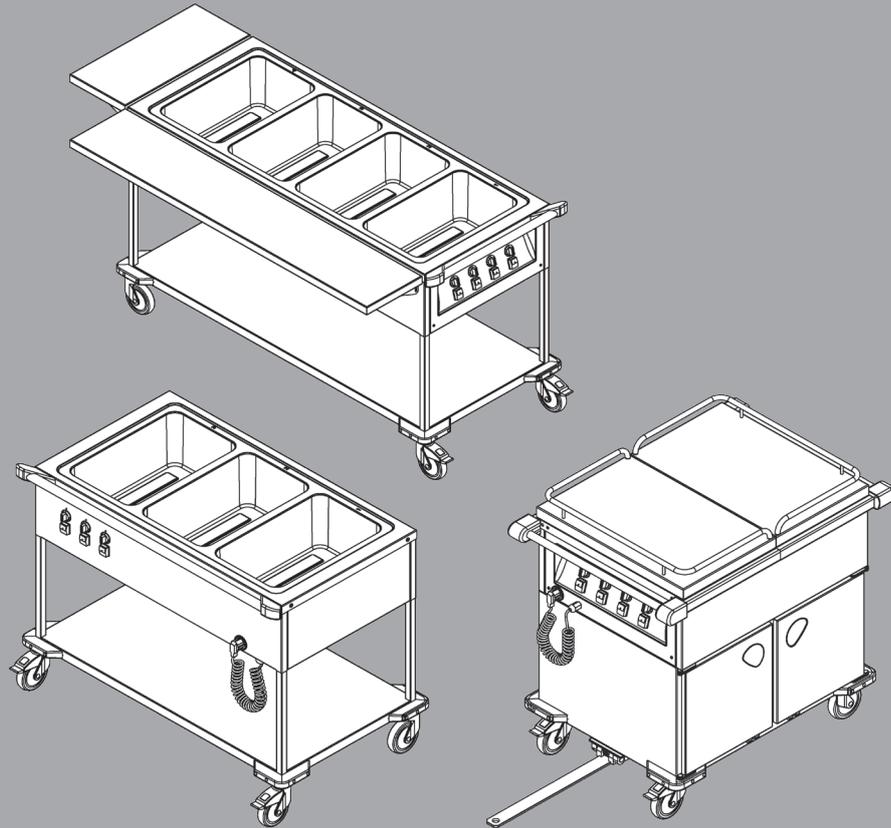


BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCO INMOTION

Speisenausgabewagen

SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3, SAG 2/3

Betriebsanleitung

Allgemeines

- Copyright** Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.
- Technische Änderungen** Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.
- Produktdokumentation** Betriebsanleitung;
Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
- Typografische Konventionen**
- ! Das Ausrufezeichen bedeutet: **Orientierende Information** zum nachfolgenden Kapitel oder Abschnitt.
 - ☞ Das Handsymbol bedeutet: Wichtige Zusatzinformation oder **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
 - i Das "i" bedeutet: **Erläuternde Information** (Hintergründe und Zusammenhänge) in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
 - ↪ Der geschwungene Pfeil bedeutet: **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
 - ✓ Das einleitende Häkchen bedeutet: **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
 - Der einleitende Pfeil bedeutet: **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Gerätevariante XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Gerätevariante** oder Geräteoption.

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzung.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzung.

Inhaltsverzeichnis

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
	Standardausführung	3
	Optionen/Zubehör	3
Sicherheit	Allgemeines	4
	Zu diesem Produkt	4
	Transport	4
	Inbetriebnahme	4
	Bedienung und Betrieb	5
	Außerbetriebnahme	7
	Reinigung und Pflege	7
	Wartung	8
	Reparatur	8
	Normen und Richtlinien	8
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	9
	Lieferumfang	9
	Auspacken	9
	Verpackungsmaterial entsorgen	10
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	11
	Erstinbetriebnahme	11
	Gerät anschließen	12
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	13
	Temperatur-Regelung – Übersicht	15
	Beschickungsarten – Übersicht	15
	Soll-Temperatur einstellen	16
	Schiebedeckel öffnen	17
	Schiebedeckel schließen	17
	Bain-Marie-Becken vorheizen	18
	Gerätefächer vorheizen	18
	Bain-Marie-Becken trocken beschicken	19
	Bain-Marie-Becken nass beschicken	20
	Gerätefach/Gerätefächer beschicken	21
	Ablagebord hochklappen und arretieren	21
	Ablagebord nach unten klappen	21
	Wagen zusammenkoppeln	22
	Gerät an neuen Standort bringen	22
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	25
	Speisen warmhalten	25
	Speisen entnehmen	25
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	27

Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht	29
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Bain-Marie-Becken oder Gerätefach bleibt kalt	29
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten	29
	Korrosion an Edelstahlteilen	29
	Gerät ist äußerlich beschädigt	29
Reinigung und Pflege	Edelstahl	30
	Reinigungsintervall	30
	Reinigungsmethoden	30
	Reinigungsmittel	30
	Gerät reinigen	30
	Wasser aus dem Bain-Marie-Becken ablassen	31
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	33
Wartung	Feststellbremsen kontrollieren	35
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . .	35
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	35
	Kondenswasserabstreifer kontrollieren	35
Reparatur	Befugte Personen	37
	Defekt-Beschreibung	37
	Ersatzteile	37
	Adresse	38
Entsorgung	Gerät entsorgen	39
Technische Daten	Allgemeine Daten	40
	Elektrische Daten	41
	Umwelt	42
Bestellangaben	SAW 1	43
	SAW 2	43
	SAW 3	43
	SAW 4	43
	SAW L-2	43
	SAW L-3	43
	SAG 2	43
	SAG 3	43
	Betriebsanleitung	43
	Zubehör	Gastronormtablets
Gastronormbehälter		44
BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch		44
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH		44
Service-CD-ROM		44

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern
- Ausgabe von Speisen, Speisenverteilung
- Warmhalten und Transportieren von Speisen auf Gastronormtablets (nur SAG 2/3)

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen. Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von 15 °C bis 32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt. Er verfügt über ein bis vier Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern.

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG ist beheizbar. Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert.

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2/3

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2/3 besitzt unterhalb der Bain-Marie-Becken zwei bzw. drei Fächer zur Aufnahme zusätzlicher Gastronormbehälter.

Die Fächer enthalten je sechs Paar tiefgezogene Auflagesicken. Die Gerätefront wird durch doppelwandig isolierte Gerätetüren geschlossen. Die Gerätetüren sind mit einem Rastverschluss versehen.

Bedienung und Betrieb

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG kann mit Gastronormbehältern beschickt werden.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine sichere, einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Am Gerät befinden sich Ein-/Ausschalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs. Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG ist mit einer mechanischen Temperatur-Regelung ausgestattet. Die Temperatur-Regelung arbeitet mit einem mechanischen Kapillarrohr-Thermostat.

Jedes Bain-Marie-Becken ist einzeln beheizbar. Drehregler dienen zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 95 °C).

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2/3

Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2/3 verfügt über zwei mechanische Temperatur-Regelungen für die Gerätefächer. Drehregler dienen zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C).

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 3

Zwei der drei Gerätefächer verfügen über eine gemeinsame Temperatur-Regelung.

Die Ausführungen des BLANCO INMOTION Speisenausgabewagens SAW/SAG unterscheiden sich in folgenden Merkmalen:

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW 1/2/3/4

- Ein bis vier Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern
 - Ablagebord unterhalb der Bain-Marie-Becken
 - Schiebegriff auf der Geräteschmalseite
 - Bedienelemente auf der Geräteschmalseite
 - Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse
-
-

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW L-2/3

- Zwei oder drei Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern
 - Ablagebord unterhalb der Bain-Marie-Becken
 - Schiebegriff auf der Gerätelängsseite zum Einsatz in einer Einfahrwand
 - Bedienelemente auf der Gerätelängsseite
 - Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse
-
-

BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAG 2/3

- Zwei oder drei Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern
 - Zwei oder drei Fächer unterhalb der Bain-Marie-Becken zur Aufnahme von Gastronormbehältern oder Gastronormtablets
 - Schiebegriff auf der Geräteschmalseite
 - Bedienelemente auf der Geräteschmalseite
 - Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse, zwei Bockrollen
-
-

- Standardausführung** Die Standardausführung des BLANCO INMOTION Speisenausgabewagens SAW/SAG umfasst:
- Geräteunterbau aus Edelstahl
 - Je nach Modell bis zu vier Bain-Marie-Becken
 - Ablagebord unterhalb der Bain-Marie-Becken (nicht SAG 2/3)
 - Bedienelemente und Schiebegriff auf der Geräteschmalseite (nicht SAW L-2/3)
 - Bedienelemente und Schiebegriff auf der Gerätelängsseite (nur SAW L-2/3)
 - Vier Lenkrollen aus Kunststoff, zwei davon mit Feststellbremse (nicht SAG 2/3)
 - Zwei Lenkrollen und zwei Bockrollen aus Kunststoff, zwei davon mit Feststellbremse (nur SAG 2/3)
 - Zwei oder drei Gerätefächer (nur SAG 2/3)
- Optionen/Zubehör** Der BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:
- Abklappbares Ablagebord (nicht SAW L-2/3)
 - Rollen aus Edelstahl
 - Schiebedeckel mit Galerie (nur SAW 2/3 und SAG 2/3)
 - Deichsel und Kupplung (nur SAG 2/3)
 - Rollenanordnung "B": Rollen an den Seitenmitten statt an den Ecken (nur SAG 2/3)
 - Umlaufende Stoßschutzleiste (nur SAG 2/3)

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Schutzfolien

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Inbetriebnahme

Standort

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Ansonsten kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Gerät stets mit den Feststellbremsen vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Gastronormbehälter stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tablett stets mit Clochen abdecken.

Speisenausgabewagen SAG 2/3

Unnötiges Öffnen der Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs vermeiden.

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

Gastronormbehälter, die mit heißen Speisen gefüllt sind, vor dem Schließen des Schiebedeckels stets mit Dichtungsdeckel abdecken. Bei offenen Gastronormbehältern kann sich Kondenswasser unter dem Schiebedeckel bilden. Wenn beim Öffnen des Schiebedeckels Kondenswasser auf den Boden tropft, besteht Rutschgefahr.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Die Bain-Marie-Becken, die Gerätefächer und die darin enthaltenen Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß und können Verbrennungen verursachen.

Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können. Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heißes Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.

Warme Geräteaußenseite

Die Geräteaußenseite wird bei Betrieb warm.

Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

Tragfähigkeiten

Speisenausgabewagen SAW

Die maximale Flächenlast des Ablagebords unterhalb der Bain-Marie-Becken beträgt 80 kg.

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord

Die Anbauteile sind zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablett konstruiert und dürfen nicht mit schweren Gegenständen (z. B. gefüllte Gastronormbehälter) belastet werden.

Die zulässige Flächenlast beträgt 25 kg.

Das Sitzen auf Anbauteilen ist nicht zulässig.

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

Schiebedeckel mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen.

Speisenausgabewagen SAG 2/3

Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter/-tablets aus dem Gerät rutschen.

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

Schiebedeckel vor einem Standortwechsel schließen. Nur ein geschlossener Schiebedeckel gewährleistet die erforderliche Lenk- und Bremskontrolle.

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord

Ablagebord vor einem Standortwechsel nach unten klappen.

Das Gerät ist bei geschlossenen Gerätetüren kippstabil bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überbelastung der Rollen zu vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Feststellbremsen bewegen
- Stöße vermeiden
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren
- Keine unebenen Böden befahren

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen den Schiebegriffen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.

Außerbetriebnahme Ziehen des Netzsteckers

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ziehen. Ansonsten kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

Reinigung und Pflege Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung H 1.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

Reinigungswasser, Kondenswasser

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr.

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser und Kondenswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Der Geräteinnenraum und die darin befindlichen Gegenstände werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!). Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Wartung Feststellbremsen

Feststellbremsen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

Unter dem Schiebedeckel befindet sich an jeder Geräteschmalseite ein Kondenswasserabstreifer. Kondenswasserabstreifer monatlich auf seine Wirksamkeit prüfen. Wenn beim Öffnen des Schiebedeckels Kondenswasser auf den Boden tropft, besteht Rutschgefahr.

Gegebenenfalls Kondenswasserabstreifer austauschen.

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle sechs Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle sechs Monate nach BGV A 2 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

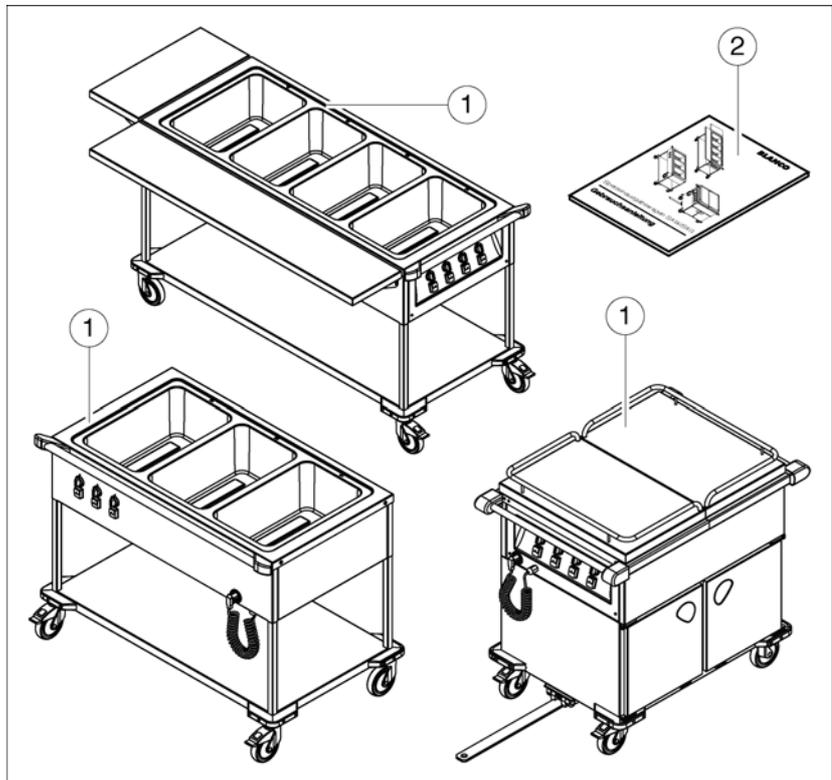
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Transport

Transportschäden prüfen/ abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei BLANCO reklamieren.
- oder –
- Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an BLANCO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



- (1) BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen SAW/SAG
- (2) Betriebsanleitung

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts ist den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien außen am Gerät entfernen.

- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Innern der Fächer entfernen (nur SAG 2/3).

Verpackungsmaterial entsorgen

- ☞ Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recycling-Unternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim BLANCO-Service erfragt werden.
- Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

Inbetriebnahme

- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
 - ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf

Erstinbetriebnahme Leeres Gerät erstmalig aufheizen

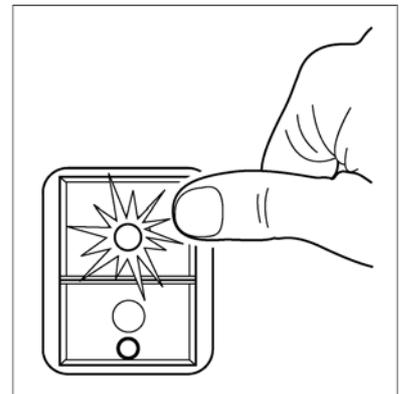
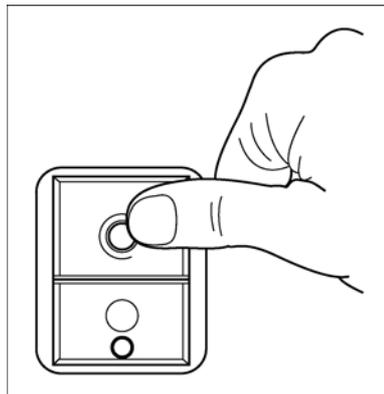
- ☞ Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial einen unangenehmen Geruch hervorrufen. Aus diesem Grund empfehlen wir, vor der ersten Nutzung die Gerätefächer (nur SAG 2/3) und die Bain-Marie-Becken im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.
- ✓ Gerätetüren geschlossen

Vorsicht!

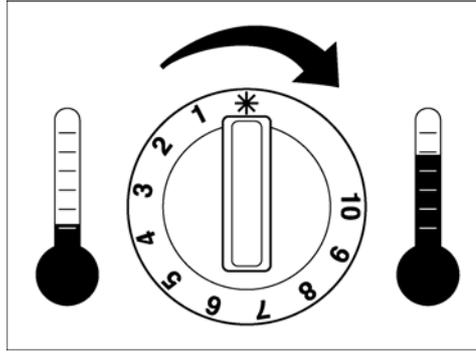
Sachschaden!

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik zerstört werden.

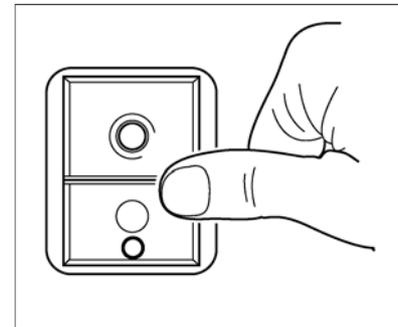
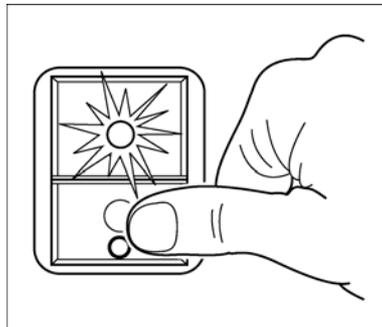
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich in den Gerätefächern (nur SAG 2/3) und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Gerätefächern (nur SAG 2/3) oder in den Bain-Marie-Becken befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Alle Gerätefächer (nur SAG 2/3) und die Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Drehregler auf die höchste Stufe stellen.



- Gerätefächer (nur SAG 2/3) und die Bain-Marie-Becken ca. 2 Stunden heizen.
- Alle Gerätefächer (nur SAG 2/3) und die Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausschalter ausschalten. Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Gerätefächer lüften.

Gerät anschließen

Vorsicht!

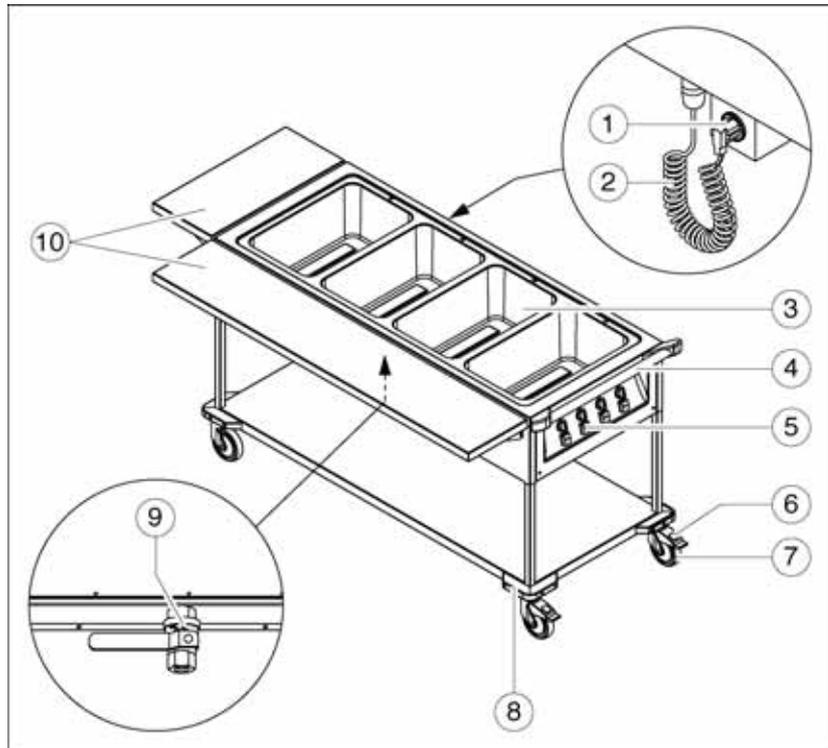
Sachschaden!

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik zerstört werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich in den Gerätefächern (nur SAG 2/3) und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Gerätefächern (nur SAG 2/3) oder in den Bain-Marie-Becken befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

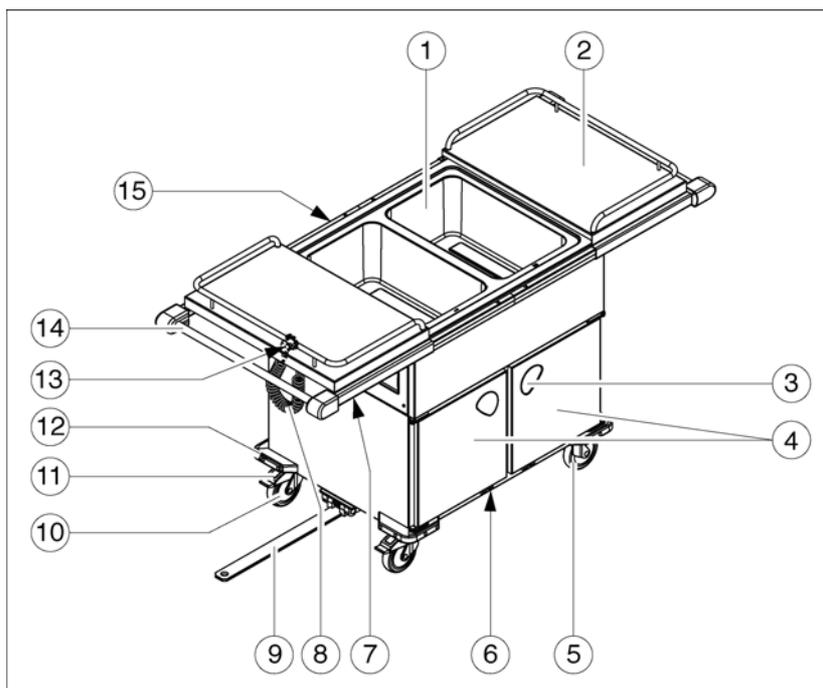
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht Speisenausgabewagen SAW



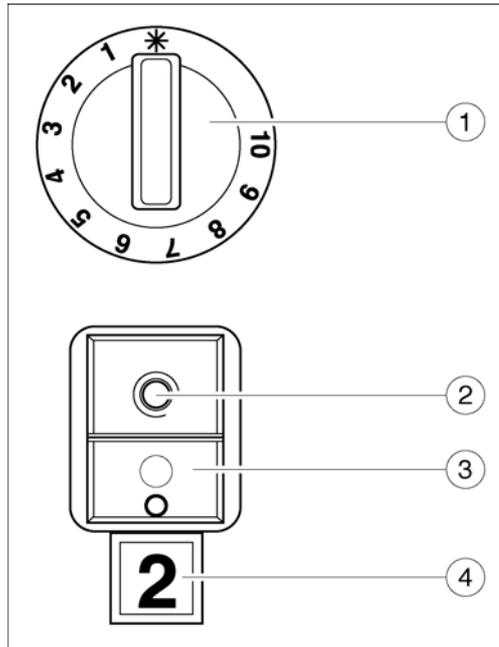
- (1) Netzstecker-Halterung
- (2) Netzkabel
- (3) Bain-Marie-Becken
- (4) Schiebegriff (SAW L-2/3: auf der Gerätelängsseite angeordnet)
- (5) Temperatur-Regelung (SAW L-2/3: auf der Gerätelängsseite angeordnet)
- (6) Feststellbremse
- (7) Lenkrolle
- (8) Stoßbecke
- (9) Ablaufrohr mit Absperrhahn für jedes Becken (Hebel in waagrechter Stellung: Absperrhahn geschlossen)
- (10) Ablagebord klappbar (optional)

Speisenausgabewagen SAG



-
- (1) Bain-Marie-Becken
 - (2) Schiebedeckel mit Galerie (optional)
 - (3) Türgriff
 - (4) Gerätetür
 - (5) Bockrolle
 - (6) Ablaufrohr gemeinsam für alle Becken (in der Mitte unter dem Geräteboden)
 - (7) Temperatur-Regelung
 - (8) Netzkabel
 - (9) Deichsel (optional)
 - (10) Lenkrolle
 - (11) Feststellbremse
 - (12) Stoßbecke
 - (13) Netzstecker-Halterung
 - (14) Schiebegriff
 - (15) Absperrhahn für jedes Becken (Mittelsteg des Drehnebels in waagrechtlicher Stellung: Absperrhahn geschlossen)
-

Temperatur-Regelung – Übersicht



-
- (1) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät
 (2) Betriebsanzeige-LED
 (3) Ein-/Ausschalter
 (4) Kennzeichnung der Beckennummer oder Fachnummer (nicht bei SAW 1)
-

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos für jedes Bain-Marie-Becken einzeln eingestellt werden. Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 95 °C.

Speisenausgabewagen SAG 2

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos für beide Gerätefächer einzeln eingestellt werden.

Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 85 °C.

Speisenausgabewagen SAG 3

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Das rechte Gerätefach (Fach 5) ist einzeln regelbar.

Das mittlere und das linke Gerätefach (Fach 4) sind nur gemeinsam regelbar. Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 85 °C.

Die mechanische Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

Beschickungsarten – Übersicht

Die Bain-Marie-Becken können auf folgende zwei Arten beschickt werden:

Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die trockenen Bain-Marie-Becken gehängt
- Bei Befüllung mit einer kleinen Speisemenge empfehlen wir, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen

Vorgehensweise bei Trockenbeschickung:

↳ Unterkapitel "Bain-Marie-Becken trocken beschicken" auf Seite 19.

Nassbeschickung mit Gastronormbehältern

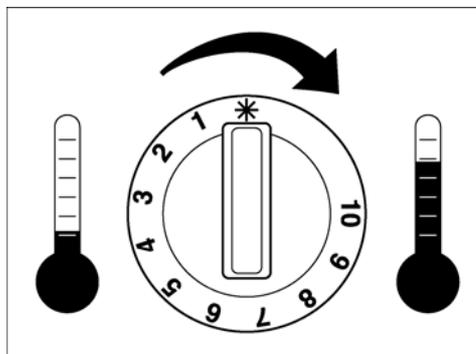
- Gastronormbehälter werden in die bis zur Markierung mit heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken gehängt. Eine Befüllung bis zur Markierung entspricht der vorgeschriebenen Füllmenge von 4 Litern
- Bei Beschickung mit einer kleinen Speisemenge empfehlen wir, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen
- Vorteile der Nassbeschickung:
 - Sehr gute Wärmeübertragung auf den/die Gastronormbehälter durch heißen Wasserdampf
 - Die Wasserfüllung ist ein gutes Wärmereservoir

Vorgehensweise bei Nassbeschickung:

↳ Unterkapitel "Bain-Marie-Becken nass beschicken" auf Seite 20.

Soll-Temperatur einstellen

- Drehregler des entsprechenden Gerätebeckens oder Gerätefachs auf die gewünschte Stufe stellen.



Speisenausgabewagen SAG 2

☞ Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos für beide Gerätefächer einzeln eingestellt werden. Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 85 °C.

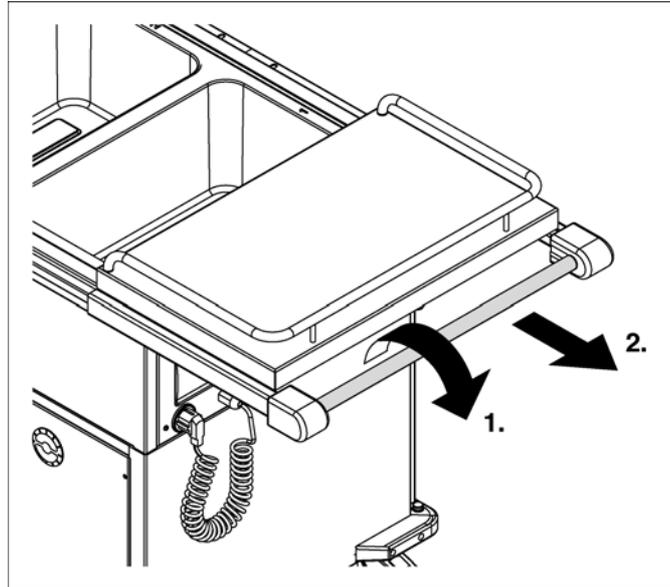
Speisenausgabewagen SAG 3

☞ Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Das rechte Gerätefach (Fach 5) ist einzeln regelbar. Das mittlere und das linke Gerätefach (Fach 4) sind gemeinsam regelbar. Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 85 °C.

Schiebedeckel öffnen

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

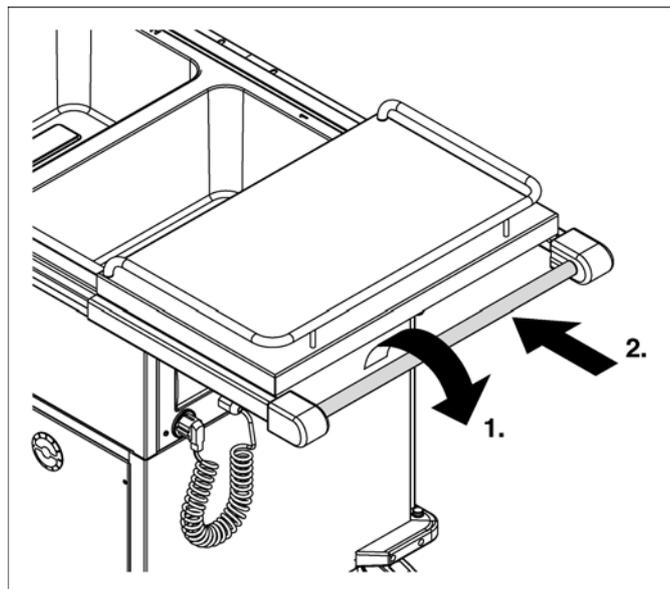
- Um den Schiebedeckel zu öffnen, Schiebegriff mit beiden Händen greifen, Schiebegriff leicht nach oben drehen (1.) und am Schiebegriff ziehen (2.).



Schiebedeckel schließen

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

- ✓ Gastronormbehälter mit Dichtungsdeckel abgedeckt, wenn heiße Speisen in Gastronormbehältern vorhanden sind
- Um den Schiebedeckel zu schließen, Schiebegriff mit beiden Händen greifen, Schiebegriff leicht nach oben drehen (1.) und Schiebedeckel zur Wagenmitte schieben (2.).
Der Schiebedeckel rastet ein.



Bain-Marie-Becken vorheizen **i** Wenn die Becken des Speisenausgabewagens mit heißen Speisen beschickt werden, ist ein Vorheizen nicht notwendig. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfehlen wir, die Becken vor dem Beschicken vorzuheizen.

- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt
- ✓ Bain-Marie-Becken nicht beschickt

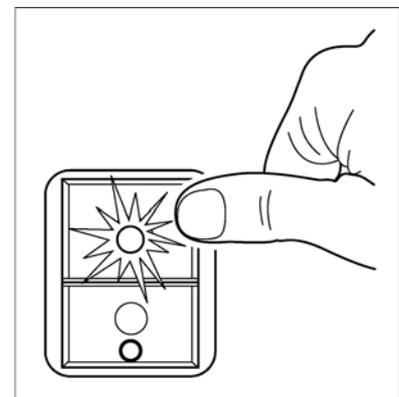
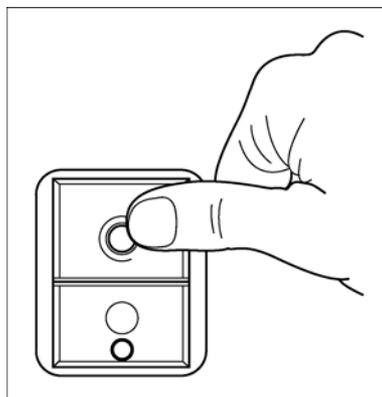
Speisenausgabewagen SAW

- ✓ Absperrhahn/Absperrhähne unterhalb der Bain-Marie-Becken geschlossen

Speisenausgabewagen SAG

- ✓ Absperrhähne geschlossen – Mittelstege der Drehknebel auf der Geräte-rückseite stehen waagrecht

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Becken befinden.
- Bei Nassbeschickung in die verwendeten Bain-Marie-Becken bis zur Markierung heißes Wasser einfüllen. Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.
- Gerät an das Stromnetz anschließen.
 - ↳ Unterkapitel “Gerät anschließen” auf Seite 12.
- Gewünschte Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



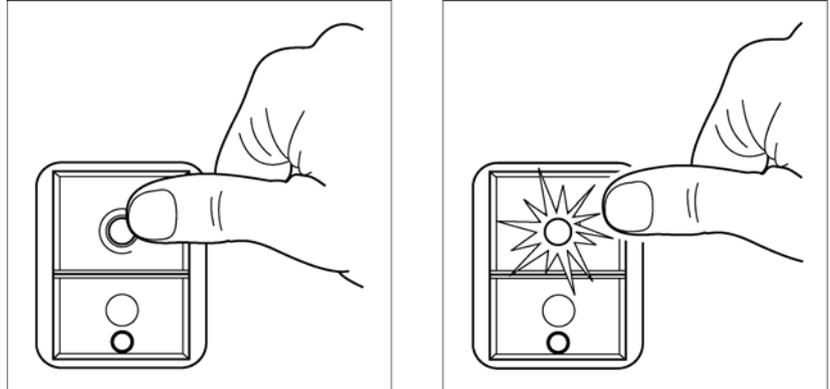
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel “Soll-Temperatur einstellen” auf Seite 16.
- Gerät vorheizen.

Gerätefächer vorheizen **Speisenausgabewagen SAG 2/3**

i Wenn die Gerätefächer zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden sollen, müssen sie mindestens 60 Minuten vorgeheizt werden, bevor sie mit Speisen beschickt werden.

- ✓ Gerätefächer nicht beschickt
- ✓ Gerätetüren geschlossen

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gewünschtes Gerätefach bzw. gewünschte Gerätefächer am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.
- Gerät mindestens 60 Minuten vorheizen.

Bain-Marie-Becken trocken beschicken

- i** Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
↳ Unterkapitel "Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 15.
- i** Empfohlen wird die Nassbeschickung aufgrund der besseren Wärmeübertragung auf die Gastronormbehälter.
- ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich zu Gastronormbehältern aus Kunststoff). Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen **keine** Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.
- ☞ Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter problemlos aus dem Gerät gehoben werden kann.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf (bei kleiner Speisemenge) vorgeheizt
- ✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- ☞ Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stegen unterteilbar.

Bain-Marie-Becken nass beschicken

- ☞ Bei Verwendung eines Auflage-Stegs oder zweier Auflage-Stege in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in die Bain-Marie-Becken einhängen. Bei Verwendung eines Auflage-Stegs in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden.
 - ☞ Beschickungsbeispiel mit einem Auflagesteg in Querrichtung: ein Gastronormbehälter GN 1/2 und zwei Gastronormbehälter GN 1/4.
 - Bei Bedarf den entsprechenden Auflage-Steg oder die entsprechenden Auflage-Stege einsetzen.
 - Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.
- i** Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
- ☞ Unterkapitel "Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 15.
- ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Gastronormbehältern aus Kunststoff). Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen **keine** Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.
- ☞ Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter problemlos aus dem Gerät gehoben werden kann.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Bain-Marie-Becken mit Wasser befüllen

- i** Bei der Nassbeschickung werden die Bain-Marie-Becken vor dem Vorheizen und/oder Beschicken bis zur Markierung mit Wasser befüllt (entspricht der vorgeschriebenen Füllmenge von 4 Litern).
- ☞ Um die Vorheizdauer zu verkürzen bzw. das Vorheizen ganz einzusparen, empfehlen wir, die Bain-Marie-Becken mit **heißem** Wasser zu befüllen.
- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und leer
 - ✓ Der Ablaufhahn des Bain-Marie-Beckens ist geschlossen

Vorsicht!

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken!

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können.

- Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heiße Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.
- In die verwendeten Bain-Marie-Becken bis zur Markierung heißes Wasser einfüllen. Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Verwendete Bain-Marie-Becken mit 4 Liter (vorgeschriebene Füllmenge) heißem Wasser befüllt

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf vorgeheizt
- ✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- ☞ Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stege unterteilbar.
- ☞ Bei Verwendung eines Auflage-Stege oder zweier Auflage-Stege in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in die Bain-Marie-Becken einhängen. Bei Verwendung eines Auflage-Stege in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden.
- ☞ Beschickungsbeispiel mit einem Auflagesteg in Querrichtung: ein Gastronormbehälter GN 1/2 und zwei Gastronormbehälter GN 1/4.
- Bei Bedarf den entsprechenden Auflage-Steg oder die entsprechenden Auflage-Stege einsetzen.
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

**Gerätech/Gerätechächer
beschicken**

Speisenausgabewagen SAG 2/3

- ✓ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll: Gerät mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen auf Tablett mit Clochen abgedeckt
- Gerätechüren öffnen.
- Gastronormbehälter oder Gastronormtablett in das Gerätech/die Gerätechächer einschieben.
- Gerätechüren schließen.

**Ablagebord hochklappen und
arretieren**

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord

- Ablagebord etwas (ca. 30°) über die Waagrechte hinaus nach oben klappen.
- Ablagebord zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, ob Ablagebord tatsächlich in **beiden** Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung korrigieren.

Ablagebord nach unten klappen

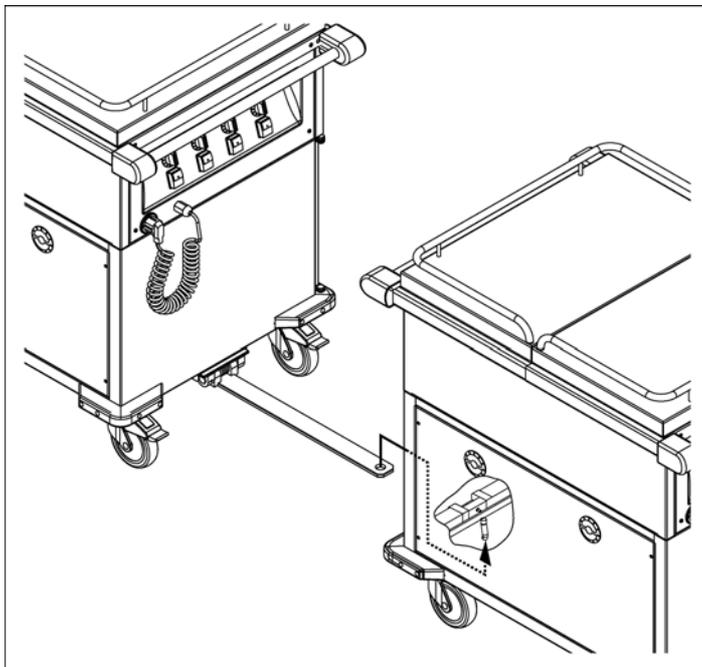
Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord

- Ablagebord vom Gerät weg schräg nach oben ziehen, bis die seitlichen Arretierungen ausrasten.
- Ablagebord nach unten klappen.

Wagen zusammenkoppeln

Speisenausgabewagen SAG 2/3 mit Deichsel

- i** Für einen Standortwechsel können entsprechend ausgerüstete Wagen mit der Deichsel zusammengekoppelt werden. Ein einzelner Wagen oder zusammengekoppelte Wagen können mit der Deichsel an eine Zugmaschine angehängt werden.
- i** In Ruhestellung wird die Deichsel mit einer Feder an die Geräteseitenwand angedrückt. Zum Einhängen der Deichsel in den Befestigungsbolzen des anderen Wagens wird die Deichsel nach unten geklappt.
 - Wagen so stellen, dass die Deichsel-Seite des einen Wagens zur Bolzen-Seite des anderen Wagens weist.
 - Sicherungsstift aus Bolzen herausziehen (der Sicherungsstift ist mit einer Kette am Wagen befestigt).
 - Deichsel nach unten klappen und unter den Bolzen des anderen Wagens führen.
 - Deichsel loslassen.



Die Feder drückt die Deichsel nach oben. Die Deichsel rastet in den Bolzen ein.

- Sicherungsstift in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. Die Deichsel ist gesichert.
- i** Der Sicherungsstift sichert die angekuppelte Deichsel auf dem Bolzen des ziehenden Wagens. Sicherungsstift nach dem Abkoppeln wieder in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. So ist gewährleistet, dass der Sicherungsstift nicht auf dem Boden schleift und dabei verloren geht.

Gerät an neuen Standort bringen

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord

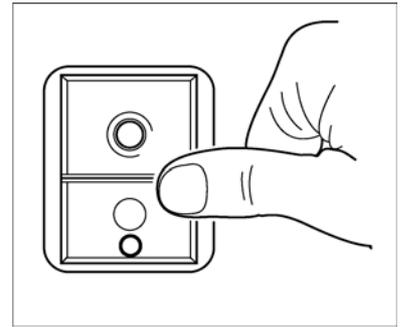
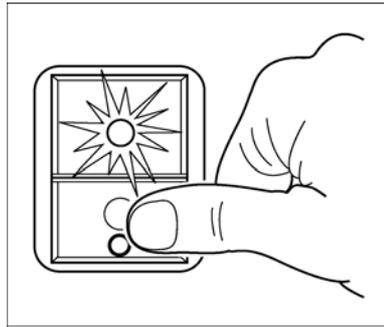
- ✓ Ablagebord nach unten geklappt
-

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

- ✓ Schiebedeckel geschlossen
-

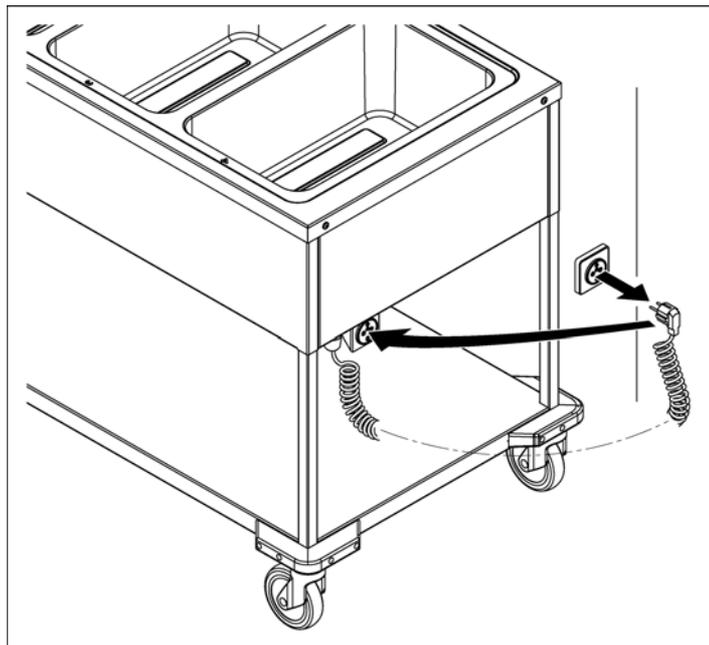
Speisenausgabewagen SAG 2/3

- ✓ Gerätetüren geschlossen
- Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausshalter ausschalten. Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



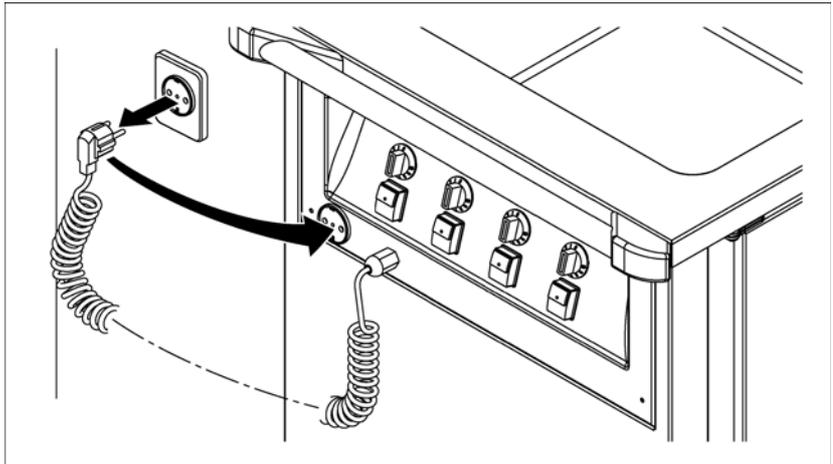
Speisenausgabewagen SAW

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Speisenausgabewagen SAG 2/3

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



-
-
- Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände auf der Geräteoberseite befinden.

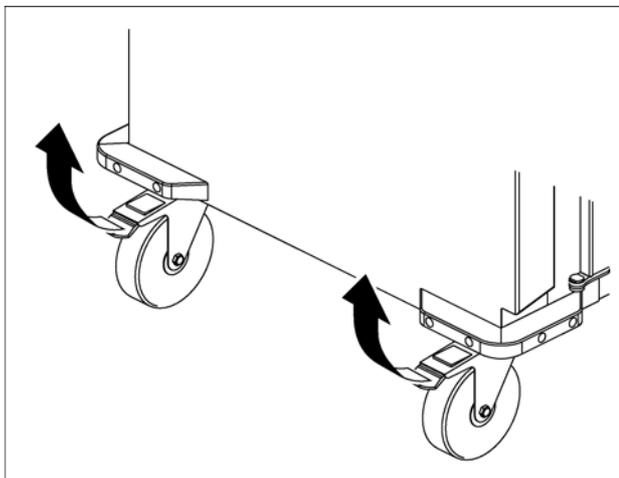
Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß!

Beim Lösen und Arretieren der Feststellbremse kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

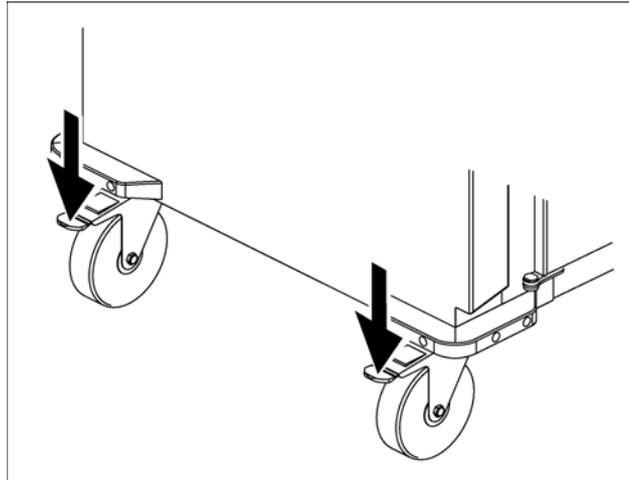
- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Feststellbremse und die Stoßbecke gerät.

-
-
- Feststellbremsen lösen.



- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an neuen Standort schieben.

- Feststellbremsen arretieren.



Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen

- ✓ Zwei Personen
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit zwei Personen über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Speisen warmhalten

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf vorgeheizt
- ✓ Gerätefach/Gerätefächer mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Netz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken und Bain-Marie-Becken oder Gerätefach/Gerätefächer am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.
- Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.

Speisen entnehmen

Warnung!

Heiße Bain-Marie-Becken/Heiße Gerätefächer/Heiße Gastronormbehälter!

Im Warmhaltebetrieb können Gerätebecken, Gerätefächer und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß werden und Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrennungen verursachen.

- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Dichtungsdeckel der Gastronormbehälter öffnen.

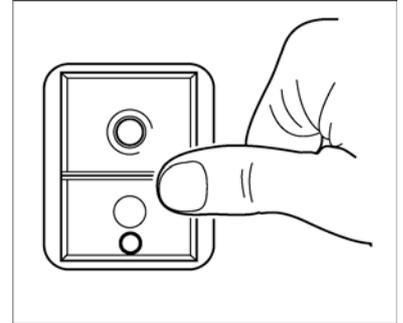
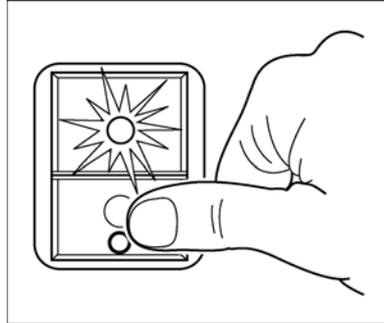
- ▶ Speisen aus Bain-Marie-Becken entnehmen.
- ☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
 - ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 30.

Speisenausgabewagen SAG 2/3

- i** Die Speisenausgabewagen SAG 2/3 verfügen zusätzlich über Fächer unterhalb der Bain-Marie-Becken.
 - ▶ Gerätetüren öffnen.
 - ▶ Gastronormbehälter bzw. Gastronormtablets aus den Gerätefächern entnehmen.
-

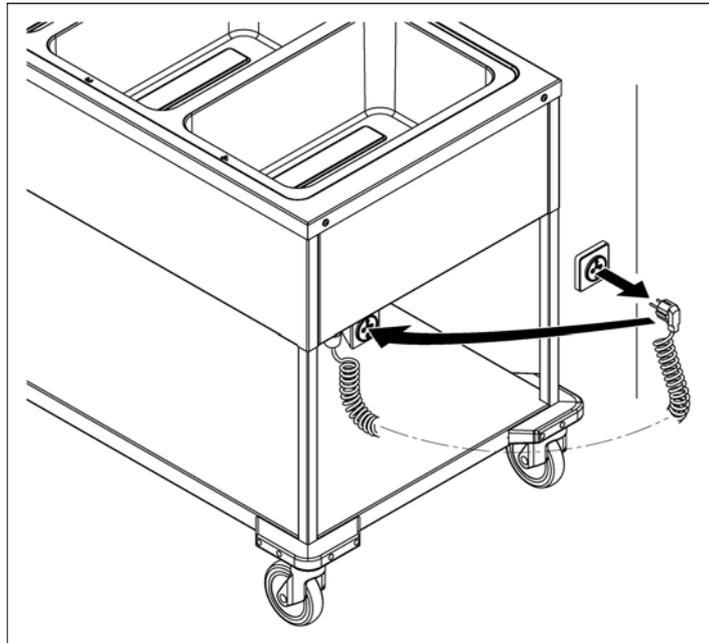
Außerbetriebnahme

- Gerät außer Betrieb nehmen** ■ Gerät am jeweiligen Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



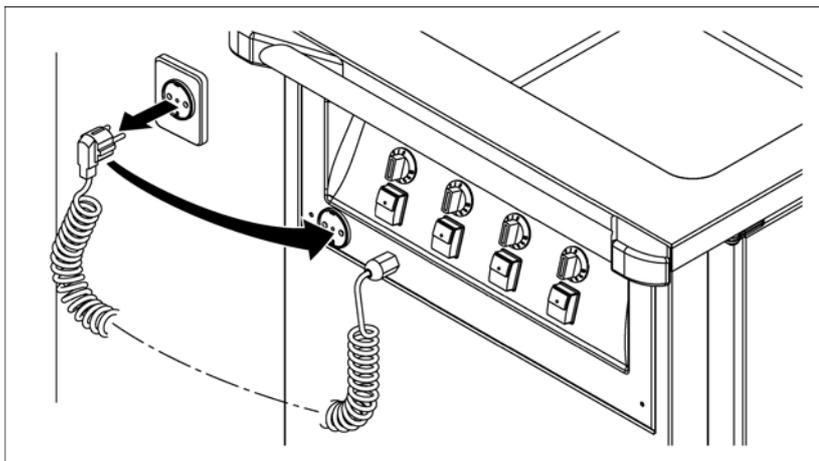
Speisenausgabewagen SAW

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Speisenausgabewagen SAG

- ▶ Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 37.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 37.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Bain-Marie-Becken oder Gerätefach bleibt kalt

Ursache	Maßnahme
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 37.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 37.

Korrosion an Edelstahlteilen

- Korrosionsstellen entfernen.
- ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 33.

Gerät ist äußerlich beschädigt

- Gerät außer Betrieb nehmen.
- ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 27.
- Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.
- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.
- ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 37.

Reinigung und Pflege

- Edelstahl** Oberflächen aus nicht rostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten. Wenn Gerät nicht in Betrieb ist, Tür/en geöffnet halten, damit Luftzufuhr ermöglicht wird.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Teile aus nicht rostendem Stahl nicht für längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung bringen. Der Kontakt mit diesen Stoffen kann Korrosion verursachen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen entwickeln, können zu Korrosion führen.
- Oberfläche des nicht rostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere durch andere Metalle. Durch Fremdmetall-Reste bilden sich chemische Verbindungen, die Korrosion verursachen können.
- Auf alle Fälle Kontakt mit Eisen und Stahl vermeiden. Wenn nicht rostender Stahl mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung kommt, kann dies zu starker Korrosion führen.
- Reinigungsintervall** Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Reinigungsmethoden** Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Lappen.
- Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.
- Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von BLANCO genehmigt werden.
- Dampfstrahlgeräte und Hochdruckreiniger sind nicht zugelassen.
- Reinigungsmittel** Reinigungsmittel bei leichter Verschmutzung:
- Spülmittel
 - Weiches Reinigungstuch
 - BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)
- Reinigungsmittel bei Kalkansatz in den Bain-Marie-Becken:
- Leichter Kalkansatz: Edelstahlreinigungsmittel BLANCOPOLISH
 - Starker Kalkansatz: Essig- oder Zitronensäure
- Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:
- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH
- Gerät reinigen**
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
 - Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
 - Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit reichlich Wasser nachspülen.

Wasser aus dem Bain-Marie-Becken ablassen

Speisenausgabewagen SAW

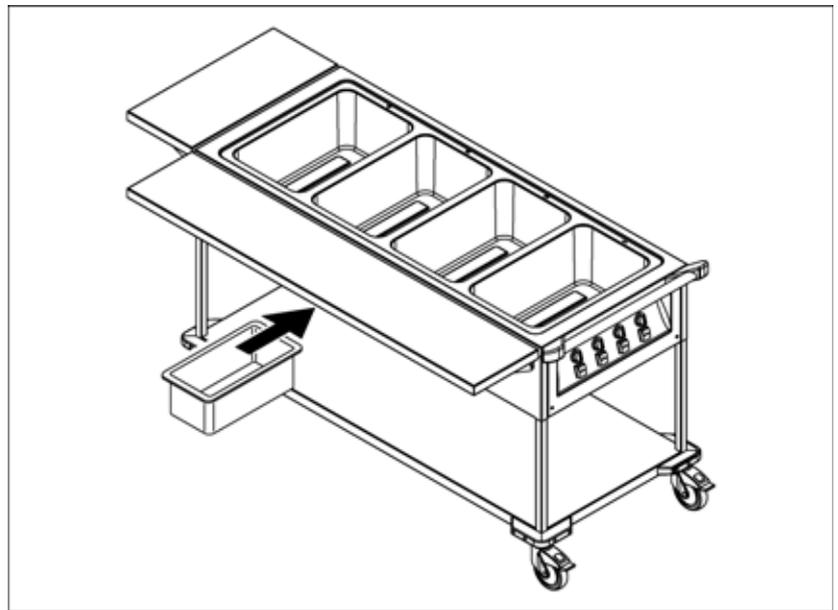
- ☞ Nicht mehr benötigtes Wasser kann über das Ablaufrohr unterhalb des Bain-Marie-Beckens abgelassen werden. Für jedes Bain-Marie-Becken ist ein separates Ablaufrohr vorhanden.
- ✓ Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) mit einem Fassungsvermögen von 4 Litern je Bain-Marie-Becken vorhanden

Vorsicht!

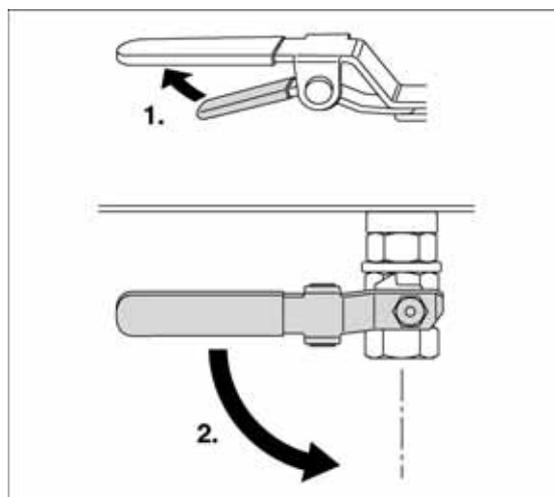
Heißes Wasser!

Bei Nassbeschickung befindet sich im Bain-Marie-Becken nach Gebrauch heißes Wasser. Wenn das heiße Wasser abgelassen wird, besteht die Gefahr von Verbrühungen.

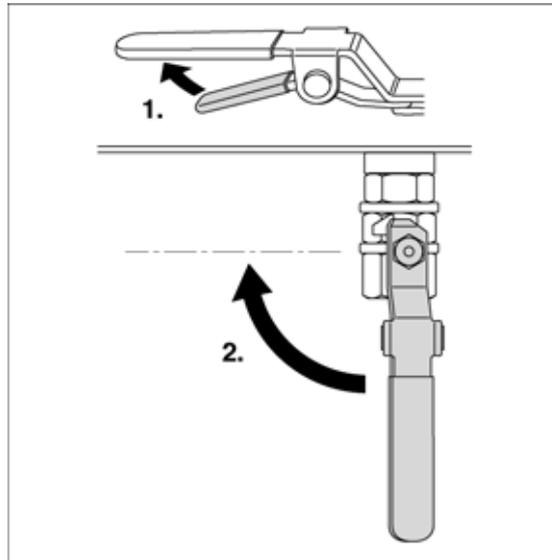
- Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.
- Unter das Ablaufrohr ein Auffanggefäß stellen.



- Zum Öffnen des Absperrhahns Sperrklinke zum Hebel ziehen (1.) und Hebel so drehen, dass er parallel zum Absperrhahn steht (2.).



- ▶ Wasser ablassen.
- ▶ Zum Schließen des Absperrhahns Sperrklinke zum Hebel ziehen (1.) und Hebel so drehen, dass er senkrecht zum Absperrhahn steht (2.).



- ▶ Bain-Marie-Becken trockenreiben.

Speisenausgabewagen SAG

- ☞ Nicht mehr benötigtes Wasser kann über ein gemeinsames Ablaufrohr abgelassen werden. Das Ablaufrohr befindet sich in der Mitte unter dem Geräteboden.
- ☞ Für jedes Bain-Marie-Becken ist ein separater Absperrhahn vorhanden. Die Absperrhähne befinden sich an der Geräterückseite.

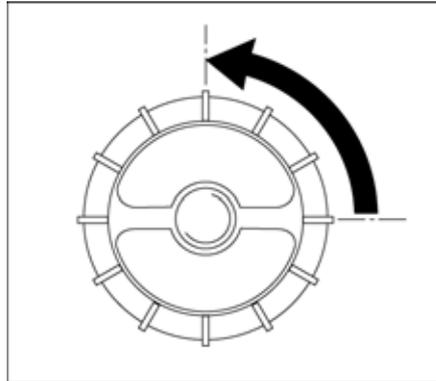
Vorsicht!

Heißes Wasser!

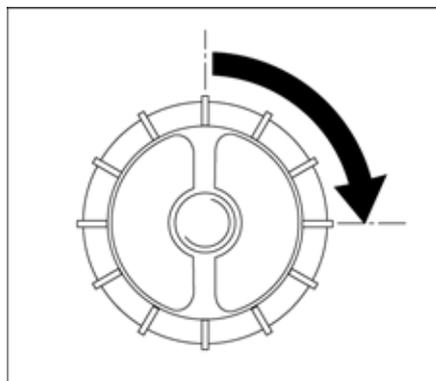
Bei Nassbeschickung befindet sich im Bain-Marie-Becken nach Gebrauch heißes Wasser. Wenn das heiße Wasser abgelassen wird, besteht die Gefahr von Verbrühungen.

- ▶ Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.
- ▶ Speisenausgabewagen über einen Abfluss im Fußboden stellen.

- Zum Öffnen des Absperrhahns Drehknebel im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Mittelsteg senkrecht steht.



- Wasser ablassen.
- Zum Schließen des Absperrhahns Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Mittelsteg waagrecht steht.



- Bain-Marie-Becken trockenreiben.

Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen

- i** Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).
- ☞ Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.

 **Warnung!**

Ätzende Stoffe!

Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein.

- ▶ Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, ...) tragen.
 - ▶ Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.
-
- ▶ Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
 - ▶ Korrosionsstellen mit 2-3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
 - ▶ Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Wartung

Feststellbremsen kontrollieren

- ☞ Die Feststellbremsen müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Feststellbremsen arretieren.
- Versuchen, das Gerät mit arretierten Bremsen (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
 - BLANCO-Service

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

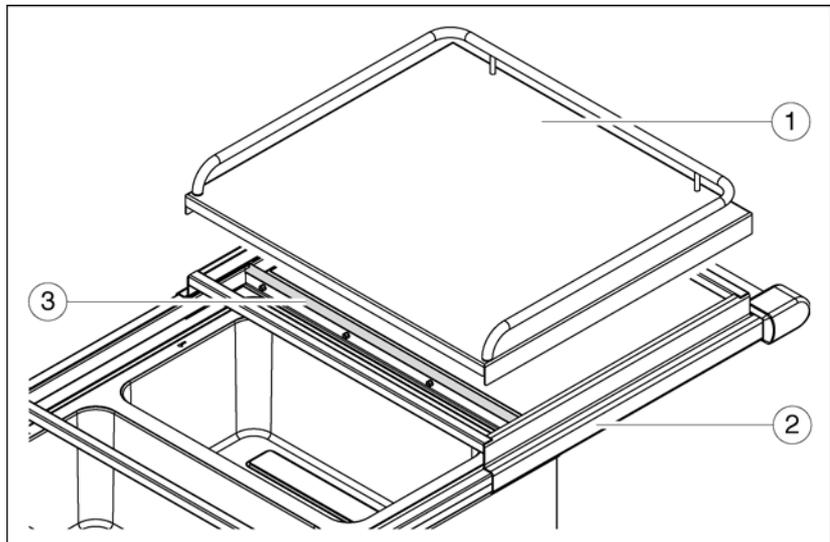
Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

- Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 2 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Kondenswasserabstreifer kontrollieren

Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel

- i** Die korrekte Funktion des Kondenswasserabstreifers muss monatlich geprüft werden. Der Kondenswasserabstreifer darf keine Risse oder spröde Stellen aufweisen. Wenn der Kondenswasserabstreifer verschlissen ist, kann beim Betrieb des Speisenausgabewagens Wasser vom Schiebedeckel herabtropfen.
- ✓ Bain-Marie-Becken ausgeschaltet und kalt



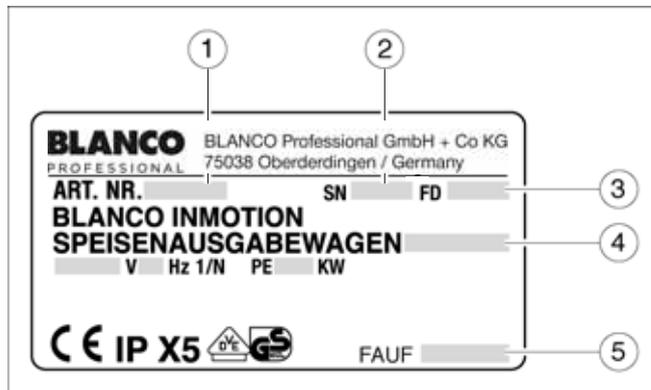
- (1) Schiebedeckel
- (2) Schiebedeckelrahmen
- (3) Kondenswasserabstreifer

- ▶ Schiebedeckel (1) vom Schiebedeckelrahmen (2) abheben. Der Kondenswasserabstreifer (3) ist jetzt zugänglich.
 - ▶ Kondenswasserabstreifer prüfen: Der Kondenswasserabstreifer darf keine Risse oder spröde Stellen aufweisen. Er muss elastisch sein und die Schiebedeckelunterseite auf der gesamten Breite sauber abstreifen.
 - ▶ Wenn ein Kondenswasserabstreifer defekt ist, Austausch durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
 - BLANCO-Service
 - ▶ Schiebedeckel auf Schiebedeckelrahmen auflegen.
 - ▶ Prüfung am gegenüberliegenden Schiebedeckel wiederholen.
-

Reparatur

- Befugte Personen**  Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
 - BLANCO-Service

- Defekt-Beschreibung** Der BLANCO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf dem Typenschild:
- Artikelnummer
 - Seriennummer
 - Fertigungsdatum
 - Modell
 - Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)
- Das Typenschild befindet sich im Bereich der Bedienelemente.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

- Ersatzteile** Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
-  Siehe Service-CD-ROM, Service-Dokumentation und Ersatzteilkatalog (zu beziehen beim BLANCO-Service).

Adresse BLANCO Professional GmbH + Co KG
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81416
Telefax 07045 44-81508
E-Mail service.pro@blanco.de
Internet www.blanco-professional.de

Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- ☞ Genauere Angaben zur Entsorgung und die Anschriften der Entsorgungs-Einrichtungen sind bei der zuständigen Gemeindeverwaltung erhältlich.

Technische Daten

Allgemeine Daten Abmessungen und Gewicht

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht 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

Abmessungen des Speisenausgabewagens SAW/SAG mit Schiebedeckel

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Fassungsvermögen und Zuladung

Modell	Fassungsvermögen der Warmhaltebecken (GN 1/1 – 200 oder deren Unterteilung)	Max. Zuladung 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

Temperatur in den Bain-Marie-Becken

30 °C bis 95 °C

SAG 2/3

Technische Daten der Gerätefächer unterhalb der Becken:

Temperatur im Fachinnenraum

30 °C bis 85 °C

Anzahl Auflagesicken

6 Paar je Fach

Abstand der Auflagesicken

57,5 mm

Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast in kg
Ablagebord unterhalb der Bain-Marie-Becken (nur SAW)	80
Klappbares Ablagebord (optional)	25
Schiebedeckel (nur SAW 2/3 und SAG 2/3)	25

Elektrische Daten**Anschlusswerte**

Modell	Spannung	Leistung
SAW 1	220 bis 240 V ~, 50 Hz	700 W
SAW 2	220 bis 240 V ~, 50 Hz	1400 W
SAW 3	220 bis 240 V ~, 50 Hz	2100 W
SAW 4	220 bis 240 V ~, 50 Hz	2800 W
SAW L-2	220 bis 240 V ~, 50 Hz	1400 W
SAW L-3	220 bis 240 V ~, 50 Hz	2100 W
SAG 2	220 bis 240 V ~, 50 Hz	1900 W
SAG 3	220 bis 240 V ~, 50 Hz	2850 W

Schutzart

IP X5 (Das Gerät ist gegen Strahlwasser geschützt nach DIN EN 60529.)

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: 15 °C bis 32 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: -10 °C bis 40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Werkstoff

CNS 18/10

Bestellangaben

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
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 193

Zubehör

Gastronormtablets	Artikelnummern:	↪ BLANCO-Preisliste
Gastronormbehälter	Artikelnummer:	↪ BLANCO-Preisliste
BLANCO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895
Service-CD-ROM	Artikelnummer:	572 123

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

DIN 18865-9: Großküchengeräte, Ausgabeanlagen, Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung.

DIN 18867-7: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Speisentransport- und Ausgabewagen.

DIN EN 60529: Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code).

EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

EN 60335-2-49: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch.

EN 60335-2-50: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch.

BGR 111 (ZH1/37): Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Arbeiten in Küchen.

BGV A3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschriften für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.

VDE: Prüfung durchgeführt von der VDE-Prüfstelle Offenbach.

DIN EN ISO 9001: BLANCO ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001.

HKI-Qualitätszeichen: Kollektivmarke des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.

Dieses Zeichen dokumentiert den besonderen Standard des Geräts in Bezug auf Qualität, Service und Ökologie.

EG (CE) – Konformitätserklärung

Name und Anschrift des Herstellers: BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Produktbezeichnung: BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen, beheizt

Typenbezeichnung: SAW 1 SAW 2 SAW 3 SAW 4
SAW L-2 SAW L-3 SAW L-4* * ohne VDE-Zeichen

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmung der Richtlinien:

2006/95/EG

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rats vom 12. Dezember 2006 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.

Angewandte harmonisierte Normen:

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

2004/108/EG

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rats vom 15. Dezember 2004 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Angewandte harmonisierte Normen:

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

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen der untenstehenden Zeichen des VDE.



Zeichengenehmigungsausweis : 40006385

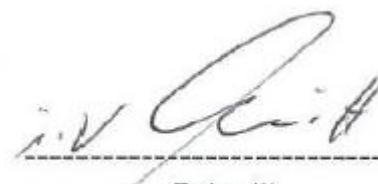
Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der oben genannten Produkte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

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

Oberderdingen, 28.01.2014

(Ort, Datum)


Braun
(Leiter Entwicklung)


Schmitt
(Leiter Qualitätsmanagement)

EG (CE) – Konformitätserklärung

Name und Anschrift des Herstellers: BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Produktbezeichnung: BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen, beheizt

Typenbezeichnung: SAG 2 SAG 3

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmung der Richtlinien:

2006/95/EG

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rats vom 12. Dezember 2006 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.

Angewandte harmonisierte Normen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):201-11;	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 60335-2-49 (VDE 0700-49):2009-04;	EN 60335-2-49:2003 + Corr.: 2007 + A1:2008
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

2004/108/EG

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rats vom 15. Dezember 2004 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Angewandte harmonisierte Normen:

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

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen der untenstehenden Zeichen des VDE.



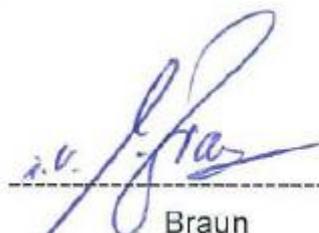
Zeichengenehmigungsausweis : 40006376

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der oben genannten Produkte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

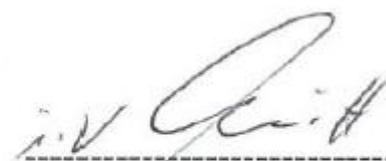
Dokumentationsbevollmächtigter: Rüdiger Keller, BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59; 75038 Oberderdingen

Oberderdingen, 28.01.2014

(Ort, Datum)



Braun
(Leiter Entwicklung)



Schmitt
(Leiter Qualitätsmanagement)

BLANCO Professional GmbH + Co KG
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81416
Telefax 07045 44-81508
service.pro@blanco.de
www.blanco-professional.de

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Foodservice