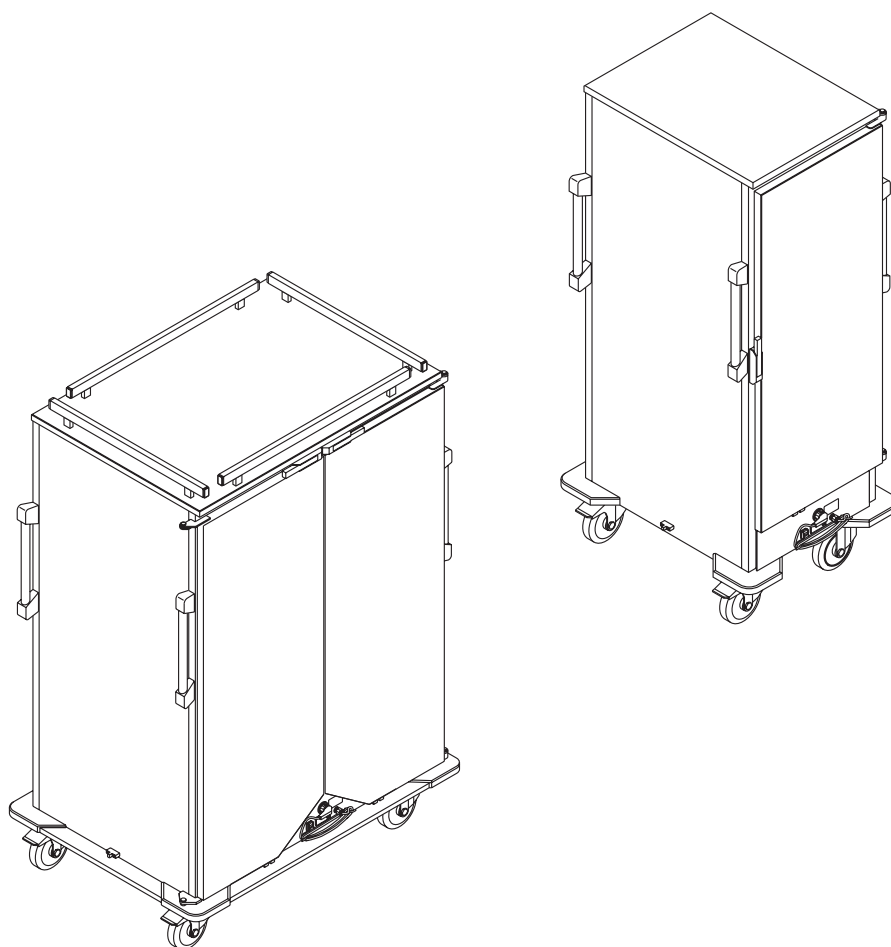




Wózek bankietowy BLANCO INMOTION, podgrzewany BW 11/BW 18/BW 22/BW 36

Instrukcja obsługi

Informacje ogólne

Prawa autorskie	Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.
Zmiany techniczne	Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.
Dokumentacja produktu	Instrukcja obsługi; grupa docelowa: personel obsługujący, szef kuchni.
Konwencje typograficzne	👉 Ważna wskazówka dotycząca uwag i przypadków szczególnych. i Wyjaśnienia w rozdziałach i akapitach wprowadzających. 👉 Odnośnik do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu. ✓ Warunek, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków. ➤ Czynność lub czynności, które należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

Oznaczony w ten sposób rozdział dotyczy tylko określonej **wersji urządzenia** lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia



Hasło!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

- Środki zapobiegające zagrożeniom i ich skutkom.
-

Hasło (Przesztroga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Przesztroga ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub szkodami rzeczowymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed najcięższymi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	1
	Warunki eksploatacji	1
	Cechy produktu	1
	Wersja standardowa	2
	Opcje/akcesoria	2
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	3
	O produkcie	3
	Transport	3
	Rozpoczęcie eksploatacji	4
	Obsługa i eksploatacja	4
	Wyłączanie	6
	Czyszczenie i pielęgnacja	6
	Konserwacja	7
	Naprawa	7
	Normy i dyrektywy	7
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	8
	Zakres dostawy	8
	Rozpakowanie	8
	Usuwanie materiału opakowaniowego	9
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	10
	Podłączenie urządzenia	10
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	11
	Regulator temperatury – przegląd	12
	Włączanie urządzenia	12
	Wyłączanie urządzenia	13
	Ustawianie żądanej temperatury	13
	Blokowanie/odblokowywanie klawiatury	14
	Podgrzewanie urządzenia	14
	Otwieranie drzwi urządzenia	15
	Mocowanie drzwi urządzenia	16
	Zamykanie drzwi urządzenia	17
	Załadunek urządzenia	17
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	18
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	21
	Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym	21
	Wyjmowanie potraw	21
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	23
Pomoc w razie problemów	Dioda sygnalizacji pracy włącznika-/wyłącznika nie świeci	24
	Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale potrawy nie są utrzymywane w dość ciepłym stanie	24
	Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale urządzenie pozostaje zimne	24
	Przy naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "PoF"	24
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	25
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	25

Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna.	26
	Częstość czyszczenia	26
	Sposoby czyszczenia.	26
	Środki czyszczące	26
	Czyszczenie urządzenia	27
	Montaż/demontaż modułu grzewczego z termoobiegiem	28
	Demontaż/montaż ścianki środkowej	30
	Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej	31
Konserwacja	Regularnie zlecać konserwację urządzenia	32
	Sprawdzać uszczelkę drzwi	32
	Kontrola hamulców	32
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych.	32
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	32
Naprawa	Upoważnione osoby	33
	Opis uszkodzenia.	33
	Części zamienne	34
	Adres.	34
Utylizacja	Utylizacja urządzenia	34
Dane techniczne	Dane ogólne	35
	Dane elektryczne	36
	Środowisko	36
Dane do zamówienia	Wózek bankietowy BW 11	37
	Wózek bankietowy BW 18	37
	Wózek bankietowy BW 22	37
	Wózek bankietowy BW 36	37
	Instrukcja obsługi	37
Akcesoria	Normowane ruszty gastronomiczne GR 2/1	37
	Ruszt ze stali chromowo-niklowej	37
	Normowane pojemniki gastronomiczne	37
	Klosze	37
	Półka na talerze	37
	Szmatka do czyszczenia BLANCO z mikrowłókien.	37
	Środek do czyszczenia stali -szlachetnej BLANCOPOLISH	37
	Płyta serwisowa CD-ROM	37

O produkcie

Zastosowanie Podgrzewany wózek bankietowy służy do utrzymywania w stanie ciepłym gotowych, porcjowanych potraw na talerzach z kloszami na normowanych rusztach gastronomicznych lub potraw w normowanych pojemnikach gastronomicznych.

Podgrzewany wózek bankietowy nie nadaje się do podgrzewania lub przyrządzania potraw. Nie może być stosowany do ogrzewania pomieszczeń.

Podgrzewany wózek bankietowy przeznaczony jest przede wszystkim do zastosowania w zbiorowym żywieniu (szpitale, domy opieki, przedszkola), w hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz w stołówkach (zakładowych, szkolnych), np. do wcześniejszego porcjowania kolacji.

Warunki eksploatacji **Otoczenie**

Podgrzewany wózek bankietowy można eksploatować w temperaturze od +15 °C do +32 °C w normalnej wilgotności (bez obraszania).

Instruktaż osób trzecich

W przypadku wypożyczania podgrzewanego wózka bankietowego osobom trzecim osoby te należy poinstruować w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia i zwrócić uwagę na potencjalne zagrożenia.

Cechy produktu Informacje ogólne

Podgrzewany wózek bankietowy wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej.

Korpus urządzenia ma podwójne ścianki i jest izolowany. Urządzenia mają jedną lub dwie komory. Przód urządzenia zamykają jedno lub dwa izolowane drzwi o podwójnych ściankach.

Układ jezdny wózka bankietowego składa się standardowo z zestawu czterech rolek skrętnych, z czego dwie z hamulcem. Wózek bankietowy z dwoma komorami ma dwie rolki skrętne z hamulcem i dwie rolki podporowe.

Oferowane są następujące wersje wózka bankietowego:

- Wózek bankietowy BW 11: 1 drzwi, 11 par rowków
- Wózek bankietowy BW 18: 1 drzwi, 18 par rowków
- Wózek bankietowy BW 22: 2 drzwi, 11 par rowków, wyjmowana ścianka środkowa (opcja)
- Wózek bankietowy BW 36: 2 drzwi, 18 par rowków, wyjmowana ścianka środkowa (opcja)

Obsługa i eksploatacja

Pionowe uchwyty do pchania umożliwiają proste przemieszczanie wózka bankietowego. Stabilne narożniki ochronne chronią urządzenie przed uszkodzeniem. Opcjonalnie oferowane są okalające listwy odbojowe.

Drzwi urządzenia wyposażone są w samoczynne zamknięcie. Otwierają się o 270° i dają się przymocować do ścianek zewnętrznych.

Boczne ścianki wewnętrzne są wyposażone w rowki. Nad rowkami znajdują się po dwa wytłoczenia. Zapobiegają one przechyleniu się normowanych rusztów gastronomicznych lub normowanych pojemników gastronomicznych przy wyjmowaniu.

Podgrzewany wózek bankietowy wyposażony jest w wyjmowany moduł grzewczy z termoobiegiem. Wbudowany wentylator i uchwyt dystansowy w ścianie tylnej zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła w całym wnętrzu urządzenia.

Moduł grzewczy z termoobiegiem obejmuje kabel sieciowy z wtyczką, włącznik/wyłącznik podgrzewania oraz oddzielny regulator temperatury.

Zakres regulacji temperatury wynosi od +30 °C do +90 °C.

Wózek bankietowy może być podgrzewany suchym lub wilgotnym powietrzem. Podgrzewanie wilgotnym powietrzem zasilane jest ze zbiornika wody na module grzewczym z termoobiegiem, którego pojemność 1 l zapewnia 5 do 6 godzin równomiernie wilgotne powietrze wewnątrz urządzenia.

Wersja standardowa

Wersja standardowa podgrzewanego wózka bankietowego obejmuje:

- Korpus urządzenia o podwójnych ściankach ze stali szlachetnej
- Drzwi o podwójnych ściankach
- W zależności od wersji urządzenia 11 lub 18 par rowków
- Odstęp rowków 115 mm (BW 11/BW 22) lub 75 mm (BW 18/BW 36)
- Dwa uchwyty do pchania po każdej stronie urządzenia
- Cztery narożniki chroniące przed uderzeniami
- Cztery rolki skrętne, w tym dwie z hamulcem (BW 11/BW 18)
- Dwie rolki skrętne z hamulcem, dwie rolki podporowe (BW 18/BW 36)
- Rozmieszczenie kółek "A": rolki na rogach urządzenia

Opcje/akcesoria

Podgrzewany wózek bankietowy oferowany jest z następującym wyposażeniem opcjonalnym:

- Okalająca galeryjka
- Okalająca listwa odbojowa
- Różne wersje i rozmieszczenia rolek
- Zamykane drzwi urządzenia
- Ścianka środkowa (tylko w BW 22/BW 36)
- Normowane pojemniki gastronomiczne
- Normowane ruszty gastronomiczne
- Półki ze stali chromowo-niklowej na talerze

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne

Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji. Mimo to jednak przy użytkowaniu urządzenia występują zagrożenia. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić ochronę personelu przed takimi zagrożeniami.

Zasady bezpieczeństwa

Zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym rozdziale należy uważnie przeczytać i stosować je w eksploatacji.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zasad bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia

Przestrzegać zawartych w tekście ostrzeżeń oznaczonych symbolem zagrożenia (trójkąt ostrzegawczy).

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed pierwszym użyciem przez wszystkie osoby obsługujące urządzenie.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby była ona w każdej chwili dostępna dla personelu obsługującego.

O produkcie

Zastosowanie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za jego prawidłowe i zgodne z przeznaczeniem stosowanie.

Warunki eksploatacji

Urządzenie stosować tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

Osoby używające urządzenia muszą być pouczone o sposobie jego obsługi i rozumieć niniejszą instrukcję obsługi.

Transport

Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową. Rampa rozładunkowa nie może być nachylona pod kątem większym niż 10°.

Zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczeniem się.

Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechyleniem. Zabezpieczenie urządzenia na czas transportu tylko hamulcami nie jest wystarczające.

Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.

Rozpoczęcie eksploatacji

Miejsce ustawienia

Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki). Para może osiadać na urządzeniu.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

Włączać urządzenie dopiero po uzyskaniu temperatury pomieszczenia.

Rozpoczęcie eksploatacji po składowaniu

W przypadku przeniesienia urządzenia z zimnego miejsca składowania do kuchni na powierzchnię i we wnętrzu urządzenia osiada wilgoć.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

Włączać urządzenie dopiero po uzyskaniu temperatury pomieszczenia.

Przyłącze sieciowe

Napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej modułu grzewczego z termoobiegiem muszą być zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją lub wtyczką kabla sieciowego.

Wtyczkę podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu, w przeciwnym razie można uszkodzić układ elektroniczny urządzenia.

Kabel odłączać wyłącznie za wtyczkę.

Obsługa i eksploatacja

Informacje ogólne

Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z poniższych punktów:

- Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis firmy BLANCO

Urządzenie zawsze zabezpieczać hamulcem przed odjechaniem.

Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe.

Unikać zbędnego otwierania drzwi urządzenia podczas podgrzewania.

Otwierać urządzenie tylko na krótko w celu włożenia lub wyjęcia potraw.

Potrawy na talerzach przykrywać zawsze kloszem. Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykrywać zawsze pokrywą.

Eksploatacja modułu grzewczego z termoobiegiem

Moduł grzewczy z termoobiegiem można stosować tylko w stanie zamontowanym w urządzeniu.

Załadunek

Aby zapobiec podniesieniu środka ciężkości urządzenia, urządzenie należy ładować od dołu do góry.

Rowki wypełniać całkowicie, a więc np. 2 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1 na każdy rowek, aby pojemniki nie przesunęły się przy przemieszczaniu urządzenia.

Płyty eutektyczne (akumulatory chłodzące)

Przed podgrzaniem urządzenia i podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym z urządzenia należy wyjąć płyty eutektyczne. Płyty eutektyczne mogą zdeformować się pod wpływem ciepła, a w ekstremalnym przypadku eksplodować.

Wytrzymałość wierzchu urządzenia

Maksymalne obciążenie powierzchni urządzenia wynosi 25 kg.

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące części urządzenia, przedmioty i potrawy

Moduł grzewczy z termoobiegiem, wewnątrz urządzenia i znajdujące się w nim przedmioty (np. normowane pojemniki gastronomiczne) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +90 °C) i mogą powodować oparzenia.

Gorące przedmioty chwycić tylko z zabezpieczeniem (np. przez łapki lub rękawice kuchenne).

Gorące potrawy mogą powodować oparzenia.

Ciepła zewnętrzna strona urządzenia

Osłona modułu grzewczego z termoobiegiem nagrzewa się podczas pracy.

Gorąca para wodna

W przypadku otwarcia drzwi urządzenia podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary i spowodowania oparzeń. Przy otwieraniu drzwi nagrzanego urządzenia zachować odpowiedni odstęp.

Przepisy higieniczne

Przy utrzymywaniu potraw w stanie ciepłym należy przestrzegać przepisów dotyczących produktów spożywczych i właściwości danej potrawy.

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

Puste wózki bankietowe zabezpieczyć przed dziećmi. Dziecko, które wejdzie do wózka bankietowego i zatrzaśnie drzwi, nie będzie w stanie samodzielnie się uwolnić. Puste wózki bankietowe stawiać drzwiami do ściany lub odstawiać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Przemieszczanie

Przed każdym przemieszczeniem zdjąć przedmioty leżące na urządzeniu. Podczas pchania urządzenia przedmioty znajdujące się na urządzeniu mogą się zsunąć.

Podczas przemieszczania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Podczas pchania urządzenia przedmioty lub normowane pojemniki gastronomiczne mogą spaść z urządzenia.

Gdy urządzenie stoi na powierzchni pochylonej, mimo zablokowania hamulców musi być zabezpieczone przed przypadkowym odjechaniem za pomocą dodatkowych środków (np. klinów).

Przy zamkniętych drzwiach stojące urządzenie zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o pochyłościach nieprzekraczających <10°.

Jeżeli urządzenie ma być przemieszczane po pochyłej powierzchni, to należy usunąć wodę z pojemnika na module grzewczym z termoobiegiem.

Na równej nawierzchni i na krótkich dystansach urządzenie można przemieszczać z napelnionym zbiornikiem na wodę i założoną blachą przelewową.

Aby zmniejszyć ryzyko uszkodzenia rolek:

- Nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami
- Unikać uderzeń
- Nie przejeżdżać przez progi lub stopnie
- Nie przemieszczać urządzenia po nierównych podłożach

Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Przy popychaniu urządzenia zachować uwagę, aby nie przeoczyć znajdujących się przed urządzeniem osób czy przedmiotów. Jeżeli osoba pchająca urządzenie nie jest w stanie wyrzeć nad nie, to podczas pchania przed urządzeniem musi iść druga osoba, zapewniająca jego bezpieczne przemieszczanie.

Urządzenie pchać zawsze oburącz za oba uchwyty po stronie z rolkami skrętnymi i hamulcami. W zależności od ciężaru dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką może być niemożliwe.

Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między uchwytem do pchania a ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami).

Na pochyłościach i zagłębieniach pchać urządzenie zawsze w dwie osoby (po obu stronach urządzenia jedna).

Wyłączanie Odłączanie wtyczki

Wtyczkę podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu, w przeciwnym razie można uszkodzić układ elektroniczny urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja Wtyczka sieciowa

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć wtyczkę od sieci. Woda przedostająca się do modułu grzewczego z termoobiegiem może spowodować zwarcie. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Higiena

Należy przestrzegać przepisów dyrektywy higienicznej 93/43/EWG oraz krajowych przepisów higienicznych.

Urządzenie spełnia wymagania wersji higienicznej HS.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy gruntownie czyścić po każdym użyciu.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

Nie stosować myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące części urządzenia i przedmioty

Moduł grzewczy z termoobiegiem, wewnątrz urządzenia i znajdujące się w nim przedmioty (np. normowane pojemniki gastronomiczne) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +90 °C) i mogą powodować oparzenia.

Przed czyszczeniem wystudzić urządzenie przez co najmniej 20 minut.

Woda

Po oczyszczeniu urządzenie starannie wysuszyć. Wytrzeć wodę po czyszczeniu na dnie wewnątrz urządzenia.

Woda wydostająca się z urządzenia podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu może spowodować poślizgnięcie.

Wodę wydostającą się z urządzenia należy dokładnie wytrzeć.

Konserwacja Hamulce

Regularnie sprawdzać działanie hamulców.

W przypadku niedostatecznej skuteczności hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonej rolki jednemu z wymienionych niżej punktów:

- Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis firmy BLANCO

Drzwi urządzenia

Przy każdym czyszczeniu sprawdzać uszczelkę drzwi pod kątem uszkodzeń i starzenia się (kontrola wzrokowa).

Badania okresowe urządzeń elektrycznych

Co najmniej raz na sześć miesięcy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi przeprowadzenie badania okresowego zgodnie z normą DIN VDE 0702.

Kabel i wtyczka sieciowa

Co najmniej raz na sześć miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A 3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia się materiału.

Naprawa Upoważnione osoby

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis firmy BLANCO

Dokonanie naprawy przez inne osoby powoduje utratę gwarancji.

Normy i dyrektywy

Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

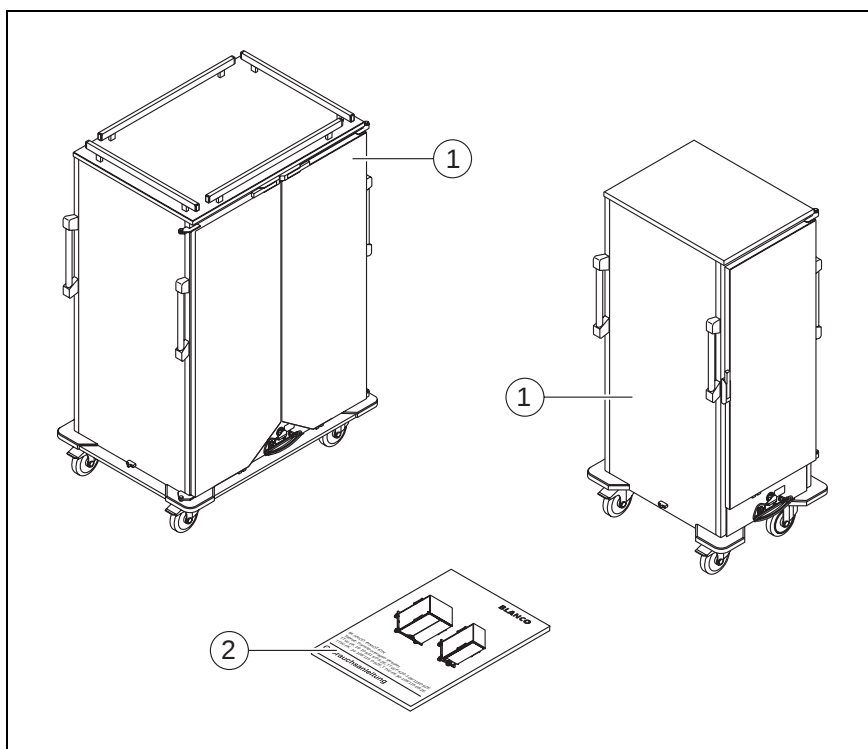
Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ☞ Natychmiast po dostawie urządzenie należy skontrolować pod względem uszkodzeń transportowych (kontrola wzrokowa).
- Uszkodzenia transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (opis defektu).
- Zażądać od spedytora potwierdzenia uszkodzeń (podpis).
- Zatrzymać urządzenie i zareklamować uszkodzenia w firmie BLANCO na podstawie dowodu dostawy.
 - lub –
 - Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu firmie BLANCO.
- ☞ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłowe uregulowanie reklamacji. Zgłoszone później uszkodzenia transportowe muszą być odpowiednio uwiarygodnione przez odbiorcę urządzenia.

Zakres dostawy



- (1) Wózek bankietowy, podgrzewany BLANCO INMOTION
- (2) Instrukcja obsługi

Zakres dostawy i wersja podgrzewanego wózka bankietowego podane są w dokumentach dostawy.

Rozpakowanie

- Opakowanie transportowe otwierać w przewidzianych do tego celu miejscach. Nie rozrywać i nie rozcinać!
- Sprawdzić zakres dostawy.

**Usuwanie materiału
opakowaniowego**

- ☞ Opakowanie można oddawać w zakładach utylizacji odpadów, podając numer umowy dotyczącej utylizacji odpadów. Ważny numer umowy dotyczącej utylizacji odpadów można uzyskać w dziale serwisowym firmy BLANCO.
- Opakowanie należy usuwać w sposób nieszkodliwy dla środowiska i zgodny z przepisami.

Rozpoczęcie eksploatacji

Warunki eksploatacji

- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia i jest suche
- ✓ Urządzenie jest czyste
- ✓ Zamontowany moduł grzewczy z termoobiegiem
- ✓ Urządzenie i wtyczka sieciowa nie mają żadnych wad i widocznych uszkodzeń
- ✓ Hamulce zablokowane

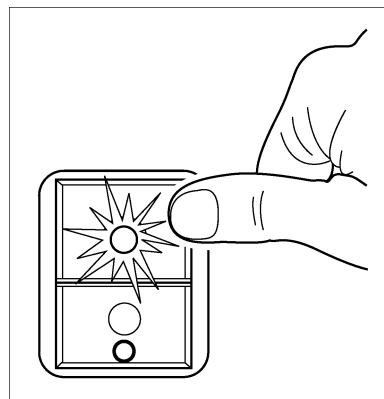
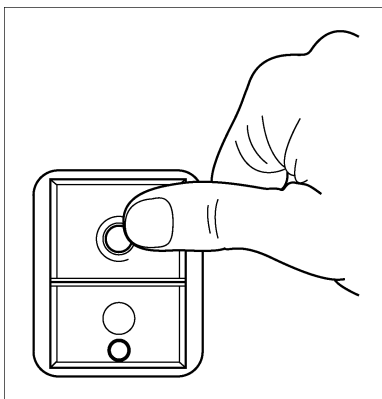
Podłączenie urządzenia

Przestroga!

Uszkodzenie układu elektronicznego urządzenia!

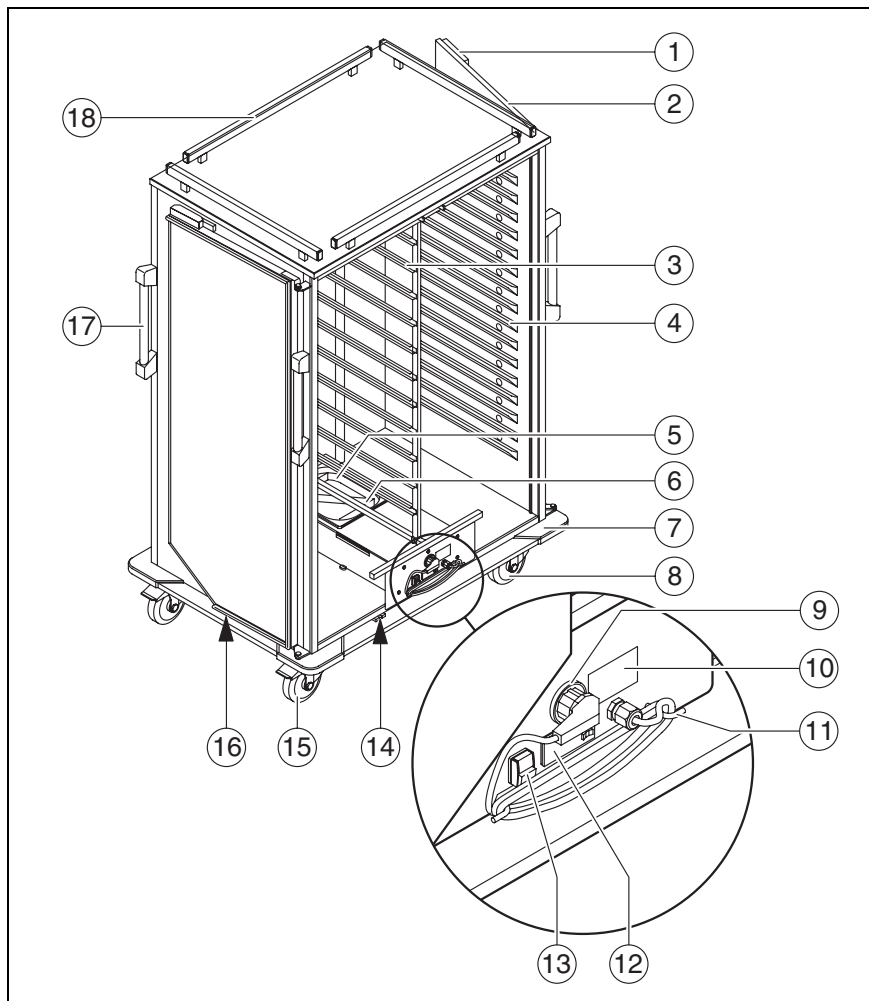
Jeżeli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma płyt eutektycznych (akumulatorów chłodzących).
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Włączyć moduł grzewczy z termoobiegiem włącznikiem/wyłącznikiem. Dioda sygnalizacji pracy świeci.



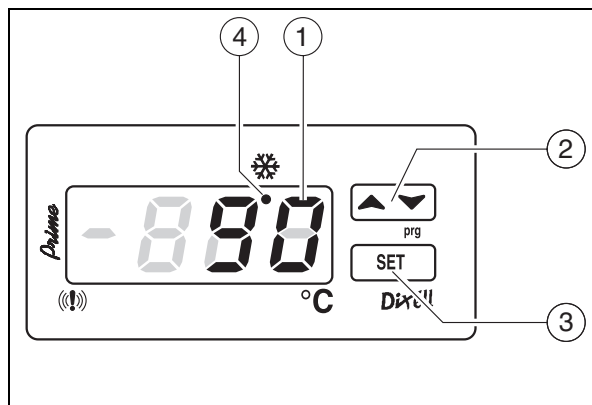
Obsługa i eksploatacja

Budowa urządzenia



- (1) Zamknięcie drzwi
- (2) Drzwi urządzenia
- (3) Ścianka środkowa (opcja)
- (4) Rowek
- (5) Zbiornik na wodę
- (6) Blacha przelewowa
- (7) Listwa odbojowa (opcja)
- (8) Rolka podporowa
- (9) Wtyczka sieciowa z uchwytem
- (10) Moduł grzewczy z termoobieganiem
- (11) Kabel sieciowy z uchwytem
- (12) Regulator temperatury
- (13) Włącznik/wyłącznik
- (14) Zatrzask drzwiowy (do mocowania drzwiczek w ścianie bocznej urządzenia)
- (15) Rolka skrętna z hamulcem
- (16) Zabezpieczenie drzwi (element współdziałający z zatrzaskiem drzwiowym)
- (17) Uchwyt do pchania
- (18) Galeryjka (opcja)

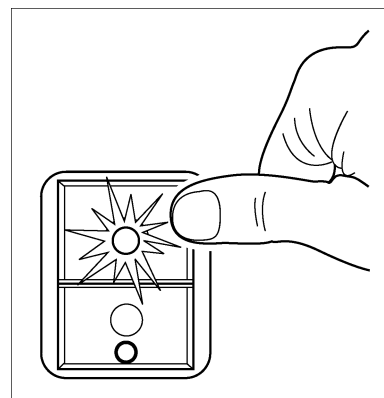
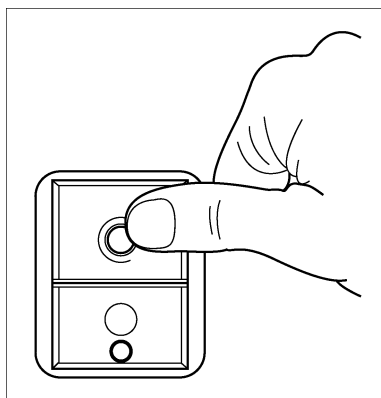
Regulator temperatury – przegląd



- (1) Wskaźnika temperatury:
wskazuje temperaturę rzeczywistą w urządzeniu, temperaturę żadaną i komunikaty informacyjne.
- (2) Przycisk kołyskowy "strzałka w górę/w dół":
zwiększa/zmniejsza wartość parametru.
- (3) SET: wskazanie wartości zadanej; podczas programowania zapisywanie zmienionych wartości parametrów.
- (4) Dioda sygnalizacyjna "Alarm":
świeci przy temperaturze powyżej/poniżej wartości zadanej

Włączanie urządzenia

- ✓ Zamontowany moduł grzewczy z termoobiegiem
- ✓ Urządzenie podłączone do sieci
- Włączyć podgrzewanie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika świeci.



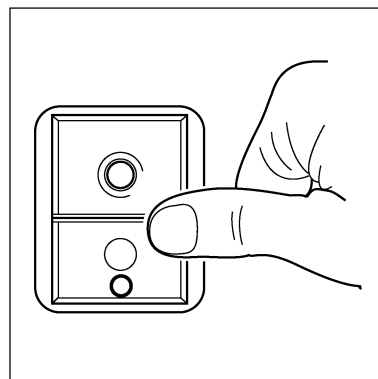
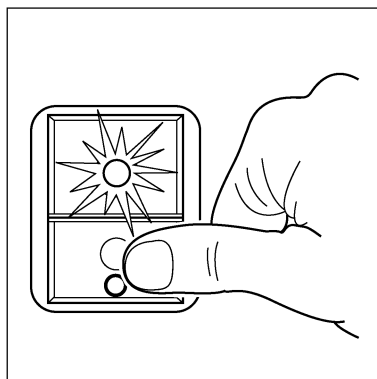
Na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się na krótko "---".

Następnie wskazywana jest aktualna temperatura rzeczywista wewnątrz urządzenia.

Urządzenie podgrzewa, a temperatura rzeczywista na wyświetlaczu rośnie do temperatury żadanej.

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.



Ustawianie żądanej temperatury

- ☞ Przy włączonym module grzewczy z termoobiegami standardowe wskazanie pokazuje temperaturę rzeczywistą wewnątrz urządzenia.
- ☞ Temperatura żądana ustawiona jest przy dostawie fabrycznie na +90 °C.

Wskazywanie żądanej temperatury

- ✓ Zamontowany moduł grzewczy z termoobiegami
- ✓ Urządzenie podłączone i włączone
- ✓ Moduł grzewczy z termoobiegami gotowy do pracy (dioda sygnalizacji pracy świeci)
- ✓ Wyświetlacz wskazuje temperaturę rzeczywistą
- Nacisnąć krótko przycisk "SET".
Wskazywana jest żądana temperatura. Po ok. 10 s lub ponownym krótkim naciśnięciu przycisku "SET" na wyświetlaczu pojawia się znów temperatura rzeczywista.

SET

Zmiana żądanej temperatury

- ✓ Zamontowany moduł grzewczy z termoobiegami
- ✓ Urządzenie podłączone i włączone
- ✓ Moduł grzewczy z termoobiegami gotowy do pracy (dioda sygnalizacji pracy świeci)
- Nacisnąć przycisk "SET" na ok. 2 s.
Wskazywana jest żądana temperatura i miga dioda sygnalizacji pracy.

SET



- Przyciskiem "strzałka w górę" zwiększyć żądaną temperaturę.
– lub –



- Przyciskiem "strzałka w dół" zmniejszyć żądaną temperaturę.

- ☞ Przytrzymanie przycisku "strzałka w górę" lub "strzałka w dół" powoduje stałą zmianę ustawienia temperatury.
Prędkość zmian zwiększa się przy dłuższym przytrzymaniu przycisku "strzałka w górę" lub "strzałka w dół".

SET

- Aby zapisać zmienioną żądaną temperaturę, nacisnąć krótko przycisk "SET".
 - lub –
- Odczekać ok. 10 s.
- Żądana temperatura jest zapisana. Dioda sygnalizacji pracy regulatora temperatury przestaje migać. Wskazywana jest temperatura rzeczywista w urządzeniu.

Blokowanie/odblokowywanie klawiatury



Blokowanie klawiatury

- ☞ Blokada klawiatury zabezpiecza przed dostępem niepowołanych osób do regulacji temperatury, np. przed zmianą żądanej temperatury.
- ☞ Przy zablokowanej klawiaturze możliwe jest tylko wyświetlanie żądanej temperatury.
- Przytrzymać przez ok. 3 s oba przyciski kołyskowe "strzałka w górę/w dół". Na chwilę pojawia się "PoF". Następnie wskazywana jest temperatura rzeczywista.

Odblokowywanie klawiatury

- Przytrzymać przez ok. 3 s oba przyciski kołyskowe "strzałka w górę/w dół". Klawiatura odblokowuje się. Wskazywana jest temperatura rzeczywista.

Podgrzewanie urządzenia

- ☞ W przypadku stosowania urządzenia do utrzymywania potraw w stanie ciepłym, przed włożeniem potraw do środka należy podgrzać urządzenie przez ok. 15 min do temperatury +90 °C.
- ☞ Zbiornik na wodę do podgrzewania z wilgotnym powietrzem mieści 1 l i zapewnia przez 5 do 6 godzin równomiernie wilgotny klimat wewnątrz urządzenia.
- ✓ Zamontowany moduł grzewczy z termoobiegiem
- ✓ Urządzenie podłączone
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma płyt eutektycznych (akumulatorów chłodzących).
- Ok 15 min przed włożeniem potraw włączyć podgrzewanie włącznikiem/wyłącznikiem.
 - ☞ Podrozdział "Włączanie urządzenia" na stronie 12.
- W razie potrzeby zmienić żądaną temperaturę.
 - ☞ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 13.
- W razie potrzeby wlać 1 l wody do zbiornika na wodę i włożyć blachę przelewową.

Otwieranie drzwi urządzenia

☞ Aby uniknąć utraty ciepła, nie otwierać niepotrzebnie drzwi podczas podgrzewania.

Ostrzeżenie!

Gorąca para!

Podczas otwierania drzwi istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary wodnej i spowodowania oparzeń.

- Przy otwieraniu drzwi zachować odpowiedni odstęp.
 - ☞ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 15.

Przestroga!

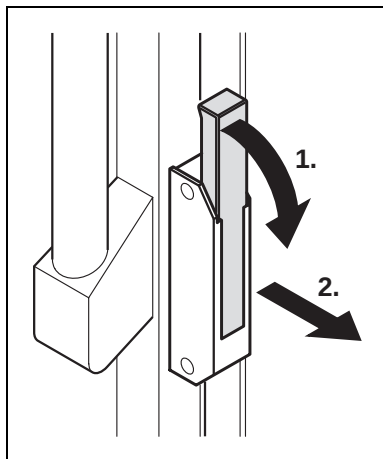
Przytrzaśnięcie dłoni!

Przy mocowaniu drzwi urządzenia do ścianek bocznych możliwe jest przytrzaśnięcie i zranienie dłoni.

- Przy mocowaniu drzwi urządzenia nie wsuwać dłoni między drzwi a urządzenie ani nie trzymać dłoni w tej pozycji.
- Ostrożnie (bez impetu) otworzyć drzwi urządzenia i umocować je.

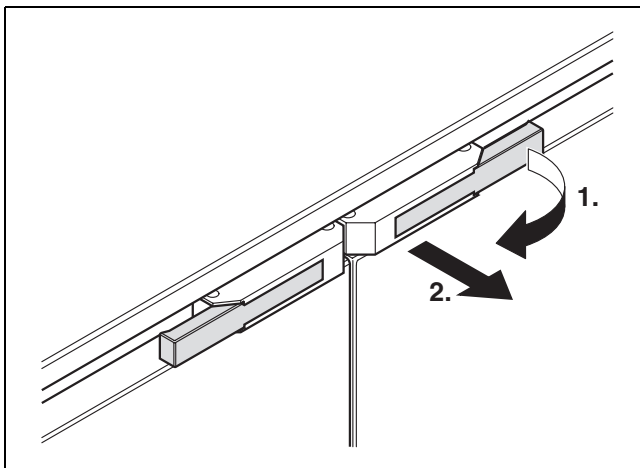
Wersja urządzenia z jednymi drzwiami

- Jeżeli drzwi urządzenia są zamknięte na zamek, otworzyć je kluczem.
- Uchwyt zamknięcia drzwi pociągnąć w kierunku strzałki i otworzyć drzwi urządzenia.



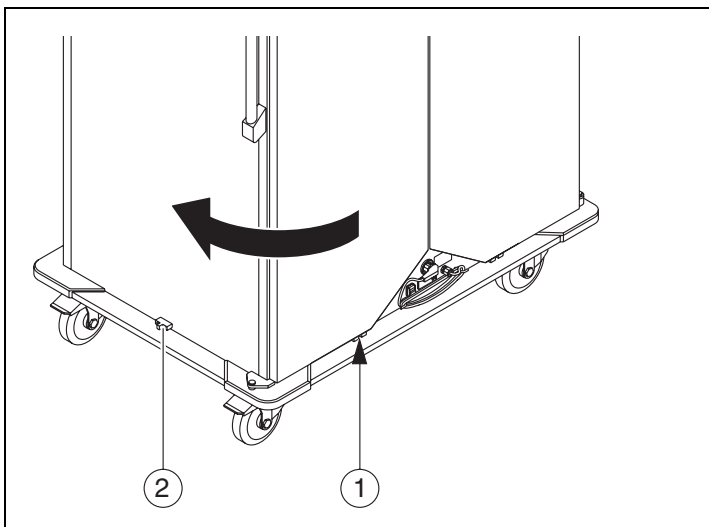
Wersja urządzenia z dwoma drzwiami

- Jeżeli drzwi urządzenia są zamknięte na zamek, otworzyć je kluczem.
- Pociągnąć w kierunku strzałki najpierw uchwyt zamknięcia prawych drzwi i otworzyć drzwi urządzenia.
- Następnie w ten sam sposób otworzyć lewe drzwi.



Mocowanie drzwi urządzenia

- Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia (270°) i docisnąć do boku urządzenia tak, aby zatrzask kulkowy (1) słyszalnie zaskoczył w zabezpieczeniu drzwi (2).



Zamykanie drzwi urządzenia



Przestroga!

Przytrzaśnięcie dłoni!

Przy zamykaniu drzwi urządzenia możliwe jest przytrzaśnięcie i zranienie dłoni.

- Przy zamykaniu drzwi urządzenia nie wsuwać dłoni między drzwi a urządzenie ani nie trzymać dłoni w tej pozycji.
- Ostrożnie (bez impetu) zamknąć drzwi urządzenia.



W urządzeniu dwudrzwiowym zamknąć najpierw lewe drzwi.

- Wyciągnąć drzwi urządzenia z zabezpieczenia drzwi.
- Zamknąć drzwi urządzenia bez impetu.
- Docisnąć drzwi w zamku tak, aby słyszalnie się zatrzasnęły.

Załadunek urządzenia

- ✓ Urządzenie podgrzane przez 15 min
- ✓ Potrawy do utrzymywania w stanie ciepłym podgrzane
- ✓ Potrawy na talerzach przykryte kloszem
- ✓ Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykryte pokrywą



Ostrzeżenie!

Gorąca para!

Podczas otwierania drzwi istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary wodnej i spowodowania oparzeń.

- Przy otwieraniu drzwi zachować odpowiedni odstęp.
 - ↳ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 15.



Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem!

Moduł grzewczy z termoobiegiem nagrzewa się bardzo podczas pracy i może spowodować oparzenia.

- Przy załadunku unikać bezpośredniego kontaktu z modułem grzewczym z termoobiegiem.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo wywrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

W przypadku umieszczenia normowanych pojemników gastronomicznych tylko w górnej części urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia.

- Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry.
- W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
- Każdą parę rowków wypełniać zawsze całkowicie, np. dwoma normowanymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1.

Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź pojemnika gastronomicznego i powodować oparzenia.

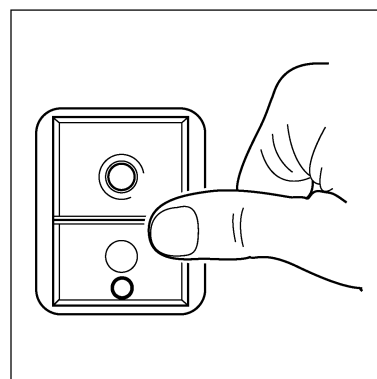
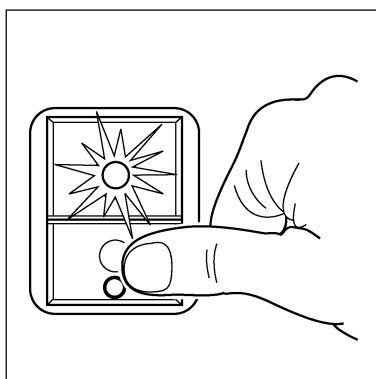
- Normowane pojemniki gastronomiczne i talerze trzymać poziomo.
- Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykrywać zawsze pokrywą. W przypadku potraw płynnych stosować pokrywę z uszczelkami.
- Pojemniki z gorącymi płynami lub potrawami, z których podczas utrzymywania w stanie ciepłym może wylać się gorący płyn wsuwać do rowków na wysokości maks. 1,60 m pozwalającej na zajrzenie do pojemników, aby zapobiec oparzeniom.
- W sposób szczególny poinstruować obsługę w zakresie obchodzenia się z gorącymi płynnymi potrawami.

-
- Otworzyć drzwi.
 - ↳ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 15.
 - Normowane pojemniki gastronomiczne lub normowane ruszty gastronomiczne dosunąć do oporu do tylnej ściany.
 - Zamknąć drzwi.
 - ↳ Podrozdział "Zamykanie drzwi urządzenia" na stronie 17.

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

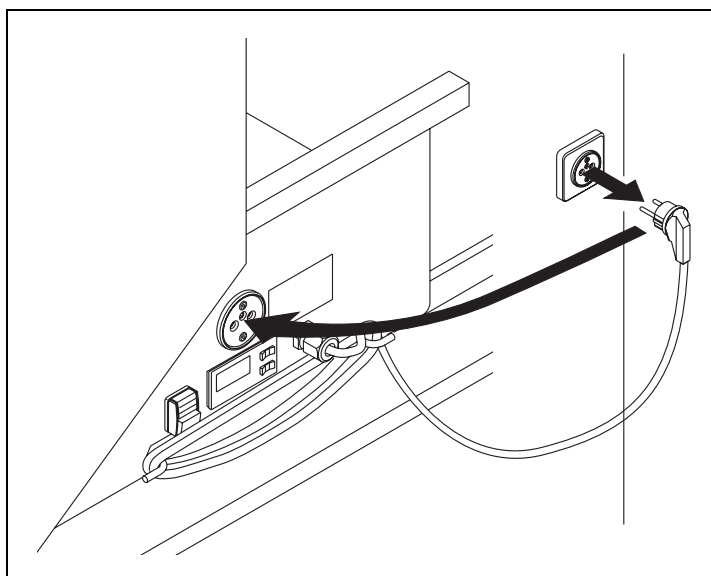
Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.



- Odlączyć wtyczkę sieciową.
- Kabel sieciowy nawinąć na uchwyt.

- Włożyć wtyczkę do uchwyty na wtyczkę sieciową w urządzeniu.



Przemieszczanie

- ☞ Jeżeli trasa przejazdu jest nierówna, należy przedsięwziąć odpowiednie kroki.
 - ☞ Rozdział "Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia" na stronie 21.
- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- ✓ Jazda po równych nawierzchniach: zbiornik na wodę opróżniony lub przy napelnionym zbiorniku na wodę włożona blacha przelewowa
- ✓ Jazda po nierównych nawierzchniach: opróżniony zbiornik na wodę
- ✓ Wtyczka odłączona i kabel nawinięty na uchwyt
- ✓ Dwie osoby

Przestroga!

Przytrzaśnięcie stopy!

Przy zwalnianiu i blokowaniu hamulca możliwe jest przytrzaśnięcie i zranienie stopy.

- Uważać, aby stopa nie dostała się między hamulec a listwę odbojową.
-

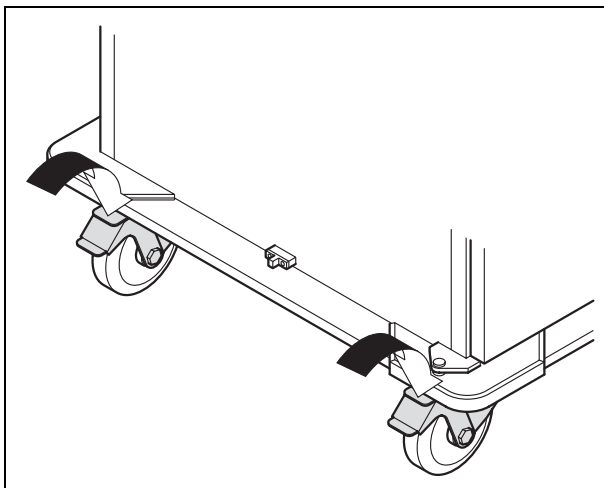
⚠ Ostrzeżenie!

Ograniczona widoczność!

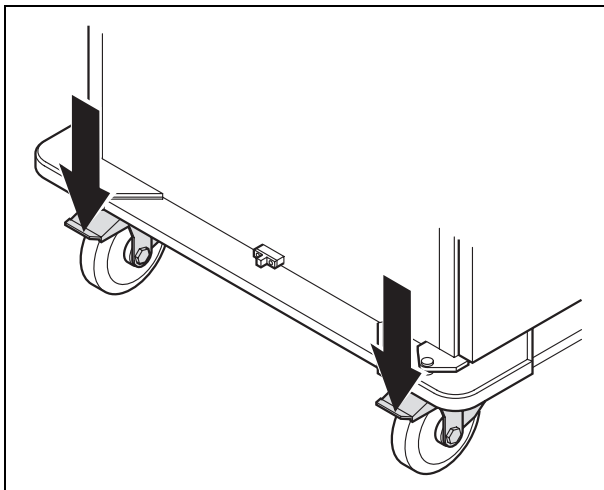
Podczas pchania urządzenia można nie dostrzec osoby znajdującej się przed urządzeniem i zranić ją. Ograniczona widoczność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub przedmiotu przed urządzeniem.

- Podczas pchania przed urządzeniem powinna iść druga osoba.
- Urządzenie pchać zawsze oburącz.
- Urządzenie pchać tak, aby nie przytrzasnąć rąk między uchwytem do pchania a ścianą lub innymi przedmiotami.

-
- Zwolnić hamulce.



- Oburącz ostrożnie przemieścić urządzenie.
- Zablokować hamulce.



Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- ✓ Zbiornik na wodę opróżniony
- ✓ Wtyczka odłączona i kabel nawinięty na uchwyt
- ✓ Dwie osoby

Ostrzeżenie!

Przewrócenie urządzenia!

Przy jeździe po pochyłości urządzenie może się przewrócić.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (n.p. rampach) o pochyleniu $>10^\circ$.
 - Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry, aby nie podnosić jego środka ciężkości.
 - W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
 - Każdą parę rowków wypełniać zawsze całkowicie, np. dwoma normowanymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1.
-
- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
 - Urządzenie pchać zawsze ostrożnie w dwie osoby (po obu stronach urządzenia jedna).

Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym

- ✓ Urządzenie podgrzane przez 15 min
- Jeżeli po podgrzaniu urządzenie odłączono od sieci (np. w celu przemieszczenia), to należy ponownie podłączyć wtyczkę.
- Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
- W razie potrzeby zmienić żądaną temperaturę.
 - ↳ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 13.
- Potrawy utrzymywać w stanie ciepłym tak długo, jak potrzeba.
- Unikać zbędnego otwierania drzwi urządzenia podczas podgrzewania.

Wymowanie potraw

Ostrzeżenie!

Gorąca para!

Podczas otwierania drzwi istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary wodnej i spowodowania oparzeń.

- Przy otwieraniu drzwi zachować odpowiedni odstęp.
 - ↳ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 15.

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo wywrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

W przypadku wyjęcia najpierw dolnych normowanych pojemników gastronomicznych z urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia!

- Urządzenie opróżniać od góry do dołu.



Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!

Podczas pracy moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne i inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwycić tylko z zabezpieczeniem (np. przez łapki lub rękawice kuchenne).
-



Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź pojemnika gastronomicznego i powodować oparzenia.

- Normowane pojemniki gastronomiczne i talerze trzymać poziomo.
 - W sposób szczególny poinstruować obsługę w zakresie obchodzenia się z gorącymi płynnymi potrawami.
-

- Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia. W urządzeniu dwudrzwiowym otworzyć najpierw prawe, potem lewe drzwi i docisnąć je do ścianek bocznych urządzenia.

↳ Rozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 15.

- Wyjmować normowane pojemniki gastronomiczne lub talerze od góry.

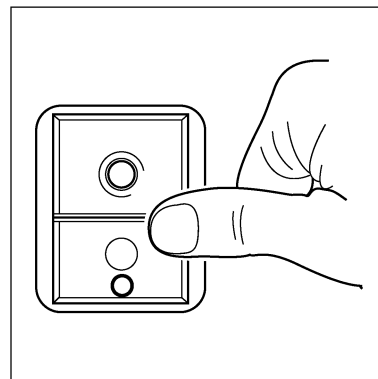
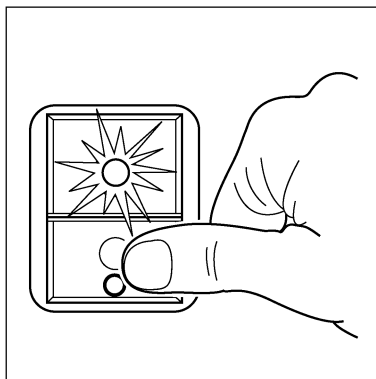
☞ Po użyciu urządzenie należy dokładnie oczyścić.

↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 26.

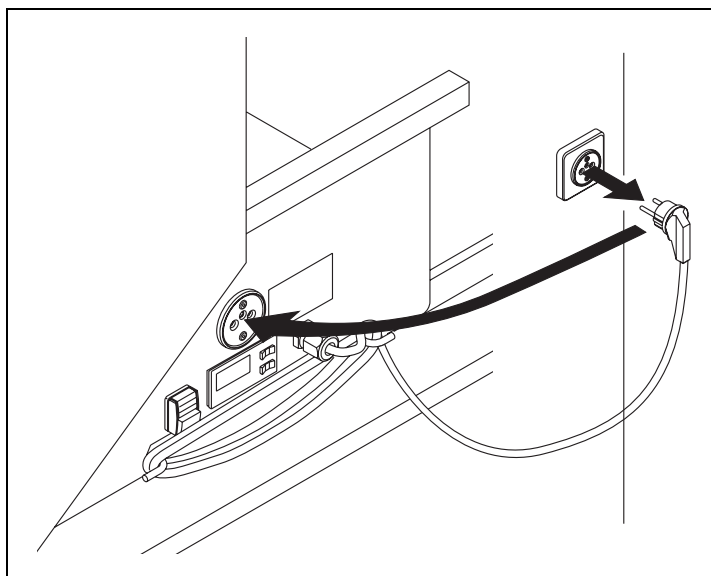
Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.



- Odlączyć wtyczkę sieciową.
- Kabel sieciowy nawinąć na uchwyt.
- Włożyć wtyczkę do uchwytu na wtyczkę sieciową w urządzeniu.



- Odstawić urządzenie tak, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do niego; ewentualnie ustawić drzwiami do ściany.
☞ Rozdział "Bezpieczeństwo" na stronie 3.

Pomoc w razie problemów

Dioda sygnalizacji pracy włącznika-/wyłącznika nie świeci

Przyczyna	Postępowanie
Wtyczka jest odłączona.	Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	- Zlecić wymianę kabla odpowiedniej jednostce. ☞ Rozdział "Naprawa" na stronie 33.
Uszkodzenie/wyłączenie bezpiecznika w budynku.	Sprawdzić i w razie potrzeby włączyć/ wymienić bezpiecznik w budynku.
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ☞ Rozdział "Naprawa" na stronie 33.

Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale potrawy nie są utrzymywane w dość ciepłym stanie

Przyczyna	Postępowanie
Włożone do urządzenia potrawy były zbyt zimne.	Do urządzenia wkładać tylko dostatecznie podgrzane potrawy.
Ustawiona zbyt niska temperatura.	- Ustawić wyższą temperaturę. ☞ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 13.
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ☞ Rozdział "Naprawa" na stronie 33.

Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale urządzenie pozostaje zimne

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ☞ Rozdział "Naprawa" na stronie 33.

Przy naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "PoF"

Przyczyna	Postępowanie
Zablokowana klawiatura.	- Odblokować klawiaturę. ☞ Podrozdział "Blokowanie/ odblokowywanie klawiatury" na stronie 14.

Korozja na elementach ze stali szlachetnej

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z dystrybutorem/ nieodpowiednia pielęgnacja.	➤ Usunąć ogniska korozji. ↳ Podrozdział "Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej" na stronie 31. ➤ Zwracać uwagę na właściwe obchodzenie się z dystrybutorem/ właściwą pielęgnację.

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	➤ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 23. ➤ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ➤ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 33.

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal szlachetna

Powierzchnie ze stali nierdzewnej utrzymywać zawsze w czystym, suchym stanie i zapewnić im swobodny dopływ powietrza. Gdy urządzenie jest wyłączone zostawić otwarte drzwi w celu zapewnienia dopływu powietrza. Regularnie usuwać kamień, tłuszcz, skrobie i osady białkowe. Pod takimi warstwami może dochodzić do korozji wywoływanej brakiem dopływu powietrza.

Części ze stali nierdzewnej nie mogą się przez dłuższy czas stykać ze stężonymi kwasami, przyprawami, solą itp. Kontakt z tymi substancjami może wywoływać korozję. Również kwaśne opary powstające przy myciu kafelków mogą prowadzić do korozji.

Nie kaleczyć powierzchni ze stali nierdzewnej, szczególnie innymi metalami. Pozostałości obcych metali powodują reakcje chemiczne, które mogą wywoływać korozję.

Bezwzględnie unikać kontaktu z żelazem i stalą. Kontakt stali nierdzewnej z żelazem (np. z wełną stalową, drobinkami z rur, z wodą o zawartości żelaza) może powodować silną korozję.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy dokładnie oczyścić po każdym użyciu.

Sposoby czyszczenia

Codziennie rutynowe czyszczenie należy przeprowadzać przez wycieranie wilgotną szmatką.

Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosa naturalnego).

Wszelkie inne sposoby czyszczenia muszą być dopuszczone przez firmę BLANCO.

☞ Nie stosować myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.

Środki czyszczące

Środki czyszczące do usuwania lekkich zabrudzeń:

- Zwykłe środki czyszczące rozcieńczone wodą
- Miękka szmatka do mycia
- Szmatka z mikrowłókien firmy BLANCO (używać tylko z wodą)

☞ Elementów z tworzywa sztucznego (np. listew odbojowych) nie czyścić środkami do stali szlachetnej, gdyż powodują one zadrapania powierzchni.

Środki czyszczące do usuwania silnych zabrudzeń:

- Dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. BLANCOPOLISH

Środki czyszczące do osadu kamienia w zbiorniku na wodę:

- Lekki osad kamienia:
Dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. BLANCOPOLISH
- Silny osad kamienia:
Ocet lub kwas cytrynowy

Czyszczenie urządzenia



Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!

Podczas pracy moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne i inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Przed czyszczeniem wystudzić urządzenie przez co najmniej 20 minut.

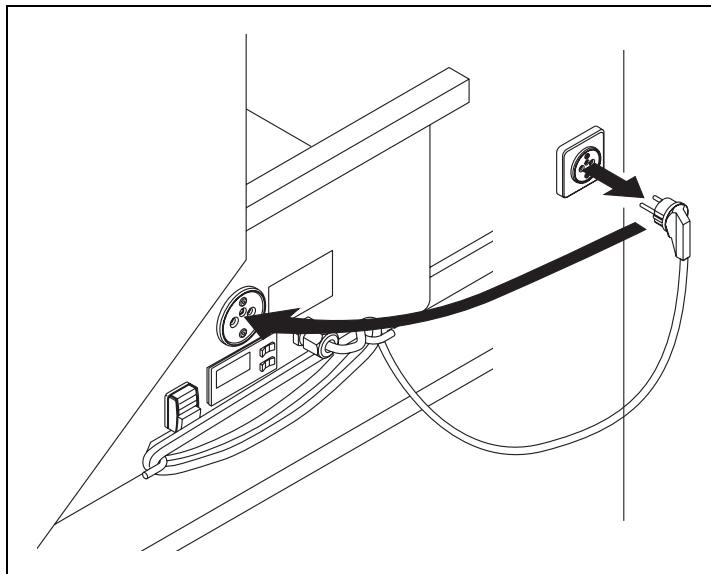


Ostrzeżenie!

Porażenie prądem na skutek przedostania się wody do modułu grzewczego z termoobiegiem!

W przypadku czyszczenia urządzenia z wbudowanym modulem grzewczym z termoobiegiem do modułu może przedostać się woda. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem po ponownym podłączeniu modułu grzewczego z termoobiegiem do sieci.

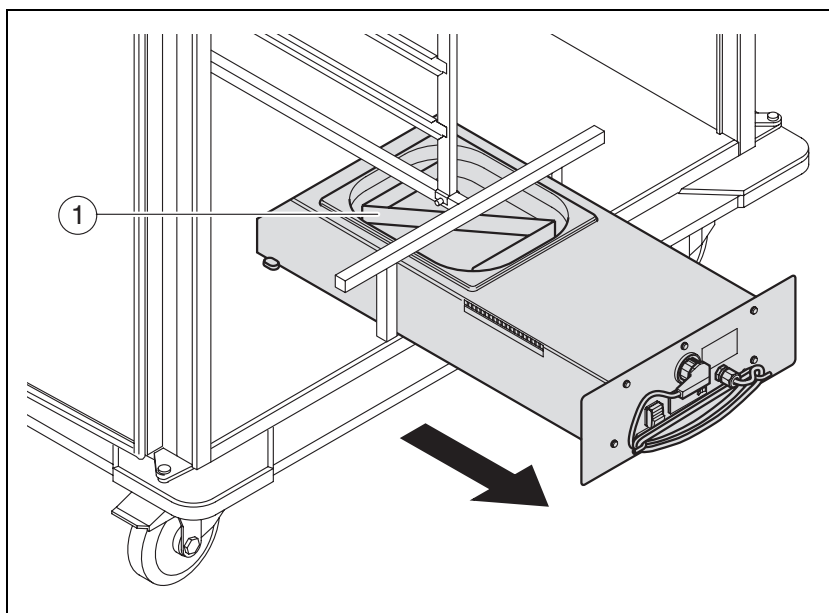
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zdemonstować moduł grzewczy z termoobiegiem.
- Odłączyć wtyczkę sieciową.
- Kabel sieciowy nawinąć na uchwyt.
- Włożyć wtyczkę do uchwytu na wtyczkę sieciową w urządzeniu.



- W razie potrzeby zdemonstować moduł grzewczy z termoobiegiem i ściankę środkową.
 - ↳ Podrozdział "Montaż/demontaż modułu grzewczego z termoobiegiem" na stronie 28.
 - ↳ Podrozdział "Demontaż/montaż ścianki środkowej" na stronie 30.
- Czyścić urządzenie opisanymi powyżej środkami i metodami.
- Po zastosowaniu środka czyszczącego do stali szlachetnej spłukać urządzenie wodą i wytrzeć do sucha.

Montaż/demontaż modułu grzewczego z termoobiegiem

- ✓ Urządzenie odłączone od sieci
- ✓ Drzwi urządzenia otwarte
- ✓ Kabel sieciowy zwinięty, a wtyczka w uchwycie
- ✓ Wnętrze urządzenia i moduł grzewczy z termoobiegiem stygły przez co najmniej 20 min
- Wyciągnąć moduł grzewczy z termoobiegiem za przednią osłonę z urządzenia, w razie potrzeby lekko unieść.
- W razie konieczności wyjąć blachę przelewową (1).



- Usunąć wodę ze zbiornika na wodę.

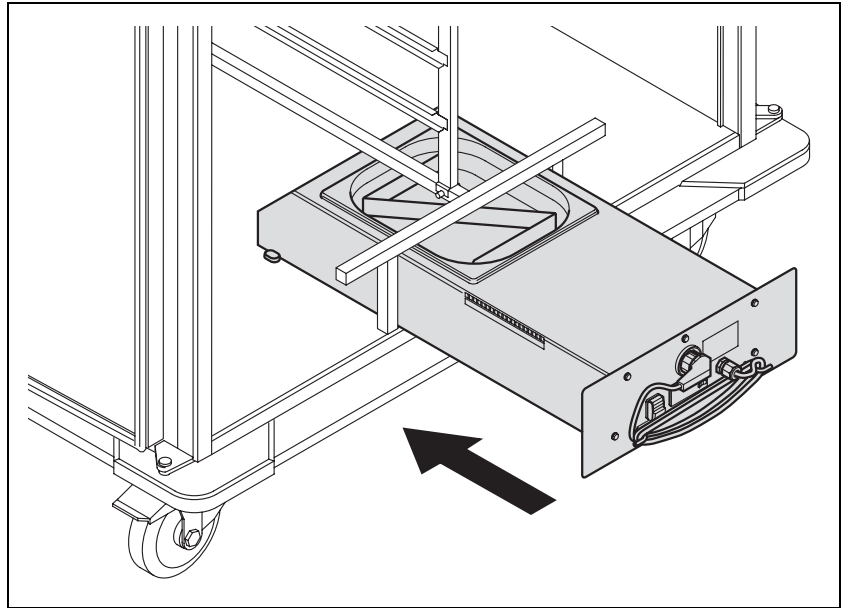
⚠ Ostrzeżenie!

Uszkodzenia układu elektronicznego urządzenia!

Modułu grzewczego z termoobiegiem nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie.

- W razie potrzeby wyczyścić moduł grzewczy, stosując opisane wcześniej metody i środki.
 - ↳ Rozdział "Sposoby czyszczenia" na stronie 26.
 - ↳ Rozdział "Środki czyszczące" na stronie 26.
-

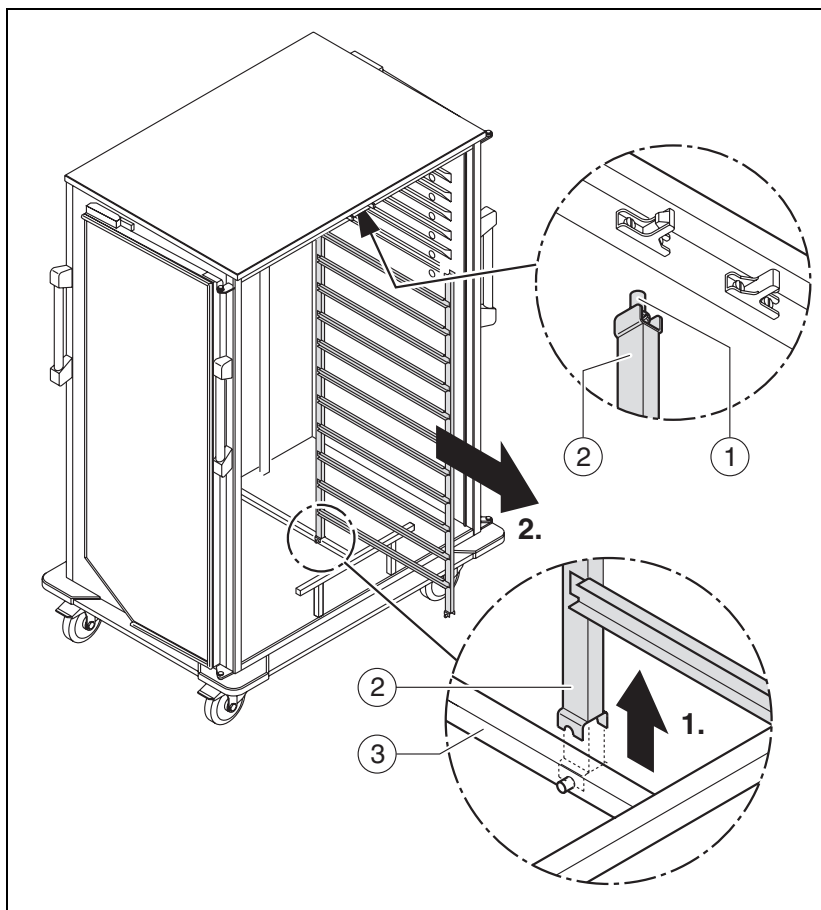
- Po oczyszczeniu modułu grzewczego z termoobiegiem z powrotem włożyć blachę przelewową do zbiornika na wodę.
- Moduł grzewczy z termoobiegiem wsunąć do oporu pomiędzy wypusty przewodzenia.



- W razie potrzeby:
 - Podłączyć wtyczkę sieciową.
 - Wlać do zbiornika na wodę 1 l wody.
 - Zamknąć drzwi.
 - Włączyć urządzenie.

Demontaż/montaż ścianki środkowej

- ☞ Ściankę środkową można łatwo zdemontować i zamontować. Oba słupki boczne (2) ścianki nasadza się klamrą w kształcie U na oba bolce poprzeczki korpusu (3). U góry ścianka boczna trzymana jest przez dwie śruby radełkowe (1) pełniące funkcję bolców prowadzących i ustawianych jednorazowo na odpowiednią długość.
- Unieść ściankę środkową, tak aby klamry w kształcie U ścianki nie chwyciły bolców dolnej poprzeczki korpusu.
 - Uniesioną ściankę środkową pociągnąć do przodu, tak aby obie górne klamry w kształcie U nie chwyciły obu bolców w dachu.
 - Przechylić ściankę boczną na bok i wyjąć ją z urządzenia.



- W razie potrzeby wyczyścić ściankę środkową, stosując opisane wcześniej metody i środki.
 - ☞ Podrozdział "Sposoby czyszczenia" na stronie 26.
 - ☞ Podrozdział "Środki czyszczące" na stronie 26.
- Po oczyszczeniu nasunąć górne klamry w kształcie U ścianki środkowej na bolce w dachu.
- Opuścić ściankę środkową na dolną poprzeczkę i przesunąć ją tak, aby klamry chwyciły bolce.

Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej

Świeże ogniska korozji

- Odłączyć wtyczkę z gniazdka i włożyć ją do uchwytu na wtyczkę sieciową.
- Ogniska korozji usuwać środkiem do szorowania lub drobnym papierem ściernym.

Starsze/silniejsze ogniska korozji

- i Opisane tutaj metody usuwania starszych/silniejszych ognisk korozji stanowią zalecenie Stowarzyszenia Przemysłu Techniki Domowej, Grzewczej i Kuchennej (HKI – Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.).

☞ Starsze/silne ogniska korozji mogą być usuwane wyłącznie przez przeszkolony technicznie personel przy przestrzeganiu istniejących przepisów.



Ostrzeżenie!

Substancje żrące!

Kwasy stosowane do usuwania ognisk korozji mogą wywoływać przez swoje żrące działanie uszkodzenia przedmiotów (np. odzieży) i szkody na zdrowiu. Kontakt tych substancji z oczami może skutkować nieodwracalnym uszkodzeniem wzroku. W przypadkach ekstremalnych skutkiem może być całkowita utrata wzroku.

- Stosować odzież ochronną (okulary ochronne, rękawice ochronne itp.).
- Uniemożliwić dostęp osobom niebiorącym udziału w czyszczeniu.

-
- Upewnić się, że wtyczka jest odłączona.
 - Ogniska korozji usuwać 2- do 3-procentowym roztworem kwasu szczawiowego.
 - Jeżeli oczyszczanie kwasem szczawiowym nie przynosi skutku, ogniska korozji należy poddać działaniu 10-procentowego kwasu azotowego.

Konserwacja

Regularnie zlecać konserwację urządzenia

- ☞ Firma BLANCO zaleca regularną konserwację urządzenia przez przeszkolony personel. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania wartości.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi.

Sprawdzać uszczelkę drzwi

- ☞ Uszczelkę drzwi należy regularnie sprawdzać pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- Sprawdzić uszczelkę drzwi pod kątem ewentualnych uszkodzeń (kontrola wzrokowa).
- W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę uszkodzonej uszczelki drzwi jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
 - Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
 - Serwis firmy BLANCO

Kontrola hamulców

- ☞ Działanie hamulców należy sprawdzać po każdym przemieszczeniu urządzenia.
- Zablokować hamulce.
- Spróbować przesunąć urządzenie z zablokowanymi hamulcami (bez użycia nadmiernej siły).
- W przypadku niedostatecznej skuteczności hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonej rolki jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
 - Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
 - Serwis firmy BLANCO

Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych

- Co najmniej raz na sześć miesięcy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi przeprowadzenie badania okresowego zgodnie z normą DIN VDE 0702.

Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową

- Co najmniej raz na 6 miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A 3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia się materiału.

Naprawa

Upoważnione osoby

☞ Naprawy (wraz z wymianą kabla sieciowego) mogą być przeprowadzane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

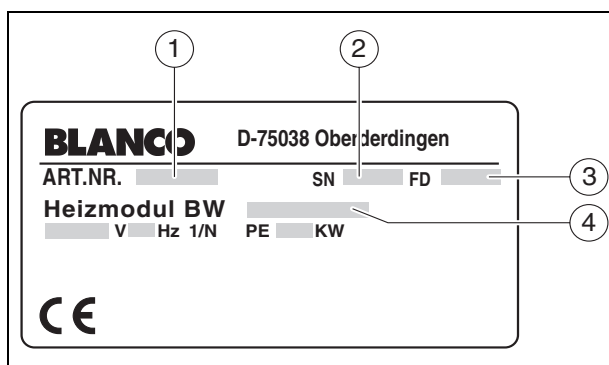
- Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
- Serwis firmy BLANCO

Opis uszkodzenia

Na urządzeniu znajdują się dwie tabliczki znamionowe. Jedna tabliczka znamionowa znajduje się na module grzewczym z termoobiegiem, druga na tylnej stronie urządzenia. W celu rejestracji usterki serwis BLANCO wymaga podania następujących danych z tabliczek znamionowych:

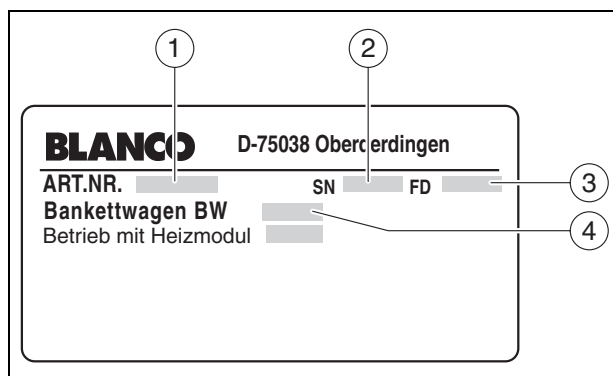
- Numer artykułu
- Numer seryjny
- Data produkcji
- Model

Tabliczka znamionowa modułu grzewczego z termoobiegiem:



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Model

Tabliczka znamionowa korpusu urządzenia:



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Model

Części zamienne

Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- Nazwa części zamiennej
 - Numer artykułu
 - Data produkcji urządzenia
 - Ilość
- ☞ Patrz płyta serwisowa CD-ROM i dokumentacja serwisowa (dostępne w serwisie firmy BLANCO).

Adres

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

- Przed utylizacją urządzenia należy pozbawić je przydatności do użycia.
 - Urządzenie przekazać do zakładu utylizacji lub punktu zbiórki urządzeń elektrycznych.
- ☞ Szczegółowe informacje dotyczące utylizacji oraz adresy punktów utylizacji odpadów są dostępne we właściwym urzędzie (np. Urządzie Miasta lub Urzędzie Gminy).

Dane techniczne

Dane ogólne Wymiary i masy (wersja standardowa)

Model	Długość w mm	Szerokość w mm	Wysokość w mm	Masa własna w kg	Maks. ładowność w kg
Wózek bankietowy BW 11	756	932	1778	126	270
Wózek bankietowy BW 18	756	932	1873	126	270
Wózek bankietowy BW 22	1307	932	1778	202	200
Wózek bankietowy BW 36	1307	932	1873	202	200

Pojemność normowanych pojemników/rusztów gastronomicznych

Model	Liczba normowanych pojemników gastronomicznych				Liczba rusztów	
	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

* tylko w połączeniu ze ścianką środkową

Temperatura wewnątrz urządzenia

+30 °C do +90 °C, regulowana

Odstęp żłobków

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Odstęp wytłoczeń (zabezpieczeń przed przechyleniem) od żłobków

7 mm

Nośność

Element	Dopuszczalne obciążenie powierzchni w kg
Góra urządzenia	25

Dane elektryczne Przyłącze elektryczne

Dla wszystkich modeli:

Napięcie: 220 do 240 V, 50 do 60 Hz

Moc (maksymalna): 2,2 kW

Środowisko Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: +15 °C do +32 °C

Względna wilgotność
powietrza: bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +40 °C

Względna wilgotność
powietrza: bez obraszania

Materiał

Korpus urządzenia: stal szlachetna, poliamid, polietylen

Izolacja drzwi urządzenia: polistyren

Dane do zamówienia

Wózek bankietowy BW 11	Numer artykułu:	572 872, 367 433
Wózek bankietowy BW 18	Numer artykułu:	572 873, 367 433
Wózek bankietowy BW 22	Numer artykułu:	572 874, 367 434
Wózek bankietowy BW 36	Numer artykułu:	572 875, 367 434
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 510

Akcesoria

Normowane ruszty gastronomiczne GR 2/1	Numer artykułu:	↗ cennik BLANCO
Ruszt ze stali chromowo-niklowej	Numer artykułu:	↗ cennik BLANCO
Normowane pojemniki gastronomiczne	Numer artykułu:	↗ cennik BLANCO
Klosze	Numer artykułu:	↗ cennik BLANCO
Półka na talerze	Numer artykułu:	↗ cennik BLANCO
Szmatka do czyszczenia BLANCO z mikrowłókien	Numer artykułu:	126 999
Środek do czyszczenia stali -szlachetnej BLANCOPOLISH	Numer artykułu:	511 895
Płyta serwisowa CD-ROM	Numer artykułu:	↗ cennik BLANCO

Normy, dyrektywy, znaki jakości

DIN 18865-9: Urządzenia do kuchni przemysłowych, urządzenia do wydawania potraw, przestrzenie wewnętrzne szaf w wersjach standardowych i higienicznych

DIN 18867-5: Urządzenia do kuchni przemysłowych – urządzenia mobilne – podgrzewane wózki bankietowe.

DIN 18867-7: Urządzenia do kuchni przemysłowych – urządzenia mobilne – wózki do transportu i wydawania potraw.

DIN EN 60335-1: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 1: Wymagania ogólne.

DIN EN 60335-2-49: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych szaf podgrzewczych dla zakładów zbiorowego żywienia.

BGR 111 (ZH1/37): Zasady bezpieczeństwa i ochrony zdrowia przy pracach wykonywanych w kuchniach

BGV A 3 (VBG 4): Przepisy zapobiegania wypadkom dot. urządzeń i przyrządów elektrycznych



DIN EN ISO 9001: Firma BLANCO posiada certyfikat DIN EN ISO 9001.



Znak jakości HKI: Wspólny znak jakości niemieckiego Stowarzyszenia Przemysłu Techniki Domowej, Grzewczej i Kuchennej (Industrieverbande Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.).

Znak ten dokumentuje szczególny standard urządzenia w zakresie jakości, serwisu i ochrony środowiska.

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