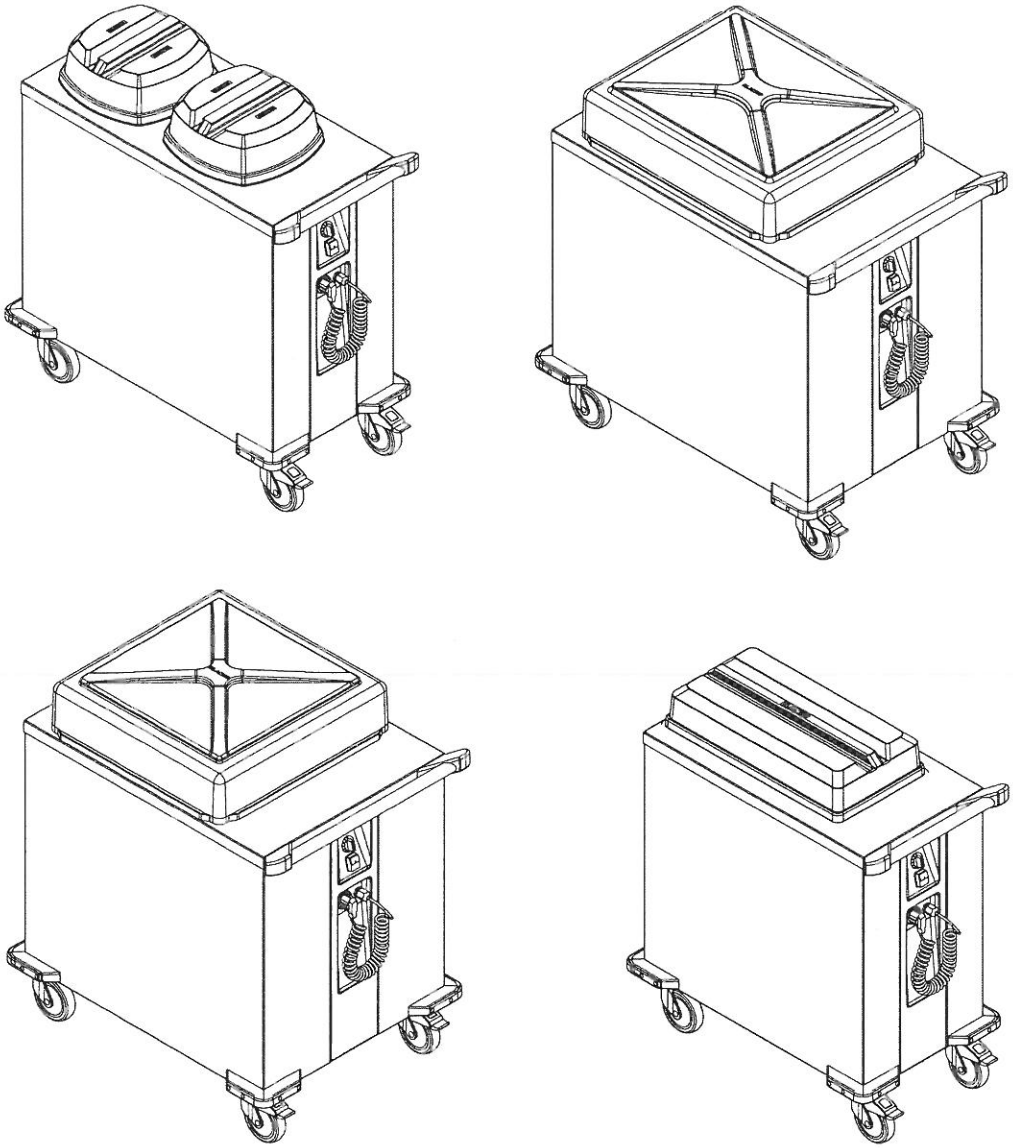
BLANCO



BLANCO INMOTION

Appareils d'empilage roulants, chauffés:
Distributeur d'assiettes 1 SHE/2 SHE/2 SHV/2 SHVS
Distributeur de paniers CHV
Distributeur à plate-forme CHV
Distributeur universel UNI-H

Mode d'emploi

Généralités

Garantie

Cet appareil a été fabriqué avec soin à l'aide de matériaux de haute qualité et de techniques de production modernes.

L'obligation de garantie pour cet appareil est de 24 mois à partir de la date d'achat et de 6 mois pour les pièces d'usure et les composants électriques. Elle comprend tous les dérangements et défauts liés au matériau et à la fabrication. Sont exclus les dérangements et défauts provoqués par un maniement incorrect ou des influences extérieures. Les réclamations justifiées donnent lieu à réparation gratuite dans le cadre de la garantie.

La garantie est accordée sur présentation de la preuve d'achat portant la date d'achat. Par ailleurs, nos conditions générales de vente et de livraison sont d'application.

Copyright

Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

Modifications techniques

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.

Documentation de produit

Mode d'emploi; groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions typographiques

☞ **Indication** importante à propos de particularités ou cas spéciaux.

i **Informations explicatives** dans des chapitres ou sections d'instructions.

↳ **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.

✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.

➨ **Action** ou activité qui doit être effectuée.

Modèle d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour une certaine **variante d'appareil** ou option d'appareil.

Indications d'avertissement

⚠ **Mot de signalisation!**

Nature et origine du danger

Conséquences possibles en cas de non-respect de l'indication d'avertissement.

➨ Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

Le mot de signalisation (attention, avertissement, danger) indique le niveau de danger.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Sommaire

A propos de ce produit
Utilisation . . . 1
Conditions d'utilisation . . . 1
Caractéristiques du produit . . . 1

Sécurité
Généralités . . . 4
A propos de ce produit . . . 4
Transport . . . 4
Mise en service . . . 5
Manipulation et fonctionnement . . . 6
Mise hors service . . . 9
Nettoyage et entretien . . . 9
Maintenance . . . 10
Réparation . . . 10
Normes et directives . . . 10

Transport
Contrôler/régler les dommages de transport . . . 11
Etendue de la livraison . . . 12
Déballage . . . 12
Eliminer le matériel d'emballage . . . 12

Mise en service
Conditions préalables à l'exploitation . . . 13
Première mise en service . . . 13
Distributeur d'assiettes: Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes . . . 15
Tester la hauteur de distribution de la pile . . . 17
Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts . . . 19
Régler la hauteur de distribution de la pile . . . 20
Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts . . . 22
Brancher l'appareil . . . 23

Manipulation et fonctionnement
Vue d'ensemble de l'appareil . . . 24
Eléments de commande – vue d'ensemble . . . 29
Cas d'application – vue d'ensemble . . . 30
Régler la température de consigne . . . 31
Distributeur d'assiettes: Déverrouiller/verrouiller le couvercle rabattable . . . 32
Remplir l'appareil . . . 33
Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation . . . 34
Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées . . . 36
Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle . . . 36
Prélever la vaisselle . . . 37

Mise hors service
Mise hors service de l'appareil . . . 38

Aide en cas de problème
La DEL d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas . . . 39
La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais la vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/maintenue au chaud . . . 39
La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais l'intérieur de l'appareil reste froid . . . 39
L'appareil chauffe toujours à la température maximale, indépendamment du réglage de température . . . 40

Distributeur d'assiettes: Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le tube de l'appareil d'empilage 40
Corrosion de pièces en acier inoxydable 40
L'appareil est extérieurement endommagé. 40

Nettoyage et entretien
Acier inoxydable. 41
Intervalle de nettoyage 41
Méthodes de nettoyage 41
Produits de nettoyage 42
Distributeur d'assiettes: Nettoyer le tiroir de nettoyage 42
Nettoyer l'appareil 43
Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable. 44

Maintenance
Faire entretenir régulièrement l'appareil 45
Contrôler les freins de stationnement 45
Distributeur d'assiettes: Contrôler le joint du couvercle rabattable 45
Distributeur d'assiettes: Entretenir le joint du couvercle rabattable 45
Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique 45
Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur 45

Réparation
Personnes habilitées 46
Description de défaut. 46
Remplacement de composants 46
Pièces de rechange 47
Adresse 47

Elimination
Mise au rebut de l'appareil 47

Données techniques
Données générales 48
Caractéristiques électriques 50
Environnement. 50

Références pour la commande
Distributeur d'assiettes 1 SHE 21-26 51
Distributeur d'assiettes 1 SHE 26-31 51
Distributeur d'assiettes 2 SHE 21-26 51
Distributeur d'assiettes 2 SHE 26-31 51
Distributeur d'assiettes 2 SHV 21-26 51
Distributeur d'assiettes 2 SHV 26-31 51
Distributeur d'assiettes 2 SHVS 26 51
Distributeur de paniers CHV 53/53. 51
Distributeur de paniers CHV 66/54. 51
Distributeur à plate-forme CHV 58/58 51
Distributeur universel UNI-H 59/29. 51
Distributeur universel UNI-H 58/58. 51
Mode d'emploi. 51

Accessoires
Assiettes avec noyau en cire pour accumulation de chaleur. 52
Paniers pour distributeur de paniers. 52
Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO 52
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH 52
CD-ROM de service après-vente 52

A propos de ce produit

Utilisation

Les appareils d'empilage roulants chauffés sont conçus pour les buts suivants:

- Rangement/approvisionnement de vaisselle
- Mise à disposition/distribution de vaisselle
- Echauffement et maintien au chaud de vaisselle

Les appareils d'empilage roulants chauffés ne peuvent pas être utilisés pour la conservation, l'échauffement ou le transport de repas.

Les appareils d'empilage roulants chauffés ne peuvent pas être utilisés pour le chauffage des locaux.

Les appareils d'empilage roulants chauffés conviennent surtout pour utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Conditions d'utilisation

Environnement

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +32 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

Initiation de tiers

Si l'appareil est prêté à des tiers, ces personnes doivent être instruites de la manipulation sûre de l'appareil et leur attention attirée sur les dangers possibles.

Caractéristiques du produit

Généralités

Les appareils d'empilage roulants chauffés sont réalisés en acier inoxydable. La surface en acier inoxydable est microlisée.

Tous les appareils d'empilage roulants chauffés sont entourés d'une enveloppe.

Manipulation et fonctionnement

La vaisselle est empilée sur une plate-forme d'empilage. La hauteur de distribution de la plate-forme d'empilage peut être réglée par accrochage et décrochage de ressorts.

Les appareils d'empilage sont équipés de quatre roues pivotantes, dont deux avec frein de stationnement.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement aisé de l'appareil. Des coins de protection contre les chocs le protègent des détériorations.

Les distributeurs d'assiettes SHE sont équipés d'un chauffage statique, tous les autres appareils d'empilage d'un chauffage à air pulsé.

La régulation de température s'appuie sur un thermostat mécanique à tube capillaire.

La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide d'un bouton rotatif situé en dessous de la poignée de poussée (exception: distributeur d'assiettes 2 SHVS 26). Le réglage maximum "10" correspond à une température d'env. +110 °C. Pour le distributeur d'assiettes 2 SHVS 26, une température de consigne d'env. +140 °C est préréglée.

L'appareil possède un interrupteur marche/arrêt.

Une protection contre la surcharge empêche la surchauffe de l'appareil.

Distributeurs d'assiettes SHE, SHV

Les distributeurs d'assiettes sont équipés d'une plate-forme d'empilage réalisée sous la forme d'un panier grillagé.

Les distributeurs d'assiettes conviennent pour les assiettes pour menu d'un diamètre de 210 à 260 mm ou de 260 à 310 mm.

Les tiges de guidage dans le tube d'empilage peuvent être adaptées au diamètre des assiettes (trois plages de réglage pour petites, moyennes et grandes assiettes).

Les distributeurs d'assiettes sont disponibles en option avec un dispositif de blocage de couvercle.

Afin de faciliter le nettoyage, un modèle avec tiroir de nettoyage est disponible en option (uniquement 2 SHE 21-26 et 2 SHE 26-31).

Distributeur d'assiettes SHVS

Le distributeur d'assiettes est équipé d'une plate-forme d'empilage réalisée sous la forme d'un panier grillagé.

Le distributeur d'assiettes équipé de 2 chauffages à air pulsé est uniquement conçu pour le réchauffement d'assiettes avec noyau en cire.

Les distributeurs d'assiettes conviennent pour les assiettes avec noyau en cire d'un diamètre de 260 mm.

Les couvercles métalliques du distributeur d'assiettes sont verrouillables.

Distributeur de paniers

Les distributeurs de paniers sont équipés d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

Les distributeurs de paniers sont conçus pour l'empilage de paniers pouvant être remplis de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes).

Les distributeurs de paniers peuvent être garnis de paniers d'une hauteur de 75 et 115 mm. Pour une hauteur de panier de 75 mm, on peut empiler 9 paniers l'un sur l'autre, pour une hauteur de panier de 115 mm 6 paniers.

Distributeur à plate-forme

Les distributeurs à plate-forme sont équipés d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

La plate-forme d'empilage peut être directement garnie de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes) et/ou pots.

Les distributeurs à plate-forme sont pourvus d'un revêtement intérieur qui empêche le blocage de la vaisselle.

Distributeur universel

Les distributeurs universels sont équipés d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

La plate-forme d'empilage peut être directement garnie de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes).

La plate-forme d'empilage peut être divisée de manière variable en différentes zones à l'aide de tiges de guidage.

Les distributeurs universels sont pourvus d'un revêtement intérieur qui empêche le blocage de la vaisselle.

Nettoyage

La plate-forme d'empilage peut être enlevée pour un nettoyage approfondi.

Sécurité

Généralités

L'appareil est construit suivant l'état de la technique le plus récent. Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies. Cependant, le fonctionnement de l'appareil recèle des dangers résiduels. Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter.

L'exploitant est responsable du respect des prescriptions de sécurité de ce mode d'emploi.

Indications d'avertissement

Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service.

L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être conservé de telle manière qu'il soit toujours accessible pour le personnel de service.

A propos de ce produit

Utilisation

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu.

L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil.

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées.

Les utilisateurs de l'appareil doivent être instruits de sa manipulation et avoir compris le mode d'emploi.

Transport

Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement.

Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.

Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Les freins de stationnement ne suffisent pas comme sécurité de transport.

Films de protection

Lors du déballage, enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil. Dans le cas contraire, il y a risque d'incendie.

Mise en service

Réglage des tiges de guidage

Distributeurs d'assiettes SHE, SHV

Les tiges de guidage doivent être correctement réglées pour la taille des assiettes utilisées. Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les tiges de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

L'intérieur de l'appareil devient chaud durant le fonctionnement de chauffage. Avant de régler les tiges de guidage, vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.

Lorsqu'on modifie le réglage des tiges de guidage, la plate-forme d'empilage doit être tournée autour de l'axe vertical, de façon à ce que la plate-forme d'empilage soit guidée sans jeu à l'intérieur des tiges de guidage. Dans le cas contraire, il y danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile doit être réglée correctement avant d'utiliser l'appareil. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans l'appareil.

L'intérieur de l'appareil devient chaud durant le fonctionnement de chauffage. Avant de régler la hauteur de distribution de la pile, vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution des articles empilés doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Lieu d'installation

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle). Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Mise en service après stockage

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans une cuisine, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface et à l'intérieur de l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température du local.

Raccordement secteur

La tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique doivent correspondre aux valeurs correspondantes de la prise de courant.

L'appareil ne peut pas être utilisé si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le boîtier de la fiche.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer.

Détériorations

N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans traîner par un des centres suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile réglée lors de la mise en service doit si nécessaire être adaptée. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans l'appareil.

L'intérieur de l'appareil devient chaud durant le fonctionnement de chauffage. Avant de régler la hauteur de distribution de la pile, vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution des articles empilés doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Orientation de la plate-forme d'empilage

Distributeur d'assiettes

La plate-forme d'empilage peut exclusivement être introduite avec le côté ouvert vers le bas dans le tube d'empilage. Dans le cas contraire, il y danger de coincer la plate-forme d'empilage lors du chargement de l'appareil d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures. Par ailleurs, en cas de mauvaise orientation de la plate-forme d'empilage, il y a danger de se coincer et de s'écraser les doigts.

Lorsqu'on modifie le réglage des tiges de guidage, la plate-forme d'empilage doit être tournée autour de l'axe vertical, de façon à ce que la plate-forme d'empilage soit guidée sans jeu à l'intérieur des tiges de guidage. Dans le cas contraire, il y danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Remplissage

Ne pas placer de vaisselle en plastique dans l'appareil d'empilage. L'appareil d'empilage et/ou la vaisselle en plastique peuvent être endommagés.

Distributeur d'assiettes

Dans les distributeurs d'assiettes, seules peuvent être introduites des assiettes jusqu'au plus petit diamètre pour lequel le distributeur d'assiettes est prévu (210 mm ou 260 mm). Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les tiges de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Le même danger existe si les tiges de guidage n'ont pas été adaptées au diamètre des assiettes effectivement empilées. Pour cette raison, pour les distributeurs d'assiettes prévus pour des tailles d'assiettes variables, les tiges de guidage doivent être adaptées au nouveau diamètre des assiettes à chaque changement de taille d'assiette.

Les assiettes du modèle Quadro ne peuvent pas être empilées dans le distributeur d'assiettes.

Dans le distributeur d'assiettes 2 SHVS 26, on peut uniquement empiler des assiettes avec noyau en cire. En cas de remplissage avec des assiettes en porcelaine, il y a un danger de détérioration des assiettes par l'étrier monté du côté intérieur du couvercle.

Distributeur de paniers

La plate-forme d'empilage peut exclusivement être garnie de paniers, jamais directement avec de la vaisselle. Lors du remplissage avec de la vaisselle, il y a danger que celle-ci se coince dans la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Les paniers peuvent au maximum être remplis de telle façon que leur chargement ne dépasse pas au-dessus du bord supérieur du panier. Dans le cas contraire, il y danger que le chargement dépassant du bord supérieur du panier coince la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Si l'appareil est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8". Sinon, les paniers en matière plastique peuvent être endommagés.

Capacités portantes

Charger l'appareil d'empilage au maximum avec la quantité de vaisselle mentionnée dans les caractéristiques techniques et ne pas dépasser la limite supérieure de poids lors du chargement. Dans le cas contraire, il y a danger que l'appareil d'empilage ou le chargement bascule et/ou soit endommagé. Le basculement de l'appareil d'empilage ou de son chargement peut provoquer des blessures.

Fonctionnement de chauffage

Le chauffage de l'appareil pendant une période prolongée sans couvercle provoque des pertes calorifiques importantes. En fonctionnement de chauffage, toujours couvrir l'appareil avec le couvercle. L'appareil peut uniquement être ouvert pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle.

Distributeur d'assiettes avec tiroir de nettoyage

Si le tiroir de nettoyage est manquant, il y a des pertes calorifiques très élevées dans l'appareil pendant le fonctionnement de chauffage. Dès lors, le tiroir de nettoyage doit toujours être en place pendant le fonctionnement de chauffage.

Eléments de l'appareil et objets chauds

La face supérieure de l'appareil et les objets contenus dans l'appareil (vaisselle) deviennent chauds en fonctionnement (jusqu'à env. +110 °C, pour le 2 SHVS 26 jusqu'à env. +140 °C) et peuvent provoquer des brûlures.

Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

Accès à la régulation de température

Si l'appareil est librement accessible sans surveillance pour les clients, l'appareil doit être placé de telle façon que la régulation de température ne puisse pas être déréglée par des personnes non habilitées. Le côté de l'appareil avec la régulation de température peut par exemple être placé contre un mur.

Freins de stationnement

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. L'appareil peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.

Changement d'emplacement

L'appareil est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

Si l'appareil se trouve sur une rampe inclinée, d'autres mesures de blocage (p. ex. cales) doivent être prises en plus des freins de stationnement bloqués afin d'éviter tout déplacement imprévu.

Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, il faut éviter de surcharger les roues:

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
- Eviter les chocs
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches
- Ne pas rouler sur des sols inégaux

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Toujours pousser l'appareil à deux mains par le tube de la poignée de poussée. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

Veiller à ce que les mains ne soient pas coincées (danger d'écrasement) entre l'appareil et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux. Ce faisant, la personne qui touche l'appareil directement avec la main doit tenir compte de ce que la face supérieure de l'appareil peut être chaude.

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

Nettoyage et entretien

Hygiène

Les prescriptions de la directive sur l'hygiène 93/43/CEE ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.

Intervalle de nettoyage

Nettoyer l'extérieur de l'appareil après chaque utilisation, l'intérieur de l'appareil suivant nécessité.

Méthode de nettoyage

Des méthodes de nettoyage non admissibles peuvent endommager l'appareil.

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

Produits de nettoyage pour éléments en matière plastique

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.

N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels!):

- Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs
- Acétone
- Benzine
- Térébenthine
- Ester d'acide acétique

Fiche secteur

Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'appareil hors service et tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger d'électrocution.

Eléments de l'appareil et objets chauds

La face supérieure de l'appareil, l'intérieur de l'appareil et les objets qui s'y trouvent (vaisselle) deviennent chauds durant le fonctionnement (danger de brûlure!).

Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.

Maintenance

Freins de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Contrôle périodique de sécurité électrique

Au moins tous les six mois, faire effectuer un contrôle répétitif de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les six mois suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

L'appareil peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.

Normes et directives

Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).

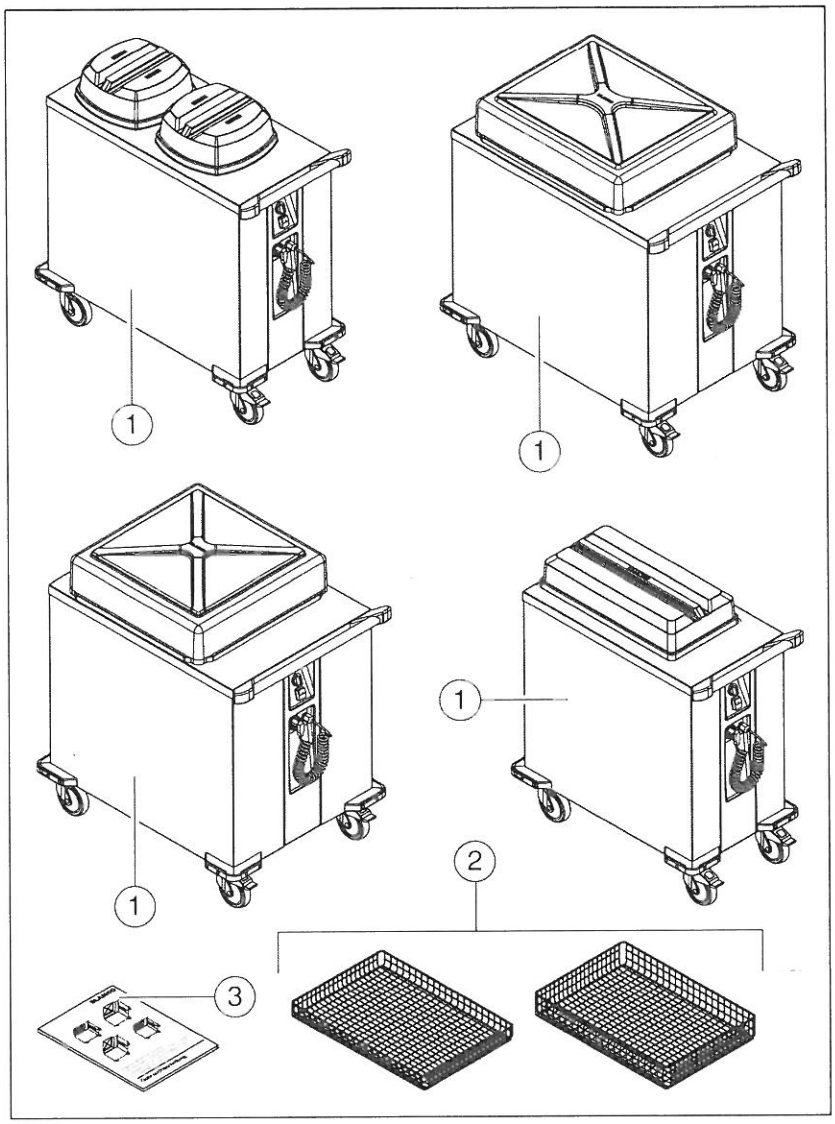
- Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de BLANCO pour les dommages.

  – ou –

  Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à BLANCO.

☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



(1) Appareil d'empilage roulant, chauffé
(2) Accessoires (paniers)
(3) Mode d'emploi

L'étendue exacte de la livraison et l'exécution de l'appareil sont mentionnées sur les documents de livraison.

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus.
  Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.

Eliminer le matériel d'emballage

☞ Les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage avec mention du numéro du contrat d'élimination. Si le numéro du contrat d'élimination valable n'est pas disponible, celui-ci peut être demandé auprès du service après-vente BLANCO.

- Eliminer le matériel d'emballage de manière correcte et compatible avec l'environnement.

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

✓ L'appareil a pris la température ambiante

✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles

✓ Les réglages suivants ont été effectués correctement et si nécessaire adaptés à la nouvelle situation

Première mise en service

Chauffer pour la première fois l'appareil vide

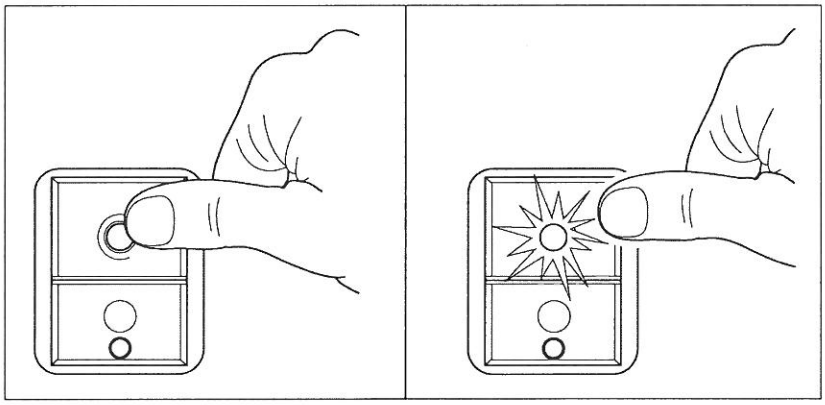
☞ Lors de la première mise en service, le matériau isolant qui devient chaud peut provoquer un léger dégagement de fumée et une odeur désagréable. Pour cette raison, nous recommandons de chauffer l'appareil vide pendant env. 2 heures avant la première utilisation.

✓ L'appareil n'est pas en service

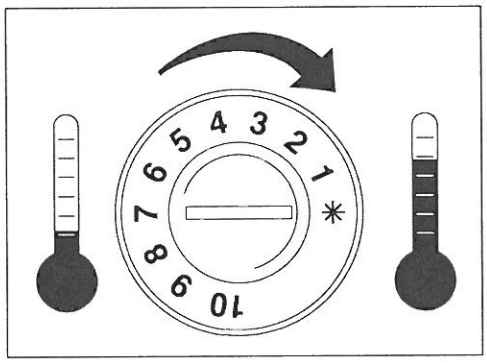
⚠ Attention!

Dommage matériel!
Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension réseau ou la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être détruit.

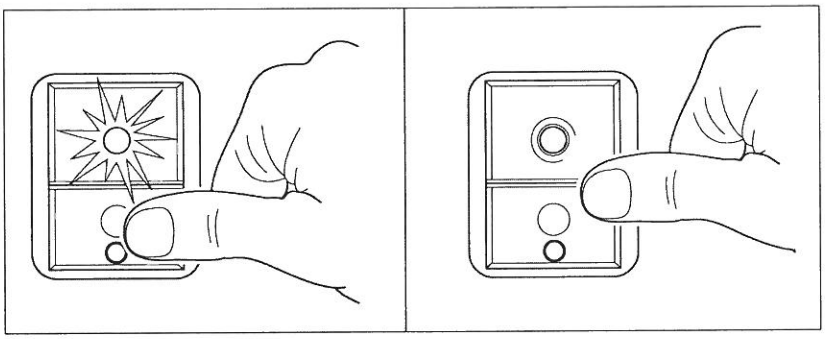
- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil ni sur la face supérieure de l'appareil.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
  La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Tourner le bouton rotatif, si présent, sur le niveau le plus élevé.



- Chauffer l'appareil pendant env. 2 heures.
- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
  La DEL d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Nettoyer l'appareil après le refroidissement.
  ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 41.

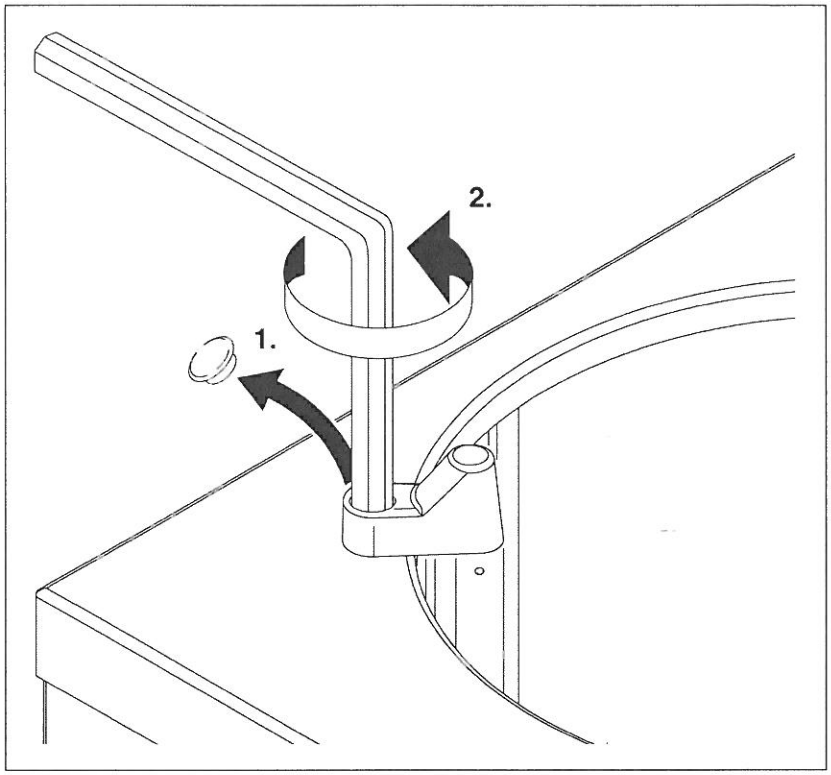
Distributeur d'assiettes: Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes

Distributeurs d'assiettes SHE, SHV

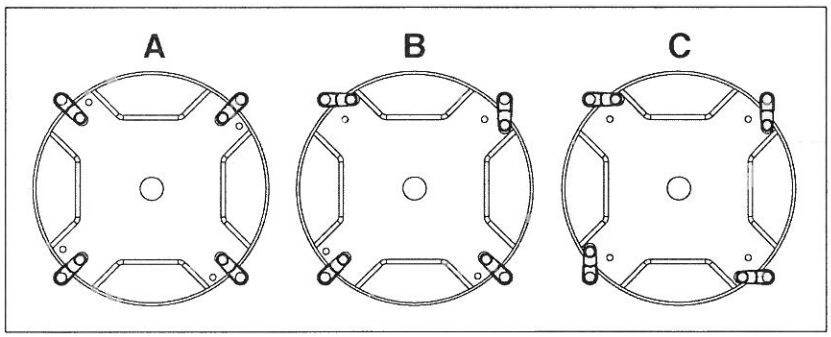
i Les tiges de guidage des distributeurs d'assiettes peuvent être réglées sur trois plages de diamètre des assiettes (petites, moyennes et grandes assiettes). Nous recommandons de tester avec les assiettes utilisées quel est la plage de réglage la plus appropriée.

✓ Clé pour vis à six pans creux, ouverture de clé 5

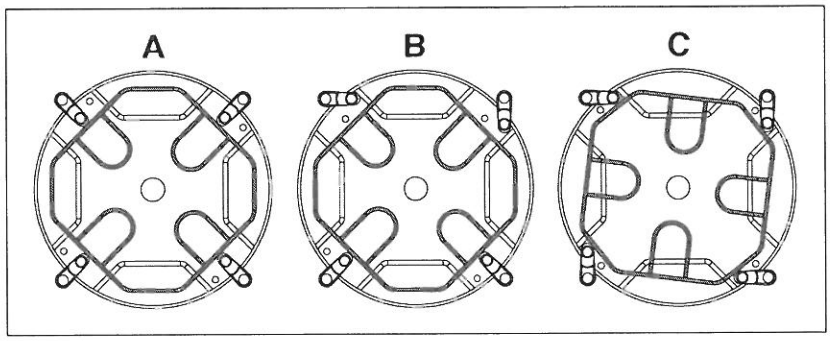
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage de l'appareil d'empilage.
- Pour les quatre tiges de guidage, enlever les capuchons avec un objet plat (1.).
- Desserrer les vis de fixation et les dévisser légèrement (2.).



- Soulever les tiges de guidage.
- Tourner les tiges de guidage comme suit et les insérer dans les trous de guidage correspondants dans le plancher de l'appareil:
  - A: petit diamètre d'assiette
  - B: diamètre d'assiette moyen
  - C: grand diamètre d'assiette



- Serrer les vis de fixation.
- Replacer les capuchons.
- Utiliser la plate-forme d'empilage comme suit selon le réglage des tiges de guidage:
  - A: petit diamètre d'assiette
  - B: diamètre d'assiette moyen
  - C: grand diamètre d'assiette



Tester la hauteur de distribution de la pile

ℹ La hauteur de distribution de la pile de la plate-forme d'empilage est réglée à l'aide de ressorts, par lesquels la plate-forme d'empilage est suspendue à la face supérieure du caisson de l'appareil.

ℹ Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on peut si nécessaire accrocher ou décrocher des ressorts.

ℹ L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés (pas le modèle 2 SHVS 26). Nous recommandons de tester la hauteur de distribution de la pile avec ce réglage des ressorts et de le modifier si nécessaire.

☞ Si d'autres assiettes doivent être empilées dans l'appareil par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.

Distributeur d'assiettes

☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du caisson.

- Placer 11 assiettes sur la plate-forme d'empilage.
- Si plus ou moins de 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du caisson, enlever toutes les assiettes et modifier le réglage des ressorts.
  ↳ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 20.
- Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Distributeur de paniers

☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque le panier supérieur dépasse d'env. 2 à 3 cm du bord supérieur du caisson.

- Placer 2 paniers chargés sur la plate-forme d'empilage.
- Si le panier supérieur dépasse de plus ou moins de 2 à 3 cm du bord supérieur du caisson, enlever tous les paniers et modifier le réglage des ressorts.
  ↳ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 20.
- Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Distributeur à plate-forme, distributeur universel

☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque la pile dépasse d'env. 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson.

⚠ Avertissement!

Coincement de la plate-forme d'empilage!
Si le test de la hauteur de distribution de la pile est effectué alors que la tôle de protection de la boîte à ressorts a été enlevée, la pile peut glisser dans la boîte à ressorts et la plate-forme d'empilage se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

- Toujours tester la hauteur de distribution de la pile avec la tôle de protection de la boîte à ressorts en place.
- Charger de manière typique la plate-forme d'empilage.
- Si la pile dépasse de plus ou moins de 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson, enlever le chargement, enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts et modifier le réglage des ressorts.
  - Sous-chapitre "Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 19.
  - Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 20.
- Après modification du réglage des ressorts, remettre en place la tôle de protection et tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
  - Sous-chapitre "Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 22.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts

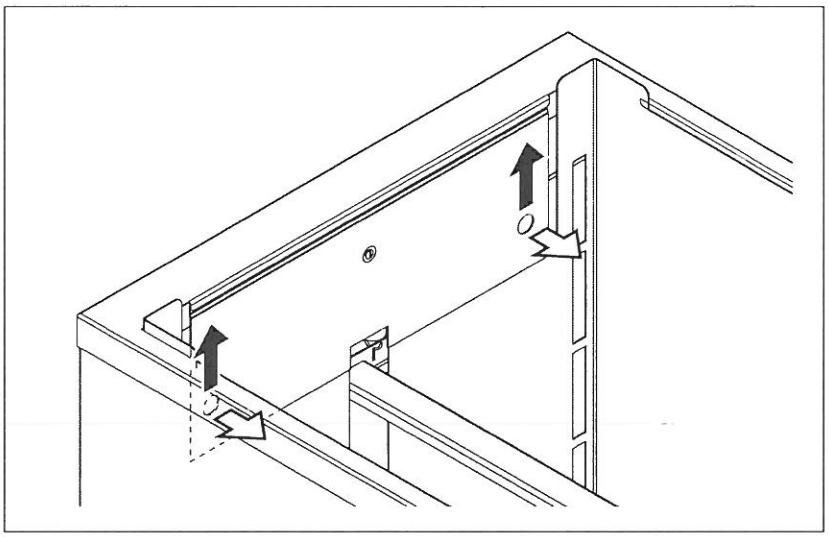
☞ Pour les distributeurs d'assiettes et de paniers, les ressorts sont librement accessibles (après enlèvement de la plate-forme d'empilage).

Distributeur à plate-forme, distributeur universel

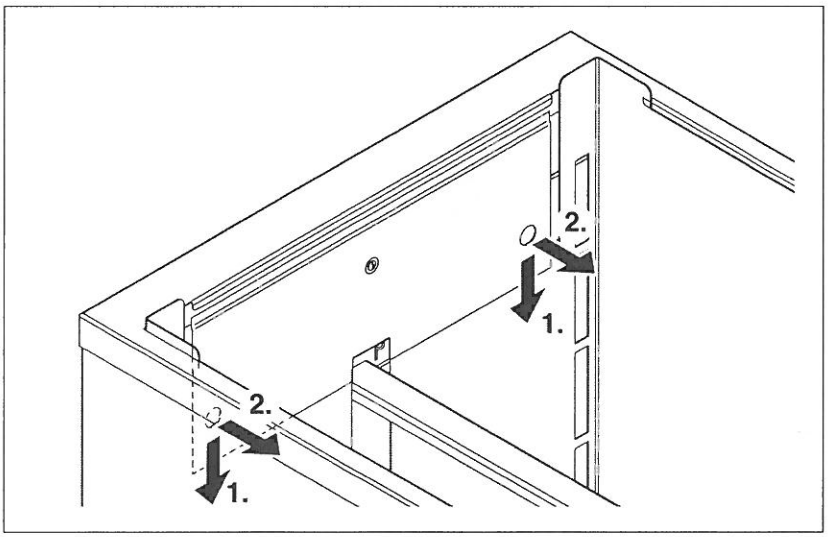
i Pour les distributeurs à plate-forme et les distributeurs universels, les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile se trouvent derrière une tôle de protection, qui est fixée par une vis au caisson de l'appareil.

✓ Tournevis, vis à tête en croix

- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage de l'appareil d'empilage.
- Desserrer et enlever la vis de fixation de la tôle de protection.
- Faire glisser la tôle de protection vers le haut par les trous de maniement, jusqu'à ce qu'elle se dégage du guidage inférieur.



- Faire glisser la tôle de protection vers le bas par les trous de maniement (1.) et l'extraire vers l'avant à la face inférieure (2.).



Régler la hauteur de distribution de la pile

ℹ Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on accroche ou décroche des ressorts.

ℹ L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés (pas le modèle 2 SHVS 26).

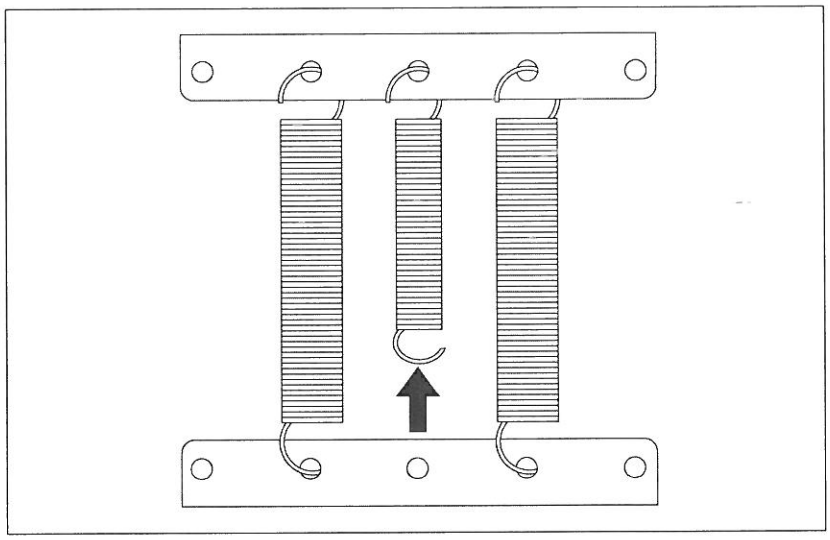
☞ Fondamentalement, on a pour le réglage de la hauteur de distribution de la pile pour tous les modèles:

- Les ressorts doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique.
- Les ressorts doivent être décrochés de l'intérieur vers l'extérieur; cela signifie qu'il faut toujours décrocher les ressorts en commençant par ceux du centre.

☞ Si d'autres assiettes doivent être empilées dans l'appareil par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.

Distributeur d'assiettes

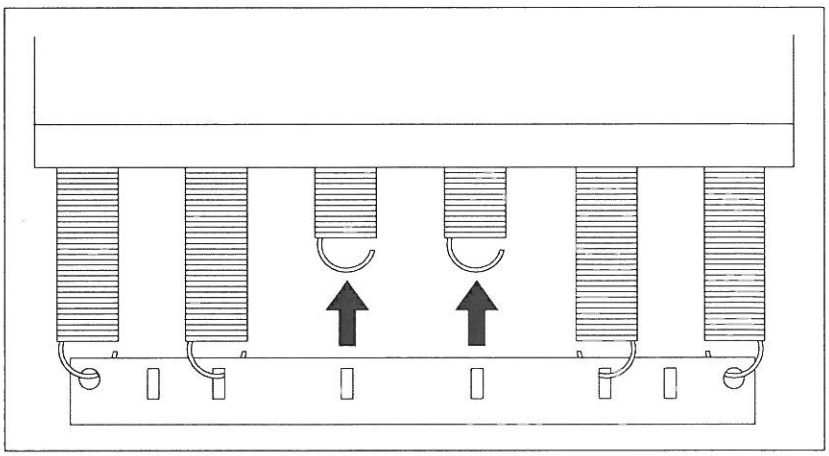
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Sur deux côtés de réglage opposés, décrocher chaque fois un des ressorts intérieurs à la suspension inférieure.



- Tester la hauteur de distribution des articles empilés et si nécessaire décrocher un des ressorts intérieurs sur les deux autres côtés de réglage opposés.

Distributeur de paniers, distributeur à plate-forme, distributeur universel

- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts.
  - Sous-chapitre "Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 19.
- Des deux côtés de l'appareil, décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.



- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires des deux côtés.

Distributeur à plate-forme et distributeur universel: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts

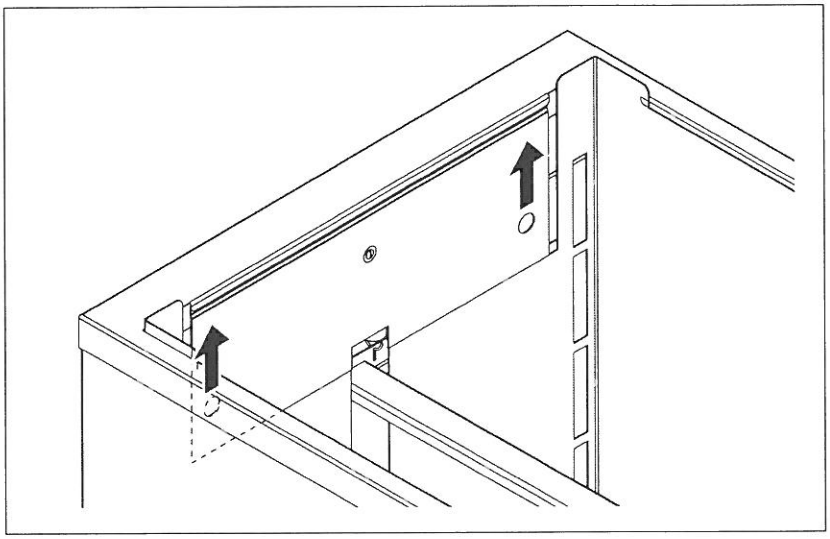
Distributeur à plate-forme, distributeur universel

✓ Hauteur de distribution de la pile testée et correctement réglée

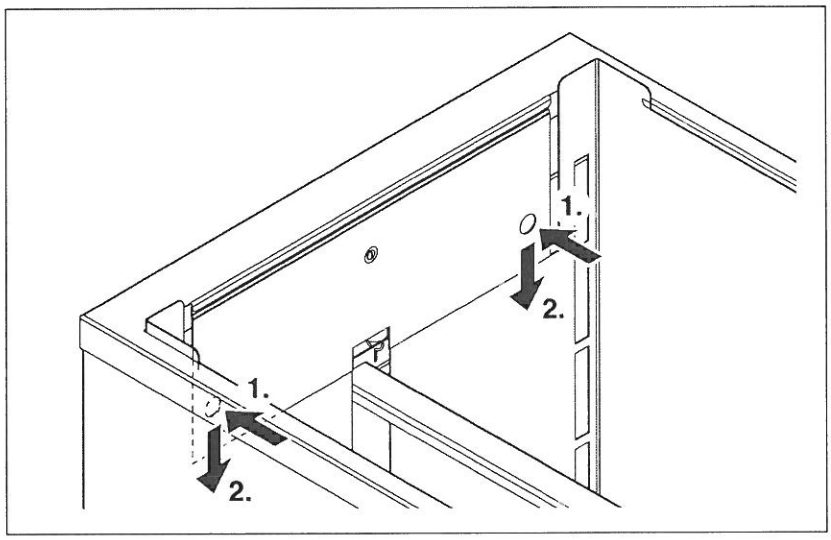
✓ La plate-forme d'empilage ne se trouve pas dans le tube d'empilage

✓ Tournevis, vis à tête en croix

- Introduire la tôle de protection et la faire glisser vers le haut jusqu'à la butée en la prenant par les trous de maniement.



- Pousser la tôle de protection à la face inférieure en direction du caisson et la maintenir enfoncée (1.).
- Faire glisser la tôle de protection vers le bas par les trous de maniement, jusqu'à ce qu'elle s'engage dans le guidage (2.).



- Mettre en place la vis de fixation et la visser.
- Placer la plate-forme d'empilage dans le tube d'empilage.

Brancher l'appareil

✓ L'appareil n'est pas en service

⚠ **Attention!**

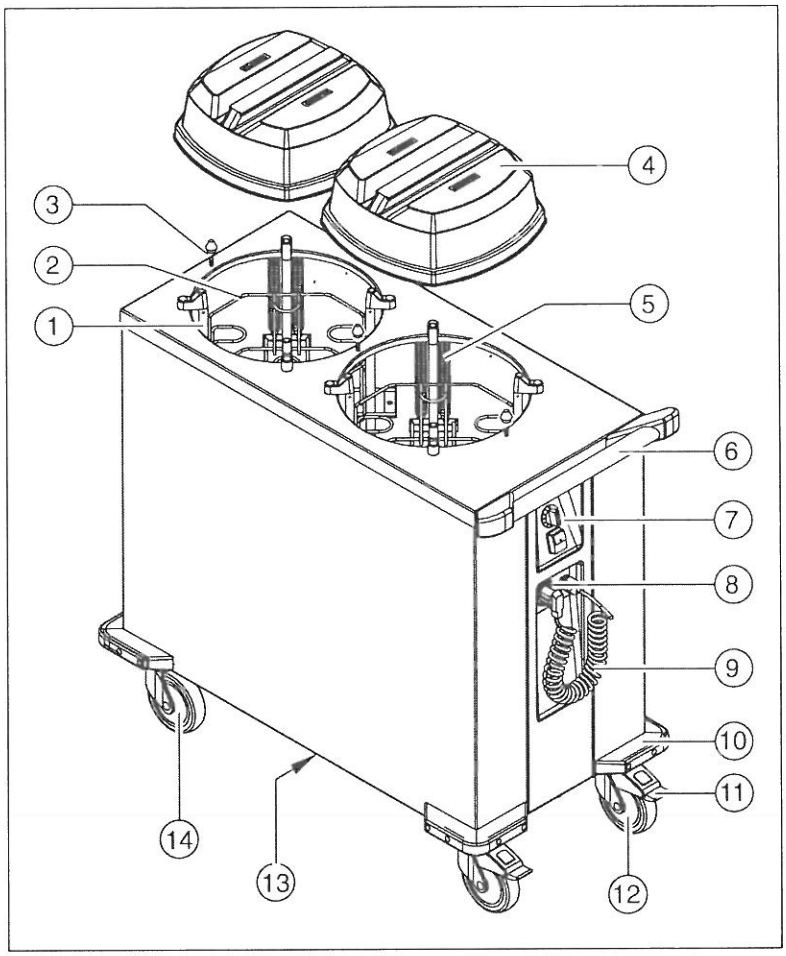
Dommages matériels du fait d'un raccordement électrique inapproprié!
Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension réseau ou la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- S'assurer qu'il n'y a plus de films de protection à l'extérieur de l'appareil ni dans l'appareil.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.

Manipulation et fonctionnement

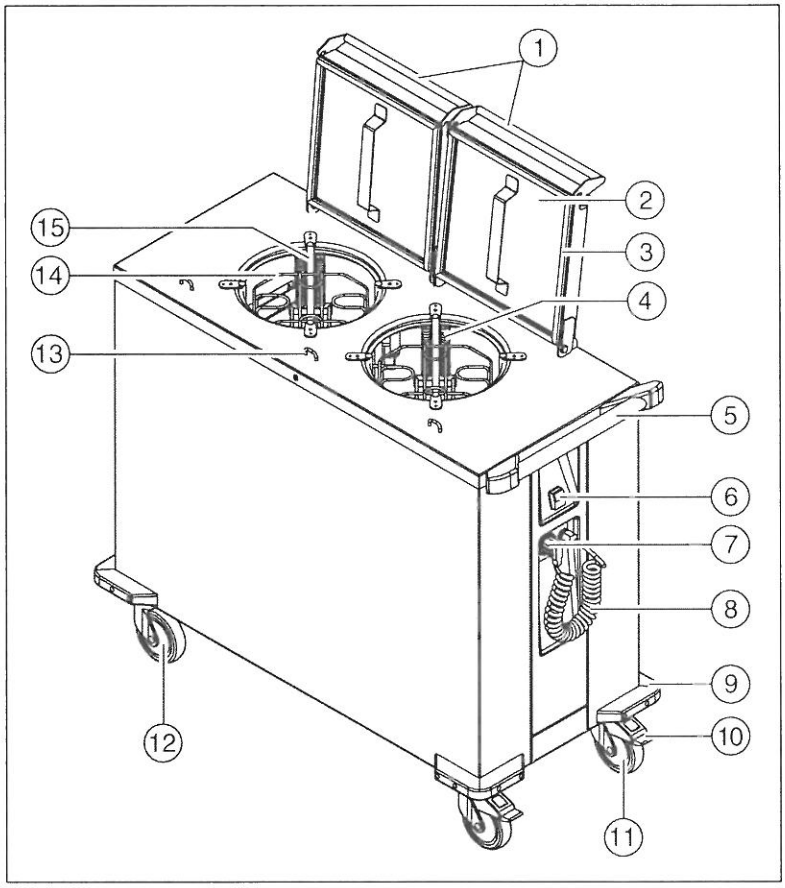
Vue d'ensemble de l'appareil

Distributeurs d'assiettes SHE, SHV



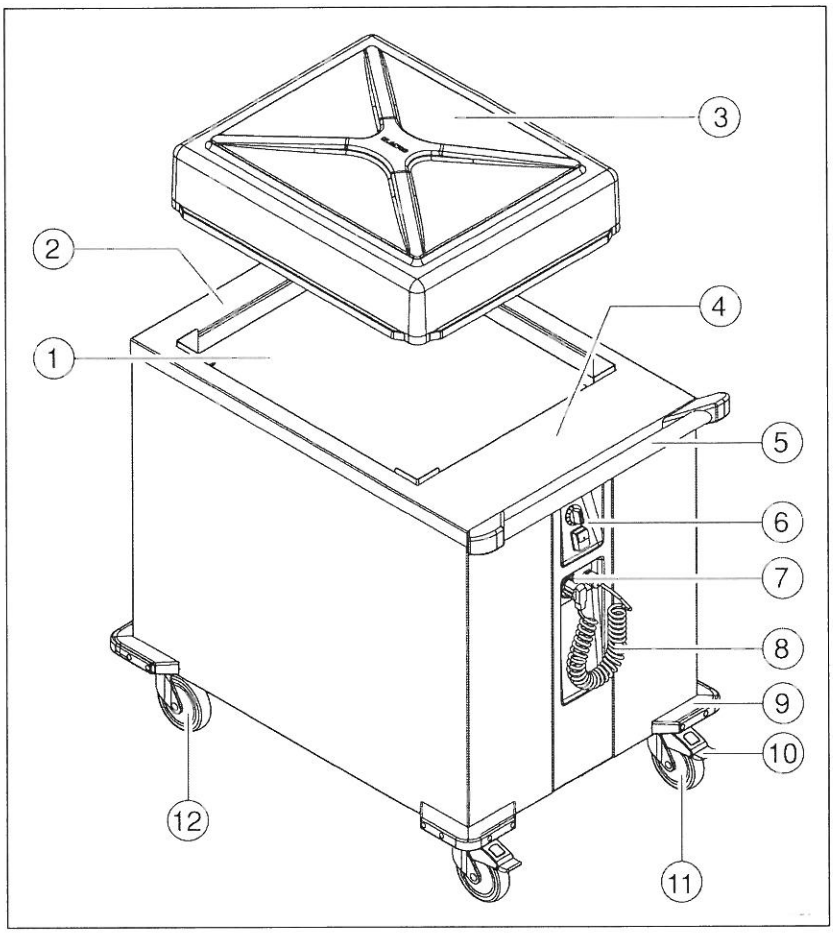
(1) Tige de guidage
(2) Plate-forme d'empilage (amovible)
(3) Dispositif de blocage de couvercle (en option)
(4) Couvercle cloche
(5) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(6) Poignée de poussée
(7) Régulation de température
(8) Support de fiche secteur
(9) Cordon d'alimentation
(10) Coins de protection contre les chocs
(11) Frein de stationnement
(12) Galet de guidage avec frein de stationnement
(13) Tiroir de nettoyage (en option)
(14) Galet de guidage sans frein de stationnement

Distributeur d'assiettes SHVS



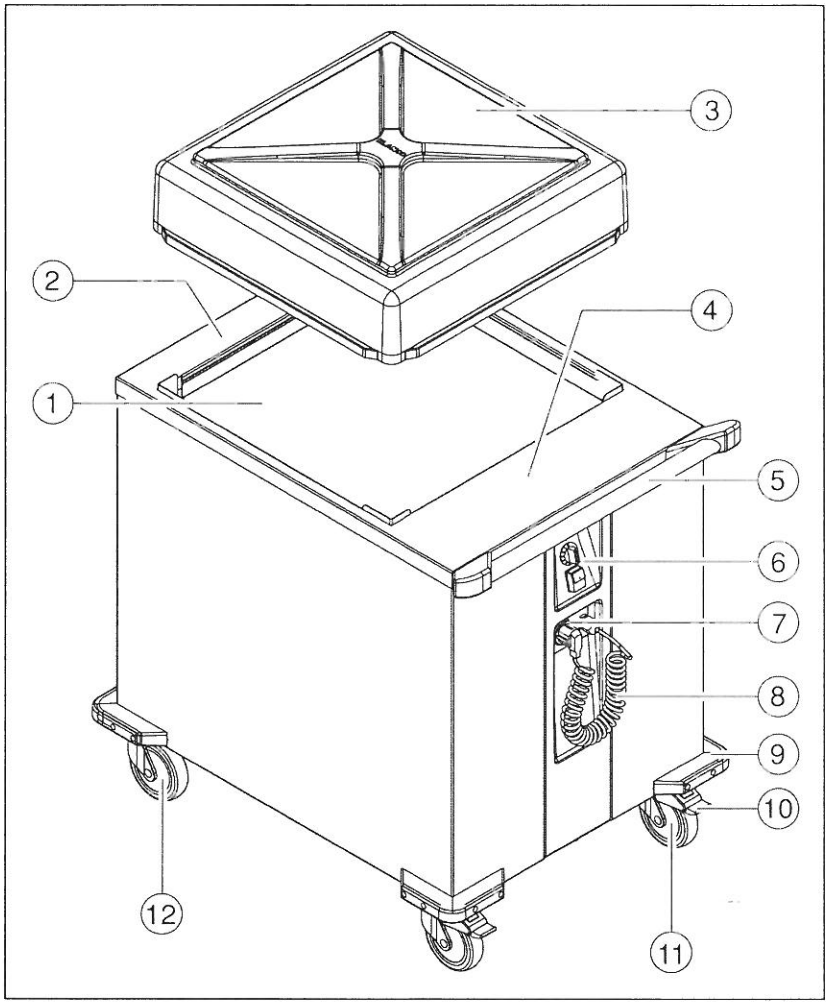
(1) Verrouillage du couvercle rabattable
(2) Couvercle rabattable
(3) Joint du couvercle rabattable
(4) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(5) Poignée de poussée
(6) Interrupteur marche/arrêt
(7) Support de fiche secteur
(8) Cordon d'alimentation
(9) Coins de protection contre les chocs
(10) Frein de stationnement
(11) Galet de guidage avec frein de stationnement
(12) Galet de guidage sans frein de stationnement
(13) Boucle pour dispositif de blocage de couvercle
(14) Plate-forme d'empilage (amovible)
(15) Tige de guidage

Distributeur de paniers



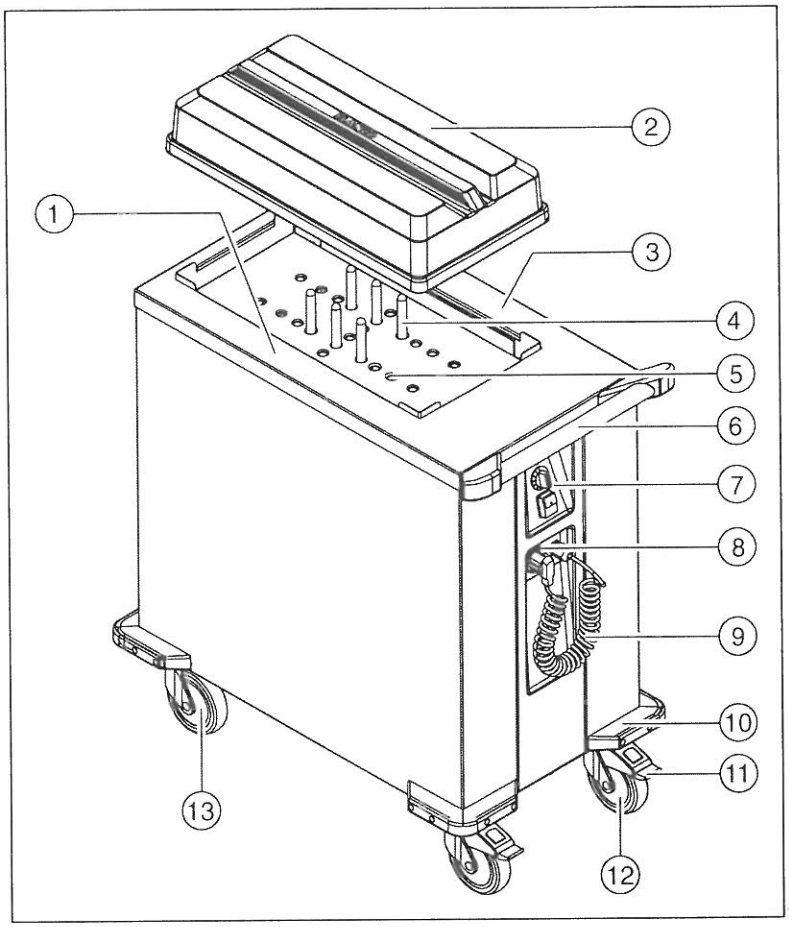
(1) Plate-forme d'empilage (amovible)
(2) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(3) Couvercle cloche
(4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(5) Poignée de poussée
(6) Régulation de température
(7) Support de fiche secteur
(8) Cordon d'alimentation
(9) Coins de protection contre les chocs
(10) Frein de stationnement
(11) Galet de guidage avec frein de stationnement
(12) Galet de guidage sans frein de stationnement

Distributeur à plate-forme



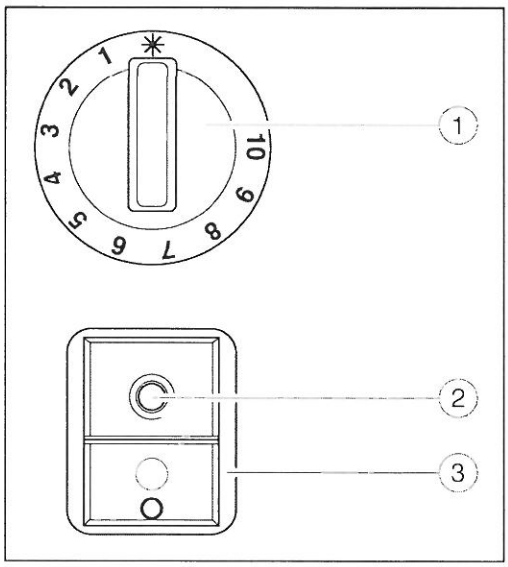
(1) Plate-forme d'empilage (amovible)
(2) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(3) Couvercle cloche
(4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(5) Poignée de poussée
(6) Régulation de température
(7) Support de fiche secteur
(8) Cordon d'alimentation
(9) Coins de protection contre les chocs
(10) Frein de stationnement
(11) Galet de guidage avec frein de stationnement
(12) Galet de guidage sans frein de stationnement

Distributeur universel



(1) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(2) Couvercle cloche
(3) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
(4) Tige de guidage
(5) Plate-forme d'empilage (amovible)
(6) Poignée de poussée
(7) Régulation de température
(8) Support de fiche secteur
(9) Cordon d'alimentation
(10) Coins de protection contre les chocs
(11) Frein de stationnement
(12) Galet de guidage avec frein de stationnement
(13) Galet de guidage sans frein de stationnement

Eléments de commande – vue d'ensemble



(1) Bouton rotatif de réglage de la température de consigne dans l'appareil (pas pour le modèle 2 SHVS 26)
(2) DEL d'affichage de fonctionnement
(3) Interrupteur marche/arrêt

☞ La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif. La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale de +110 °C.

☞ Le distributeur d'assiettes 2 SHVS 26 n'a pas de bouton rotatif de réglage de la température de consigne sur l'appareil. Pour cet appareil, une température de consigne fixe d'env. +140 °C est préréglée.

Cas d'application – vue d'ensemble

On distingue les trois cas d'application suivants:

Cuisine, fonctionnement avec personnel de service

Si l'appareil est exploité dans une cuisine avec personnel de service, il n'y a pas de limitations pour le réglage de la température, à une exception près:

Distributeur de paniers

Si le distributeur de paniers est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".

Si la température dans l'appareil dépasse +60 °C, le personnel de service doit veiller par des mesures de sécurité appropriées à ce qu'il n'y ait pas de dommage. Afin d'éviter les brûlures, la face supérieure chaude de l'appareil et la vaisselle chaude ne peuvent être saisies qu'avec protection (p. ex. avec une poignée à plats ou des gants de protection).

Zone extérieure, fonctionnement avec personnel de service

Si l'appareil est exploité hors de la cuisine avec personnel de service, il n'y a pas de limitations pour le réglage de la température, à une exception près:

Distributeur de paniers

Si le distributeur de paniers est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".

Si la température dans l'appareil dépasse +60 °C, le personnel de service doit veiller par des mesures de sécurité appropriées à ce qu'il n'y ait pas de dommage. Afin d'éviter les brûlures, la face supérieure chaude de l'appareil et la vaisselle chaude ne peuvent être saisies qu'avec protection (p. ex. avec une poignée à plats ou des gants de protection).

Si on renonce à des mesures de protection pour des raisons d'esthétique, la température dans l'appareil ne peut pas être supérieure à +60 °C.

Zone extérieure, fonctionnement en self-service par les clients

Si l'appareil est exploité hors de la cuisine et que les clients prenne eux-mêmes de la vaisselle dans l'appareil, la température à l'intérieur de l'appareil peut au maximum être de +60 °C.

De plus, l'appareil doit être placé de telle façon que la régulation de température ne puisse pas être déréglée par des personnes non habilitées. Le côté de l'appareil avec la régulation de température peut par exemple être placé contre un mur.

Régler la température de consigne

☞ Si l'appareil est librement accessible pour les clients, on ne peut pas dépasser une température de consigne de +60 °C. La température doit être réglée de telle sorte qu'on ne puisse pas se brûler les doigts avec la vaisselle ni à la face supérieure de l'appareil. BLANCO recommande de tester prudemment (!) avec la main la température à la face supérieure de l'appareil 45 minutes après l'enclenchement et de modifier le cas échéant le réglage de température.

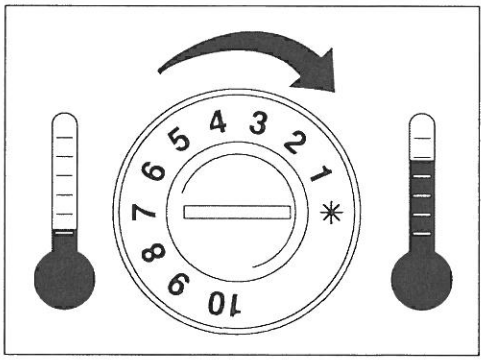
☞ Si les clients peuvent prendre eux-mêmes de la vaisselle dans l'appareil, l'appareil doit être placé de telle façon que la régulation de température ne puisse pas être déréglée par des personnes non habilitées. Le côté de l'appareil avec la régulation de température peut par exemple être placé contre un mur.

☞ Le distributeur d'assiettes 2 SHVS 26 n'a pas de bouton rotatif de réglage de la température de consigne sur l'appareil. Pour cet appareil, une température de consigne fixe d'env. +140 °C est préréglée.

Distributeur de paniers

☞ Si l'appareil est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8". Sinon, les paniers en matière plastique peuvent être endommagés.

- Tourner le bouton rotatif sur le niveau désiré.



Distributeur d'assiettes: Déverrouiller/verrouiller le couvercle rabattable

Distributeur d'assiettes SHVS

☞ Les couvercles rabattables doivent toujours être fermés en fonctionnement de chauffage, sous peine de pertes calorifiques très élevées.

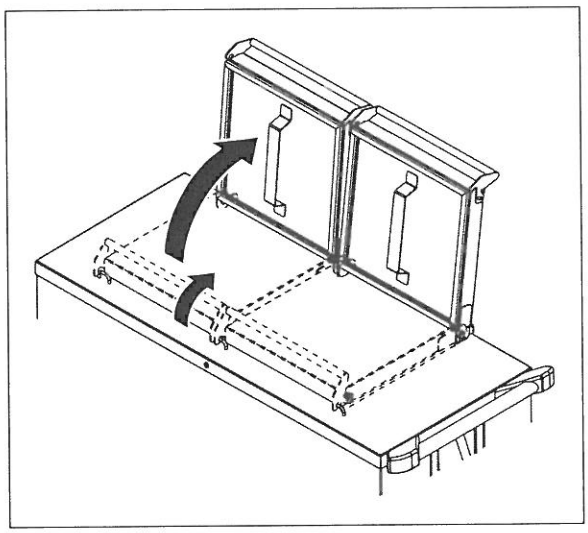
⚠ Avertissement!

Face supérieure de l'appareil chaude!
En fonctionnement de chauffage, la face supérieure de l'appareil devient très chaude autour du couvercle rabattable et peut provoquer des brûlures.

- Ne saisir la face supérieure de l'appareil qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

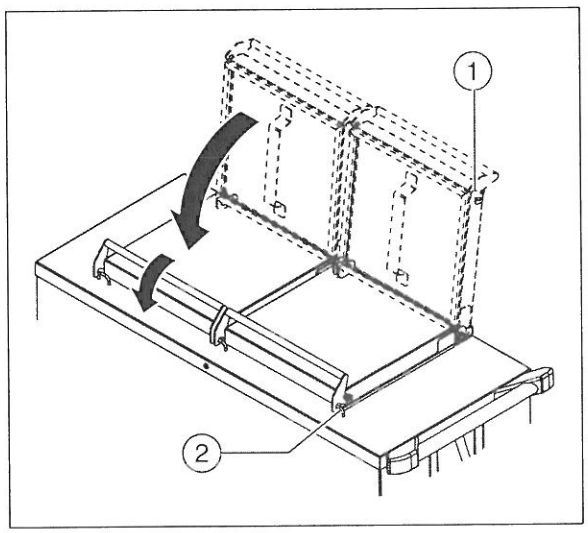
Ouvrir le couvercle rabattable

- Rabattre le verrouillage du couvercle rabattable vers le haut.
- Ouvrir le couvercle rabattable.



Fermer le couvercle rabattable

- Rabattre vers le bas le couvercle rabattable.
- Fermer le verrouillage du couvercle rabattable. Les crochets (1) de l'étrier de verrouillage doivent faire prise dans les boucles (2) à la face supérieure de l'appareil.



Remplir l'appareil

☞ Le chauffage de l'appareil avec le couvercle non fermé provoque des pertes calorifiques importantes. Toujours recouvrir l'appareil du couvercle prévu pendant le fonctionnement de chauffage. N'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle.

☞ Ne pas placer de vaisselle en plastique dans l'appareil d'empilage. L'appareil d'empilage et/ou la vaisselle en plastique peuvent être endommagés.

☞ Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.

Distributeurs d'assiettes SHE, SHV

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

✓ Tiges de guidage adaptées au diamètre des assiettes

✓ Plate-forme d'empilage placée avec le côté ouvert vers le bas

➨ Remplir l'appareil d'empilage avec des assiettes.

➨ Couvrir l'appareil avec le couvercle cloche.

Distributeur d'assiettes SHVS

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

✓ Plate-forme d'empilage placée avec le côté ouvert vers le bas

➨ Déverrouiller et ouvrir le couvercle rabattable.

➨ Remplir l'appareil d'empilage avec des assiettes avec noyau en cire.

➨ Fermer et verrouiller le couvercle rabattable.

Distributeur de paniers

☞ La plate-forme d'empilage peut exclusivement être garnie de paniers, jamais directement avec de la vaisselle.

☞ Les paniers peuvent au maximum être remplis de telle façon que leur chargement ne dépasse pas au-dessus du bord supérieur du panier.

☞ Si l'appareil est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8". Sinon, les paniers en matière plastique peuvent être endommagés.

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

➨ Remplir l'appareil d'empilage avec des paniers déjà garnis.

– ou –

Placer successivement des paniers vides sur la plate-forme d'empilage et les garnir respectivement de vaisselle.

➨ Couvrir l'appareil avec le couvercle cloche.

Distributeur à plate-forme

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

➨ Remplir l'appareil d'empilage avec de la vaisselle.

➨ Couvrir l'appareil avec le couvercle cloche.

Distributeur universel

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

i Les positions des tiges de guidage peuvent à tout moment être adaptées à la taille des pièces de vaisselle à empiler.

➨ Si nécessaire, enlever les tiges de guidage et les réintroduire dans une autre position dans l'appareil verticalement à travers la plate-forme d'empilage.

➨ Remplir l'appareil d'empilage avec de la vaisselle.

➨ Couvrir l'appareil avec le couvercle cloche.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

✓ Appareil hors service

✓ Insérer la fiche secteur dans son support

Distributeur d'assiettes SHVS

✓ Couvercle rabattable fermé et verrouillé

Distributeur d'assiettes avec dispositif de blocage de couvercle

i Si nécessaire, les couvercles peuvent être bloqués.

➨ Si nécessaire, bloquer le couvercle en vissant le dispositif de blocage de couvercle.

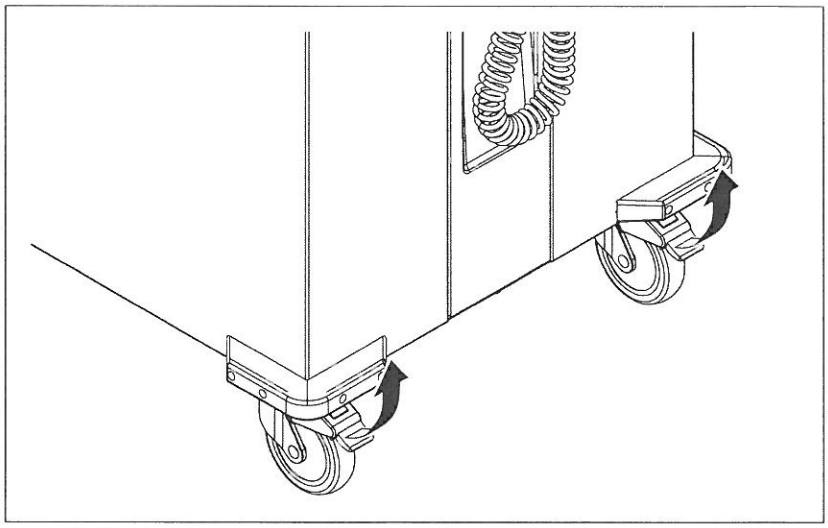
⚠ Attention!

Pied coincé!

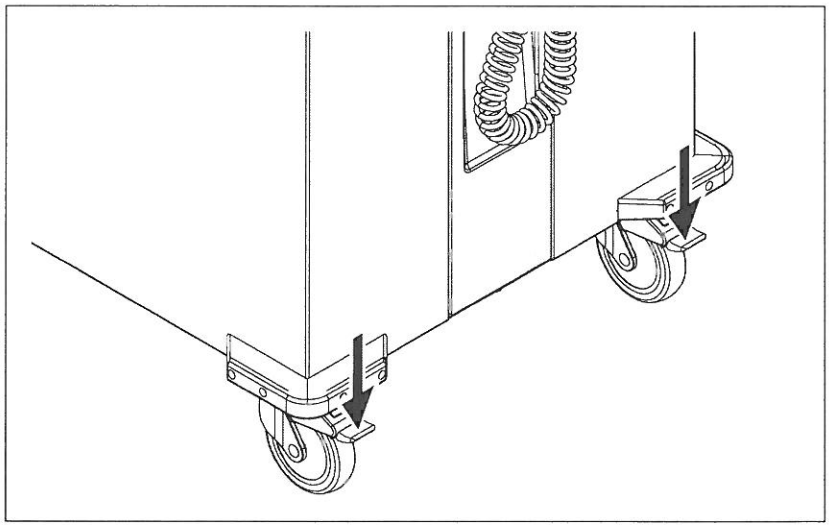
Lors du desserrage et du blocage du frein de stationnement, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et la roue ou l'habillage de l'appareil.

- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par le tube de la poignée de poussée.
- Serrer les freins de stationnement.



Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

✓ Deux personnes

⚠ **Attention!**

Face supérieure de l'appareil chaude!
La face supérieure de l'appareil est chaude directement après le fonctionnement. Si l'appareil est poussé par deux personnes, une personne qui met la main directement sur la face supérieure de l'appareil peut se brûler.

- Pour pousser l'appareil, ne saisir la face supérieure de l'appareil chaude qu'avec des gants de protection.
- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser l'appareil avec prudence et à deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle

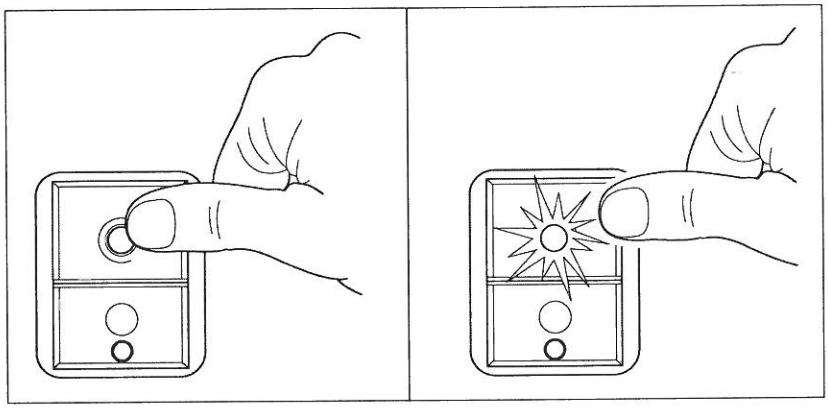
✓ Appareil rempli

✓ Appareil recouvert du couvercle cloche ou couvercle rabattable fermé et verrouillé

✓ L'appareil n'est pas en service

✓ En option, tiroir de nettoyage mis en place

- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans l'appareil.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
  La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
  ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 31.

Distributeur d'assiettes SHE

- Préchauffer la vaisselle pendant au moins 150 minutes.

Distributeur d'assiettes SHV, distributeur universel, distributeur de paniers, distributeur à plate-forme

- Préchauffer la vaisselle pendant au moins 120 minutes.

Distributeur d'assiettes SHVS

- Préchauffer les assiettes avec noyau en cire pendant au moins 180 minutes.

- L'appareil étant enclenché, maintenir la vaisselle au chaud aussi longtemps que désiré.

Prélever la vaisselle

☞ Si les clients peuvent prendre eux-mêmes de la vaisselle dans l'appareil, l'appareil doit être placé de telle façon que la régulation de température ne puisse pas être déréglée par des personnes non habilitées. Le côté de l'appareil avec la régulation de température peut par exemple être placé contre un mur.

⚠ Avertissement!

Face supérieure de l'appareil chaude/intérieur de l'appareil chaud/ vaisselle chaude!

En fonctionnement de chauffage, la face supérieure de l'appareil, l'intérieur de l'appareil et la vaisselle contenue dans l'appareil deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

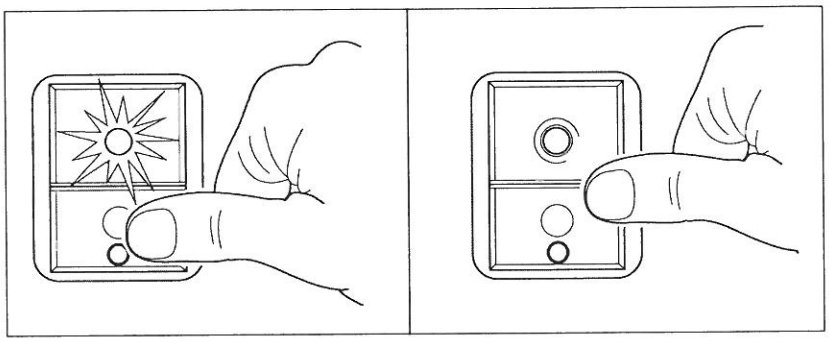
- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

- Enlever la vaisselle selon besoins.

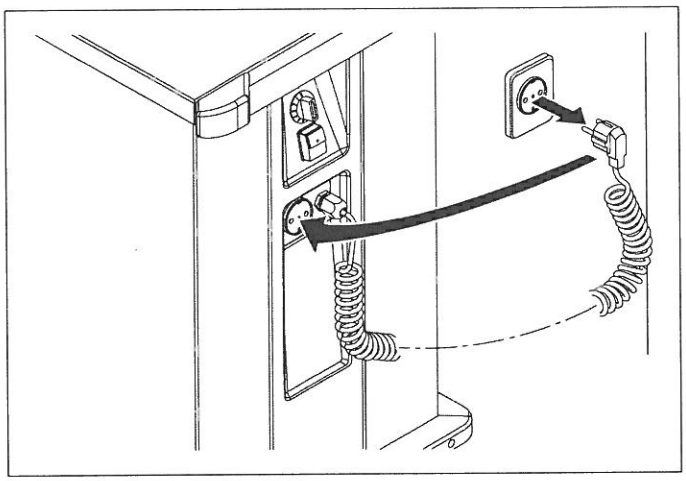
Mise hors service

Mise hors service de l'appareil

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
  La DEL d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



Aide en cas de problème

La DEL d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	➨ Insérer la fiche dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	➨ Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.
Le fusible de l'installation électrique du bâtiment est défectueux.	➨ Vérifier le fusible de l'installation domestique et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	➨ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.

La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais la vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/ maintenue au chaud

Cause	Mesure
Le réglage de température est trop faible (pas pour 2 SHVS 26).	➨ Régler une température plus élevée. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 31.
Appareil non recouvert du couvercle cloche ou couvercle rabattable non fermé et verrouillé.	➨ Recouvrir l'appareil du couvercle cloche ou fermer et verrouiller le couvercle rabattable.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	➨ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.

La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais l'intérieur de l'appareil reste froid

Cause	Mesure
La protection contre la surcharge a déclenché.	➨ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	➨ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.

L'appareil chauffe toujours à la température maximale, indépendamment du réglage de température

Cause	Mesure
Régulation de température défectueuse.	➨ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.

Distributeur d'assiettes: Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le tube de l'appareil d'empilage

Distributeur d'assiettes

Cause	Mesure
Les tiges de guidage ne sont pas correctement réglées (SHE, SHV).	➨ Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes. ↳ Sous-chapitre "Distributeur d'assiettes: Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes" à la page 15.
La taille d'assiette ne convient pas pour l'appareil d'empilage.	Aucune. L'appareil d'empilage ne peut en aucun cas être rempli avec des assiettes trop petites! Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les tiges de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	➨ Enlever les points d'attaque de corrosion. ↳ Sous-chapitre "Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 44. ➨ Veiller à une manipulation/ maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	➨ Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 38. ➨ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ➨ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable

Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage. La corrosion peut trouver son chemin en dessous de ces couches par manque d'air.

Ne pas laisser les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Le contact avec ces substances peut provoquer de la corrosion. Les vapeurs d'acide, qui se développent lors du nettoyage des carrelages, peuvent également être source de corrosion.

Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec d'autres métaux. Les restes de métaux étrangers forment des composés chimiques qui peuvent provoquer de la corrosion.

Eviter dans tous les cas le contact avec le fer et l'acier. Lorsque de l'acier inoxydable est mis en contact avec de l'acier (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse), ceci peut donner lieu à une forte corrosion.

Intervalle de nettoyage

Intervalle de nettoyage

L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé à fond après chaque utilisation, l'intérieur de l'appareil si nécessaire.

Distributeur à plate-forme, distributeur universel

Les tiges de guidage doivent être contrôlées régulièrement pour contaminations éventuelles et nettoyées si nécessaire.

Méthodes de nettoyage

La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide.

Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être autorisées par BLANCO.

☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

☞ Le couvercle cloche ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle, des fissures sous contrainte pouvant apparaître dans le couvercle cloche en raison des températures élevées dans le lave-vaisselle.

Produits de nettoyage

☞ Pour les éléments en matière plastique (couvercle cloche, coins de protection contre les chocs), ne pas utiliser de produits abrasifs ni de produits de nettoyage agressifs (dommages matériels!).

↳ Sous-chapitre "Produits de nettoyage pour éléments en matière plastique" à la page 10.

Produits de nettoyage pour salissures légères:

- Produits de nettoyage du commerce en solution aqueuse
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO (utiliser uniquement avec de l'eau)

Produits de nettoyage pour salissures fortes:

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. BLANCOPOLISH

☞ Les pièces en matière plastique (p. ex. couvercle cloche, coins de protection contre les chocs) ne peuvent pas être nettoyées avec des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable, sous peine de griffer la surface.

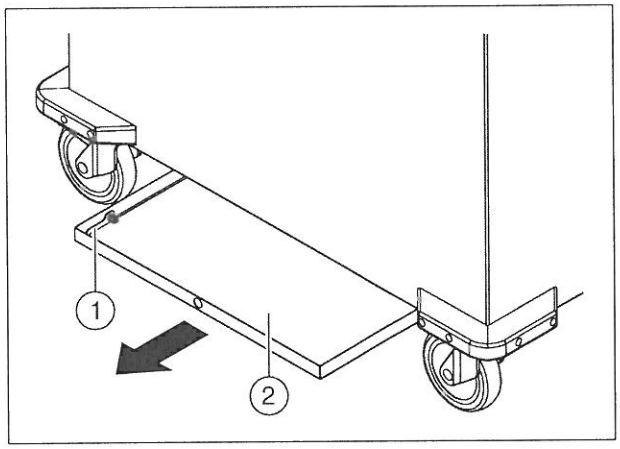
Distributeur d'assiettes: Nettoyer le tiroir de nettoyage

Distributeur d'assiettes SHE

ℹ Le tiroir de nettoyage se trouve à la face inférieure de l'appareil et est maintenu par 2 coulisses. Son enlèvement facilite le nettoyage du plancher de l'appareil.

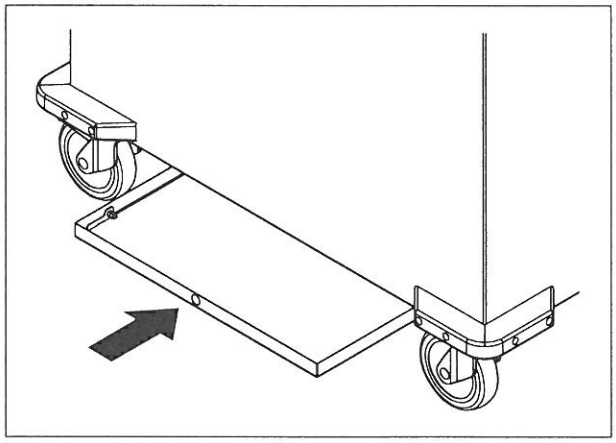
☞ Le tiroir de nettoyage peut être enlevé depuis le côté droit de l'appareil (lorsqu'on regarde la poignée de poussée). Il est maintenu par un loquet, qui est monté à l'avant à gauche du côté intérieur du tiroir de nettoyage.

- Saisir le coin inférieur gauche du tiroir de nettoyage (2) par le bas et pousser le loquet (1) vers le haut.
- Extraire le tiroir de nettoyage.



- Nettoyer le tiroir de nettoyage à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

- Après le nettoyage, replacer le tiroir de nettoyage dans la coulisse. Cefaisant, veiller à ce que le loquet se trouve à l'avant à gauche.



Lorsque le tiroir de nettoyage est entièrement inséré, le loquet se verrouille dans un évidement de la coulisse.

Nettoyer l'appareil

☞ La plate-forme d'empilage peut être enlevée pour un nettoyage approfondi.

Distributeur universel

☞ Pour le distributeur universel, les tiges de guidage sont uniquement guidées et maintenues par la plate-forme d'empilage. Avant d'enlever la plate-forme d'empilage, on doit d'abord enlever les tiges de guidage, parce que celles-ci tomberaient sinon dans l'appareil.

✓ Appareil hors service

✓ Insérer la fiche secteur dans son support

- S'assurer que l'appareil a refroidi à l'intérieur et à l'extérieur.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après l'utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer à l'eau.

Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- Enlever les points d'attaque de corrosion avec produit abrasif ou du papier de verre fin.

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

i Les mesures de nettoyage décrites ici pour les points d'attaque de corrosion anciens/importants sont une recommandation de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ Les mesures de nettoyage pour points d'attaque de corrosion anciens/importants peuvent uniquement être effectuées par du personnel formé techniquement dans le respect des prescriptions existantes.

⚠ **Avertissement!**

Substances corrosives!
Les acides utilisés pour éliminer les points d'attaque de corrosion peuvent provoquer des brûlures aux objets (p. ex. vêtements) et aux personnes. En cas de contact avec l'œil, l'acuité visuelle peut être détériorée de manière irréversible. Dans le pire des cas, la perte totale de la vue peut en être la conséquence.

- Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection, ...).
- Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2–3 pour cent.
- Si le nettoyage à l'acide oxalique ne donne pas de résultats, traiter les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide nitrique à 10 pour cent.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

☞ BLANCO recommande une maintenance régulière de l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.

➨ Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.

Contrôler les freins de stationnement

☞ L'efficacité des freins de stationnement doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil.

➨ Serrer les freins de stationnement.

➨ Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).

➨ Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Distributeur d'assiettes: Contrôler le joint du couvercle rabattable

Distributeur d'assiettes SHVS

☞ Le bon état du joint du couvercle rabattable doit être contrôlé régulièrement.

➨ Contrôler le bon état du joint du couvercle rabattable (contrôle visuel).

➨ En cas de dommage, veiller au remplacement par un des centres suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Distributeur d'assiettes: Entretenir le joint du couvercle rabattable

Distributeur d'assiettes SHVS

➨ Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité de l'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

➨ Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

➨ Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

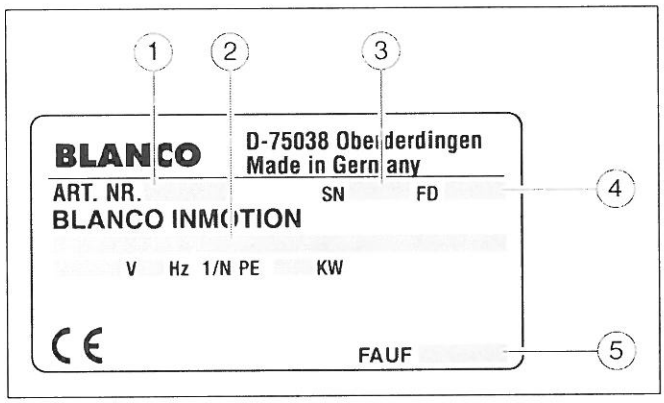
- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Description de défaut

Pour recenser le défaut, le service après-vente BLANCO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Référence
- Modèle
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

La plaque signalétique se trouve près de l'entrée du cordon d'alimentation dans l'appareil.



(1) Référence
(2) Modèle
(3) Numéro de série
(4) Date de fabrication
(5) Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

Remplacement de composants

☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les points de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Pièces de rechange

Sont requis lors de la commandes de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité

↳ Voir CD-ROM de maintenance et documentation de maintenance (à obtenir auprès du service après-vente BLANCO).

Adresse

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Elimination

Mise au rebut de l'appareil

➨ Rendre l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.

➨ Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.

☞ Le service public compétent (p. ex. administration communale) vous fournira des indications précises d'élimination et les adresses des organismes de mise au rebut.

Données techniques

Données générales

Dimensions et poids

Modèle	Dimensions extérieures en mm (L x l x H)	Dimensions intérieures en mm	Poids à vide en kg
Distributeur d'assiettes			
1 SHE 21-26	653 x 513 x 931	Ø: 210 à 260	33,5
1 SHE 26-31	653 x 513 x 931	Ø: 260 à 310	34
2 SHE 21-26	898 x 513 x 931	Ø: 210 à 260	44
2 SHE 26-31	1018 x 513 x 931	Ø: 260 à 310	48
2 SHV 21-26	958 x 513 x 931	Ø: 210 à 260	48
2 SHV 26-31	1018 x 513 x 931	Ø: 260 à 310	51
2 SHVS 26	1144 x 548 x 1062	Ø: 260	82
Distributeur de paniers			
CHV 53/53	898 x 714 x 931	535 x 535	68
CHV 66/54	1038 x 714 x 931	660 x 540	72
Distributeur à plate-forme			
CHV 58/58	958 x 714 x 931	581 x 581	83
Distributeur universel			
UNI-H 59/29	898 x 514 x 931	590 x 290	68
UNI-H 58/58	958 x 714 x 931	581 x 581	91

Capacité/charge utile

Modèle	Capacité (indication approximative)	Hauteur de la pile en mm (avec/sans couvercle)	Charge utile max. en kg
Distributeur d'assiettes			
1 SHE 21-26	60 assiettes Ø: 210 à 260 mm	620/670	45
1 SHE 26-31	60 assiettes Ø: 260 à 310 mm	620/670	45
2 SHE 21-26	120 assiettes Ø: 210 à 260 mm	620/670	90
2 SHE 26-31	120 assiettes Ø: 260 à 310 mm	620/670	90
2 SHV 21-26	120 assiettes Ø: 210 à 260 mm	620/670	90
2 SHV 26-31	120 assiettes Ø: 260 à 310 mm	620/670	90
2 SHVS 26	98 assiettes avec noyau en cire Ø: 260 mm	664/- (fonctionnement autorisé uniquement avec couvercle rabattable)	120
Distributeur de paniers			
CHV 53/53	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 ou 525 x 525 mm	540/680	200
CHV 66/54	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 650 x 530 mm	540/680	200
Distributeur à plate-forme			
CHV 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
Distributeur universel			
UNI-H 59/29	Dépend du type de vaisselle	540/680	150
UNI-H 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200

Plage de température (intérieur de l'appareil)

+30 °C à +110 °C

+140 °C (uniquement 2 SHVS 26)

Caractéristiques électriques

Valeurs de raccordement

Modèle	Tension	Puissance (maximale)
Distributeur d'assiettes		
1 SHE 21-26	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	0,9 kW
1 SHE 26-31	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	0,9 kW
2 SHE 21-26	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
2 SHE 26-31	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
2 SHV 21-26	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
2 SHV 26-31	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
2 SHVS 26	220 à 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Distributeur de paniers		
CHV 53/53	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
CHV 66/54	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
Distributeur à plate-forme		
CHV 58/58	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
Distributeur universel		
UNI-H 59/29	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 58/58	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW

Degré de protection

IP X 5 (L'appareil est protégé contre le jet d'eau suivant DIN EN 60529.)

Environnement

Conditions d'environnement en fonctionnement

Température: +15 °C à +32 °C

Humidité de l'air relative: sans condensation

Conditions d'environnement lors du stockage, transport

Température: –10 °C à +40 °C

Humidité de l'air relative: sans condensation

Matériaux

Corps de l'appareil: Acier inoxydable

Couvercle cloche: Polycarbonate

Références pour la commande

Distributeur d'assiettes 1 SHE 21-26	Référence:	572 162
Distributeur d'assiettes 1 SHE 26-31	Référence:	572 163
Distributeur d'assiettes 2 SHE 21-26	Référence:	572 164
Distributeur d'assiettes 2 SHE 26-31	Référence:	572 165
Distributeur d'assiettes 2 SHV 21-26	Référence:	572 166
Distributeur d'assiettes 2 SHV 26-31	Référence:	572 167
Distributeur d'assiettes 2 SHVS 26	Référence:	572 908
Distributeur de paniers CHV 53/53	Référence:	572 185
Distributeur de paniers CHV 66/54	Référence:	572 186
Distributeur à plate-forme CHV 58/58	Référence:	572 192
Distributeur universel UNI-H 59/29	Référence:	572 195
Distributeur universel UNI-H 58/58	Référence:	564 196
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 166

Accessoires

Assiettes avec noyau en cire pour accumulation de chaleur	Numéros d'article:	↳ Liste de prix BLANCO
Paniers pour distributeur de paniers	Référence:	↳ Liste de prix BLANCO
Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	Référence:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH	Référence:	511 895
CD-ROM de service après-vente	Référence:	↳ Service après-vente BLANCO

Normes, directives, sigle de qualité

DIN 18865-6: Appareils pour grandes cuisines – installations de distribution – distributeurs.

DIN 18867-8: Appareils pour grandes cuisines – appareils roulants – roues.

DIN EN 60529: Degrés de protection de l'enveloppe (code IP).

DIN EN 60335 PT2-49: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2: Exigences particulières pour étuves électriques à usage industriel.

EN 60335-1: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 1: Exigences générales.

BGR 111 (ZH1/37): Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.

BGV A 3 (VBG 4): Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques.

DIN EN ISO 9001: BLANCO est certifié suivant DIN EN ISO 9001.

Sigle de qualité HKI: Marque collective de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.). Ce sigle indique le standard particulier de l'appareil en ce qui concerne la qualité, le service et l'écologie.

VDE: Contrôle effectué par le laboratoire d'essai VDE d'Offenbach (pas 2 SHVS 26).

EC – Declaration of Conformity

Manufacturer's name and address:	BLANCO GmbH + Co KG Flehinger Straße 59 75038 Oberderdingen
Product:	BLANCO INMOTION Basket dispenser, heated BLANCO INMOTION Platform dispenser, heated BLANCO INMOTION Universal dispenser, heated BLANCO INMOTION Plate dispenser, heated BLANCO INMOTION Plate dispenser, heated by convection BLANCO INMOTION Plate dispenser special lowerator, heated

Type designation:

CEBH 50/50	UNI-H 59/29	1 SHE 21-26	RHE 21-26 ET 802	2 SHV 21-26
CHV 53/53	UNI-H 58/58	1 SHE 26-31	RHE 21-26 ET 668	2 SHV 26-31
CHV 66/54		2 SHE 21-26	RHE 26-31 ET 802	2 SHVS 26 *
CHV 58/58		2 SHE 26-31	RHE 26-31 ET 668	* without VDE-Mark

The designated product is in conformity with the European Directives:

73/23/EEC
including amendments

Council Directive on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

EN 60335-1 :	2005/07	EN 60335-1:	2002 + A11: 2004 + A1 2004
EN 60335-2-49:	2001/11	EN 60335-2-49:	2000
EN 50366	2003/11	EN 50366:	2003

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

oder or oder or

Marks Licence No. : 40005713
40005725
40006120
40006131
40006132
40006379

89/336/EEC
including amendments

Council Directive on the approximation of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility.

Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

EN 61000-6-1:	2002
EN 55014-1:	2002
EN 55014-2:	2002
EN 61000-3-2:	2001
EN 61000-3-3:	2002

In case of product modification without the coordination of the producer, this declaration will be invalid.

Oberderdingen 18.5.2006 i. V. Jakob

(Place, data) (Legally binding signature of the issuer)

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO

N° de document 154 166 –F – Version 2.0 – 05/06