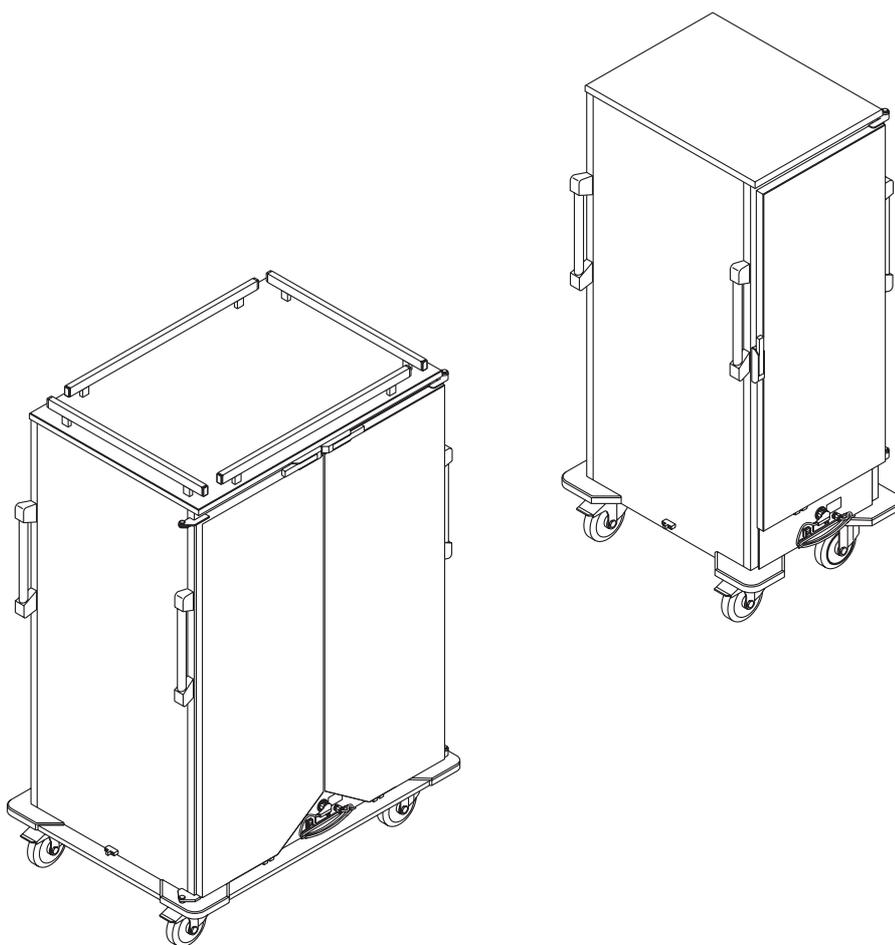


BLANCO



**Банкетная тележка с подогревом
BLANCO INMOTION BW 11/BW 18/BW 22/BW 36**

Руководство по эксплуатации

Общая информация

Гарантия Данное устройство было изготовлено с особой тщательностью и с использованием высококачественных материалов и производственных технологий.

Гарантийное обязательство для данного устройства составляет 24 месяца, а для быстроизнашивающихся и электрических деталей 6 месяцев с дня продажи. Оно распространяется на все неисправности и повреждения, обусловленные материалом и процессом изготовления. Исключаются неисправности и повреждения, возникающие в результате неправильного обращения и внешнего воздействия. Обоснованные рекламации в течение гарантийного срока устраняются бесплатно.

Требования по предоставлению гарантии предъявляются на основании чека с датой продажи. Кроме того, имеют силу наши условия заключения сделок и поставки.

Copyright Данное руководство защищено авторским правом. Никакую информацию нельзя ни частично, ни полностью размножать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.

Технические изменения Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих техническому прогрессу.

Документация по изделию Руководство по эксплуатации; целевая группа: обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения  Важное **указание** на особенности или специальные случаи.

i **Поясняющая информация** в главах или разделах.

 **Ссылка** на раздел, подраздел или другой документ.

✓ **Условие**, которое должно быть соблюдено перед выполнением следующей операции.

► **Действие** или работа, которые должны быть выполнены.

Исполнение устройства XYZ

Помеченный таким образом фрагмент распространяется только на определенное **исполнение устройства** или опцию устройства.

Предупреждения

 **Сигнальное слово!**

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

► Мера по предотвращению опасности и ее последствий.

Сигнальное слово (осторожно, предупреждение, опасность) указывает на степень опасности.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелейших/смертельных травмах.

Содержание

О данном изделии	Цель применения1
	Условия применения1
	Характеристики изделия1
	Стандартное исполнение2
	Опции/принадлежности2
Безопасность	Общая информация3
	О данном изделии3
	Транспортировка4
	Ввод в эксплуатацию4
	Управление и эксплуатация5
	Вывод из эксплуатации7
	Очистка и уход7
	Техобслуживание8
	Ремонт8
	Нормы и директивы8
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия9
	Объем поставки9
	Распаковка9
	Утилизация упаковочного материала10
Ввод в эксплуатацию	Условия для эксплуатации11
	Подключение устройства11
Управление и эксплуатация	Обзор устройства12
	Регулятор температуры – обзор13
	Включение устройства13
	Отключение устройства14
	Настройка заданной температуры14
	Блокировка/разблокировка кнопок15
	Предварительный разогрев устройства15
	Открытие двери16
	Стопорение двери17
	Закрытие двери18
	Загрузка устройства18
	Перемещение устройства на новое место19
	Перемещение по рампам, углублениям, наклонным поверхностям22
	Поддержание блюд в горячем состоянии22
	Выгрузка блюд23
Вывод из эксплуатации	Вывод устройства из эксплуатации24

Помощь при возникновении проблем	Светодиод работы на выключателе ВКЛ/ВЫКЛ не горит	25
	Светодиод работы горит, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии	25
	Светодиод работы горит, но отсек устройства остается холодным	25
	На дисплее регулятора температуры при нажатии кнопки появляется "PoF"	25
	Коррозия деталей из высококачественной стали	26
	Видимое повреждение устройства.	26
Очистка и уход	Высококачественная сталь	27
	Интервал очистки	27
	Методы очистки	27
	Чистящие средства	27
	Очистка устройства.	28
	Снятие и установка модуля циркуляционного подогрева	29
	Снятие/установка средней стенки.	31
Удаление коррозии с высококачественной стали	32	
Техобслуживание	Регулярное техобслуживание.	33
	Проверка уплотнения двери	33
	Проверка тормозов	33
	Проведение повторной проверки электрической безопасности	33
	Проверка сетевого кабеля и вилки сетевого кабеля.	33
Ремонт	Уполномоченный персонал	34
	Описание неисправности.	34
	Запчасти.	35
	Адрес	35
Утилизация	Утилизация устройства.	36
Технические данные	Общие данные	37
	Электрические данные.	38
	Окружающая среда.	38
Данные для заказа	Банкетная тележка BW 11	39
	Банкетная тележка BW 18	39
	Банкетная тележка BW 22	39
	Банкетная тележка BW 36	39
	Руководство по эксплуатации	39
Принадлежности	Гастрорешетки GR 2/1	39
	Решетки из хромоникелевой стали	39
	Гастроёмкости	39
	Средние стенки	39
	Замок двери, запираемый.	39
	Колпаки	39
	Подставки для тарелок	39
	Сплошные бамперы.	39
	Микрофибровая салфетка BLANCO.	39
	Средство для чистки и ухода за -высококачественной сталью BLANCOPOLISH	39
	Сервисный компакт-диск	39

О данном изделии

Цель применения Банкетная тележка с подогревом предназначена для поддержания в горячем состоянии готовых порционированных блюд на тарелках с колпаками или блюд в гастоуремкостях.

Банкетная тележка с подогревом не предназначена для разогрева или приготовления блюд. Ее нельзя использовать для отопления помещения.

Банкетная тележка с подогревом хорошо подходит прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых), например, для предварительного порционирования ужина.

Условия применения **Окружающая среда**

Банкетную тележку с подогревом разрешается использовать при температуре окружающей среды от +15 °C до +32 °C и нормальной влажности воздуха (без покрытия росой).

Инструктаж третьих лиц

Если банкетная тележка с подогревом сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их по безопасному обращению с устройством и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия **Общая информация**

Банкетная тележка с подогревом в стандартном исполнении изготовлена из высококачественной стали.

Корпус двухстенный и изолированный. Устройство имеет один или два отсека. Передняя часть закрывается одной или двумя двухстенными изолированными дверями.

В стандартном исполнении ходовая часть банкетной тележки с одним отсеком состоит из четырех управляемых колес, из них два с тормозами. Банкетная тележка с двумя отсеками имеет два управляемых колеса с тормозами и два опорных колеса.

Предлагаются следующие исполнения банкетной тележки:

- банкетная тележка BW 11: 1 дверь, 11 пар направляющих
- банкетная тележка BW 18: 1 дверь, 18 пар направляющих
- банкетная тележка BW 22: 2 двери, 11 пар направляющих, вынимаемая средняя стенка (опция)
- банкетная тележка BW 36: 2 двери, 18 пар направляющих, вынимаемая средняя стенка (опция)

Управление и эксплуатация

Расположенные вертикально ручки обеспечивают легкое перемещение банкетной тележки. Стабильные угловые бамперы защищают от повреждений. Опционально можно приобрести сплошные бамперы, устанавливаемые по всему периметру.

Двери снабжены самозакрывающимися замками. Их можно открыть на 270° и застопорить на наружных сторонах.

Внутренние боковые стенки имеют направляющие. Над направляющими имеются по два углубления. Они предотвращают ненамеренное опрокидывание гастрорешеток или гастроемкостей при их вынимании.

Банкетная тележка снабжена съемным модулем циркуляционного подогрева. Интегрированный вентилятор и выступ на задней стенке обеспечивают равномерное распределение тепла во всем внутреннем пространстве.

Модуль циркуляционного подогрева имеет сетевой кабель с вилкой, выключатель ВКЛ/ВЫКЛ для запуска и остановки режима поддержания в горячем состоянии, а также отдельный регулятор температуры.

Диапазон температур регулятора составляет от +30 °С до +90 °С. Банкетную тележку можно подогревать сухим или влажным воздухом. При подогреве влажным воздухом используется вода из бачка объемом 1 литр на модуле циркуляционного подогрева, который в течение 5–6 часов обеспечивает равномерно влажный климат.

Стандартное исполнение

Стандартное исполнение банкетной тележки с подогревом включает в себя следующее:

- Двухстенный корпус из высококачественной стали
- Двухстенная створчатая дверь
- В зависимости от исполнения 11 или 18 пар направляющих
- Расстояние между направляющими 115 мм (BW 11/BW 22) или 75 мм (BW 18/BW 36)
- Две ручки на каждой боковой стенке
- Четыре угловых бампера
- Четыре управляемых колеса, из них два с тормозом (BW 11/BW 18)
- Два управляемых колеса с тормозом, два опорных колеса (BW 18/BW 36)
- Расположение колес "А": на углах

Опции/принадлежности

Банкетная тележка с подогревом может быть оснащена следующими опциями:

- Галерея по всему периметру
- Сплошной бампер по всему периметру
- Различные исполнения и расположения колес
- Запираемая(-ые) дверь(-и)
- Средняя стенка (только для BW 22/BW 36)
- Гастроемкости
- Гастрорешетки
- Подставки для тарелок из хромоникелевой стали

Безопасность

Общая информация Устройство изготовлено с использованием последних достижений техники. При этом были выполнены все условия, предъявляемые к безопасной эксплуатации. Но несмотря на это во время эксплуатации устройства могут возникать остаточные опасности. Указания по безопасности и предупреждения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, должны помочь предотвратить эти опасности.

Указания по безопасности

Основательно прочитать и соблюдать указания по безопасности, содержащиеся в данном разделе.

Пользователь отвечает за соблюдение указаний по безопасности данного руководства по эксплуатации.

Предупреждения

Соблюдать предупреждения с символом опасности (предупреждающий знак), содержащиеся в тексте.

Руководство по эксплуатации

Перед первым вводом в эксплуатацию необходимо тщательно прочитать данное руководство.

Пользователь отвечает за то, чтобы весь обслуживающий персонал прочитал данное руководство перед первым использованием устройства.

Данное руководство по эксплуатации необходимо хранить таким образом, чтобы оно в любое время было доступным для обслуживающего персонала.

О данном изделии **Цель применения**

Устройство разрешается использовать только для предусмотренных целей.

Пользователь отвечает за надлежащее использование устройства по назначению.

Условия применения

Устройство разрешается использовать только при допустимых условиях окружающей среды.

Обслуживающий персонал должен быть проинструктирован по обращению с устройством и должен понять данное руководство по эксплуатации.

Транспортировка Вертикальное положение при транспортировке

Устройство транспортировать только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или микроавтобусом

Устройство транспортировать грузовым автомобилем или микроавтобусом с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°.

Предохранить устройство от сдвига.

Предохранить устройство от вертикальных перемещений во время транспортировки. Транспортная фиксация только тормозами устройства недостаточна.

Использовать стержни с мягкой обивкой.

Ввод в эксплуатацию Место установки

Ни в коем случае не эксплуатировать устройство рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, посудомоечной машиной). Пары могут привести к покрытию устройства росой.

За счет слоя влаги при подключенном устройстве существует опасность короткого замыкания или поражения электрическим током.

Эксплуатировать устройство только после того, как оно примет температуру помещения.

Ввод в эксплуатацию после хранения

Если устройство будет доставлено на кухню из холодного складского помещения, то содержащаяся в воздухе помещения влажность оседает на поверхности и внутри устройства.

За счет слоя влаги при подключенном устройстве существует опасность короткого замыкания или поражения электрическим током.

Эксплуатировать устройство только после того, как оно примет температуру помещения.

Подключение к электросети

Указанные на фирменной табличке модуля циркуляционного подогрева напряжение и частота сети должны совпадать с соответствующими значениями розетки электросети.

Запрещается эксплуатировать устройство, если будут повреждены изоляция сетевого кабеля или вилка сетевого кабеля.

Вилку сетевого кабеля вставлять в розетку только при выключенном устройстве, т.к. в противном случае может быть повреждена электроника устройства.

Вынимать вилку сетевого кабеля только за корпус.

Управление и эксплуатация Общая информация

Пользователь должен знать и уметь оценивать связанные с устройством опасности.

Использовать устройство только в технически безупречном состоянии.

При повреждении устройства предохранить его от случайного использования и немедленно поручить его ремонт одной из следующих организаций:

- Собственный персонал, обученный фирмой BLANCO
- Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой BLANCO
- Сервисная служба фирмы BLANCO

Всегда стопорить устройство тормозами, предотвращая его откатывание. При непроизвольном откатывании устройство может нанести травмы и причинить материальный ущерб.

Избегать ненужного открытия двери/дверей во время режима поддержания в горячем состоянии. Открывать устройство только на короткое время для загрузки или выгрузки блюд.

Блюда на тарелках всегда закрывать колпаками. Блюда в гостроемкостях всегда закрывать крышками.

Эксплуатация модуля циркуляционного подогрева

Модуль циркуляционного подогрева разрешается эксплуатировать только во встроеном состоянии в комбинации с устройством.

Загрузка

Устройство всегда загружать снизу вверх, чтобы не допустить смещения центра тяжести в верхнюю часть.

Полностью загружать пару направляющих, например, двумя гостроемкостями GN 1/1 на каждой направляющей, чтобы гостроемкости не сдвигались при перемещении на другое место.

Эвтектические плитки (холодильные элементы)

Перед разогревом устройства и во время поддержания в горячем состоянии вынуть из устройства эвтектические плитки. Эвтектические плитки могут деформироваться при жаре и в экстремальном случае взорваться.

Несущая способность верхней стороны устройства

Поверхностная нагрузка на верхнюю сторону устройства не должна превышать 25 кг.

Горячий модуль циркуляционного подогрева, горячие части устройства, предметы и блюда

Модуль циркуляционного подогрева, внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем предметы (например, гостроемкости) во время работы становятся горячими (примерно до +90 °C) и могут вызвать ожоги.

Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, полотенца или рукавиц).

Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ошпариванию.

Теплая наружная сторона устройства

Крышка модуля циркуляционного подогрева во время работы нагревается.

Горячий пар

Если во время поддержания блюд в горячем состоянии открывается дверь, то существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания. При открытии двери разогретого устройства находиться на достаточном расстоянии.

Правила гигиены

При поддержании блюд в горячем состоянии необходимо соблюдать соответствующие положения, касающиеся продуктов питания, и учитывать свойства блюд.

Опасность запираания детей

Не допускать детей к пустым банкетным тележкам. Забравшись в пустую банкетную тележку и закрыв дверь, дети не смогут самостоятельно выбраться из нее. Пустые банкетные тележки ставить стороной двери к стене или в недоступном для детей месте.

Перемещение на другое место

Перед каждым перемещением на другое место удалять предметы с верхней стороны устройства. При перемещении устройства предметы могут соскользнуть с верхней стороны.

Во время перемещения на другое место держать двери закрытыми. В противном случае при перемещении устройства из него могут вывалиться решетки или гастроемкости.

Если устройство устанавливается на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению тормозами необходимо предотвратить его непроизвольное откатывание с использованием других защитных мер (например, подложить клинья).

При закрытых дверях устройство устойчиво до угла наклона 10°. Перемещать только по наклонным поверхностям с углом наклона <10°.

Если устройство перемещается по наклонным поверхностям, то необходимо слить воду из бачка на модуле циркуляционного подогрева.

По ровной поверхности устройство можно перемещать на короткие расстояния с наполненным бачком для воды и вставленной крышкой.

Для того чтобы предотвратить повреждение колес:

- не перемещать устройство с застопоренными тормозами,
- избегать ударов,
- не переезжать через пороги и ступени,
- не перемещать по неровным поверхностям.

Только толкать устройство, а не тянуть.

При перемещении устройства следить за тем, чтобы были видны люди или предметы, находящиеся перед ним. Если тележку перемещает человек, который не может смотреть сверху, перед банкетной тележкой должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное перемещение.

Всегда перемещать устройство двумя руками за ручки на стороне управляемых колес с тормозами. В зависимости от веса устройства при перемещении одной рукой существует опасность того, что не удастся достаточно быстро его затормозить.

Следить за тем, чтобы руки не были зажаты между ручками и стенами или другими предметами (например, шкафами) (опасность защемления).

При перемещении устройства по рампам и углублениям привлекать второго человека (по одному с каждой боковой стороны).

Вывод из эксплуатации **Вынимание вилки сетевого кабеля**

Вилку сетевого кабеля вставлять в розетку только при выключенном устройстве, т.к. в противном случае может быть повреждена электроника устройства.

Очистка и уход **Вилка сетевого кабеля**

Перед очисткой устройства вынуть вилку сетевого кабеля. Попадающая в модуль циркуляционного подогрева вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае существует опасность поражения электрическим током.

Гигиена

Соблюдать положения Директивы по гигиене 93/43/EWG, а также национальные правила гигиены, действующие в конкретной стране применения.

Устройство отвечает требованиям гигиенического исполнения HS.

Интервал очистки

После каждого использования основательно очистить устройство.

Метод очистки

Использовать только допустимые методы очистки.

Не использовать пароструйные устройства и высоконапорные моющие устройства.

Горячий модуль циркуляционного подогрева, горячие части устройства и предметы

Модуль циркуляционного подогрева, внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем предметы (например, гостроекности) во время работы становятся горячими (примерно до +90 °C) и могут вызвать ожоги.

Перед очисткой дать устройству остыть как минимум 20 минут.

Вода после очистки

После очистки основательно высушить устройство. При этом удалить с днища внутреннего пространства воду.

Если во время или после очистки из устройства вытечет вода, существует опасность поскользнуться.

Полностью вытереть вытекшую из устройства воду.

Техобслуживание Тормоза

Регулярно проверять функционирование тормозов.

В случае недостаточного торможения немедленно поручить замену неисправного колеса одной из следующих организаций:

- Собственный персонал, обученный фирмой BLANCO
- Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой BLANCO
- Сервисная служба фирмы BLANCO

Двери

При каждой очистке проверять уплотнение двери на наличие повреждений и старение (визуальный контроль).

Повторная проверка электрической безопасности

Не реже одного раза в шесть месяцев поручать специалисту-электрику проведение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0702.

Сетевой кабель и вилка сетевого кабеля

Не реже одного раза в шесть месяцев согласно BGV A 3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

Ремонт Уполномоченный персонал

Ремонт устройства разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой BLANCO
- Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой BLANCO
- Сервисная служба фирмы BLANCO

При ремонте силами другого персонала теряет силу гарантийное обязательство.

Нормы и директивы

Соблюдать действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

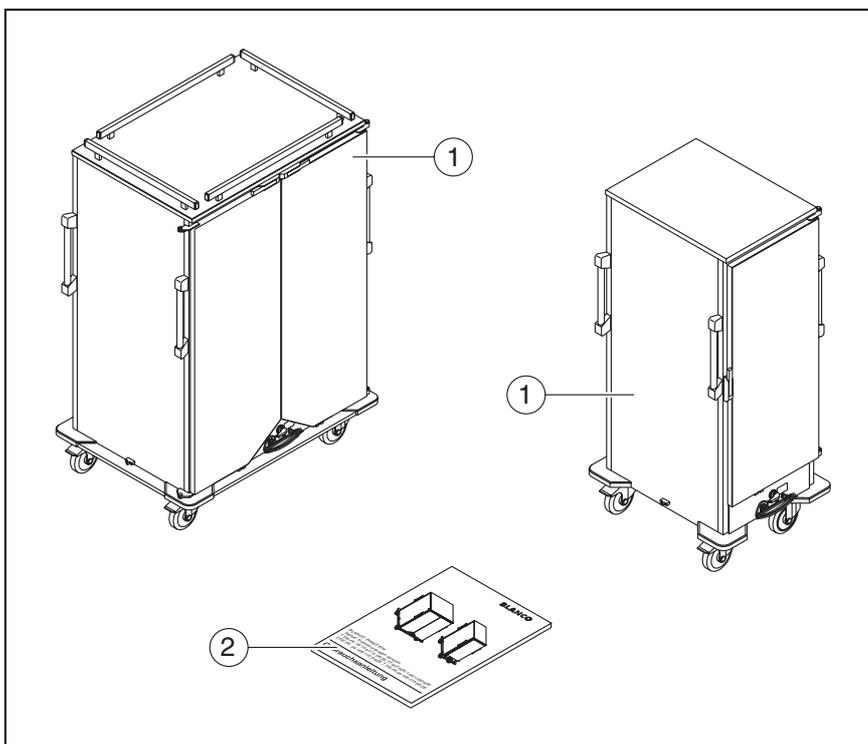
Пользователь отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия

- ☞ Сразу же после доставки необходимо проверить устройство на наличие повреждений, возникших при транспортировке (визуальный контроль).
- Обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора задокументировать на накладной (описание повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить повреждения (подпись).
- Принять устройство и с использованием накладной предъявить фирме BLANCO рекламацию.
 - или –
 - Не принимать устройство и передать экспедитору для возврата на фирму BLANCO.
- ☞ За счет такого порядка действий обеспечивается надлежащее урегулирование повреждений. Заявленные позже повреждения при транспортировке получатель устройства должен соответствующим образом доказать.

Объем поставки



- (1) Банкетная тележка с подогревом BLANCO INMOTION
- (2) Руководство по эксплуатации

Объем поставки и исполнение банкетной тележки с подогревом указаны в накладных.

Распаковка

- Открыть транспортную упаковку в предусмотренных местах. Не рвать и не резать!
- Проверить объем поставки.

Утилизация упаковочного материала

- ☞ Упаковочный материал можно отдать в фирму, занимающуюся вторичной переработкой, с указанием номера контракта по утилизации. Если нет действительного номера контракта по утилизации, его можно запросить в сервисной службе фирмы BLANCO.
- Утилизировать упаковочный материал экологично и надлежащим образом.

Ввод в эксплуатацию

- Условия для эксплуатации**
- ✓ Устройство приняло температуру помещения и находится в сухом состоянии
 - ✓ Устройство очищено
 - ✓ Модуль циркуляционного подогрева вставлен
 - ✓ Устройство и вилка сетевого кабеля не имеют известных или видимых повреждений
 - ✓ Тормоз застопорен

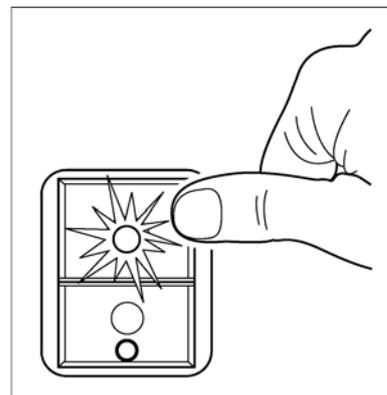
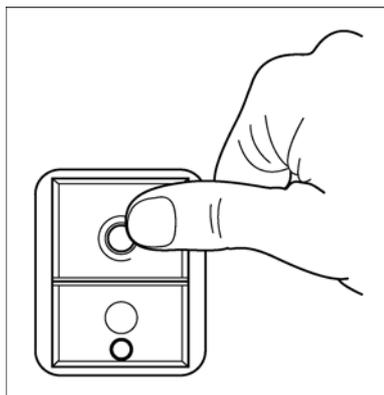
Подключение устройства

Осторожно!

Повреждение электроники устройства!

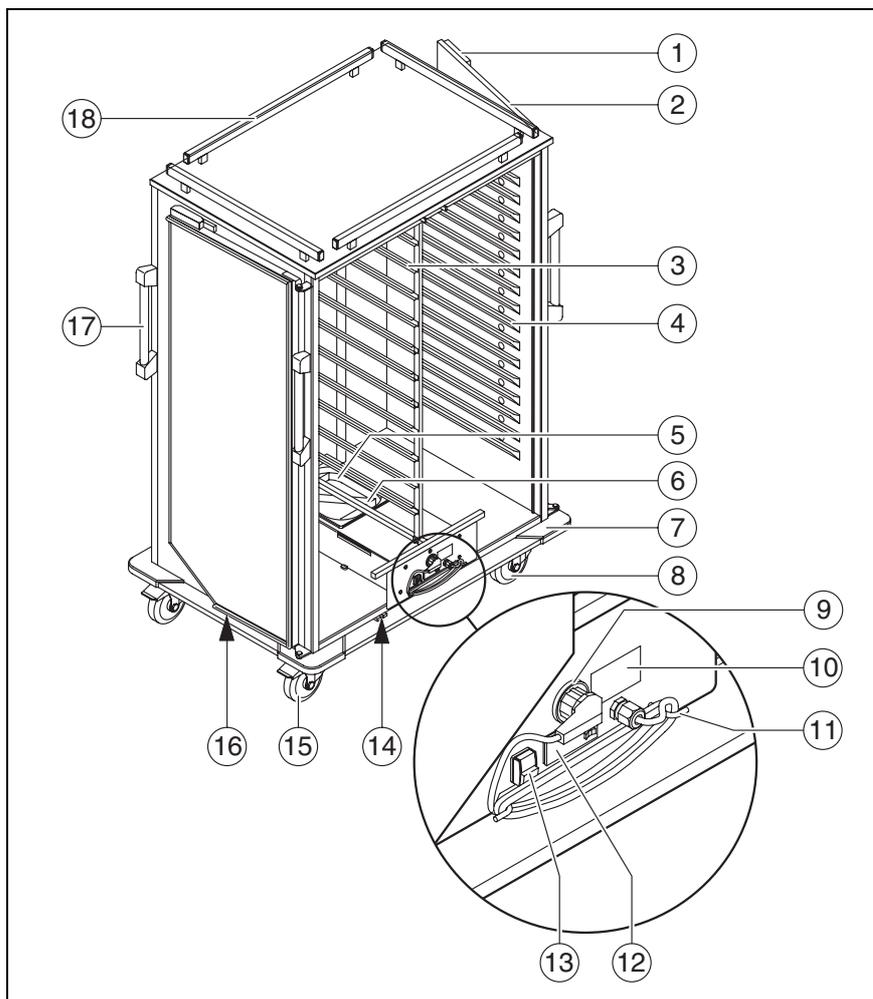
Если устройство не рассчитано на имеющиеся напряжение или частоту сети, то это может привести к повреждению его электроники.

- Перед подключением удостовериться в том, что указанные на фирменной табличке напряжение и частота сети совпадают с соответствующими значениями розетки электросети.
- Обеспечить, чтобы внутри устройства не находились чувствительные к теплу предметы.
- Обеспечить, чтобы внутри устройства не находились эвтектические плитки (холодильные элементы).
- Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.
- Включить модуль циркуляционного подогрева выключателем ВКЛ/ВЫКЛ.
Загорается светодиод работы.



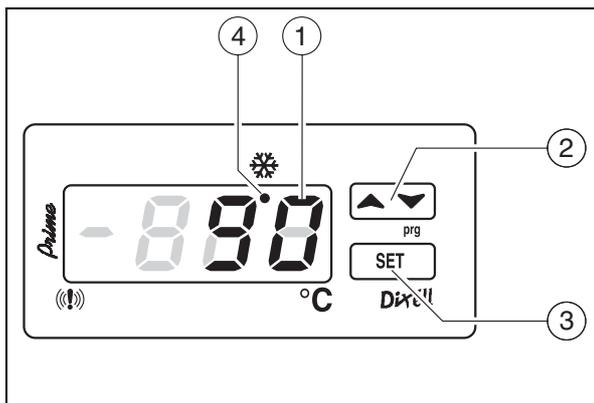
Управление и эксплуатация

Обзор устройства



- (1) Замок двери
- (2) Дверь
- (3) Средняя стенка (опция)
- (4) Направляющая
- (5) Бачок с водой
- (6) Крышка
- (7) Сплошной бампер (опция)
- (8) Опорное колесо
- (9) Вилка сетевого кабеля и крепление вилки сетевого кабеля
- (10) Модуль циркуляционного подогрева
- (11) Сетевой кабель и крепление сетевого кабеля
- (12) Регулятор температуры
- (13) Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- (14) Стопор двери (для стопорения на боковой стенке)
- (15) Управляемое колесо с тормозом
- (16) Фиксатор двери (сопрягаемая деталь для стопора двери)
- (17) Ручка
- (18) Галерея (опция)

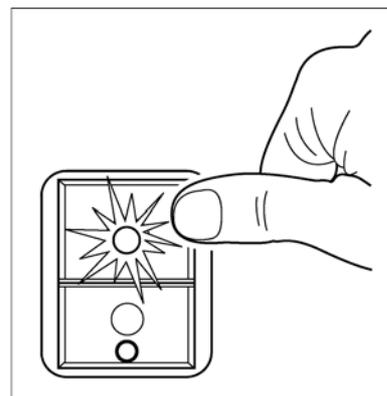
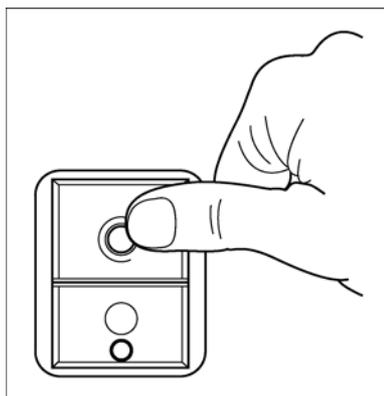
Регулятор температуры – обзор



- (1) Индикатор температуры: показывает фактическую температуру в устройстве, заданную температуру, информационные сообщения.
- (2) Кнопочный переключатель "Стрелка вверх/вниз": увеличивает/уменьшает значения параметров.
- (3) SET: показ заданного значения; во время режима программирования и для сохранения в памяти измененных значений параметров.
- (4) Светодиод сигнализации "Сигнал тревоги": загорается при превышении/недостижении заданного значения температуры
- (5) Светодиод работы: мигает в режиме программирования.

Включение устройства

- ✓ Модуль циркуляционного подогрева вставлен
- ✓ Устройство подключено к электросети
- Выключателем ВКЛ/ВЫКЛ запустить режим подогрева. Загорается светодиод работы выключателя ВКЛ/ВЫКЛ.

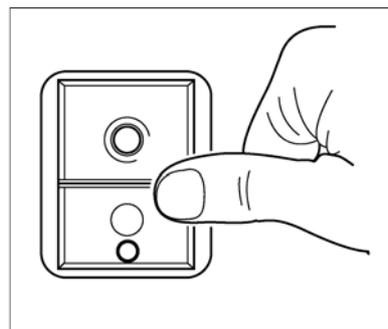
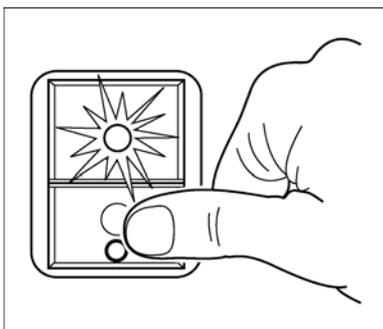


На дисплее регулятора температуры на короткое время появляется "----".

После этого показывается актуальная фактическая температура внутри устройства.

Устройство подогревает и фактическая температура на дисплее повышается до заданной.

- Отключение устройства** ➤ Отключить устройство выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод работы выключателя ВКЛ/ВЫКЛ гаснет.



Настройка заданной температуры

- ☞ При включенном модуле циркуляционного подогрева стандартный индикатор показывает фактическую температуру внутри устройства.

- ☞ Заданная температура на заводе настроена на +90 °С.

Показ заданной температуры

- ✓ Модуль циркуляционного подогрева вставлен
- ✓ Устройство подключено и включено
- ✓ Модуль циркуляционного подогрева готов к работе (горит светодиод работы)
- ✓ Дисплей показывает фактическую температуру

SET

- Нажать кнопку "SET".
Показывается заданная температура. Через 10 секунд или после повторного нажатия кнопки "SET" на дисплее вновь появляется фактическая температура.

Изменение заданной температуры

- ✓ Модуль циркуляционного подогрева вставлен
- ✓ Устройство подключено и включено
- ✓ Модуль циркуляционного подогрева готов к работе (горит светодиод работы)

SET

- Нажать кнопку "SET" примерно на 2 секунды.
Показывается заданная температура и светодиод работы мигает.



- С помощью кнопки "Стрелка вверх" повысить заданную температуру.
– или –



- С помощью кнопки "Стрелка вниз" понизить заданную температуру.

- ☞ Если удерживать кнопку "Стрелка вверх" или "Стрелка вниз" нажатой, то настраиваемая температура изменяется непрерывно. Скорость изменения повышается при длительном нажатии кнопки "Стрелка вверх" или "Стрелка вниз".

SET

- Для того чтобы сохранить измененную заданную температуру, нажать кнопку "SET".

– или –

Подождать ок. 10 секунд.

Заданная температура сохранена в памяти. Светодиод работы регулятора температуры прекращает мигать. Показывается фактическая температура в устройстве.

Блокировка/разблокировка кнопок



Блокировка кнопок

☞ Блокировка кнопок защищает от несанкционированных действий с регулятором температуры, например, изменения заданной температуры.

☞ При заблокированных кнопках может показываться только заданная температура.

- Нажать обе кнопки кнопочного переключателя "Стрелка вверх/вниз" примерно на 3 секунды. На короткое время появится надпись "PoF". После этого показывается фактическая температура.

Разблокировка кнопок

- Нажать обе кнопки кнопочного переключателя "Стрелка вверх/вниз" примерно на 3 секунды. Кнопки разблокируются. Показывается фактическая температура.

Предварительный разогрев устройства

☞ Если устройство используется для поддержания блюд в горячем состоянии, то его необходимо в течение ок. 15 секунд предварительно разогреть до +90 °С, прежде чем загружать в него блюда.

☞ Бачок с водой для подогрева влажным воздухом вмещает 1 литр и в течение 5–6 часов обеспечивает поддержание температуры с постоянной влажностью.

- ✓ Модуль циркуляционного подогрева вставлен
- ✓ Устройство подключено и включено
- ✓ Устройство включено
- Обеспечить, чтобы внутри устройства не находились эвтектические плитки (холодильные элементы).
- Примерно за 15 минут до загрузки с помощью выключателя ВКЛ/ВЫКЛ запустить режим подогрева.
 - ☞ Подраздел "Включение устройства" на стр. 13.
- При необходимости изменить заданную температуру.
 - ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 14.
- При необходимости залить в бачок 1 литр воды и вставить крышку.

Открытие двери ☞ Для того чтобы избежать потерь тепла, не открывать двери без надобности во время режима подогрева.

⚠ Предупреждение!

Горячий пар!

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии находиться на достаточном расстоянии от устройства.
-

⚠ Осторожно!

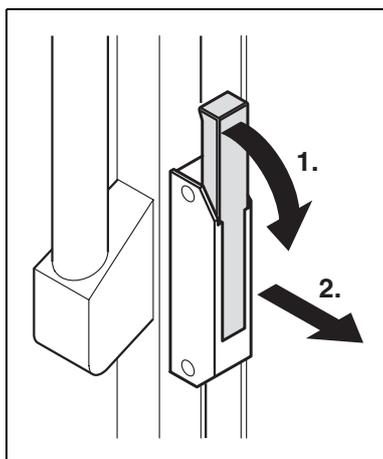
Защемление рук!

При стопорении дверей на боковых стенках можно защемить руки и поранить их при этом.

- При стопорении не держать руки между дверью и устройством.
 - Открывать и стопорить дверь следует осторожно (без резкого движения).
-

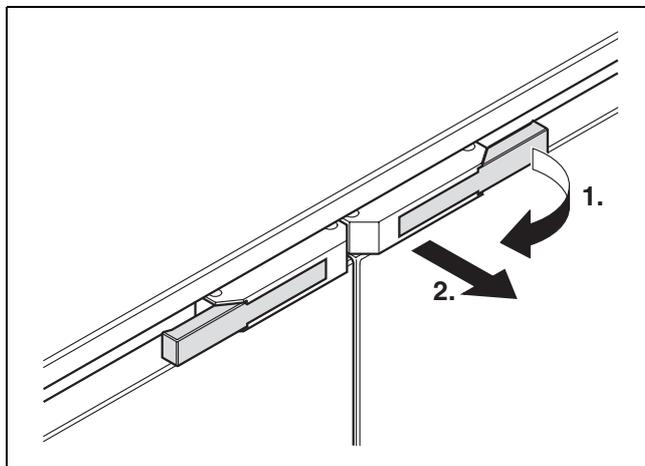
Исполнение с одной дверью

- Если дверь заперта, открыть замок ключом.
- Потянуть ручку на замке двери в направлении стрелки и открыть дверь.

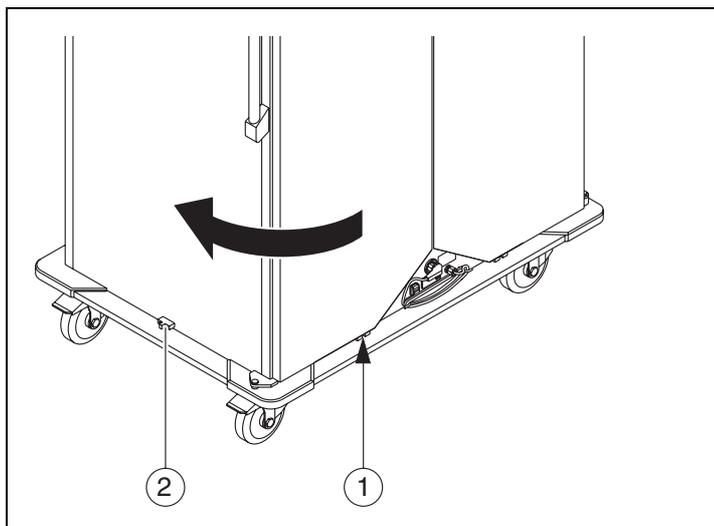


Исполнение с двумя дверями

- ▶ Если двери заперты, открыть замки ключом.
- ▶ Сначала потянуть ручку на замке правой двери в направлении стрелки и открыть дверь.
- ▶ Затем таким же образом открыть левую дверь.



-
- Стопорение двери**
- ▶ Полностью открыть дверь (270°) и прижать к боковой стенке, так чтобы шаровой стопор (1) вошел в фиксатор двери (2).



Закрытие двери

Осторожно!

Защемление рук!

При закрытии двери можно защемить руки и поранить их при этом.

- ▶ При закрытии не держать руки между дверью и устройством.
- ▶ Закрывать дверь следует осторожно (без резкого движения).

☞ В устройстве с двумя дверями сначала закрывать левую дверь.

- ▶ Высвободить дверь из фиксатора.
- ▶ Закрыть дверь без резкого движения.
- ▶ Вдавить дверь в замок, так чтобы она зафиксировалась.

Загрузка устройства

Предупреждение!

Горячий пар!

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- ▶ При открытии находиться на достаточном расстоянии от устройства.

Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести в верхнюю часть устройства!

Если гостроемкости располагаются только в верхней части устройства, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания устройства. Опрокидывающееся устройство может нанести тяжелые травмы.

- ▶ Устройство всегда загружать снизу вверх.
- ▶ При частичной загрузке использовать только нижнюю часть.
- ▶ Всегда полностью загружать пару направляющих, например, двумя гостроемкостями GN 1/1.

Предупреждение!

Горячий модуль циркуляционного подогрева!

Модуль циркуляционного подогрева в режиме поддержания в горячем состоянии становится очень горячим и может вызвать ожоги.

- ▶ При загрузке избегать прямого контакта с модулем циркуляционного подогрева.

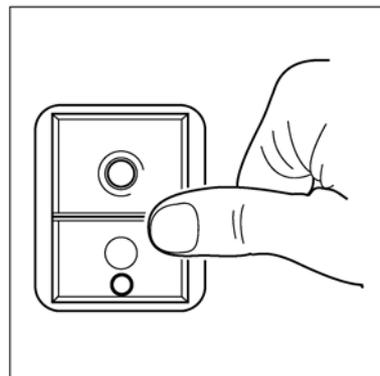
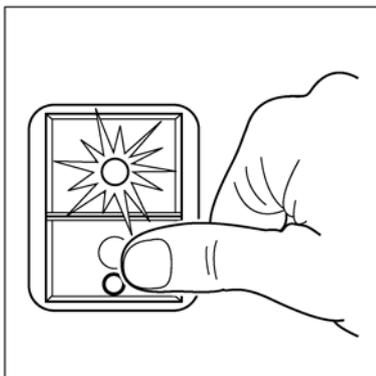
- ✓ Устройство предварительно разогрето в течение 15 минут
- ✓ Блюда разогреты для поддержания в горячем состоянии
- ✓ Блюда на тарелках закрыты колпаками
- ✓ Блюда в гостроемкостях закрыты крышками
- ▶ Открыть дверь/двери.
 - ☞ Подраздел "Открытие двери" на стр. 16.

- При частичной загрузке устройство загружать снизу вверх, чтобы не допустить смещения центра тяжести в верхнюю часть.
- Вставить gastronемкости или гасгрорешетки до упора к задней стенке.
- Закреть дверь/двери.
↳ Подраздел "Закретье двери" на стр. 18.

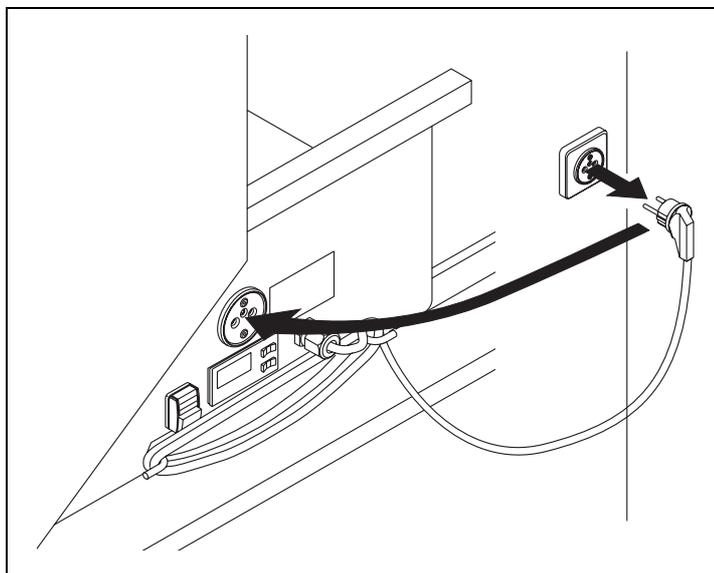
Перемещение устройства на новое место

Отключение устройства

- Отключить устройство выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод работы выключателя ВКЛ/ВЫКЛ гаснет.



- Вынуть вилку сетевого кабеля.
- Намотать сетевой кабель на крепление.
- Вставить вилку сетевого кабеля в крепление на устройстве.



- Если в бачке на модуле циркуляционного подогрева имеется вода, слить ее перед транспортировкой.
↳ Раздел "Снятие и установка модуля циркуляционного подогрева" на стр. 29.

Перемещение на другое место

- ☞ Если на пути перемещения имеются неровности, необходимо принять особые меры.
 - ☞ Раздел "Перемещение по рампам, углублениям, наклонным поверхностям" на стр. 22.
- ✓ Наверху устройства нет никаких предметов
- ✓ Дверь/двери закрыты
- ✓ Перемещение по ровной поверхности: бачок с водой опорожнен или при наполненной бачке вставлена крышка
- ✓ Перемещение по наклонной поверхности: бачок с водой опорожнен
- ✓ Вилка сетевого кабеля вынута и сетевой кабель намотан на крепление
- ✓ Два человека

Осторожно!

Защемление ног!

При отпускании и стопорении тормоза можно защемить ногу и поранить ее при этом.

- Следить за тем, чтобы нога не попадала между тормозом и угловым/сплошным бампером.

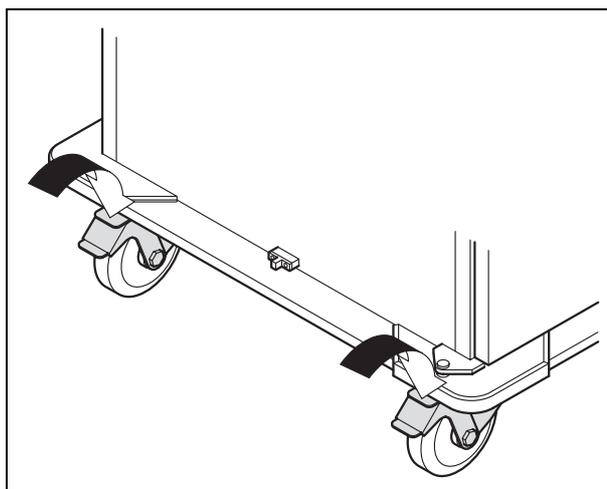
Предупреждение!

Ограниченная зона видимости!

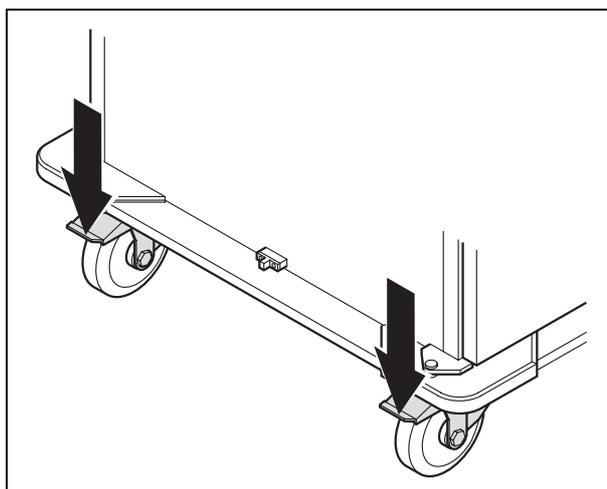
При перемещении устройства можно не увидеть людей перед ним и травмировать их. Вследствие ограничения зоны видимости можно повредить устройство или предметы перед ним.

- Во время перемещения перед устройством должен идти другой человек.
 - Всегда перемещать устройство двумя руками.
 - Перемещать устройство таким образом, чтобы имелось достаточное расстояние между руками на ручках и стеной или другими предметами и была исключена возможность их защемления.
-

- ▶ Отпустить тормоз.



- ▶ Двумя руками осторожно переместить устройство на новое место.
- ▶ Застопорить тормоз.



Перемещение по рампам, углублениям, наклонным поверхностям

- ✓ Наверху устройства нет никаких предметов
- ✓ Дверь/двери закрыты
- ✓ Бачок с водой опорожнен
- ✓ Вилка сетевого кабеля вынута и сетевой кабель намотан на крепление
- ✓ Два человека

 **Предупреждение!**

Опрокидывание устройства!

При перемещении устройства по наклонной поверхности оно может опрокинуться.

- Ни в коем случае не перемещать устройство по поверхности (например, рампе) с углом наклона $>10^\circ$.
- Устройство всегда загружать снизу вверх, чтобы не допустить смещения центра тяжести.
- При частичной загрузке использовать только нижнюю часть.
- Всегда полностью загружать пару направляющих, например, двумя гостроемкостями GN 1/1.

-
- Сначала проверить, можно ли безопасно перемещать устройство по рампе, углублению или наклонной поверхности.
 - Осторожно переместить устройство с привлечением второго человека (по одному с каждой боковой стороны).

Поддержание блюд в горячем состоянии

- ✓ Устройство предварительно разогрето в течение примерно 15 минут
- Если после предварительного разогрева устройство было отсоединено от электросети (например, после перемещения на другое место), вновь вставить вилку сетевого кабеля.
- Включить устройство выключателем ВКЛ/ВЫКЛ.
- При необходимости изменить заданную температуру.
 - ↳ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 14.
- Поддерживать блюда в горячем состоянии, сколько это требуется.
- Не открывать без надобности дверь/двери во время режима поддержания в горячем состоянии.

Выгрузка блюд

 **Предупреждение!****Горячий пар!**

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии находиться на достаточном расстоянии от устройства.

 **Предупреждение!****Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести в верхнюю часть устройства!**

Если сначала вынимать нижние gastronемкости, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания устройства. Опрокидывающееся устройство может нанести тяжелые травмы!

- Устройство разгружать сверху вниз.

 **Предупреждение!****Горячий модуль циркуляционного подогрева, горячее внутреннее пространство устройства, горячие gastronемкости!**

В режиме поддержания в горячем состоянии модуль циркуляционного подогрева, внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем gastronемкости или другие предметы становятся горячими и могут вызвать ожоги.

- Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, полотенца или рукавиц).

 **Предупреждение!****Горячие жидкие блюда!**

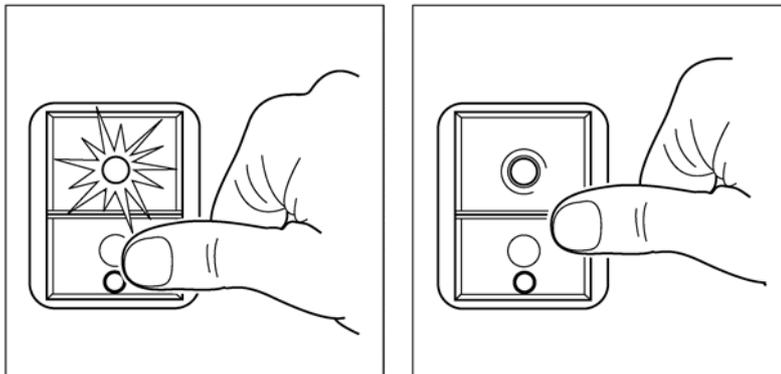
Горячие жидкие блюда могут перетечь за края gastronемкостей и тарелок и привести к ошпариванию.

- Поддерживать gastronемкости и тарелки в горизонтальном положении.
- Блюда в gastronемкостях всегда закрывать крышками. Для жидких блюд использовать крышки с уплотнением.
- Gastronемкости с горячими жидкостями или блюдами, из которых во время поддержания в горячем состоянии может вытекать горячая жидкость, для предотвращения ошпаривания вставлять в направляющие на просматриваемом уровне ниже метки 1,60 м.
- Необходимо специально проинструктировать обслуживающий персонал по обращению с горячими жидкими блюдами.
- Полностью открыть дверь. У двухдверных устройств сначала открыть правую, а затем левую дверь и прижать их к боковым стенкам устройства.
 - ↪ Раздел "Открытие двери" на стр. 16.
- Gastronемкости или тарелки вынимать, начиная сверху.
 - ↪ После использования основательно очистить устройство.
 - ↪ Раздел "Очистка и уход" на стр. 27.

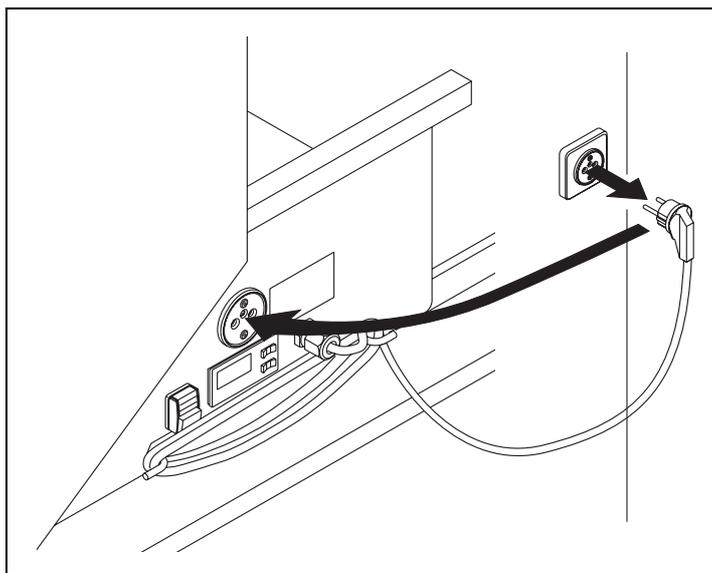
Вывод из эксплуатации

Вывод устройства из эксплуатации

- ▶ Отключить устройство выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод работы выключателя ВКЛ/ВЫКЛ гаснет.



- ▶ Вынуть вилку сетевого кабеля.
- ▶ Намотать сетевой кабель на крепление.
- ▶ Вставить вилку сетевого кабеля в крепление на устройстве.



- ▶ Поставить устройство таким образом, чтобы для детей не был возможен доступ к нему, при необходимости дверями к стене.
↳ Раздел "Безопасность" на стр. 3.

Помощь при возникновении проблем

Светодиод работы на выключателе ВКЛ/ВЫКЛ не горит

Причина	Мера
Вынута вилка сетевого кабеля.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.
Поврежден сетевой кабель; например, разорван провод (возможно даже без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Поручить замену сетевого кабеля уполномоченному персоналу. ↳ Раздел "Ремонт" на стр. 34.
Неисправность предохранителя (предохранителя сети).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверить предохранитель сети и при необходимости заменить.
Неисправность электроники устройства.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Сообщить уполномоченному персоналу. ↳ Раздел "Ремонт" на стр. 34.

Светодиод работы горит, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии

Причина	Мера
Блюда вставлены в устройство слишком холодными.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Загружать устройство только достаточно разогретыми блюдами.
Настроена слишком низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Настроить более высокую температуру. ↳ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 14.
Неисправность электроники устройства.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Сообщить уполномоченному персоналу. ↳ Раздел "Ремонт" на стр. 34.

Светодиод работы горит, но отсек устройства остается холодным

Причина	Мера
Неисправность электроники устройства.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Сообщить уполномоченному персоналу. ↳ Раздел "Ремонт" на стр. 34.

На дисплее регулятора температуры при нажатии кнопки появляется "PoF"

Причина	Мера
Кнопки заблокированы.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Разблокировать кнопки. ↳ Подраздел "Блокировка/разблокировка кнопок" на стр. 15.

Коррозия деталей из высококачественной стали

Причина	Мера
Неправильные обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Удалить коррозию. <ul style="list-style-type: none"> ☞ Подраздел "Удаление коррозии с высококачественной стали" на стр. 32. ■ Следить за правильным обращением и уходом.

Видимое повреждение устройства

Причина	Мера
Повреждение в результате транспортировки, перемещения на другое место или других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вывести устройство из эксплуатации. <ul style="list-style-type: none"> ☞ Раздел "Вывод из эксплуатации" на стр. 24. ■ Предохранить устройство от случайного ввода в эксплуатацию. ■ Сообщить уполномоченному персоналу. <ul style="list-style-type: none"> ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 34.

Очистка и уход

- Высококачественная сталь** Поверхности из нержавеющей стали всегда содержат в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха. Если устройство не используется, держать двери открытыми, чтобы обеспечивался доступ воздуха.
- Регулярно очищать поверхности от слоев извести, жира, крахмала и белка. Под этими слоями при отсутствии доступа воздуха может образоваться коррозия.
- Не допускать длительного контакта частей из нержавеющей стали с концентрированными кислотами, приправами, солями и т.д. Контакт с этими веществами может вызвать образование коррозии. Пары кислот, образующиеся при чистке керамических плиток, также могут привести к коррозии.
- Не повреждать поверхность из нержавеющей стали, особенно другими металлами. За счет остатков посторонних металлов образуются химические соединения, которые могут вызвать образование коррозии.
- Ни в коем случае не допускать контакта с железом и со сталью. Если нержавеющая сталь войдет в соприкосновение с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой), то это может привести к сильной коррозии.
- Интервал очистки** После каждого использования основательно очистить устройство.
- Методы очистки** Предписываемым методом для ежедневной очистки является протирание влажной салфеткой.
- Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой (пластмассовой или натуральной).
- Все остальные методы очистки должны быть разрешены фирмой BLANCO.
- ☞ Не использовать пароструйные устройства и высоконапорные моющие устройства.
- Чистящие средства** Чистящие средства при легком загрязнении:
- Обычные чистящие средства в водном растворе
 - Мягкая салфетка
 - Микрофибровая салфетка BLANCO (использовать только с водой)
- ☞ Пластмассовые части (например, угловые бамперы) нельзя чистить средствами для высококачественной стали, т.к. они царапают поверхность.
- Чистящие средства при сильном загрязнении:
- Обычные чистящие средства для высококачественной стали, например, BLANCOPOLISH

Чистящие средства при отложениях извести в бачке для воды:

- Небольшие отложения извести:
Обычные чистящие средства для высококачественной стали, например, BLANCOPOLISH
- Большие отложения извести:
Уксусная или лимонная кислота

Очистка устройства

Предупреждение!

Горячий модуль циркуляционного подогрева, горячее внутреннее пространство устройства, горячие гастроемкости!

В режиме поддержания в горячем состоянии модуль циркуляционного подогрева, внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем гастроемкости или другие предметы становятся горячими и могут вызвать ожоги.

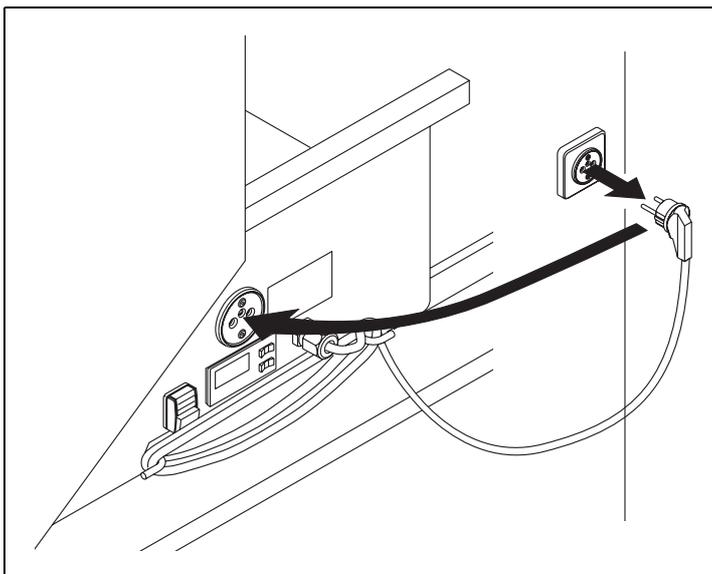
- Перед очисткой дать устройству остыть как минимум 20 минут.

Предупреждение!

Поражение электрическим током в результате попадания воды в модуль циркуляционного подогрева!

Если очистка устройства производится со встроенным модулем циркуляционного подогрева, то в него может попасть вода. В этом случае существует опасность поражения электрическим током, если модуль циркуляционного подогрева будет вновь подключен к электросети.

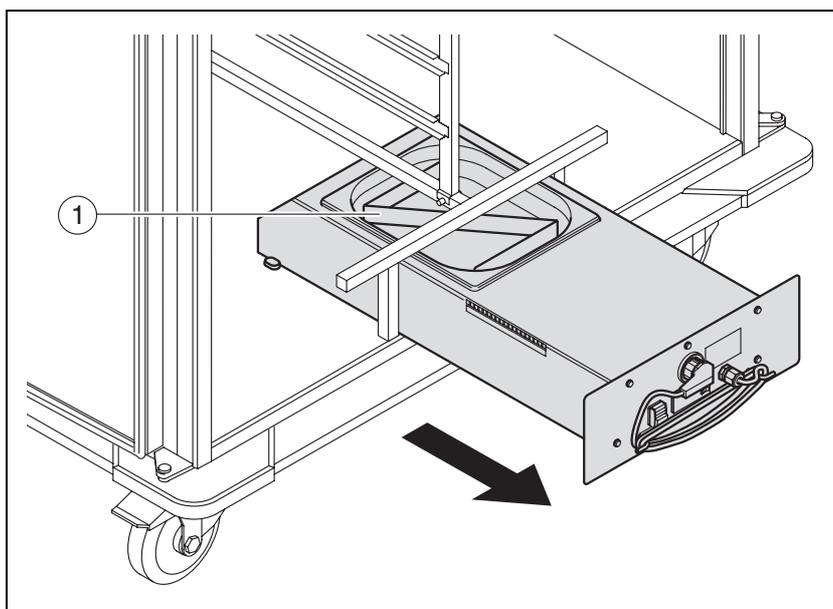
- Перед очисткой устройства снять модуль циркуляционного подогрева.
- Вынуть вилку сетевого кабеля.
- Намотать сетевой кабель на крепление.
- Вставить вилку сетевого кабеля в крепление на устройстве.



- Если необходимо, снять модуль циркуляционного подогрева и среднюю стенку.
 - ↪ Подраздел "Снятие и установка модуля циркуляционного подогрева" на стр. 29.
 - ↪ Подраздел "Снятие/установка средней стенки" на стр. 31.
- Очистить устройство с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
- При использовании чистящего средства для высококачественной стали промыть водой и вытереть насухо.

Снятие и установка модуля циркуляционного подогрева

- ✓ Устройство отсоединено от электросети
- ✓ Дверь/двери открыты
- ✓ Сетевой кабель намотан и вилка сетевого кабеля находится в креплении
- ✓ Внутреннее пространство устройства и модуль циркуляционного подогрева охлаждены в течение не менее 20 минут
- Вынуть модуль циркуляционного подогрева из устройства, при необходимости слегка приподняв его.
- Если необходимо, вынуть крышку (1).



- Слить из бачка имеющуюся там воду.

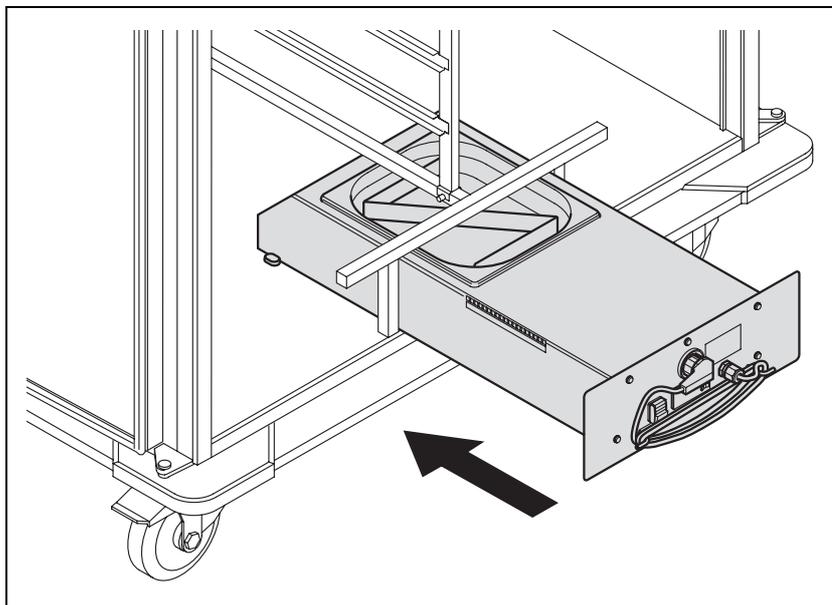
Предупреждение!

Повреждение электроники!

Модуль циркуляционного подогрева при очистке ни в коем случае нельзя погружать в воду.

- При необходимости очистить модуль циркуляционного подогрева с использованием описанных выше методов.
 - ↪ Раздел "Методы очистки" на стр. 27.
 - ↪ Раздел "Чистящие средства" на стр. 27.

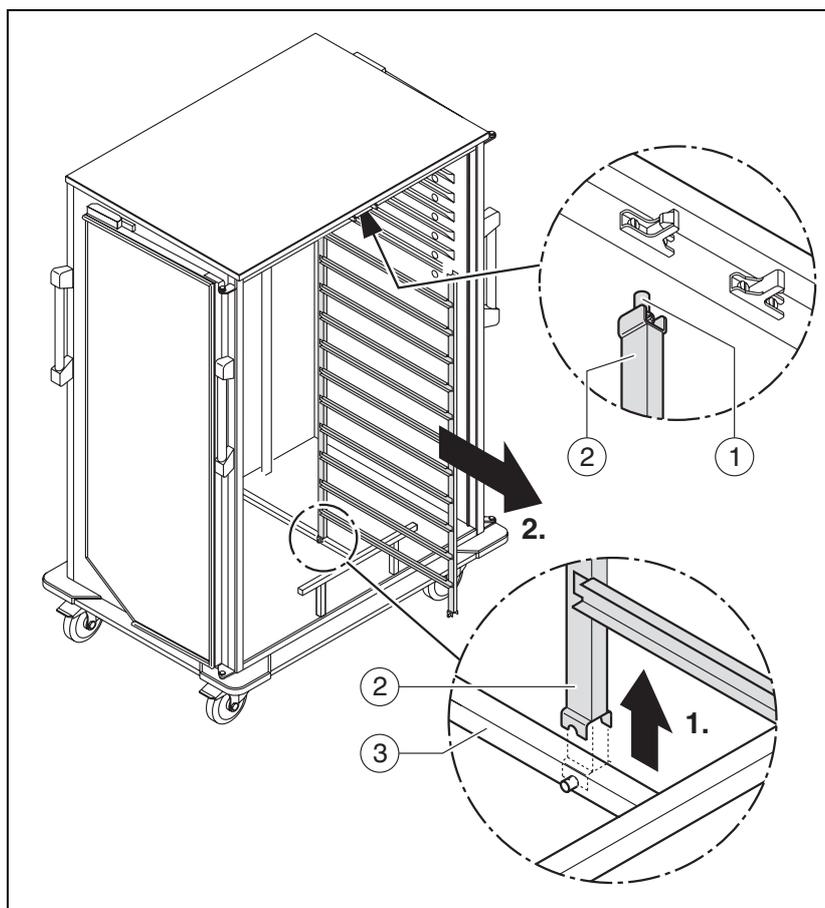
- ▶ После очистки модуля циркуляционного подогрева вновь вставить крышку в бачок для воды.
- ▶ Модуль циркуляционного подогрева вставить до упора между утолщениями направляющей.



- ▶ При необходимости:
 - Вставить вилку сетевого кабеля.
 - Залить в бачок 1 литр воды.
 - Закрыть двери.
 - Вновь включить устройство.

Снятие/установка средней стенки

- ☞ Средняя стенка вынимается и вставляется довольно просто. Обе боковые перекладины (2) средней стенки устанавливаются внизу U-образными скобами на два пальца сплошной поперечины корпуса (3). Вверху средняя стенка удерживается двумя винтами с накатанной головкой (1), выполняющими функцию направляющих пальцев и стабильно настроенных на правильную длину.
- Приподнять среднюю стенку, чтобы обе U-образные скобы высвободились из пальцев нижней поперечины корпуса.
- Вынуть приподнятую среднюю стенку вперед, чтобы обе верхние U-образные скобы высвободились из направляющих пальцев в потолке.
- Наклонить стенку в сторону и вынуть из устройства.



- При необходимости очистить среднюю стенку с использованием описанных выше методов.
 - ☞ Подраздел "Методы очистки" на стр. 27.
 - ☞ Подраздел "Чистящие средства" на стр. 27.
- После очистки вставить верхние U-образные скобы средней стенки на направляющие пальцы в потолке.
- Опустить стенку на нижнюю поперечину и передвинуть ее, чтобы скобы вошли в пальцы.

Удаление коррозии с высококачественной стали

Свежая коррозия

- ▶ Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки и вставить в крепление.
- ▶ Удалить коррозию с помощью абразивного чистящего средства или тонкой шлифовальной бумаги.

Старая/сильная коррозия

i Описанные здесь меры по очистке от старой/сильной коррозии являются рекомендациями профессионального союза работников бытового, отопительного и кухонного оборудования (HKI).

☞ Меры по очистке от старой/сильной коррозии разрешается проводить только технически обученному персоналу с соблюдением действующих правил.



Предупреждение!

Агрессивные материалы!

Используемые для удаления коррозии кислоты могут вызвать разъедание предметов (например, одежды) и ожоги. При контакте с глазами может быть необратимо нарушено зрение. В наихудшем случае результатом может быть полная потеря зрения.

- ▶ Надевать защитную одежду (очки, перчатки, ...).
- ▶ Не допускать к месту очистки посторонних людей.

-
- ▶ Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки.
 - ▶ Удалить коррозию 2-3-процентной щавелевой кислотой.
 - ▶ Если очистка щавелевой кислотой не даст результатов, обработать коррозию 10-процентной азотной кислотой.

Техобслуживание

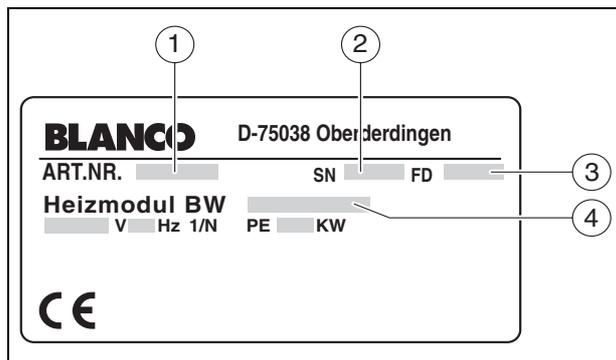
- Регулярное техобслуживание** ☞ BLANCO рекомендует регулярное техобслуживание устройства, проводимое обученным персоналом. Регулярное техобслуживание предотвращает выход устройства из строя, увеличивает срок его службы и служит общему поддержанию в сохранности.
- Регулярно поручать обученному персоналу проведение техобслуживания устройства.
- Проверка уплотнения двери** ☞ Необходимо регулярно проверять уплотнение двери на наличие повреждений.
- Проверить уплотнение двери на наличие повреждений (визуальный контроль).
 - В случае повреждения поручить замену уплотнения двери одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой BLANCO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой BLANCO
 - Сервисная служба фирмы BLANCO
- Проверка тормозов** ☞ После каждого перемещения устройства на новое место необходимо проверять функционирование тормозов.
- Застопорить тормоз.
 - Попробовать переместить устройство с застопоренным тормозом (без применения силы!).
 - В случае недостаточного торможения немедленно поручить замену неисправного колеса одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой BLANCO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой BLANCO
 - Сервисная служба фирмы BLANCO
- Проведение повторной проверки электрической безопасности** ■ Не реже одного раза в 6 месяцев поручать специалисту-электрику проведение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0702.
- Проверка сетевого кабеля и вилки сетевого кабеля** ■ Не реже одного раза в 6 месяцев согласно BGV A 3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

Ремонт

- Уполномоченный персонал** ➔ Ремонт (включая замену сетевого кабеля) разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой BLANCO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой BLANCO
 - Сервисная служба фирмы BLANCO

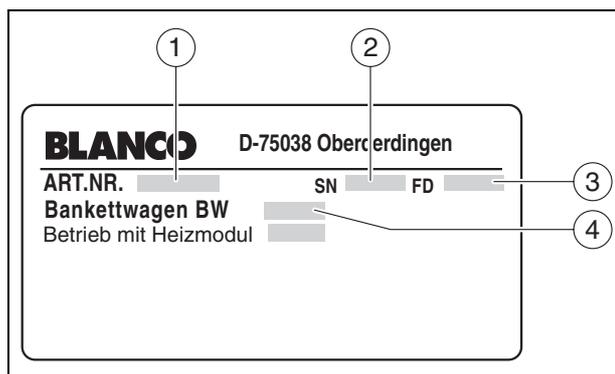
- Описание неисправности** На устройстве имеются две фирменные таблички. Одна фирменная табличка находится на модуле циркуляционного подогрева, другая на задней стороне устройства. Для регистрации неисправности сервисной службе BLANCO необходимы следующие данные с фирменных табличек:
- Номер артикула
 - Серийный номер
 - Дата изготовления
 - Модель
 - Номер заказа на изготовление (не для стандартного исполнения)

Фирменная табличка на модуле циркуляционного подогрева:



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Модель

Фирменная табличка на корпусе устройства:



-
- (1) Номер артикула
(2) Серийный номер
(3) Дата изготовления
(4) Модель
-

Запчасти При заказе запчастей требуются следующие данные:

- Название запчасти
 - Номер артикула
 - Дата изготовления устройства
 - Количество
- ☞ Смотри сервисный компакт-диск и сервисную документацию (можно получить в сервисной службе фирмы BLANCO).

Адрес BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen GERMANY
Телефон 07045 44 - 81416
Телефакс 07045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Интернет www.blanco.de

Утилизация

- Утилизация устройства**
- ▶ Перед утилизацией привести устройство в непригодное состояние.
 - ▶ Передать устройство в центр вторичной переработки или организацию по утилизации электролома.
 - ☞ Точную информацию об утилизации и адреса организаций, занимающихся утилизацией, можно получить в соответствующих государственных учреждениях (например, в городском или муниципальном управлении).

Технические данные

Общие данные Размеры и вес (стандартное исполнение)

Модель	Длина в мм	Ширина в мм	Высота в мм	Порожний вес в кг	Макс. груз в кг
Банкетная тележка BW 11	756	932	1778	126	270
Банкетная тележка BW 18	756	932	1873	126	270
Банкетная тележка BW 22	1307	932	1778	202	200
Банкетная тележка BW 36	1307	932	1873	202	200

Вместимость при загрузке gastronorm-емкостями/решетками

Модель	Кол-во gastronorm-емкостей				Кол-во решеток	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 мм
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

* только со средней стенкой

Температура, внутреннее пространство

от +30 °C до +90 °C, регулируемая

Расстояние между направляющими

115 мм (BW 11, BW 22)

75 мм (BW 18, BW 36)

Расстояние между углублениями (фиксаторами от опрокидывания) и направляющими

7 мм

Грузоподъемность

Часть	Допустимая поверхностная нагрузка в кг
Верхняя сторона устройства	25

Электрические данные	Электрическое подключение
	Для всех моделей:
	Напряжение: 220 - 240 В, 50 - 60 Гц Мощность (макс.): 2,2 кВт
Окружающая среда	Условия окружающей среды – эксплуатация
	Температура: от +15 °С до +32 °С
	Относительная влажность воздуха: без покрытия росой
	Условия окружающей среды – хранение, транспортировка
	Температура: от –10 °С до +40 °С
	Относительная влажность воздуха: без покрытия росой
Материал	
Корпус устройства:	высококачественная сталь, полиамид, полиэтилен
Изоляция дверей:	полистирол

Данные для заказа

Банкетная тележка BW 11	Номер артикула:	572 872, 367 433
Банкетная тележка BW 18	Номер артикула:	572 873, 367 433
Банкетная тележка BW 22	Номер артикула:	572 874, 367 434
Банкетная тележка BW 36	Номер артикула:	572 875, 367 434
Руководство по эксплуатации	Номер документа:	154 388

Принадлежности

Гастрорешетки GR 2/1	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист BLANCO
Решетки из хромоникелевой стали	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист BLANCO
Гастроемкости	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист BLANCO
Средние стенки	Номера артикулов:	↪ BLANCOПрайс-лист BLANCO
Замок двери, запираемый	Номер артикула:	↪ Прайс-лист BLANCO
Колпаки	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист BLANCO
Подставки для тарелок	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист BLANCO
Сплошные бамперы	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист BLANCO
Микрофибровая салфетка BLANCO	Номер артикула:	126 999
Средство для чистки и ухода за -высококачественной сталью BLANCOPOLISH	Номер артикула:	511 895
Сервисный компакт-диск	Номер артикула:	↪ Прайс-лист BLANCO

Нормы, директивы, сертификаты качества

DIN 18865-9: Оборудование для фабрик-кухонь, системы раздачи, внутренние пространства шкафов в стандартном и гигиеническом исполнении.

DIN 18867-5: Оборудование для фабрик-кухонь – передвижное оборудование – банкетные тележки с подогревом.

DIN 18867-7: Оборудование для фабрик-кухонь – передвижное оборудование – тележки для транспортировки и раздачи блюд.

DIN EN 60335-1: Безопасность электрооборудования бытового и подобного назначения; часть 1: Общие требования.

DIN EN 60335-2-49: Безопасность электрооборудования бытового и подобного назначения; часть 2: Особые требования к электрическим тепловым шкафам для промышленного использования.

DIN EN 60529: Степени защиты корпуса (IP-код).

BGR 111 (ZH1/37): Правила техники безопасности и охраны здоровья при работе на кухнях.

BGV A 3 (VBG 4): Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.



DIN EN ISO 9001: Фирма BLANCO сертифицирована в соответствии с DIN EN ISO 9001.



Знак качества НКІ: Знак профессионального союза работников бытового, отопительного и кухонного оборудования.

Этот знак отмечает особый уровень устройства в отношении качества, сервисного обслуживания и экологичности.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 1310
75033 Oberderdingen GERMANY
Телефон 07045 44 - 81416
Телефакс 07045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Интернет www.blanco.de

BLANCO