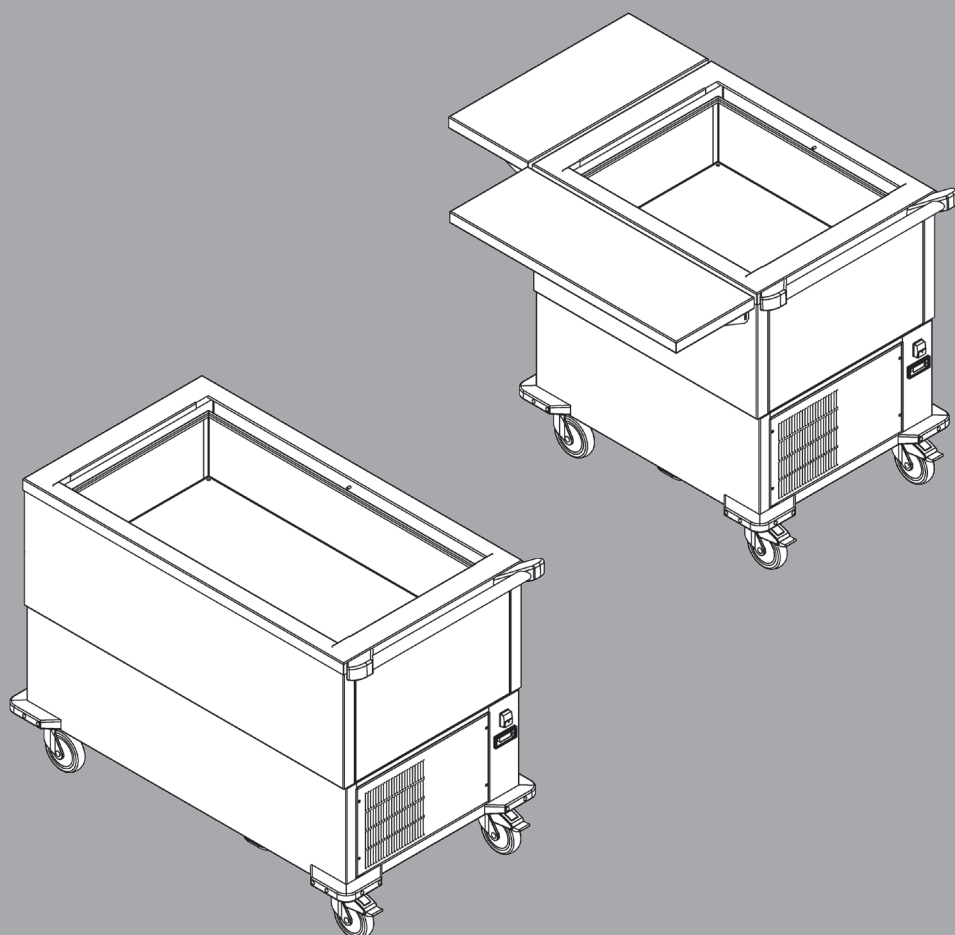


BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCO INMOTION VOEDSELUITGIFTEWAGENS SAW 2-UK/SAW 3-UK

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	Originele 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 lichamelijk letsel of materiële schade.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig lichamelijk letsel.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk lichamelijk letsel.

Inhoud

Over dit product	Gebruiksdoel	1
	Gebruiksvoorwaarden	1
	Productkenmerken	1
	Standaarduitvoering	2
	Opties/toebehoren	2
Werkingsprincipe	Omschrijving	2
Veiligheid	Algemeen	3
	Over dit product	3
	Transport	3
	Ingebruikneming	4
	Bediening en bedrijf	4
	Buitenbedrijfstelling	5
	Reiniging en onderhoud	5
	Onderhoud	6
	Reparatie	6
	Normen en richtlijnen	6
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	7
	Levering	7
	Uitpakken	8
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	8
Ingebruikneming	Bedrijfsvoorwaarden	9
	Eerste ingebruikneming	9
	Apparaat aansluiten	9
Bediening en bedrijf	Apparaatoverzicht	10
	Temperatuurregelaar – overzicht	11
	Insteltemperatuur instellen	12
	Apparaat verkoelen	14
	Apparaat beladen	14
	Gerechten koelhouden	15
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	16
	Rijden over opritten, kuilen en hellingen	17
	Trayrail omhoog klappen en vastzetten	18
	Trayrail omlaag klappen	18
Buitenbedrijfstelling	Apparaat buiten bedrijf stellen	19
Hulp bij problemen	De bedrijfsweergave-LED brandt niet – geen netspanning in het apparaat	20
	Het temperatuurdisplay brandt, maar het apparaat koelt niet (voldoende)	20
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	21
	Apparaat uitwendig beschadigd	21

Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal.	22
	Reinigingsinterval/ontdooi-interval	22
	Reinigingsmethoden	22
	Reinigingsmiddelen	22
	Apparaat ontdooien	23
	Apparaat reinigen	24
	Smeltwateropvangschaal dagelijks legen en elke 2 weken reinigen	24
	Apparaatbak reinigen (indien nodig)	25
	Corrosie op roestvrij staal verwijderen	26
Onderhoud	Onderhoud van het koelaggregaat	27
	Parkeerremmen controleren.	27
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	27
	Aansluitsnoer en netstekker controleren.	27
	Koelparameters wijzigen	27
Reparatie	Bevoegde personen.	28
	Defectomschrijving.	28
	Reserveonderdelen	28
	Adres.	29
Afvoer	Apparaat afvoeren	29
Technische gegevens	Algemene gegevens.	30
	Elektrische gegevens	30
	Omgeving	30
	Koelsysteem	31
Bestelgegevens	SAW 2-UK	32
	SAW 3-UK	32
	Bedieningshandleiding	32
	Handleiding van de temperatuurregelaar	32
Toebehoren	Gastronorminzetbakken.	32
	BLANCO microvezelreinigingsdoek	32
	RVS-reinigings- en onderhoudsmiddel BLANCOPOLISH	32
	Onderhouds-CD-ROM.	32

Over dit product

Gebruiksdoel De INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is geconstrueerd als mobiel apparaat voor de voBLANCOlgende gebruiksdoeleinden:

- Koelhouden van gerechten
- De uitgifte van gekoelde gerechten, voedseluitgifte

De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is niet geschikt voor het afkoelen van warm geplateerde gerechten.

De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is niet geschikt om gerechten lang te bewaren.

De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is met name geschikt voor gebruik op de institutionele markt (ziekenhuizen, bejaardenhuisen, kinderdagverblijven), hotellerie en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's).

Gebruiksvoorwaarden **Omgeving**

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

De maximale omgevingstemperatuur waarbij, bij correct gebruik van het apparaat, de insteltemperatuur (in het geometrische middelpunt van de koelbak) wordt bereikt, ligt bij +32 °C.

Instructie van derden

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

Productkenmerken **Algemeen**

De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is voorzien van een koelbak van roestvrij staal.

De koelbak bevindt zich boven het koelsysteem in de "apparaatbak" en kan voor bijvoorbeeld reinigingsdoeleinden worden uitgenomen.

De behuizing is dubbelwandig en geïsoleerd. De isolatie is CFK-vrij.

De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is voorzien van een actieve circulatieluchtkoeling, waarbij de gekoelde lucht met behulp van een ventilator wordt gecirculeerd.

De apparaatbak is voorzien van een afvoer voor smeltwater dat in een smeltwateropvangschaal wordt opgevangen.

Bediening en bedrijf

De koelparameters van de BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK kunnen met een temperatuurregelaar met digitaal temperatuursdisplay worden ingesteld.

LED's op het bedieningspaneel van de temperatuur-regeling tonen de actuele bedrijfsstand van het apparaat.

Het apparaat heeft een aan-/uitschakelaar boven de temperatuurregelaar.

Het koelbereik ligt tussen +2 °C en +15 °C: deze temperatuur wordt bereikt in het geometrische middelpunt van de koelbak.

Het apparaat kan – afhankelijk van de uitvoering – worden beladen met maximaal 3 Gastronorminzetbakken GN 1/1 met een diepte van maximaal 200 mm. Als alternatief voor belading met Gastronorminzetbakken kan het apparaat ook worden beladen met afdekbare schalen.

Met de veiligheidsduwhandgreep kan het apparaat eenvoudig worden verplaatst. Stabiele stoothoeken beschermen tegen mogelijke beschadigingen.

Reinigen/ontdooien

De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is voorzien van een ontdooiautomaat. De smeltwateropvangschaal moet met de hand worden geleegd.

De koelbak kan voor een grondige reiniging worden uitgenomen. Bovendien kan de verdamper, die zich onder de koelbak bevindt, omhoog worden geklapt.

Standaarduitvoering	De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is standaard voorzien van: • 2 bokwielen en 2 zwenkwielen van kunststof, waarbij de zwenkwielen zijn voorzien van parkeerremmen • Stoothoeken op alle hoeken van het apparaat
Opties/toebehoren	De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting. • Wegklapbare trayrail (mogelijk aan beide lange zijden en aan de smalle zijde tegenover de duwhandgreep) • 4 zwenkwielen waarvan 2 met parkeerrem • Wielen in diverse materialen en diameters • Stootlijst rondom • Gastronormdekselhouder aan de smalle zijde van het apparaat tegenover de duwhandgreep

Werkingsprincipe

Omschrijving	De BLANCO INMOTION voedseluitgiftewagen SAW 2-UK/3-UK is voorzien van een actieve circulatieluchtkoeling. De circulatieluchtkoeling werkt volgens onderstaand principe: de verdamper van het koelsysteem onder de koelbak onttrekt warmte aan de omgevingslucht. Een ventilator laat de gekoelde lucht langs de koelbak circuleren. Daardoor worden de wanden van de koelbak gekoeld. Een deel van de circulerende lucht zakt in de koelbak en draagt zo bij aan het koelen van de bak en het te koelen product. Dit werkingsprincipe heeft de volgende eigenschappen: • Snelle afkoeling van de koelbak • Lagere koeltemperatuur (+2 °C) mogelijk dan met een actieve stille koeling • Gelijmatige temperatuurverdeling • Wanneer levensmiddelen lang in de koelbak worden bewaard, moeten deze worden afgedekt (risico van uitdroging)
---------------------	---

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 deze handleiding hebben gelezen voordat zij het apparaat de eerste keer gebruiken.

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 omgevingsvoorwaarden.

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.

Borg het apparaat aan alle vier zijden tegen ongewenste verplaatsingen.

Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport.

Gebruik gepolsterde borgstangen.

Een transportbeveiliging uitsluitend op basis van de parkeerremmen is niet voldoende.

Ingebruikneming

Locatie

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

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

Houd de luchtspleten van het koelaggregaat vrij. De luchtspleten moeten zich bij ingeschakeld koelaggregaat op ten minste 10 cm afstand van een muur bevinden. Afgesloten luchtspleten kunnen leiden tot oververhitting en tot uitval van het koelaggregaat.

Ingebruikneming na opslag

Gebruik het apparaat pas wanneer het op kamertemperatuur is gekomen.

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.

Netaansluiting

De op het typeplaatje 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.

Trek uitsluitend aan de netstekker zelf om deze te verwijderen.

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan de elektronica worden beschadigd.

Bediening en bedrijf

Algemeen

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

Dek Gastronorminzetbakken met gekoelde gerechten altijd af met een deksel.

Beschadigingen

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het in goede staat is.

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
- Bij reparaties aan de koeling: koeltechnisch bedrijf

Draagvermogen

Apparaatuitvoering met wegklapbare trayrail(s)

De trayrails zijn bedoeld voor het plaatsen van vaatwerk en/of dienbladen en mogen niet worden belast met zware voorwerpen (b.v. gevulde Gastronorminzetbakken).

Belast de trayrail met in totaal niet meer dan 25 kg.

Zitten op de trayrails is niet toegestaan.

Hygiënevoorschriften

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

Parkeerremmen

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

Verplaatsen

Apparaatuitvoering met wegklapbare trayrail(s)

Klap de trayrail(s) voor verplaatsing van het apparaat omlaag.

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

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

Om schade aan de wielen te voorkomen, moet overbelasting worden vermeden:

- 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.

Duw het apparaat altijd met twee handen aan de buis van de duwhandgreep. 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 duwhandgreep en muren of andere voorwerpen (b.v. kasten) bekneld raken.

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

Buitenbedrijfstelling

Verwijderen van de netstekker

Verwijder de netstekker uitsluitend wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Anders kan de elektronica worden beschadigd.

Reiniging en onderhoud

Hygiëne

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

Reinigingsinterval/ontdooi-interval

Reinig het apparaat grondig na ieder gebruik.

Leeg de smeltwateropvangschaal dagelijks. Wanneer de schaal niet regelmatig wordt geleegd, kan deze overlopen – risico van uitglijden en risico van schade aan vloerbedekking.

Reinigingsmethode

Niet toegestane reinigingsmethoden kunnen het apparaat beschadigen.

Gebruik uitsluitend toegestane reinigingsmethoden.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger.

Reinigingsmiddelen

Alleen toegestane reinigingsmiddelen gebruiken.

Netsteker

Schakel het apparaat voor reiniging uit. Verwijder de netsteker en steek deze in de netstekerhouder. Water dat het apparaat binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval bestaat het gevaar van een elektrische schok.

Bevriezend reinigingswater

Om bevroren van het reinigingswater in het apparaat te voorkomen, moet de koeling tenminste 30 minuten voor het reinigen worden uitgeschakeld resp. onderbroken.

Scherpe kanten aan de verdamperlamellen

De verdamperlamellen hebben scherpe kanten. Bij onvoorzichtig werken onder de omhoog geklapte verdamper bestaat het risico van snijwonden. Draag bij het reinigen van de apparaatbak onder de verdamper altijd veiligheidshandschoenen.

Verwijderen van corrosie

De verdamperlamellen zijn van aluminium. Aluminium delen mogen in geen geval in contact komen met zuren (b.v. door spatten) of zelfs met zuren worden behandeld, omdat zuren heftig kunnen reageren met aluminium. Gezondheidsrisico's door kokende zuren en reactieproducten. Mogelijke materiële schade door aantasting van het aluminium.

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

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

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 netsteker

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

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 aan de koeling: koeltechnisch bedrijf

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 (zichtcontrole).

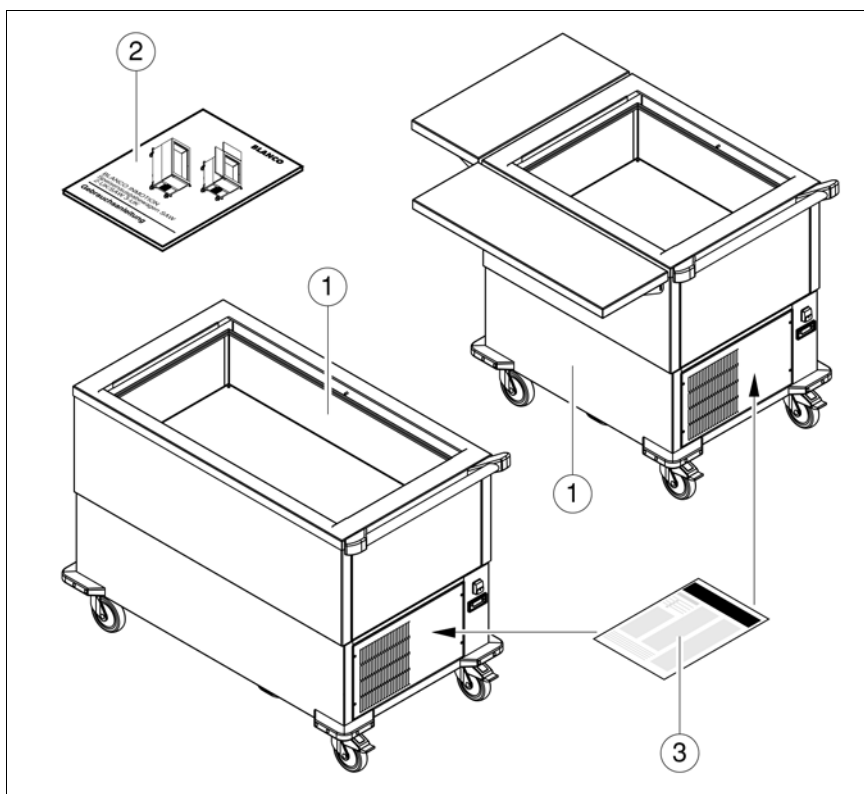
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Behoud het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij BLANCO.

– 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 voedseluitgiftewagens SAW 2-UK/3-UK

(2) Bedieningshandleiding

(3) Handleiding voor de temperatuurregelaar (in het apparaat, achter de afdekking met de luchtspleten aan de bedieningszijde)

De exacte omvang van de levering en de uitvoering van het apparaat staan vermeld in de leveringsdocumenten.

- Uitpakken**
- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen. Niet scheuren of snijden!
 - Controleer de levering.
 - Verwijder eventuele beschermfolie van het apparaat.

- 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 heeft geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen

Eerste ingebruikneming **Insteltemperatuur van de koelbak controleren**

- i** De insteltemperatuur, waarop het apparaat de temperatuur regelt, is bij levering af fabriek op +7 °C ingesteld.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur.
 - 🔗 Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 12.

Apparaat aansluiten **Apparaat opstellen**

- Controleer dat de smeltwateropvangschaal is ingeschoven aan de onderzijde van het apparaat.
- Neem voor een optimale koeling van de gerechten bij de keuze van de staanplaats onderstaande punten in acht:
 - De staanplaats bevindt zich op voldoende afstand van mogelijke warmtebronnen (b.v. verwarming, oven, zonnestraling)
 - Het apparaat staat niet naast apparaten met een sterke dampontwikkeling (b.v. een vaatwasmachine)
 - Het apparaat is op de staanplaats voldoende beschermd tegen tocht
- Controleer dat de luchtspleten van het koelaggregaat niet door voorwerpen worden afgedekt (vrije uitstroom van lucht). De luchtspleten moeten zich bij ingeschakeld koelaggregaat op ten minste 10 cm afstand van een muur bevinden.
- Plaats het apparaat op de voorziene plaats en zet de parkeerremmen vast.
 - 🔗 Paragraaf "Apparaat naar een nieuwe locatie brengen" op pagina 16.
- Controleer voor ingebruikneming dat de koelbak hygiënisch in goede staat is.

Apparaat op een wandcontactdoos aansluiten

- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld

 Voorzichtig!

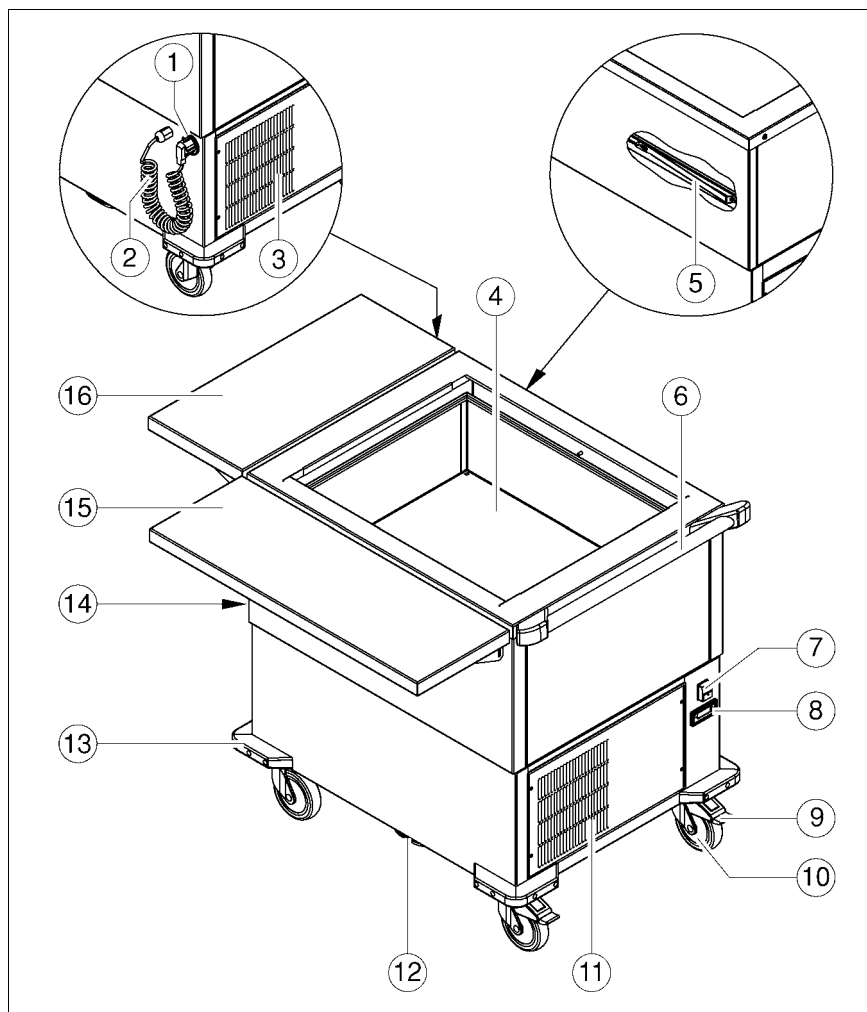
Materiële schade!

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.
-
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.

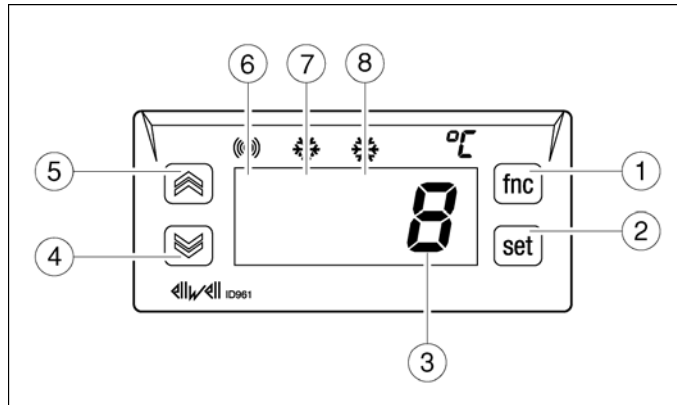
Bediening en bedrijf

Apparaatoverzicht



- (1) Netstekerhouder
- (2) Netsnoer met netsteker
- (3) Luchtspleten voor het koelaggregaat
- (4) Koelbak (uitneembaar), onder de koelbak: Verdamper
- (5) Klembeugel voor omhooggeklapte verdamper
- (6) Duwhandgreep
- (7) Aan-/uitschakelaar
- (8) Temperatuurregelaar
- (9) Parkeerrem
- (10) Zwenkwiel
- (11) Luchtspleten voor het koelaggregaat, daarachter het koelaggregaat
- (12) Onder de bodem van het apparaat: Smeltwaterafvoer en smeltwateropvangschaal
- (13) Stoothoek
- (14) Gastronormdekselhouder (optioneel)
- (15) Wegklapbare trayrail – smalle zijde (optioneel)
- (16) Wegklapbare trayrail – lange zijde (optioneel)

Temperatuurregelaar – overzicht



- (1) Toets "fnc": bevestigt de invoer.
- (2) Toets "set": opent weergave- en programmeermenu's.
- (3) Temperatuurdisplay: geeft in de koelstand de actuele temperatuur in de koelbak aan en na tweemaal drukken op de toets "set" de insteltemperatuur.
- (4) Toets "omlaag": verlaagt de insteltemperatuur.
- (5) Toets "omhoog": verhoogt de insteltemperatuur, start het handmatig ontdooien (5 seconden ingedrukt houden).
- (6) LED "alarm": brandt wanneer een alarm actief is.
- (7) LED "ontdooien actief": brandt in de ontdooi-stand, knippert na handmatige activering.
- (8) LED "koelaggregaat in bedrijf": brandt wanneer de koeling in werking is.

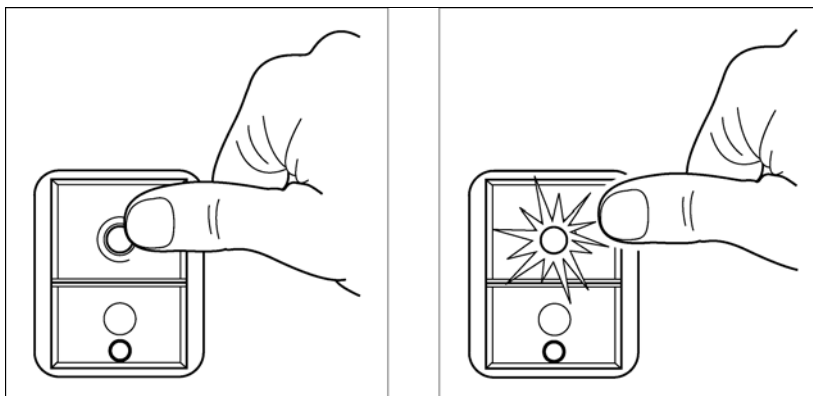
Insteltemperatuur instellen

Insteltemperatuur laten weergegeven

☞ Bij te lage temperatuurinstellingen (net als bij te hoge omgevingstemperaturen) is het koelaggregaat continu in bedrijf. Mogelijke gevolgen:

- Uitdrogen van gerechten
- Verhoogde ijsafzetting op de verdamper
- Vaker ontdooien nodig
- Hoger energieverbruik

- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
- Schakel het apparaat in met de aan-/uitschakelaar.
De bedrijfsweergave-LED brandt.



Alle displayonderdelen knipperen ca. 3 seconden. Het apparaat voert een zelftest uit. Na de zelftest wordt de actuele temperatuur in de koelbak weergegeven. Nu kan de insteltemperatuur worden ingesteld.



- Druk tweemaal op de toets "set".

Na de eerste keer drukken op de toets "set" geeft het temperatuursdisplay het woord **set** aan, na de tweede keer drukken de actuele insteltemperatuur.



- Druk tweemaal achter elkaar op de toets "fnc" om opnieuw de actuele temperatuur te laten weergegeven.

Na de eerste keer drukken op de toets "fnc" geeft het temperatuursdisplay het woord **set** aan, na de tweede keer drukken de actuele temperatuur in de koelbak.

– of –

30 seconden wachten.

Het temperatuursdisplay geeft na 15 seconden het woord **set** weer en na 30 seconden de actuele temperatuur in de koelbak.

Insteltemperatuur wijzigen



- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos en ingeschakeld

- Druk tweemaal op de toets "set".

Na de eerste keer drukken op de toets "set" geeft het temperatuursdisplay het woord *set* aan, na de tweede keer drukken de actuele insteltemperatuur.



- Verhoog de insteltemperatuur met de toets "omhoog".
– of –



Verlaag de insteltemperatuur met de toets "omlaag".

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



- Druk tweemaal achter elkaar op de toets "fnc" om opnieuw de actuele temperatuur te laten weergeven.

Na de eerste keer drukken op de toets "fnc" geeft het temperatuursdisplay het woord *set* aan, na de tweede keer drukken de actuele temperatuur in het apparaat.

De laatste waarde van de insteltemperatuur wordt automatisch opgeslagen.

– of –

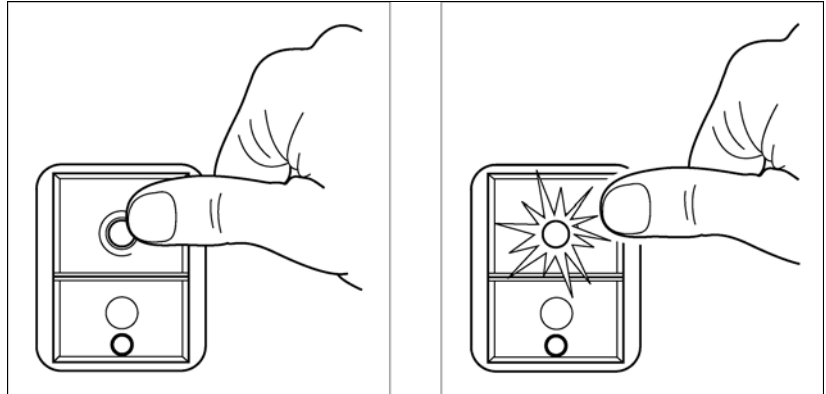
30 seconden wachten.

Het temperatuursdisplay geeft na 15 seconden het woord *set* weer en na 30 seconden de actuele temperatuur in het apparaat.

De laatste waarde van de insteltemperatuur wordt automatisch opgeslagen.

Apparaat voorkoelen

- i** Plaats gerechten altijd voorgekoeld. Het apparaat is uitsluitend geschikt om gerechten koel te houden en niet om gerechten af te koelen.
- i** Om opwarmen van de voorgekoeld geplaatste levensmiddelen te voorkomen, moet het apparaat ca. een half uur worden voorgekoeld.
- ✓ De smeltwateropvangschaal is ingeschoven aan de onderzijde van het apparaat
- Ca. een half uur voor het beladen de netsteker in de wandcontactdoos steken.
- Schakel met de aan-/uitschakelaar de koelstand in. De bedrijfsweergave-LED brandt.



Het temperatuurdisplay geeft de actuele temperatuur in de koelbak aan. De koelbak wordt afgekoeld.

- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur.
 - ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 12.
- i** Zolang de koeling in werking is, brandt de LED "koelaggregaat in bedrijf". Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de koeling uit tot de temperatuur weer met een vooraf ingestelde waarde is gestegen. De LED "koelaggregaat in bedrijf" is gedurende deze tijd uit.
- i** De ventilator van de koeling loopt continu zolang de koeling is ingeschakeld.

Apparaat beladen

- ☞ BLANCO adviseert belading met roestvrij stalen bakken (goede warmtegeleiding in vergelijking met kunststof bakken).
- ☞ Gerechten mogen uitsluitend in Gastronorminzetbakken of ander afdekbare gerechtencontainers in de koelbak worden geplaatst.
- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- ✓ De gerechtencontainers en gerechten zijn voorgekoeld
- ✓ Het apparaat is ca. een half uur voorgekoeld
- Hang de Gastronorminzetbakken in de koelbak.
 - of –
 - Plaats andere gerechtencontainers (b.v. saladeschalen) in het apparaat.

Gerechten koelhouden

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- ✓ Het apparaat bevindt zich in de koelstand (het temperatuurdisplay geeft in de koelstand de actuele temperatuur aan)
- ✓ De smeltwateropvangschaal is ingeschoven aan de onderzijde van het apparaat
- Voorkom tocht voor de best mogelijke koelwerking.
- Houd de koelstand ingeschakeld tot de gerechten weer uit het apparaat worden genomen.
- Dek de gerechtencontainers af wanneer deze zich gedurende langere tijd in de koelbak bevinden.

Automatisch ontdooien tijdens bedrijf

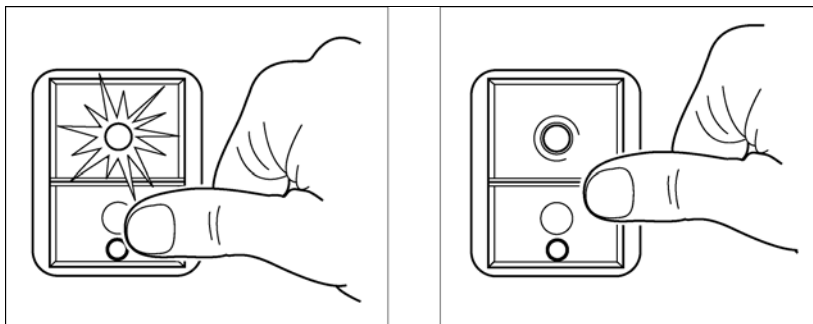
- ☞ Het apparaat schakelt elke 6 uur automatisch naar de ontdooistand. Aanvullend handmatig ontdooien is alleen nodig wanneer de koelbak of de verdamper een duidelijke ijsafzetting vertonen. Dit zal normaal gesproken uitsluitend het geval zijn, wanneer het apparaat onder buitengewone omgevingsvoorwaarden (b.v. hoge omgevingstemperatuur en/of hoge luchtvochtigheid) wordt gebruikt.
 - ☞ Paragraaf "Apparaat ontdooien" op pagina 23.
- ☞ Tijdens het automatisch ontdooien brandt de LED "ontdooien actief".
- ☞ Tijdens het automatisch ontdooien loopt de ventilator van de koeling.
- ☞ Tijdens het automatisch ontdooien kunnen de gerechtencontainers in de koelbak blijven.
- ☞ De smeltwateropvangschaal moet dagelijks worden geleegd.
 - ☞ Paragraaf "Smeltwateropvangschaal dagelijks legen en elke 2 weken reinigen" op pagina 24.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

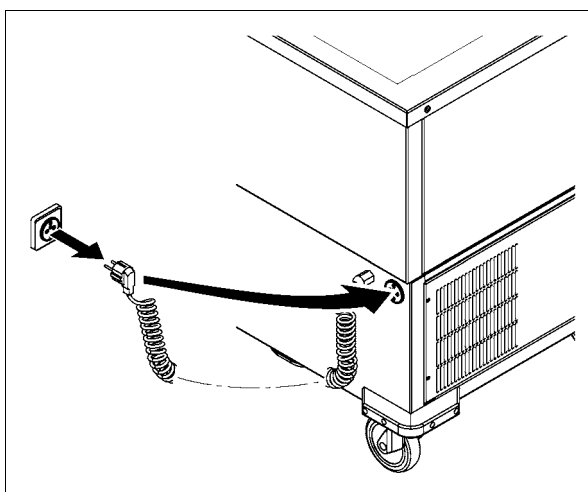
Apparaatuitvoering met wegklapbare trayrail(s)

- ✓ De trayrail(s) is/zijn omlaag geklapt

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



- Verwijder de netstekker en steek deze in de netstekkerhouder.



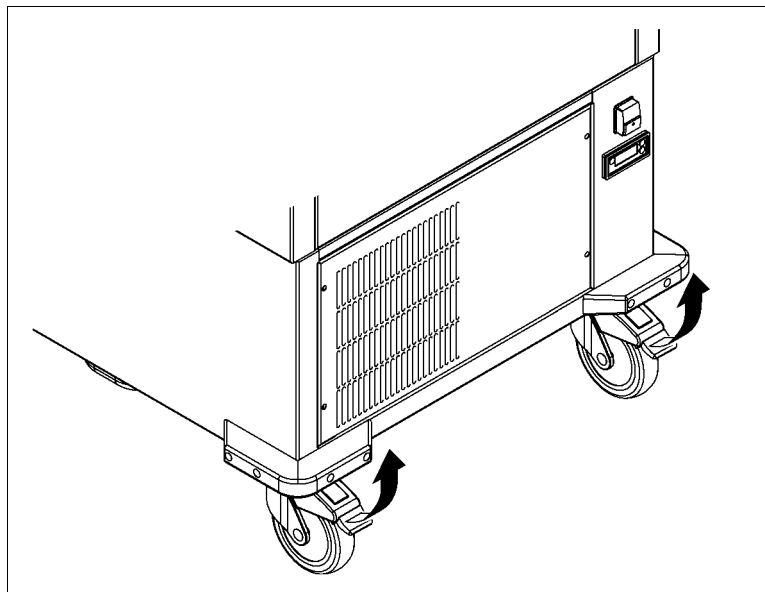
Voorzichtig!

Beknelling van de voet!

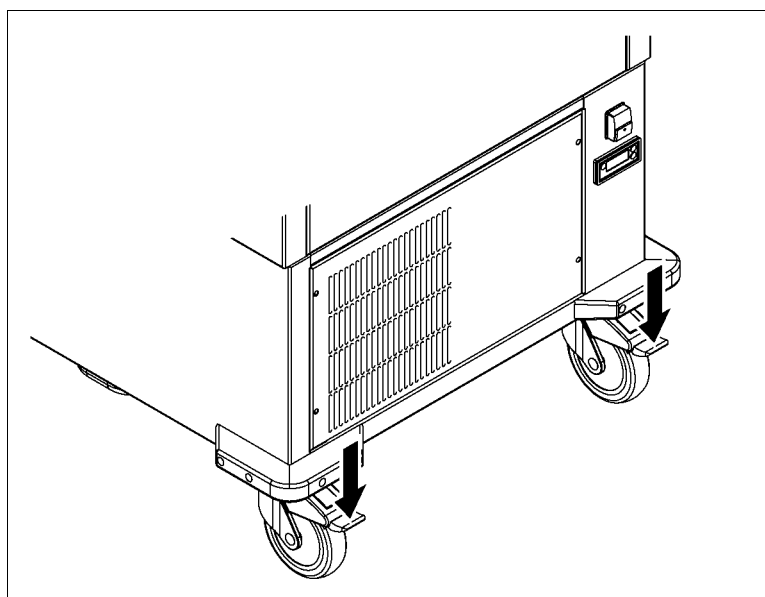
Bij het losmaken en vastzetten van de parkeerrem kan de voet bekneld raken en verwonden.

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

- Maak de parkeerremmen los.



- Duw het apparaat met beide handen aan de stang van de duwhandgreep voorzichtig naar de nieuwe locatie.
- Zet de parkeerremmen vast.



Rijden over opritten, kuilen en hellingen

- ✓ Twee personen
- Controleer eerst dat het apparaat zonder risico over oprit, kuil of helling kan worden verplaatst.
- Verplaats het apparaat voorzichtig met twee personen over de oprit, kuil of helling.

**Trayrail omhoog klappen en
vastzetten**

Apparaatuitvoering met wegklapbare trayrail(s)

- Klap de trayrail iets (ca. 30°) verder dan horizontaal omhoog.
 - Schuif de trayrail schuin omlaag naar het apparaat toe en laat deze in de beide zijdelingse vergrendelingen schuiven.
 - Controleer nogmaals dat de trayrail inderdaad in **beide** vergrendelingen zit vastgeklikt en corrigeer dit zo nodig.
-

Trayrail omlaag klappen

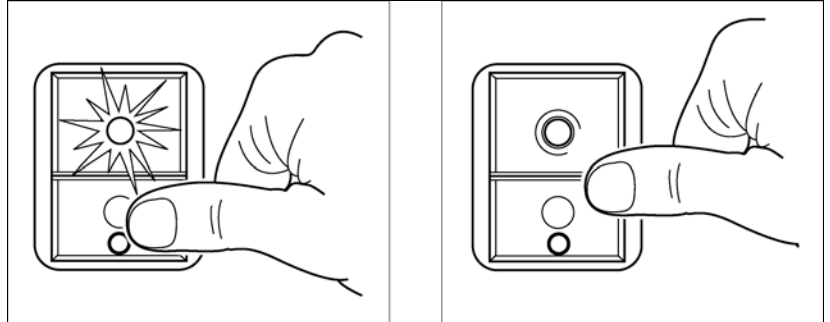
Apparaatuitvoering met wegklapbare trayrail(s)

- Trek de trayrail schuin omhoog van het apparaat af tot deze uit de zijdelingse vergrendelingen loskomt.
 - Klap de trayrail omlaag.
-

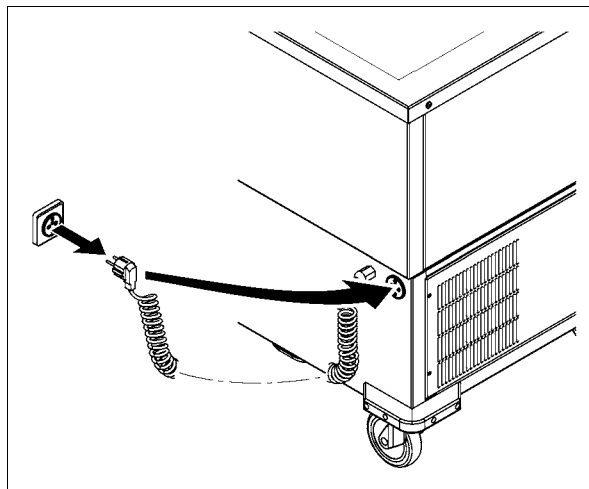
Buitenbedrijfstelling

Apparaat buiten bedrijf stellen

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



- Verwijder de netstekker en steek deze in de netstekержouder.



Hulp bij problemen

De bedrijfsweergave-LED brandt niet – geen netspanning in het apparaat

Oorzaak	Maatregel
De netstekker is verwijderd.	Steek de netstekker in een contactdoos.
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 28.
De zekering van de gebouwinstallatie is defect.	Controleer de zekering en vervang deze zo nodig.
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 28.

Het temperatuurdisplay brandt, maar het apparaat koelt niet (voldoende)

Oorzaak	Maatregel
De insteltemperatuur is te hoog gekozen.	- Stel een lagere insteltemperatuur in. ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 12.
Het apparaat staat (erg) op de tocht.	Verhelp de oorzaak voor de tocht.
Hoge omgevingstemperatuur.	- Breng het apparaat naar een koelere omgeving. – of – - Laat de koelparameters van de temperatuurregeling door een koeltechnicus wijzigen.
De luchtspleten zijn afgedekt.	Plaats het apparaat zo, dat de luchtspleten zich op ten minste 10 cm afstand van een muur bevinden en vrij zijn.
IJsvorming op de verdamper.	- Ontdooi het apparaat. ↳ Paragraaf "Apparaat ontdooien" op pagina 23.

Oorzaak	Maatregel
De temperatuurregelaar bevindt zich in een ongedefinieerde toestand.	- Verwijder de netstekker steek deze na 10 seconden weer in de contactdoos. - Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats wanneer het probleem blijft bestaan en voorgaande foutoorzaken kunnen worden uitgesloten. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 28.
Weergave "E1" op de temperatuurregelaar van het koelaggregaat.	- De thermostaatsensor is defect. - Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 28.
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 28.

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	- Verwijder de corrosieplekken. ↳ Paragraaf "Corrosie op roestvrij staal verwijderen" op pagina 26. - Let op correct gebruik/onderhoud.

Apparaat uitwendig beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport of verplaatsen.	- Stel het apparaat buiten bedrijf. ↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 19. - Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen. - Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 28.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal	Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht. 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/ontdooi-interval	Reinigingsinterval Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd. De smeltwateropvangschaal moet dagelijks worden gelegeerd en elke 2 weken worden gereinigd. Ontdooi-interval Het apparaat schakelt elke 6 uur automatisch naar de ontdooistand. Aanvullend handmatig ontdooien is doorgaans alleen nodig wanneer de koelbak of de verdamper een duidelijke ijsafzetting vertonen. Dit zal normaal gesproken uitsluitend het geval zijn, wanneer het apparaat onder buitengewone omgevingsvoorwaarden (b.v. hoge omgevingstemperatuur en/of hoge luchtvochtigheid) wordt gebruikt.
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) Reinigingsmiddelen bij kalkaanslag op de RVS-bak: • Lichte kalkaanslag: gangbare RVS-reinigingsmiddelen, b.v. BLANCOPOLISH • Zware kalkaanslag: azijn- of citroenzuur Reinigingsmiddelen bij sterke vervuiling: • Gangbare RVS-reinigingsmiddelen, b.v. BLANCOPOLISH

- ☞ De kunststof van het temperatuurdisplay mag niet met reinigingsmiddelen voor roestvrij staal worden gereinigd, omdat deze krassen op het oppervlak veroorzaken.

Apparaat ontdooien

- ☞ Het apparaat schakelt elke 6 uur automatisch naar de ontdooi-stand. Aanvullend handmatig ontdooien is uitsluitend nodig bij de volgende verschijnselen:
 - De actuele temperatuur in de koelbak wijkt langzaam steeds meer naar boven af van de insteltemperatuur
 - De koelbak vertoont een duidelijke ijsafzetting (3 tot 5 mm)
 - De verdamperlamellen vertonen een duidelijke ijsafzetting
 - De verdamper is aan de apparaatbak vastgevroren

Voorzichtig!

Vastgevroren verdamper!

De verdamper kan aan de apparaatbak vastvriezen. Wanneer in dat geval wordt geprobeerd de verdamper met geweld omhoog te klappen, kan deze worden beschadigd.

- Probeer nooit met geweld de vastgevroren verdamper omhoog te klappen.



- ☞ Meestal is het voldoende het apparaat kort (een half uur) handmatig te ontdooien. Incidenteel (met name bij een dichtgevroren verdamper) kan het nodig zijn, het apparaat door het uitschakelen van de koeling ca. 24 uur te ontdooien. Beide gevallen worden hieronder nader beschreven.

- Houd de toets "omhoog" ca. 5 seconden ingedrukt om het ontdooien handmatig te starten.

De koelstand wordt beëindigd en de ontdooi-stand gestart.

De LED "ontdooien actief" knippert.

- i Het ontdooien wordt ondersteund door de ventilator.
- i Om het handmatig ontdooien te onderbreken, moet het apparaat met de aan-/uitschakelaar worden uitgeschakeld.
- i Na de geprogrammeerde ontdooitijd (een half uur) schakelt het apparaat automatisch terug naar de koelstand. Het ontdooien is beëindigd.

- ☞ Wanneer het ontdooien geen succes heeft gehad (één van bovengenoemde verschijnselen treedt nog steeds op), moet de koeling gedurende langere tijd worden onderbroken. De procedure in dat geval wordt hieronder beschreven:

- Verwijder eventuele vaatwerk die zich nog in de koelbak bevinden.
- Verwijder de koelbak met twee personen.
- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De koelstand wordt beëindigd.
- Laat de koeling gedurende **24 uur** uitgeschakeld.

- ☞ De smeltwateropvangschaal moet dagelijks worden geleegd en elke 2 weken worden gereinigd.

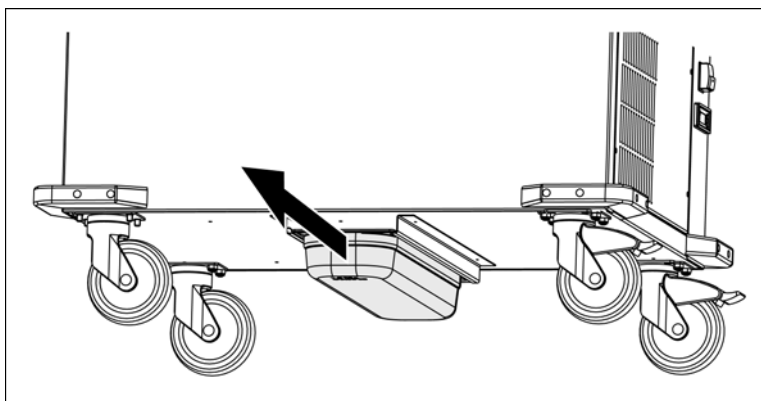
- Maak zo nodig de smeltwateropvangschaal leeg of reinig deze.
 - ☞ Paragraaf "Smeltwateropvangschaal dagelijks legen en elke 2 weken reinigen" op pagina 24.
- Reinig het apparaat.
 - ☞ Paragraaf "Apparaat reinigen" op pagina 24.

Apparaat reinigen

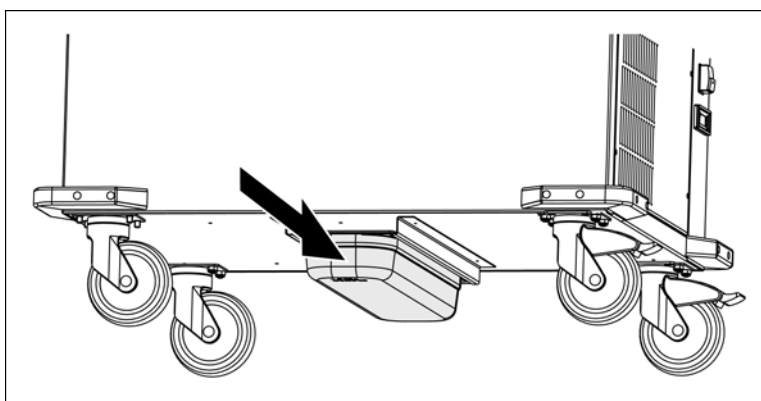
- Verwijder de netstekker en steek deze in de netstekkerhouder.
↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 19.
- Laat het apparaat ten minste 30 minuten opwarmen om bevriezen van het reinigingswater in het apparaat te voorkomen.
- Reinig het apparaat met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Spoel na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel met water na en wrijf het oppervlak droog.

Smeltwateropvangschaal dagelijks legen en elke 2 weken reinigen

- i De smeltwateropvangschaal kan aan beide lange zijden van het apparaat worden uitgenomen.
- Trek de smeltwateropvangschaal uit de geleiding.



- Maak de smeltwateropvangschaal leeg.
- Reinig zo nodig de smeltwateropvangschaal met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen.
↳ Paragraaf "Reinigingsmethoden" op pagina 22.
↳ Paragraaf "Reinigingsmiddelen" op pagina 22.
- Schuif de smeltwateropvangschaal in de geleiding.



Apparaatbak reinigen (indien nodig)

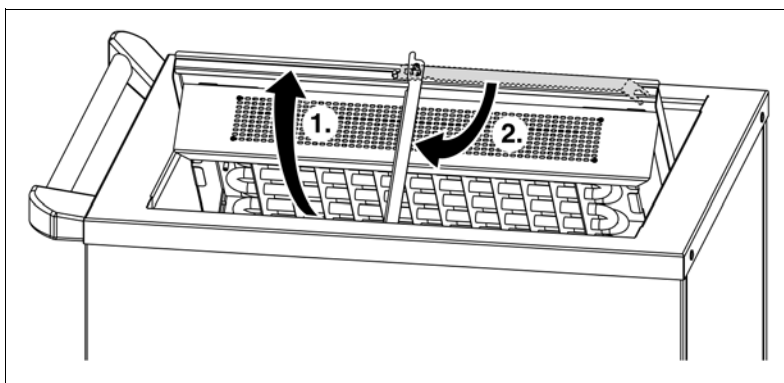
- i** Voor een grondige reiniging van de apparaatbak kan de koelbak worden uitgenomen en de daaronder liggende verdamper omhoog worden geklapt.
- Verwijder de netstekker en steek deze in de netstekkerhouder.
 - ↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 19.
- Verwijder de koelbak met twee personen.
- Laat het apparaat ten minste 30 minuten opwarmen om bevriezen van het reinigingswater in het apparaat te voorkomen.

Voorzichtig!

Vastgevroren verdamper!

De verdamper kan aan de apparaatbak vastvriezen. Wanneer in dat geval wordt geprobeerd de verdamper met geweld omhoog te klappen, kan deze worden beschadigd.

- Probeer nooit met geweld de vastgevroren verdamper omhoog te klappen.
- Laat het apparaat ontdooien wanneer de verdamper is vastgevroren.
 - ↳ Paragraaf "Apparaat ontdooien" op pagina 23.
- Klap de verdamper omhoog (1.) en zet deze vast met de klembeugel (2.).



Waarschuwing!

Omlaagklappende verdamper!

Wanneer de verdamper niet correct is vastgezet, bestaat het risico dat de verdamper tijdens het reinigen vanzelf omlaag klapt – beknellingsgevaar!

- Controleer voor het reinigen van de apparaatbak dat de verdamper correct is vastgezet.

Waarschuwing!

Scherpe kanten aan de verdamperlamellen!

Bij onvoorzichtig werken onder de omhoog geklapte verdamper bestaat het risico van snijwonden.

- Draag bij het reinigen van de apparaatbak altijd veiligheidshandschoenen.
- Reinig de apparaatbak onder de verdamper met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen.
 - ↳ Paragraaf "Reinigingsmethoden" op pagina 22.
 - ↳ Paragraaf "Reinigingsmiddelen" op pagina 22.
- Wrijf de apparaatbak droog.

Corrosie op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosieplekken

- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
- 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.



Waarschuwing!

Chemische reacties met aluminium!

De verdamperlamellen zijn van aluminium. Zuren kunnen met aluminium heftig reageren. Gezondheidsrisico's door kokende zuren en reactieproducten! Materiële schade door aantasting van het aluminium!

- Gebruik de hieronder beschreven procedures **niet** op de verdamperlamellen van het apparaat!
 - Bescherm de verdamperlamellen tegen contact met zuren (b.v. spatten) voor de behandeling van het roestvrij staal.
-
- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
 - Verwijder de corrosieplekken met een 2- tot 3-procents oxaalzuuroplossing.
 - Wanneer reiniging met oxaalzuur niet helpt, behandel de corrosieplekken dan met een 10-procents salpeterzuuroplossing.

Onderhoud

Onderhoud van het koelaggregaat	BLANCO adviseert het koelaggregaat eenmaal per jaar door een ter zake kundig bedrijf te laten onderhouden.
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 tenminste iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitsnoer en netstekker op mechanische schade en veroudering controleren.
Koelparameters wijzigen	i De koelparameters van de temperatuurregeling (b.v. de schakelhysteres) kunnen zo nodig door een koeltechnicus worden gewijzigd/opnieuw ingesteld. Informatie over het instellen van de temperatuurregelaar vindt u in de aparte handleiding van de temperatuurregelaar. De handleiding bevindt zich in het apparaat, achter de afdekking met de luchtspleten aan de bedieningszijde. ☞ Handleiding van de temperatuurregelaar. ■ Laat zo nodig de koelparameters door een koeltechnicus wijzigen.

Reparatie

Bevoegde personen

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

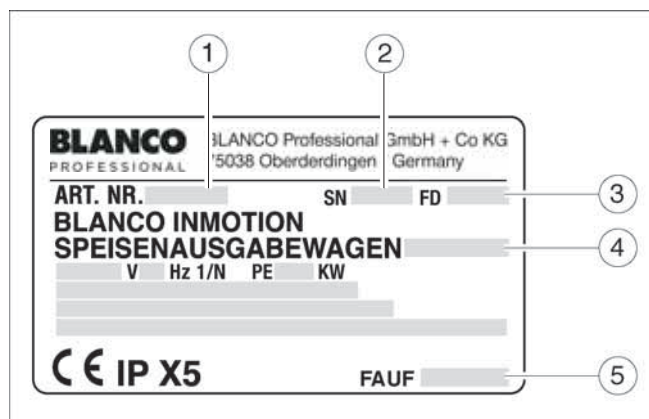
- Intern, door BLANCO opgeleid technisch personeel
- Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
- BLANCO-service
- Bij reparaties aan de koeling: koeltechnisch bedrijf

Defectomschrijving

De BLANCO-service heeft om de storing te kunnen bepalen de volgende gegevens van het typeplaatje nodig:

- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (niet aanwezig bij standaarduitvoering)

Het typeplaatje bevindt zich in de buurt van de netsnoeraansluiting op het apparaat.



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model
- (5) Productieopdrachtnummer (niet aanwezig bij standaarduitvoering)

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 Professional GmbH + Co KG
P. O. Box 13 10
Germany
75033 Oberderdingen
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-Mail service.pro@blanco.de
Internet www.blanco-professional.com

Afvoer

Apparaat afvoeren

- Maak het apparaat voor afvoer onbruikbaar.
 - Koelmiddel door een koeltechnisch bedrijf conform de lokale wetgeving laten afvoeren.
 - 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 gewicht – apparaat zonder toebehoren/optionele uitrusting (standaarduitvoering)

Model	Afmetingen in mm (lengte x breedte x hoogte)	Leeggewicht in kg
SAW 2-UK	936 x 714 x 933	98
SAW 3-UK	1276 x 714 x 933	118

Afmetingen – toebehoren/optionele uitrusting

Toebehoren/optie	Afmetingen in mm (lengte x breedte x hoogte)
Trayrail lange zijde SAW 2-UK	819 x 245 x 35
Trayrail lange zijde SAW 3-UK	1159 x 245 x 35
Trayrail smalle zijde	633 x 245 x 35

Elektrische gegevens

Aansluitwaarden

Model	Spanning	Vermogen (maximaal)
SAW 2-UK	220 tot 240 V ~, 50 Hz	0,4 kW
SAW 3-UK	220 tot 240 V ~, 50 Hz	0,5 kW

Beschermingsklasse

IP X5 (het apparaat is beschermd tegen waterstralen conform EN 60529)

Omgeving

Omgevingsvoorwaarden – bedrijf

Temperatuur: +15 °C tot +32 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Omgevingsvoorwaarden – opslag, transport

Temperatuur: –10 °C tot +40 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Emissies

Het geluidsniveau van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A). Overige storende of gevaarlijke emissies treden niet op.

Materialen

Behuizing: RVS 18/10

Koelsysteem	Koelmiddel:	R134a
	Koelbereik:	+2 °C tot +15 °C De temperatuur wordt bereikt in het geometrische middelpunt van de koelbak.
	Ontdooien:	automatisch; zo nodig aanvullend handmatig
	Dichtheid:	het koelsysteem is voor levering op dichtheid gecontroleerd

Voedseltransportwagen SAW 2-UK

Koelvermogen:	370 W bij $t_0 = -10\text{ °C}$
Volume van de koelbak:	72 l

Voedseltransportwagen SAW 3-UK

Koelvermogen:	450 W bij $t_0 = -10\text{ °C}$
Volume van de koelbak:	108 l

Bestelgegevens

SAW 2-UK	Artikelnummer:	572 429
SAW 3-UK	Artikelnummer:	572 430
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 704
Handleiding van de temperatuurregelaar	Documentnummer:	het document kan worden besteld via de BLANCO-service

Toebehoren

Gastronorminzetbakken	Artikelnummer:	🔗 BLANCO-prijslijst
BLANCO microvezelreinigingsdoek	Artikelnummer:	126 999
RVS-reinigings- en onderhoudsmiddel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Onderhouds-CD-ROM	Artikelnummer:	🔗 BLANCO-service

Normen, richtlijnen, controlezegels

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

DIN 18867-8: Grootkeukenapparatuur – Verrijdbare toestellen – Wielen.

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

EN 60335-2-24: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 2-24: Bijzondere eisen voor koel-/vriesapparatuur, consumptie-ijs- en ijsmachines.

EN 60529: Beschermingsgraden van omhulsels van elektrisch materieel (IP-codering).

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

BGV A3 (VBG 4): Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

EC – Declaration of Conformity

Manufacturer's name
and address:

BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen / Germany

Product:

BLANCO INMOTION Food serving trolley, circulating cooled

Type designation:

SAW 2-UK
SAW 3-UK

The designated product is in conformity with the European Directives:

2006/95/EC

**Directive of the European Parliament and of the Council of 12 December 2006
on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical
equipment designed for use within certain voltage limits.**

2004/108/EC

**Directive of the European Parliament and of the Council of 15 December 2004
on the approximation of the laws of Member States relating to electromagnetic
compatibility.**

If a product is modified without the coordination of the manufacturer, this declaration shall become invalid.

Person authorized for documentation:

Rüdiger Keller, BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59; 75038 Oberderdingen, Germany

Oberderdingen, 17.10.2014

(Place, data)



Braun
(Development director)



Schmitt
(Quality director)

BLANCO Professional GmbH + Co KG
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
service.pro@blanco.de
www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering

Foodservice

Medical

Industrial