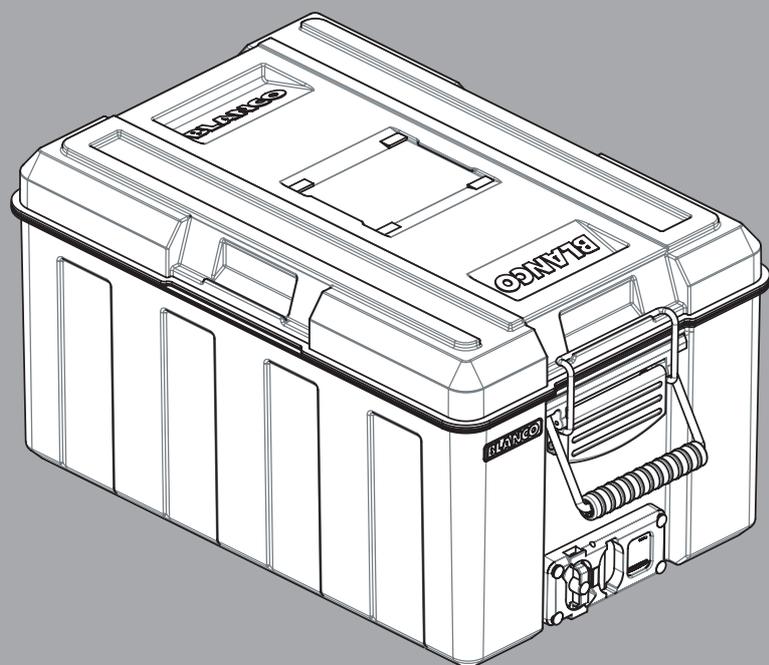


BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR

Original-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	Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
Typografische Konventionen	<ul style="list-style-type: none"> Wichtiger Hinweis auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.i Erläuternde Information in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten. Querverweis auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.✓ Voraussetzung, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.► Handlung oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung 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 möglicher schwerer Körperverletzung.

Gefahr warnt vor möglicher schwerster/tödlicher Körperverletzung.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
Sicherheit	Allgemeines	3
	Zu diesem Produkt	3
	Transport	3
	Inbetriebnahme	4
	Bedienung und Betrieb	4
	Reinigung und Pflege	6
	Reparatur	7
	Normen und Richtlinien	7
	Transportschäden prüfen/ abwickeln	8
	Lieferumfang	8
	Auspacken	8
	Verpackungsmaterial entsorgen	8
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	9
	Gerät anschließen	9
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	11
	Temperatur-Regelung – Übersicht	12
	Beschickungsarten – Übersicht	13
	Deckel öffnen	15
	Deckel schließen	15
	Gerät nass beschicken	18
	Gerät direkt beschicken	20
	Gerät an neuen Standort bringen	21
	Speisen warm halten	23
	Speisen entnehmen	23
	Gerät als Speisenausgabebehälter nutzen	24
	Gerät außer Betrieb nehmen	25
Hilfe im Problemfall	LED/Temperatur-Anzeige leuchtet nicht	26
	LED leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warm gehalten	26
	Temperatur-Anzeige leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warm gehalten	27
	Temperatur-Anzeige zeigt die Fehlermeldung LO	28
	Korrosion an Edelstahlteilen	28
	Gerät ist äußerlich beschädigt	28
Kurz-Diagnose BLT 320 KB(R) ab Version 3	Zweifarbige Power-/Status-LED	29
	Fehlermeldungen	29
	Temperaturanzeige	29
	Fehlermeldungen	30
Reinigung und Pflege	Edelstahl	31
	Reinigungsintervall	31
	Reinigungsmethoden	31
	Reinigungsmittel	31
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	32
	Gerät regelmäßig warten lassen	33
	Verschlussdeckel der Gerätesteckdose mit Gummipflegemittel behandeln	33

	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . .	33
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	33
	Befugte Personen	34
	Defekt-Beschreibung	34
	Ersatzteile	34
	Adresse	34
Entsorgung	Gerät entsorgen	35
	Allgemeine Daten	36
	Elektrische Daten	36
	Umwelt	36
	BLANCOTHERM 320 KB	37
	BLANCOTHERM 320 KBR	37
	Betriebsanleitung	37
Zubehör	Menükarten-Set	37
	Gastronormbehälter	37
	Auflage-Steg	37
	Transport- und Ausgabewagen	37
	BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch	37
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	37

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Warmhalten von Speisen in der mit heißem Wasser gefüllten Edelstahlwanne des Geräts
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern
- Speisenausgabe

Der BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Kochen von Speisen.

Der BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

Der BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü.N. entwickelt worden.

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 BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR ist in Polypropylen ausgeführt und besitzt eine Edelstahlwanne.

Die Wände und der Deckel des Geräts sind mit PUR-Schaum ausgeschäumt. Das Gerät ist beheizbar. Die Temperatur ist thermostatisch begrenzt.

Der BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR ist mit zwei unterschiedlichen Temperatur-Regelungen erhältlich:

- BLANCOTHERM 320 KB: Geräteausführung mit fest eingestellter Soll-Temperatur von ca. +90 °C
- BLANCOTHERM 320 KBR: Geräteausführung mit Temperatur-Regelung zur variablen Einstellung der Soll-Temperatur in 1-Grad-Schritten in einem Bereich von +40 °C bis +95 °C und "Full Power"-Betrieb mit einer Soll-Temperatur von ca. +98 °C

Der BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR ist mit einem Deckel ausgestattet, der mit Hilfe zweier Edelstahl-Spannverschlüsse am Gerätekorpus befestigt wird.

Bedienung und Betrieb

Das Gerät kann auf folgende drei Arten beschickt werden:

- **Trockenbeschickung:**
Gastronormbehälter werden in die trockene Edelstahlwanne gehängt
- **Nassbeschickung:**
Gastronormbehälter werden in die mit 4 Litern heißem Wasser befüllte Edelstahlwanne gehängt (empfohlener Betrieb)
- **Direktbeschickung:**
Die Edelstahlwanne wird direkt befüllt mit heißer flüssiger Speise oder mit heißem Wasser, in das Speisen (z. B. Würstchen) gegeben werden

Die Edelstahlwanne kann Gastronormbehälter mit einer maximalen Tiefe von 200 mm aufnehmen.

Die Kapazität der Edelstahlwanne beträgt maximal einen Gastronormbehälter GN 1/1 – 200.

Die Edelstahlwanne ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stegen unterteilbar.

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 Edelstahlwanne einhängen.

Bei Verwendung eines Auflage-Stegs in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Edelstahlwanne eingehängt werden.

Der Betriebszustand des BLANCOTHERM 320 KB wird über eine Betriebsanzeige-LED angezeigt.

Die Geräteausführung BLANCOTHERM 320 KBR verfügt über eine zweistellige Temperatur-Anzeige. Die Temperatur-Anzeige ist neben der Steckermulde angeordnet.

Durch die gute Isolierung bleibt die Temperatur der eingebrachten Speisen für lange Zeit erhalten.

Die Kunststoffkufen an der Geräteunterseite garantieren einen guten Stand. Zusammen mit den Aussparungen am Gerätedeckel können (maximal) 3 Geräte übereinander gestapelt werden.

An den Schmalseiten des Geräts sind verschleißfeste Tragebügel aus Kunststoff angebracht.

Der Deckel des BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR ist mit einer Halterung für Menükarten ausgestattet. Auf den Menükarten kann beispielsweise der Geräteinhalt aufgeführt werden.

Für den BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR werden von BLANCO verschiedene Transportwagen und Ausgabewagen angeboten.

Reinigung

Die Steckermulde ist wasserdicht verschließbar.

Das Gerät kann in einer Spülmaschine gereinigt werden, sofern in der Spülmaschine eine Temperatur von +90 °C nicht überschritten wird.

Reparatur

Die Verschleißteile (Kufen und Griffe) sind problemlos austauschbar.

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 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.

Reinigung und Wartung

Das Gerät ist zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz zu trennen. Den Netz- und / oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

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.

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät, sowie dessen Anbauten, ist nicht zulässig.

Das Gerät darf nicht als Leiterersatz oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr).

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.

Stapelung mehrerer Geräte

Maximal drei Geräte übereinander stapeln. Übereinander gestapelte Geräte stets gegen Kippen sichern.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, kondensiert die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Geräts. Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

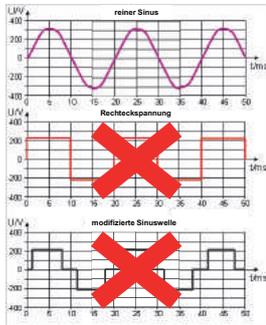
Netzanschluss

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

Ausschließlich ein Original-Netz Kabel verwenden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder des Netz- oder Gerätesteckers beschädigt ist.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse und am Gerätestecker-Gehäuse ziehen.



Betrieb an Wechselrichtern

Beim Einsatz von Wechselrichtern (z. B. Kfz-Betrieb) ist zwingend darauf zu achten, dass am Ausgang eine reine Sinus-Wechselspannung ("pure sine") ausgegeben wird.

Der Einsatz von Wechselrichtern, die diese Anforderung nicht erfüllen, führt zu einem Defekt der Temperaturregler und damit zum Ausfall des Geräts.

Gerätedeckel

Gerät nur mit dem Originaldeckel betreiben.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

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

Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!

Durch Stromausfall, Gerätestörungen oder sonstige Unterbrechungen während der Lagerung oder Regeneration kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beeinträchtigt worden sein.

- Nach Absinken der Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist, Lebensmittel ggf. entsorgen.

Beschädigungen

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar den BLANCO-Service verständigen.

Hygiene-Vorschriften

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

Stapelung mehrerer Geräte

Maximal drei Geräte übereinander stapeln.

Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen. Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Beschickung

Gerät nur mit Gastronormbehältern oder direkt mit heißer Flüssigkeit beschicken.

Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens +100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen **keine** Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.

Im Gerät dürfen keine Gastronormbehälter mit nach oben stehenden, fest angebrachten Griffen verwendet werden. Nach oben stehende Griffe können den Deckel beschädigen.

Gastronormbehälter nur in einwandfreiem Zustand verwenden. Der Rand darf nicht deformiert oder scharfkantig sein. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Gerät beschädigt wird.

Der Kunststoff des Geräts kann durch Temperaturen über +100 °C beschädigt werden. Keine Gastronormbehälter oder andere Gegenstände in das Gerät einbringen oder auf das Gerät stellen, die heißer als +100 °C sind, z. B. keine Gastronormbehälter, die in einem Kombidämpfer erhitzt wurden.

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißer Edelstahlwanne

Wenn in eine heiße Edelstahlwanne kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel mikroskopisch kleine Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können. Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Edelstahlwanne abkühlen lassen oder heiße Edelstahlwanne mit heißem Wasser befüllen.

Betrieb

Wird das Gerät für längere Zeit mit offenem Deckel betrieben, entstehen hohe Wärmeverluste. Gerät nur mit geschlossenem Deckel betreiben. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Speisen geöffnet werden.

Im Geräteinnenraum keine externen Heizquellen betreiben.

Im Geräteinnenraum keine offene Flamme betreiben.

 **Warnung!****Verbrühungsgefahr!**

Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht, weil sich sonst beim Abkühlen ein Unterdruck (Vakuum) ausbilden und das Öffnen des Deckels unmöglich machen würde. Wegen des nicht absolut dicht schließenden Deckels kann während des Warmhaltens von Speisen heißer Wasserdampf austreten und schwere Verbrennungen verursachen.

- Deckel mit großer Vorsicht öffnen, ggf. Schutzhandschuhe anziehen.

Standortwechsel

Das Gerät kann im beladenen Zustand schwer sein (bis zu 45 kg). Das Heben von schweren Lasten kann gesundheitliche Schäden zur Folge haben. Dies gilt insbesondere für Personen, die bereits Vorschädigungen des Stütz- und Bewegungsapparats aufweisen.

Um eine Gesundheitsgefährdung zu minimieren, Gerät stets mit zwei Personen heben. Wenn möglich, zum Heben des Geräts ein geeignetes Hilfsmittel verwenden.

Das Gerät ausschließlich an den Tragebügeln heben/tragen, auf keinen Fall an den Verschlusshebeln. Wenn das Gerät an den Verschlusshebeln gehoben/getragen wird, kann sich der Deckel öffnen und das Geräteunterteil nach unten fallen.

Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht. Ansonsten würde sich beim Abkühlen ein Unterdruck (Vakuum) ausbilden und das Öffnen des Deckels unmöglich machen.

Aufgrund des nicht absolut dicht schließenden Deckels ist besondere Vorsicht geboten bei Nassbeschickung oder Direktbeschickung mit heißer Flüssigkeit. Beim Heben und Tragen des Geräts besteht die Gefahr, dass heißer Dampf oder heiße Flüssigkeit zwischen dem Rand der Edelstahlwanne und dem Deckel austritt und Verbrühungen verursacht.

Eine besonders hohe Gefahr besteht, wenn das Gerät von einer Person beidhändig vor dem Körper getragen wird. Wenn das Gerät während des Anhebens/Absetzens oder des Tragens zum Körper gekippt wird, kann heiße Flüssigkeit austreten und Verbrühungen verursachen.

Wenn möglich, Gerät erst am vorgesehenen Standort mit Flüssigkeit befüllen. Gerät im aufrechten Zustand fortbewegen, am besten durch zwei Personen. Übereinander gestapelte Geräte vor dem Standortwechsel gegen Kippen sichern.

Wenn zum Standortwechsel eines Geräts oder maximal dreier gestapelter Geräte ein fahrbarer Untersatz (z. B. Transportwagen) verwendet wird, müssen alle Maßnahmen beachtet werden, die eine Gefährdung von Personen und Gegenständen ausschließen. Hierzu zählen unter anderem:

- Maximale Belastbarkeit des Untersatzes nicht überschreiten
- Gerät/e kippsicher mit dem fahrbaren Untersatz verbinden
- Gerät/e stets mit zwei Personen fortbewegen
- Nur schräge Flächen mit einer Steigung < 10° befahren
- Gerät/e gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern

Die Kufen des Geräts nutzen sich ab, wenn das Gerät direkt auf dem Fußboden bewegt wird. Um eine Abnutzung der Kufen zu vermeiden, das Gerät nicht direkt auf dem Fußboden ziehen oder schieben.

Die Kanten und Ecken des Kunststoffkörpers können durch starke Stöße beschädigt werden. In diesem Fall kann Wasser in die Gerätewandung eindringen, vor allem bei einer Reinigung in einer Spülmaschine. Das eingedrungene Wasser kann zu irreparablen Schäden an der Heizung führen. Mit dem Gerät stets sorgsam umgehen. Stöße vermeiden.

Reinigung und Pflege

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung einsetzen.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel

Nur zugelassene Reinigungsmittel verwenden.

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel bzw. Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

Gerätesteckdose

In die Gerätesteckdose eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker und Gerätestecker ziehen.

Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen. Gerätesteckdose mit Verschlussdeckel wasserdicht verschließen.

Wartung Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle sechs Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle sechs Monate nach BGV A 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch von BLANCO geschultes Fachpersonal repariert werden. Im Schadensfall ist der BLANCO-Service zu verständigen.

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

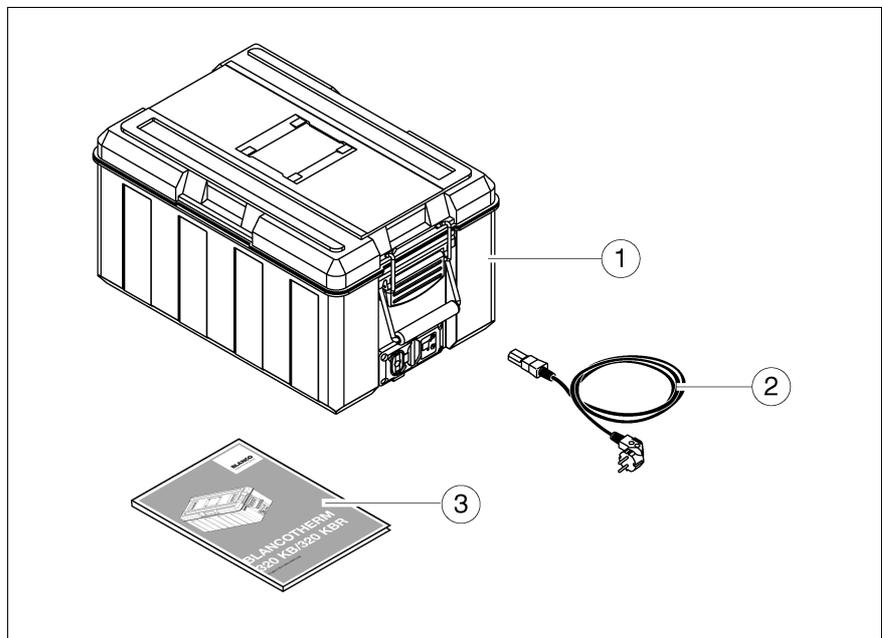
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

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) BLANCOTHERM 320 KB/320 KBR
- (2) Netzkabel
- (3) 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.

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

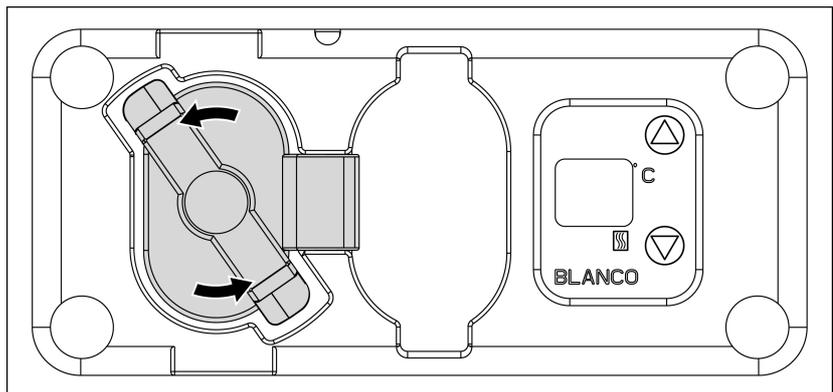
- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
 - ✓ Sinusförmige Spannung bei Betrieb des Geräts an Wechselrichter (z. B. Kfz-Betrieb)
- Gerät anschließen**
- ☞ Das Gerät hat keinen "Ein-/Aus"-Schalter. Das Gerät wird "eingeschaltet", indem man es mit dem Stromnetz verbindet.

⚠ Vorsicht!

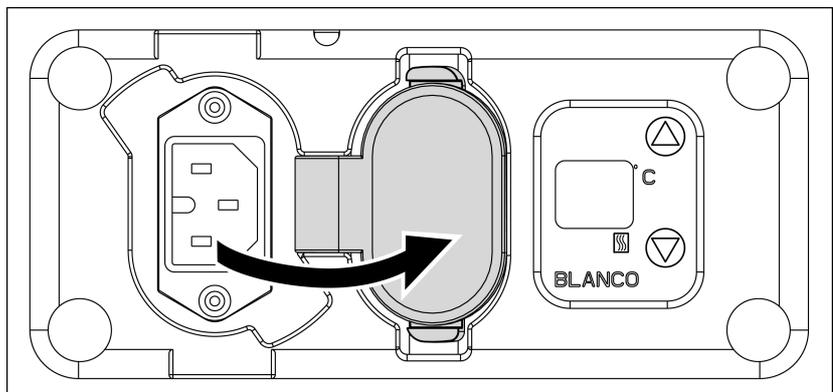
Sachschaden!

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

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Verschlussdeckel der Gerätesteckdose durch Drehen des Verriegelungsgriffs gegen den Uhrzeigersinn öffnen.



- Verschlussdeckel umklappen und in die Vertiefung einrasten lassen.



- Gerätestecker in die Gerätesteckdose stecken.

BLANCOTHERM 320 KB

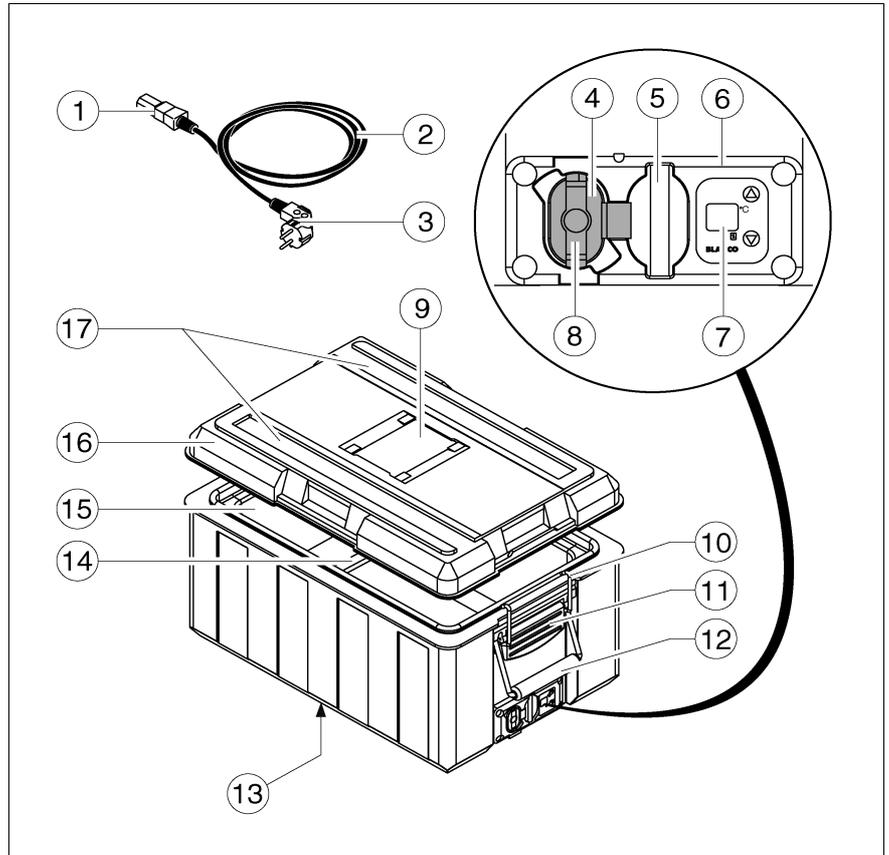
- ▶ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Die Betriebsanzeige-LED blinkt GRÜN in der Aufheizphase. Wenn die Aufheizphase beendet und somit die Temperatur erreicht ist, leuchtet die LED dauerhaft.
-

BLANCOTHERM 320 KBR

- i** Die Werkseinstellung des Geräts ist der "Full Power"-Betrieb (FP). Das Gerät erreicht die maximale Temperatur (ca. +98 °C) im "Full Power"-Betrieb.
 - ▶ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Die Temperatur-Anzeige führt einen LED-Display-Selbsttest durch und zeigt kurzzeitig 88 an.
Dann wechselt die Temperatur-Anzeige zur Ist-Temperatur.
Die punktförmige LED rechts neben der zweiten Ziffer der Temperatur-Anzeige signalisiert, dass die Heizung in Betrieb ist.
 - ☞ Wenn die Temperatur-Regelung die Heizung ausschaltet, erlischt die LED rechts neben der zweiten Ziffer. Die Temperatur-Regelung kann die Heizung bereits ausschalten, wenn die Soll-Temperatur noch nicht ganz erreicht ist. Wenn die Soll-Temperatur unterschritten wird, schaltet sich die Heizung erneut ein und die LED leuchtet wieder.
-

Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Gerätestecker
- (2) Netzkabel
- (3) Netzstecker
- (4) Verschlussdeckel; darunter liegend die Gerätesteckdose
- (5) Vertiefung für Verschlussdeckel in aufgeklapptem Zustand
- (6) Steckermulde
- (7) Auf der Steckermulde:
BLANCOTHERM 320 KB: Folie mit Betriebsanzeige-LED
BLANCOTHERM 320 KBR: Temperatur-Regelung
- (8) Verriegelungsgriff des Verschlussdeckels
- (9) Menükarten-Halterung
- (10) Verschlussbügel
- (11) Verschlusshebel
- (12) Tragebügel
- (13) Auf der Unterseite: Kufen
- (14) Auflage-Steg für kleine Gastronormbehälter (Zubehör)
- (15) Edelstahlwanne
- (16) Deckel
- (17) Stapel-Aussparungen

☞ In die Menükarten-Halterung kann eine Menükarte eingeschoben werden. Auf dieser Karte können die im Gerät enthaltenen Speisen mit einem Faserschreiber notiert werden.

Temperatur-Regelung – Übersicht Temperatur-Regelung

BLANCOTHERM 320 KB



- ☞ Beim BLANCOTHERM 320 KB ist die Soll-Temperatur fest eingestellt auf ca. +90 °C. Anstelle der Temperaturanzeige und der Tasten ist eine Folie mit Betriebsanzeige-LED angebracht. Die Betriebsanzeige-LED blinkt GRÜN in der Aufheizphase. Wenn die Aufheizphase beendet und somit die Temperatur erreicht ist, leuchtet die LED dauerhaft.

BLANCOTHERM 320 KBR



- (1) Temperatur-Anzeige: zeigt bei eingeschaltetem Gerät die Ist-Temperatur im Gerät sowie nach kurzem Drücken einer beliebigen Taste die Soll-Temperatur.
- (2) Taste "up": erhöht die Soll-Temperatur (mehrmals drücken oder mehrere Sekunden gedrückt halten).
- (3) Taste "down": reduziert die Soll-Temperatur (mehrmals drücken oder mehrere Sekunden gedrückt halten).
- (4) Punktförmige LED-Anzeige "Heizung in Betrieb": leuchtet, wenn die Heizung in Betrieb ist.

Beschickungsarten – Übersicht Das Gerät kann auf folgende drei Arten beschickt werden:

Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die trockene Edelstahlwanne gehängt
- Bei Befüllung mit einer kleinen Speisemenge empfehlen wir, das Gerät vorzuheizen

Vorgehensweise bei Trockenbeschickung:

↳ Unterkapitel “Gerät trocken beschicken” auf Seite 16.

Nassbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die mit 4 Litern (vorgeschriebene Füllmenge) heißem Wasser befüllte Edelstahlwanne gehängt
- Bei Beschickung mit einer kleinen Speisemenge empfehlen wir, das Gerät vorzuheizen
- Vorteile der Nassbeschickung:
 - Sehr gute Wärmeübertragung auf den/die Gastronormbehälter durch heißen Wasserdampf.
 - Die Wasserfüllung ist ein gutes Wärmereservoir.
 - BLANCOTHERM 320 KBR: Die Temperatur-Verteilung im Gerät ist gleichmäßiger als bei Trockenbeschickung. Somit arbeitet die Temperatur-Regelung genauer.

Vorgehensweise bei Nassbeschickung:

↳ Unterkapitel “Gerät nass beschicken” auf Seite 18.

Direktbeschickung in die Edelstahlwanne

- Die Edelstahlwanne wird direkt befüllt mit heißer flüssiger Speise oder mit heißem Wasser, in das Speisen (z. B. Würstchen) gegeben werden
- Direkt ins Gerät eingebrachte Speisen werden bis auf die fest vorgegebene Temperatur (BLANCOTHERM 320 KB) bzw. eingestellte Temperatur (BLANCOTHERM 320 KBR) erwärmt. Dies ist bei empfindlichen Speisen (z. B. Würstchen) zu berücksichtigen
- Die Flüssigkeit muss beim Befüllen heiß sein, da das Gerät nicht dafür konstruiert wurde, eine größere Wassermenge zu erhitzen
- Da das Gerät mit heißen Speisen oder heißer Flüssigkeit befüllt werden muss, entfällt das Vorheizen

Vorgehensweise bei Direktbeschickung:

↳ Unterkapitel “Gerät direkt beschicken” auf Seite 20.

☞ Im Falle der Direktbeschickung sind Salze und andere Stoffe im direkten Kontakt mit der Edelstahlwanne. Der Kontakt mit diesen Stoffen kann sehr leicht Korrosion verursachen. Daher muss bei Direktbeschickung die Edelstahlwanne nach dem Gebrauch sehr gründlich gereinigt und anschließend trockengerieben werden.

Soll-Temperatur anzeigen

BLANCOTHERM 320 KBR

- i** Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +40 °C und +95 °C. Die maximale Temperatur (ca. +98 °C) erreicht das Gerät im "Full Power"-Betrieb (FP). "Full Power"-Betrieb ist die Werkseinstellung des Geräts.
- Gerät an das Stromnetz anschließen.
 ↳ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 9.
 Die Temperatur-Anzeige führt einen LED-Display-Selbsttest durch und zeigt kurzzeitig 88 an.
 Dann wechselt die Temperatur-Anzeige zur Ist-Temperatur.
 Eine punktförmige LED rechts neben der zweiten Ziffer der Temperatur-Anzeige signalisiert, dass die Heizung in Betrieb ist.
- Um die Soll-Temperatur anzeigen zu lassen, an der Temperatur-Regelung eine beliebige Taste kurz drücken.
 Die Soll-Temperatur wird angezeigt. Die Anzeige FP signalisiert "Full Power"-Betrieb, d. h. die maximale Soll-Temperatur.
 Die Anzeige wechselt nach wenigen Sekunden automatisch zur Ist-Temperatur zurück.

Soll-Temperatur einstellen

BLANCOTHERM 320 KBR

- ☞ Die niedrigste Temperatur-Einstellung ist +40 °C, die höchste FP (Full Power), entsprechend einer Temperatur von ca. +98 °C.
- ☞ Während der Einstellung der Soll-Temperatur schaltet das Gerät automatisch die Heizung aus. Die punktförmige LED-Anzeige rechts neben der zweiten Ziffer der Temperatur-Anzeige leuchtet nicht. Nach Einstellung der Soll-Temperatur schaltet sich die Heizung automatisch ein, wenn die Ist-Temperatur zu niedrig ist.

✓ Gerät ist ans Stromnetz angeschlossen



- Um die Soll-Temperatur zu reduzieren, Taste "down" mehrfach kurz hintereinander drücken.
 Nach dem ersten Drücken wird die Soll-Temperatur angezeigt (FP signalisiert "Full Power"-Betrieb). Jedes weitere Drücken reduziert die Soll-Temperatur um 1 °C.

– oder –



Taste "down" drücken und gedrückt halten.
 Nach ca. 1 Sekunde ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend.



- Um die Soll-Temperatur zu erhöhen, Taste "up" mehrfach drücken.
 Nach dem ersten Drücken wird die Soll-Temperatur angezeigt (FP signalisiert "Full Power"-Betrieb). Jedes weitere Drücken erhöht die Soll-Temperatur um 1 °C.

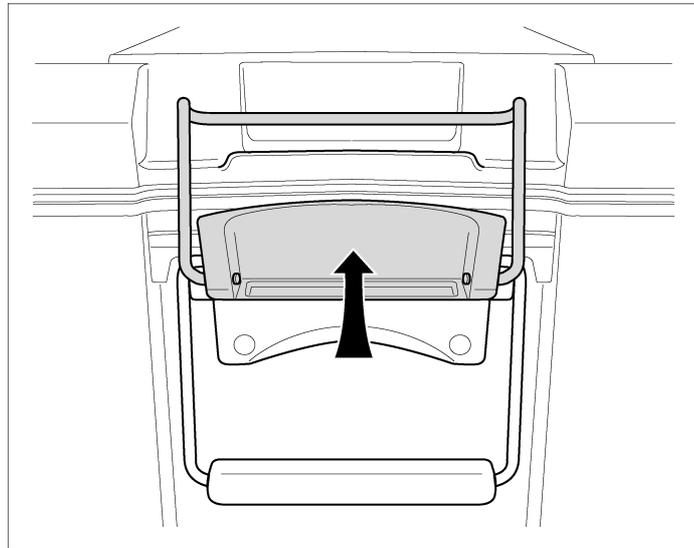
– oder –



Taste "up" drücken und gedrückt halten.
 Nach ca. 1 Sekunde ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend.

- Nach Ende der Einstellung warten, bis die Temperatur-Anzeige zur Ist-Temperatur wechselt.
Die letzte Einstellung der Soll-Temperatur wird automatisch gespeichert.
- ⓘ Das Gerät speichert die Soll-Temperatur dauerhaft. Nach Unterbrechung der Spannungsversorgung ist die zuletzt eingestellte Soll-Temperatur aktiv.
- ⓘ Wenn die Spannungsversorgung während der Einstellung einer neuen Soll-Temperatur unterbrochen wird, bleibt die bisherige Soll-Temperatur unverändert. Das Gerät speichert eine neue Soll-Temperatur, nachdem die Temperatur-Anzeige zurück zur Ist-Temperatur gewechselt hat.

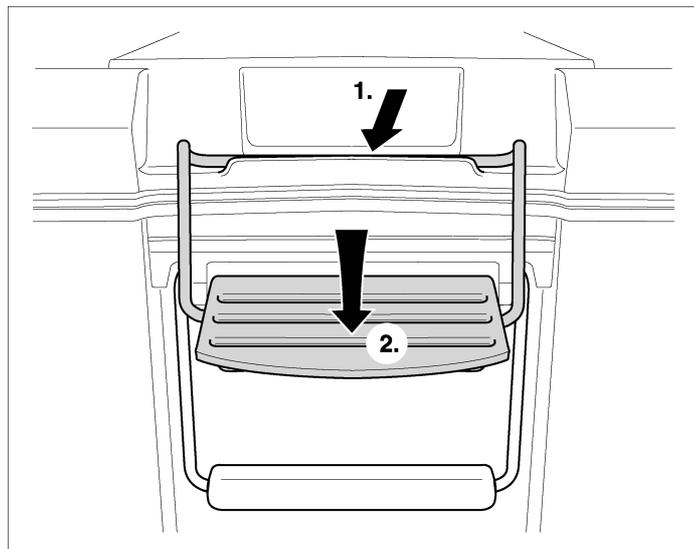
- Deckel öffnen** ► Beide Verschlusshebel so weit öffnen, bis der Verschlussbügel ausrastet.



- Deckel vom Gerätekorpus abnehmen.

Deckel schließen

- Deckel auf den Gerätekorpus aufsetzen.
- Auf beiden Seiten die Verschlussbügel einhängen (1.) und Verschlusshebel schließen (2.).



Gerät trocken beschicken

- i** Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
 - ↳ Unterkapitel "Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 13.
- ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich zu Gastronormbehältern aus Kunststoff).
- ☞ Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter problemlos aus dem Gerät gehoben werden kann.
- ☞ Im Gerät dürfen keine Gastronormbehälter mit nach oben stehenden, fest angebrachten Griffen verwendet werden. Nach oben stehende Griffen können den Deckel beschädigen.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

BLANCOTHERM 320 KBR

- ☞ Bei Trockenbeschickung ist die Temperatur-Verteilung im Gerät ungleichmäßiger als bei Nassbeschickung. Es können größere Abweichungen zwischen angezeigter Ist-Temperatur und tatsächlicher Temperatur auftreten. Die tatsächliche Temperatur kann in großen Bereichen des Geräts niedriger sein, als die angezeigte Ist-Temperatur am Temperatur-Fühler der Temperatur-Regelung. BLANCO empfiehlt, das Gerät bei Trockenbeschickung im "Full Power"-Betrieb (FP) zu betreiben.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.

Gerät vorheizen

- ☞ Wenn ein Großteil des Gerätevolumens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen nicht notwendig. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfehlen wir, das Gerät vor dem Beschicken vorzuheizen.

BLANCOTHERM 320 KB

- ☞ Nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten hat sich der Innenraum des leeren Geräts auf +70 °C +/- 5 °C erwärmt.

BLANCOTHERM 320 KBR

- ☞ Im "Full Power"-Betrieb hat sich der Innenraum des leeren Geräts nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten auf +70 °C +/- 5 °C erwärmt.

- ✓ Edelstahlwanne gereinigt und trocken
- ✓ Gerät noch nicht beschickt
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Deckel des Geräts mit den Verschlusshebeln schließen.
 - ↳ Unterkapitel "Deckel schließen" auf Seite 15.
- Gerät an das Stromnetz anschließen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 9.

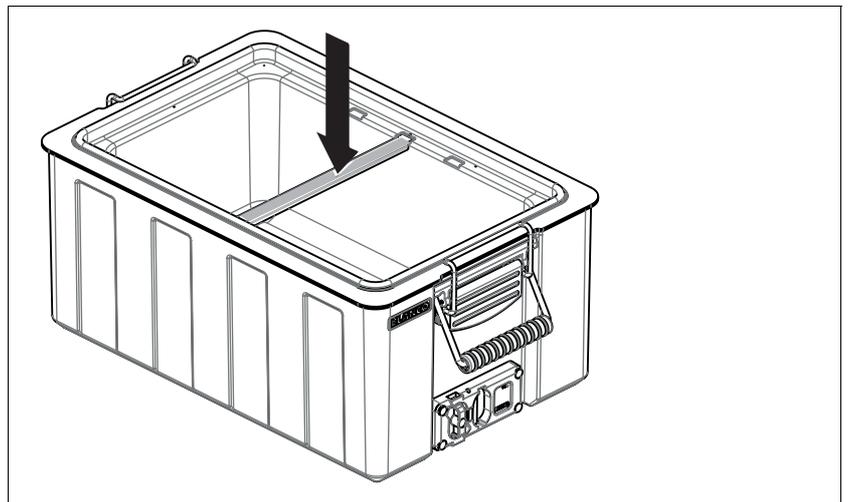
BLANCOTHERM 320 KBR

- Soll-Temperatur einstellen.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
-

- Gerät vorheizen.

Gerät mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Gerät bei Bedarf (bei kleiner Speisemenge) vorgeheizt
- ✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt (Behälter nicht wärmer als +100 °C)
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- Deckel öffnen.
 - ↳ Unterkapitel "Deckel öffnen" auf Seite 15.
- ☞ Die Edelstahlwanne 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 Edelstahlwanne einhängen. Bei Verwendung eines Auflage-Stege in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Edelstahlwanne eingehängt werden. Auflage-Stege können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
- ☞ Beschickungsbeispiel mit einem Auflage-Steg 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 Edelstahlwanne einhängen.
- Deckel des Geräts mit den Verschlusshebeln schließen.
 - ↳ Unterkapitel "Deckel schließen" auf Seite 15.

Gerät nass beschicken

- i** Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
 - ↳ Unterkapitel "Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 13.
- ☞ BLANCO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Gastronormbehältern aus Kunststoff).
- ☞ Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter problemlos aus dem Gerät gehoben werden kann.
- ☞ Im Gerät dürfen keine Gastronormbehälter mit nach oben stehenden, fest angebrachten Griffen verwendet werden. Nach oben stehende Griffen können den Deckel beschädigen.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Edelstahlwanne mit Wasser befüllen

- i** Bei der Nassbeschickung wird die Edelstahlwanne vor dem Vorheizen und/oder Beschicken mit 4 Litern (vorgeschriebene Füllmenge) Wasser befüllt.
- ☞ Um die Vorheizdauer zu verkürzen bzw. das Vorheizen ganz einzusparen, empfehlen wir, die Edelstahlwanne mit **heißem** Wasser zu befüllen.
- ✓ Edelstahlwanne gereinigt und leer

Vorsicht!

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißer Edelstahlwanne!

Wenn in eine heiße Edelstahlwanne kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel mikroskopisch kleine Spannungsrisse verursachen.

- Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Edelstahlwanne abkühlen lassen oder heiße Edelstahlwanne mit heißem Wasser befüllen.
- Deckel öffnen.
 - ↳ Unterkapitel "Deckel öffnen" auf Seite 15.
- In die Edelstahlwanne 4 Liter (vorgeschriebene Füllmenge) heißes Wasser einfüllen.

Gerät vorheizen

- ☞ Wenn ein Großteil des Gerätevolumens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen nicht notwendig. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfehlen wir, das Gerät vor dem Beschicken vorzuheizen.

BLANCOTHERM 320 KB

- ☞ Nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten hat sich der Innenraum des mit 4 Litern Wasser gefüllten Geräts auf +70 °C +/-5 °C erwärmt.
-

BLANCOTHERM 320 KBR

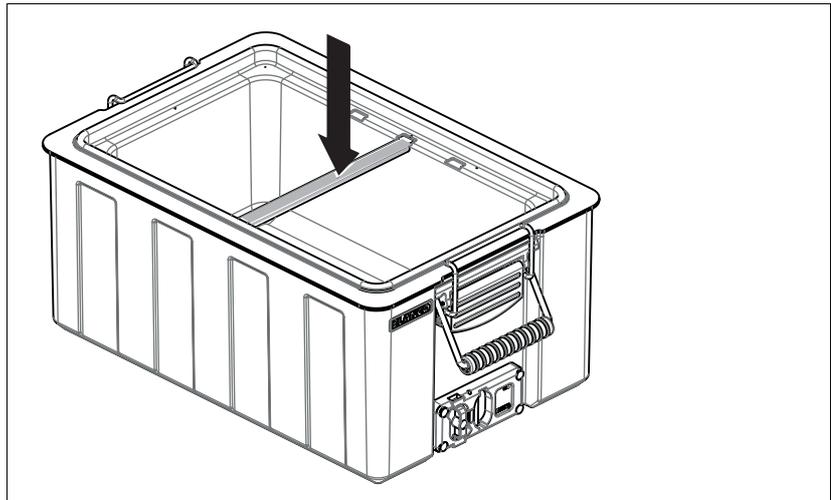
☞ Im "Full Power"-Betrieb hat sich der Innenraum des mit 4 Litern Wasser gefüllten Geräts nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten auf +70 °C +/-5 °C erwärmt.

- ✓ Edelstahlwanne mit 4 Litern (vorgeschriebene Füllmenge) Wasser befüllt
- ✓ Gerät noch nicht beschickt
- Deckel des Geräts mit den Verschlusshebeln schließen.
 - ☞ Unterkapitel "Deckel schließen" auf Seite 15.
- Gerät an das Stromnetz anschließen.
 - ☞ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 9.
- Gerät vorheizen.

Gerät mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Gerät mit 4 Litern (vorgeschriebene Füllmenge) heißem Wasser befüllt
- ✓ Gerät bei Bedarf vorgeheizt
- ✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt (Behälter nicht wärmer als +100 °C)
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- Deckel öffnen.
 - ☞ Unterkapitel "Deckel öffnen" auf Seite 15.
- ☞ Die Edelstahlwanne ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stegen unterteilbar.
- ☞ 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 Edelstahlwanne einhängen. Bei Verwendung eines Auflage-Stegs in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Edelstahlwanne eingehängt werden. Auflage-Stege können bei BLANCO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe BLANCO-Preisliste).
- ☞ Beschickungsbeispiel mit einem Auflage-Steg 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 Edelstahlwanne einhängen.
- Deckel des Geräts mit den Verschlusshebeln schließen.
 - ↳ Unterkapitel "Deckel schließen" auf Seite 15.

Gerät direkt beschicken

Edelstahlwanne direkt beschicken/Edelstahlwanne befüllen

- i** Eine Erläuterung der Beschickungsarten findet sich im Anschluss an die Geräteübersicht:
 - ↳ Unterkapitel "Beschickungsarten – Übersicht" auf Seite 13.

BLANCOTHERM 320 KB

- ☞ Die einzufüllende Flüssigkeit muss beim Befüllen heiß sein (ca. +70 °C), da das Gerät nicht dazu konstruiert wurde, eine größere Wassermenge zu erhitzen. Da das Gerät mit heißer Flüssigkeit befüllt wird, entfällt das Vorheizen.
 - ☞ Direkt ins Gerät eingebrachte Speisen werden bis auf die fest vorgegebene Temperatur erwärmt. Dies ist bei empfindlichen Speisen (z. B. Würstchen) zu berücksichtigen.
 - ☞ Bei der Direktbeschickung darf die Edelstahlwanne mit maximal 25 Litern Flüssigkeit befüllt werden.
 - ✓ Edelstahlwanne gereinigt und leer
 - ✓ Flüssige Speise oder Wasser auf mindestens +70 °C erhitzt
 - In die Edelstahlwanne maximal 25 Liter heiße Speise oder heißes Wasser einfüllen.
 - Deckel des Geräts mit den Verschlusshebeln schließen.
 - ↳ Unterkapitel "Deckel schließen" auf Seite 15.
-

BLANCOTHERM 320 KBR

- ☞ Die Temperatur der einzufüllenden Flüssigkeit sollte beim Befüllen etwa der gewünschten Soll-Temperatur entsprechen. Das Gerät wurde nicht dazu konstruiert, eine größere Wassermenge zu erhitzen. Da das Gerät mit heißer Flüssigkeit befüllt wird, entfällt das Vorheizen.
 - ☞ Direkt ins Gerät eingebrachte Speisen werden bis auf die eingestellte Temperatur erwärmt. Dies ist bei empfindlichen Speisen (z. B. Würstchen) zu berücksichtigen.
 - ☞ Bei der Direktbeschickung darf die Edelstahlwanne mit maximal 25 Litern Flüssigkeit befüllt werden.
 - ✓ Edelstahlwanne gereinigt und leer
 - ✓ Flüssige Speise oder Wasser auf annähernd Soll-Temperatur erhitzt
 - In die Edelstahlwanne maximal 25 Liter heiße Speise oder heißes Wasser einfüllen.
 - Deckel des Geräts mit den Verschlusshebeln schließen.
☞ Unterkapitel "Deckel schließen" auf Seite 15.
-

Gerät an neuen Standort bringen

- ☞ Das Gerät kann im beladenen Zustand schwer sein (siehe technische Daten). Um eine Gesundheitsgefährdung zu minimieren, Gerät stets mit zwei Personen heben. Wenn möglich, zum Heben des Geräts ein geeignetes Hilfsmittel verwenden.
 - ☞ Für den Standortwechsel dürfen maximal drei Geräte übereinander gestapelt werden. Gestapelte Geräte müssen für den Standortwechsel stets gegen Kippen gesichert werden.
 - ☞ Für das Gerät werden von BLANCO verschiedene Transportwagen angeboten.
 - ☞ Wenn zum Standortwechsel eines Geräts oder maximal drei gestapelter Geräte ein fahrbarer Untersatz (z. B. Transportwagen) verwendet wird, müssen alle Maßnahmen beachtet werden, die eine Gefährdung von Personen und Gegenständen ausschließen. Hierzu zählen unter anderem:
 - Maximale Belastbarkeit des Untersatzes nicht überschreiten
 - Gerät/e kippstabil mit dem fahrbaren Untersatz verbinden
 - Gerät/e stets mit zwei Personen fortbewegen
 - Nur schräge Flächen mit einer Steigung < 10° befahren
 - Gerät/e gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern
 - ✓ Zwei Personen
-

Warnung!

Heißer Wasserdampf!

Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht. Austretender heißer Wasserdampf kann Verbrühungen verursachen.

- Nicht mit ungeschützten Händen in die Nähe des Deckelrands fassen.
-

⚠ Warnung!

Überlaufende heiße Flüssigkeit!

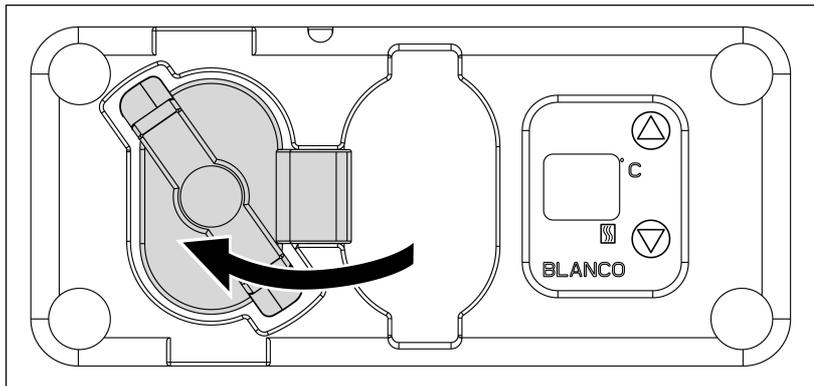
Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht.

Wenn die Edelstahlwanne mit Flüssigkeit befüllt ist (Nassbeschickung oder Direktbeschickung), besteht bei einem Standortwechsel die Gefahr, dass heißer Dampf oder heiße Flüssigkeit zwischen dem Rand der Edelstahlwanne und dem Deckel austritt. Gefahr von Verbrühungen!

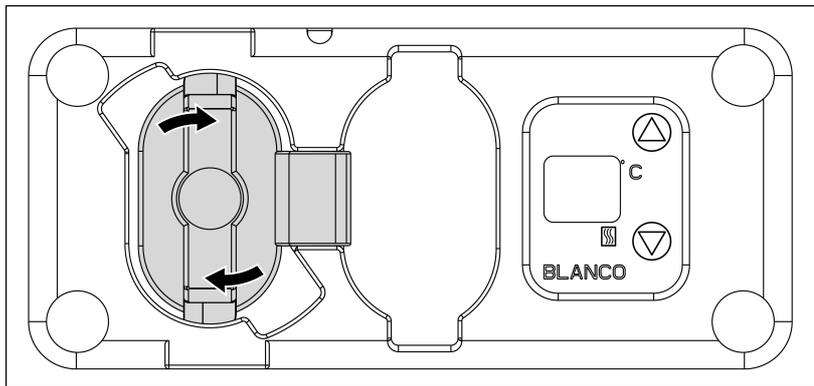
Eine besonders hohe Gefahr besteht, wenn das Gerät von einer Person beidhändig vor dem Körper getragen wird. Wenn das Gerät während des Anhebens/Absetzens oder des Tragens zum Körper gekippt wird, kann heiße Flüssigkeit austreten und Verbrühungen verursachen.

- Wenn möglich, Gerät an den vorgesehenen Standort bringen, bevor die Edelstahlwanne mit Flüssigkeit befüllt wird.
- Befülltes Gerät nur waagrecht tragen/transportieren.
- Wenn möglich, befülltes Gerät mit zwei Personen tragen/transportieren.

- Netzstecker ziehen.
- Gerätestecker ziehen.
- Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen.
- Verschlussdeckel der Gerätesteckdose zuklappen.



- Verschlussdeckel durch Drehen des Verriegelungsgriffs im Uhrzeigersinn wasserdicht verschließen.



- Sicherstellen, dass der Gerätedeckel fest verschlossen ist.
- Bei Bedarf (maximal) 3 Geräte stapeln; dabei die Kufen des oberen Geräts in die Stapelaussparungen des unteren Geräts einrasten lassen.
- Gestapelte Geräte gegen Kippen sichern.
- Gerät/e vorsichtig an den neuen Standort bringen.

- Speisen warm halten** **i** Auch in ausgestecktem Zustand kann das Gerät aufgrund seiner guten Isolierung Speisen für längere Zeit warm halten.

 **Vorsicht!**

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität nach Stromausfall!

Durch Stromausfall, Gerätestörungen oder sonstige Unterbrechungen während der Lagerung kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beeinträchtigt worden sein.

- Nach Absinken der Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist, Lebensmittel ggf. entsorgen.

 Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten. Von einer langen Lagerzeit im Gerät wird generell abgeraten.

 Wird das Gerät für längere Zeit mit offenem Deckel betrieben, entstehen hohe Wärmeverluste.

Gerät nur mit geschlossenem Deckel betreiben. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Speisen geöffnet werden.

 **Warnung!**

Heißer Wasserdampf!

Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht. Austretender heißer Wasserdampf kann Verbrühungen verursachen.

- Nicht mit ungeschützten Händen in die Nähe des Deckelrands fassen.
 - Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Stromnetz getrennt wurde (z. B. für einen Standortwechsel), Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 9.
 - Deckel während des Warmhaltens geschlossen halten und nur bei Bedarf kurzzeitig öffnen (z. B. zur Speisentnahme).
 - Speisen so lange warm halten, wie gewünscht.
-
-

Speisen entnehmen

 **Warnung!**

Heißer Wasserdampf!

Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht. Austretender heißer Wasserdampf kann Verbrühungen verursachen.

- Nicht mit ungeschützten Händen in die Nähe des Deckelrands fassen.
-
-

 **Warnung!**

Heißer Geräteinnenraum/heiße Gastronormbehälter!

Im Warmhaltebetrieb können der Geräteinnenraum 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 Verbrühungen verursachen.

- ▶ Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- ▶ Gastronormbehälter waagrecht halten.

-
- ▶ Deckel öffnen.
 - ▶ Gastronormbehälter/Speisen entnehmen.

☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 6.

Gerät als Speisenausgabebehälter nutzen

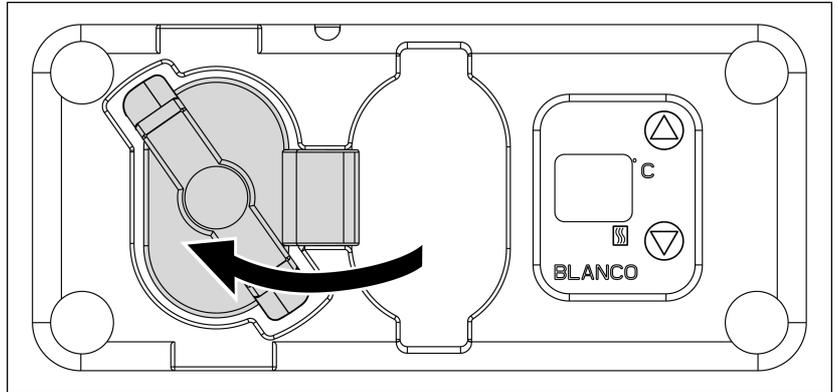
☞ Bei der Verwendung des Geräts als Speisenausgabebehälter (z. B. während eines Büfetts) sind besonders die folgenden Punkte zu beachten:

- Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, Gerätedeckel nicht offen stehen lassen (mit Deckel verschließen).
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Speisen öffnen
- Zur Speisenausgabe können die BLANCO-Ausgabewagen verwendet werden

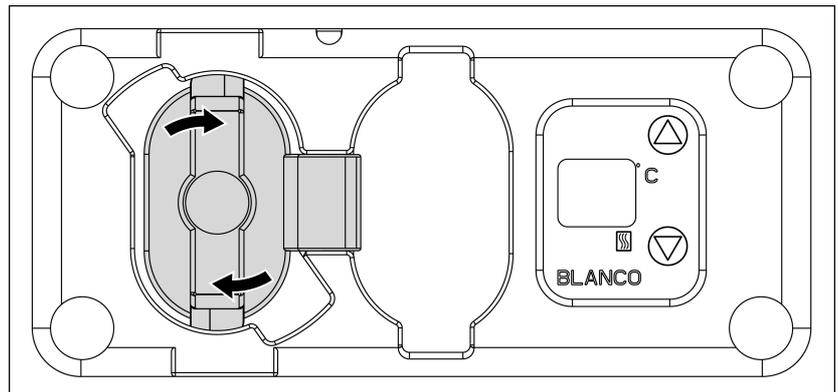
Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Netzstecker ziehen.
- Gerätestecker ziehen.
- Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen.
- Gerätesteckdose mit Verschlussdeckel verschließen.



- Verschlussdeckel durch Drehen des Verriegelungsgriffs im Uhrzeigersinn wasserdicht verschließen.



Hilfe im Problemfall

LED/Temperatur-Anzeige leuchtet nicht

Ursache	Maßnahme
Umgebung zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ■ LED/Temperatur-Anzeige abdunkeln. ■ Wenn Problem bestehen bleibt, weitere Ursachen prüfen.
Netzstecker und/oder Gerätestecker ist ausgesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Netzstecker und/oder Gerätestecker in die Steckdose/Gerätesteckdose 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 34.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektronik oder LED/Temperatur-Anzeige defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ BLANCO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 34.

LED leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warm gehalten

BLANCOTHERM 320 KB

Ursache	Maßnahme
Speisen kalt eingebracht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Speisen nur heiß in das Gerät einbringen.
Gerät/Speisen nicht abgedeckt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gastronormbehälter mit Gastronormbehälterdeckel abdecken. ■ Gerät mit Gerätedeckel verschließen.
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ BLANCO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 34.

Temperatur-Anzeige leuchtet,
aber Speisen werden nicht
(ausreichend) warm gehalten

BLANCOTHERM 320 KBR

Ursache	Maßnahme
Speisen kalt eingebracht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Speisen nur heiß in das Gerät einbringen.
Gerät/Speisen nicht abgedeckt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gastronormbehälter mit Gastronormbehälterdeckel abdecken. ▶ Gerät mit Gerätedeckel verschließen.
Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Soll-Temperatur erhöhen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
Bei Trockenbeschickung ist die Temperatur-Verteilung im Gerät ungleichmäßiger als bei Nassbeschickung. Es können größere Abweichungen zwischen angezeigter Ist-Temperatur und tatsächlicher Temperatur auftreten. Die tatsächliche Temperatur kann in großen Bereichen des Geräts niedriger sein, als die angezeigte Ist-Temperatur am Temperaturfühler der Temperatur-Regelung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät im "Full Power"-Betrieb (FP) betreiben. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14. – oder – Gerät nass beschicken. ↳ Unterkapitel "Gerät nass beschicken" auf Seite 18.
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ BLANCO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 34.

Temperatur-Anzeige zeigt die
Fehlermeldung HI

BLANCOTHERM 320 KBR

Ursache	Maßnahme
Die Temperatur im Gerät beträgt über +99 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Die Temperatur-Anzeige wechselt automatisch auf die aktuelle Ist-Temperatur, sobald diese wieder im Anzeigebereich liegt. Wenn die Temperatur-Anzeige nicht automatisch zur Ist-Temperatur wechselt, ist die Geräteelektronik defekt.
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ BLANCO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 34.

Temperatur-Anzeige zeigt die Fehlermeldung LO

Ursache	Maßnahme
Die Temperatur im Gerät ist niedriger als +1 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Warten, bis sich das Gerät erwärmt hat. Die Temperatur-Anzeige wechselt automatisch auf die aktuelle Ist-Temperatur, sobald diese wieder im Anzeigebereich liegt. ■ Wenn die Temperatur-Anzeige nicht automatisch zur Ist-Temperatur wechselt, ist die Geräteelektronik defekt.
Geräteelektronik defekt. Bei defekter Geräteelektronik kann das Gerät selbsttätig in den "Full-Power"-Betrieb (FP) übergehen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ BLANCO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 34.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 32. ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 25. ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 34.

Kurz-Diagnose BLT 320 KB(R) ab Version 3

Zweifarbige Power-/Status-LED

BLANCOTHERM 320 KB

Blinken, grün, 0,5Hz:	Aufheizen	
Dauer, grün	Temperatur erreicht	

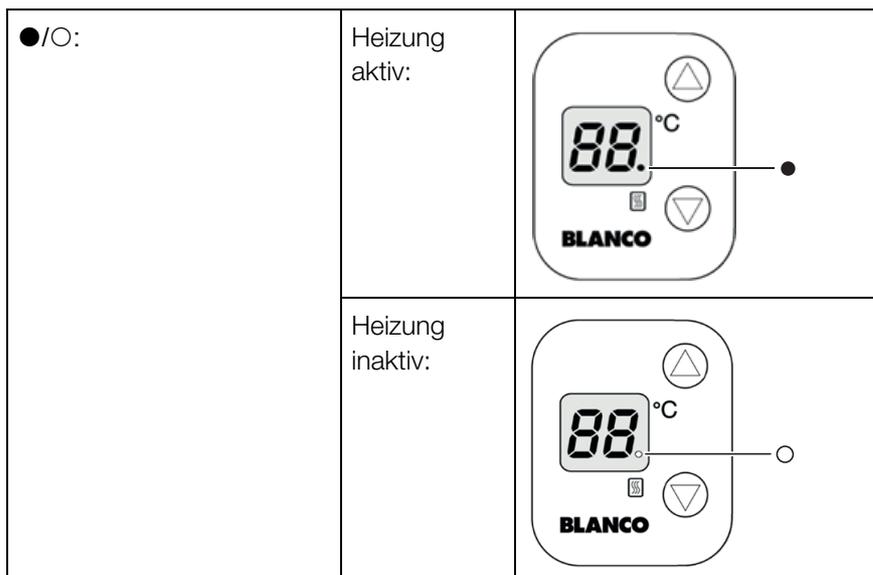
Fehlermeldungen

Blinken, 2 s rot, 2 s grün:	Heizung Kurzschluss (Kurzschluss im Heizleiter der Silikonmatte)
Blinken, 2 s rot, 1 s grün:	Heizung Unterbrechung (Unterbrechung im Heizleiter der Silikonmatte)
Blinken, 1 s rot, 2 s grün:	Fühlerbruch PTC-Kette
Blinken, 1 s rot, 1 s grün:	Fühler Kurzschluss PTC-Kette
Dauer, rot	Falscher Wechselrichter (keine Sinus-Form)
Blinken, 0,5 s rot, 0,5 s aus	Überspannung
Blinken, 0,5 s rot, 3,5 s aus	Unterspannung

Temperaturanzeige

BLANCOTHERM 320 KBR

Einstellbereich:	0 bis 90 °C
Anzeigebereich:	-9 °C bis 99 °C
Anzeige 'HI':	> 99 °C
Anzeige 'LO':	< -9 °C
Anzeige 'FP':	Full Power-Modus



Fehlermeldungen

Code	Fehler	Ursache	Maßnahme
HS: (H5)	Heizungskurzschluss; Leistung wird abgeschaltet	Kurzschluss Heizleiter, evtl. Feuchtigkeitseinbruch im Elektrogehäuse oder Undichtigkeit im Bereich der Bodenplatte	<ul style="list-style-type: none"> ► Gesamte Heizmatte tauschen, ► Alle Dichtungen im Bereich der Bodenplatte erneuern
Hb: (H6)	Heizungsunterbrechung; Unterbrechung am Heizleiter oder an Zuleitungen; Leistung wird abgeschaltet	Kabelbruch oder ausgelöste Temperatursicherung auf der Heizmatte	<ul style="list-style-type: none"> ► Gesamte Heizmatte tauschen. ► Alle Dichtungen unterhalb der Bodenplatte erneuern.
Fb: (F6)	Fühlerbruch	Defekter Temperatursensor, Widerstandskennlinie außerhalb der Toleranz	<ul style="list-style-type: none"> ► NTC-Sensor tauschen. ► Ggf. Heizmatte tauschen.
FS: (F5)	Fühlerkurzschluss	Zuleitungen des Temperatursensors erzeugen einen Kurzschluss, Widerstandskennlinie außerhalb der Toleranz	<ul style="list-style-type: none"> ► NTC-Sensor tauschen. ► Ggf. Heizmatte tauschen.
–	keine Anzeige		<ul style="list-style-type: none"> ► Netz-Zuleitungen und Gerätesicherung auf der Reglerelektronik prüfen.
Uo	Überspannung	>260 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Netzspannung überprüfen
Uu	Unterspannung	<200 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Netzspannung überprüfen

Reinigung und Pflege

Edelstahl Oberflächen aus nicht rostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

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 Fremdmetal-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. Der Behälter ist vor dem Einlegen in eine Spülmaschine auf äußerliche Beschädigungen zu überprüfen.

☞ Im Falle der Direktbeschickung sind Salze und andere Stoffe im direkten Kontakt mit der Edelstahlwanne. Der Kontakt mit diesen Stoffen kann sehr leicht Korrosion verursachen. Daher muss bei Direktbeschickung die Edelstahlwanne nach dem Gebrauch sehr gründlich gereinigt und anschließend trocken gerieben 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.

Das Gerät kann in einer Spülmaschine gereinigt werden, sofern in der Spülmaschine eine Temperatur von 90 °C nicht überschritten wird.

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von BLANCO zugelassen werden.

☞ Das Untertauchen des Geräts in eine Flüssigkeit (z. B. Wasser) ist nicht zulässig.

☞ Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.

Reinigungsmittel Reinigungsmittel bei leichter Verschmutzung:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser benutzen)

Reinigungsmittel bei Kalkansatz an der Edelstahlwanne:

- Leichter Kalkansatz:
Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH
- Starker Kalkansatz:
Essig- oder Zitronensäure

- Gerät reinigen**
- Netzstecker ziehen.
 - Gerätestecker ziehen.
 - Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen.
 - Gerätesteckdose mit dem Verschlussdeckel wasserdicht verschließen.
↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 25.
 - Bei beschädigtem oder abgebrochenem/fehlendem Verschlussdeckel ist die Reinigung in der Spülmaschine unzulässig.
 - Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
 - Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen.
 - Gerät nach der Reinigung 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- bis 3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
 - Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Wartung

- Gerät regelmäßig warten lassen** ➔ BLANCO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient allgemein dem Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
- Verschlussdeckel der Gerätesteckdose mit Gummipflegemittel behandeln** ■ Um die Lebensdauer der Gummidichtung am Verschlussdeckel der Gerätesteckdose zu erhöhen, Gummidichtung regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Gummipflegemittel behandeln.
- Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen** ■ Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.
- Anschlusskabel und Netzstecker prüfen** ■ Mindestens alle 6 Monate nach BGV A3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

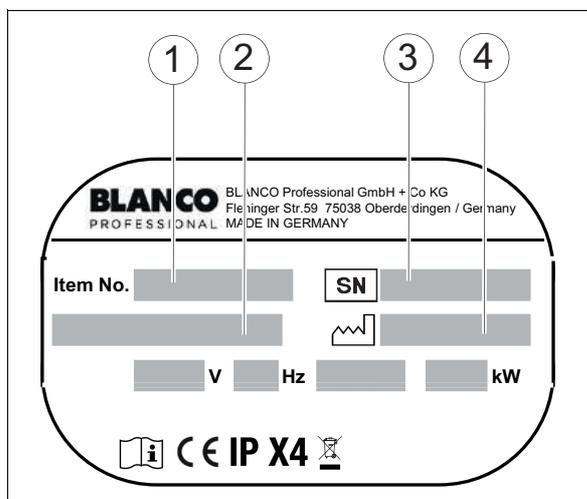
Reparatur

Befugte Personen ☞ Das Gerät darf ausschließlich durch von BLANCO geschultes Fachpersonal repariert werden. Im Schadensfall ist der BLANCO-Service zu verständigen.

Defekt-Beschreibung Der BLANCO-Service benötigt zur Störungsbeschreibung folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum

Das Typenschild befindet sich auf der Steckermulde.



- (1) Artikelnummer
- (2) Modellbezeichnung
- (3) Seriennummer
- (4) Fertigungsdatum

Ersatzteile Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
- ☞ Siehe Service-Informationen-System im Internet (www.blanco-professional.de).

Adresse BLANCO Professional GmbH + Co KG
 Flehinger Straße 59
 75038 Oberderdingen
 Telefon 07045 44 - 81416
 Telefax 07045 44 - 81508
 E-Mail service.pro@blanco.de
 Internet www.blanco-professional.de

Entsorgung

Gerät entsorgen



i Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsbetrieb) zugeführt werden.

Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim BLANCO-Service erhältlich.

☞ Kapitel "Adresse" auf Seite 34.

Technische Daten

i Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten **Abmessungen und Gewicht**

Abmessungen (L x B x H): 643 mm x 430 mm x 375 mm
 Leergewicht: 13,5 kg
 Fassungsvermögen: Ein Gastronormbehälter GN 1/1 – 200
 oder entsprechende Unterteilungen

Maximale Zuladung

35 kg

Temperatur, Geräteinnenraum

BLANCOTHERM 320 KB

ca. +90 °C

BLANCOTHERM 320 KBR

+40 °C bis +95 °C, in 1-Grad-Schritten einstellbar
 ca. +98 °C im "Full Power"-Betrieb (FP)

Hitzebeständigkeit

Der Kunststoff des Gerätekorpus ist hitzebeständig bis zu einer Temperatur von +90 °C, kurzfristig (maximal 10 Minuten) auch bis zu +100 °C.

Elektrische Daten **Anschlusswerte**

Spannung: 220 bis 240 V~, 50 bis 60 Hz
 (reine Sinuswechselfrequenz)
 Leistung: 400 Watt

Schutzarten

IP X6 (Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden).

Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: +15 °C bis +38 °C
 Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +40 °C
 Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Emissionen

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Werkstoffe

Gerätekörper:	Polypropylen
Isolierung:	PUR-Schaum
Gerätewanne:	CNS 18/10

Bestellangaben

BLANCOTHERM 320 KB	Artikelnummer:	566 242
BLANCOTHERM 320 KBR	Artikelnummer:	572 228
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 273

Zubehör

Menükarten-Set	Artikelnummer:	↪ BLANCO-Preisliste
Gastronormbehälter	Artikelnummer:	↪ BLANCO-Preisliste
Auflage-Steg	Artikelnummer:	↪ BLANCO-Preisliste
Transport- und Ausgabewagen	Artikelnummer:	↪ BLANCO-Preisliste
BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

DIN 18864: Großküchengeräte – Thermobehälter für Speisentransport.

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

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

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

DGUV-Regel 110-002: Arbeiten in Küchenbetrieben

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



CE-Kennzeichnung

Das Gerät ist in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien:

- 2014/30/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit"
- 2014/35/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt"
- 2011/65/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten"

EG (CE) – Konformitätserklärung

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

Produktbezeichnung: Großküchen-Warmhaltegerät

Typenbezeichnung: BLT 320 KB, BLT 320 KBR;
BLT 320 KBAS * (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

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 : 138595

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:

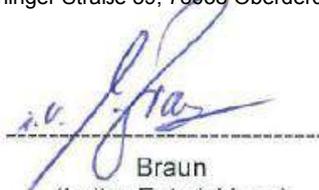
EN 55022 B:2010-12
DIN EN 61000-4-2 (VDE 0847-4-2):2009-12
DIN EN 61000-4-4 (VDE 0847-4-4):2010-11
EN 61000-4-5 (VDE 0847-4-5):2007-06

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

Railway