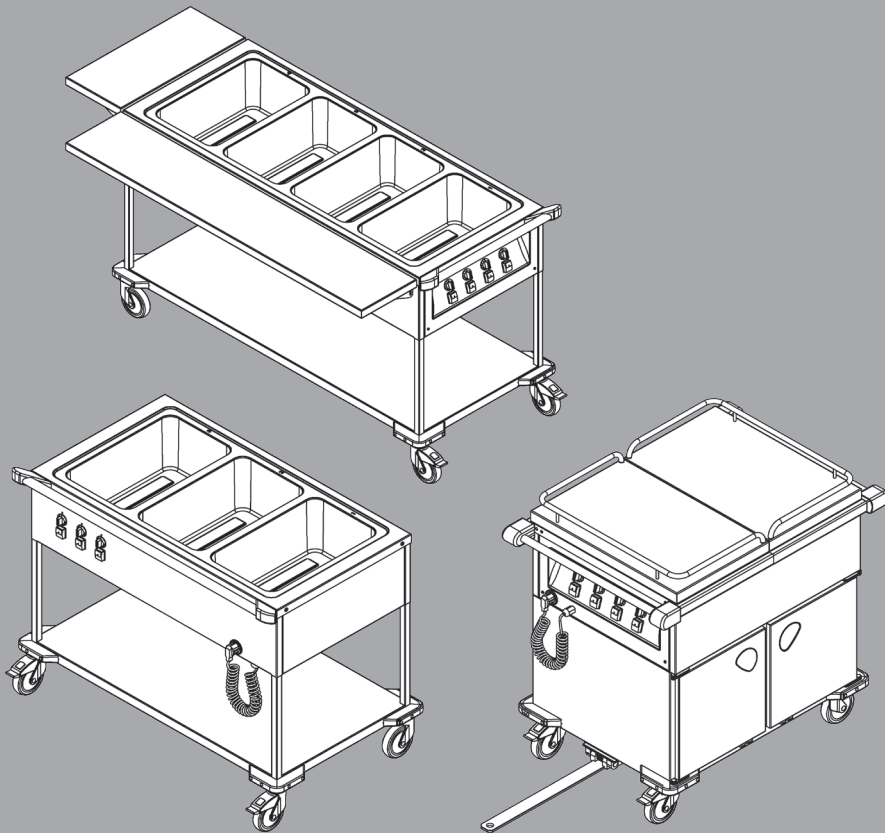


BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCO INMOTION GERECHTENUITGIFTEWAGEN SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3, SAG 2/3

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: bedienend personeel, keukenchefs.
- Typografische conventies**
- ☞ Belangrijke **verwijzing** naar bijzonderheden en/of uitzonderingen.
 - i** **Verklarende informatie** in instructiehoofdstukken of -paragrafen.
 - ☞ **Kruisverwijzing** naar een hoofdstuk, sectie of ander document.
 - ✓ **Voorwaarden** 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 voorkomen.
-

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	3
	Opties/accessoires	3
Veiligheid	Algemeen	4
	Over dit product	4
	Transport	4
	Inbedrijfstelling	5
	Bediening en bedrijf	5
	Buiten bedrijf stellen	7
	Reiniging en onderhoud	7
	Onderhoud	8
	Reparaties	8
	Normen en richtlijnen	8
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	9
	Leveromvang	9
	Uitpakken	10
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	10
Inbedrijfstelling	Bedrijfsvoorwaarden	11
	Eerste ingebruikstelling	11
	Apparaat aansluiten	12
Bediening en bedrijf	Apparaatoverzicht	13
	Temperatuurregeling – Overzicht	15
	Beladingswijzen – Overzicht	16
	Insteltemperatuur instellen	16
	Schuifdeksels openen	17
	Schuifdeksels sluiten	17
	Bain-marie-bakken voorverwarmen	18
	Apparaatvakken voorverwarmen	18
	Bain-marie-bakken droog beladen	19
	Bain-marie-bakken nat beladen	20
	Apparaatvak/-vakken beladen	21
	Plateau naar boven klappen en vastzetten	21
	Plateau naar beneden klappen	21
	Wagens aan elkaar koppelen	22
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	22
	Rijden over opritten, goten, hellingen	25
	Gerechten warmhouden	25
Gerechten uitnemen	25	
Buiten bedrijf stellen	Apparaat buiten bedrijf stellen	27

Hulp bij problemen	Bedrijfsstand-LED brandt niet	29
	De bedrijfsstand-LED brandt, maar de bain-marie-bak of het vak blijft koud	29
	De bedrijfsstand-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden.	29
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	29
	Het apparaat is aan de buitenzijde beschadigd	29
Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal.	30
	Reinigingsinterval	30
	Reinigingsmethoden	30
	Reinigingsmiddel	30
	Apparaat reinigen.	30
	Water uit de bain-marie-bakken afvoeren.	31
	Corrosie op roestvrij staal verwijderen	33
Onderhoud	Parkeerremmen controleren.	34
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	34
	Aansluitkabel en netstekker controleren	34
	Condenswaterafstrijkers controleren	34
Reparaties	Bevoegde personen.	36
	Defectomschrijving.	36
	Onderdelen	36
	Adres.	36
Afvoeren	Apparaat afvoeren	37
Technische gegevens	Algemene gegevens.	38
	Elektrische gegevens	39
	Omgeving	40
Bestelgegevens	SAW 1	41
	SAW 2	41
	SAW 3	41
	SAW 4	41
	SAW L-2	41
	SAW L-3	41
	SAG 2	41
	SAG 3	41
	Bedieningshandleiding	41
Accessoires	Gastronorm-dienbladen	42
	Gastronorm-trommels	42
	BLANCO microvezelreinigungsdoek	42
	Reinigings- en verzorgings-middel BLANCOPOLISH	42
	Onderhouds-CD-ROM.	42

Over dit product

Gebruiksdoel De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG is bedoeld voor het volgende gebruik:

- Het warmhouden van gerechten in Gastronorm-trommels
- Het transporteren van gerechten in Gastronorm-trommels
- De uitgifte en distributie van gerechten
- Het warmhouden en transporteren van gerechten op Gastronorm-dienbladen (uitsluitend SAG 2/3)

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG is niet geschikt voor het opwarmen of bereiden van gerechten. De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG mag niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG is met name geschikt voor gebruik in de sociale gastronomie (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kinderdagverblijven), hotellerie en gastronomie (banketten, party-service) 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).

Instructie van derden

Als het apparaat 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 BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG is standaard gemaakt van roestvrij staal. Hij is voorzien van vier bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels.

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG kan worden verwarmd. De behuizing is dubbelwandig en geïsoleerd.

BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3 heeft onder de bain-marie-bakken twee c.q. drie vakken voor de plaatsing van extra Gastronorm-trommels.

De vakken zijn voorzien van zes paar diepgetrokken positioneringsribben. De voorzijde van het apparaat is afgesloten met dubbelwandig geïsoleerde deuren. De deuren zijn voorzien van een kliksluiting.

Bediening en bedrijf

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG kan worden beladen met Gastronorm-trommels.

Met de veiligheids-duwhandgreep kan het apparaat veilig en eenvoudig worden voortbewogen. Stabiele stoothoeken bieden bescherming tegen beschadigingen.

Op het apparaat bevinden zich aan-/uitschakelaars voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand. De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG is voorzien van een mechanische temperatuurregeling. De temperatuurregeling berust op een mechanische capillairbuisthermostaat. Elke bain-marie-bak kan afzonderlijk worden verwarmd. Draairegelaars dienen voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 95 °C).

BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3

De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3 is voorzien van twee mechanische temperatuurregelingen voor de apparaatvakken. Draairegelaars dienen voor een traploze temperatuurinstelling ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85 °C).

BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 3

Twee van de drie apparaatvakken zijn voorzien van een gemeenschappelijke temperatuurregeling.

De uitvoeringen van de BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG onderscheiden zich door de volgende kenmerken:

BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW 1/2/3/4

- Eén tot vier bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels
- Plateau onder de bain-marie-bakken
- Duwhandgreep aan de smalle zijde van het apparaat
- Bedieningselementen aan de smalle zijde van het apparaat
- Vier zwenkwielen, waarvan twee met parkeerrem

BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG L-2/3

- Twee of drie bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels
- Plateau onder de bain-marie-bakken
- Duwhandgreep aan de lange zijde van het apparaat voor gebruik in een inrijwand
- Bedieningselementen aan de lange zijde van het apparaat
- Vier zwenkwielen, waarvan twee met parkeerrem

BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3

- Twee of drie bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels
- Twee of drie vakken onder de bain-marie-bakken voor de plaatsing van Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen
- Duwhandgreep aan de smalle zijde van het apparaat
- Bedieningselementen aan de smalle zijde van het apparaat
- Twee zwenkwielen met parkeerrem, twee vaste wielen

- Standaarduitvoering** De standaarduitvoering van de BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG omvat:
- Apparaatonderstel van roestvrij staal
 - Afhankelijk van het model tot vier bain-marie-bakken
 - Plateau onder de bain-marie-bakken (niet op SAG 2/3)
 - Bedieningselementen aan de smalle zijde van het apparaat (niet op SAW L-2/3)
 - Bedieningselementen en duwhandgreep aan de lange zijde van het apparaat (alleen op SAW L-2/3)
 - Vier zwenkwielen van kunststof, waarvan twee met parkeerrem (niet op SAG 2/3)
 - Twee zwenkwielen en twee vaste wielen van kunststof, waarvan twee met parkeerrem (alleen op SAG 2/3)
 - Twee of drie apparaatvakken (alleen op SAG 2/3)
- Opties/accessoires** De BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:
- Wegklapbaar plateau (niet op SAW L-2/3)
 - Wielen van roestvrij staal
 - Schuifdeksels met serveerreling (alleen op SAW 2/3 en SAG 2/3)
 - Dissel en koppeling (alleen op SAG 2/3)
 - Wielconfiguratie "B": Wielen in het midden van de zijden in plaats van op de hoeken (alleen op SAG 2/3)
 - Rondlopende stootlijst (alleen op SAG 2/3)

Veiligheid

Algemeen De apparaat is volgens de modernste stand van de techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan, die geëist mogen worden voor een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restrisco's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding helpen u tegen deze risico's te beschermen.

Veiligheidsvoorschriften

De veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk goed lezen en in acht nemen. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding worden opgevolgd.

Waarschuwingen

Waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht nemen.

Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor het eerste gebruik zorgvuldig worden doorgelezen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat alle gebruikers voor het eerste gebruik van het apparaat deze handleiding lezen.

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

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet bij reiniging en onderhoud resp. bij vervanging van onderdelen worden losgekoppeld van het lichtnet. Bewaar de net- en/of apparaatstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op een geschikte plaats en bescherm deze tegen vocht, vuil en beschadigingen.

Over dit product

Gebruiksdoel

Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor de beoogde gebruiksdoelen.

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

Gebruiksvoorwaarden

Apparaat uitsluitend onder de voorgeschreven omgevingsvoorwaarden gebruiken.

De bedieners van het apparaat moeten instructies voor de bediening gekregen hebben en de bedieningshandleiding begrepen hebben.

Transport

Verticale transportpositie

Apparaat uitsluitend rechtop transporteren.

Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Apparaat uitsluitend transporteren in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep.

Apparaat aan alle vier zijden borgen tegen verplaatsingen

Apparaat borgen tegen verticale bewegingen tijdens het transport.

Gepolsterde borgstangen gebruiken.

Beschermfolie

Bij het uitpakken van het apparaat eventuele beschermfolie verwijderen. Anders bestaat brandgevaar.

Inbedrijfstelling**Locatie**

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

Door de vochtlaag ontstaat bij een aangesloten apparaat het risico op kortsluiting of een elektrische schok.

Gebruik na opslag

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

Door de vochtlaag ontstaat bij een aangesloten apparaat het risico op kortsluiting of een elektrische schok.

Het apparaat pas gebruiken, als het op kamertemperatuur is.

Netaansluiting

De op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.

Het apparaat mag niet gebruikt worden, als de isolatie van het snoer of de netstekker is beschadigd.

Netstekker uitsluitend plaatsen of verwijderen bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan het elektrische systeem worden beschadigd.

Om de netstekker te verwijderen uitsluitend aan de stekkerbehuizing trekken.

Bediening en bedrijf**Algemeen**

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

Het apparaat uitsluitend gebruiken als het in goede staat is.

Bij beschadiging ervoor zorgen dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen en onmiddellijk laten repareren door één van de volgende:

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

Het apparaat altijd met de parkeerremmen borgen tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwachts weggrollen verwondingen en schade veroorzaken.

Gastronorm-trommels altijd met een deksel afdekken.

Gerechten op dienbladen altijd met warmhouddeksels afdekken.

Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3

Onnodig openen van de deuren in de warmhoudstand voorkomen.

Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels

Gastronorm-trommels, die zijn gevuld met hete gerechten, dienen voor het sluiten van de schuifdeksels altijd met een deksel te worden afgedekt. Bij open Gastronorm-trommels kan condensvorming optreden aan de onderzijde van de schuifdeksels. Wanneer bij het openen van de schuifdeksel condenswater op de grond drupt, bestaat het risico van uitglijden.

Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten

De bain-marie-bakken, de apparaatvakken en de zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronorm-trommels) worden tijdens gebruik heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

Spanningsbreuken door koud water in hete bain-marie-bakken

Wanneer koud water in hete bain-marie-bakken wordt gevuld, kan de snelle temperatuurverlaging spanningsbreuken veroorzaken, die tot corrosie kunnen leiden. Voor het vullen met koud water de bain-marie-bakken laten afkoelen of hete bain-marie-bakken vullen met heet water.

Warme buitenzijde

De buitenzijde van het apparaat wordt tijdens gebruik warm.

Geen voor warmte gevoelige voorwerpen of gerechten op de bovenzijde plaatsen.

Draagvermogen

Gerechtnuitgiftewagen SAW

De maximale belasting van het plateau onder de bain-marie-bakken bedraagt 80 kg.

Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau

De plateaus zijn bedoeld voor het neerzetten van vaatwerk en/of dienbladen en mogen niet worden belast met zware voorwerpen (b. v. gevulde Gastronorm-trommels).

De toegestane belasting bedraagt 25 kg.

Zitten op de plateaus is niet toegestaan.

Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels

Schuifdeksels maximaal met 25 kg belasten.

Hygiënevoorschriften

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

Verplaatsen

Voordat het apparaat wordt verplaatst, altijd eerst voorwerpen van de bovenzijde verwijderen. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de bovenzijde afglijden.

Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3

Deuren van het apparaat tijdens het verplaatsen gesloten houden. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen Gastronorm-trommels/-dienbladen uit het apparaat vallen.

Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels

Schuifdeksels voor het verplaatsen sluiten. Het apparaat kan uitsluitend met gesloten schuifdeksels met de noodzakelijke controle worden verreden en geremd.

Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau

Plateau voor het verplaatsen naar beneden klappen.

Het apparaat is met gesloten deuren stabiel tot een helling van 10°. Uitsluitend verplaatsen over vlakken met een helling < 10°.

Om het risico op beschadiging van de wielen te verminderen, moet overbelasting van de wielen worden voorkomen:

- Apparaat niet met ingeschakelde parkeerremmen verplaatsen
- Stoten voorkomen
- Niet over drempels of afstapjes rijden
- Niet over oneffen vloeren rijden

Apparaat uitsluitend duwen, niet trekken.

Apparaat altijd met twee handen duwen. Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het risico, dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let op, dat de handen niet tussen de duwhandgrepen en muren of andere voorwerpen (b.v. kasten) bekneld raken (beknellingsrisico).

Apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over hellingen en kuilen duwen.

Buiten bedrijf stellen

Verwijderen van de netstekker

Netstekker uitsluitend verwijderen bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan het elektrische systeem worden beschadigd.

Reiniging en onderhoud

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 H 1.

Reinigingsinterval

Het apparaat na ieder gebruik grondig reinigen.

Reinigingsmethode

Alleen toegestane reinigingsmethoden gebruiken.

Geen stoomreiniger en geen hogedrukreiniger gebruiken.

Netstekker

Verwijder voor het reinigen van het apparaat de netstekker. Water dat het apparaat binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval ontstaat er levensgevaar door elektrische schok.

Reinigingswater, condenswater

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

Uit het apparaat gelopen water volledig opruimen.

Apparaat na reiniging goed droog maken. Daarbij reinigingswater en condenswater van de bodem van het apparaat verwijderen.

Hete onderdelen en voorwerpen

De binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen worden tijdens gebruik heet (verbrandingsrisico!) Apparaat voor reiniging af laten koelen.

Onderhoud Parkeerremmen

Parkeerremmen regelmatig op hun goede werking controleren.

Bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct laten vervangen door één van de volgende:

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

Gerechtnuiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels

Onder de schuifdeksels bevindt zich aan beide smalle zijden van het apparaat een condenswaterafstrijker. Condenswaterafstrijkers maandelijks controleren op hun goede werking. Wanneer bij het openen van de schuifdeksel condenswater op de grond drupt, bestaat het risico van uitglijden.

Zonodig de condenswaterafstrijkers vervangen.

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

Minimaal iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door elektrotechnisch geschoold personeel uit laten voeren.

Aansluitkabel en netsteker

Minimaal iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitkabel en netsteker op mechanische beschadigingen en slijtage controleren.

Reparaties Bevoegde personen

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

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

Bij reparaties door anderen vervalt de garantie.

Normen en richtlijnen

Geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen opvolgen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen worden opgevolgd.

Transport

Transportschade controleren/ afwikkelen

☞ Het apparaat moet direct bij levering worden gecontroleerd op transportschade (visuele controle).

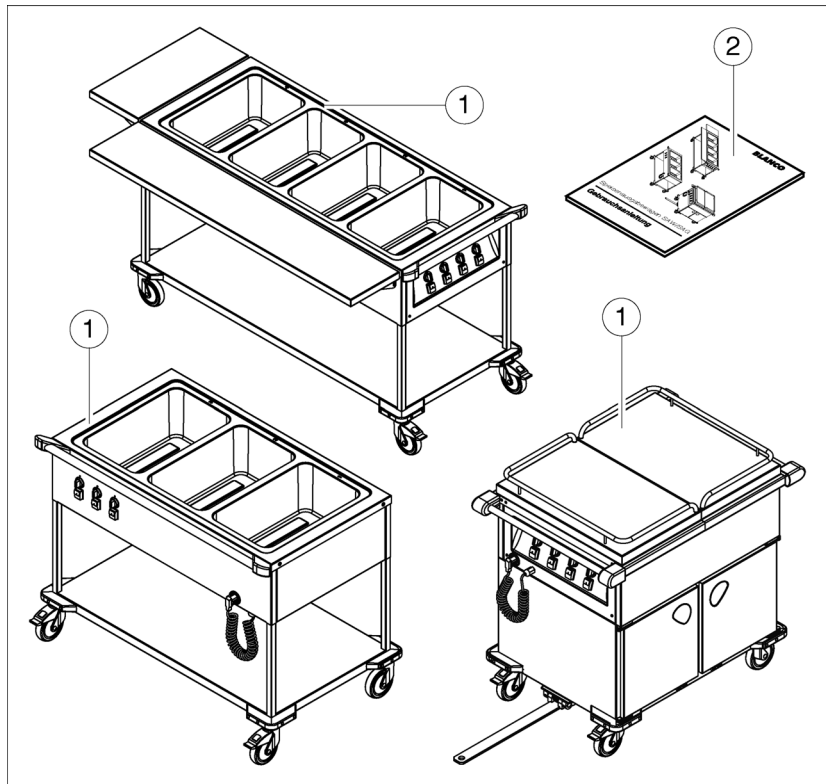
- Transportschade in het bijzijn van de transporteur op de vrachtbrief vastleggen (beschrijving van de schade).
- Schade door de transporteur laten bevestigen (handtekening).
- Apparaat aannemen en de schade met de vrachtbrief bij BLANCO reclameren.

– of –

Apparaat niet aannemen en met de transporteur aan BLANCO teruggeven.

☞ 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 aangetoond kunnen worden.

Leveromvang



- (1) BLANCO INMOTION Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG
(2) Bedieningshandleiding

De exacte leveromvang en de uitvoering van het apparaat staan in de leveringsdocumenten.

- Uitpakken**
- ▶ Transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen openen. Niet scheuren of snijden!
 - ▶ Leveromvang controleren.
 - ▶ Eventuele beschermfolie van de buitenzijde van het apparaat verwijderen.
 - ▶ Eventuele beschermfolie van de binnenzijde van de vakken verwijderen (alleen SAG 2/3).

- Verpakkingsmateriaal afvoeren**
- ☞ Verpakkingsmaterialen kunnen onder opgave van het afvalverwijderingscontractnummer bij een recyclingbedrijf worden afgegeven (N.B. geldt alleen in Duitsland). Als het afvalverwijderingscontractnummer niet bekend is kan dit bij de BLANCO-service worden opgevraagd.
 - ▶ Verpakkingsmateriaal milieubewust en overeenkomstig de voorschriften afvoeren.

Inbedrijfstelling

- Bedrijfsvoorwaarden**
- ✓ Apparaat is op kamertemperatuur en is droog
 - ✓ Apparaat heeft geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen

Eerste ingebruikstelling **Leeg apparaat de eerste keer verwarmen**

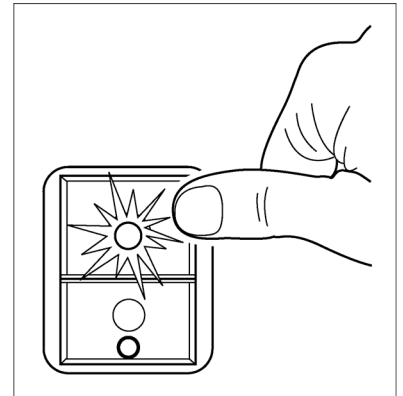
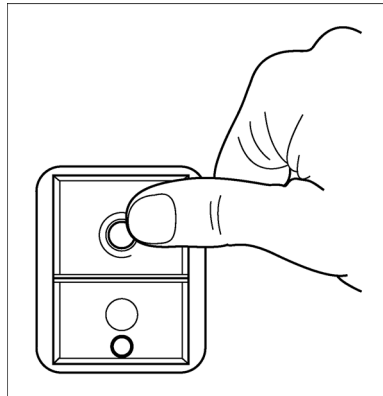
- ☞ Bij de eerste ingebruikstelling kan het opgewarmde isolatiemateriaal een onaangename reuk veroorzaken. Wij raden daarom aan om, voor het eerste gebruik de lege apparaatvakken (alleen SAG 2/3) en bain-marie-bakken ca. 2 uur te verwarmen.
- ✓ Deuren van het apparaat gesloten

 **Let op!**

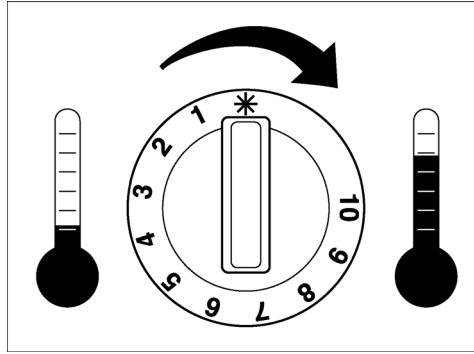
Materiële schade!

Als het apparaat niet is uitgerust voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan het elektrische systeem worden beschadigd.

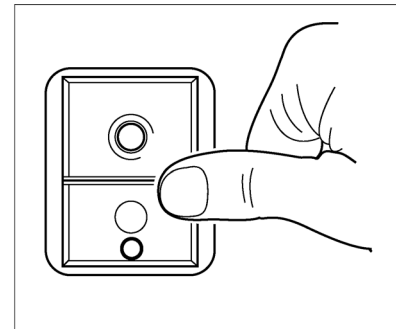
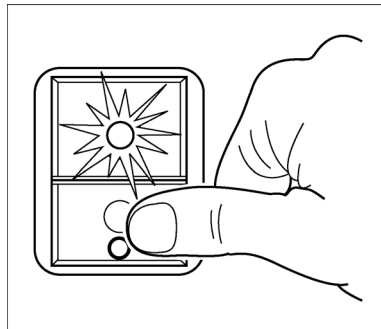
- Controleer voor het aansluiten, dat de op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.
- Controleren, dat zich in de apparaatvakken (alleen SAG 2/3) en buiten aan het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de apparaatvakken (alleen SAG 2/3) of in de bain-marie-bakken bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Alle apparaatvakken (alleen SAG 2/3) en de bain-marie-bakken met de betreffende aan-/uitschakelaars inschakelen.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Draairegelaar op de hoogste stand instellen.



- Apparaatvakken (alleen SAG 2/3) en bain-marie-bakken ca. 2 uur verwarmen.
- Alle apparaatvakken (alleen SAG 2/3) en de bain-marie-bakken met de betreffende aan-/uitschakelaars uitschakelen. De bedrijfsstand-LED gaat uit.



- Vakken luchten.

Apparaat aansluiten

Let op!

Materiële schade!

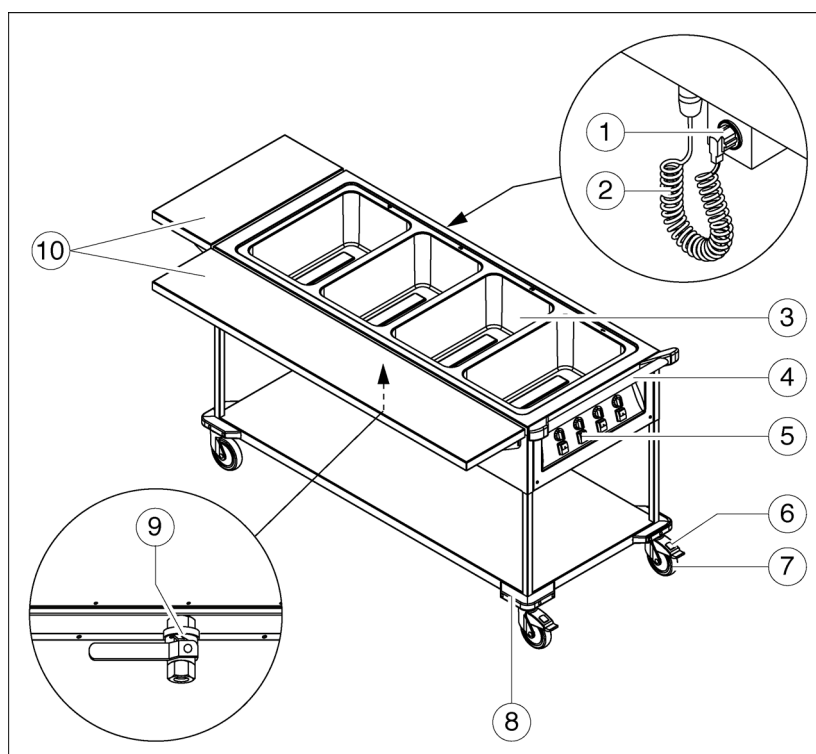
Als het apparaat niet is uitgerust voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan het elektrische systeem worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten, dat de op het typeplaatje aangegeven netspanning en frequentie overeenkomen met de betreffende waarden van het stopcontact.
- Controleren, dat zich in de apparaatvakken (alleen SAG 2/3) en buiten aan het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de apparaatvakken (alleen SAG 2/3) of in de bain-marie-bakken bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.

Bediening en bedrijf

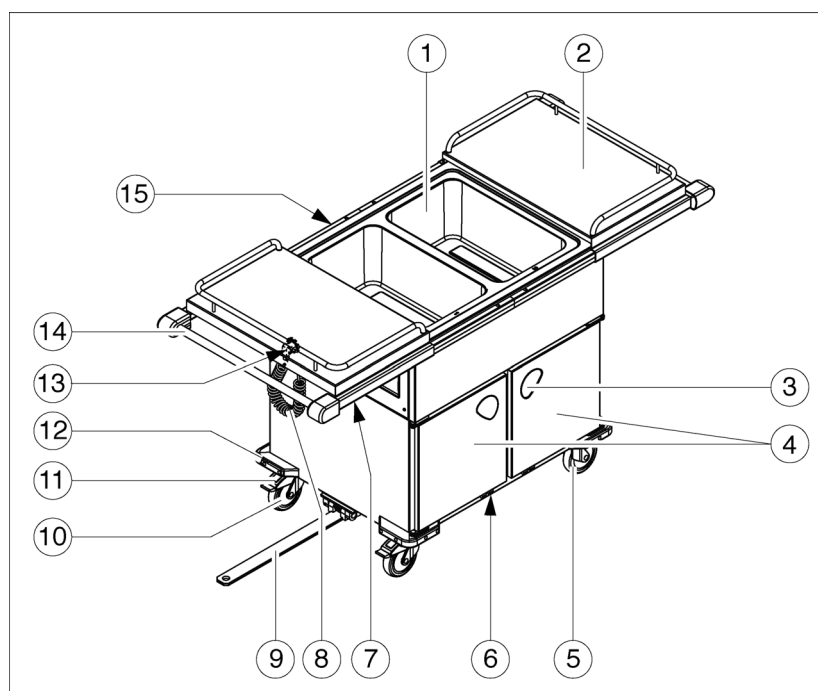
Apparaatoverzicht

Gerechtnuiftwagen SAW



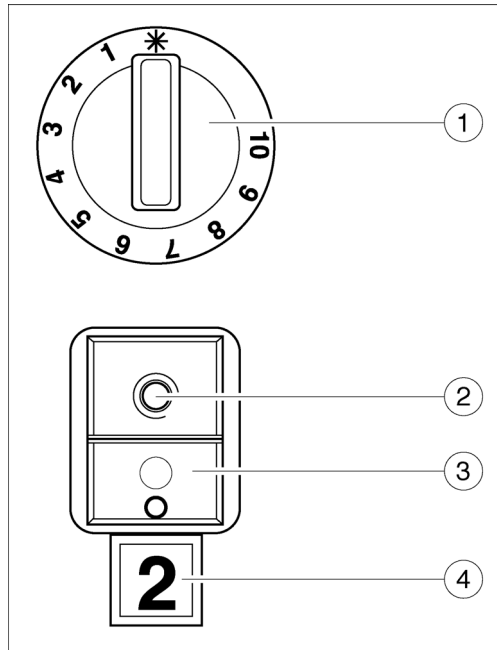
- (1) Netsteker-houder
- (2) Netsnoer
- (3) Bain-marie-bakken
- (4) Duwhandgreep (SAW L-2/3: aan de lange zijde van het apparaat)
- (5) Temperatuurregeling (SAW L-2/3: aan de lange zijde van het apparaat)
- (6) Parkeerrem
- (7) Zwenkwiel
- (8) Stoothoek
- (9) Afvoer met kraan voor elke bak (handel horizontaal: afvoerkraan gesloten)
- (10) Plateau wegklapbaar (optioneel)

Gerechtnuitgiftewagen SAG



-
- (1) Bain-marie-bakken
 - (2) Schuifdeksel met serveerring (optioneel)
 - (3) Deurgreep
 - (4) Deur
 - (5) Vast wiel
 - (6) Afvoer voor alle bakken gemeenschappelijk (in het midden van de bodem)
 - (7) Temperatuurregeling
 - (8) Netsnoer
 - (9) Dissel (optioneel)
 - (10) Zwenkwiel
 - (11) Parkeerrem
 - (12) Stoothoek
 - (13) Netsteker-houder
 - (14) Duwhandgreep
 - (15) Afvoerkraan voor elke bak (dwarsstuk van de draaiknop horizontaal: afvoerkraan gesloten)
-

Temperatuurregeling – Overzicht



-
- (1) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in het apparaat
 - (2) Bedrijfsstand-LED
 - (3) Aan-/uitschakelaar
 - (4) Aanduiding van het baknummer of vaknummer (niet bij SAW 1)
-

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar voor elk bain-marie-vak traploos worden ingesteld. Instelwaarde "10" komt overeen met een maximale insteltemperatuur van ca. 95 °C.

Gerechtnuitgiftewagen SAG 2

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar voor elk van de beide vakken traploos worden ingesteld. Instelwaarde "10" komt overeen met een maximale insteltemperatuur van ca. 85 °C.

Gerechtnuitgiftewagen SAG 3

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar traploos worden ingesteld. Het rechter apparaatvak (vak 5) kan afzonderlijk worden ingesteld.

Het middelste en het linker apparaatvak (vak 4) kunnen uitsluitend gemeenschappelijk worden ingesteld.

Instelwaarde "10" komt overeen met een maximale insteltemperatuur van ca. 85 °C.

De mechanische temperatuurregeling berust op een capillairbuisthermostaat.

Beladingswijzen – Overzicht

De bain-marie-bakken kunnen op onderstaande twee manieren worden beladen:

Droog beladen met Gastronorm-trommels

- Gastronorm-trommels worden in de droge bain-marie-bakken gehangen
- Bij een geringe hoeveelheid gerechten adviseren wij, de bain-marie-bakken voor te verwarmen

Procedure bij droog beladen:

☞ Sectie “Bain-marie-bakken droog beladen” op pagina 19.

Nat beladen met Gastronorm-trommels

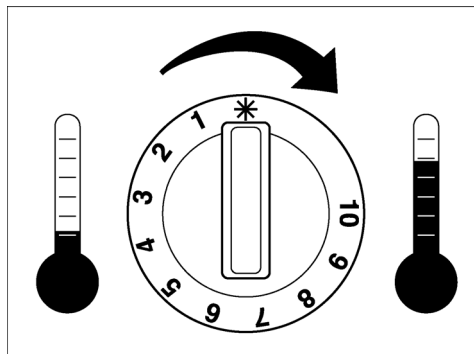
- Gastronorm-trommels worden in de tot de markering met heet water gevulde bain-marie-bakken gehangen. De markering komt overeen met de voorgeschreven vulhoeveelheid van 4 liter
- Bij een geringe hoeveelheid gerechten adviseren wij, de bain-marie-bakken voor te verwarmen
- Voordelen van nat beladen:
 - Zeer goede warmteoverdracht naar de Gastronorm-trommel(s) door de hete waterdamp
 - Het water vormt een goede warmteopslag

Procedure bij nat beladen:

☞ Sectie “Bain-marie-bakken nat beladen” op pagina 20.

Insteltemperatuur instellen

- Draairegelaar van de betreffende bak of vak op de gewenste stand zetten.



Gerechtnuitgiftewagen SAG 2

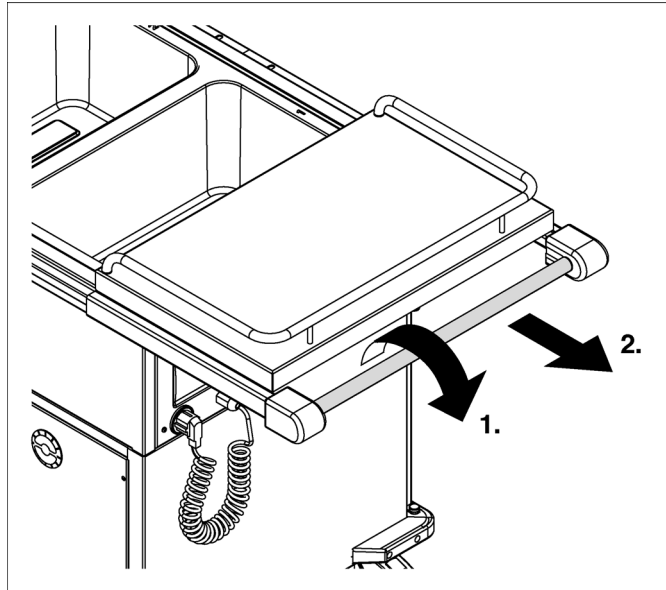
- ☞ De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar voor elk van de beide vakken traploos worden ingesteld. Instelwaarde “10” komt overeen met een maximale insteltemperatuur van ca. 85 °C.

Gerechtnuitgiftewagen SAG 3

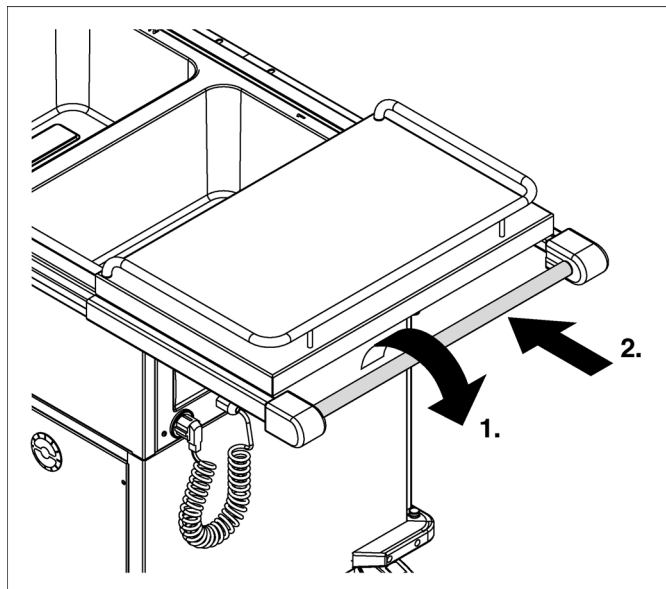
- ☞ De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar traploos worden ingesteld. Het rechter apparaatvak (vak 5) kan afzonderlijk worden ingesteld. Het middelste en het linker apparaatvak (vak 4) kunnen gemeenschappelijk worden ingesteld. Instelwaarde “10” komt overeen met een maximale insteltemperatuur van ca. 85 °C.
-

Schuifdeksels openen**Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels**

- Om de schuifdeksels te openen, de duwhandgreep met beide handen vastpakken, iets naar boven draaien (1.) en eraan trekken (2.).

**Schuifdeksels sluiten****Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels**

- ✓ Gastronorm-trommels afgedekt met deksel, wanneer deze hete gerechten bevatten
- Om de schuifdeksels te sluiten, de duwhandgreep met beide handen vastpakken, iets naar boven draaien (1.) en het deksel tot het midden van de wagen schuiven (2.).
Het schuifdeksel klikt vast.



**Bain-marie-bakken
voorverwarmen**

i Wanneer de bakken van de Gerechtnuiftewagen met hete gerechten worden gevuld, is voorverwarmen niet nodig. Wanneer slechts een kleine hoeveelheid hete gerechten wordt gevuld, adviseren wij, de bakken voor het beladen voor te verwarmen.

- ✓ Bain-marie-bakken gereinigd
- ✓ Bain-marie-bakken niet beladen

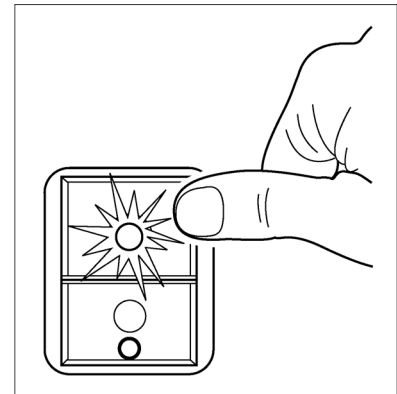
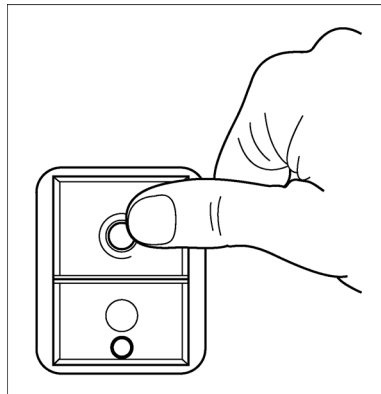
Gerechtnuiftewagen SAW

- ✓ Afvoerkraan/-kranen onder de bain-marie-bakken gesloten
-
-

Gerechtnuiftewagen SAG

- ✓ Afvoerkranen gesloten – dwarsstukken van de draaiknoppen aan de achterzijde van het apparaat staan horizontaal
-
-

- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bakken bevinden.
- Bij nat beladen de gebruikte bain-marie-bakken tot de markering vullen met heet water. De voorgeschreven vulhoeveelheid bedraagt 4 liter.
- Apparaat op het net aansluiten.
↳ Sectie “Apparaat aansluiten” op pagina 12.
- De gewenste bain-marie-bakken met de betreffende aan-/uitschakelaars inschakelen.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
↳ Sectie “Insteltemperatuur instellen” op pagina 16.
 - Apparaat voorverwarmen.
-
-

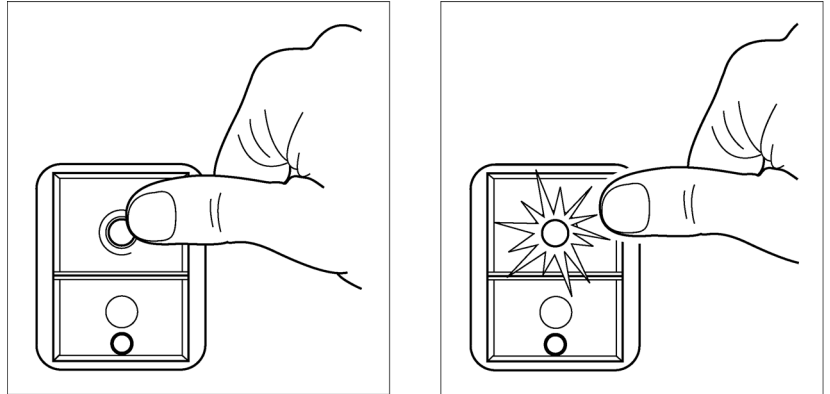
Apparaatvakken voorverwarmen

Gerechtnuiftewagen SAG 2/3

i Wanneer de vakken gebruikt gaan worden voor het warmhouden van gerechten, dienen deze minimaal 60 minuten te worden voorverwarmd, voordat deze met gerechten worden beladen.

- ✓ Vakken niet beladen
- ✓ Deuren van het apparaat gesloten
- Controleren, dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.

- Schakel het betreffende vak of de betreffende vakken in met de betreffende aan-/uitschakelaar.
De bedrijfsstand-LED brandt.



- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
↳ Sectie "Insteltemperatuur instellen" op pagina 16.
- Apparaat minimaal 60 minuten voorverwarmen.

Bain-marie-bakken droog beladen

- i** Uitleg over de beladingswijzen vindt u aansluitend aan het apparaatoverzicht:
↳ Sectie "Beladingswijzen – Overzicht" op pagina 16.
- i** Wij adviseren nat beladen vanwege de betere warmteoverdracht naar de Gastronorm-trommels.
- ☞ BLANCO adviseert belading met Gastronorm-trommels van roestvrij staal (goede warmtegeleiding in vergelijking met Gastronorm-trommels van kunststof). De in het apparaat gebruikte Gastronorm-trommels dienen hittebestendig te zijn tot een temperatuur van minimaal 100 °C. Bijvoorbeeld mogen **geen** Gastronorm-trommels van polycarbonaat worden gebruikt.
- ☞ Wij adviseren het gebruik van Gastronorm-trommels met universele beugelhandgrepen, waaraan de trommels probleemloos uit het apparaat kunnen worden getild.
- ☞ Gastronorm-trommels, die zijn gevuld met vloeibare gerechten, altijd met deksel sluiten.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-trommels beladen

- ✓ Bain-marie-bakken zonodig (bij een geringe hoeveelheid gerechten) voorverwarmd
- ✓ Gerechtenhouders en gerechten verwarmd
- ✓ Gastronorm-trommels in goede staat (b.v. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ Gastronorm-trommels afgedekt (trommels met vloeibare gerechten met deksel)
- ☞ Elke bain-marie-bak kan in de langsrichting met een oplegrand en in de dwarsrichting met een c.q. twee oplegranden worden onderverdeeld.

☞ Bij gebruik van een of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in de bain-marie-bakken worden gehangen. Bij gebruik van een of oplegrand in langsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in de bain-marie-bakken worden gehangen.

☞ Beladingsvoorbeeld met een oplegrand in dwarsrichting: een Gastronorm-trommel GN 1/2 en twee Gastronorm-trommels GN 1/4.

- ▶ Naar wens de betreffende oplegrand(en) plaatsen.
- ▶ Gastronorm-trommels in de bain-marie-bakken hangen.

Bain-marie-bakken nat beladen

i Uitleg over de beladingswijzen vindt u aansluitend aan het apparaatoverzicht:

☞ Sectie “Beladingswijzen – Overzicht” op pagina 16.

☞ BLANCO adviseert belading met Gastronorm-trommels van roestvrij staal (goede warmtegeleiding in vergelijking met Gastronorm-trommels van kunststof). De in het apparaat gebruikte Gastronorm-trommels dienen hittebestendig te zijn tot een temperatuur van minimaal 100 °C. Bijvoorbeeld mogen **geen** Gastronorm-trommels van polycarbonaat worden gebruikt.

☞ Wij adviseren het gebruik van Gastronorm-trommels met universele beugelhandgrepen, waaraan de trommels probleemloos uit het apparaat kunnen worden getild.

☞ Gastronorm-trommels, die zijn gevuld met vloeibare gerechten, altijd met deksel sluiten.

Bain-marie-bakken met water vullen

i Bij het nat beladen worden de bain-marie-bakken voor het verwarmen en/of beladen tot aan de markering gevuld met water (komt overeen met de voorgeschreven vulhoeveelheid van 4 liter).

☞ Om de voorverwarmingsduur te verkorten c.q. helemaal achterwege te kunnen laten, adviseren wij, de bain-marie-bakken met **heet** water te vullen.

- ✓ Bain-marie-bakken gereinigd en leeg
- ✓ De afvoerkraan van de bain-marie-bak is gesloten

Let op!

Spanningsbreuken door koud water in hete bain-marie-bakken!

Wanneer koud water in hete bain-marie-bakken wordt gevuld, kan de snelle temperatuurverlaging spanningsbreuken veroorzaken, die tot corrosie kunnen leiden.

- ▶ Voor het vullen met koud water de bain-marie-bak laten afkoelen of de hete bain-marie-bak vullen met heet water.
-
- ▶ De gebruikte bain-marie-bakken tot de markering vullen met heet water. De voorgeschreven vulhoeveelheid bedraagt 4 liter.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-trommels beladen

- ✓ Gebruikte bain-marie-bakken gevuld met 4 liter (voorgeschreven vulhoeveelheid) heet water
 - ✓ Bain-marie-bakken zonodig voorverwarmd
 - ✓ Gerechtenhouders en gerechten verwarmd
 - ✓ Gastronorm-trommels in goede staat (b.v. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
 - ✓ Gastronorm-trommels afgedekt (trommels met vloeibare gerechten met deksel)
- ☞ Elke bain-marie-bak kan in de langsrichting met een oplegrand en in de dwarsrichting met een c.q. twee oplegranden worden onderverdeeld.
- ☞ Bij gebruik van een of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in de bain-marie-bakken worden gehangen. Bij gebruik van een of oplegrand in langsrichting kunnen Gastronorm-trommels GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in de bain-marie-bakken worden gehangen.
- ☞ Beladingsvoorbeeld met een oplegrand in dwarsrichting: een Gastronorm-trommel GN 1/2 en twee Gastronorm-trommels GN 1/4.
- Naar wens de betreffende oplegrand(en) plaatsen.
 - Gastronorm-trommels in de bain-marie-bakken hangen.

Apparaatvak/-vakken beladen**Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3**

- ✓ Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten: Apparaat minimaal 60 minuten voorverwarmd
- ✓ Gerechten in Gastronorm-trommels met deksel afgedekt
- ✓ Gerechten op dienbladen met warmhouddeksel afgedekt
- Apparaatdeuren openen.
- Gastronorm-trommels of Gastronorm-dienbladen in het vak/de vakken schuiven.
- Apparaatdeuren sluiten.

Plateau naar boven klappen en vastzetten**Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau**

- Plateau iets (ca. 30°) voorbij de horizontale stand naar boven klappen.
- Plateau schuin naar het apparaat naar beneden schuiven en in de beide zijdelingse vergrendelingen laten klikken.
- Nogmaals controleren, of het plateau inderdaad in **beide** vergrendelingen is vastgeklikt en zonodig de vergrendeling corrigeren.

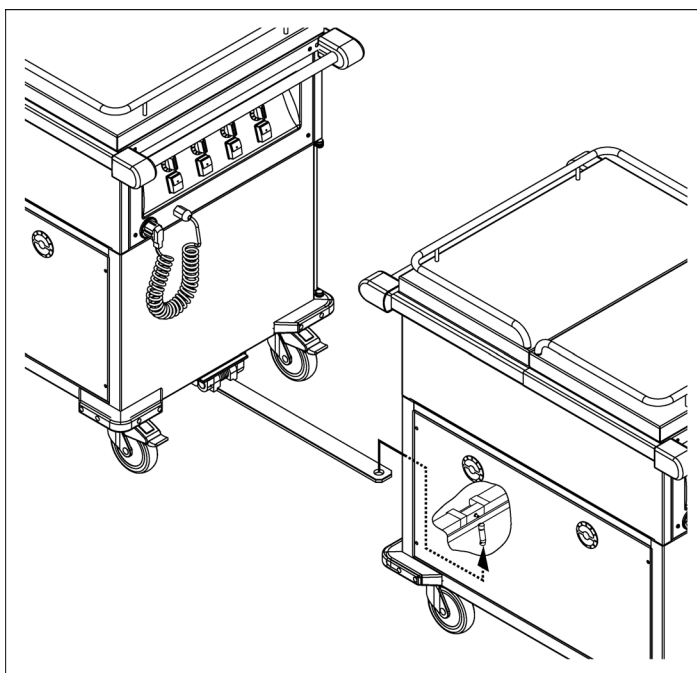
Plateau naar beneden klappen**Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau**

- Plateau schuin van het apparaat naar boven trekken, tot de zijdelingse vergrendelingen loskomen.
- Plateau naar beneden klappen.

Wagens aan elkaar koppelen

Gerechtnuiftewagen SAG 2/3 met dissel

- i** Voor het verplaatsen kunnen wagens, die zijn uitgerust met een dissel, aan elkaar worden gekoppeld. Eén losse wagen of meerdere aan elkaar gekoppelde wagens kunnen met een dissel aan een trekker worden gehangen.
- i** In ruststand wordt de dissel met een veer tegen de zijwand van het apparaat gedrukt. Om de dissel aan de trekhaak van de andere wagen te bevestigen, dient deze naar beneden te worden geklapt.
- Plaats de wagens zo, dat de disselzijde van de ene wagen naar de trekhaakzijde van de andere wagen wijst.
- Borgpen uit de trekhaak verwijderen (de borgpen is met een ketting met de wagen verbonden).
- Dissel naar beneden klappen en onder de trekhaak van de andere wagen brengen.
- Dissel loslaten.



De veer drukt de dissel naar boven. De dissel klikt in de trekhaak.

- Borgpen in de boring van de trekhaak steken.
De dissel is geborgd.
- i** De borgpen borgt de aangekoppelde dissel aan de trekhaak van de trekkende wagen. Borgpen na het afkoppelen weer in de boring van de trekhaak steken. Zo wordt voorkomen, dat de borgpen over de grond sleept en kwijtraakt.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

Gerechtnuiftewagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau

- ✓ Plateau naar beneden geklapt

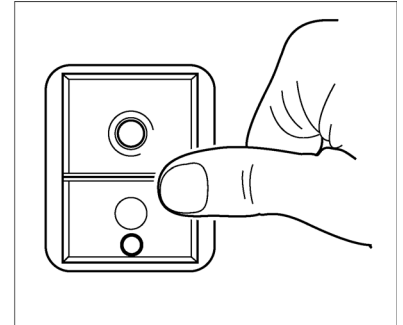
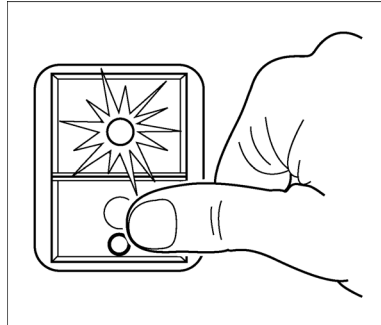
Gerechtnuiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels

- ✓ Schuifdeksels gesloten

Gerechtnuiftewagen SAG 2/3

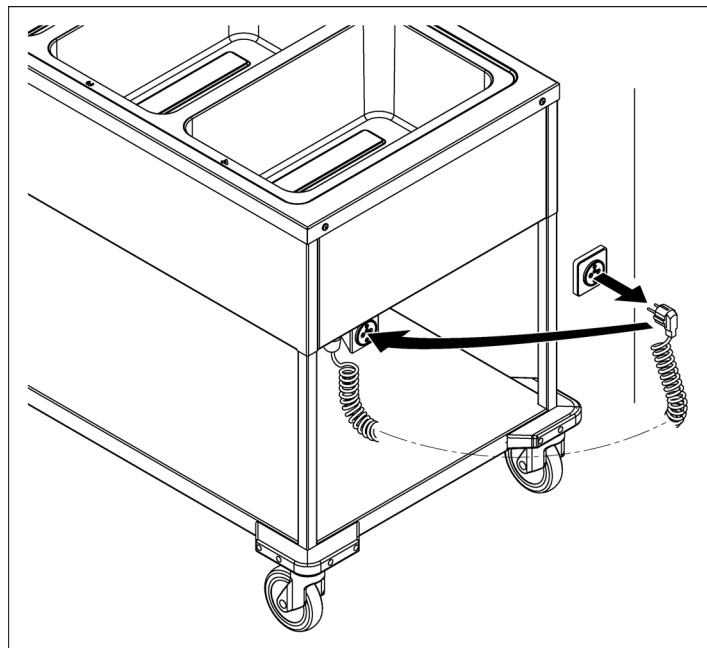
✓ Deuren van het apparaat gesloten

- De bain-marie-bakken met de betreffende aan-/uitschakelaars uitschakelen.
De bedrijfsstand-LED gaat uit.



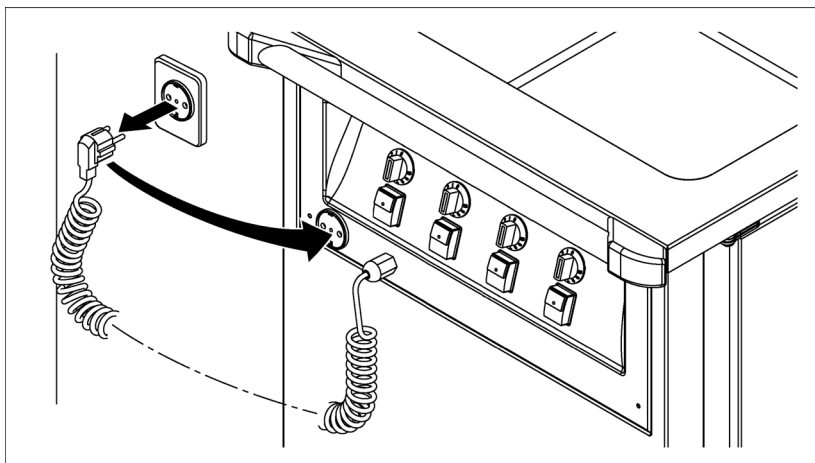
Gerechtnuiftewagen SAW

- Netstekker verwijderen en in de netstekker-houder steken.



Gerechtnuiftewagen SAG 2/3

- Netstekker verwijderen en in de netstekker-houder steken.



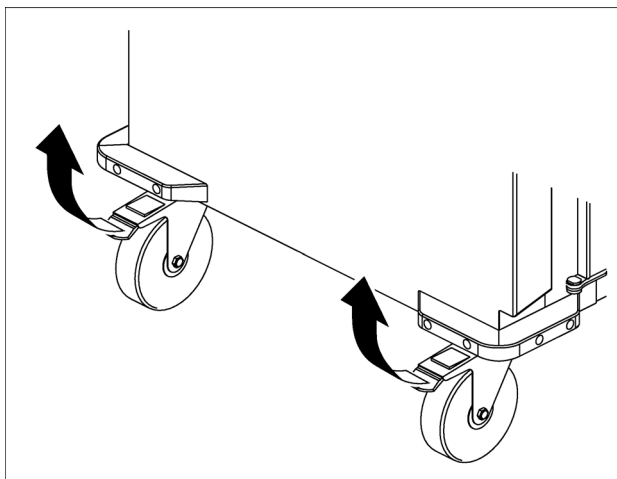
-
-
- Controleren, dat zich geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat bevinden.

Let op!

Beknelling van de voet!

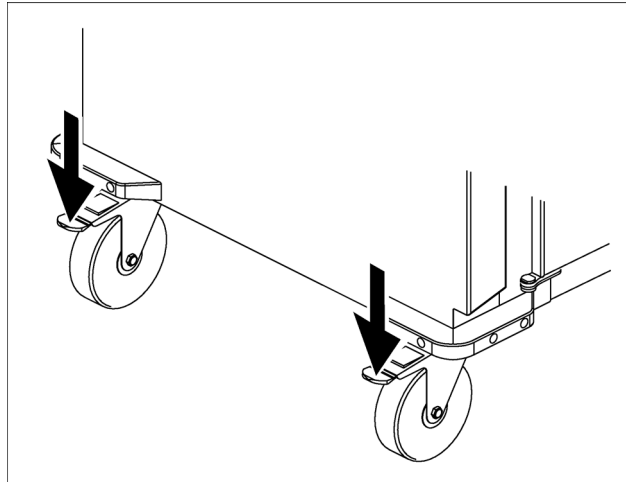
Bij het vrijgeven en inschakelen van de parkeerrem kan de voet bekneld en verwond raken.

- Let op dat de voet niet tussen de parkeerrem en de stoothoek komt.
- Parkeerremmen vrijgeven.



- Apparaat met twee handen voorzichtig naar de nieuwe locatie duwen.

- Parkeerremmen inschakelen.



Rijden over opritten, goten, hellingen

- ✓ Twee personen
- Eerst controleren, of het apparaat zonder risico over de oprit, goot of helling kan worden gereden.
- Het apparaat voorzichtig met twee personen over de oprit, goot of helling duwen.

Gerechten warmhouden

- ✓ Bain-marie-bakken zonodig voorverwarmd
- ✓ Apparaatvak/-vakken minimaal 60 minuten voorverwarmd
- Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van het net gescheiden is geweest (b.v. na verplaatsing van de wagen), de netstekker weer insteken en het de bain-marie-bakken of vak/vakken met de betreffende aan-/uitschakelaar inschakelen.
- Naar wens de insteltemperatuur wijzigen.
 - ↳ Sectie "Insteltemperatuur instellen" op pagina 16.
- Gerechten zo lang warmhouden als gewenst.

Gerechten uitnemen



Waarschuwing!

Hete bain-marie-bakken/hete apparaatvakken/hete Gastronorm-trommels!

In de warmhoudstand kunnen de bakken, vakken en de zich daarin bevindende Gastronorm-trommels of andere voorwerpen heet worden en verbrandingen veroorzaken.

- Hete delen uitsluitend met beschermingsmiddelen (b. v. met pannenlappen of speciale handschoenen) aanpakken.



Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Vloeibare hete gerechten kunnen over de rand van de Gastronorm-trommels lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Gastronorm-trommels recht houden.
- Gastronorm-trommels altijd met deksel sluiten.
- Deksel van de Gastronorm-trommels openen.

- Gerechten uit de bain-marie-bakken nemen.

☞ Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.

↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 30.

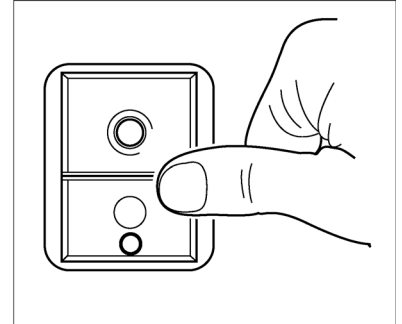
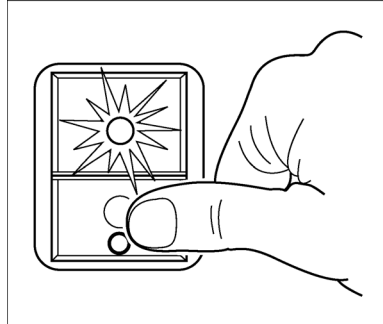
Gerechtnuitgiftewagen SAG 2/3

i Gerechtnuitgiftewagens SAG 2/3 zijn bovendien uitgerust met vakken onder de bain-marie-bakken.

- Apparaatdeuren openen.
 - Gastronorm-trommels resp. Gastronorm-dienbladen uit de vakken nemen.
-

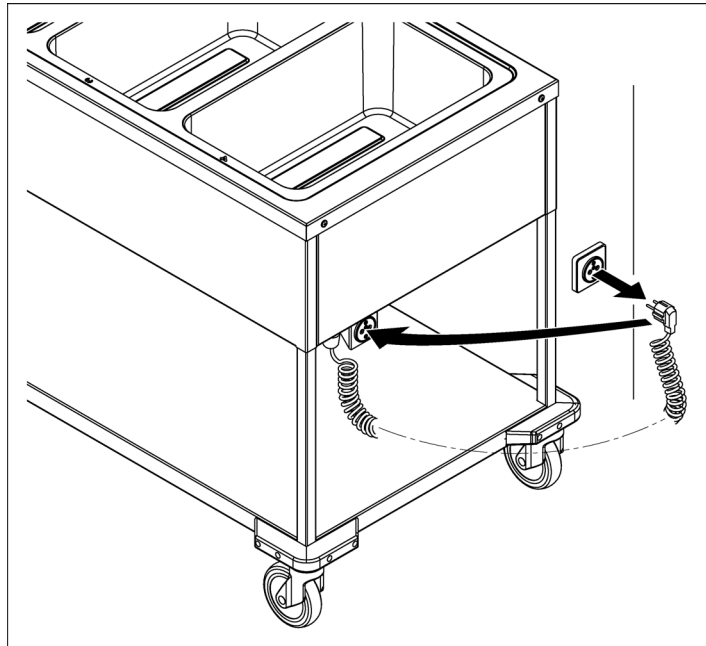
Buiten bedrijf stellen

- Apparaat buiten bedrijf stellen** ■ Apparaat met betreffende aan-/uitschakelaars uitschakelen.
De bedrijfsstand-LED gaat uit.



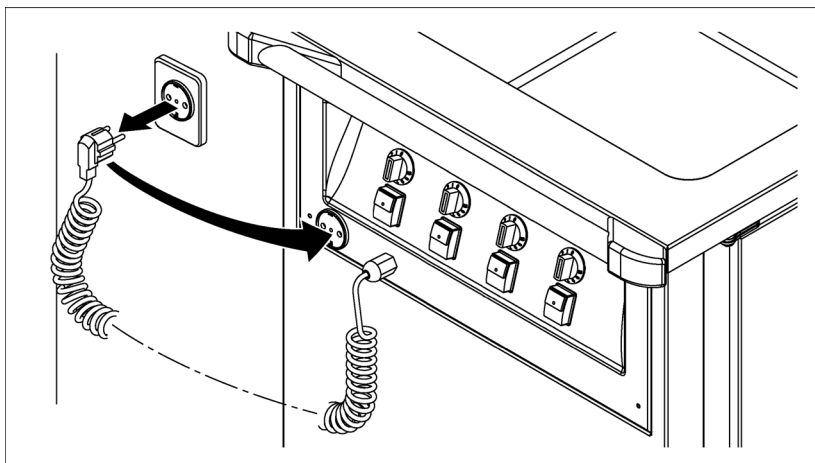
Gerechtnuiftewagen SAW

- Netsteker verwijderen en in de netsteker-houder steken.



Gerechtnuitgiftewagen SAG

- Netstekker verwijderen en in de netstekker-houder steken.



Hulp bij problemen

Bedrijfsstand-LED brandt niet

Oorzaak	Maatregel
Netstekker is verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
Netsnoer beschadigd; b.v. draad onderbroken (ook mogelijk zonder uitwendige beschadiging).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats laten vervangen. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 36.
Installatiezekering (huiszekering) defect.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installatiezekering controleren en zonodig vervangen.
Elektrische systeem defect.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 36.

De bedrijfsstand-LED brandt, maar de bain-marie-bak of het vak blijft koud

Oorzaak	Maatregel
Elektrische systeem defect.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 36.

De bedrijfsstand-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
Temperatuurstelling te laag gekozen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hogere temperatuur instellen. ↳ Sectie "Insteltemperatuur instellen" on pagina 16.
Elektrische systeem defect.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 36.

Corrosie aan roestvrij stalen delen

- Corrosie verwijderen.
- ↳ Sectie "Corrosie op roestvrij staal verwijderen" on pagina 33.

Het apparaat is aan de buitenzijde beschadigd

- Apparaat buiten bedrijf stellen.
- ↳ Hoofdstuk "Buiten bedrijf stellen" on pagina 27.
- Ervoor zorgen dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen.
- Contact opnemen met een bevoegde reparatiewerkplaats.
- ↳ Hoofdstuk "Reparaties" on pagina 36.

Reiniging en onderhoud

- Roestvrij staal** Oppervlakken van roestvrij staal altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht houden. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, de deuren geopend houden, zodat luchttoevoer mogelijk is.
- Kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten regelmatig door reiniging verwijderen. Onder deze resten kan door gebrek aan luchttoevoer corrosie ontstaan.
- Delen van roestvrij staal niet gedurende lange tijd in contact brengen met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Het contact met deze stoffen kan corrosie veroorzaken. Ook zuurdampen, die kunnen ontstaan bij het reinigen van tegels, kunnen tot corrosie leiden.
- Roestvrij stalen oppervlakken niet beschadigen, met name met andere metalen. Met sporen van andere metalen kunnen chemische verbindingen worden gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken.
- In ieder geval contact met ijzer en staal vermijden. Als roestvrij staal met ijzer (b. v. staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water) in aanraking 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 schoonmaken met een vochtige doek.
- Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof- of natuurborstelharen) worden verwijderd.
- Alle andere reinigingsmethoden moeten door BLANCO worden goedgekeurd.
- Stoomreinigers en geen hogedrukreinigers zijn niet toegestaan.
- Reinigingsmiddel** Reinigingsmiddel bij lichte vervuiling:
- Afwasmiddel
 - Zachte reinigingsdoek
 - BLANCO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)
- Reinigingsmiddel bij kalkafzetting in de bain-marie-bakken:
- Lichte kalkafzetting: reinigingsmiddel voor roestvrij staal BLANCOPOLISH
 - Sterke kalkafzetting: azijn- of citroenzuur
- Reinigingsmiddel bij sterkere vervuiling:
- In de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal, b.v. BLANCOPOLISH
- Apparaat reinigen**
- Netsteker uit de wandcontactdoos verwijderen en in de netsteker-houder steken.
 - Controleren, dat de binnenzijde is afgekoeld.
 - Het apparaat met de zojuist beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen reinigen.
 - Na gebruik van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal rijkelijk met water naspoeien.

Water uit de bain-marie-bakken afvoeren

Gerechtnuiftewagen SAW

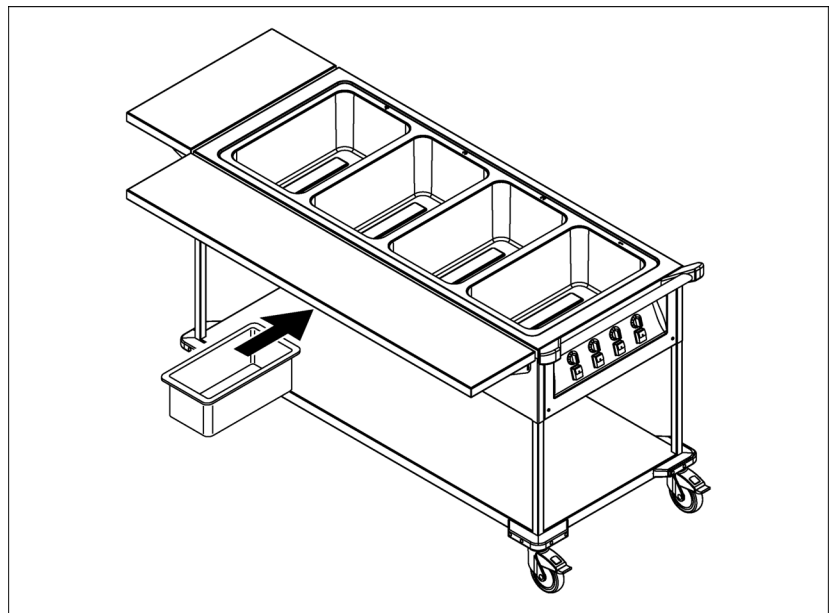
- ☞ Niet langer benodigd water kan via de afvoerpijp onder de bain-marie-bakken worden afgevoerd. Elke bain-marie-bak heeft een eigen afvoerpijp.
- ✓ Opvangbak (b.v. Gastronorm-trommel of emmer) met een inhoud van 4 liter per bain-marie-bak beschikbaar

Let op!

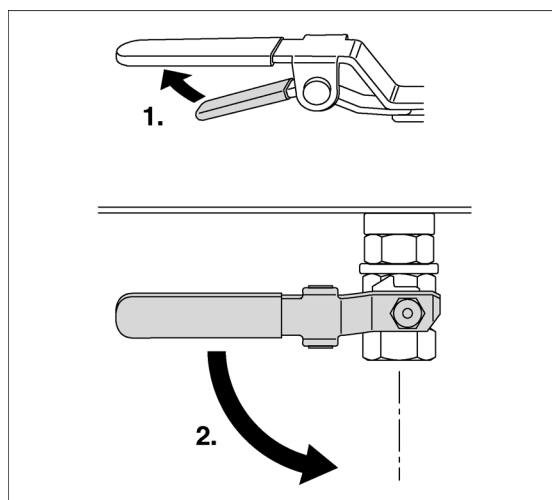
Heet water!

Bij nat beladen bevindt zich in de bain-marie-bakken na gebruik heet water. Wanneer het hete water wordt afgevoerd, bestaat het risico van brandwonden.

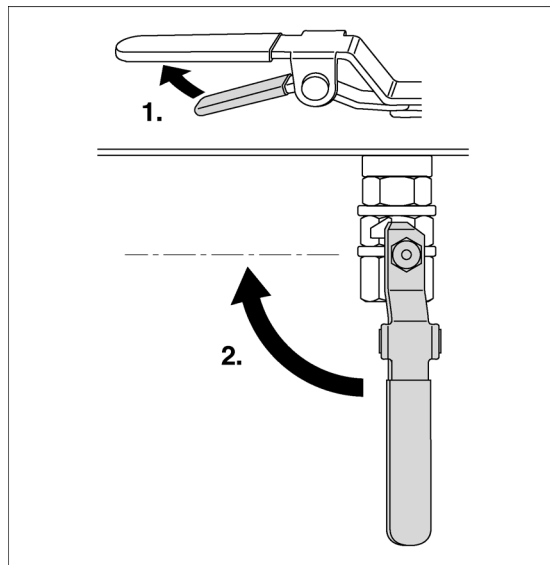
- Apparaat voor reiniging af laten koelen.
- Onder de afvoerpijp een opvangbak plaatsen.



- Om de afvoerkraan te openen de pal tegen de hendel trekken (1.) en de hendel zo draaien, dat deze parallel aan de afvoerkraan komt te staan (2.).



- Water afvoeren.
- Om de afvoerkraan te sluiten de pal tegen de hendel trekken (1.) en de hendel zo draaien, dat deze loodrecht op de afvoerkraan komt te staan (2.).



- Bain-marie-bakken droogwrijven.

Gerechtnuitgiftewagen SAG

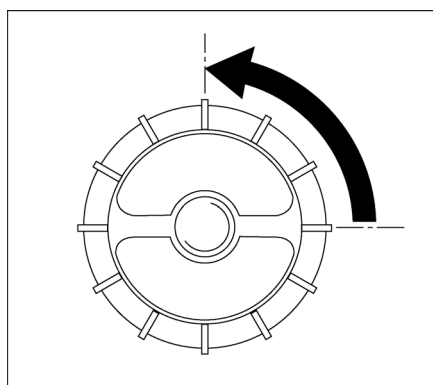
- ☞ Niet langer benodigd water kan via een gemeenschappelijke afvoerpijp worden afgevoerd. De afvoerpijp bevindt zich in het midden onder de bodem van het apparaat.
- ☞ Elke bain-marie-bak heeft een eigen afvoerkraan. De afvoerkranen bevinden zich aan de achterzijde van het apparaat.

Let op!

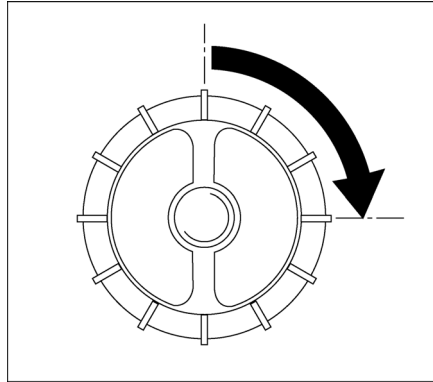
Heet water!

Bij nat beladen bevindt zich in de bain-marie-bakken na gebruik heet water. Wanneer het hete water wordt afgevoerd, bestaat het risico van brandwonden.

- Apparaat voor reiniging af laten koelen.
- Gerechtnuitgiftewagen boven een afvoer in de vloer plaatsen.
- Om de afvoerkraan te openen de draaiknop tegen de wijzers van de klok in draaien, tot het dwarsstuk verticaal staat.



- Water afvoeren.
- Om de afvoerkraan te sluiten de draaiknop met de wijzers van de klok mee draaien, tot het dwarsstuk horizontaal staat.



- Bain-marie-bakken droogwrijven.

Corrosie op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosieplekken

- Controleer, dat de netstekker is verwijderd.
- Corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier verwijderen.

Oude/hardnekkige corrosieplekken

- i** De hier beschreven reinigingsmaatregelen voor oude/hardnekkige corrosieplekken worden geadviseerd door de Industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- ☞ De reinigingsmaatregelen voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel met inachtneming van de bestaande 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.

- Beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...) dragen.
- Personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt houden.
- Controleer, dat de netstekker is verwijderd.
- Corrosieplekken met een 2–3-procent oxalzuuroplossing verwijderen.
- Als de reiniging met oxalzuur niet helpt, de corrosieplekken met een 10-procent salpeterzuuroplossing behandelen.

Onderhoud

Parkeerremmen controleren

- ☞ De parkeerremmen moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd.
- ▶ Parkeerremmen inschakelen.
- ▶ Probeer de wagen met ingeschakelde remmen (zonder te forceren!) te verrijden.
- ▶ Bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct laten vervangen door één van de volgende:
 - Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
 - BLANCO-service

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren

- ▶ Minimaal iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 door elektrotechnisch geschoold personeel uit laten voeren.

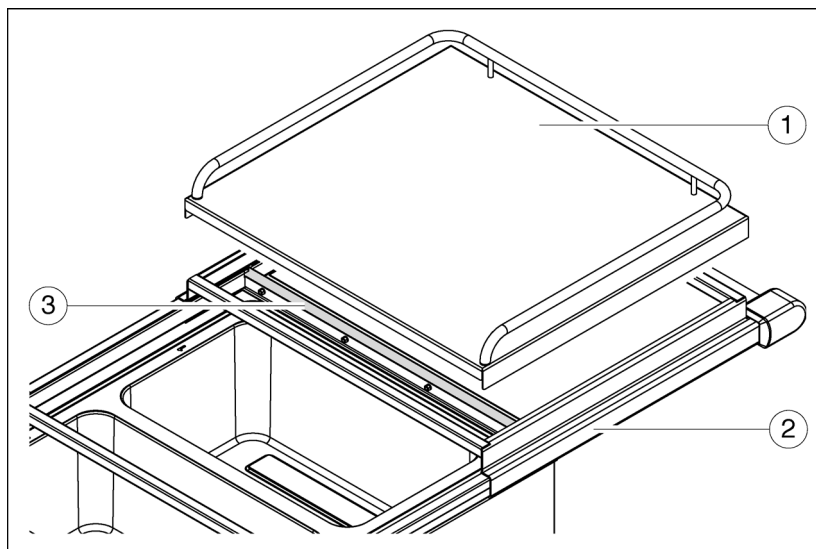
Aansluitkabel en netstekker controleren

- ▶ Minimaal iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitkabel en netstekker op mechanische beschadigingen en slijtage controleren.

Condenswaterafstrijkers controleren

Gerechtenuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels


- i De goede werking van de condenswaterafstrijkers dient maandelijks te worden gecontroleerd. De condenswaterafstrijkers mogen geen scheuren of kartels vertonen. Wanneer de condenswaterafstrijkers versleten zijn, kan tijdens gebruik van de Gerechtenuitgiftewagen water van de schuifdeksels druppelen.
- ✓ Bain-marie-bakken uitgeschakeld en koud



- (1) Schuifdeksel
- (2) Schuifdekselframe
- (3) Condenswaterafstrijder

- Schuifdeksel (1) optillen van het schuifdekselframe (2).
De condenswaterafstrijker (3) is nu toegankelijk.
 - Condenswaterafstrijker controleren: De condenswaterafstrijkers mogen geen scheuren of kartels vertonen. Ze dienen elastisch te zijn en de onderzijde van de schuifdeksels over de hele breedte egaal af te strijken.
 - Wanneer een condenswaterafstrijker defect is, deze laten vervangen door één van de volgende:
 - Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
 - BLANCO-service
 - Schuifdeksel op het schuifdekselframe plaatsen.
 - Controle bij het andere schuifdeksel herhalen.
-

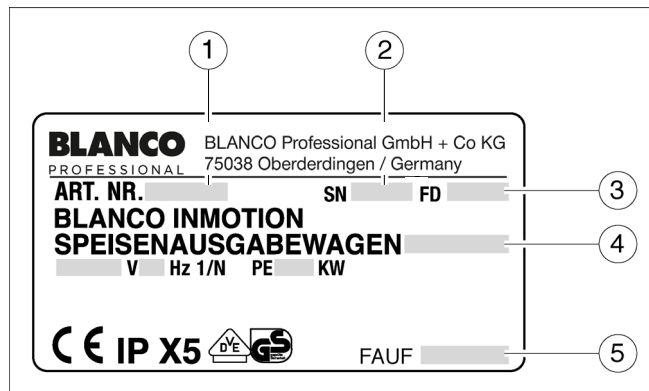
Reparaties

- Bevoegde personen**  Reparaties mogen uitsluitend door de volgende servicediensten worden uitgevoerd:
- Eigen, door BLANCO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door BLANCO opgeleide klantenservice
 - BLANCO-service

Defectomschrijving De BLANCO-servicedienst heeft bij het onderzoek van de storing de volgende gegevens van het typeplaatje nodig:

- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (niet op de standaarduitvoering)

Het typeplaatje bevindt zich in de buurt van de bedieningselementen.



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model
- (5) Productieopdrachtnummer (niet op de standaarduitvoering)

Onderdelen Bij de bestelling van onderdelen is nodig:

- Benaming van het onderdeel
- Artikelnummer
- Productiedatum van het apparaat
- Aantal

 Zie de onderhouds-CD-ROM, onderhoudsdocumentatie of de onderdelen-catalogus (verkrijgbaar bij de BLANCO-service).

Adres BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail service.pro@blanco.de
Internet www.blanco-professional.com

Afvoeren

Apparaat afvoeren



- i** Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid. Het apparaat mag daarom niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet gescheiden worden afgevoerd (bv. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten). Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 11(2) van de richtlijn 2002/96/EG (WEEE). Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.
- Maak het apparaat (bv. door de netstekker af te knippen) en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
 - Lever het apparaat gescheiden in (bv. bij een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).
- ☞ Dit product mag niet samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.
- ☞ Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de BLANCO-service.
- ☞ Sectie “Adres” on pagina 36.

Technische gegevens

Algemene gegevens Afmetingen en gewicht

Model	Lengte in mm	Breedte in mm	Hoogte in mm	Leeggewicht in kg
SAW 1	750	508	933	23
SAW 2	936	714	933	33,5
SAW 3	1276	714	933	43
SAW 4	1615	714	933	56,5
SAW L-2	900	749	933	33,5
SAW L-3	1241	749	933	43
SAG 2	936	714	933	63,5
SAG 3	1276	714	933	88

Afmetingen van de Gerechtnuitgiftewagen SAW/SAG met schuifdeksels

Model	Lengte in mm	Breedte in mm	Hoogte in mm
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Plaatsingscapaciteit en laadvermogen

Model	Laadvermogen van de warmhoudbakken (GN 1/1 – 200 of hun onderverdeling)	Max. belading in kg
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200

Temperatuur in de bain-marie-bakken

30 °C tot 95 °C

SAG 2/3

Technische gegevens van de apparaatvakken onder de bakken:

Temperatuur in het vak

30 °C tot 85 °C

Aantal positioneringsribben

6 paar per vak

Afstand van de positioneringsribben

57,5 mm

Draagvermogen

Onderdeel	Toegestane belasting in kg
Plateau onder de bain-marie-bakken (alleen SAW)	80
Wegklapbaar plateau (optioneel)	25
Schuifdeksel (alleen SAW 2/3 en SAG 2/3)	25

Elektrische gegevens**Aansluitwaarden**

Model	Spanning	Vermogen
SAW 1	220 tot 240 V ~, 50 Hz	700 W
SAW 2	220 tot 240 V ~, 50 Hz	1400 W
SAW 3	220 tot 240 V ~, 50 Hz	2100 W
SAW 4	220 tot 240 V ~, 50 Hz	2800 W
SAW L-2	220 tot 240 V ~, 50 Hz	1400 W
SAW L-3	220 tot 240 V ~, 50 Hz	2100 W
SAG 2	220 tot 240 V ~, 50 Hz	1900 W
SAG 3	220 tot 240 V ~, 50 Hz	2850 W

Veiligheidsklasse

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

Bestelgegevens

SAW 1	Artikelnummer:	572 152
SAW 2	Artikelnummer:	572 153
SAW 3	Artikelnummer:	572 154
SAW 4	Artikelnummer:	572 155
SAW L-2	Artikelnummer:	572 156
SAW L-3	Artikelnummer:	572 157
SAG 2	Artikelnummer:	572 150
SAG 3	Artikelnummer:	572 151
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 198

Accessoires

Gastronorm-dienbladen	Artikelnummers:	↪ BLANCO-Prijslijst
Gastronorm-trommels	Artikelnummer:	↪ BLANCO-Prijslijst
BLANCO microvezelreinigingsdoek	Artikelnummer:	126 999
Reinigings- en verzorgings- middel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Onderhouds-CD-ROM	Artikelnummer:	572 123

Normen, richtlijnen, controlezegels

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

DIN 18867-7: Grootkeukenapparatuur – Verplaatsbare apparaten – Gerechtntransport- en uitgiftewagens.

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

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.

EN 60335-2-50: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 2: Bijzondere eisen voor warmhoudapparaten voor bedrijfsgebruik.

DGUV-regel 110-002: 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
D-75038 Oberderdingen / Germany

Product:

BLANCO INMOTION Food serving trolley, heated

Type designation:

SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4*	* without VDE-Mark

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 approximation of the administrative regulations and laws of Member
States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage
limits.**

Applied harmonized standards:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2010-11;	EN 60335-1: 2002 + A11 + A1 +A12 + A2 + A13 + A14:2010
DIN EN 60335-1/A15 (VDE 0700-1/A15):2012-03;	EN 60335-1/A15:2011
DIN EN 60335-2-50 (VDE 0700-50):2008-11;	EN 60335-2-50:2003 + A1:2008
DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11;	EN 62233:2008
DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04	EN 62233 Ber.1 :2008

The VDE Testing and Certification Institut (EU Identification No. 0366), Merianstr. 28,
D-63069 Offenbach, has tested and certified the product granting the VDE Marks Licence for the mark(s) as displayed.

2004/108/EC

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

Applied harmonized standards:

EN 55014-1:2006-12	EN 61000-3-3:2006-06
--------------------	----------------------



Marks Licence No. : 40006385

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

Oberderdingen, 28.01.2014

(Place, data)



Braun
(Development director)



Schmitt
(Quality director)

EC – Declaration of Conformity

Manufacturer's name and address: BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen / Germany

Product: BLANCO INMOTION Food serving trolley, heated

Type designation: SAG 2 SAG 3

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 approximation of the administrative regulations and laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Applied harmonized standards:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10	EN 60335-1:2012+A11:2014
DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04	EN 60335-1:2012 / AC:2014
DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700-49):2013-01	EN 60335-2-49:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
DIN EN 60335-2-50 (VDE 0700-50) :2008-11	EN 60335-2-50:2003+A1:2008
DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11	EN 62233:2008
DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04	EN 62233 Ber.1:2008
DIN EN ISO 12100:2011-03	EN ISO 12100:2010

2004/108/EC

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

Applied harmonized standards:

DIN EN 55014-1:2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
DIN EN 55014-2:2009	EN 55014-2:1997 + Cor1:1997 + A1:2001 + A2:2008
DIN EN 61000-3-2 :2010 + A1:2011	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009
DIN EN 61000-3-3:2009	EN 61000-3-3:2013

The VDE Testing and Certification Institut (EU Identification No. 0366), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, has tested and certified the product granting the VDE Marks Licence for the mark(s) as displayed.



Marks Licence No. : 40006376

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

Oberderdingen, 01.03.2015

(Place, data)



Braun
(Development director)



Schmitt
(Quality director)

BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 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