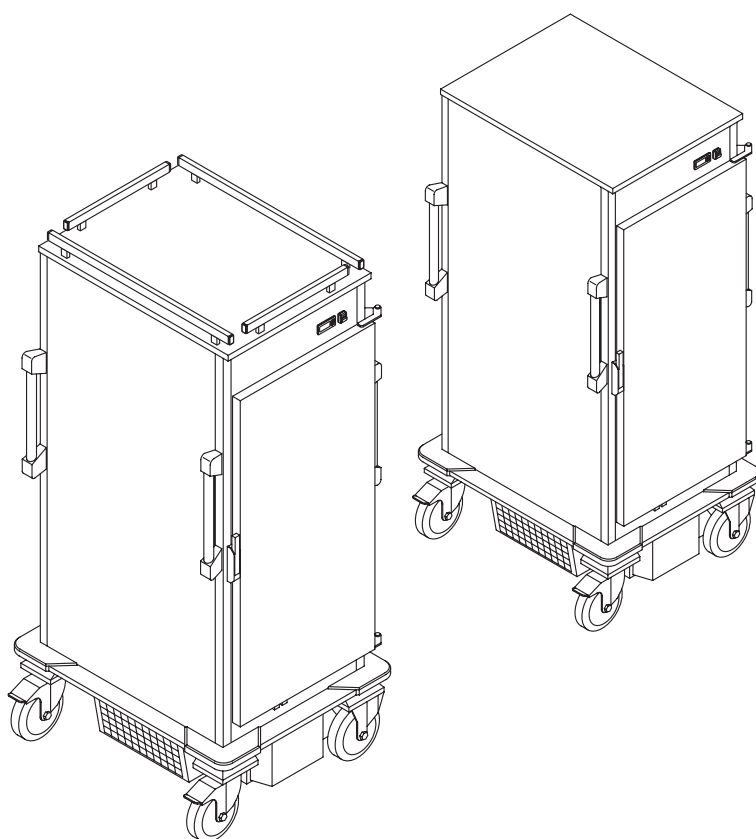




Wózek bankietowy BLANCO INMOTION, chłodzony BW-UK 10/15

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.  Wyjaśnienia w rozdziałach i akapitach wprowadzających.  Oдноśnik 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 (Prezstoga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Przestroga 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
Zasada działania	Opis	2
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	3
	O produkcie	3
	Transport	3
	Rozpoczęcie eksploatacji	4
	Obsługa i eksploatacja	4
	Czyszczenie i pielęgnacja	6
	Konserwacja	6
	Naprawa	7
	Normy i dyrektywy	7
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	8
	Zakres dostawy	8
	Rozpakowanie	8
	Usuwanie opakowania	8
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	9
	Podłączenie urządzenia	9
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	11
	Regulator temperatury – przegląd	12
	Włączanie/wyłączanie chłodzenia	13
	Ustawianie żądanej temperatury	14
	Ręczne rozmrażanie urządzenia	15
	Blokowanie/odblokowywanie klawiatury	16
	Schładzanie urządzenia	16
	Otwieranie drzwi urządzenia	17
	Mocowanie drzwi urządzenia	18
	Zamykanie drzwi urządzenia	18
	Załadunek urządzenia	19
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	20
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	22
	Utrzymywanie potraw w stanie schłodzonym	22
	Sprawdzanie odchyleń temperatury	23
	Kasowanie zapisanych alarmów	24
	Wyjmowanie potraw	24
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	25

Pomoc w razie problemów	Dioda sygnalizacji pracy włącznika-/wyłącznika nie świeci	26
	Dioda sygnalizacji pracy włącznika-/wyłącznika świeci, ale urządzenie nie chłodzi (dostatecznie)	26
	Na wyświetlaczu regulatora temperatury miga "dA"	27
	Komunikat alarmowy regulatora temperatury (wskazanie "HAL") – przekroczenie temperatury w górę	28
	Komunikat alarmowy regulatora temperatury (wskazanie "LAL") – przekroczenie temperatury w dół	29
	Przy naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "PoF"	29
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	29
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	29
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna	30
	Częstość czyszczenia	30
	Sposoby czyszczenia	30
	Środki czyszczące	30
	Rynienkę na wodę kondensacyjną opróżniać codziennie i czyścić co 2 tygodnie	31
	Czyszczenie urządzenia	31
	Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej	32
Konserwacja	Regularnie zlecać konserwację urządzenia	33
	Konserwacja agregatu chłodzącego	33
	Sprawdzać uszczelkę drzwi	34
	Kontrola hamulców	34
	Sprawdzanie poprawnego osadzenia magnesu drzwi	34
	Przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych	34
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	35
	Zmiana parametrów chłodzenia	35
Naprawa	Upoważnione osoby	36
	Opis uszkodzenia	36
	Wymiana komponentów	36
	Części zamienne	37
	Adres	37
Usuwanie	Usuwanie urządzenia	37
Dane techniczne	Dane ogólne	38
	Dane elektryczne	38
	Środowisko	39
	Układ chłodzący	39
Dane do zamówienia	BW-UK 10	40
	BW-UK 15	40
	Instrukcja obsługi	40
Akcesoria	Normowane ruszty gastronomiczne GR 2/1	40
	Normowane pojemniki gastronomiczne	40
	Klosze	40
	Półka na talerze	40
	Szmatka do czyszczenia BLANCO z mikrowłókien	40
	Środek do czyszczenia stali szlachetnej BLANCOPOLISH	40
	Płyta serwisowa CD-ROM	40

O produkcie

Zastosowanie W chłodzonym wózku bankietowym przechowuje się w stanie schłodzonym gotowe, porcjowane potrawy na talerzach lub potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych.

Chłodzony wózek bankietowy nie nadaje się do schładzania ciepłych naczyń lub potraw. Nie może być stosowany do chłodzenia pomieszczeń.

Chłodzony 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**

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

Instruktaż osób trzecich

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

Cechy produktu **Informacje ogólne**

Chłodzony wózek bankietowy wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej.

Korpus urządzenia ma podwójne ścianki i jest izolowany. Przód urządzenia zamykają jedne izolowane drzwi o podwójnych ściankach.

Mechanizm jezdny wózka bankietowego składa się standardowo z 2 rolek skrotnych z hamulcami i 2 rolek podporowych.

Chłodzony wózek bankietowy wyposażony jest w aktywne chłodzenie obiegowe.

Oferowane są następujące wersje wózka bankietowego:

- Wózek bankietowy BW-UK 10: 10 par rowków
- Wózek bankietowy BW-UK 15: 15 par rowków

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 2 wytłoczenia. Zapobiegają one przechyleniu się normowanych rusztów gastronomicznych lub normowanych pojemników gastronomicznych przy wyjmowaniu.

Włącznikiem/wyłącznikiem na przodzie urządzenia włącza i wyłącza się chłodzenie.

Parametry chłodzenia reguluje się stopniowo za pomocą regulacji temperatury z cyfrowym wskaźnikiem temperatury. Diody świecące na wyświetlaczu regulacji temperatury sygnalizują chwilowy stan urządzenia.

Regulacja temperatury rejestruje odchyły od temperatury rzeczywistej lub żądanej poza ustalony zakres i sygnalizuje ten fakt poprzez sygnał wizualny.

Zakres regulacji temperatury wynosi od -10°C do $+8^{\circ}\text{C}$.

Wersja standardowa

Wersja standardowa chłodzonego wózka bankietowego obejmuje:

- Korpus urządzenia o podwójnych ściankach ze stali szlachetnej
- Drzwi o podwójnych ściankach
- W zależności od wersji urządzenia 10 lub 15 par rowków
- Odstęp rowków 115 mm (BW-UK 10) oder 75 mm (BW-UK 15)
- 2 uchwyty do pchania po każdej stronie urządzenia
- 4 narożniki odbojowe
- 2 rolki skrętne z hamulcem, 2 rolki podporowe
- Rozmieszczenie kółek "A": rolki na rogach urządzenia

Opcje/akcesoria

Chłodzony wózek bankietowy oferowany jest z następującym wyposażeniem opcjonalnym:

- Okalająca galeryjka
- Okalająca listwa odbojowa
- Wersje rolek z różnych materiałów
- Normowane ruszty gastronomiczne
- Półki ze stali szlachetnej na talerze

Zasada działania

Opis

Chłodzony wózek bankietowy wyposażony jest aktywne chłodzenie obiegowe. Chłodzenie obiegowe działa na następującej zasadzie: Parownik układu chłodzącego usuwa ciepło z powietrza wewnątrz urządzenia. Wentylator parownika powoduje obieg schłodzonego powietrza w urządzeniu. Taka zasada działania daje:

- szybkie chłodzenie wnętrza urządzenia
- niższe temperatury (-10°C) niż w aktywnym chłodzeniu statycznym
- równomierny rozkład temperatury.

Wewnątrz urządzenia znajduje się odpływ kondensatu zbierającego się w rynience na kondensat po zewnętrznej stronie.

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.

Jeżeli urządzenie nie było transportowane w pozycji pionowej, to przed jego uruchomieniem należy odczekać 2 godziny.

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.

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych agregatu chłodzącego. Przy włączonym agregacie chłodzącym szczeliny wentylacyjne muszą być oddalone od ściany co najmniej o 10 cm. Zasłonięte szczeliny wentylacyjne mogą prowadzić do przegrzania i awarii agregatu chłodzącego.

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.

Urządzenie można zacząć używać dopiero gdy ogrzeje się do temperatury pokojowej.

Przyłącze sieciowe

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

Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją lub wtyczką kabla sieciowego.

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
- naprawy układu chłodzącego: zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej

Urządzenie zawsze zabezpieczać hamulcem przed odjechaniem.

Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe.

Unikać zbędnego otwierania drzwi urządzenia podczas chłodzenia. 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.

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.

Wytrzymałość wierzchu urządzenia

Maksymalne obciążenie powierzchni urządzenia wynosi 25 kg.

Przepisy higieniczne

Przy utrzymywaniu potraw w stanie schłodzonym 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°.

Aby uniknąć ryzyka uszkodzenia spodu urządzenia (chłodzenie) i 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 wyrzec 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).

Czyszczenie i pielęgnacja

Wtyczka sieciowa

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

Higiena

Należy stosować się do dyrektywy higienicznej 93/43/EWG oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Urządzenie spełnia wymagania wersji higienicznej HS.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy gruntownie czyścić po każdym użyciu.

Urządzenie wyposażone jest w automatykę rozmrażania i rynienkę na wodę kondensacyjną. Po każdym użyciu urządzenia opróżnić ręcznie rynienkę na wodę kondensacyjną.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

Nie stosować myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.

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 (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 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
- naprawy układu chłodzącego: zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej

Dokonanie naprawy przez inne osoby powoduje utratę gwarancji.

Normy i dyrektywy

Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

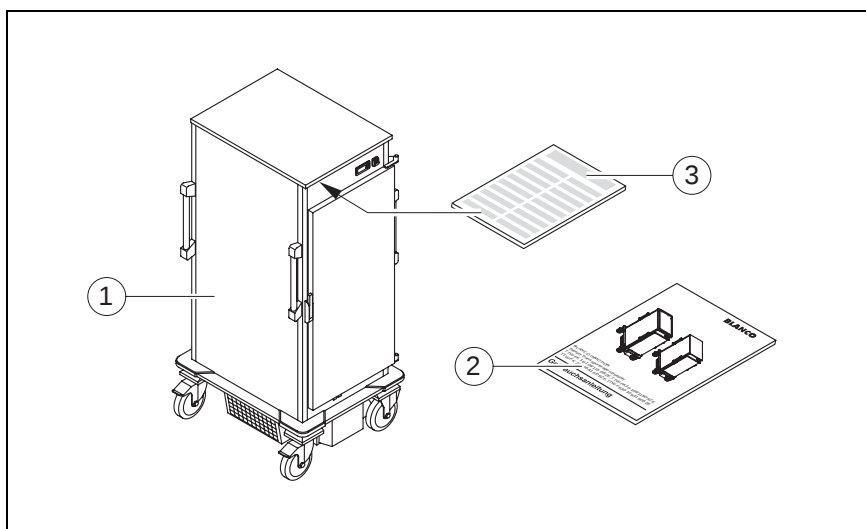
Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

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 uszkodzenia).
- 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 BLANCO INMOTION, chłodzony
- (2) Instrukcja obsługi
- (3) Instrukcja regulatora temperatury z listą parametrów dla serwisu (w górnej części pod osłoną)

Zakres dostawy i wersja chłodzonego 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 opakowania

- ☞ Opakowanie można oddać 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
- ✓ Urządzenie i wtyczka sieciowa nie mają żadnych wad i widocznych uszkodzeń
- ✓ Hamulce zablokowane
- ✓ Urządzenie jest wyłączone

Podłączenie urządzenia

- ☞ Po prawidłowym transporcie w pozycji pionowej urządzenie można od razu włączyć. Jeżeli urządzenie było transportowane w innej pozycji, np. przy dużym przechyleniu, należy przed podłączeniem urządzenia do sieci odczekać 2 godziny.

Ustawianie urządzenia

- Aby zapewnić możliwie najlepsze chłodzenie potraw, należy przy wyborze miejsca ustawienia pamiętać o następujących punktach:
 - używać urządzenia z dala od potencjalnych źródeł ciepła (np. ogrzewania, piekarnika, miejsca mocno nasłonecznionego).
 - używać urządzenia z dala od urządzeń silnie parujących (np. zmywarki).
- Upewnić się, że szczeliny wentylacyjne agregatu chłodzącego nie są zasłonięte (swobodny wylot powietrza). Przy włączonym agregacie chłodzącym szczeliny wentylacyjne muszą być oddalone od ściany co najmniej o 10 cm.
- Upewnić się, że rynienka na wodę kondensacyjną wsunięta jest do otworu na zewnątrz urządzenia.
- Ustawić urządzenie w przewidzianym do tego miejscu i zablokować hamulce.
 - ☞ Podrozdział "Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce" na stronie 20.
- Przed włączeniem upewnić się, że wewnątrz urządzenia jest w nienagannym stanie higienicznym.

Podłączanie urządzenia do gniazda



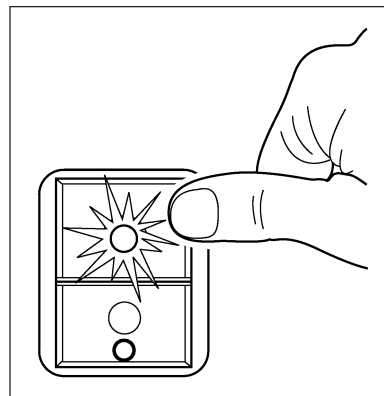
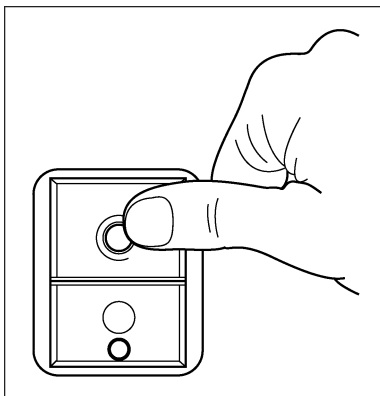
Przestroga!

Szkody rzeczowe na skutek nieprawidłowego podłączenia do sieci elektrycznej!

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

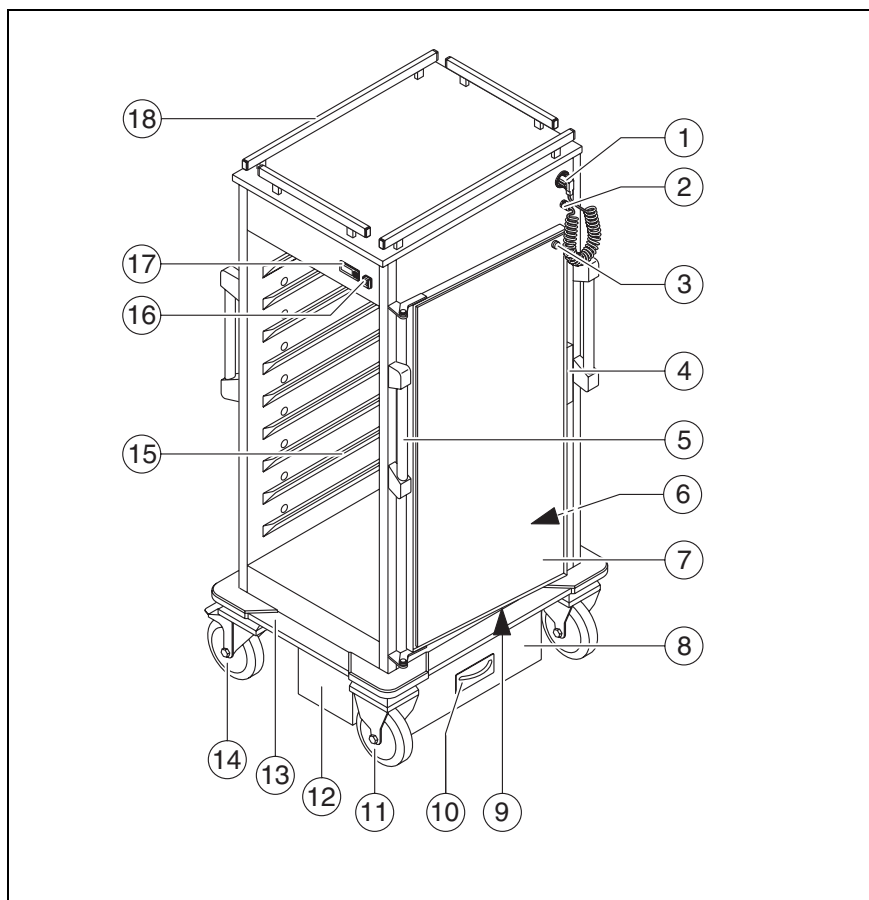
- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.
 - Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
-

- Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy świeci.



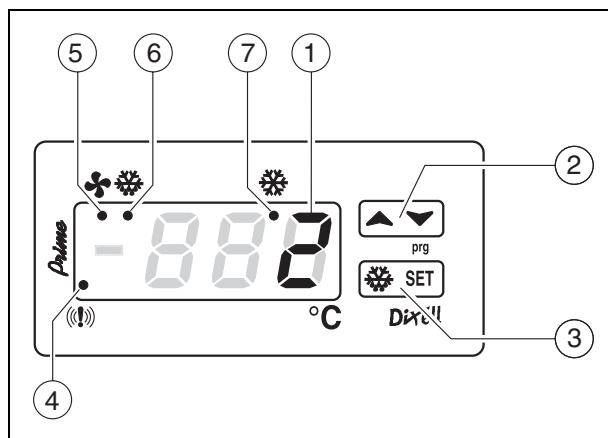
Obsługa i eksploatacja

Budowa urządzenia



- (1) Wtyczka sieciowa z uchwytem
- (2) Kabel sieciowy
- (3) Magnes zestyku drzwi
- (4) Zamknięcie drzwi
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Osłona rewizyjna skraplacza
- (7) Drzwi urządzenia, przymocowane do ściany bocznej
- (8) Agregat chłodzący w komorze maszynowej
- (9) Zatrzask drzwiowy (do mocowania drzwiczek w ścianie bocznej urządzenia)
- (10) Rynienka na wodę kondensacyjną
- (11) Rolka podporowa
- (12) Osłona rewizyjna agregatu chłodzącego
- (13) Listwy odbojowe (opcja)
- (14) Rolka skrętna z hamulcem
- (15) Rowek
- (16) Włącznik/wyłącznik
- (17) Regulator temperatury
- (18) Galeryjka (opcja)

Regulator temperatury – przegląd



- (1) Wskaźnik temperatury:
wskazuje temperaturę rzeczywistą w urządzeniu, temperaturę żadaną, temperatury minimalne i maksymalne przy przekroczeniu ustawionych temperatur, komunikaty informacyjne.
- (2) Przycisk kołyskowy "strzałka w górę/w dół":
zwiększa/zmniejsza wartość parametru.
- (3) Przycisk kołyskowy "ręczne rozmrażania/SET":
włącza ręczny tryb rozmrażania/włącza tryb programowania.
- (4) Dioda sygnalizacyjna "Alarm":
świeci przy temperaturze powyżej/poniżej wartości żądanej trwającej ponad 30 min.
- (5) Dioda sygnalizacji pracy "wentylator parownika":
świeci, gdy wentylator parownika jest włączony.
- (6) Dioda sygnalizacji pracy "rozmrażanie":
świeci podczas rozmrażania.
- (7) Dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący":
świeci, gdy agregat chłodzący jest włączony.

☞ Dioda sygnalizacyjna "Alarm" świeci w razie alarmu albo po wystąpieniu alarmu aż do jego skasowania. Alarm można skasować tylko wtedy, gdy nie występuje już zbyt wysoka ani zbyt niska temperatura. Przerwanie zasilania elektrycznego nie umożliwia skasowania komunikatu alarmowego. Komunikaty alarmowe są zapisywane i trzeba je kasować ręcznie.

☞ Podrozdział "Kasowanie zapisanych alarmów" na stronie 24.

☞ Po wewnętrznej stronie drzwi u góry przykręcony jest magnes pełniący rolę zestyku drzwi. Przy otwartych drzwiach na wyświetlaczu miga wskazanie "dA".

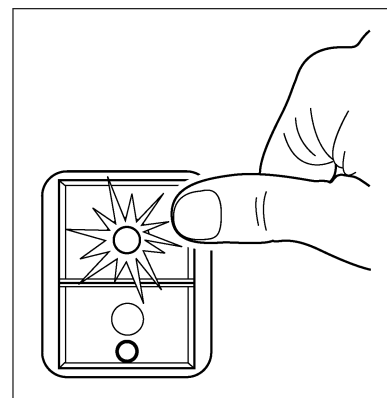
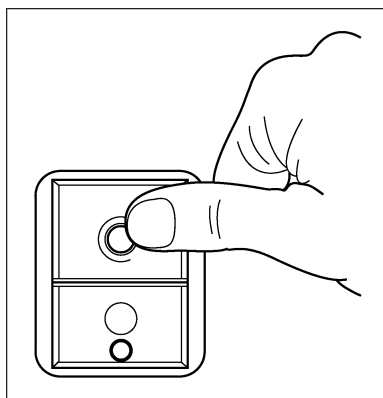
☞ Podrozdział "Na wyświetlaczu regulatora temperatury miga "dA"." na stronie 27.

Włączanie/wyłączanie chłodzenia

- ☞ Regulator temperatury działa tylko przy włączonym chłodzeniu.
- ☞ Podczas pracy agregatu chłodzącego świeci dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący". Po osiągnięciu ustawionej temperatury żądanej agregat chłodzący wyłącza się do chwili wzrostu temperatury rzeczywistej o określoną wartość. Dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący" nie świeci w tym czasie. Wentylator parownika nadal pracuje.
- ☞ Wentylator parownika przetłacza powietrze wewnątrz urządzenia i w parowniku czynnika chłodniczego. Wentylator parownika pracuje po włączeniu chłodzenia. Wentylator parownika przerywa pracę po otwarciu drzwi lub włączeniu rozmrażania.
Szum powietrza słyszalny również przy wyłączonym wentylatorze parownika pochodzi z wentylatora skraplacza, który stale chłodzi skraplacz.

Włączanie chłodzenia

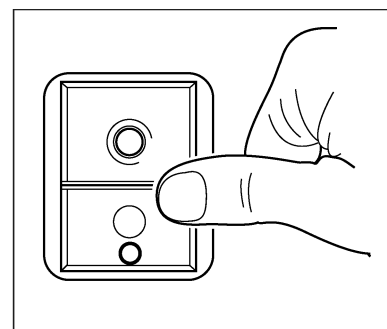
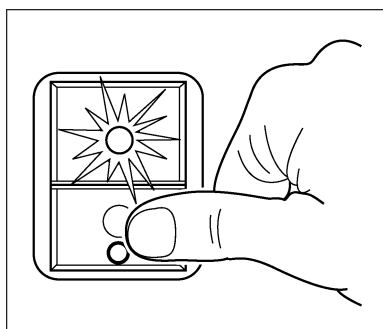
- ✓ Urządzenie podłączone od sieci
- Włączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika.



Na wyświetlaczu regulacji temperatury pojawia się na krótko "---".
Następnie wskazywana jest aktualna temperatura rzeczywista urządzenia.
Temperatura wewnątrz urządzenia obniżana jest w zależności od ustawionej temperatury żądanej.

Wyłączanie chłodzenia

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



Ustawianie żądanej temperatury

- ☞ Przy włączonym chłodzeniu standardowe wskazanie pokazuje temperaturę rzeczywistą wewnątrz urządzenia.
- ☞ Temperatura żądana ustawiona jest fabrycznie na +2 °C. Zbyt niskie ustawienie temperatury (podobnie jak zbyt wysokie temperatury otoczenia) powodują ciągłą pracę agregatu chłodzącego. Możliwe skutki:
 - na parowniku tworzy się więcej lodu
 - konieczne jest częstsze rozmrażanie
 - dłuższy jest czas rozmrażania
 - większe zużycie energii

Wskazywanie żądanej temperatury

- ✓ Urządzenie podłączone od sieci
- ✓ Chłodzenie włączone (świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika)
- ✓ Wyświetlacz wskazuje temperaturę rzeczywistą
- Nacisnąć krótko przycisk "SET".
Wskazywana jest żądana temperatura. Po ok. 5 s lub ponownym krótkim naciśnięciu przycisku "SET" na wyświetlaczu pojawia się znów temperatura rzeczywista.

SET

Zmiana żądanej temperatury

- ✓ Urządzenie podłączone od sieci
- ✓ Chłodzenie włączone (świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika)
- Nacisnąć przycisk "SET" na ok. 2 s.
Wskazywana jest żądana temperatura i miga dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący".
- Przyciskiem "strzałka w górę" zwiększyć żądaną temperaturę.
– lub –
- Przyciskiem "strzałka w dół" zmniejszyć żądaną temperaturę.

SET



- ☞ 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 temperaturę żądaną, nacisnąć krótko przycisk "SET".
– lub –
Odczekać ok. 10 s.
Żądana temperatura jest zapisana. Dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący" przestaje migać i świeci, gdy urządzenie chłodzi.
Wskazywana jest temperatura rzeczywista w urządzeniu.

Ręczne rozmrażanie urządzenia



- ☞ Co 6 godzin urządzenie przeprowadza przez maks. 15 min automatyczne rozmrażanie, po którym następuje 8 min ociekania. Dodatkowe ręczne rozmrażanie konieczne jest tylko wtedy, gdy różnica między temperaturą rzeczywistą i żądaną jest coraz większa.
- ☞ Najczęściej wystarczy wyłączyć na krótko urządzenie i rozmrozić je w trybie ręcznym. Czasem może być konieczne rozmrożenie urządzenia poprzez wyłączenie chłodzenia na co najmniej 24 godziny. Oba przypadki opisane są w dalszej części.
- Aby rozpocząć ręczne rozmrażanie, nacisnąć przycisk "rozmrażanie" na ok. 2 s.
Wyłącza się chłodzenie i włącza się rozmrażanie. Świeci dioda sygnalizacji pracy świeci "rozmrażanie".
- i Podczas rozmrażania wentylator parownika jest wyłączony, chłodziarka pracuje nadal, nie chłodząc. Ciepło chłodziarki przyspiesza rozmrażanie.
- i Aby przerwać ręczne rozmrażanie, należy zakończyć tryb rozmrażania włącznikiem/wyłącznikiem chłodzenia.
- i Po ustawionym czasie ręcznego rozmrażania (maks. 15 min + 8 min ociekania) urządzenie przełącza się z powrotem automatycznie na tryb chłodzenia. Rozmrażanie jest zakończone. Wentylator parownika włącza się, gdy czujnik w parowniku zarejestruje osiągnięcie temperatury ok +2 °C.
- ☞ Jeżeli rozmrażanie nie przyniesie efektu (wvv. objawy nadal występują), należy przerwać chłodzenie na dłuższy czas. Postępowanie w tym przypadku opisane jest w dalszej części:
- Wyłączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Chłodzenie jest wyłączone.
- Wyłączyć chłodzenie na co najmniej **24 godziny**.
- Opróżnić rynienkę na wodę kondensacyjną. Aby zapobiec przelaniu się wody, przy dużym zalodzeniu wsunąć pod urządzenie płaski pojemnik (GN) o większej pojemności niż rynienka na wodę kondensacyjną.
- Wyczyścić urządzenie.
 - ☞ Podrozdział "Czyszczenie urządzenia" na stronie 31.

Blokowanie/odblokowywanie klawiatury



Schładzanie urządzenia

Blokowanie klawiatury

☞ Blokada klawiatury zabezpiecza przed dostępem niepowołanych osób do regulacji temperatury, np. przed zmianą żądanej temperatury.

☞ Przy zablokowanej klawiaturze możliwe są tylko następujące funkcje:

- Wskazywanie żądanej temperatury
- kasowanie komunikatów alarmowych
- przy alarmach wskazywanie temperatury minimalnej i maksymalnej

■ Przytrzymać przez ok. 3 s oba przyciski kołyskowe "strzałka w górę/w dół".

Na chwilę pojawia się "PoF". Następnie wskazywana jest znów temperatura rzeczywista.

Odblokowywanie klawiatury

■ Przytrzymać przez ok. 3 s oba przyciski kołyskowe "strzałka w górę/w dół".

Klawiatura odblokowuje się. Wskazywana jest temperatura rzeczywista.

i Aby zapobiec ogrzaniu schłodzonych potraw po ich włożeniu do urządzenia, urządzenie należy schładzać przez 30–100 min w zależności od temperatury schładzania i temperatury otoczenia.

☞ Podczas pracy agregatu chłodzącego świeci dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący". Po osiągnięciu ustawionej temperatury żądanej agregat chłodzący wyłącza się do chwili wzrostu temperatury rzeczywistej o określoną wartość. Dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący" nie świeci w tym czasie. Wentylator parownika nadal pracuje.

✓ Urządzenie podłączone do sieci

✓ Chłodzenie włączone (świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika)

■ Do 100 min przed włożeniem potraw włączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.

☞ Podrozdział "Włączanie/wyłączanie chłodzenia" na stronie 13.

■ W razie potrzeby zmienić żądaną temperaturę.

☞ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 14.

Otwieranie drzwi urządzenia

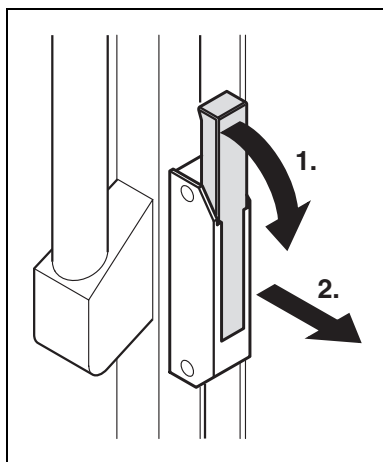
- ☞ Aby zminimalizować utratę chłodnego powietrza, nie otwierać niepotrzebnie drzwi podczas chłodzenia.
- ☞ Regulator temperatury działa tylko przy włączonym chłodzeniu.
- ☞ W przypadku otwarcia drzwi podczas chłodzenia natychmiast wyłącza się automatycznie chłodzenie oraz wentylacja i pozostają wyłączone aż do zamknięcia drzwi. Przy otwartych drzwiach na wyświetlaczu miga wskazanie "dA". Po zamknięciu drzwi natychmiast włącza się z powrotem wentylacja. Chłodzenie pozostaje wyłączone przez co najmniej 3 minuty i włącza się natychmiast po zamknięciu drzwi tylko wtedy, gdy drzwi były otwarte dłużej niż 3 minuty, a żądana temperatura nie jest osiągnięta.

Przestroga!

Przytrzaśnięcie dłoni!

Przy mocowaniu drzwi urządzenia do ścianki bocznej 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.
- Uchwyt zamknięcia drzwi pociągnąć w kierunku strzałki i otworzyć drzwi urządzenia.

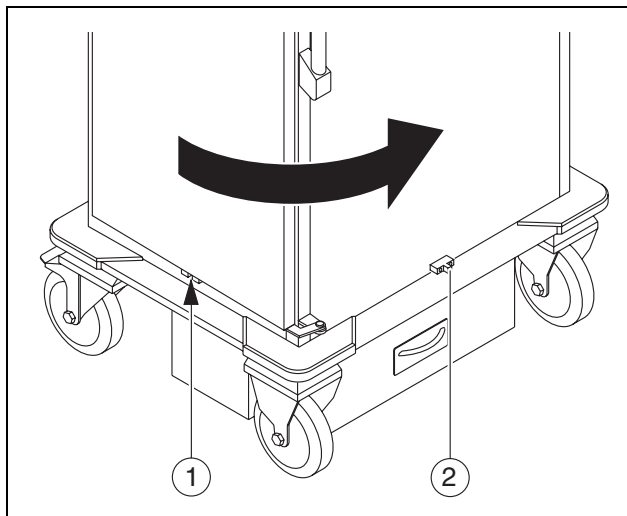


Wentylator parownika wyłącza się. Na wyświetlaczu miga wskazanie "dA".

Diody sygnalizacji pracy "agregat chłodzący" i "wentylator parownika" gasną.

Mocowanie drzwi urządzenia

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



Zamykanie drzwi urządzenia

- ☞ Regulator temperatury działa tylko przy włączonym chłodzeniu.

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.

- Wyciągnąć drzwi urządzenia z zabezpieczenia drzwi.

- Zamknąć drzwi urządzenia bez impetu.

- Docisnąć drzwi w zamku tak, aby słyszalnie się zatrzasnęły.

Wentylator parownika wyłącza się ponownie. Dioda sygnalizacji pracy "wentylator parownika" świeci.

Agregat chłodzący włącza się ponownie:

- natychmiast, gdy drzwi były otwarte dłużej niż 3 min, albo
- po 3 min, licząc od chwili otwarcia drzwi, gdy temperatura wewnątrz urządzenia wzrośnie o określoną wartość.

Dioda sygnalizacji pracy "agregat chłodzący" świeci.

Wskazanie "dA" gaśnie.

Załadunek urządzenia

- ☞ Wkładać zawsze schłodzone potrawy. Urządzenie przeznaczone jest do utrzymywania potraw w stanie schłodzonym, a nie do ich schładzania.
- ✓ Urządzenie schłodzone przez 30–100 min
- ✓ Wkładane potrawy schłodzone
- ✓ Potrawy na talerzach przykryte kloszem
- ✓ Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykryte pokrywą
- ✓ Uszczelka drzwi czysta i nieuszkodzona



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo wywrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

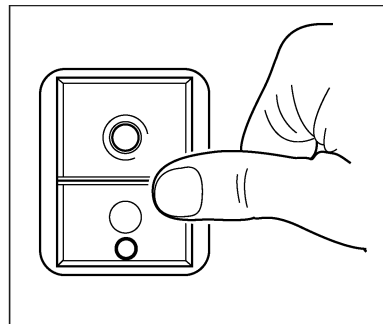
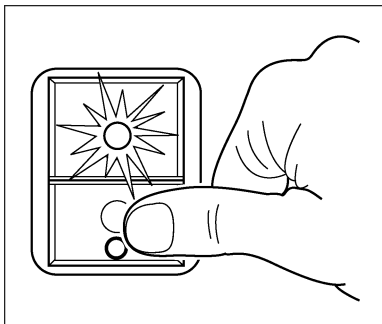
W przypadku umieszczenia normowanych pojemników gastronomicznych tylko w górnej części urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia.

- Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry.
 - W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
 - Przy wkładaniu normowanych pojemników gastronomicznych każdą parę rowków wypełniać zawsze całkowicie, np. dwoma normowanymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1.
-
- Otworzyć drzwi urządzenia.
 - ☞ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 17.
 - Normowane pojemniki gastronomiczne dosunąć do oporu do tylnej ściany.
 - Zamknąć drzwi urządzenia.

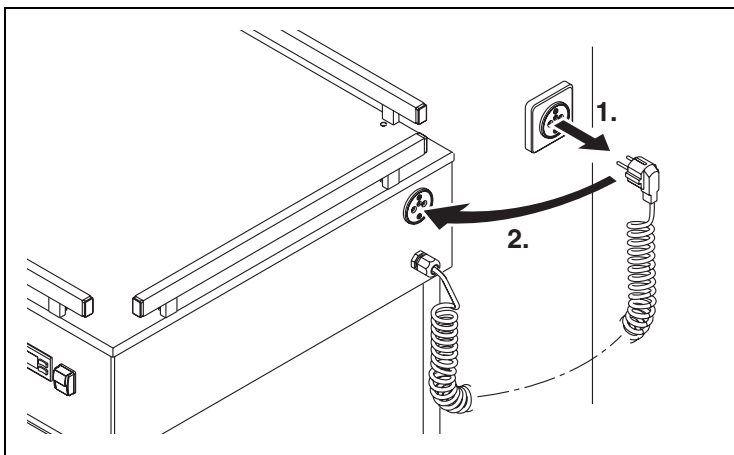
Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

Wyłączanie urządzenia

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



- Odłączyć wtyczkę sieciową.
- 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 22.
- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- ✓ Chłodzenie wyłączone (dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci)
- ✓ Wtyczka odłączona i włożona do uchwyty na wtyczkę sieciową
- ✓ 2 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.
-

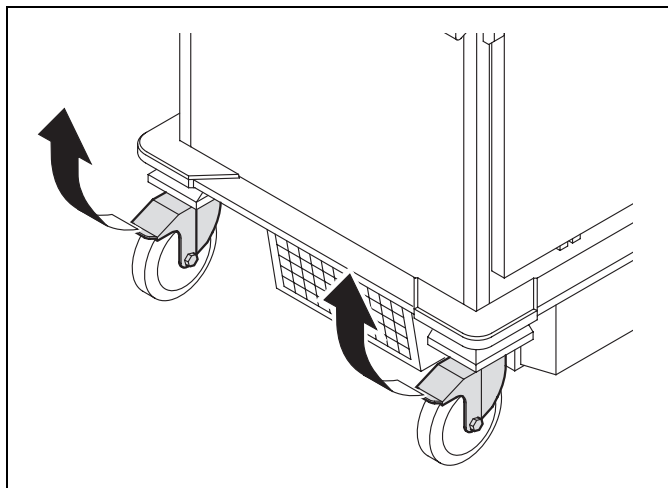
⚠ Ostrzeżenie!

Ograniczona widoczność!

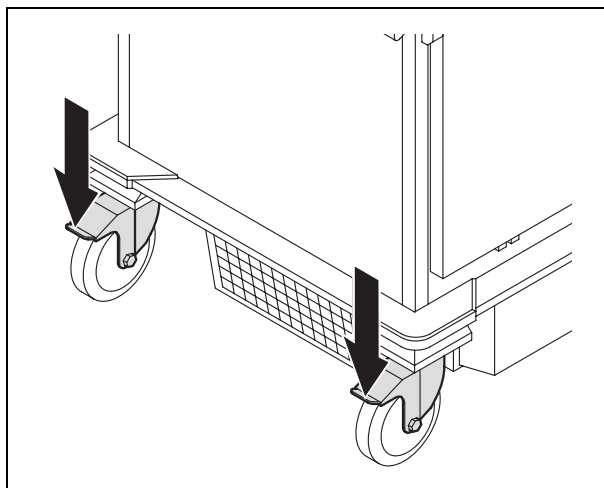
Podczas pchania urządzenia można nie dostrzec osoby znajdującej się przed urządzeniem i zranić ją. Ograniczona widoczność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub przedmiotu przed urządzeniem.

- Podczas pchania przed urządzeniem powinna iść druga osoba.
- Urządzenie zawsze pchać 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.



- W razie potrzeby:
 - Podłączyć wtyczkę sieciową i włączyć urządzenie.
 - Przed włożeniem potraw schładzać urządzenie przez 30–100 min.

**Przejeżdżanie przez pochyłości
i zagłębienia**

- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- ✓ Chłodzenie wyłączone (dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci)
- ✓ Wtyczka odłączona i wetknięta do uchwyty na wtyczkę sieciową
- ✓ Rynienka na wodę kondensacyjną opróżniona
- ✓ 2 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.
 - Przy wkładaniu normowanych pojemników gastronomicznych 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
schłodzonym**

- ☞ Aby zminimalizować utratę chłodnego powietrza, nie otwierać niepotrzebnie drzwi podczas chłodzenia.
- ✓ Urządzenie schłodzone przez 30–100 min, w zależności od temperatury otoczenia
 - Jeżeli po schłodzeniu urządzenie odłączono od sieci (np. w celu przemieszczenia), to należy ponownie podłączyć wtyczkę.
 - Włączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
 - W razie potrzeby zmienić żądaną temperaturę.
 - ☞ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 14.
 - Potrawy utrzymywać w stanie schłodzonym tak długo, jak potrzeba.

Sprawdzanie odchyłów temperatury

- ☞ Jeżeli temperatura rzeczywista odbiega od temperatury żądanej o określoną wartość ($-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$), to regulacja temperatury rejestruje ten stan jako przekroczenie w górę lub w dół. Przy odchyłach temperatury trwających ponad 30 min świeci dioda sygnalizacyjna "Alarm". Na wyświetlaczu miga na zmianę napis "HAL" (przekroczenie temperatury w górę) lub "LAL" (przekroczenie temperatury w dół) oraz wskazanie temperatury rzeczywistej.
- ☞ Po włączeniu chłodzenia przez 90 min przekroczenie żądanej temperatury w górę i w dół nie jest rejestrowane, co zapobiega pojawianiu się komunikatów alarmu podczas schładzania.

Wyświetlanie odchyłów temperatury

- ☞ W przypadku odchyłu temperatury świeci dioda sygnalizacyjna "Alarm". Na wyświetlaczu miga na zmianę napis "HAL" (przekroczenie temperatury w górę) lub "LAL" (przekroczenie temperatury w dół) oraz wskazanie temperatury rzeczywistej.
- ☞ Jeżeli podczas komunikatu alarmowego temperatura rzeczywista osiągnie ustalony zakres temperatury żądanej, to pojawia się ponownie wskazanie temperatury rzeczywistej. Dioda sygnalizacyjna "Alarm" świeci nadal i trzeba ją ręcznie skasować.
- ☞ Wskazywany czas trwania alarmu zawiera czas 30 min do włączenia alarmu.
- ✓ Dioda sygnalizacyjna "Alarm" świeci
- Nacisnąć krótko przycisk "strzałka w górę".
– lub –
Nacisnąć krótko przycisk "strzałka w dół".
Na wyświetlaczu pojawia się na chwilę "HAL" przy przekroczeniu temperatury w górę i "LAL" przy przekroczeniu temperatury w dół.
Następnie na ok. 2 s pojawia się wskazanie najwyższy lub najniższy odchył temperatury i napis "tiM" oraz wskazanie czasu trwania odchyłu temperatury (godz:min).
Następnie pojawia się ponownie wskazanie temperatury rzeczywistej.



Kasowanie zapisanych alarmów



SET

☞ Alarm można skasować tylko wtedy, gdy nie występuje już zbyt wysoka ani zbyt niska temperatura. Przerwanie zasilania elektrycznego nie umożliwia skasowania komunikatu alarmowego. Komunikaty alarmowe są zapisywane i trzeba je kasować ręcznie.

✓ Temperatura rzeczywista mieści się w określonym zakresie temperatur (–10 °C, +10 °C) żądanej temperatury

✓ Dioda sygnalizacyjna "Alarm" świeci

■ Nacisnąć krótko przycisk "strzałka w górę".

– lub –

Nacisnąć krótko przycisk "strzałka w dół".

Na wyświetlaczu pojawia się na chwilę "HAL" przy przekroczeniu temperatury w górę i "LAL" przy przekroczeniu temperatury w dół.

Następnie na ok. 2 s pojawia się wskazanie najwyższy lub najniższy odchył temperatury i napis "tiM" oraz wskazanie czasu trwania odchyłu temperatury (godz:min).

■ Podczas tego komunikatu (HAL lub LAL, wartość największego odchyłu temperatury w górę lub w dół) przytrzymać przycisk "SET" wciśnięty tak długo, aż na chwilę zacznie migać napis "rSt" i ponownie pojawi się wskazanie temperatury rzeczywistej.

Dioda sygnalizacyjna "Alarm" gaśnie. Alarm jest skasowany. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie temperatury rzeczywistej.

Wymowanie potraw

■ Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia i docisnąć je do ściany bocznej urządzenia.

☞ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 17.



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. Wymować normowane pojemniki gastronomiczne lub talerze od góry.

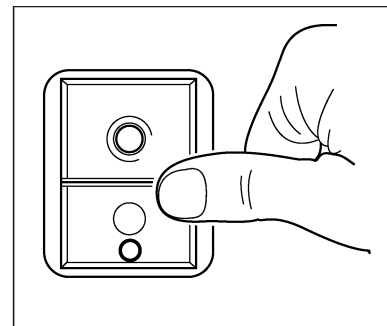
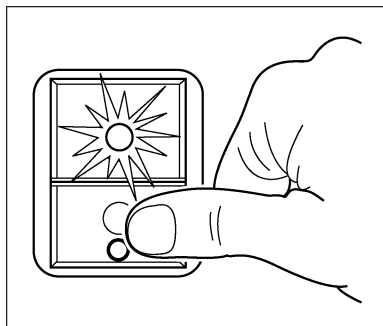
☞ Po użyciu urządzenia należy dokładnie oczyścić.

☞ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 30.

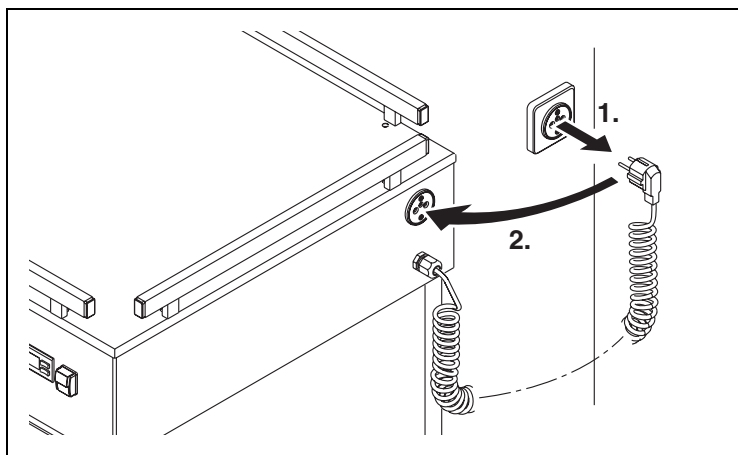
Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia

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



- Odłączyć wtyczkę sieciową.
- Włożyć wtyczkę do uchwyty 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 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 36.
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 36.

Dioda sygnalizacji pracy włącznika-/wyłącznika świeci, ale urządzenie nie chłodzi (dostatecznie)

Przyczyna	Postępowanie
Wybrano zbyt wysoką temperaturę żadaną.	- Ustawić niższą temperaturę żadaną. ➤ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 14.
Zakryte szczeliny wentylacyjne.	Usunąć przedmioty zakrywające wentylację agregatu chłodzącego.
Wysoka temperatura otoczenia.	Przenieść urządzenie w chłodniejsze otoczenie.
Parownik urządzenia jest zalodzony.	- Rozmrozić parownik urządzenia. ➤ Podrozdział "Ręczne rozmrażanie urządzenia" na stronie 15.
Uszkodzona uszczelka drzwi urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➤ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.
Regulacja temperatury w nieregularnym stanie.	- Wyłączyć na chwilę chłodzenie. ➤ Podrozdział "Włączanie/ wyłączanie chłodzenia" na stronie 13. - Jeżeli problem nadal występuje, a powyższe usterki zostały wykluczone, należy zawiadomić odpowiedni serwis naprawczy. ➤ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Przyczyna	Postępowanie
Wskazanie "P1" na regulacji temperatury agregatu chłodzącego (czujnik termostatu uszkodzony).	➤ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.
Awaria agregatu chłodzącego.	➤ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	➤ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Na wyświetlaczu regulatora temperatury miga "dA".

Przyczyna	Postępowanie
Otwarte drzwi podczas chłodzenia.	➤ Zamknąć drzwi.
Magnes drzwi poluzowany lub nie ma go, drzwi nieprawidłowo domknięte.	➤ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	➤ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

**Komunikat alarmowy
regulatora temperatury
(wskazanie "HAL") –
przekroczenie temperatury w
górze**

Przyczyna	Postępowanie
Wysoka temperatura otoczenia.	■ Sprawdzić odchył temperatury i skasować zapisany alarm. ↳ Podrozdział "Sprawdzanie odchyłów temperatury" na stronie 23. ↳ Podrozdział "Kasowanie zapisanych alarmów" na stronie 24. ■ Przenieść urządzenie w chłodniejsze otoczenie. – lub – - Zlecić technikowi zmianę parametrów chłodzenia regulacji temperatury (skrócić cykl rozmrażania).
Zalodzony parownik.	■ Sprawdzić odchył temperatury i skasować zapisany alarm. ↳ Podrozdział "Sprawdzanie odchyłów temperatury" na stronie 23. ↳ Podrozdział "Kasowanie zapisanych alarmów" na stronie 24. ■ Rozmrozić urządzenie. ↳ Podrozdział "Ręczne rozmrażanie urządzenia" na stronie 15.
Awaria lub uszkodzenie agregatu chłodzącego.	■ Sprawdzić odchył temperatury i skasować zapisany alarm. ↳ Podrozdział "Sprawdzanie odchyłów temperatury" na stronie 23. ↳ Podrozdział "Kasowanie zapisanych alarmów" na stronie 24. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Komunikat alarmowy regulatora temperatury (wskazanie "LAL") – przekroczenie temperatury w dół

Przyczyna	Postępowanie
Agregat chłodzący nie wyłącza się po osiągnięciu żądanej temperatury.	■ Sprawdzić odchył temperatury i skasować zapisany alarm. ↳ Podrozdział "Sprawdzanie odchyłów temperatury" na stronie 23. ↳ Podrozdział "Kasowanie zapisanych alarmów" na stronie 24. ■ Włączyć chłodzenie włącznikiem/ wyłącznikiem i włączyć je ponownie. ■ Jeżeli usterka występuje nadal, zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

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

Przyczyna	Postępowanie
Zablokowana klawiatura.	■ Odblokować klawiaturę. ↳ Podrozdział "Blokowanie/ odblokowywanie klawiatury" na stronie 16.

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 32. ■ Zwracać uwagę na właściwe obchodzenie się z dystrybutorem/ właściwą pielęgnację.

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

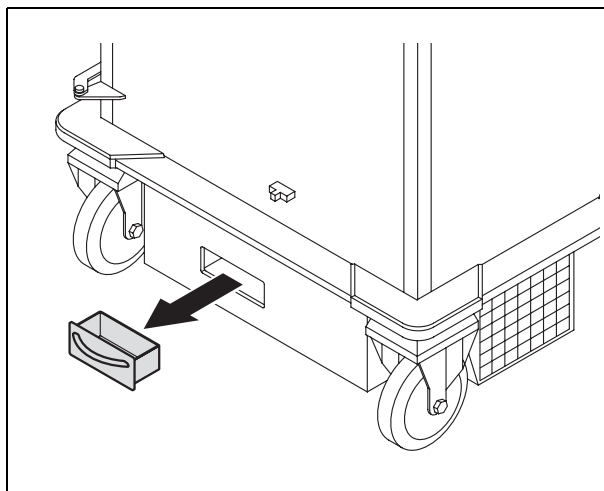
Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	■ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 25. ■ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

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 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 własną 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) Środki czyszczące do usuwania silnych zabrudzeń: • Dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. BLANCOPOLISH ☞ Elementów z tworzywa sztucznego (np. listew odbojowych) nie czyścić środkami do stali szlachetnej, gdyż powodują one zadrapania powierzchni.

Rynienkę na wodę kondensacyjną opróżniać codziennie i czyścić co 2 tygodnie

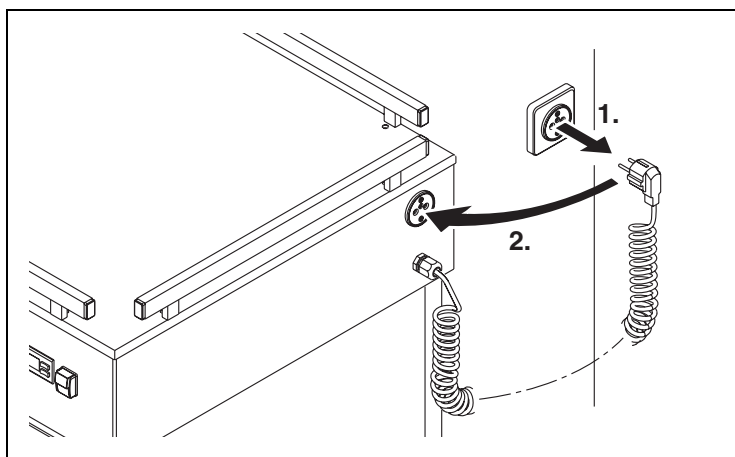
- ☞ Rynienka na wodę kondensacyjną znajduje się z zewnątrz po prawej stronie urządzenia u dołu.
- Wyjąć rynienkę na wodę kondensacyjną z zamocowania.



- Opróżnić rynienkę na wodę kondensacyjną.
- W razie potrzeby wyczyścić rynienkę na wodę kondensacyjną, stosując opisane wcześniej metody i środki.
 - ☞ Rozdział "Sposoby czyszczenia" na stronie 30.
 - ☞ Rozdział "Środki czyszczące" na stronie 30.
- Wsunąć rynienkę na wodę kondensacyjną do zamocowania.

Czyszczenie urządzenia

- Odłączyć wtyczkę sieciową.
- Wetknąć wtyczkę do uchwyty na wtyczkę sieciową w urządzeniu.



- Czyścić urządzenie opisanymi powyżej środkami i metodami.
- Po zastosowaniu środka czyszczącego do stali szlachetnej spłukać urządzenie wodą i wytrzeć do sucha.

Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej

Świeże ogniska korozji

- Odlączyć 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 powodować 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 czyszczenie kwasem szczawiowym nie przynosi skutku, ogniska korozji poddać działaniu 10-procentowego kwasu azotowego.

Konserwacja

Regularnie zlecać konserwację urządzenia

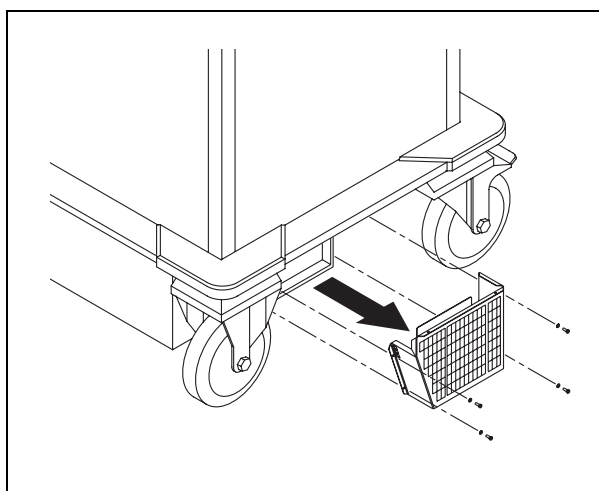
- ☞ Firma BLANCO zaleca regularną konserwację urządzenia przez przeszkolony personel. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania wartości.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi.

Konserwacja agregatu chłodzącego

- ☞ Firma BLANCO zaleca zlecanie konserwacji agregatu chłodzącego raz w roku wyspecjalizowanej firmie.

Odkurzenie kanału zasysania powietrza agregatu chłodzącego

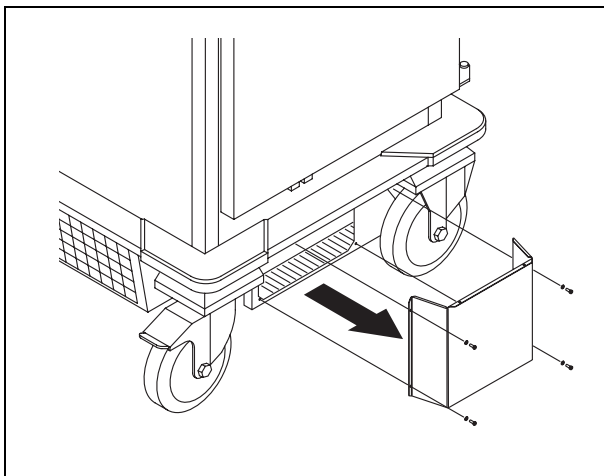
- Wykręcić 4 śruby osłony rewizyjnej skraplacza z tyłu urządzenia i zdjąć osłonę rewizyjną.



- Odkurzyć kanał zasysania powietrza.
- Nałożyć osłonę rewizyjną i przykręcić ją 4 śrubami.

Sprawdzanie agregatu chłodzącego

- Wykręcić 4 śruby osłony rewizyjnej agregatu chłodzącego z przodu urządzenia i zdjąć osłonę rewizyjną.



- Sprawdzić agregat chłodzący.
- Nałożyć osłonę rewizyjną i przykręcić ją 4 śrubami.

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 jednej z poniższych jednostek:
 - Własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
 - Serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
 - Serwis firmy BLANCO

Sprawdzanie poprawnego osadzenia magnesu drzwi

- ☞ W razie nieprawidłowego zamocowania magnesu drzwi prawidłowe działanie chłodzenia nie jest zapewnione.
- Upewnić się, że magnes drzwi jest prawidłowo osadzony.

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 materiału.

Zmiana parametrów chłodzenia

- i Parametry chłodzenia regulacji temperatury (np. histereza załączania) mogą być w razie potrzeby zmienione/ustawione na nowo przez serwisanta wyspecjalizowanego w technice chłodniczej. Informacje o ustawianiu regulacji temperatury znajdują się w oddzielnej instrukcji regulacji temperatury. Miejsce przechowywania tej instrukcji wskazane jest na rysunku w podrozdziale "Zakres dostawy".
 - 📄 Instrukcja regulatora temperatury
- W razie potrzeby zlecić zmianę parametrów chłodzenia technikowi.

Naprawa

Upoważnione osoby

☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące jednostki:

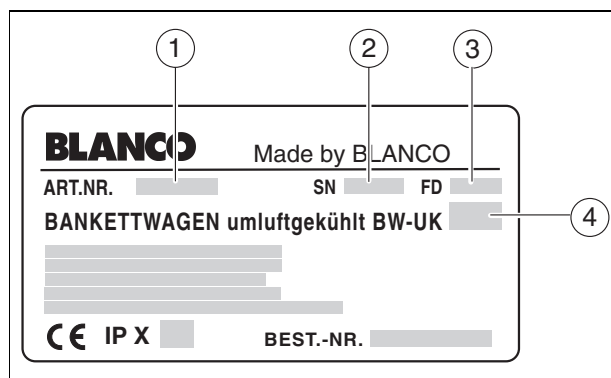
- własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
- serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
- serwis firmy BLANCO
- naprawy układu chłodzącego: zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej

Opis uszkodzenia

W celu rejestracji usterki serwis BLANCO wymaga podania następujących danych z tabliczki znamionowej:

- numer artykułu
- numer seryjny
- data produkcji
- model

Tabliczka znamionowa znajduje się w pobliżu przewodu energetycznego urządzenia.



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

Wymiana komponentów

☞ Uszkodzone komponenty (łącznie z kablem sieciowym) mogą być wymieniane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- własny personel przeszkolony przez firmę BLANCO
- serwis zewnętrzny przeszkolony przez firmę BLANCO
- serwis firmy BLANCO
- naprawy układu chłodzącego: zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej

Części zamienne

Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- nazwa części zamiennej
- numer artykułu
- data produkcji
- 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

Usuwanie

Usuwanie urządzenia

- Usuwanie czynnika chłodniczego zlecać zakładom wyspecjalizowanym w technice chłodniczej zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - Przed usunięciem 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
BW-UK 10	756	932	1816	173	300
BW-UK 15	756	932	1796	173	300

Pojemność normowanych pojemników/rusztów gastronomicznych

Model	Liczba normowanych pojemników gastronomicznych				Liczba rusztów GR 2/1
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	
BW-UK 10	10	20	10	20	9
BW-UK 15	7	14	15	30	14

Temperatura wewnątrz urządzenia

-10 °C do +8 °C, regulowana

Odstęp żłobków

115 mm (BW-UK 10)

75 mm (BW-UK 15)

Odstęp wytłoczeń (zabezpieczeń przed przechyleniem) od żłobków

7 mm

Nośność

Element	Dopuszczalna obciążenie powierzchni w kg
Góra urządzenia	25

Dane elektryczne Przyłącze elektryczne

Dla wszystkich modeli:

Napięcie: 220 do 240 V, 50 Hz

Moc (maksymalna): 0,8 kW

Stopień ochrony

IP X4 (urządzenie zabezpieczone przed pryskaniem wody wg DIN EN 60529)

Środowisko

Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura:	+15 °C do +32 °C
Względna wilgotność powietrza:	bez oparowania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura:	-10 °C do +40 °C
Względna wilgotność powietrza:	bez oparowania

Materiał

Korpus urządzenia:	stal szlachetna, polistyren, poliamid
Izolacja drzwi urządzenia:	polistyren

Układ chłodzący

Czynnik chłodniczy:	R 404A (bezfreonowy)
Zakres chłodzenia:	-10 do +8 °C
Rozmrażanie:	automatyczne, w razie potrzeby ręczne
Szczelność: fabrycznie	szczelność układu chłodzącego sprawdzona
Moc chłodnicza:	1,407 kW przy $t_0 = -10\text{ °C}$ (temperatura parowania) $t_u = +32\text{ °C}$ (temperatura otoczenia)

Dane do zamówienia

BW-UK 10	Numer artykułu:	572 876, 367 435
BW-UK 15	Numer artykułu:	572 877, 367 435
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 514

Akcesoria

Normowane ruszty gastronomiczne GR 2/1	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 – chłodzone wózki bankietowe.

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

DIN EN 60335-2-24: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu.

DIN EN 60335-2-89: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2-89: Wymagania szczegółowe dotyczące komercyjnych urządzeń chłodniczych z wbudowaną lub wolno stojącą skraplarką lub sprężarką.

DIN EN 60529: Stopnie ochrony obudowy (kod IP)

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 (Industrieverbände 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