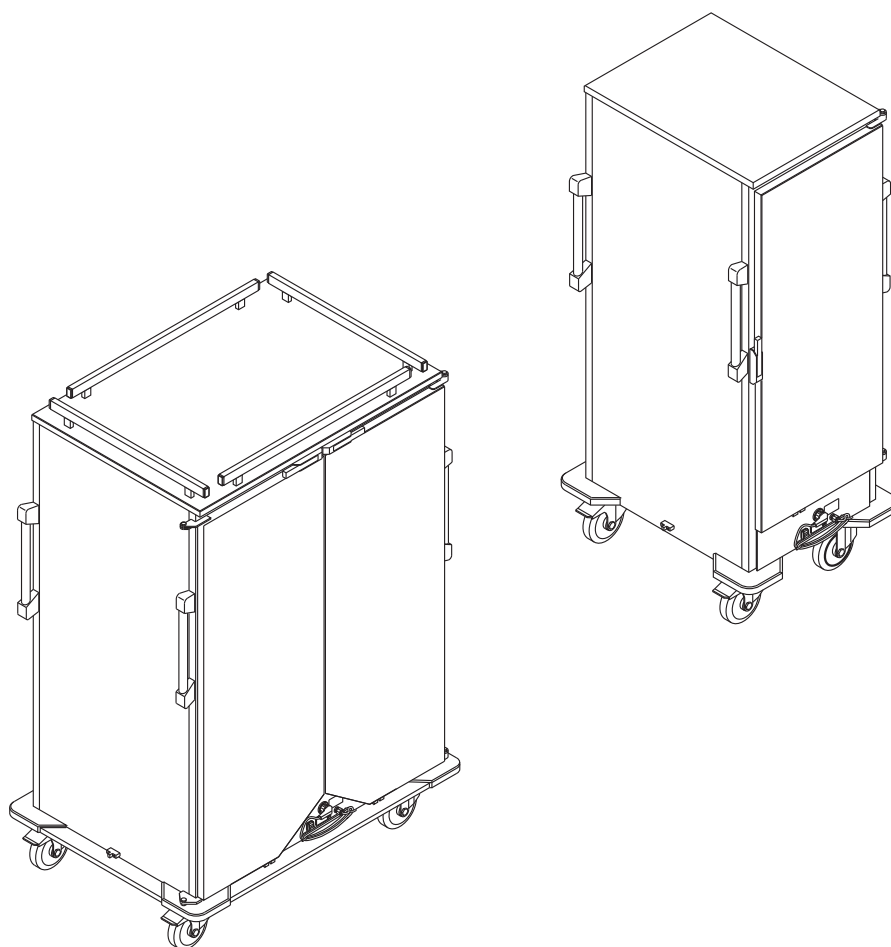




BLANCO INMOTION banketwagen, verwarmd BW 11/BW 18/BW 22/BW 36

Bedieningshandleiding

Algemeen

Copyright	Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd. Alle informatie mag geheel noch gedeeltelijk worden vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt of aan derden ter beschikking worden gesteld.
Technische wijzigingen	Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.
Productdocumentatie	Bedieningshandleiding; doelgroep: bedieners, keukenchefs.
Typografische conventies	 Belangrijke aanwijzing voor bijzonderheden resp. speciale gevallen. i Verklarende informatie in inleidende hoofdstukken of -paragrafen.  Kruisverwijzing naar een hoofdstuk, paragraaf of extern document. ✓ Voorwaarde waaraan moet zijn voldaan voordat de volgende stappen worden uitgevoerd. ► Handeling of taak die moet worden uitgevoerd.

Apparaatuitvoering XYZ

Een op deze manier gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde **apparaatuitvoering** of apparaatoptie.

Waarschuwingen



Signaalwoord!

Soort en bron van gevaar

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.

Het signaalwoord (Voorzichtig, Waarschuwing, Gevaar) duidt de gevarenklasse aan.

Voorzichtig waarschuwt voor mogelijk licht letsel of materiële schade.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk letsel.

Inhoud

Over dit product	Gebruiksdoel	1
	Gebruiksvoorwaarden	1
	Productkenmerken	1
	Standaarduitvoering	2
	Opties/toebehoren	2
Veiligheid	Algemeen	3
	Over dit product	3
	Transport	3
	Ingebruikneming	4
	Bediening en bedrijf	4
	Buitenbedrijfstelling	6
	Reiniging en onderhoud	6
	Onderhoud	7
	Reparatie	7
	Normen en richtlijnen	7
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	8
	Levering	8
	Uitpakken	8
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	9
Ingebruikneming	Bedrijfsvoorwaarden	10
	Apparaat aansluiten	10
Bediening en bedrijf	Apparaatoverzicht	11
	Temperatuurregelaar – Overzicht	12
	Apparaat inschakelen	12
	Apparaat uitschakelen	13
	Insteltemperatuur instellen	13
	Toetsenbord blokkeren/vrijgeven	14
	Apparaat voorverwarmen	14
	Deur openen	15
	Deur vastzetten	16
	Deur sluiten	17
	Apparaat beladen	17
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	18
	Rijden over opritten, kuilen en hellingen	21
	Gerechten warmhouden	21
	Gerechten uithalen	21
Buitenbedrijfstelling	Apparaat buiten bedrijf stellen	23
Hulp bij problemen	Bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar brandt niet	24
	Bedrijfsweergave-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden	24
	De bedrijfsweergave-LED brandt, maar het compartiment blijft koud	24
	Op het display van de temperatuurregelaar verschijnt "PoF" bij het drukken op een toets	24
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	25
	Het apparaat is aan de buitenzijde beschadigd	25

Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal.	26
	Reinigingsinterval	26
	Reinigingsmethoden	26
	Reinigingsmiddelen	26
	Apparaat reinigen.	27
	Circulatieverwarmingsmodule (de)monteren	28
	Middenwand (de)monteren	30
	Corrosieplekken op roestvrij staal verwijderen	31
Onderhoud	Apparaat regelmatig laten onderhouden.	32
	Deurafdichting controleren	32
	Parkeerremmen controleren.	32
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	32
	Aansluitsnoer en netstekker controleren.	32
Reparatie	Bevoegde personen.	33
	Defectomschrijving.	33
	Reserveonderdelen	34
	Adres.	34
Afvoer	Apparaat afvoeren	34
Technische gegevens	Algemene gegevens.	35
	Elektrische gegevens	35
	Omgeving	36
Bestelgegevens	Banketwagen BW 11	37
	Banketwagen BW 18.	37
	Banketwagen BW 22.	37
	Banketwagen BW 36	37
	Bedieningshandleiding	37
Toebehoren	Gastronormroosters GR 2/1.	37
	Roosters van RVS	37
	Gastronorminzetbakken.	37
	Clochen	37
	Bordenrekken	37
	BLANCO microvezelreinigingsdoek	37
	RVS-reinigings- en -onderhoudsmiddel BLANCOPOLISH	37
	Onderhouds-CD-ROM.	37

Over dit product

Gebruiksdoel De verwarmde banketwagen is bedoeld voor het warmhouden van volledig voorbereide, voorgeportioneerde gerechten op borden met clochen op Gastronormroosters of van gerechten in Gastronorminzetbakken.

De verwarmde banketwagen is niet geschikt voor het opwarmen of bereiden van gerechten. De wagen mag niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

De verwarmde banketwagen is met name geschikt voor gebruik op de institutionele markt (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kinderdagverblijven), in de hotellerie en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's), b.v. voor het voorportioneren van het avondeten.

Gebruiksvoorwaarden **Omgeving**

De verwarmde banketwagen mag worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van +15 °C tot +32 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie).

Instructie van derden

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

Productkenmerken **Algemeen**

De verwarmde banketwagen is standaard gemaakt van roestvrij staal.

De behuizing is dubbelwandig en geïsoleerd. De apparaten hebben een of twee compartimenten. De voorzijde van het apparaat wordt afgesloten met een of twee dubbelwandige, geïsoleerde deuren.

Standaard bestaat het onderstel van een banketwagen met één compartiment uit vier zwenkwielen, waarvan twee met parkeerrem. Een banketwagen met twee compartimenten heeft twee zwenkwielen met parkeerrem en twee bokwielen.

De volgende apparaatuitvoeringen van de banketwagen zijn verkrijgbaar:

- Banketwagen BW 11: 1 deur, 11 paar ribben
- Banketwagen BW 18: 1 deur, 18 paar ribben
- Banketwagen BW 22: 2 deuren, 11 paar ribben, uitneembare middenwand (optioneel)
- Banketwagen BW 36: 2 deuren, 18 paar ribben, uitneembare middenwand (optioneel)

Bediening en bedrijf

Met verticale duwhandgrepen kan de banketwagen eenvoudig worden verplaatst. Stabiele stoothoeken beschermen tegen mogelijke beschadigingen. Optioneel zijn stootlijsten rondom verkrijgbaar.

De deuren zijn voorzien van een zelfsluitende sluiting. Ze kunnen over 270° worden geopend en aan de buitenzijde worden vastgezet.

De binnenwanden zijn voorzien van ribben. Boven de ribben zijn telkens twee uitsteeksels aangebracht. Deze voorkomen het onbedoeld kantelen van de Gastronormroosters of Gastronorminzetbakken bij het uitnemen.

De verwarmde banketwagen is voorzien van een uitneembare circulatieverwarmingsmodule. De ingebouwde ventilator en een afstandhouder in de achterwand zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in de gehele binnenruimte.

De circulatieverwarmingsmodule is voorzien van een netsnoer met netstekker, een aan-/uitschakelaar voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand en een eigen temperatuurregelaar.

Het bereik van de temperatuurregeling ligt tussen +30 °C en +90 °C.

De banketwagen kan naar keuze droog of met vochtige lucht worden verwarmd. Bij verwarming met vochtige lucht wordt water gebruikt uit een waterreservoir op de circulatieverwarmingsmodule. Met een vulling van 1 liter kan gedurende 5 tot 6 uur een gelijkmatig vochtige atmosfeer worden gecreëerd.

Standaarduitvoering

De standaarduitvoering van de verwarmde banketwagen omvat:

- Dubbelwandige behuizing van roestvrij staal
- Dubbelwandige draaideur
- Afhankelijk van de apparaatuitvoering 11 of 18 paar ribben
- Ribbenafstand 115 mm (BW 11/BW 22) of 75 mm (BW 18/BW 36)
- Twee duwhandgrepen aan elke zijwand van het apparaat
- Vier stoothoeken
- Vier zwenkwielen, waarvan twee met parkeerrem (BW 11/BW 18)
- Twee zwenkwielen met parkeerrem, twee bokwielen (BW 18/BW 36)
- Wielconfiguratie "A": wielen op de hoeken van het apparaat

Opties/toebehoren

De verwarmde banketwagen is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:

- Imperiaal rondom
- Stootlijst rondom
- Diverse wieluitvoeringen en wielconfiguraties
- Afsluitbare deur(en)
- Middenwand (uitsluitend voor BW 22/BW 36)
- Gastronorminzetbakken
- Gastronormroosters
- Bordenrekken van chroomnikkelstaal

Veiligheid

Algemeen Het apparaat is volgens de huidige stand der techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan die mogen worden gesteld aan een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restrisico's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld om u tegen deze risico's te beschermen.

Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk nauwkeurig door en neem deze in acht.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding in acht worden genomen.

Waarschuwingen

Neem waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht.

Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor de eerste ingebruikneming zorgvuldig worden gelezen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat alle gebruikers, voordat zij het apparaat de eerste keer bedienen, deze handleiding hebben gelezen.

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

Over dit product **Gebruiksdoel**

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de voorziene gebruiksdoeleinden.

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

Gebruiksvoorwaarden

Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden.

De bedieners van het apparaat moeten in de bediening zijn geïnstrueerd en deze bedieningshandleiding hebben begrepen.

Transport **Verticale transportpositie**

Transporteer het apparaat uitsluitend rechtop staand.

Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Transporteer het apparaat uitsluitend in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep. De hellingshoek van de laadklep mag niet meer bedragen dan 10°.

Borg het apparaat tegen verschuiven.

Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport. Een transportbeveiliging uitsluitend op basis van de parkeerremmen is niet voldoende.

Gebruik gepolsterde borgstangen.

Ingebruikneming

Locatie

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

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

Gebruik het apparaat pas wanneer het op kamertemperatuur is gekomen.

Ingebruikneming na opslag

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

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

Gebruik het apparaat pas wanneer het op kamertemperatuur is gekomen.

Netaansluiting

De op het typeplaatje van de circulatieverwarmingsmodule aangegeven netspanning en netfrequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

Het apparaat mag niet worden gebruikt wanneer de isolatie van het netsnoer of de netstekker is beschadigd.

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektronische systeem van het apparaat kan worden beschadigd.

Trek uitsluitend aan de netstekker zelf om deze te verwijderen.

Bediening en bedrijf

Algemeen

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

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het in goede staat verkeert.

Zorg er bij beschadigingen voor dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen en laat het direct repareren door één van de volgende servicepunten:

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

Borg het apparaat altijd met de parkeerremmen tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwacht weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.

Voorkom het onnodig openen van de deur(en) in de warmhoudstand. Open het apparaat alleen gedurende korte tijd om gerechten te plaatsen of uit te nemen.

Dek gerechten op borden altijd af met clochen. Dek gerechten in Gastronorminzetbakken altijd af met deksels.

Gebruik van de circulatieverwarmingsmodule

De circulatieverwarmingsmodule mag uitsluitend in ingebouwde toestand met het apparaat worden gebruikt.

Belading

Belaad het apparaat altijd van beneden naar boven om verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenzijde van het apparaat te voorkomen.

Belaad de oplegribben altijd volledig, dus b.v. met 2 Gastronorminzetbakken GN 1/1 op elk paar ribben, zodat de inzetbakken tijdens het verplaatsen niet kunnen verschuiven.

Eutectische platen (koelaccu's)

Verwijder voorafgaand aan het opwarmen en tijdens het warmhouden van gerechten eutectische platen uit het apparaat. Eutectische platen kunnen bij hoge temperaturen vervormen en in het ernstigste geval exploderen.

Belastbaarheid van de bovenzijde van het apparaat

Belast de bovenzijde van het apparaat met in totaal niet meer dan 25 kg.

Hete circulatieverwarmingsmodule, onderdelen, voorwerpen en gerechten

De circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronorminzetbakken) worden tijdens gebruik heet (tot ca. +90 °C) en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. pannenlappen of isolerende handschoenen).

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

Warme buitenzijde van het apparaat

De afscherming van de circulatieverwarmingsmodule wordt tijdens bedrijf warm.

Hete waterdamp

Wanneer bij het warmhouden van gerechten de deur van het apparaat wordt geopend, bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt. Houd bij het openen van het opgewarmde apparaat voldoende afstand.

Hygiënevoorschriften

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

Insluitgevaar van kinderen

Beveilig lege banketwagens tegen kinderen. Kinderen die in een lege banketwagen klimmen en de deur sluiten, kunnen zich niet zelf bevrijden. Plaats lege banketwagens met de deurzijde tegen de muur of in een voor kinderen niet toegankelijke ruimte.

Verplaatsen

Verwijder alle voorwerpen van de bovenzijde voordat het apparaat wordt verplaatst. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de bovenzijde afglijden.

Houd de deuren tijdens het verplaatsen gesloten. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen anders roosters of Gastronorminzetbakken uit het apparaat glijden.

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

Het apparaat is bij stilstand met gesloten deuren stabiel tot een helling van 10°. Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een helling <10°.

Wanneer het apparaat over hellingen moet worden verplaatst, moet het water worden verwijderd uit het waterreservoir op de circulatieverwarmingsmodule.

Op een vlakke ondergrond kan het apparaat met gevuld waterreservoir en met de overlooprand in positie over korte afstanden worden verplaatst.

Om beschadiging van de wielen te voorkomen:

- Verplaats het apparaat niet met ingeschakelde parkeerremmen
- Voorkom stoten
- Rijd niet over drempels of afstapjes
- Rijd niet over oneffen vloeren

Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, niet door te trekken.

Let er bij het verplaatsen van het apparaat op dat personen of voorwerpen die zich voor het apparaat bevinden niet over het hoofd worden gezien. Wanneer de bediener niet over het apparaat heen kan kijken, moet tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor de banketwagen uit lopen om te zorgen voor een veilige vrije doorgang van het apparaat.

Verplaats het apparaat altijd met beide handen aan de duwhandgrepen aan de kant van het apparaat met de zwenkwielen en de parkeerremmen. Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het gevaar dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let erop, dat de handen niet tussen de duwhandgrepen en muren of andere voorwerpen (b.v. kasten) bekneld raken (gevaar voor beknelling).

Verplaats het apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke zijwand van het apparaat) over opritten en kuilen.

Buitenbedrijfstelling

Verwijderen van de netstekker

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektronische systeem van het apparaat kan worden beschadigd.

Reiniging en onderhoud

Netstekker

Verwijder de netstekker voor reiniging van het apparaat. Water dat de circulatieverwarmingsmodule binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval bestaat het gevaar van een elektrische schok.

Hygiëne

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

Het apparaat voldoet aan de eisen van hygiëne-uitvoering HS.

Reinigingsinterval

Reinig het apparaat grondig na ieder gebruik.

Reinigingsmethode

Gebruik uitsluitend toegestane reinigingsmethoden.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger.

Hete circulatieverwarmingsmodule, onderdelen en voorwerpen

De circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronorminzetbakken) worden tijdens gebruik heet (tot ca. +90 °C) en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Laat het apparaat voor reiniging ten minste 20 minuten afkoelen.

Reinigingswater

Maak het apparaat na het reinigen goed droog. Verwijder daarbij al het reinigingswater van de bodem van het apparaat.

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

Ruim uit het apparaat gelopen water volledig op.

Onderhoud

Parkeerremmen

Controleer parkeerremmen regelmatig op hun goede werking.

Laat bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct vervangen door één van de volgende servicepunten:

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

Deuren

Controleer bij iedere reiniging de deurafdichting op beschadigingen en veroudering (visuele controle).

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

Laat ten minste iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid uitvoeren conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door een elektrotechnisch vakbekwaam persoon.

Aansluitsnoer en netstekker

Controleer tenminste elke 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het aansluitsnoer en de netstekker op mechanische beschadigingen en slijtage.

Reparatie

Bevoegde personen

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

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

Bij reparaties door derden vervalt de garantie.

Normen en richtlijnen

Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht.

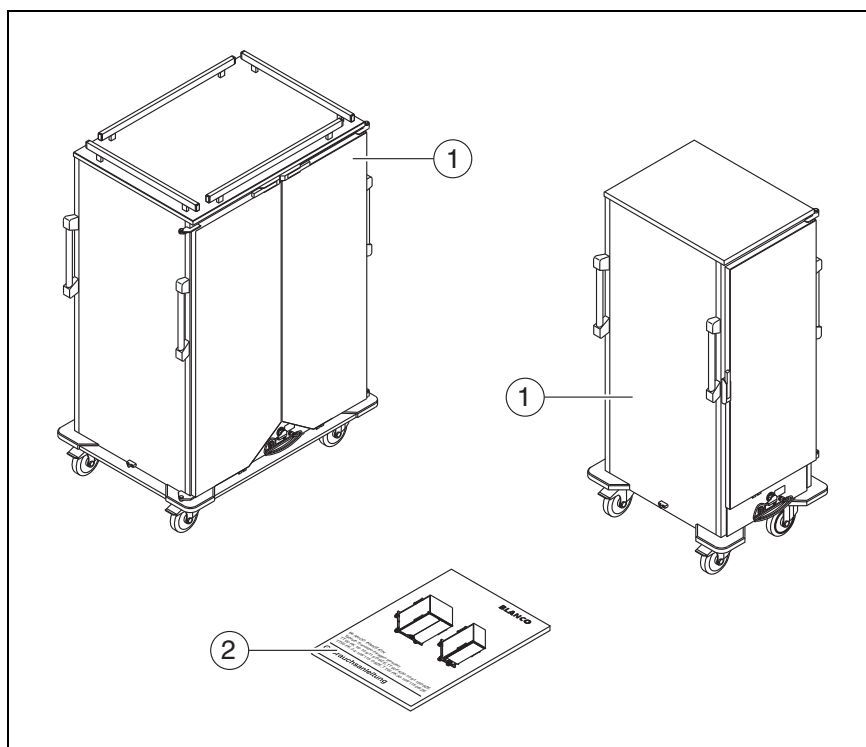
De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht worden genomen.

Transport

Transportschade controleren/ afwikkelen

- ☞ Het apparaat moet direct na levering worden gecontroleerd op transportschade (visuele controle).
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Behoud het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij BLANCO.
- of –
- Accepteer het apparaat niet en stuur het met de transporteur aan BLANCO terug.
- ☞ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld. Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig kunnen worden aangetoond.

Levering



- (1) BLANCO INMOTION banketwagen, verwarmd
- (2) Bedieningshandleiding

De exacte omvang van de levering en de uitvoering van de verwarmde banketwagen staan vermeld in de leveringsdocumenten.

Uitpakken

- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen. Niet scheuren of snijden!
- Controleer de levering.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- ☞ Verpakkingsmaterialen kunnen onder opgave van het afvalverwijderingscontractnummer bij een recyclingbedrijf worden afgegeven (N.B. geldt alleen in Duitsland). Wanneer geen geldig afvalverwijderingscontractnummer bekend is, kan dit bij de BLANCO-service worden opgevraagd.
- Voer verpakkingsmateriaal milieubewust en overeenkomstig de voorschriften af.

Ingebruikneming

- Bedrijfsvoorwaarden**
- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog
 - ✓ Het apparaat is gereinigd
 - ✓ De circulatieverwarmingsmodule is geplaatst
 - ✓ Het apparaat en de netstekker zijn niet defect en vertonen geen zichtbare beschadigingen
 - ✓ De parkeerremmen zijn vastgezet

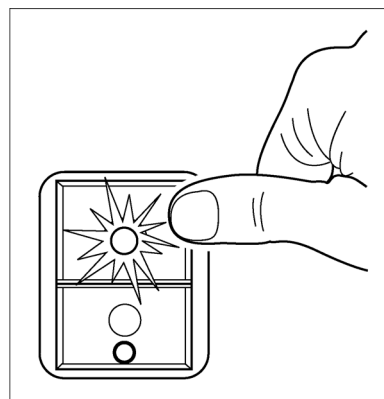
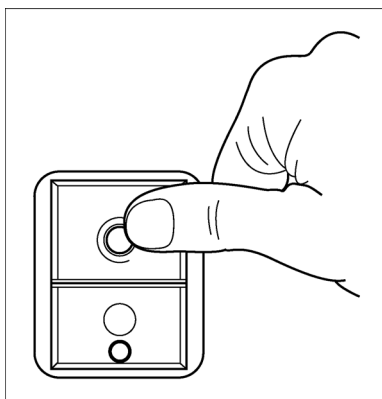
Apparaat aansluiten

Voorzichtig!

Materiële schade aan het elektronische systeem van het apparaat!

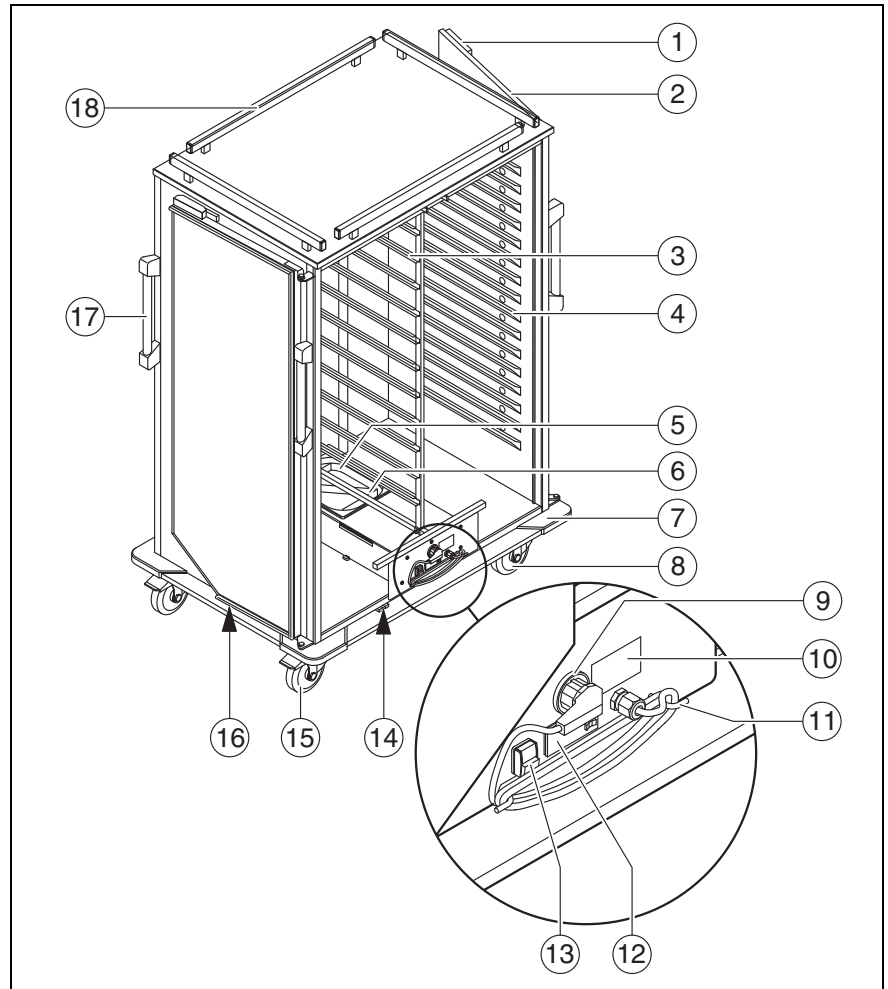
Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan het elektronische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op het typeplaatje vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
- Controleer dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Schakel de circulatieverwarmingsmodule in met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED brandt.



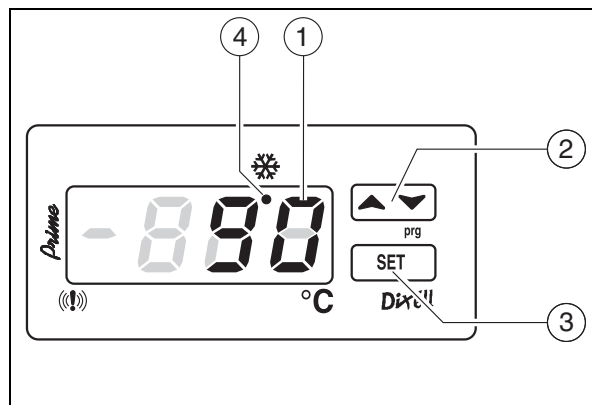
Bediening en bedrijf

Apparaatoverzicht



- (1) Deursluiting
- (2) Deur
- (3) Middenwand (optioneel)
- (4) Rib
- (5) Waterreservoir
- (6) Overlooprand
- (7) Stootlijst (optioneel)
- (8) Bokwiel
- (9) Netstekker en netstekkerhouder
- (10) Circulatieverwarmingsmodule
- (11) Netsnoer en netsnoerhouder
- (12) Temperatuurregelaar
- (13) Aan-/uitschakelaar
- (14) Kogelvergrendeling (om de deur aan de zijwand van het apparaat vast te zetten)
- (15) Zwenkwiel met parkeerrem
- (16) Deurvergrendeling (contradeel van de kogelvergrendeling)
- (17) Duwhandgreep
- (18) Imperiaal (optioneel)

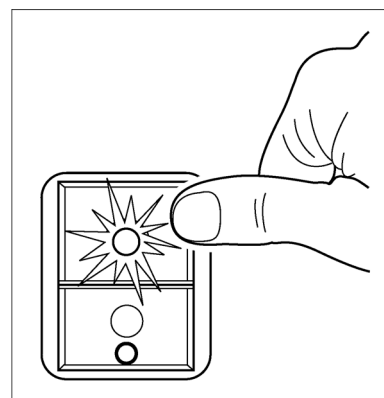
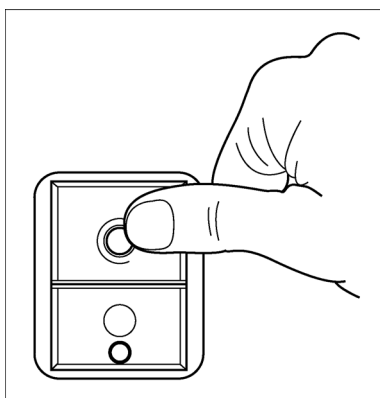
Temperatuurregelaar – Overzicht



- (1) Temperatuurdisplay:
toont de actuele temperatuur in het apparaat, de insteltemperatuur en
informatiemeldingen.
- (2) Dubbele druktoets "Pijl omhoog/omlaag":
verhoogt/verlaagt parameterwaarden.
- (3) SET: weergeven van de instelwaarde; in de programmeerstand: opslaan
van gewijzigde parameterwaarden.
- (4) Signaalweergave-LED "Alarm":
brandt bij temperatuurafwijkingen van de instelwaarde

Apparaat inschakelen

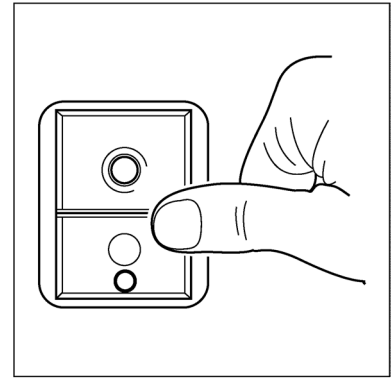
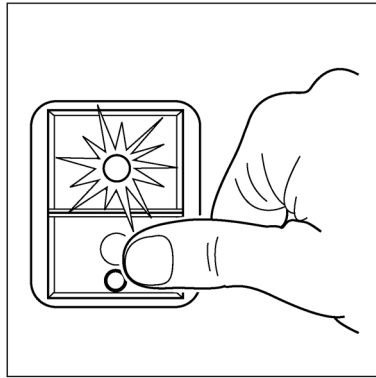
- ✓ De circulatieverwarmingsmodule is geplaatst
- ✓ Het apparaat is aangesloten op het lichtnet
- Start met de aan-/uitschakelaar de verwarmingsstand.
De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar brandt.



Op het display van de temperatuurregelaar verschijnt kort "---".
Vervolgens wordt de actuele temperatuur in het apparaat weergegeven.
Het apparaat warmt op en de actuele temperatuur op het display loopt
op tot aan de insteltemperatuur.

Apparaat uitschakelen

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar dooft.



Insteltemperatuur instellen

- ☞ Met ingeschakelde circulatieverwarmingsmodule geeft het standaarddisplay de actuele temperatuur in het apparaat weer.
- ☞ De insteltemperatuur is bij levering standaard ingesteld op +90 °.

Insteltemperatuur weergeven

- ✓ De circulatieverwarmingsmodule is geplaatst
- ✓ Het apparaat is aangesloten en ingeschakeld
- ✓ De circulatieverwarmingsmodule is bedrijfsklaar (bedrijfsweergave-LED brandt)
- ✓ Het display geeft de actuele temperatuur weer
- Druk kort op de toets "SET".

SET

De insteltemperatuur wordt weergegeven. Na ca. 10 seconden of na nogmaals kort op de toets "SET" drukken, verschijnt weer de actuele temperatuur op het display.

Insteltemperatuur wijzigen

- ✓ De circulatieverwarmingsmodule is geplaatst
- ✓ Het apparaat is aangesloten en ingeschakeld
- ✓ De circulatieverwarmingsmodule is bedrijfsklaar (bedrijfsweergave-LED brandt)

SET

- Houd de toets "SET" ca. 2 seconden ingedrukt.

De insteltemperatuur wordt weergegeven en de bedrijfsweergave-LED knippert.



- Verhoog de insteltemperatuur met de toets "Pijl omhoog".

– of –



- Verlaag de insteltemperatuur met de toets "Pijl omlaag".

SET

☞ Wanneer de toets "Pijl omhoog" resp. "Pijl omlaag" ingedrukt wordt gehouden, wijzigt de temperatuurinstelling continu. De wijzigingssnelheid wordt bij lang ingedrukt houden van de toets "Pijl omhoog" resp. "Pijl omlaag" steeds hoger.

■ Druk kort op de toets "SET" om de gewijzigde insteltemperatuur op te slaan.

– of –

Wacht ca. 10 seconden.

De insteltemperatuur is opgeslagen. De bedrijfsweergave-LED van de temperatuurregelaar stopt met knipperen. De actuele temperatuur in het apparaat wordt weergegeven.

Toetsenbord blokkeren/vrijgeven

Toetsenbord blokkeren

☞ De toetsenbordvergrendeling beveiligt tegen onbevoegde ingrepen in de temperatuurregeling, b.v. wijzigingen van de insteltemperatuur.

☞ Bij vergrendeld toetsenbord kan de insteltemperatuur uitsluitend worden weergegeven.



■ Houd beide toetsen van de dubbele druktoets "Pijl omhoog/omlaag" ca. 3 seconden ingedrukt.

Op het display verschijnt kort "PoF". Daarna wordt de actuele temperatuur weergegeven.

Toetsenbord vrijgeven



■ Houd beide toetsen van de dubbele druktoets "Pijl omhoog/omlaag" ca. 3 seconden ingedrukt.

Het toetsenbord wordt vrijgegeven. De actuele temperatuur wordt weergegeven.

Apparaat voorverwarmen

☞ Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten, moet het voor een temperatuur van +90 °C ca. 15 minuten worden voorverwarmd voordat het met gerechten wordt beladen.

☞ Het waterreservoir voor verwarming met vochtige lucht heeft een inhoud van 1 liter en zorgt daarmee 5 tot 6 uur voor een gelijkmatig vochtige atmosfeer in het apparaat.

✓ De circulatieverwarmingsmodule is geplaatst

✓ Het apparaat is aangesloten

■ Controleer dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.

■ Schakel ca. 15 minuten voor het beladen de verwarmingsstand in met de aan-/uitschakelaar.

☞ Paragraaf "Apparaat inschakelen" op pagina 12.

■ Wijzig zonodig de insteltemperatuur.

☞ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 13.

■ Vul zonodig het waterreservoir met 1 liter water en breng de overlooprand aan.

Deur openen

- ☞ Open de deuren in de verwarmingsstand niet onnodig om zo warmteverliezen te voorkomen.



Waarschuwing!

Hete waterdamp!

Bij het openen van de deur bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Houd bij het openen van het opgewarmde apparaat voldoende afstand van het apparaat.

☞ Paragraaf "Deur openen" op pagina 15.



Voorzichtig!

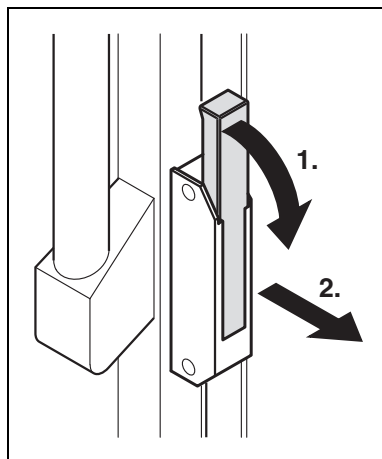
Beknelling van de hand!

Bij het vastzetten van de deur aan de zijwand kunnen de handen bekneld raken en verwonden.

- Houd of steek de handen bij het vastzetten niet tussen de deur en het apparaat.
- Open de deur voorzichtig (niet met een zwaai) en zet deze voorzichtig vast.

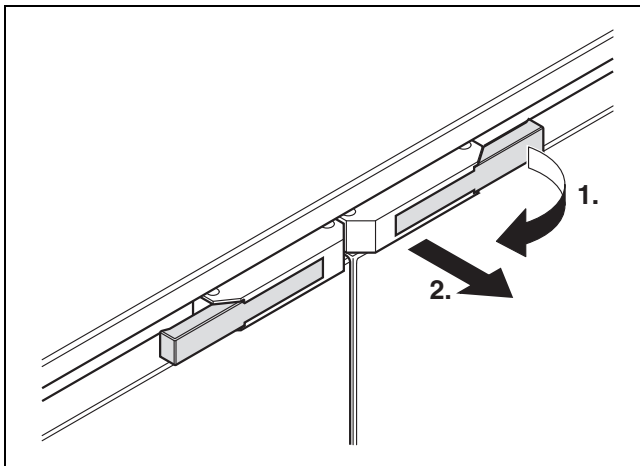
Apparaatuitvoering met één deur

- Open het deurslot met de sleutel wanneer de deur is afgesloten.
- Trek de deurgreep op de deursluiting in de richting van de pijl en open de deur.



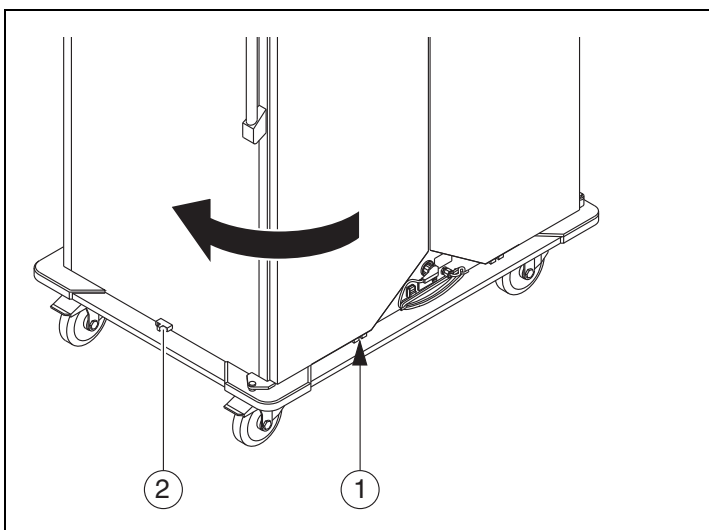
Apparaatuitvoering met twee deuren

- Open de deursloten met de sleutel wanneer de deuren zijn afgesloten.
- Trek eerst de deurgreep op de deursluiting van de rechter deur in de richting van de pijl en open de deur.
- Open daarna op dezelfde manier de linker deur.



Deur vastzetten

- Open de deur volledig (270°) en druk deze tegen de zijwand van het apparaat tot de kogelvergrendeling (1) voelbaar in de deurvergrendeling (2) klikt.



Deur sluiten**Voorzichtig!****Beknelling van de hand!**

Bij het sluiten van de deur kunnen de handen bekneld raken en daarbij verwonden.

- Houd of steek de handen bij het sluiten niet tussen de deur en het apparaat.
- Sluit de deur voorzichtig (niet met een zwaai).



Sluit bij apparaten met twee deuren eerst de linker deur.

- Trek de deur uit de deurvergrendeling.
- Sluit de deur rustig.
- Druk de deur in het slot tot deze voelbaar vast klikt.

Apparaat beladen

- ✓ Het apparaat is 15 minuten voorverwarmd
- ✓ De gerechten zijn opgewarmd om deze warm te houden
- ✓ Gerechten op borden zijn met clochen afgedekt
- ✓ Gerechten in Gastronorminzetbakken zijn met deksels afgedekt

**Waarschuwing!****Hete waterdamp!**

Bij het openen van de deur bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Houd bij het openen van het opgewarmde apparaat voldoende afstand van het apparaat.
- ↳ Paragraaf "Deur openen" op pagina 15.

**Waarschuwing!****Hete circulatieverwarmingsmodule!**

De circulatieverwarmingsmodule wordt in de warmhoudstand zeer heet en kan verbrandingen veroorzaken.

- Voorkom tijdens het beladen direct contact met de circulatieverwarmingsmodule.

**Waarschuwing!****Risico van kantelen door verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenkant van het apparaat!**

Wanneer alleen bovenin het apparaat Gastronorminzetbakken worden geplaatst, verplaatst het zwaartepunt zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt. Een kantelend apparaat kan ernstig letsel veroorzaken.

- Belaad het apparaat altijd van onder naar boven.
- Belaad bij gedeeltelijke belading uitsluitend het onderste gedeelte van het apparaat.
- Belaad elk paar ribben altijd volledig, b.v. met 2 Gastronorminzetbakken GN 1/1.



Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Hete, vloeibare gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken en borden lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd Gastronorminzetbakken en borden recht.
- Dek gerechten in Gastronorminzetbakken altijd af met deksels. Gebruik bij vloeibare gerechten deksels met afdichtingen.
- Plaats inzetbakken met hete vloeistoffen of gerechten, waarbij tijdens het warmhouden hete vloeistof kan vrijkomen, op een inschuifpositie die goed is te overzien op een hoogte van maximaal 1,60 m om verbrandingen te voorkomen.
- Geef bedieners speciale instructies voor de omgang met hete vloeibare gerechten.

- Open de deur.

↳ Paragraaf "Deur openen" op pagina 15.

- Schuif de Gastronorminzetbakken of Gastronormroosters helemaal tegen de achterwand.

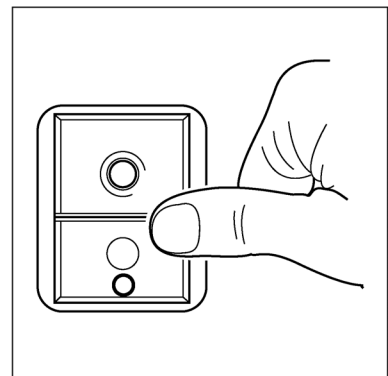
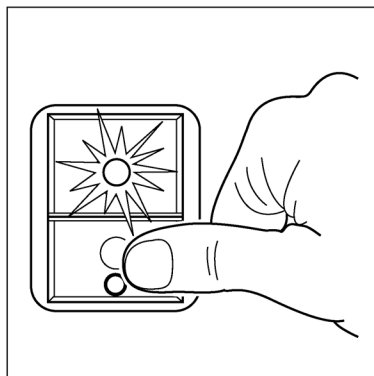
- Sluit de deur(en).

↳ Paragraaf "Deur sluiten" op pagina 17.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

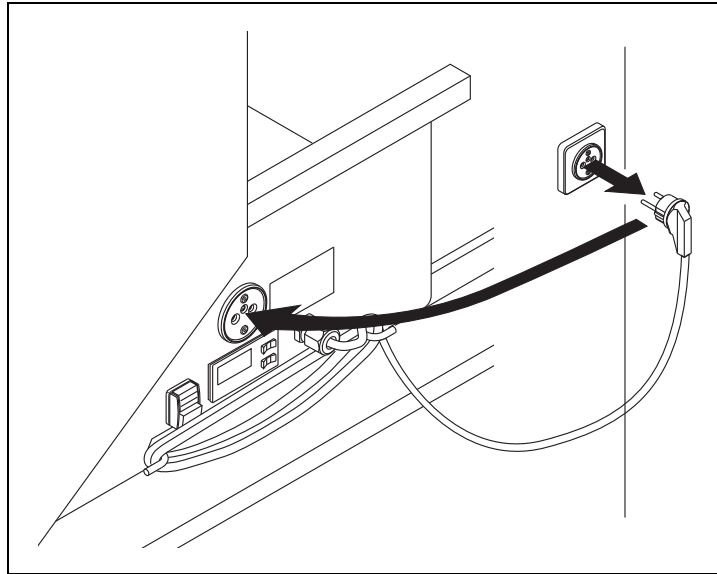
Apparaat uitschakelen

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar dooft.



- Verwijder de netstekker.
- Rol het netsnoer op de netsnoerhouder.

- Steek de netstekker in de netstekkerhouder op het apparaat.



Verplaatsen

- ☞ Wanneer er oneffenheden in de route zitten, moeten speciale voorzorgsmaatregelen worden getroffen.
 - ☞ Hoofdstuk "Rijden over opritten, kuilen en hellingen" op pagina 21.
- ✓ Er liggen geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat
- ✓ De deur(en) van het apparaat is/zijn gesloten
- ✓ Rit over een vlakke ondergrond: het waterreservoir is geleegd of met gevuld waterreservoir is de overlooprand aangebracht
- ✓ Rit over hellingen: het waterreservoir is geleegd
- ✓ De netstekker is verwijderd en het netsnoer is op de houder gewikkeld
- ✓ Twee personen



Voorzichtig!

Beknelling van de voet!

Bij het losmaken en vastzetten van de parkeerrem kan de voet bekneld raken en verwonden.

- Let erop, dat de voet niet tussen de parkeerrem en de stoothoek/stootrand komt.



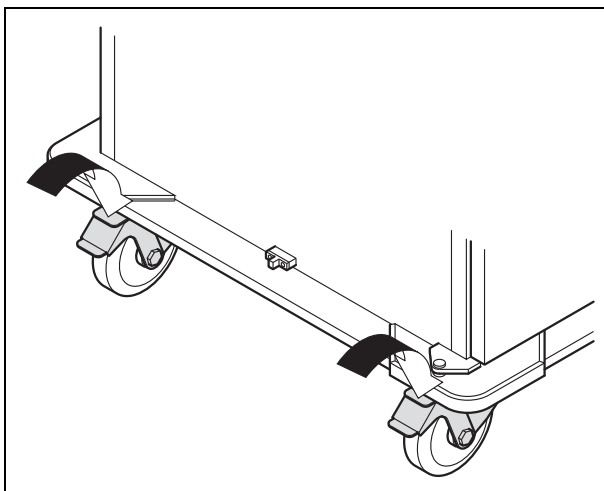
Waarschuwing!

Beperkt zicht!

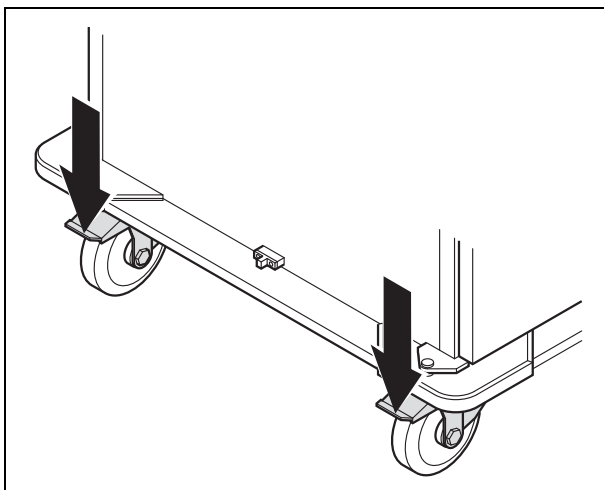
Tijdens het verplaatsen van het apparaat kan een persoon voor het apparaat over het hoofd worden gezien en worden verwond. Het apparaat of een voorwerp voor het apparaat kunnen door het beperkte zicht worden beschadigd.

- Laat tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor het apparaat uitlopen.
- Duw het apparaat altijd met twee handen.
- Verplaats het apparaat zo, dat de handen aan de duwhandgrepen op voldoende afstand blijven van de muur of andere voorwerpen en niet bekneld kunnen raken.

- Maak de parkeerremmen los.



- Duw het apparaat met twee handen voorzichtig naar de nieuwe locatie.
- Zet de parkeerremmen vast.



Rijden over opritten, kuilen en hellingen

- ✓ Er liggen geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat
- ✓ De deur(en) van het apparaat is/zijn gesloten
- ✓ Het waterreservoir is leeg
- ✓ De netsteker is verwijderd en het netsnoer is op de houder gewikkeld
- ✓ Twee personen

**Waarschuwing!****Kantelen van het apparaat!**

Het apparaat kan bij het rijden over een helling kantelen.

- Rijd het apparaat nooit over hellingen (b.v. een oprit) met een helling >10°.
 - Belaad het apparaat altijd van onder naar boven om verplaatsing van het zwaartepunt te voorkomen.
 - Belaad bij gedeeltelijke belading uitsluitend het onderste gedeelte van het apparaat.
 - Belaad elk paar ribben altijd volledig, b.v. met 2 Gastronorminzetbakken GN 1/1.
-
- Controleer eerst dat het apparaat zonder risico over oprit, kuil of helling kan worden verplaatst.
 - Verplaats het apparaat voorzichtig met twee personen (aan elke zijwand van het apparaat één).

Gerechten warmhouden

- ✓ Het apparaat is ca. 15 minuten voorverwarmd
- Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van het lichtnet is losgekoppeld (b.v. na verplaatsing), moet de netsteker weer worden ingestoken.
- Schakel het apparaat in met de aan-/uitschakelaar.
- Wijzig zonodig de insteltemperatuur.
 - ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 13.
- Houd de gerechten zo lang warm als gewenst.
- Open de deur(en) niet onnodig in de warmhoudstand.

Gerechten uitnemen**Waarschuwing!****Hete waterdamp!**

Bij het openen van de deur bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Houd bij het openen van het opgewarmde apparaat voldoende afstand van het apparaat.
- ↳ Paragraaf "Deur openen" op pagina 15.



Waarschuwing!

Risico van kantelen door verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenkant van het apparaat!

Wanneer eerst de onderste Gastronorminzetbakken uit het apparaat worden genomen, verplaatst het zwaartepunt van het apparaat zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt. Een kantelend apparaat kan ernstig letsel veroorzaken!

- Ontlaad het apparaat van boven naar beneden.
-



Waarschuwing!

Hete circulatieverwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!

In de warmhoudstand worden de circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. pannenlappen of isolerende handschoenen).
-



Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

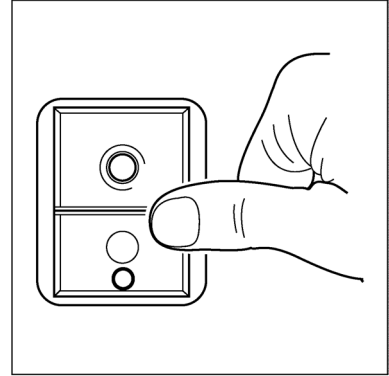
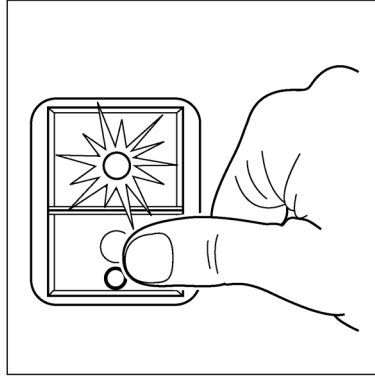
Hete, vloeibare gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken en borden lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd Gastronorminzetbakken en borden recht.
 - Geef bedieners speciale instructies voor de omgang met hete vloeibare gerechten.
-
- Open de deur volledig. Open bij apparaten met twee deuren eerst de rechter en daarna de linker deur en druk deze tegen de zijwanden.
 - ↳ Hoofdstuk "Deur openen" op pagina 15.
 - Neem de Gastronorminzetbakken of borden van bovenaf uit.
 - ↳ Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.
 - ↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 26.
-

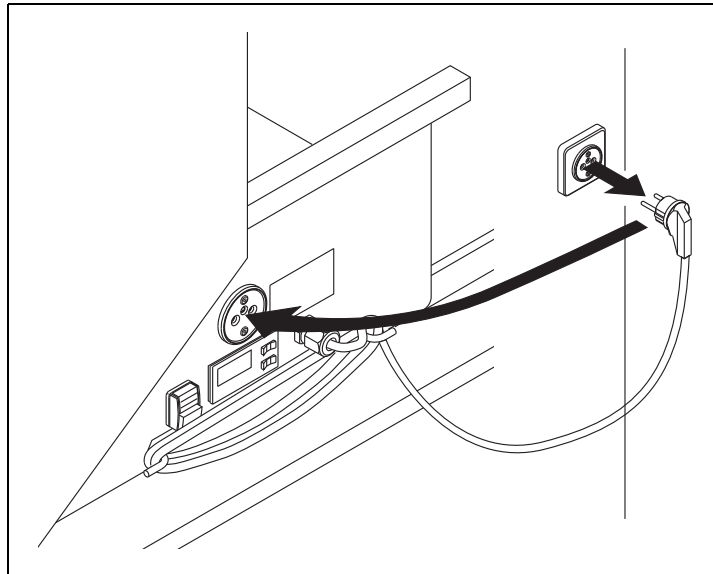
Buitenbedrijfstelling

Apparaat buiten bedrijf stellen

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar dooft.



- Verwijder de netsteker.
- Rol het netsnoer op de houder.
- Steek de netsteker in de netstekержouder op het apparaat.



- Zet het apparaat zo weg dat kinderen er niet bij kunnen, zonodig met de deuren tegen een muur.
↳ Hoofdstuk "Veiligheid" op pagina 3.

Hulp bij problemen

Bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar brandt niet

Oorzaak	Maatregel
De netsteker is verwijderd.	► Steek de netsteker in de wandcontactdoos.
Het netsnoer is beschadigd door b.v. een draadbreek (ook mogelijk zonder zichtbare uitwendige schade).	► Laat het netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 33.
De zekering van de gebouwinstallatie is defect.	► Controleer de zekering en vervang deze zonodig.
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	► Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 33.

Bedrijfsweergave-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
Gerechten te koud in het apparaat geplaatst.	► Belaad het apparaat uitsluitend met voldoende opgewarmde gerechten.
De temperatuurstelling is te laag gekozen.	► Stel een hogere temperatuur in. ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 13.
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	► Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 33.

De bedrijfsweergave-LED brandt, maar het compartiment blijft koud

Oorzaak	Maatregel
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	► Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 33.

Op het display van de temperatuurregelaar verschijnt "PoF" bij het drukken op een toets

Oorzaak	Maatregel
Het toetsenbord is vergrendeld.	► Geef het toetsenbord vrij. ↳ Paragraaf "Toetsenbord blokkeren/vrijgeven" op pagina 14.

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	■ Verwijder de corrosieplekken. ↳ Paragraaf "Corrosieplekken op roestvrij staal verwijderen" op pagina 31. ■ Let op correct gebruik/onderhoud.

Het apparaat is aan de buitenzijde beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsen of andere invloeden van buitenaf.	■ Stel het apparaat buiten bedrijf. ↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 23. ■ Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen. ■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 33.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal	Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht. Houd de deuren open wanneer het apparaat niet in gebruik is, zodat luchttoevoer mogelijk is. Verwijder regelmatig kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten door reiniging. Onder deze resten kan door gebrek aan luchttoevoer corrosie ontstaan. Breng roestvrij stalen delen niet gedurende lange tijd in contact met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Door contact met deze stoffen kan corrosie optreden. Ook zuurdampen die ontstaan bij het reinigen van tegels kunnen tot corrosie leiden. Pas op voor beschadiging van roestvrij stalen oppervlakken, met name door andere metalen. Sporen van andere metalen kunnen chemische verbindingen vormen die corrosie veroorzaken. Vermijd in ieder geval contact met ijzer en staal. Wanneer roestvrij staal met ijzer (b.v. staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water) in contact komt, kan dit tot sterke corrosie leiden.
Reinigingsinterval	Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.
Reinigingsmethoden	De voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging is schoonvegen met een vochtige doek. Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd. Alle andere reinigingsmethoden moeten door BLANCO worden goedgekeurd. ☞ Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger.
Reinigingsmiddelen	Reinigingsmiddelen bij lichte vervuiling: • Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing • Zachte reinigingsdoek • BLANCO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken) ☞ Kunststofdelen (b.v. stoothoeken) mogen niet met RVS-reinigingsmiddelen worden gereinigd, omdat er anders krassen op het oppervlak komen. Reinigingsmiddelen bij sterke vervuiling: • Gangbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal, b.v. BLANCOPOLISH Reinigingsmiddelen bij kalkaanslag in het waterreservoir: • Lichte kalkaanslag: Gangbare RVS-reinigingsmiddelen, b.v. BLANCOPOLISH • Zware kalkaanslag: Azijn- of citroenzuur

Apparaat reinigen

**Waarschuwing!****Hete circulatieverwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!**

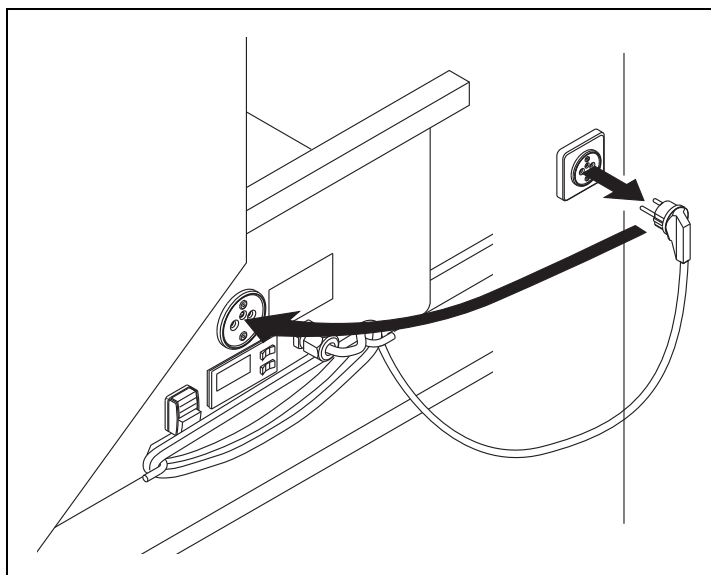
In de warmhoudstand worden de circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Laat het apparaat voor reiniging ten minste 20 minuten afkoelen.

**Waarschuwing!****Elektrische schok door in de circulatieverwarmingsmodule binnendringen water!**

Wanneer het apparaat met aangebrachte circulatieverwarmingsmodule wordt gereinigd, kan er water in de circulatieverwarmingsmodule binnendringen. In dat geval bestaat het gevaar van een elektrische schok zodra de circulatieverwarmingsmodule weer op het lichtnet wordt aangesloten.

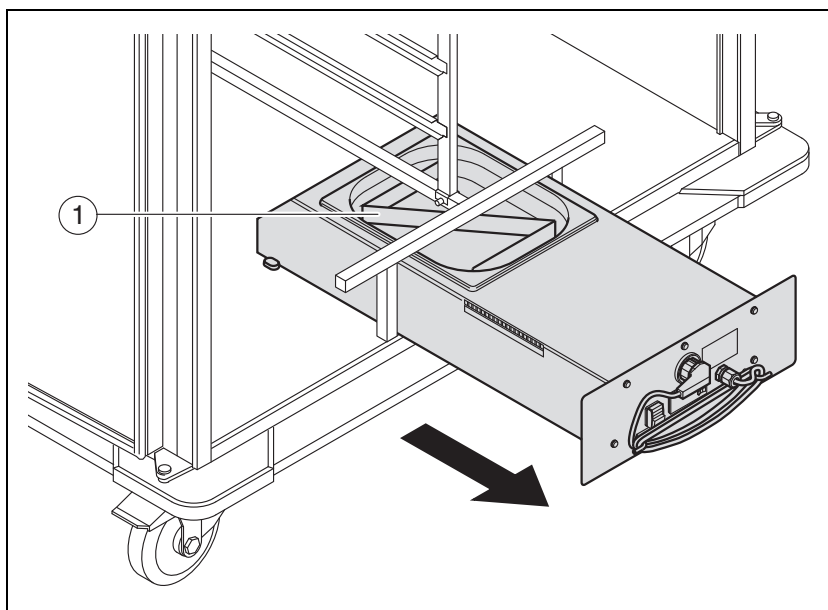
- Demonteer de circulatieverwarmingsmodule voor reiniging van het apparaat.
- Verwijder de netstekker.
- Rol het netsnoer op de houder.
- Steek de netstekker in de netstekkerhouder op het apparaat.



- Demonteer zonodig de circulatieverwarmingsmodule en de middenwand.
 - ↳ Paragraaf "Circulatieverwarmingsmodule (de)monteren" op pagina 28.
 - ↳ Paragraaf "Middenwand (de)monteren" op pagina 30.
- Reinig het apparaat met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Spoel na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel met water na en wrijf alles droog.

**Circulatieverwarmingsmodule
(de)monteren**

- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet
- ✓ De deur(en) zijn open
- ✓ Het netsnoer is opgewikkeld en de netstekker zit in de netstekержouder
- ✓ De binnenzijde van het apparaat en de circulatieverwarmingsmodule zijn ten minste 20 minuten afgekoeld
- Trek de circulatieverwarmingsmodule aan de voorste afschermplaat uit het apparaat door deze zonodig iets op te tillen.
- Verwijder zonodig de overlooprand (1).



- Verwijder zonodig het water uit het waterreservoir.



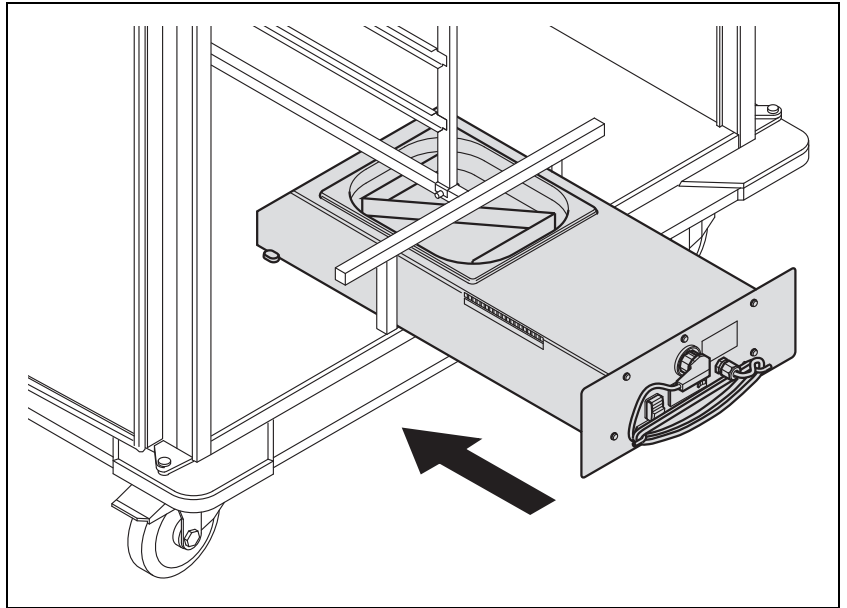
Waarschuwing!

Materiële schade aan het elektronische systeem!

De circulatieverwarmingsmodule mag in geen geval bij het reinigen in water worden ondergedompeld.

- Reinig zonodig de circulatieverwarmingsmodule met de hiervoor beschreven reinigingsmethoden.
- ↳ Hoofdstuk "Reinigingsmethoden" op pagina 26.
- ↳ Hoofdstuk "Reinigingsmiddelen" op pagina 26.

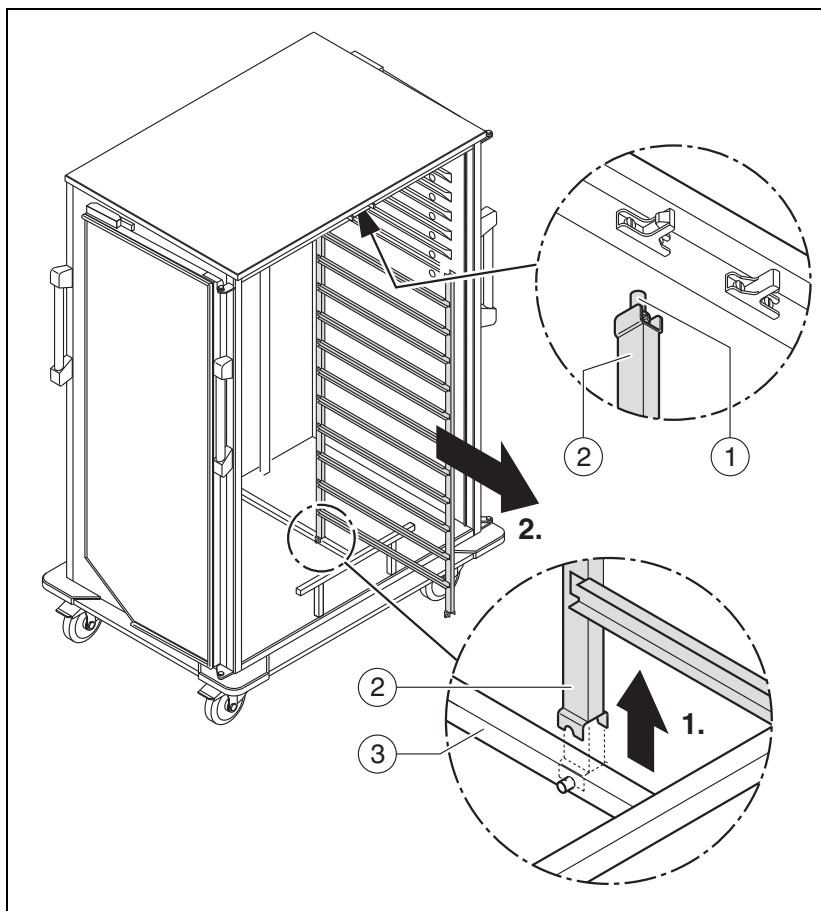
- Breng na het reinigen van de circulatieverwarmingsmodule de overloop-rand weer aan in het waterreservoir.
- Schuif de circulatieverwarmingsmodule helemaal naar binnen tussen de nokken van de geleiding.



- Zonodig:
 - Steek de netstekker in.
 - Vul het waterreservoir met 1 liter water.
 - Sluit de deuren.
 - Schakel het apparaat weer in.

Middenwand (de)monteren

- ☞ De middenwand kan eenvoudig worden gemonteerd en gedemonteerd. De beide zijprofielen (2) van de middenwand worden aan de onderzijde met U-vormige klemmen geplaatst op pennen aan de doorlopende dwarsbalk van de behuizing (3). Aan de bovenzijde wordt de middenwand vastgezet met twee kartelschroeven (1) die fungeren als geleidingspennen en eenmalig op de juiste lengte worden ingesteld.
- Til de middenwand op tot de U-vormige klemmen vrij zijn van de pennen aan de onderste dwarsbalk van de behuizing.
- Trek de opgetilde middenwand naar voren tot de bovenste U-vormige klemmen vrij zijn van de geleidingspennen aan het dak.
- Kantel de middenwand opzij en neem deze uit het apparaat.



- Reinig zonodig de middenwand met de hiervoor beschreven reinigingsmethoden.
 - ☞ Paragraaf "Reinigingsmethoden" op pagina 26.
 - ☞ Paragraaf "Reinigingsmiddelen" op pagina 26.
- Schuif na het reinigen de bovenste U-vormige klemmen over de geleidingspennen aan het dak.
- Laat de middenwand zakken op de onderste dwarsbalk en verschuif deze tot de klemmen in de pennen grijpen.

**Corrosieplekken op roestvrij staal
verwijderen****Nieuwe corrosieplekken**

- Verwijder de netstekker uit de wandcontactdoos en steek deze in de netstekkerhouder.
- Verwijder de corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier.

Oude/hardnekkige corrosieplekken

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

☞ De reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel onder naleving van de geldende voorschriften.

**Waarschuwing!****Bijtende stoffen!**

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

- Draag beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...).
 - Houd personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt.
-
- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
 - Verwijder de corrosieplekken met een 2- tot 3-procents oxaalzuuroplossing.
 - Wanneer reiniging met oxaalzuur niet helpt, de corrosieplekken met een 10-procent salpeterzuuroplossing behandelen.

Onderhoud

Apparaat regelmatig laten onderhouden

- ☞ BLANCO adviseert regelmatig onderhoud van het apparaat door voldoende opgeleid technisch personeel. Regelmatig onderhoud voorkomt uitval, verlengt de levensduur van het apparaat en zorgt in het algemeen voor waardebehoud.
- Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.

Deurafdichting controleren

- ☞ De deurafdichting moet regelmatig op beschadigingen worden gecontroleerd.
- Controleer de deurafdichting op beschadigingen (visuele controle).
- Laat bij schade de defecte deurafdichting vervangen door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door BLANCO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
 - BLANCO-service

Parkeerremmen controleren

- ☞ De parkeerremmen moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd.
- Zet de parkeerremmen vast.
- Probeer het apparaat met ingeschakelde remmen (zonder geweld!) te verrijden.
- Laat bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct vervangen door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door BLANCO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
 - BLANCO-service

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren

- Laat ten minste iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwaam persoon.

Aansluitsnoer en netstekker controleren

- Laat ten minste iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitsnoer en netstekker op mechanische schade en veroudering controleren.

Reparatie

Bevoegde personen

☞ Reparaties (inclusief het vervangen van het netsnoer) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door één van de volgende servicepunten:

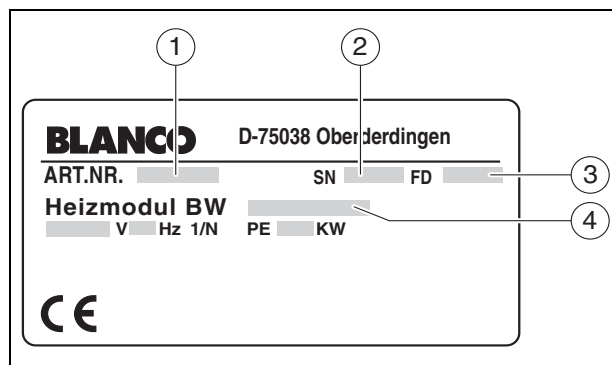
- Intern, door BLANCO opgeleid technisch personeel
- Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
- BLANCO-service

Defectomschrijving

Op het apparaat bevinden zich twee typeplaatjes. Een typeplaatje bevindt zich op de circulatieverwarmingsmodule, het andere aan de achterzijde van het apparaat. De BLANCO-service heeft, om de storing te kunnen bepalen, de volgende gegevens van het typeplaatje nodig:

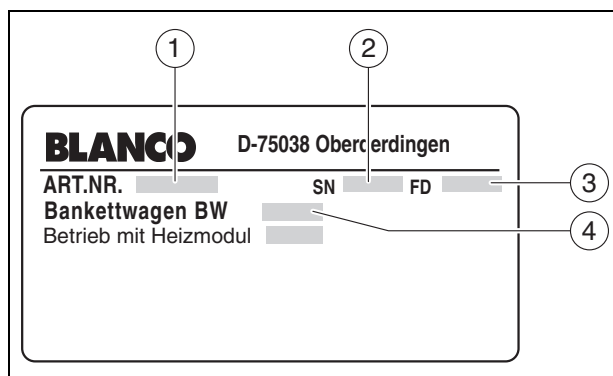
- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model

Typeplaatje van de circulatieverwarmingsmodule:



-
- (1) Artikelnummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Productiedatum
 - (4) Model
-

Typeplaatje op de behuizing:



-
- (1) Artikelnummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Productiedatum
 - (4) Model
-

Reserveonderdelen

Bij bestelling van reserveonderdelen is de volgende informatie nodig:

- Benaming van het reserveonderdeel
- Artikelnummer
- Productiedatum van het apparaat
- Aantal
- ☞ Zie de onderhouds-CD-ROM en de onderhoudsdocumentatie (verkrijgbaar bij de BLANCO-service).

Adres

BLANCO GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 11 60
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Afvoer

Apparaat afvoeren

- Maak het apparaat voor afvoer onbruikbaar.
- Voer het apparaat af naar een recyclingbedrijf of een inzamelpunt voor elektrisch afval.
- ☞ Nadere details over afvoer en adressen van recyclingbedrijven zijn verkrijgbaar bij de betreffende dienst (b.v. van uw gemeente).

Technische gegevens

Algemene gegevens Afmetingen en gewichten (standaarduitvoering)

Model	Lengte in mm	Breedte in mm	Hoogte in mm	Leeggewicht in kg	Max. belasting in kg
Banketwagen BW 11	756	932	1778	126	270
Banketwagen BW 18	756	932	1873	126	270
Banketwagen BW 22	1307	932	1778	202	200
Banketwagen BW 36	1307	932	1873	202	200

Capaciteit Gastronorminzetbakken/roosters

Model	Aantal Gastronorminzetbakken				Aantal roosters	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	10	–
BW 18	9	18	18	36	17	–
BW 22	22	44	22	44	20 *	10
BW 36	18	36	36	72	34 *	17

*uitsluitend in combinatie met een middenwand

Temperatuur in het compartiment

+30 °C tot +90 °C, regelbaar

Afstand van de geleiders

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Afstand van de nokken (kantelbeveiligingen) tot de geleiders

7 mm

Draagvermogen

Onderdeel	Toegestane belasting in kg
Bovenzijde	25

Elektrische gegevens Elektrische aansluiting

Voor alle modellen:

Spanning: 220 tot 240 V, 50 tot 60 Hz

Vermogen (maximaal): 2,2 kW

Omgeving

Omgevingsomstandigheden – bedrijf

Temperatuur: +15 °C tot +32 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport

Temperatuur: –10 °C tot +40 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Materiaal

Behuizing: Roestvrij staal, polyamide, polyethyleen

Isolatie van de deuren: Polystyreen

Bestelgegevens

Banketwagen BW 11	Artikelnummer:	572 872, 367 433
Banketwagen BW 18	Artikelnummer:	572 873, 367 433
Banketwagen BW 22	Artikelnummer:	572 874, 367 434
Banketwagen BW 36	Artikelnummer:	572 875, 367 434
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 565

Toebehoren

Gastronormroosters GR 2/1	Artikelnummers:	↪ BLANCO-prijslijst
Roosters van RVS	Artikelnummers:	↪ BLANCO-prijslijst
Gastronorminzetbakken	Artikelnummers:	↪ BLANCO-prijslijst
Clochen	Artikelnummers:	↪ BLANCO-prijslijst
Bordenrekken	Artikelnummers:	↪ BLANCO-prijslijst
BLANCO microvezelreinigings- doek	Artikelnummer:	126 999
RVS-reinigings- en -onderhouds- middel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Onderhouds-CD-ROM	Artikelnummer:	↪ BLANCO-prijslijst

Normen, richtlijnen, controlezegels

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

DIN 18867-5: Grootkeukenapparatuur – Verrijdbare toestellen – Banketwagens verwarmd.

DIN 18867-7: Grootkeukenapparatuur – Verrijdbare toestellen – Gerechten-transport- en uitgiftewagens.

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

EN 60335-2-49: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 2: bijzondere eisen voor warmhoudkasten voor bedrijfsgebruik.

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

BGV A 3 (VBG 4): Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen.

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

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

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