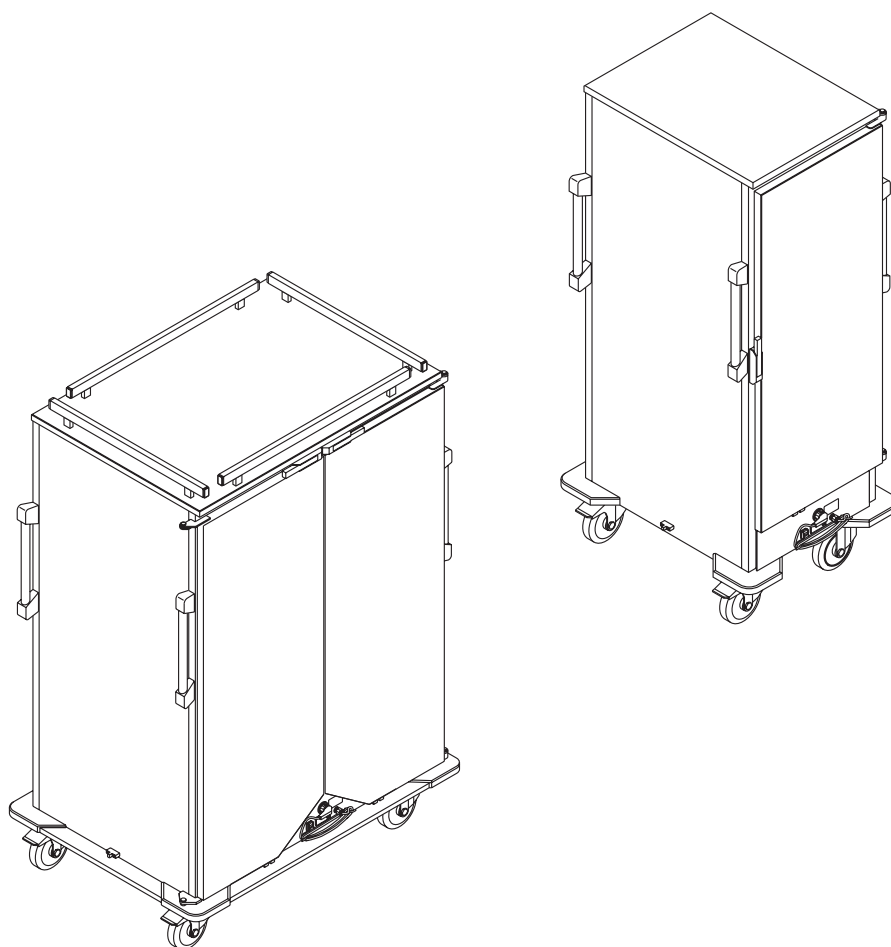




BLANCO INMOTION Banketvogn, opvarmet BW 11/BW 18/BW 22/BW 36

Brugsvejledning

Generelt

Garanti Dette apparat er fremstillet med omhu og under anvendelse af kvalitetsmaterialer og moderne produktionsteknik.

På dette apparat ydes der 24 måneders garanti fra købsdatoen og 6 måneders garanti på sliddele og elektriske dele. Garantien dækker alle forstyrrelser og fejl, som skyldes materialer og fabrikation. Forstyrrelser og fejl, der skyldes ukorrekt håndtering og udefra kommende forhold, er ikke dækket af garantien. Berettigede reklamationer udbedres uden beregning inden for garantiperioden.

Garantien gøres gældende med kvitteringen, hvorpå købsdatoen er anført. Endvidere gælder vore salgs- og leveringsbetingelser.

Copyright Denne brugsvejledning er beskyttet i henhold til gældende lov om ophavsret. Oplysningerne må hverken helt eller delvist kopieres, distribueres, bruges i konkurrenceøjemed eller gøres tilgængelige for tredjemand.

Tekniske ændringer Vi forbeholder os ret til ændringer, som er til gavn for den tekniske udvikling.

Produktdokumentation Brugsvejledning; Målgruppe: betjeningspersonale, køkkenledere.

Typografiske konventioner

- ☞ **Vigtig henvisning** til specielle forhold eller særlige tilfælde.
- i Uddybende oplysninger** i vejledende kapitler eller afsnit.
- ☞ **Krydshenvisning** til et kapitel, underafsnit eller eksternt dokument.
- ✓ **Forudsætning**, som skal være opfyldt, før du fortsætter til de næste punkter.
- **Handling** eller aktivitet, som skal udføres.

Model XYZ

Afsnit, som er markeret på denne måde, gælder kun for en bestemt **modelvariant** eller modelmulighed.

Advarsler

Signalordet!

Faretype og -kilde

Mulige følger, hvis advarslen ignoreres.

- Foranstaltning til at undgå faren og dens følger.
-

Signalordet (Forsigtig, Advarsel, Fare) henviser til graden af fare.

Forsigtig advarer mod mulige lette personskader eller materielle skader.

Advarsel advarer mod mulige alvorlige personskader.

Fare advarer mod mulige alvorlige/livstruende personskader.

Indholdsfortegnelse

Om dette produkt	Anvendelsesformål	1
	Anvendelsesbetingelser	1
	Produktegenskaber	1
	Standardmodel	2
	Ekstraudstyr/tilbehør	2
Sikkerhed	Generelt	3
	Om dette produkt	3
	Transport	3
	Ibrugtagning	4
	Betjening og brug	4
	Standstning	6
	Rengøring og vedligeholdelse	6
	Vedligeholdelse	7
	Reparation	7
	Standarder og direktiver	7
Transport	Kontrol/afhjælpning af transportskader	8
	Leveringsomfang	8
	Udpakning	8
	Bortskaffelse af emballage	9
Ibrugtagning	Driftsforudsætninger	10
	Tilslutning af apparatet	10
Betjening og brug	Oversigtsbillede.	11
	Temperaturregulator – oversigt	12
	Tænd for apparatet.	12
	Afkobling af apparatet.	13
	Indstilling af foreskrevet temperatur.	13
	Spærring/frigivelse af tastaturet.	14
	Forvarmning af apparatet	14
	Åbning af låge	15
	Apparatets låge fastgøres	16
	Lukning af låge	17
	Fyldning af apparatet	17
	Flytning af apparatet til et nyt sted.	18
	Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader	21
	Varmholdning af mad	21
	Udtagning af fødevarer	21
Frakobling	Frakobling af apparatet	23
Hjælp i tilfælde af problemer	Lysdioden i tænd-/sluk-kontakten lyser ikke	24
	Driftstilstandslysdioden lyser, men fødevarerne holdes ikke tilstrækkeligt varme	24
	Lysdioden lyser, men apparatets indre forbliver koldt	24
	På temperaturreguleringens display vises teksten "PoF", når du trykker på en tast	24
	Korrosion på dele i rustfrit stål	25
	Apparatet er beskadiget udvendigt	25

Rengøring og vedligeholdelse	Rustfrit stål	26
	Rengøringsintervaller	26
	Rengøringsmetoder	26
	Rengøringsmidler	26
	Rengøring af skab	27
	Recirkulationsvarmeeenheden (af)-monteres	28
	Tilføj/fjern mellemvæg	30
	Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål	31
Vedligeholdelse	Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt	32
	Kontrol af tætning på låger	32
	Kontrol af bremserne	32
	Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed	32
	Kontrol af tilslutningskabel og strømstik	32
Reparation	Kompetente personer	33
	Fejlbeskrivelse	33
	Reservedele	34
	Adresse	34
Bortskaffelse	Bortskaffelse af apparatet	34
Tekniske data	Generelle data	35
	Elektriske data	35
	Miljø	36
Bestillingsoplysninger	Banketvogn BW 11	37
	Banketvogn BW 18	37
	Banketvogn BW 22	37
	Banketvogn BW 36	37
	Brugsvejledning	37
Tilbehør	Gastronorm-riste GR 2/1	37
	Riste i CNS	37
	Gastronormbeholdere	37
	Låg	37
	Tallerkenholder	37
	BLANCO-mikrofiber-rengøringsklud	37
	Rengørings- og -plejemiddel for rustfrit stål BLANCOPOLISH	37
	Service-cd-rom	37

Om dette produkt

Anvendelsesformål Dette apparat tjener til at holde færdigt anrettede, portionsopdelte retter på tallerkener med låg på Gastronorm-riste eller af mad i Gastronorm-beholdere varmt.

Dette apparat er ikke egnet til opvarmning eller tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til rumopvarmning.

Dette apparat er først og fremmest velegnet til anvendelse i institutionskøkkener (sygehuse, plejehjem, daginstitutioner), i hotel- og restaurationsbranchen (banketter, diner transportable) samt i erhvervskøkkener (kantiner i virksomheder og på uddannelsesinstitutioner), f.eks. til en forberedt aftenportionsanretning.

Anvendelsesbetingelser **Omgivelser**

Dette apparat må anvendes ved en omgivelsestemperatur fra +15 °C til +32 °C og ved normal luftfugtighed (dvs. uden dug).

Instruktion af tredjemand

Hvis dette apparat udlånes til tredjemand, skal denne instrueres i sikker håndtering af apparatet og gøres opmærksom på mulige farer.

Produktegenskaber **Generelt**

Dette apparat består som standard af rustfrit stål.

Selve apparatet er udført med dobbelte vægge og isolering. Apparaterne har enten et eller to rum. Apparatet er forsynet enten med en eller to låger med dobbelte vægge og isolering.

Som standard består stellet på apparaterne af et fag med fire drejehjul, hvoraf to er forsynet med bremses. Apparatet med to fag har to drejehjul med bremses og to faste hjul.

Apparaterne fås i følgende modeller:

- Banketvogn BW 11: 1 dør, 11 par render
- Banketvogn BW 18: 1 dør, 18 par render
- Banketvogn BW 22: 2 døre, 11 par render, mellemvæg, som kan fjernes (ekstrafunktion)
- Banketvogn BW 36: 2 døre, 18 par render, mellemvæg, som kan fjernes (ekstrafunktion)

Betjening og brug

Takket være de lodrette skubbehåndtag er apparatet nemt at køre. Stabile stødkanter beskytter mod skader. Som ekstraudstyr er det muligt at få beskyttelseslister hele vejen rundt.

Lågerne er forsynet med en selvåbende lås. De kan åbnes til op til 270° og låses fast til ydervæggene.

De indvendige sidevægge er udført med render. Oven over hver af renderne er der anbragt to prægninger. De sikrer, at Gastronom-ristene eller Gastronom-beholderne ikke vipper, når de trækkes ud.

Dette apparat er udstyret med en recirkulationsvarmeeenhed. Den indbyggede ventilator og en afstandsholder på bagsiden sørger for, at varmen fordeles jævnt i hele apparatets indre.

Recirkulationsvarmeeenheden indeholder et netkabel med stik, en tænd/sluk-kontakt til at starte og afslutte varmedriften, samt en separat temperaturregulator.

Temperaturreguleringens temperaturområde ligger mellem +30 °C og +90 °C.

Apparatet kan valgfrit opvarmes med tør eller fugtig luft. Opvarming med fugtig luft sker ved hjælp af vandbeholderen på cirkulationsvarmemodulen, som med 1 liter vand skaber et jævnt fugtigt indeklima i 5 til 6 timer.

Standardmodel

Dette apparat omfatter i standardudførelse følgende:

- Selve apparatet af rustfrit stål med dobbelte vægge
- Dobbeltvægget fløjåge
- Afhængig af model 11 eller 18 par render
- Rendeafstand 115 mm (BW 11/BW 22) eller 75 mm (BW 18/BW 36)
- To skubbehåndtag på hver af apparatets sidevægge
- Fire hjørnebeskyttere
- Fire drejehjul, heraf 2 med bremser (BW 11/BW 18)
- To drejehjul med bremser, to faste hjul (BW 18/BW 36)
- Hjulplacering "A": Hjul i apparatets hjørner

Ekstraudstyr/tilbehør

Dette apparat fås med følgende ekstraudstyr:

- Gelænder, der går hele vejen rundt
- Beskyttelsesliste hele vejen rundt
- Diverse hjuludførelser og hjulkonstruktioner
- Låge(r) med lås
- Mellemvæg (kun til BW 22/BW 36)
- Gastronombeholder
- Gastronom-riste
- Tallerkenholder af krom-nikkelstål

Sikkerhed

Generelt Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med den nyeste tekniske udvikling. Ved fremstillingen er alle de krav, der kan stilles til en sikkerhedsmæssigt forsvarlig funktion, blevet opfyldt. På trods af dette er der resterende risici i forbindelse med anvendelsen af apparatet. Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne brugsvejledning skal hjælpe med til at beskytte dig mod disse farer.

Sikkerhedsanvisninger

Læs sikkerhedsanvisningerne i dette kapitel grundigt, og følg dem.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning følges.

Advarsler

Vær opmærksom på advarslerne med faresymbol (advarselstrekanter) i teksten.

Brugsvejledning

Denne brugsvejledning skal læses omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at alle brugere læser denne vejledning, før de bruger apparatet første gang.

Brugsvejledningen skal opbevares således, at den til enhver tid ertilgængelig for betjeningspersonalet.

Om dette produkt **Anvendelsesformål**

Apparatet må kun anvendes til de formål, det er beregnet til.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at apparatet anvendes korrekt og til det beskrevne formål.

Anvendelsesbetingelser

Anvend kun apparatet under de godkendte omgivelsesbetingelser.

Brugerne af apparatet skal være instrueret i betjeningen af dette og have forstået denne brugsvejledning.

Transport **Opretstående transportposition**

Apparatet må kun transporteres opretstående.

Transport med lastbil eller vareapparat

Transportér apparatet kun i lastbiler eller varevogne med læsserampe. Læsserampens hældning må ikke overskride 7°.

Fastspænd apparatet, så det ikke kan forskubbe sig.

Apparatet skal sikres mod vertikale bevægelser under transporten. Det er ikke nok at sikre apparatet med hjulbremserne under transporten.

Anvend polstrede sikringsstænger.

Ibrugtagning Placering

Anvend aldrig apparatet ved siden af apparater med kraftig dampudvikling, f.eks. en opvaskemaskine. Dampene kan medføre, at der lægger sig vand på apparatet.

På grund af dette fugttag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

Vent med at tage apparatet i brug, til det har rumtemperatur.

Ibrugtagning efter opbevaring

Hvis apparatet flyttes fra et koldt lagerrum til et køkken, kondenseres den fugt, der er i lokalet, på apparatets overflade og inde i apparatet.

På grund af dette fugttag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

Vent med at tage apparatet i brug, til det har rumtemperatur.

Tilslutning til lysnettet

Den netspænding og netfrekvens, der er anført på cirkulationsvarmemodulens typeskilt, skal stemme overens med de værdier, der er angivet på stikkontakten.

Apparatet må ikke anvendes, hvis isoleringen på netkablet eller netstikket er beskadiget.

Apparatet skal altid være slukket, når netstikket sættes i eller trækkes ud, da elektronikken ellers kan blive beskadiget.

Tag altid kun fat i selve stikket, når du trækker det ud af stikkontakten.

Betjening og brug Generelt

Brugeren skal kende og kunne vurdere de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.

Anvend kun apparatet, når det er i fejlfri stand.

I tilfælde af beskadigelse skal du sikre apparatet mod utilsigtet brug, og sørge for, at det straks bliver repareret hos en af nedennævnte:

- Internt teknisk personale uddannet af BLANCO
- Ekstern kundeservice uddannet af BLANCO
- BLANCO-service

Lås altid apparatet med bremserne, så det ikke ruller. Hvis apparatet utilsigtet begynder at rulle, kan dette forårsage kvæstelser og materielle skader.

Apparatets låger bør ikke åbnes unødvendigt, mens det er i drift. Apparatet bør kun åbnes kortvarigt, når man sætter mad ind i det eller tager den ud.

Mad på tallerkener skal altid dækkes til med et låg. Mad i Gastronorm-beholdere skal altid dækkes med låg.

Drift af recirkulationsvarmeeenheden

Recirkulationsvarmeeenheden må kun anvendes sammen med det apparat, det sidder i.

Opfyldning

Apparatet skal principielt fyldes op nedefra og op for at undgå at flytte apparatets tyngdepunkt op i den øverste del af apparatet.

Rendernes fyldes helt, dvs. med eksempelvis 2 Gastronorm-beholdere GN 1/1 på hvert underlag, så beholderne ikke glider, når apparatets placering ændres.

Eutektiske plader (kølebatterier)

Tag de eutektiske plader ud af apparatet, inden det opvarmes og mens det bruges til varmholdning af mad. Disse kan blive deforme i varme, og i ekstreme tilfælde kan de eksplodere.

Belastningsevne for apparatets overside

Apparatets overside kan højst klare en fladebelastning på 25 kg .

Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme apparatdele, genstande og fødevarer

Recirkulationsvarmeeenheden, apparatets indre og de genstande, der er indeholdt i apparatet (f.eks. Gastronorm-beholdere) bliver varme ved brug (op til ca. +90 °C) og kan forårsage forbrændinger.

Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f. eks. med grydelapper).

De fødevarer, der holdes varme, kan forårsage skoldning.

Varm apparatyderside

Recirkulationsvarmeeenhedens frontpanel opvarmes ved brug.

Varm vanddamp

Når apparatets dør åbnes, mens der holdes mad varmt i det, er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger. Når lågen til det varme apparat åbnes, bør man holde en passende afstand.

Hygiejneforskrifter

Ved varmholdning af fødevarer skal du være opmærksom på gældende levnedsmiddelspecifikke bestemmelser og disse fødevarers særlige egenskaber.

Fare for indelukning af børn

Tomme apparate skal børnesikres. Børn, som kravler ind i et tomt apparat og lukker lågen, kan ikke selv komme ud igen. Anbring tomme apparate med lågerne ind mod en væg, eller stil dem et sted, der er utilgængeligt for børn.

Flytning til et andet sted

Før apparatet flyttes til et andet sted, skal alle genstande fjernes fra apparatets overside. Ved skubning af apparatet kan genstande rutsje ned.

Hold apparatets låger lukkede, mens apparatet flyttes. Når apparatet skubbes kan der ellers glide riste eller Gastronorm-beholdere ud af apparatet.

Hvis apparatet står på en skrå flade, skal det ud over blokering af bremserne sikres mod utilsigtet rulning ved hjælp af yderligere sikkerhedsforanstaltninger, f.eks. kiler.

Når lågerne er lukkede, er apparatet tipsikkert indtil en hældning på 7°. Kørsel på skrå flader må kun ske, når disse har en hældning på <7°.

Når apparatet skal skubbes over en skrå flade, skal vandet, der befinder sig i vandbeholderen på recirkulationsvarmeeenheden, fjernes.

På en plan flade kan apparatet skubbes over kortere afstande, mens vandbeholderen er fyldt og skvulpepladen sidder i.

For at undgå faren for at beskadige hjulene:

- Kør ikke med apparatet, når hjulene er låst
- Undgå stød
- Kør ikke over dørtærskler eller trin
- Kør ikke på ujævne gulve

Skub altid apparatet, det må ikke trækkes.

Når du skubber apparatet, skal du sørge for, at du ikke overser personer eller genstande, som befinder sig foran apparatet. Når apparatet skubbes af personer, som ikke kan se ud over apparatet, skal der gå en anden person foran apparatet for at sikre, at apparatet kan bevæges sikkert fremad.

Skub altid apparatet med begge hænder på håndtagene på den side af apparatet, hvor hjulene og bremserne sidder. Hvis apparatet skubbes med én hånd, er der alt efter apparatets vægt risiko for, at apparatet ikke kan bremses hurtigt nok.

Pas på, at dine hænder ikke bliver klemt mellem skubbehåndtagene og en væg eller andre genstande, f.eks. et skab (klemningsfare).

Hvis apparatet skal skubbes hen over ramper og fordybninger, kræver dette to personer (én på hver sidevæg), der placeres for hver af apparatets korte sider.

Standsnings Træk strømstikket ud

Apparatet skal altid være slukket, når netstikket sættes i eller trækkes ud, da elektronikken ellers kan blive beskadiget.

Rengøring og vedligeholdelse Strømstik

Træk strømstikket ud før rengøring af apparatet. Vand, der trænger ind i recirkulationsenheden, kan forårsage en kortslutning. I et sådant tilfælde er der fare for elektrisk stød.

Hygiejne

Forskrifterne i hygiejnedirektivet 93/43/EØF og nationale hygiejnebestemmelser skal overholdes.

Apparatet opfylder kravene til hygiejneudførelsen HS.

Rengøringsintervaller

Rengør apparatet omhyggeligt efter hver brug.

Rengøringsmetode

Anvend kun godkendte rengøringsmetoder.

Apparatet må ikke rengøres med dampstråle eller højtryksrensere.

Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme apparatdele og genstande

Recirkulationsvarmeeenheden, apparatets indre og de genstande, der er indeholdt i apparatet (f.eks. Gastronorm-beholdere) bliver varme ved brug (op til ca. +90 °C) og kan forårsage forbrændinger.

Lad apparatet køle af i mindst 20 minutter før rengøring.

Rengøringsvand

Tør apparatet omhyggeligt af efter rengøring. Fjern i den forbindelse rengøringsvandet i bunden af apparatet.

Hvis der under eller efter rengøringen løber rengøringsvand ud af apparatet, er der risiko for at glide.

Vand, der er løbet ud af apparatet, skal tørres helt op.

Vedligeholdelse Bremses

Kontrollér med regelmæssige mellemrum, at bremsene virker.

Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal du straks få udskiftet det defekte hjul hos en af nedennævnte:

- Internt teknisk personale uddannet af BLANCO
- Ekstern kundeservice uddannet af BLANCO
- BLANCO-service

Låger

I forbindelse med rengøring skal dørtætningen kontrolleres mod beskadigelse og ældning (visuel kontrol).

Ny kontrol af den elektriske sikkerhed

Mindst en gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0702.

Tilslutningskabel og strømstik

Kontrollér tilslutningsledning og netstik for mekanisk beskadigelse og slitage hvert halve år i henhold til gældende nationale forskrifter.

Reparation Kompetente personer

Apparatet må udelukkende repareres på følgende serviceværksteder:

- Internt teknisk personale uddannet af BLANCO
- Ekstern kundeservice uddannet af BLANCO
- BLANCO-service

Hvis reparationer udføres af andre, bortfalder garantien.

Standarder og direktiver

Gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser skal overholdes.

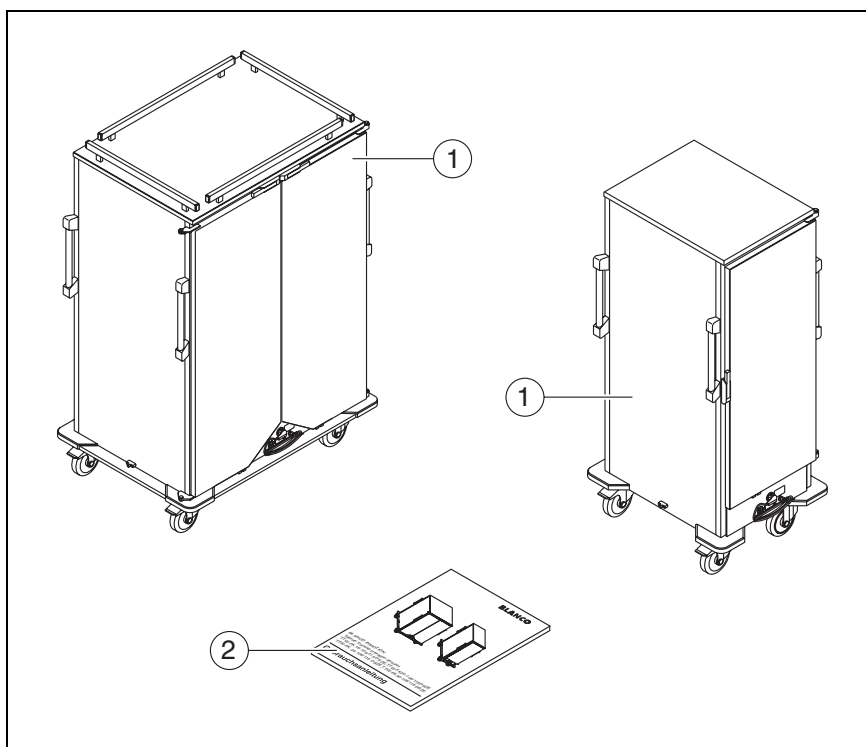
Ejeren/brugeren har ansvaret for, at gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser overholdes.

Transport

Kontrol/afhjælpning af transportskader

- ☞ Apparatet skal kontrolleres for transportskader (visuel kontrol) umiddelbart efter levering.
 - Notér transportskader på fragtbrevet i overværelse af chaufføren (beskrivelse af defekten).
 - Chaufføren skal bekræfte skaderne (med sin underskrift).
 - Behold apparatet, og reklamér over skaderne hos BLANCO ved hjælp af fragtbrevet.
 - eller –
- Modtag ikke apparatet, men lad transportøren bringe den tilbage til BLANCO.
- ☞ Denne fremgangsmåde sikrer en korrekt behandling af skaden. Transportskader, som anmeldes senere, skal dokumenteres af modtageren af apparatet.

Leveringsomfang



- (1) BLANCO INMOTION Apparat, opvarmet
- (2) Brugsvejledning

Det præcise leveringsomfang og apparatets aktuelle model fremgår af leveringspapirene.

Udpakning

- Åbn transportemballagen på de dertil beregnede steder. Undlad at rive eller skære i emballagen!
- Kontrollér indholdet af leveringen.

Bortskaffelse af emballage

- ☞ Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende lovgivning. I den forbindelse skal du eventuelt angive nummeret på den gældende bortskaffelsesaftale. Hvis det gældende nummer på bortskaffelsesaftalen ikke foreligger, kan du få det oplyst hos BLANCOs serviceafdeling.
- Bortskaffelse af emballagen skal ske miljømæssigt forsvarligt og korrekt.

Ibrugtagning

Driftsforudsætninger

- ✓ Apparatet har rumtemperatur og er tør
- ✓ Apparatet er rengjort
- ✓ Recirkulationsvarmeeenhed indbygget
- ✓ Apparatet og strømstikket ser ikke ud til at have defekter eller synlige skader
- ✓ Hjulene er låst

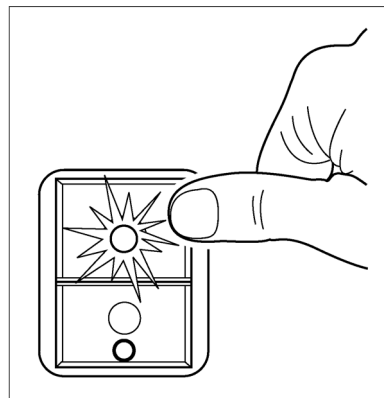
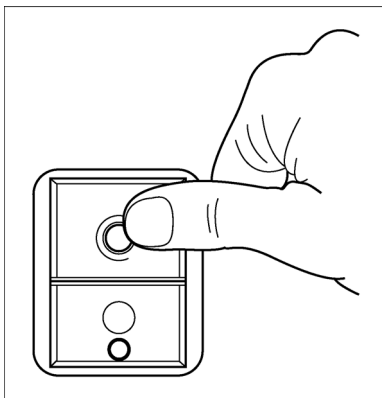
Tilslutning af apparatet

Forsigtig!

Skader på apparatets elektronik!

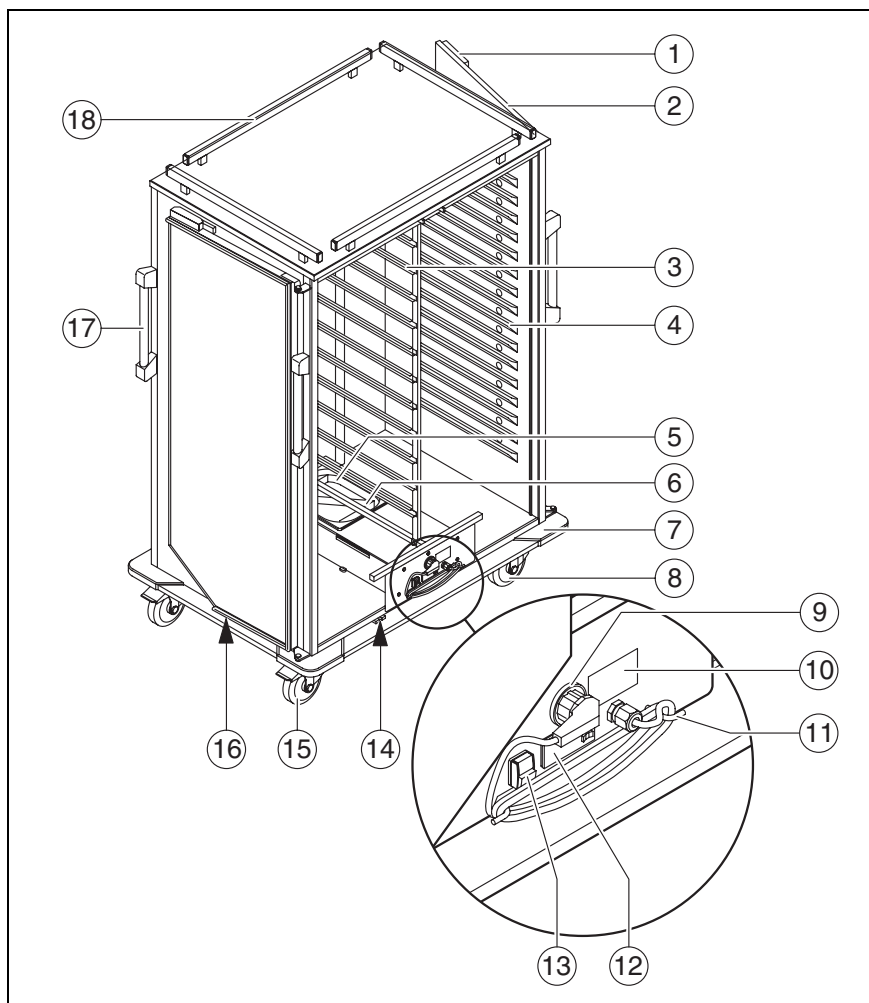
Hvis apparatet ikke er beregnet til den aktuelle netspænding eller -frekvens, kan apparatets elektronik tage skade.

- Før tilslutning skal du kontrollere, at den netspænding og netfrekvens, der anføres på typeskiltet, stemmer overens med de værdier, der er angivet på stikkontakten.
- Kontrollér, at der ikke befinder sig varmefølsomme genstande i apparatet.
- Kontrollér, at der ikke befinder sig eutektiske plader (kølebatterier) inde i apparatet.
- Sæt strømstikket i stikkontakten.
- Tænd recirkulationsvarmeeenheden med tænd/sluk-kontakten.
Driftstilstandslysdioden lyser.



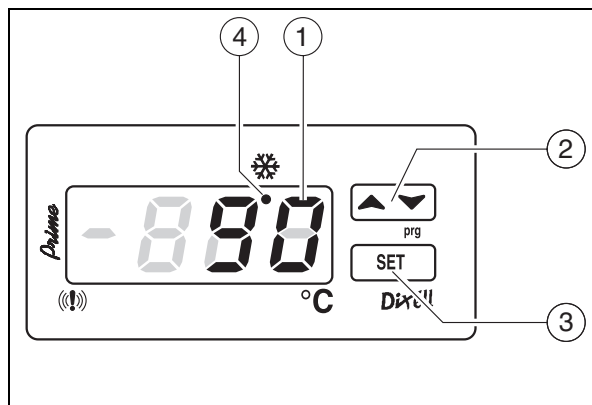
Betjening og brug

Oversigtsbillede



- (1) Lukkemekanisme
- (2) Låge
- (3) Mellemvæg (ekstrafunktion)
- (4) Rende
- (5) Vandbeholder
- (6) Skvulpeplade
- (7) Beskyttelsesliste (ekstrafunktion)
- (8) Fast hjul
- (9) Netstik og netstikholder
- (10) Recirkulationsvarmeenhed
- (11) Netstik og netstikholder
- (12) Temperaturregulator
- (13) Tænd/sluk-kontakt
- (14) Lås (til fastlåsning af lågen på apparatets side)
- (15) Drejehjul med bremse
- (16) Låsesikring (modpart til låsen)
- (17) Skubbehåndtag
- (18) Gelænder (ekstraustyr)

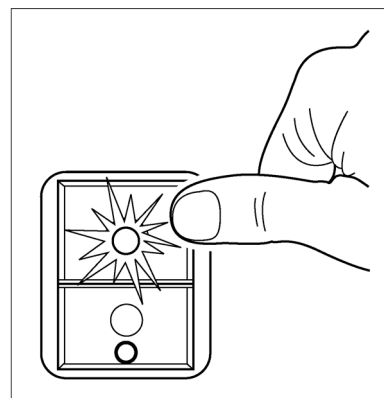
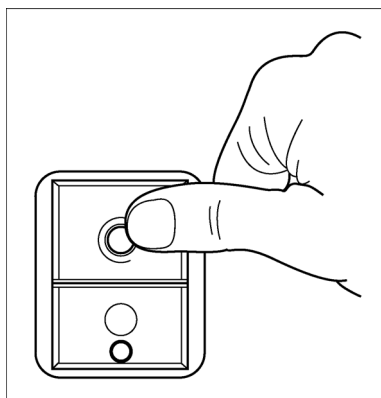
Temperaturregulator – oversigt



- (1) Temperaturvisning:
viser den faktiske temperatur i apparatet, den foreskrevne temperatur, informationsmeddelelser.
- (2) Vippetast "Pil op/ned":
forøger/nedsætter parameterværdier.
- (3) SET: Visning af den foreskrevne værdi, under programmeringen gemmes ændrede parameterværdier.
- (4) Signallysdiode "Alarm":
lyser ved overskridelse/underskridelse af den foreskrevne temperatur

Tænd for apparatet

- ✓ Recirkulationsvarmeeenhed indbygget
- ✓ Apparatet er sluttet til lysnettet
- Start opvarmningen ved at trykke på tænd/sluk-kontakten.
Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten lyser.



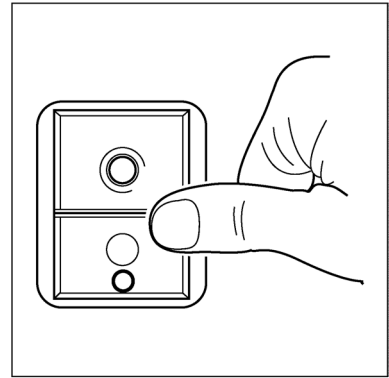
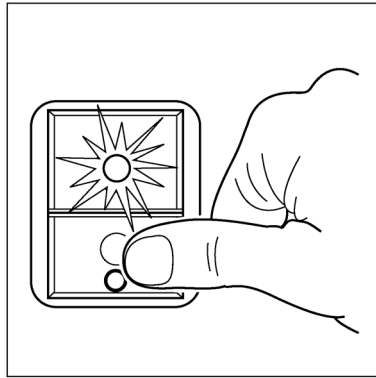
På temperaturregulatorens display vises "---" et kort øjeblik.

Efterfølgende vises den faktiske temperatur inde i apparatet.

Apparatet varmes op og den faktiske temperatur på displayet stiger til den foreskrevne temperatur.

Afkobling af apparatet

- Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten.
Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten slukkes.



Indstilling af foreskrevet temperatur

- ☞ Mens recirkulationsvarmeeenheden kører, vises den faktiske temperatur inde i apparatet som standard på displayet.
- ☞ Den foreskrevne temperatur er fra fabrikken indstillet til +90 °C.

Visning af foreskrevet temperatur

- ✓ Recirkulationsvarmeeenhed indbygget
- ✓ Apparat tilsluttet og tændt
- ✓ Recirkulationsvarmeeenheden parat (driftslysdioden lyser)
- ✓ Displayet viser den faktiske temperatur

SET

- Tryk kort på tasten "SET".
Den foreskrevne temperatur vises. Efter ca. 10 sekunder eller et nyt kort tryk på tasten "SET" vises den faktiske temperatur igen på displayet.

Ændring af foreskrevet temperatur

- ✓ Recirkulationsvarmeeenhed indbygget
- ✓ Apparat tilsluttet og tændt
- ✓ Recirkulationsvarmeeenheden parat (driftslysdioden lyser)
- Hold tasten "SET" inde i ca. 2 sekunder.
Den foreskrevne temperatur vises, og driftstilstandslysdioden blinker.

SET



- Forhøj den foreskrevne temperatur med tasten "Pil op".
– eller –



- Reducer den foreskrevne temperatur med tasten "Pil ned".

- ☞ Hvis du holder tasten "Pil op" eller "Pil ned" nede, ændres temperaturindstillingen kontinuerligt. Jo længere tid du holder tasten "Pil op" eller "Pil ned" nede, jo hurtigere forhøjes/reduceres temperaturen.

SET

- Gem den ændrede foreskrevne temperatur ved at trykke kort på tasten "SET".

– eller –

Vent ca. 10 sekunder.

Den foreskrevne temperatur er blevet gemt. Temperaturregulatorens lysdiode holder op med at blinke. Den faktiske temperatur inde i apparatet vises.

Spærring/frigivelse af tastaturet



Spærring af tastaturet

☞ Tastaturspærringen beskytter mod uautoriserede indgreb i temperaturreguleringen, f.eks. indstilling af foreskrevet temperatur.

☞ Ved låst tastatur kan kun den foreskrevne temperatur vises.

- Hold begge taster på vippestasten "Pil op/ned" nede i ca. 3 sekunder. Visningen "PoF" ses kortvarigt på displayet. Derefter vises den faktiske temperatur.

Deaktivering af tastaturspærring

- Hold begge taster på vippestasten "Pil op/ned" nede i ca. 3 sekunder. Tastaturspærringen bliver deaktiveret. Den faktiske temperatur vises.

Forvarmning af apparatet

☞ Hvis apparatet skal bruges til at holde mad varm, skal det opvarmes i ca. 15 minutter for at nå en temperatur på +90 °C, inden der sættes mad i.

☞ Vandbeholderen til brug ved opvarmning med fugtig luft rummer 1 liter og sørger så i 5 til 6 timer for et jævnt fugtigt indeklima.

✓ Recirkulationsvarmeeenhed indbygget

✓ Apparatet er tilsluttet

- Kontrollér, at der ikke befinder sig eutektiske plader (kølebatterier) inde i apparatet.

- Start opvarmningen ca. 15 minutter før indsætning af maden ved at trykke på tænd/sluk-kontakten.

☞ Underkapitel "Tænd for apparatet." på side 12.

- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.

☞ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 13.

- Ved behov fyldes vandbeholderen med 1 vand og skvulpepladen sættes i.

Åbning af låge

☞ For at undgå varmetab bør lågerne ikke åbnes unødvendigt, mens varmenheden er tændt.

⚠ Advarsel!

Varm vanddamp!

Ved åbningen af lågen er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Når lågen åbnes, bør man holde en passende afstand.
- ☞ Underkapitel "Åbning af låge" på side 15.

⚠ Forsigtig!

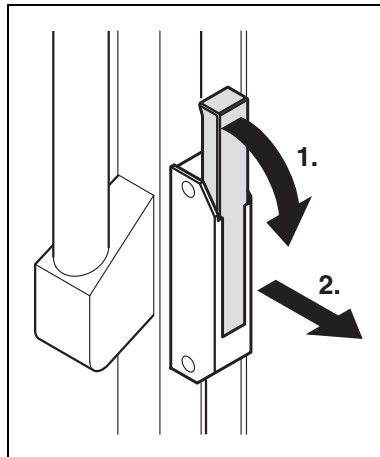
Risiko for klemning af hånden!

Når lågen låses fast til siden, kan du få hænderne i klemme og derved kvæste dem.

- Anbring ikke hånden mellem lågen og apparatet under fastlåsning af lågen.
- Åbn lågen forsigtigt (uden kraftanvendelse), og lås den fast.

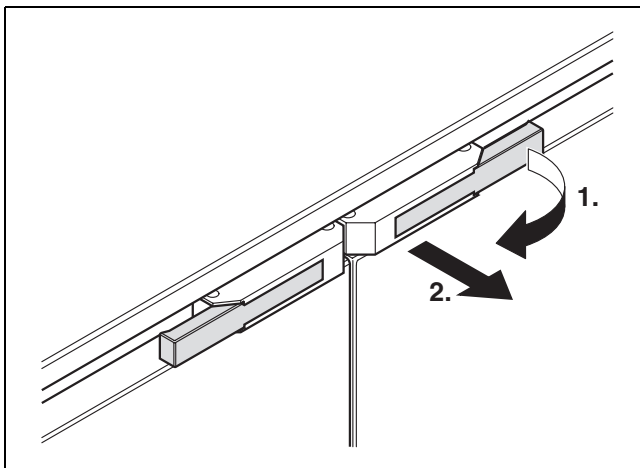
Udførelse med en låge

- Hvis lågen er låst, skal du låse den op med nøglen.
- Træk grebet på lukkemekanismen i pilens retning, og åbn lågen.



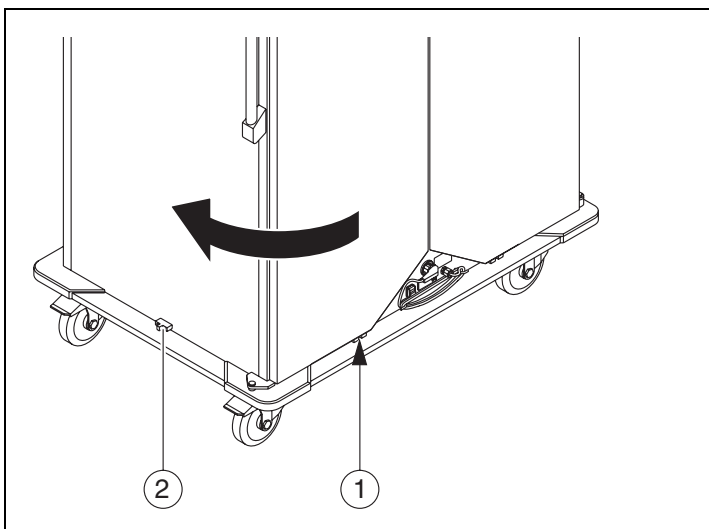
Udførelse med to låger

- Hvis lågerne er låst, skal du låse dem op med nøglen.
- Træk først højre låges greb på lågelukkemekanismen i pilens retning og åbn lågen.
- Bagefter åbnes venstre låge på samme måde på lågelukkemekanismen.



Apparatets låge fastgøres

- Åbn lågen helt (270°), og tryk den ind mod siden af apparatet, indtil kuglelåsen (1) går mærkbart i indgreb i dørsikringen (2).



Lukning af låge**Forsigtig!****Risiko for klemning af hånden!**

Når lågen lukkes, kan du få hænderne i klemme, hvorved de kvæstes.

- Anbring ikke hånden mellem lågen og apparatet, når lågen lukkes.
- Luk lågen forsigtigt og uden kraftanvendelse.



Ved apparater med to døre lukkes venstre låge først.

- Træk lågen ud af lågesikringen.
- Luk lågen uden kraftanvendelse.
- Tryk lågen ind i låsen, indtil den går mærkbart i indgreb.

Fyldning af apparatet

- ✓ Apparatet opvarmet i 15 minutter
- ✓ Mad opvarmet til varmholdning
- ✓ Mad på tallerkener skal dækkes til med låg
- ✓ Mad i Gastronorm-beholdere skal dækkes med låg

**Advarsel!****Varm vanddamp!**

Ved åbningen af lågen er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Når lågen åbnes, bør man holde en passende afstand.
- ↳ Underkapitel "Åbning af låge" på side 15.

**Advarsel!****Varm recirkulationsvarmeeenhed!**

Recirkulationsvarmeeenheden bliver meget varm ved brug og kan forårsage forbrændinger.

- Ved fyldning skal direkte kontakt med recirkulationsvarmeeenheden undgås.

**Advarsel!****Ændres tyngdepunktet hen imod apparatets top, er der fare for, at det vælter.**

Hvis apparatet kun bliver fyldt med Gastronorm-beholder i den øvre del, skiftes tyngdepunktet opad, og der er fare for, at apparatet vælter. Et væltende apparat kan føre til alvorlige personskader.

- Apparatet skal altid fyldes nedefra og op.
- Fyldes apparatet delvist, skal kun den nedre del fyldes.
- Hvert rendepar skal altid fyldes f.eks. med to Gastronorm-beholdere GN 1/1.

Advarsel!

Flydende varm mad!

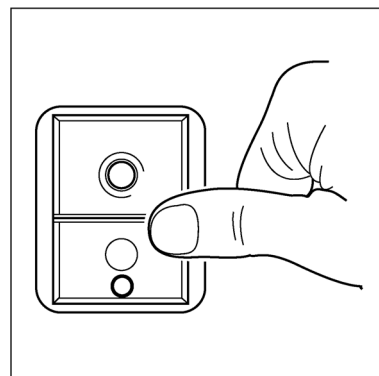
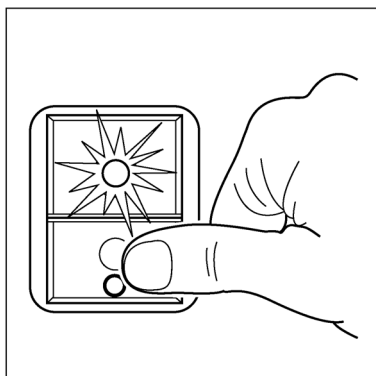
Flydende, varm mad kan skvulpe ud over kanten af Gastronorm-beholderen og tallerkener og forårsage skoldninger.

- Hold Gastronorm-beholder og tallerkener vandret.
 - Mad i Gastronorm-beholdere skal altid dækkes med låg. Ved flydende mad skal der anvendes låg med tætning.
 - Beholdere med varme væsker eller mad, som kan afgive varme væsker, mens den holdes varm, må kun skubbes på et synligt sikkerpar i en højde på 1,60 m for at undgå skoldninger.
 - Undervis betjeningspersonalet særligt i brugen af varme, flydende retter.
-
- Åbn lågen.
 - ↳ Underkapitel "Åbning af låge" på side 15.
 - Gastronorm-beholdere eller Gastronorm-riste skubbes ind indtil anslag på bagvæggen.
 - Luk lågen/lågerne.
 - ↳ Underkapitel "Lukning af låge" på side 17.

Flytning af apparatet til et nyt sted

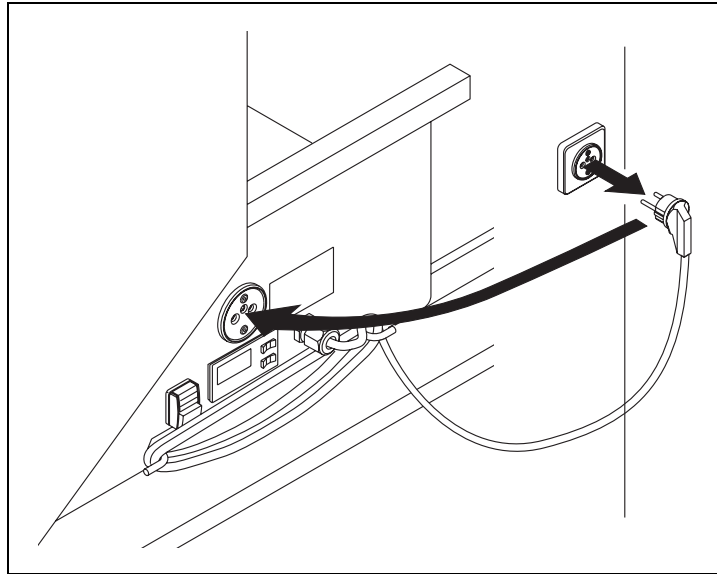
Afkobling af apparatet

- Slå apparatet fra ved at trykke på tænd/sluk-kontakten. Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten slukkes.



- Træk netstikket ud.
- Netkablet vikles om netkabelholderen.

- Netstikket stikkes ned i netstikkerholderen.



Flytning til et andet sted

- ☞ Hvis kørestrækningen har ujævnheder, skal der træffes de nødvendige forholdsregler.
 - ↳ Kapitel "Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader" på side 21.
- ✓ Ingen genstande på toppen af apparatet
- ✓ Lågen/lågerne er lukket/lukkede
- ✓ Kørsel over plane flader: Vandbeholderen tømmes eller der indsættes en skvulpeplade, hvis vandbeholderen er fyldt.
- ✓ Kørsel over skrå flader: Vandbeholder tømt
- ✓ Netstik trukket ud og netkabel viklet omkring holderen
- ✓ To personer

Forsigtig!

Fastklemning af foden!

Når bremsen løsnes og låses, kan der opstå skader på foden, hvis du får den i klemme.

- Sørg for, at foden ikke kommer ind mellem bremsen og hjørnebeskytter/beskyttelseslisten.
-

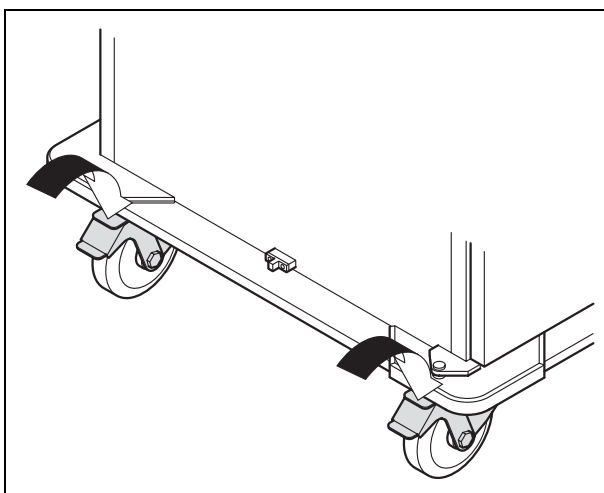
⚠ Advarsel!

Begrænset synsfelt!

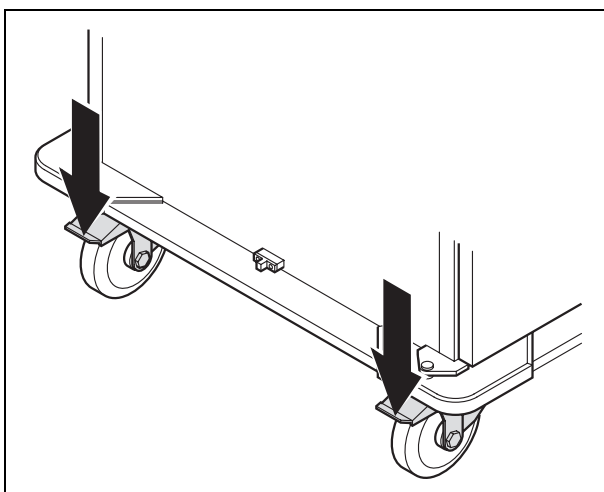
Ved skubning af apparatet er det muligt at overse en person foran apparatet, så personen kommer til skade. Apparatet eller en genstand foran apparatet kan blive beskadiget som følge af et begrænset synsfelt.

- Sørg for, at der går en anden person foran apparatet, når du skubber den.
- Skub altid apparatet med begge hænder.
- Når du skubber apparatet, skal du sørge for, at der er en tilstrækkelig afstand mellem hænderne på skubbehåndtagene og vægge eller andre genstande, så du ikke klemmer dine hænder.

-
- Løsn bremsen.



- Kør forsigtigt apparatet hen til den nye placering, idet du skubber med begge hænder.
- Lås bremserne.



Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader

- ✓ Ingen genstande på toppen af apparatet
- ✓ Lågen/lågerne er lukket/lukkede
- ✓ Vandbeholder tømt
- ✓ Netstik trukket ud og netkabel viklet omkring holderen
- ✓ To personer

 Advarsel!
Tipping af apparatet!

Apparatet kan tippe, hvis den kører over en skrå flade.

- Kør aldrig apparatet over en flade (f.eks. rampe) med en hældning på $>7^\circ$.
- Apparatet skal altid fyldes nedefra og op for at undgå, at tyngdepunktet ændres.
- Fyldes apparatet delvis, skal kun den nedre del fyldes.
- Hvert rendepar skal altid fyldes f.eks. med to Gastronorm-beholdere GN 1/1.

- Kontrollér først, om apparatet uden risiko kan skubbes hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.
- Sørg for, at der er to personer til at skubbe apparatet (en for hver sidevæg).

Varmholdning af mad

- ✓ Apparatet opvarmet i 15 minutter
- Når apparatet efter den forudgående opvarmning afbrydes fra el-nettet (f.eks. efter flytning til et andet sted), skal netstikket sættes i stikkontakten igen.
- Tænd apparatet ved at trykke på tænd/sluk-kontakten.
- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.
 - ↳ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 13.
- Hold fødevarerne varme, så længe du ønsker.
- Mens maden holdes varm bør apparatets låge(r) ikke åbnes unødvendigt.

Udtagning af fødevarer
 Advarsel!
Varm vanddamp!

Ved åbningen af lågen er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Når lågen åbnes, bør man holde en passende afstand.
 - ↳ Underkapitel "Åbning af låge" på side 15.

 Advarsel!
Ændres tyngdepunktet hen imod apparatets top, er der fare for, at det vælter.

Hvis Gastronorm-beholderne nederst i apparatet fjernes først, flyttes dets tyngdepunkt opad og der er risiko for, at apparatet vælter. Et væltende apparat kan føre til alvorlige personskader.

- Apparatet skal tømmes oppefra og ned.



Advarsel!

Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme inde i apparatet, varme Gastronorm-beholdere!

Ved varmholdning bliver recirkulationsvarmeeenheden, det indvendige af apparatet og Gastronorm-beholdere og andre genstande i apparatet varme og kan forårsage forbrændinger.

- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper).
-



Advarsel!

Flydende varm mad!

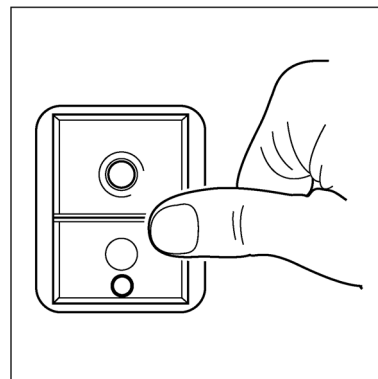
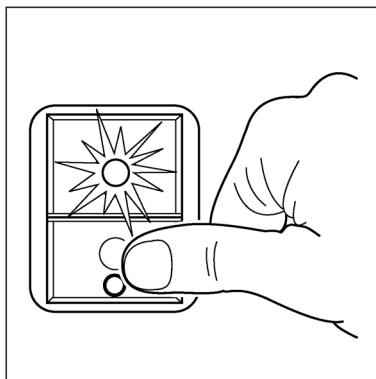
Flydende, varm mad kan skulpe ud over kanten af Gastronorm-beholderen og tallerkener og forårsage skoldninger.

- Hold Gastronorm-beholder og tallerkener vandret.
 - Undervis betjeningspersonalet særligt i brugen af varme, flydende retter.
 - Åbn lågen helt. Ved apparater med to låger åbnes først lågen til højre, så den til venstre, og begge trykkes op imod apparatets sidevægge.
 - ↳ Kapitel "Åbning af låge" på side 15.
 - Gastronorm-beholdere eller tallerkener fjernes oppefra.
- ☞ Apparatet skal rengøres grundigt efter brug.
- ↳ Kapitel "Rengøring og vedligeholdelse" på side 26.

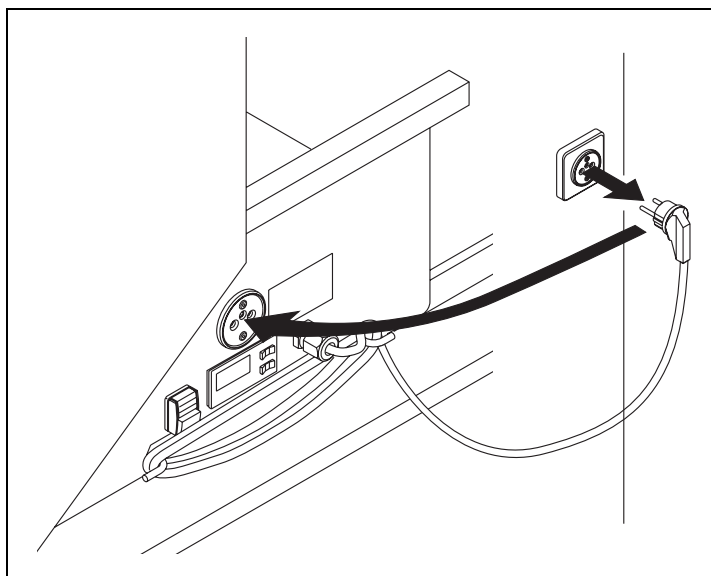
Frakobling

Frakobling af apparatet

- Slå apparatet fra ved at trykke på tænd/sluk-kontakten. Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten slukkes.



- Træk netstikket ud.
- Netkablet vikles om kabelholderen.
- Netstikket stikkes ned i netstikkerholderen.



- Apparatet placeres således, at børn ikke kan kravle ind i det. Sæt det eventuelt med lågerne mod væggen.
 ↗ Kapitel "Sikkerhed" på side 3.

Hjælp i tilfælde af problemer

Lysdioden i tænd-/sluk-kontakten lyser ikke

Årsag	Løsning
Strømsstikket er trukket ud.	► Sæt strømsstikket i stikkontakten.
Strømkabel beskadiget; f.eks. kan en tråd være knækket (også muligt uden ydre beskadigelse).	► Få strømkablet udskiftet af en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.
Bygningens sikring (hus-sikring) er defekt.	► Kontrollér bygningens sikringer, og udskift dem om nødvendigt.
Apparatets elektronik er defekt.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

Driftstilstandslysdioden lyser, men fødevarerne holdes ikke tilstrækkeligt varme

Årsag	Løsning
Fødevarerne var for kolde, da de blev anbragt i apparatet.	► Apparatet må kun fyldes med mad, der er tilstrækkeligt varm.
Den indstillede temperatur er for lav.	► Sæt temperaturen op. ↳ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 13.
Apparatets elektronik er defekt.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

Lysdioden lyser, men apparatets indre forbliver koldt

Årsag	Løsning
Apparatets elektronik er defekt.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

På temperaturreguleringens display vises teksten "PoF", når du trykker på en tast

Årsag	Løsning
Tastaturet er spærret.	► Deaktiver tastaturspærringen. ↳ Underkapitel "Spærring/frigivelse af tastaturet" på side 14.

Korrosion på dele i rustfrit stål

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/ vedligeholdelse.	► Fjern korrosionsstederne. ↳ Underkapitel "Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål" på side 31. ► Sørg for korrekt håndtering/ vedligeholdelse.

**Apparatet er
beskadiget udvendigt**

Årsag	Løsning
Skader opstået under transport, flytning af apparatet eller andre ydre påvirkninger.	► Kobl apparatet fra. ↳ Kapitel "Frakobling" på side 23. ► Sørg for, at apparatet ikke kan tages tilsigtet i brug. ► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål

Hold altid overflader i rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft. Lad apparatets låger stå åbne, når apparatet ikke er i brug, så der kan komme luft til.

Fjern regelmæssigt kalk-, fedt-, stivelses- og æggehvidepletter ved rengøring. Under disse belægninger kan der opstå korrosion på grund af manglende lufttilførsel.

Lad ikke dele i rustfrit stål komme i berøring med koncentrerede syrer, krydderier, salte osv. i længere tid. Kontakten med disse stoffer kan forårsage korrosion. Også syredampe, som udvikles ved rengøring af fliser, kan fremkalde korrosion.

Du må ikke beskadige overfladen på det rustfrie stål, især ikke med andre metaller. Rester af fremmedmetaller medfører dannelse af kemiske forbindelser, som kan forårsage korrosion.

Undgå under alle omstændigheder kontakt med jern og stål. Hvis rustfrit stål kommer i berøring med jern (f.eks. ståluld, spåner fra ledninger, jernholdigt vand), kan dette medføre kraftig korrosion.

Rengøringsintervaller

Apparatet skal rengøres grundigt, hver gang den har været i brug.

Rengøringsmetoder

Den anbefalede rengøringsmetode til den daglige rutinerengøring er aftørring med en fugtig klud.

Fastsiddende snavs må fjernes med en børste (kunststof- eller naturbørste). Alle andre rengøringsmetoder skal godkendes af BLANCO.

☞ Apparatet må ikke rengøres med dampstråle eller højtryksrensere.

Rengøringsmidler

Rengøringsmidler ved let tilsmudsning:

- Almindelige rengøringsmidler blandet med vand
- Blød klud
- BLANCO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)

☞ Plastdele (f.eks. stødkanter) må ikke rengøres med rengøringsmidler til rustfrit stål, da overfladen ellers bliver ridset.

Rengøringsmiddel i tilfælde af kraftigere tilsmudsning:

- Almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål, f.eks. BLANCOPOLISH

Rengøringsmidler ved kalbelægninger i vandbeholderen:

- Let kalkbelægning:
Almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål, f. eks. BLANCOPOLISH
- Kraftig kalkbelægning:
Eddike- eller citronsyre

Rengøring af skab**⚠ Advarsel!****Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme inde i apparatet, varme Gastronorm-beholdere!**

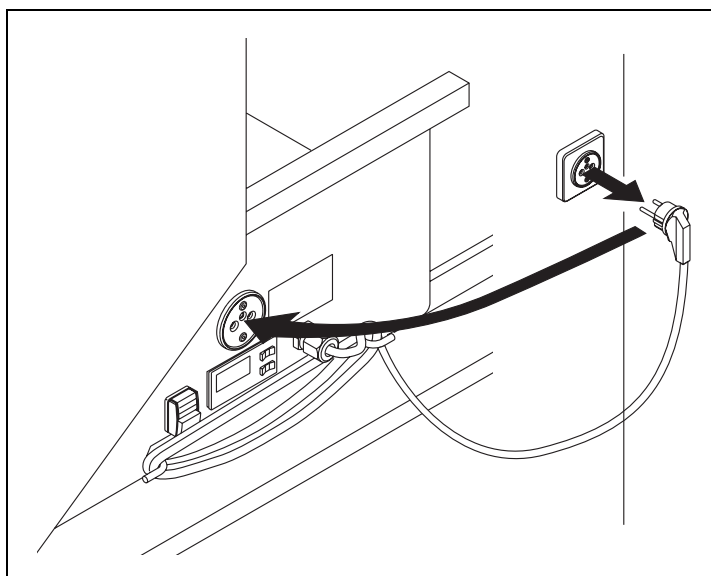
Ved varmholdning bliver recirkulationsvarmeeenheden, det indvendige af apparatet og Gastronorm-beholderne og andre genstande i apparatet varme og kan forårsage forbrændinger.

- Lad apparatet køle af i mindst 20 minutter før rengøring.

⚠ Advarsel!**Elektrisk stød på grund af indtrængende vand i recirkulationsvarmeeenheden!**

Rengøres apparatet med indbygget recirkulationsvarmeeenheden, kan der indtrænge vand i denne enhed. I sådanne tilfælde er der risiko for elektriske stød, når recirkulationsvarmeeenheden sluttes til lysnettet igen.

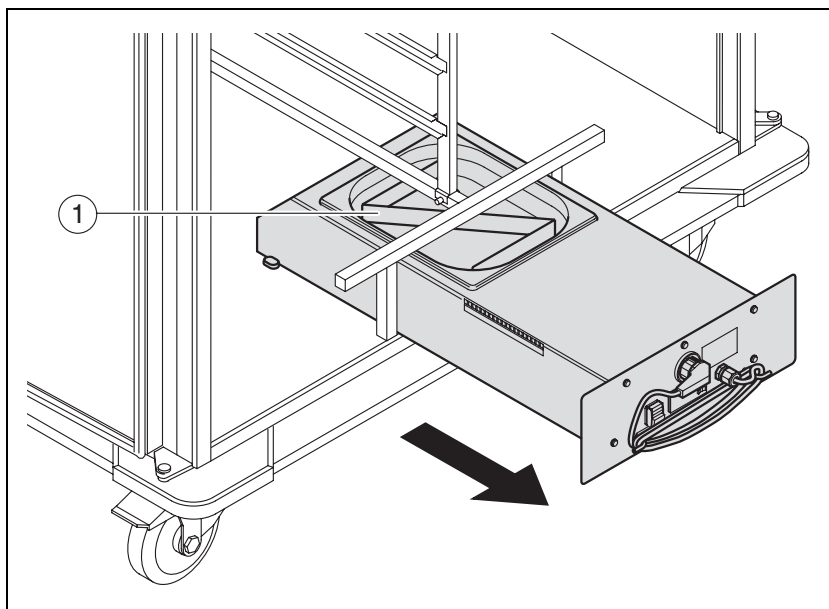
- Før rengøring af apparatet skal recirkulationsvarmeeenheden afmonteres.
- Træk netstikket ud.
- Netkablet vikles om kabelholderen.
- Netstikket stikkes ned i netstikkerholderen.



- Om nødvendigt afmonteres recirkulationsvarmeeenheden og mellemvæggen.
 - ↳ Underkapitel "Recirkulationsvarmeeenheden (af)-monteres" på side 28.
 - ↳ Underkapitel "Tilføj/fjern mellemvæg" på side 30.
- Rengør apparatet med de tidligere beskrevne rengøringsmetoder og rengøringsmidler.
- Hvis du anvender et rengøringsmiddel til rustfrit stål, skal du skylle efter med vand og derefter tørre grundigt af.

**Recirkulationsvarmeeenheden
(af)-monteres**

- ✓ Apparatet er ikke koblet til lysnettet
- ✓ Lågen/lågerne åbnet
- ✓ Netkabel viklet omkring holderen og netstik anbragt i holderen
- ✓ Apparatets indre og recirkulationsvarmeeenheden afkølet i mindst 20 minutter
- Recirkulationsvarmeeenheden trækkes ud ved listen foran, løftes evt. lidt.
- Om nødvendigt fjernes skulpepladen (1).



- Vandbeholderen tømmes for vand.

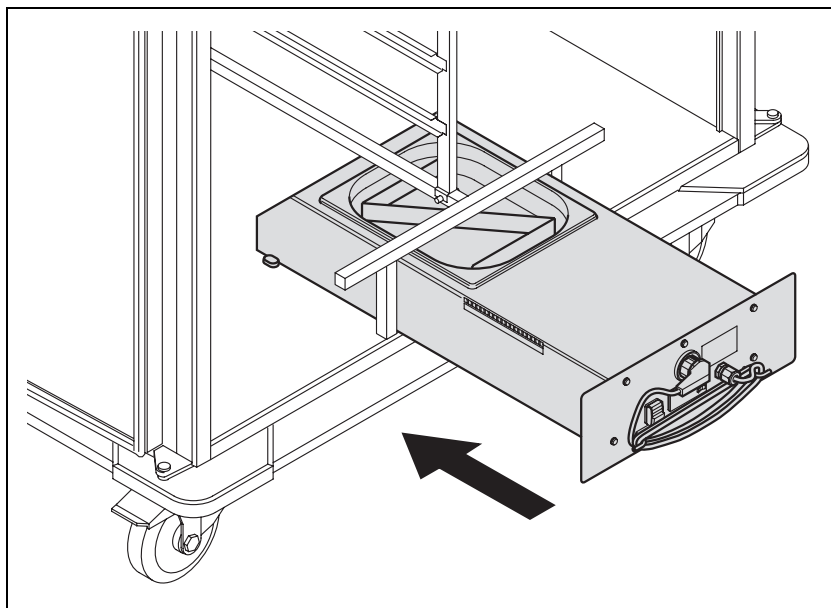
⚠ Advarsel!

Skader på apparatets elektronik!

Recirkulationsvarmeeenheden må under ingen omstændigheder dyppes i vand under rengøringen.

- Rengør recirkulationsenheden med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder.
 - ↳ Kapitel "Rengøringsmetoder" på side 26.
 - ↳ Kapitel "Rengøringsmidler" på side 26.
-

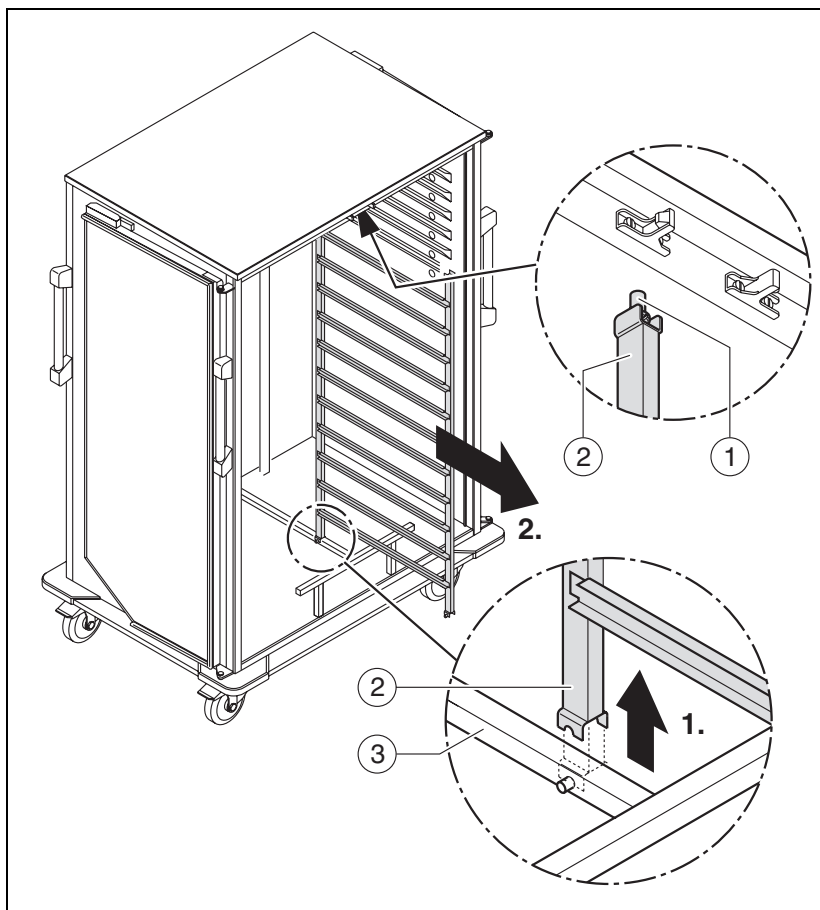
- Efter rengøringen af recirkulationsvarmeeenheden sættes skvulpepladen igen i vandbeholderen.
- Skub recirkulationsvarmeeenheden frem til anslaget mellem føringens knopper.



- Efter behov:
 - Tilslut netstikket.
 - Fyld 1 liter vand i vandbeholderen.
 - Luk lågerne.
 - Tænd for apparatet igen.

Tilføj/fjern mellemvæg

- ☞ Mellemvæggen tilføjes og fjernes ganske enkelt. Mellemvæggens to sidestænger (2) sættes med u-formede klæmmer ned på de to bolte, der hører til apparatets gennemgående tværdrager (3). Foroven holdes mellemvæggen på plads af to fingerskruer (1), som virker som føringsbolte og indstilles én gang for alle til den rigtige længde.
- Mellemvæggen løftes, indtil de to u-formede klæmmer ikke længere sidder fast i boltene på apparatets nedre tværdrager.
- Den løftede mellemvæg trækkes fremad, indtil de to øvre u-formede klæmmer ikke længere sidder i loftets føringsbolte.
- Mellemvæggen vippes til siden og tages ud af apparatet.



- Rengør mellemvæggen efter behov med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder.
 - ☞ Underkapitel "Rengøringsmetoder" på side 26.
 - ☞ Underkapitel "Rengøringsmidler" på side 26.
- Efter endt rengøring skubbes mellemvæggenes øvre u-formede klæmmer på føringsboltene i loftet.
- Mellemvæggen sænkes ned til den nedre tværdrager og skubbes på plads, så klæmmerne sidder fast på boltene.

**Fjernelse af korrosionssteder
på rustfrit stål****Friske korrosionssteder**

- Træk netstikket ud af stikkontakten, og anbring det i holderen.
- Fjern korrosionsstederne med et skuremiddel eller fint slibepapir.

Ældre/kraftigere korrosionssteder

i De her beskrevne rengøringsforanstaltninger over for ældre/kraftigere korrosionssteder er en anbefaling fra den tyske brancheforening Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).

☞ Rengøringsforanstaltningerne for ældre/kraftigere korrosionssteder må kun gennemføres af teknisk uddannet personale og under overholdelse af gældende forskrifter.

**Advarsel!****Ætsende stoffer!**

De syrer, der anvendes til fjernelse af korrosionssteder, kan medføre ætsninger på genstande (f.eks. tøj) og personer. Hvis syren kommer i kontakt med øjnene, kan synet blive udsat for uoprettelige skader. I værste fald kan det resultere i fuldstændigt tab af synsevnen.

- Anvend beskyttelsesudstyr (beskyttelsesbriller, beskyttelseshandsker osv.).
- Hold personer, der ikke deltager i rengøringen, på afstand.

-
- Kontrollér, at strømstikket er trukket ud.
 - Fjern korrosionen med en oxalsyreopløsning (2–3 %).
 - Hvis rengøring med oxalsyre ikke hjælper, skal du behandle korrosionsstederne med en 10-procents salpetersyre.

Vedligeholdelse

Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt

- ☞ BLANCO anbefaler, at apparatet vedligeholdes regelmæssigt af personale, der har modtaget instruktion heri. Regelmæssig vedligeholdelse forebygger funktionssvigt, forlænger apparatets levetid og er generelt medvirkende til, at apparatet bedre bevarer sin værdi.
- Lad autoriserede fagfolk forestå den nødvendige vedligeholdelse.

Kontrol af tætning på låger

- ☞ Tætningen på lågerne skal regelmæssigt kontrolleres for beskadigelser.
- Kontrollér lågetætningen for beskadigelser (visuel kontrol).
- Ved fejl skal udskiftning foretages af den defekte lågetætning:
 - Internt teknisk personale uddannet af BLANCO
 - Ekstern kundeservice uddannet af BLANCO
 - BLANCO-service

Kontrol af bremserne

- ☞ Efter hver flytning af apparatet skal det kontrolleres, om apparatets bremser fungerer.
- Lås bremserne.
- Forsøg at bevæge apparatet med låste bremser (uden at bruge vold).
- Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal en af nedennævnte straks udskiftet det defekte hjul:
 - Internt teknisk personale uddannet af BLANCO
 - Ekstern kundeservice uddannet af BLANCO
 - BLANCO-service

Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed

- Mindst en gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0702.

Kontrol af tilslutningskabel og strømstik

- Mindst en gang hvert halve år skal tilslutningskabel og strømstik kontrolleres for mekaniske skader og ældning i henhold til gældende lovgivning.

Reparation

Kompetente personer

☞ Reparationer (inklusive udskiftning af strømkabel) skal altid foretages af en af følgende:

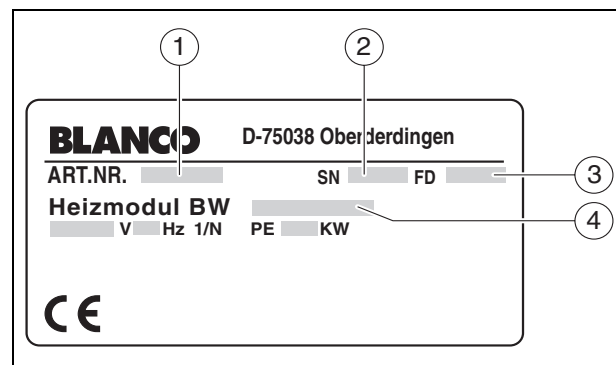
- Internt teknisk personale uddannet af BLANCO
- Ekstern kundeservice uddannet af BLANCO
- BLANCO-service

Fejlbeskrivelse

På apparatet befinder der sig to typeskilte. Det ene typeskilt sidder på recirkulationsvarmeenheden, det andet på apparatets bagside. BLANCO-service skal bruge følgende angivelser på typeskiltet i forbindelse med skadesregistreringen:

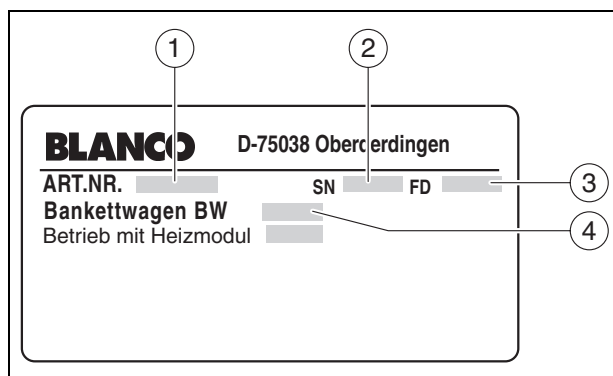
- Varenummer
- Serienummer
- Produktionsdato
- Model

Recirkulationsenhedens typeskilt:



-
- (1) Varenummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Produktionsdato
 - (4) Model
-

Typeskilt for selve apparatet:



-
- (1) Varenummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Produktionsdato
 - (4) Model
-

Reservedele

Ved bestilling af reservedele skal følgende oplyses:

- Reservedelsbetegnelse
- Varenummer
- Apparatets produktionsdato
- Mængde
- ↳ Se service-cd-rom og servicedokumentation (kan rekvireres hos BLANCO-service).

Adresse

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Bortskaffelse

Bortskaffelse af apparatet

- Apparatet skal gøres uanvendeligt før bortskaffelse.
- Apparatet skal bortskaffes på en genbrugsstation eller lignende i overensstemmelse med gældende lokale bestemmelser.
- ↳ Yderligere oplysninger om bortskaffelse kan rekvireres hos teknisk forvaltning på kommunen.

Tekniske data

Generelle data Dimensioner og vægt (standardudførelse)

Model	Længde i mm	Bredde i mm	Højde i mm	Tomvægt i kg	Maks. last i kg
Apparat BW 11:	756	932	1778	126	270
Apparat BW18:	756	932	1873	126	270
Banketvogn BW 22	1307	932	1778	202	200
Banketapparat BW 36	1307	932	1873	202	200

Kapacitet Gastronorm-beholdere/riste

Model	Antal Gastronorm-beholdere				Antal riste	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	10	–
BW 18	9	18	18	36	17	–
BW 22	22	44	22	44	20 *	10
BW 36	18	36	36	72	34 *	17

*kun sammen med en mellemvæg

Temperatur, apparatets indre

+30 °C til +90 °C, regulerbar

Afstand mellem renderne

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Afstand mellem prægningerne (tippesikringerne) og sikkerne

7 mm

Bæreevne

Modul	Tilladt fladebelastning i kg
Apparatets overside	25

Elektriske data Eltilslutning

For alle modeller:

Spænding: 220 til 240 V, 50 til 60 Hz

Ydelse (maks.): 2,2 kW

Miljø Omgivelsesbetingelser – drift

Temperatur: +15 °C til +32 !C

Relativ luftfugtighed: uden dug

Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport

Temperatur: –10 °C til +40 °C

Relativ luftfugtighed: uden dug

Materialer

Selve apparatet: rustfri stål, polyamid, polyethylen

Lågernes isolering: polystyrol

Bestillingsoplysninger

Banketvogn BW 11	Varenummer:	572 872, 367 433
Banketvogn BW 18	Varenummer:	572 873, 367 433
Banketvogn BW 22	Varenummer:	572 874, 367 434
Banketvogn BW 36	Varenummer:	572 875, 367 434
Brugsvejledning	Dokumentnummer:	154 462

Tilbehør

Gastronorm-riste GR 2/1	Varenumre:	↪ BLANCO-prisliste
Riste i CNS	Varenumre:	↪ BLANCO-prisliste
Gastronormbeholdere	Varenumre:	↪ BLANCO-prisliste
Låg	Varenumre:	↪ BLANCO-prisliste
Tallerkenholder	Varenumre:	↪ BLANCO-prisliste
BLANCO-mikrofiber- rengøringsklud	Varenummer:	126 999
Rengørings- og -plejemiddel for rustfrit stål BLANCOPOLISH	Varenummer:	511 895
Service-cd-rom	Varenummer:	↪ BLANCO-prisliste

Standarder, direktiver, teststempler

DIN 18865-9: Storkøkkenudstyr, madudleveringssystemer, inderskabe i standard- og hygiejnemodel.

DIN 18867-5: Storkøkkenudstyr – Mobilt udstyr – Apparat, opvarmet.

DIN 18867-7: Storkøkkenudstyr – mobilt udstyr – madtransport- og serveringsapparate.

DIN EN 60335-1: Sikkerhed for elektriske apparater til husholdningsbrug og lignende; del 1: Generelle krav.

DIN EN 60335-2-49: Sikkerhed for elektriske apparater til husholdningsbrug og lignende; del 2: Særlige krav til elektriske varmeskabe til erhvervsbrug.

BGR 111 (ZH1/37): Bestemmelser vedrørende sikkerhed og sundhedsbeskyttelse ved arbejde i køkkener.

BGV A 3 (VBG 4): Bestemmelser vedrørende forebyggelse af uheld i forbindelse med elektriske anlæg og apparater.



DIN EN ISO 9001: BLANCO er certificeret i henhold til DIN EN ISO 9001.



HKI-kvalitetsmærke: Kvalitetsmærke for den tyske brancheforening Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.

Dette tegn dokumenterer produktets særligt høje standard med hensyn til kvalitet, service og miljøvenlighed.

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO