de wijzers van de klok in draaien, tot het dwarsstuk verticaal staat.



- Water afvoeren.
- Om de afvoerkraan te sluiten de draaiknop met de wijzers van de klok mee draaien, tot het dwarsstuk horizontaal staat.



- Bain-marie-bakken droogwrijven.

Corrosie op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosieplekken

- Controleer, dat de netsteker is verwijderd.
- Corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier verwijderen.

Oude/hardnekkige corrosieplekken

i De hier beschreven reinigingsmaatregelen voor oude/hardnekkige corrosieplekken worden geadviseerd door de Industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

 De reinigingsmaatregelen voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel met inachtneming van de bestaande voorschriften.



Waarschuwing!

Bijtende stoffen!

De voor de verwijdering van corrosieplekken gebruikte zuren kunnen voorwerpen (b.v. kleding) en personen aantasten. Bij contact met de ogen kan het gezichtsvermogen onherstelbaar worden beschadigd. In het ergste geval kan dit leiden tot volledige blindheid.

- Beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...) dragen.
 - Personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt houden.
-
- Controleer, dat de netsteker is verwijderd.
 - Corrosieplekken met een 2- tot 3-procent oxaalzuuroplossing verwijderen.
 - Als de reiniging met oxaalzuur niet helpt, de corrosieplekken met een 10-procent salpeterzuuroplossing behandelen.

Onderhoud

Onderhoud van het koelaggregaat	Gerechtnuiftewagen met actief koelvak BLANCO adviseert, het koelaggregaat eenmaal per jaar door een ter zake kundig bedrijf te laten onderhouden.
Koelparameters instellen	Gerechtnuiftewagen met actief koelvak i De koelparameters van de temperatuurregeling van het actieve koelvak (b. v. schakelhysteresis) kunnen zonodig door een koeltechnisch vakman worden gewijzigd/opnieuw ingesteld. Informatie over de instelling van de temperatuurregeling bevindt zich in de aparte handleiding van de temperatuurregelaar. De handleiding bevindt zich bij het koelaggregaat in het apparaat. 🔗 Handleiding van de temperatuurregeling van het actieve koelvak ■ Zonodig de koelparameters door een koeltechnisch vakman laten wijzigen.
Koelvakdeur op goede sluiting controleren	Gerechtnuiftewagen met actief koelvak 👉 De koelvakdeur moet dagelijks op een goede sluiting gecontroleerd worden. Daarbij moeten vooral de afdichtingen aan de binnenzijde van deuren op beschadigingen worden gecontroleerd. ■ Koelvakdeur op goede sluiting controleren (zichtcontrole). ■ Bij schade reparatie laten uitvoeren door één van de volgende: • Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel • Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice • BLANCO-service
Parkeerremmen controleren	👉 De parkeerremmen moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd. ■ Parkeerremmen inschakelen. ■ Probeer de wagen met ingeschakelde remmen (zonder te forceren!) te verrijden. ■ Bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct laten vervangen door één van de volgende: • Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel • Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice • BLANCO-service
Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	■ Minimaal iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door elektrotechnisch geschoold personeel uit laten voeren.
Aansluitkabel en netstekker controleren	■ Minimaal iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitkabel en netstekker op mechanische beschadigingen en slijtage controleren.

Reparaties

Bevoegde personen

☞ Reparaties mogen uitsluitend door de volgende servicediensten worden uitgevoerd:

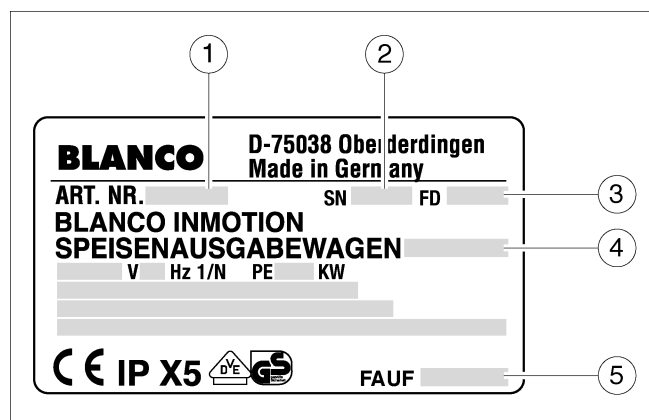
- Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
- Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
- BLANCO-service
- Bij reparaties aan de koeling: Koeltechnisch bedrijf

Defectomschrijving

De BLANCO-servicedienst heeft bij het onderzoek van de storing de volgende gegevens van het typeplaatje nodig:

- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (niet op de standaarduitvoering)

Het typeplaatje bevindt zich in de buurt van de bedieningselementen.



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model
- (5) Productieopdrachtnummer (niet op de standaarduitvoering)

Bij de apparaatuitvoeringen met diverse elektrische componenten is dit op het typeplaatje met een nummer achter de typeaanduiding eenduidig aangegeven:

- Apparaatuitvoering "1": bain-marie-bakken, warmhoudvak, bordenhouder, actief koelvak
- Apparaatuitvoering "2": bain-marie-bakken, warmhoudvak, bordenhouder
- Apparaatuitvoering "3": bain-marie-bakken, warmhoudvak, actief koelvak
- Apparaatuitvoering "4": bain-marie-bakken, warmhoudvak

- Onderdelen** Bij de bestelling van onderdelen is nodig:
- Benaming van het onderdeel
 - Artikelnummer
 - Productiedatum van het apparaat
 - Aantal
- ↳ Zie de onderhouds-CD-ROM, onderhoudsdocumentatie of de onderdelenencatalogus (verkrijgbaar bij de BLANCO-service).

Adres 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

Afvoeren

Apparaat afvoeren

- Apparaat voor afvoer onbruikbaar maken.
 - Bij apparaatuitvoering met actief koelvak: Koelmiddel door een koeltechnisch bedrijf conform de lokale wetgeving laten afvoeren.
 - Apparaat afvoeren naar een recyclingbedrijf.
- ☞ Nadere details over afvoer en adressen van recyclingbedrijven zijn bij uw gemeente verkrijgbaar.

Technische gegevens

Algemene gegevens

Afmetingen en gewicht van de apparaatuitvoering met bordenhouder en actief koelvak (standaarduitvoering)

Lengte in mm	Breedte in mm	Hoogte in mm	Leeg-gewicht in kg	Max. belading in kg
1493	714	933	138	150

Capaciteit en temperatuurbereik

Bain-marie-bak	
Plaatsingscapaciteit Gastronorm-trommels (GN 1/1 -200 of hun onderverdeling)	2
Temperatuurbereik	30 °C tot 95 °C

Warmhoudvak	
Aantal steunribben	6
Afstand van de positioneringsribben	57,5 mm
Temperatuurbereik	30 °C tot 85 °C

Actief koelvak/neutraal vak	
Aantal opnamen voor steunhoekparen	4

Bordenhouder	
Capaciteit (opgave bij benadering)	35 borden Ø: 210 tot 260 mm
Stapelhoogte in mm (met/zonder Stulpdeksel)	350/400
Belading	30 kg
Temperatuurbereik	30 °C tot 85 °C

Elektrische gegevens Aansluitwaarden van de verschillende apparaatuitvoeringen

Nummer van de apparaat-uitvoering	Apparaatuitvoering	Spanning	Vermogen (maximaal)
1	bain-marie-bakken, warmhoudvak, bordenhouder, actief koelvak	220 – 240 V ~, 50 Hz	2300 W
2	bain-marie-bakken, warmhoudvak, bordenhouder	220 – 240 V ~, 50 Hz	2150 W
3	bain-marie-bakken, warmhoudvak, actief koelvak	220 – 240 V ~, 50 Hz	1800 W
4	bain-marie-bakken, warmhoudvak	220 – 240 V ~, 50 Hz	1650 W

Veiligheidsklasse

IP X5 (Het apparaat is beschermd tegen waterstralen conform EN 60529.)

Omgeving Omgevingsvoorwaarden - bedrijf

Temperatuur: 15 °C tot 32 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Omgevingsvoorwaarden - opslag, transport

Temperatuur: -10 °C tot 40 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Emissies

Het door het apparaat gegenereerde geluidsniveau voor de bediener is lager dan 70 dB(A). Overige storende of gevaarlijke emissies treden niet op.

Materialen

Apparaatbehuizing, frame: CNS 18/10

Stolpdeksel: polycarbonaat

Koelsysteem van het actieve koelvak**Gerechtnuiftewagen met actief koelvak****Actieve circulatieluchtkoeling**

Koelmiddel: R134a

Koelbereik: 2 °C tot 15 °C

De temperatuur wordt in het geometrische middelpunt van het koelvak bereikt.

Koelvermogen: 146 W bij $t_0 = -10\text{ °C}$

Ontdooien: automatisch; zo nodig aanvullend handmatig

Bestelgegevens

SAG 2-THK	Artikelnummer:	572 161
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 205

Accessoires

Gastronorm-dienbladen	Artikelnummers:	 BLANCO-Prijslijst
Gastronorm-trommels	Artikelnummer:	 BLANCO-Prijslijst
Oplegrand	Artikelnummer:	 BLANCO-Prijslijst
Eutectische platen	Artikelnummer:	 BLANCO-Prijslijst
Inlegrooster voor koelvak/ neutraal vak	Artikelnummer:	 BLANCO-Prijslijst
BLANCO microvezel- reinigingsdoek	Artikelnummer:	126 999
Reinigings- en verzorgingsmiddel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Onderhouds-CD-ROM	Artikelnummer:	572 123

Normen, richtlijnen, controlezegels

DIN 18865-6: Grootkeukenapparatuur – Uitgiftesystemen – Houders.

DIN 18865-9: Grootkeukenapparatuur, uitgiftesystemen, kastbinnenzijden in standaard- en hygiëneuitvoering.

DIN 18867-7: Grootkeukenapparatuur – Verplaatsbare apparaten – Gerech-
tentransport- en uitgiftewagens.

DIN EN 60335-1: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische
toestellen; deel 1: Algemene eisen.

DIN EN 60335-2-24: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische
toestellen; deel 2-24: Bijzondere eisen voor koel-/vriesapparatuur, consump-
tiejs- en ijsmachines.

DIN EN 60335-2-49: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische
toestellen; deel 2: Bijzondere eisen voor warmhoudkasten voor bedrijfsge-
bruik.

DIN EN 60335-2-50: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische
toestellen; deel 2: Bijzondere eisen voor warmhoudapparaten voor bedrijfs-
gebruik.

EN 60529: Beschermingsgraden van omhulsels van elektrisch materieel
(IP-codering).

BGR 111 (ZH1/37): Voorschriften voor veiligheid en gezondheid voor
werkzaamheden in keukens.

BGV A 2 (VBG 4): Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en
arbeidsmiddelen.



VDE: Keuring uitgevoerd door het VDE-keuringslaboratorium 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

(Place, data)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'i. v. Zahal', is written over a horizontal line.

(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