

## BLANCO INMOTION

Appareils d'empilage roulants, non chauffés:  
Distributeur d'assiettes 2 SE/2 SEK,  
Distributeur de paniers CCE/CE/CEK,  
Distributeur à plate-forme CE/CEK, Distributeur  
universel UNI/UNI-K, Distributeur de plateaux CCE/CE

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: opérateurs, 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.

## Contenu

<b>A propos de ce produit</b>	Utilisation . . . . .	1
	Conditions d'utilisation . . . . .	1
	Caractéristiques du produit . . . . .	1
<b>Sécurité</b>	Généralités . . . . .	4
	A propos de ce produit . . . . .	4
	Transport . . . . .	4
	Mise en service . . . . .	5
	Manipulation . . . . .	5
	Nettoyage et entretien . . . . .	8
	Maintenance . . . . .	8
	Réparation . . . . .	8
	Normes et directives . . . . .	8
<b>Transport</b>	Contrôler/régler les dommages de transport . . . . .	9
	Etendue de la livraison . . . . .	9
	Déballage . . . . .	10
	Éliminer le matériel d'emballage . . . . .	10
<b>Mise en service</b>	Conditions préalables à l'exploitation . . . . .	11
	Distributeur d'assiettes: Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes . . . . .	11
	Tester la hauteur de distribution de la pile . . . . .	12
	Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts . . . . .	17
	Régler la hauteur de distribution de la pile . . . . .	19
	Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts . . . . .	21
<b>Manipulation et fonctionnement</b>	Vue d'ensemble de l'appareil . . . . .	23
	Remplir l'appareil . . . . .	28
	Distributeur d'assiettes, distributeur de paniers, distributeur à plate-forme et distributeur universel avec fentes de refroidissement, distributeur de paniers – version ouverte: Refroidir la vaisselle . . . . .	30
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation . . . . .	30
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées . . . . .	31
	Enlever le chargement . . . . .	31
<b>Aide en cas de problème</b>	Distributeur d'assiettes: Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le tube de l'appareil d'empilage . . . . .	32
	Corrosion de pièces en acier inoxydable . . . . .	32
	L'appareil est extérieurement endommagé . . . . .	32
<b>Nettoyage et entretien</b>	Acier inoxydable . . . . .	33
	Intervalle de nettoyage . . . . .	33
	Méthodes de nettoyage . . . . .	33
	Produits de nettoyage . . . . .	33
	Nettoyer l'appareil . . . . .	34
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable . . . . .	34
<b>Maintenance</b>	Faire entretenir régulièrement l'appareil . . . . .	35
	Contrôler les freins de stationnement . . . . .	35

<b>Réparation</b>	Personnes habilitées . . . . .	35
	Description de défaut . . . . .	35
	Remplacement de composants . . . . .	36
	Pièces de rechange . . . . .	36
	Adresse . . . . .	36
<b>Elimination</b>	Mise au rebut de l'appareil . . . . .	37
<b>Données techniques</b>	Données générales . . . . .	38
	Environnement . . . . .	40
<b>Références pour la commande</b>	Distributeur d'assiettes 2 SE 21-26 . . . . .	41
	Distributeur d'assiettes 2 SE 26-31 . . . . .	41
	Distributeur d'assiettes 3 SE 18-21 . . . . .	41
	Distributeur d'assiettes 2 SEK 21-26 . . . . .	41
	Distributeur d'assiettes 2 SEK 26-31 . . . . .	41
	Distributeur de paniers CCE 53/53 . . . . .	41
	Distributeur de paniers CCE 66/54 . . . . .	41
	Distributeur de paniers CE 53/53 . . . . .	41
	Distributeur de paniers CE 66/54 . . . . .	41
	Distributeur de paniers CEK 53/53 . . . . .	41
	Distributeur à plate-forme CE 58/58 . . . . .	41
	Distributeur à plate-forme CE 88/61 . . . . .	41
	Distributeur à plate-forme CEK 58/58 . . . . .	41
	Distributeur universel UNI 59/29 . . . . .	41
	Distributeur universel UNI 58/58 . . . . .	41
	Distributeur universel UNI-K 59/29 . . . . .	41
	Distributeur universel UNI-K 58/58 . . . . .	41
	Distributeur de plateaux CE 54/38 . . . . .	41
	Distributeur de plateaux CCE 54/38 . . . . .	42
	Distributeur de plateaux CCE-A . . . . .	42
	Mode d'emploi . . . . .	42
<b>Accessoires</b>	Paniers pour distributeur de paniers . . . . .	42
	Couvercle cloche . . . . .	42
	Rangements pour couverts . . . . .	42
	Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO . . . . .	42
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH . . . . .	42
	CD-ROM de service après-vente . . . . .	42



## A propos de ce produit

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

- Rangement/approvisionnement de vaisselle ou de plateaux
- Mise à disposition/distribution de vaisselle ou de plateaux
- Refroidissement de vaisselle dans une chambre froide (appareils d'empilage avec fentes de refroidissement et distributeur de paniers – version ouverte)

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

Les appareils d'empilage roulants non 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 -10 °C à +32 °C.

### Caractéristiques du produit Généralités

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

Les distributeurs d'assiettes, distributeurs à plate-forme et distributeurs universels sont entourés d'une enveloppe. Les distributeurs de paniers et les distributeurs de plateaux sont disponibles en version fermée et version ouverte.

### Manipulation

La vaisselle ou les plateaux sont empilés 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.

---

### Distributeur d'assiettes

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

Les distributeurs d'assiettes (à l'exception du modèle 3 SE 18-21) conviennent pour les assiettes pour menu d'un diamètre de 210 à 260 mm ou de 260 à 310 mm.

Le distributeur d'assiettes 3 SE 18-21 convient pour les assiettes pour accompagnement ou à dessert d'un diamètre de 180 à 210 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.

Les distributeurs d'assiettes 2 SEK 21-26 et 2 SEK 26-31 sont équipés de fentes de refroidissement. Les distributeurs d'assiettes avec fentes de refroidissement conviennent particulièrement pour le refroidissement de vaisselle dans une chambre froide.

---

---

### **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 10 paniers l'un sur l'autre, pour une hauteur de panier de 115 mm 6 paniers.

Le distributeur de paniers CEK 53/53 possède des fentes de refroidissement dans le revêtement extérieur. Cet appareil d'empilage convient particulièrement bien pour le refroidissement de vaisselle dans une chambre froide.

Le distributeur de paniers CCE 53/53 est disponible en option avec un rangement pour couverts.

---

---

### **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.

Le distributeur à plate-forme CEK 58/58 possède des fentes de refroidissement dans le revêtement extérieur. Cet appareil d'empilage convient particulièrement bien pour le refroidissement de vaisselle dans une chambre froide.

---

---

### **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.

Les distributeurs universels UNI-K possèdent des fentes de refroidissement dans le revêtement extérieur. Ces appareils d'empilage conviennent particulièrement bien pour la réfrigération de vaisselle dans une chambre froide.

---

---

### **Distributeur de plateaux**

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

Les distributeurs de plateaux conviennent pour les plateaux Gastronorm et Euronorm. L'empilage de plateaux préformées est possible.

Dans le modèle CCE 54/38, les plateaux sont empilés transversalement au côté de la poignée de poussée, dans le modèle CCE-A le long de celui-ci. Le modèle CCE-A possède des tôles de guidage latérales.

Les distributeur de plateaux CCE 54/38 et CE 54/38 sont disponibles en option avec un rangement pour couverts.

---

### **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.

## Mise en service Réglage des tiges de guidage

---

### Distributeur d'assiettes

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.

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 a 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.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y a 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.

## Manipulation 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.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y a 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 a 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 a 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.

---

### **Plate-forme d'empilage mobile apparente**

---

#### **Distributeur de paniers et de plateaux – version ouverte**

Il ne peut pas se trouver de personnes, membres ni objets en dessous de la plate-forme d'empilage mobile apparente. Dans le cas contraire, il y a danger de dommages corporels et matériels.

---

### **Remplissage**

---

#### **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 (180 mm, 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, 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.

---

#### **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 a 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.

---

### **Capacités portantes**

Charger l'appareil d'empilage au maximum avec la quantité de vaisselle/plateaux 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.

### **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 debout 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
- Éviter 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 entre l'appareil et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).  
(danger d'écrasement).

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

## **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

## **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

## **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).

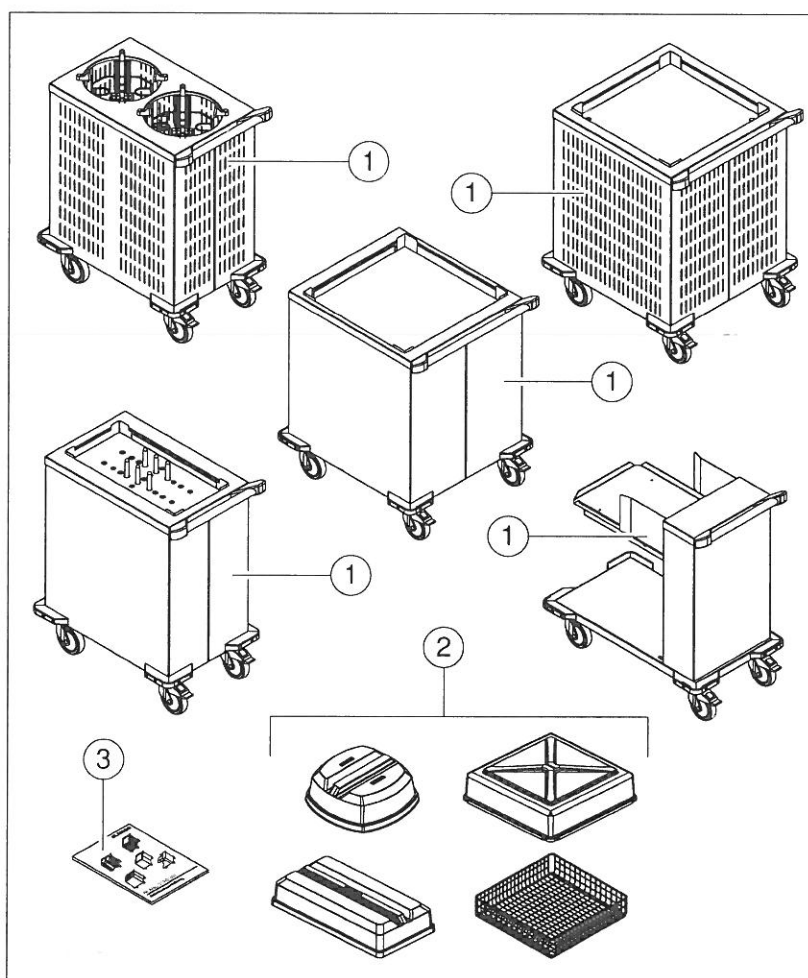
- Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de BLANCO pour les dommages.

– 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, non chauffé
- (2) Accessoires (paniers, couvercles cloches)
- (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.

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

## Mise en service

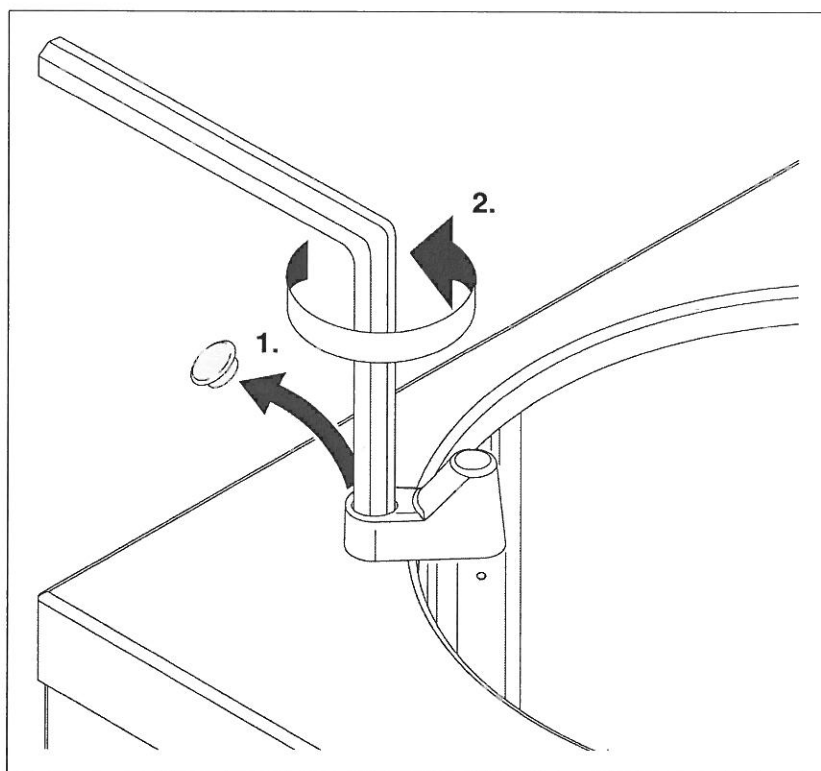
### Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ 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

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

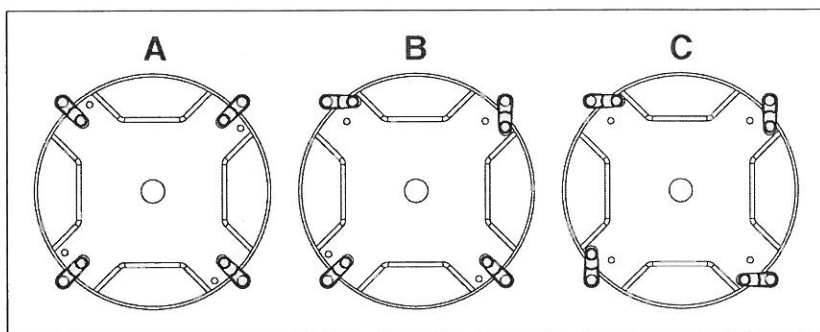
#### Distributeur d'assiettes

- 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
- 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.).

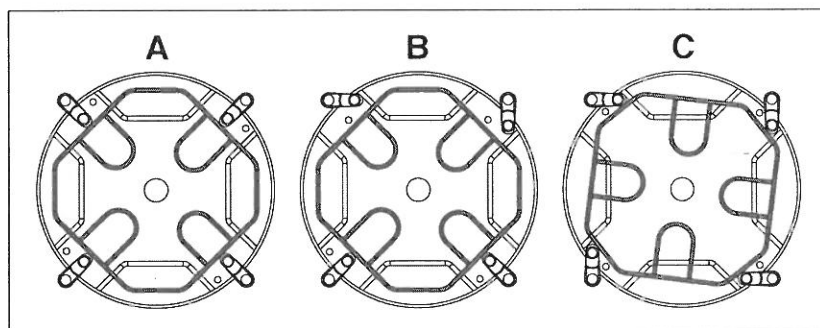


- Soulever les tiges de guidage.

- 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. 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 19.
  - 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 – version fermée**

- ☞ 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 19.
  - 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 – version ouverte

- ☞ 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.

### 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.
  - 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, 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, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 17.
    - ☞ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 19.
  - 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, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 21.
  - 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, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 17.
    - ☞ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 19.
  - 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, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 21.
  - 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 plateaux – version fermée

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque 4 ou 5 plateaux dépassent du bord supérieur du caisson.
  - Placer 11 plateaux sur la plate-forme d'empilage.
  - Si plus ou moins de 4 ou 5 plateaux dépassent de la face supérieure du caisson, enlever tous les plateaux et modifier le réglage des ressorts.
    - ☞ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 19.
  - 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 jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.
- 

---

### Distributeur de plateaux – version ouverte

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque 4 ou 5 plateaux dépassent 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.

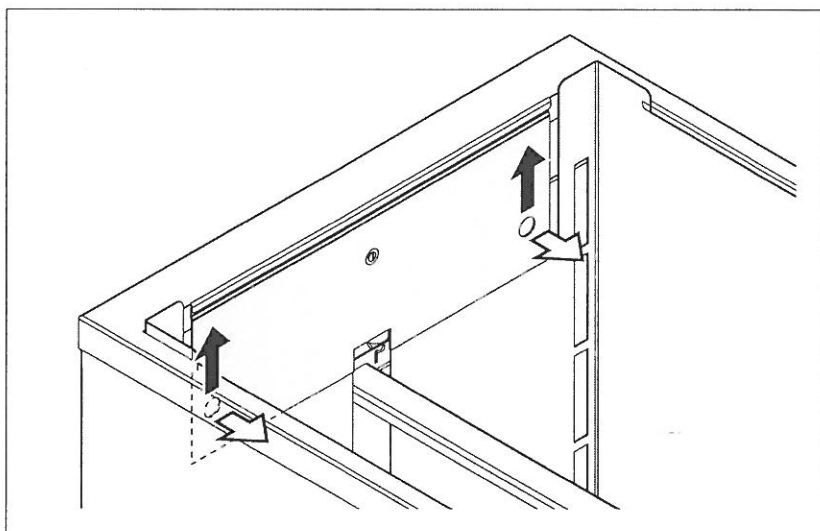
- Toujours tester la hauteur de distribution de la pile avec la tôle de protection de la boîte à ressorts en place.
  - Placer 11 plateaux sur la plate-forme d'empilage.
  - Si moins ou plus de 4 à 5 plateaux dépassent du bord supérieur du caisson, enlever les plateaux, enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts et modifier le réglage des ressorts.
    - ☞ Sous-chapitre "Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 17.
    - ☞ Sous-chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 19.
  - Après modification du réglage des ressorts, remettre en place la tôle de protection et tester à nouveau la hauteur de distribution.
    - ☞ Sous-chapitre "Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 21.
  - Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.
-

**Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts**

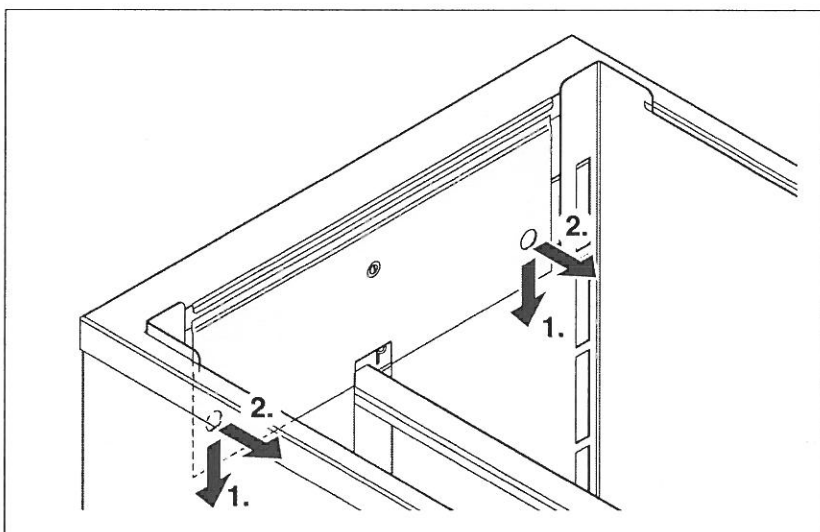
☞ Pour les distributeurs d'assiettes ainsi que les distributeurs de plateaux et les distributeurs de paniers en version fermée, les ressorts sont librement accessibles (après enlèvement de la plate-forme d'empilage).

**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
- 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.



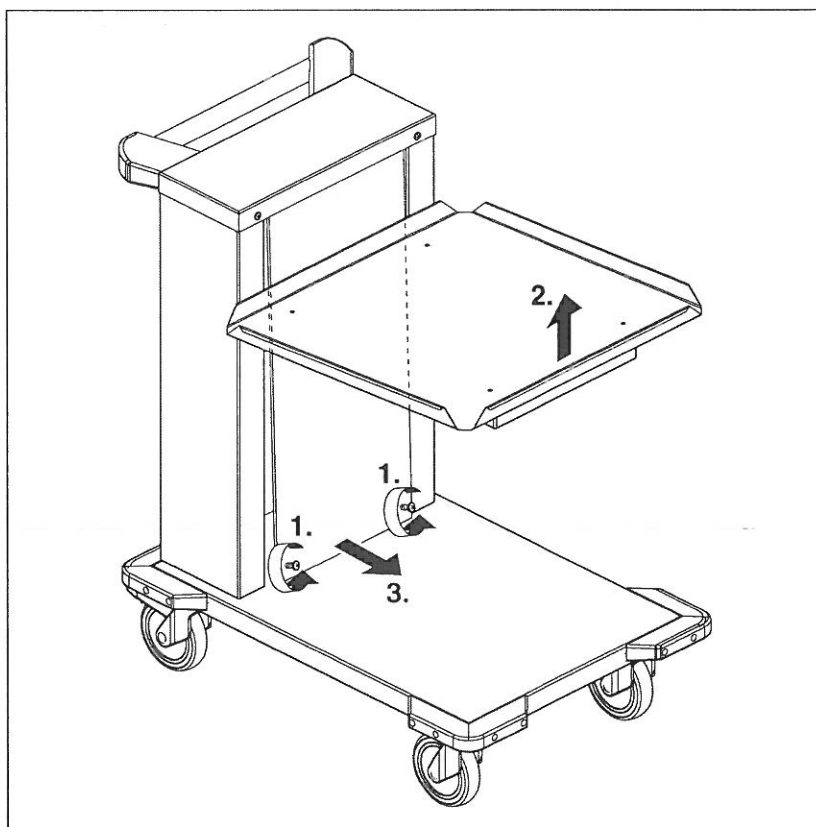
- Faire glisser la tôle de protection vers le bas par les trous de maniement (1.) et l'extraire vers l'avant à la face inférieure (2.).



---

### Distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte

- i** Pour les distributeurs de plateaux et les distributeurs de paniers en version ouverte, les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile se trouvent derrière une tôle de protection, qui est fixée par deux vis au caisson de l'appareil.
- ✓ Tournevis, vis à tête en croix
  - Desserrer les vis de fixation (1.).
  - Faire basculer la plate-forme d'empilage en oblique vers le haut (2.) et la maintenir dans cette position.
  - Extraire la tôle de protection vers l'avant à la face inférieure (3.).





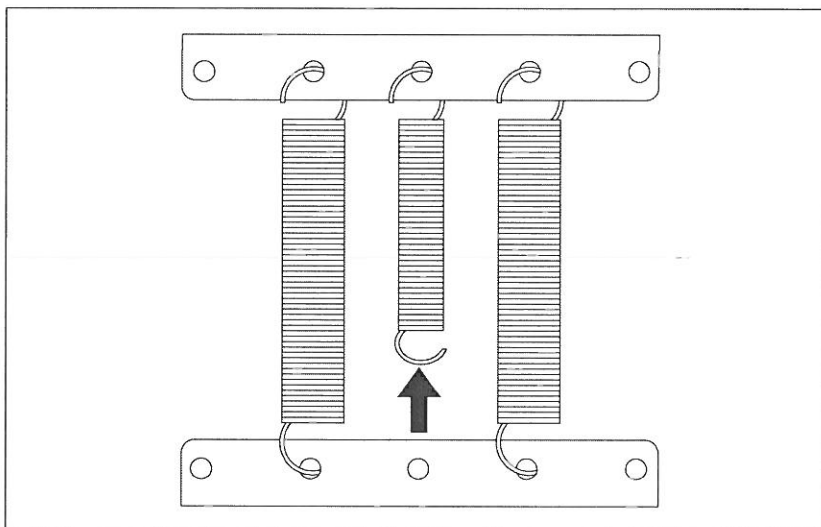
### Régler la hauteur de distribution de la pile

- 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.
- ☞ 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

- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Sur deux côtés de réglage opposés, décrocher chaque fois un des ressorts intérieurs à la suspension inférieure.

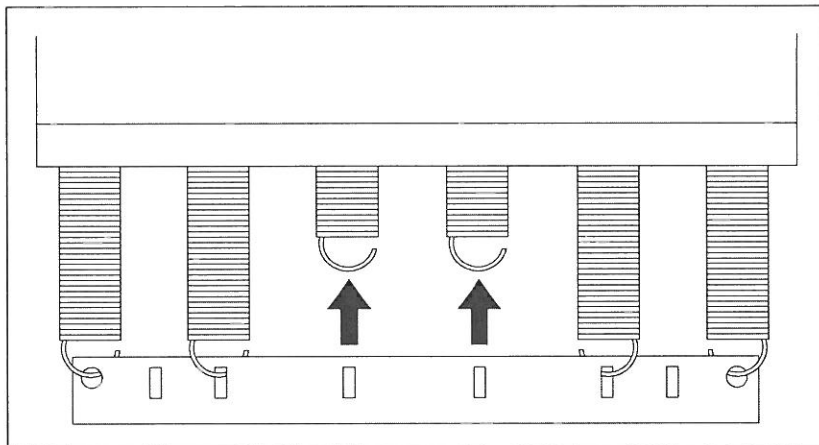


- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher un des ressorts intérieurs sur les deux autres côtés de réglage opposés.
-

---

**Distributeur de paniers et distributeur de plateaux – version fermée, distributeur à plate-forme, distributeur universel**

- 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, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 17.
- Des deux côtés de l'appareil, décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.

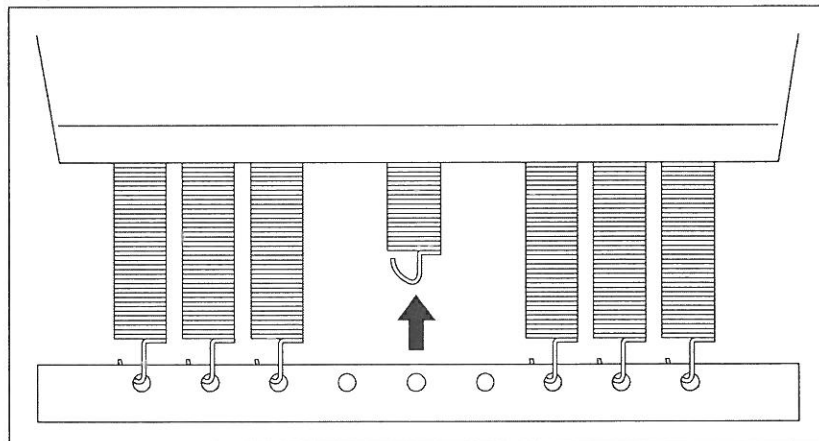


- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires des deux côtés.
- 

---

**Distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte**

- Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts.
  - ↳ Sous-chapitre "Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte: Enlever la tôle de protection de la boîte à ressorts" à la page 17.
- Décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant du milieu.

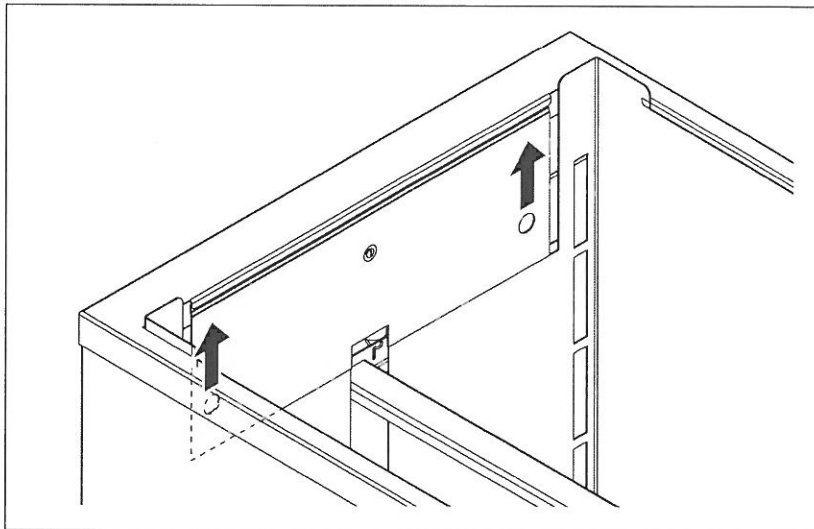


- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires.
-

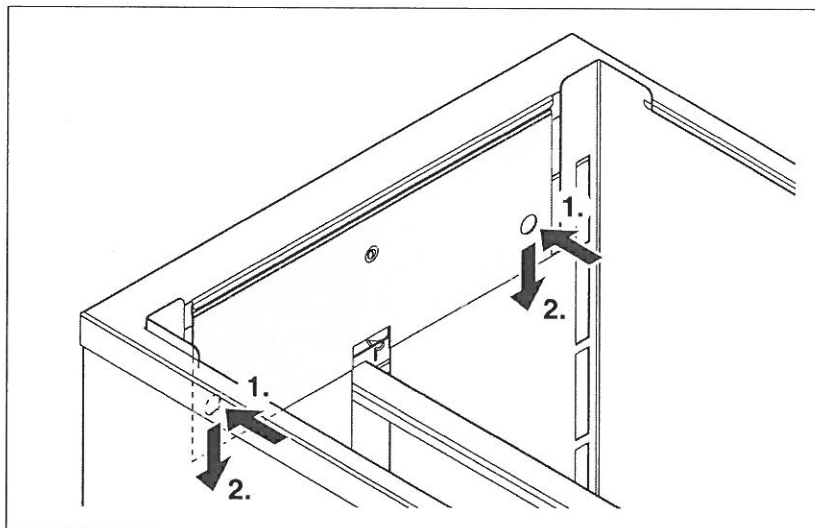
**Distributeur à plate-forme et distributeur universel, distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte:**  
**Mettre en place la tôle de protection de la boîte à ressorts**

### **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.).

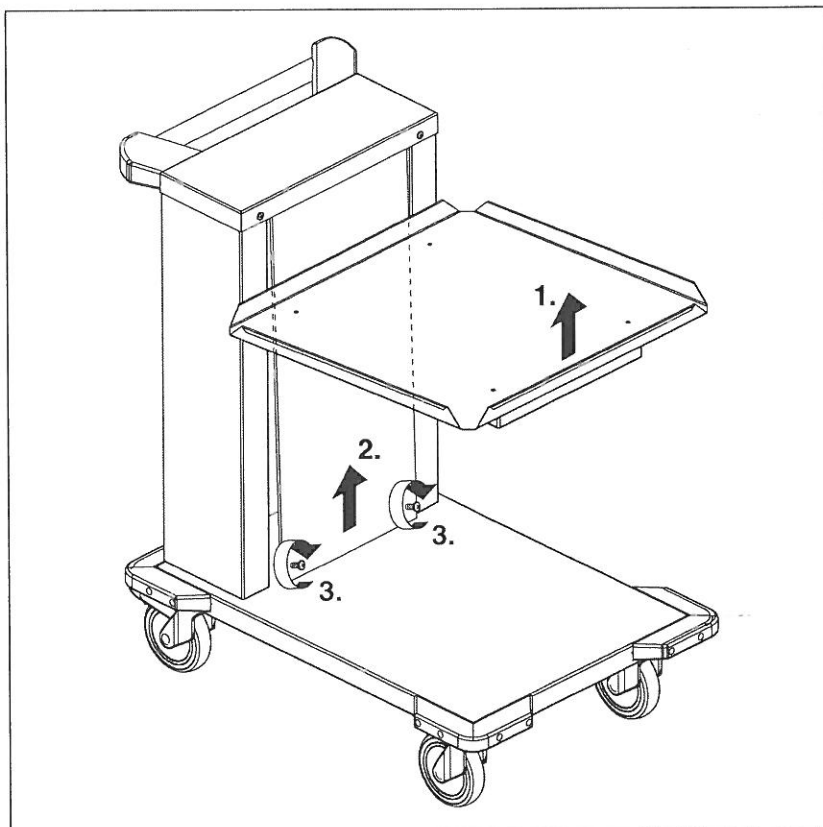


- Mettre en place la vis de fixation et la visser.
- Placer la plate-forme d'empilage dans le tube d'empilage.

---

**Distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte**

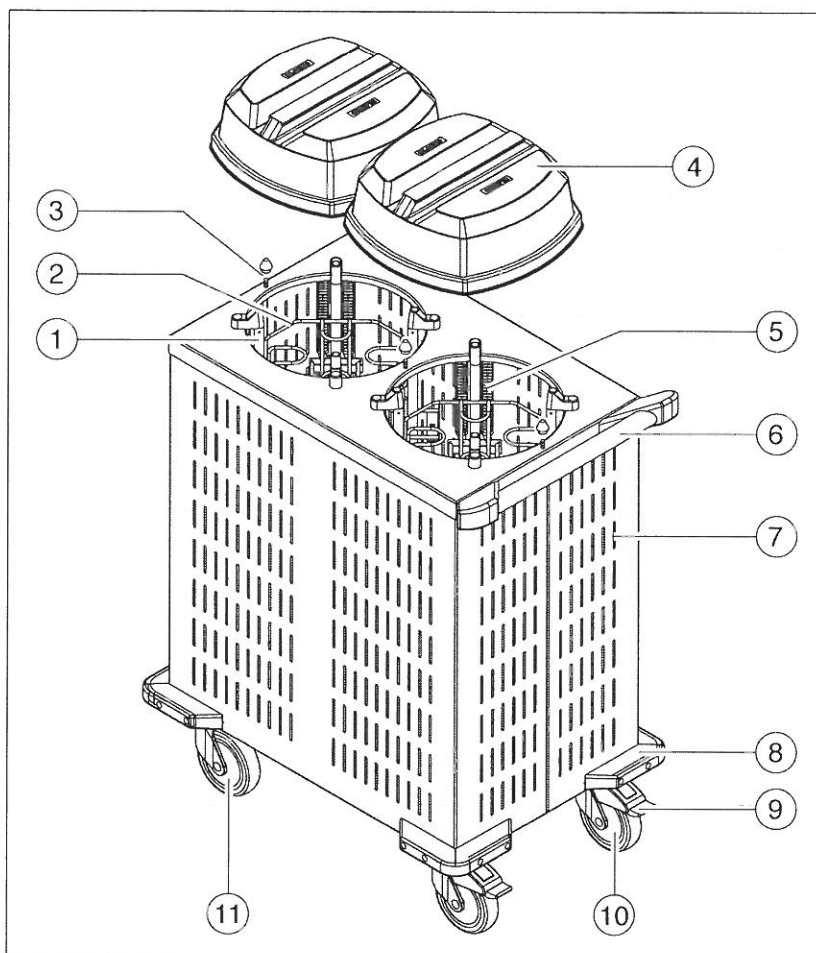
- ✓ Hauteur de distribution de la pile testée et correctement réglée
- ✓ Tournevis, vis à tête en croix
- Faire basculer la plate-forme d'empilage en oblique vers le haut (1.).
- Introduire la tôle de protection en dessous de la plate-forme d'empilage (2.).
- Pousser la tôle de protection contre le caisson.
- Mettre en place les vis de fixation et les visser (3).



## Manipulation et fonctionnement

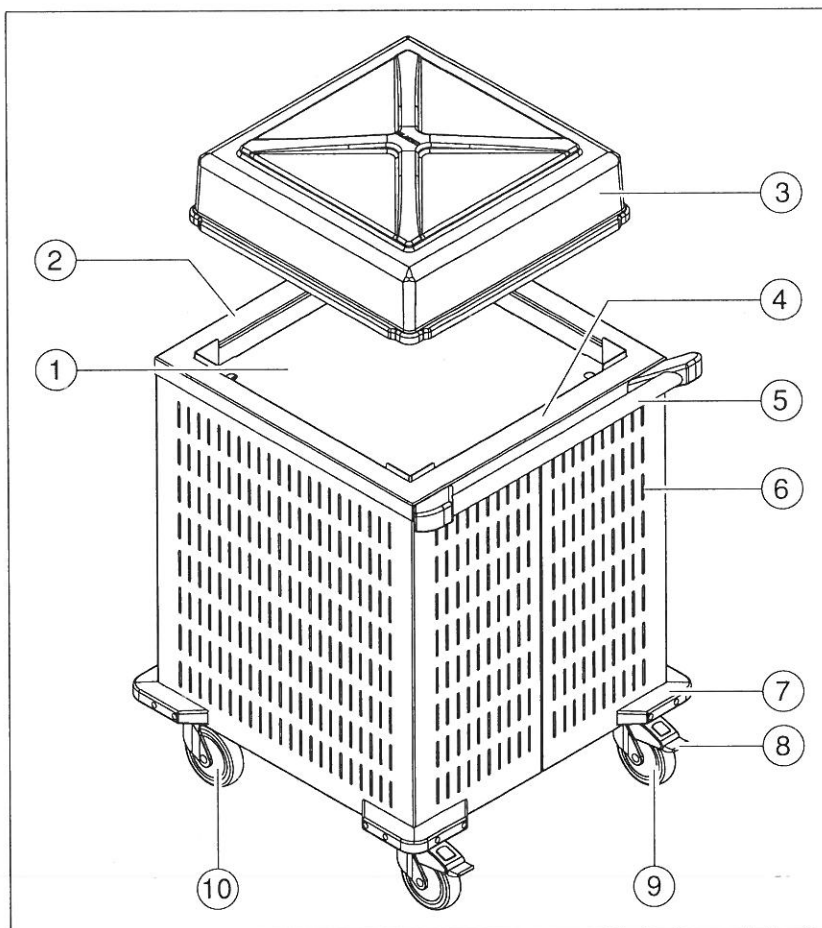
### Vue d'ensemble de l'appareil

### Distributeur d'assiettes



- (1) Tige de guidage
- (2) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (3) Dispositif de blocage de couvercle (en option)
- (4) Couvercle cloche (accessoire)
- (5) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (6) Poignée de poussée
- (7) Fentes de refroidissement (en option)
- (8) Coins de protection contre les chocs
- (9) Frein de stationnement
- (10) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (11) Galet de guidage sans frein de stationnement

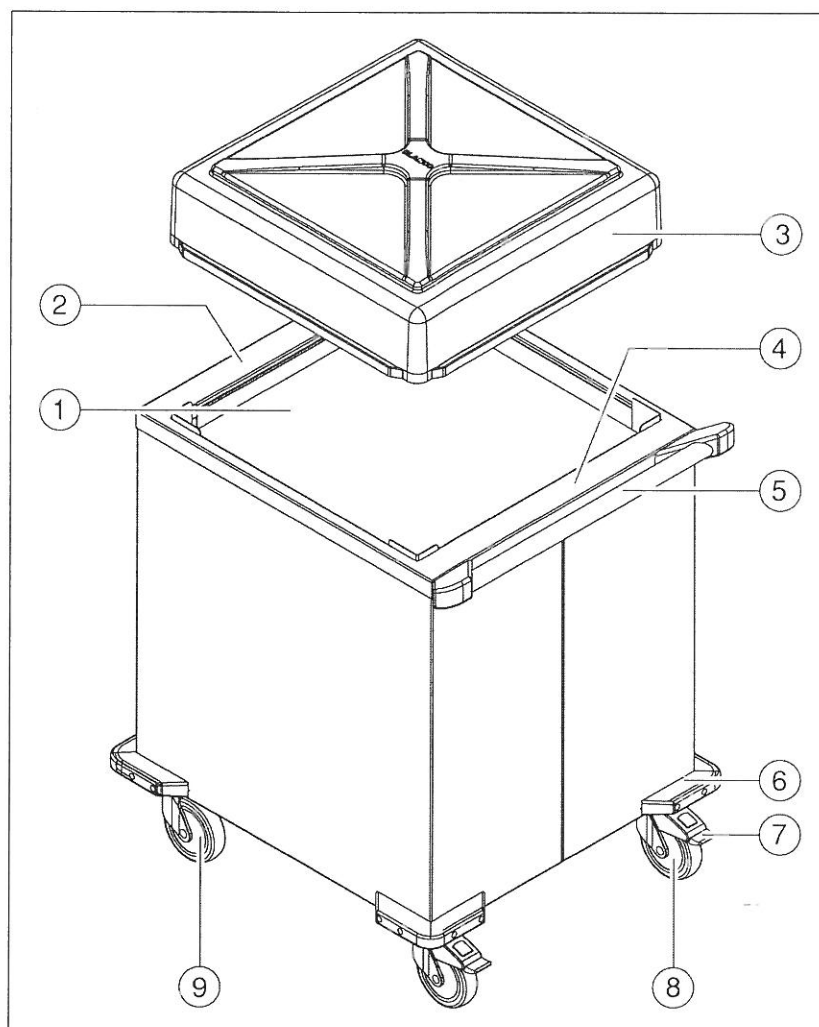
**Distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version fermée**



- (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 (accessoire)
- (4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Fentes de refroidissement (en option)
- (7) Coins de protection contre les chocs
- (8) Frein de stationnement
- (9) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (10) Galet de guidage sans frein de stationnement

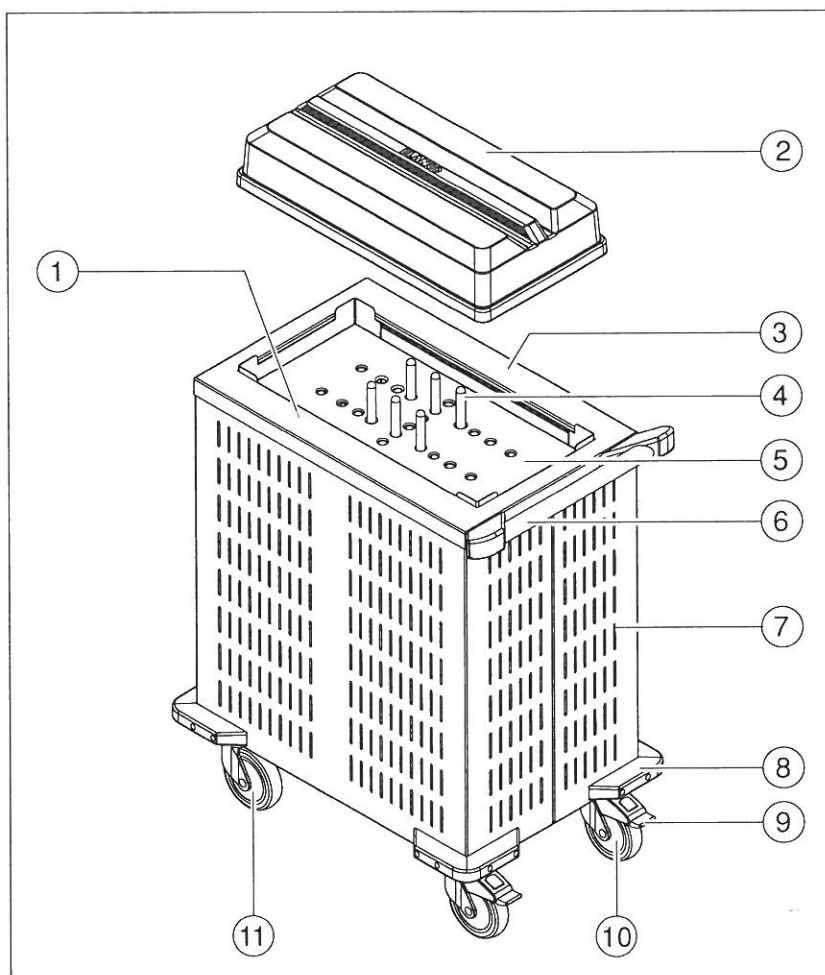


### Distributeur à plate-forme



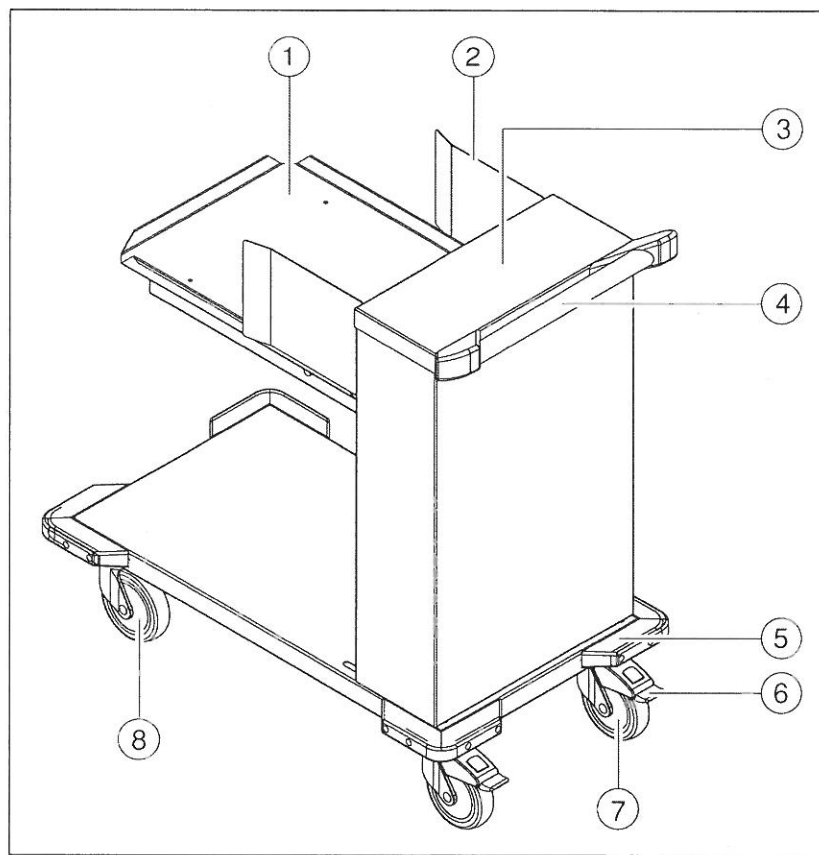
- (1) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (2) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (3) Couverture cloche (accessoire)
- (4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Coins de protection contre les chocs
- (7) Frein de stationnement
- (8) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (9) 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) Fentes de refroidissement
- (8) Coins de protection contre les chocs
- (9) Frein de stationnement
- (10) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (11) Galet de guidage sans frein de stationnement

**Distributeur de plateaux et distributeur de paniers – version ouverte**



- (1) Plate-forme d'empilage
- (2) Tôle de guidage (uniquement pour le distributeur de plateaux – modèle CCE-A)
- (3) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (4) Poignée de poussée
- (5) Coins de protection contre les chocs
- (6) Frein de stationnement
- (7) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (8) Galet de guidage sans frein de stationnement

### Remplir l'appareil

- i BLANCO recommande de recouvrir l'appareil avec le couvercle cloche (accessoire) prévu en cas de rangement de vaisselle de longue durée.
- ☞ Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.

---

#### Distributeur d'assiettes

- ✓ 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.

---

#### Distributeur de paniers – version fermée

- ☞ 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.
- ✓ 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.

---

#### Distributeur de paniers – version ouverte

- ☞ 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.
- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

---

#### Avertissement!

##### Coincement de personnes, de membres ou d'objets!

Lors du remplissage de la plate-forme d'empilage mobile apparente, celle-ci s'abaisse et risque d'écraser les personnes, membres ou objets se trouvant dans la zone d'abaissement. De la sorte, il y a danger de dommages corporels et matériels.

- Veiller à ce qu'il ne se trouve pas de personnes, membres ni objets en dessous de la plate-forme d'empilage mobile.
  - 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.
-

---

**Distributeur à plate-forme**

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
  - Remplir l'appareil d'empilage avec de la vaisselle.
- 

---

**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.
- 

---

**Distributeur de plateaux – version fermée**

- ☞ La plate-forme d'empilage peut exclusivement être garnie de plateaux.
  - ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
  - Remplir l'appareil d'empilage avec des plateaux.
- 

---

**Distributeur de plateaux – version ouverte**

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- 

**Avertissement!****Coincement de personnes, de membres ou d'objets!**

Lors du remplissage de la plate-forme d'empilage mobile apparente, celle-ci s'abaisse et risque d'écraser les personnes, membres ou objets se trouvant dans la zone d'abaissement. De la sorte, il y a danger de dommages corporels et matériels.

- Veiller à ce qu'il ne se trouve pas de personnes, membres ni objets en dessous de la plate-forme d'empilage mobile.
  - Remplir l'appareil d'empilage avec des plateaux.
-

**Distributeur d'assiettes,  
distributeur de paniers,  
distributeur à plate-forme et  
distributeur universel avec  
fentes de refroidissement,  
distributeur de paniers –  
version ouverte:  
Refroidir la vaisselle**

**Distributeur d'assiettes, distributeur de paniers, distributeur à  
plate-forme et distributeur universel avec fentes de  
refroidissement, distributeur de paniers – version ouverte**

**i** Les appareils d'empilage devant être utilisés pour la distribution de vaisselle froide peuvent être amenés dans une chambre froide pour le refroidissement de la vaisselle. Les versions d'appareils d'empilage avec fentes de refroidissement conviennent particulièrement pour cela, vu que les fentes de refroidissement permettent un échange de froid rapide entre la chambre froide et l'intérieur de l'appareil.

- ✓ Appareil d'empilage rempli
- Placer l'appareil d'empilage dans la chambre froide plusieurs heures avant la distribution de vaisselle prévue.
- Immédiatement avant la distribution de vaisselle, amener l'appareil d'empilage de la chambre froide à l'emplacement prévu.

**Amener l'appareil au nouveau  
lieu d'installation**

**Distributeur d'assiettes avec dispositif de blocage de couvercle**

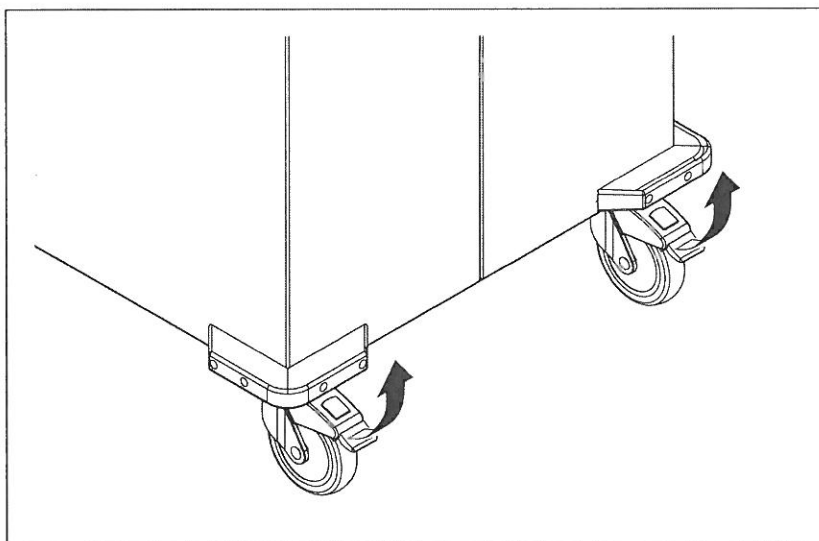
- i** Si nécessaire, les couvercles peuvent être bloqués.
- Si nécessaire, bloquer le couvercle en vissant le dispositif de blocage de couvercle.

### **Attention!**

#### **Pied coincé!**

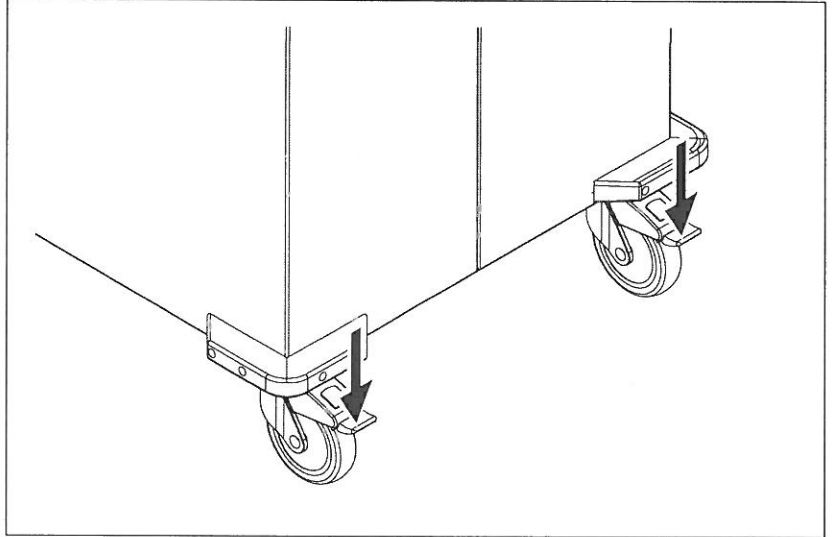
Lors du desserrage et du blocage du frein de stationnement, le pied peut être coincé et blessé.

- 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
- 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.

**Enlever le chargement**

- Enlever le chargement selon besoins.

## Aide en cas de problème

### 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes.</li> <li>↳ Sous-chapitre "Distributeur d'assiettes: Adapter les tiges de guidage au diamètre des assiettes" à la page 11.</li> </ul>
La taille d'assiette ne convient pas pour l'appareil d'empilage.	<p>Aucune.</p> <p>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.</p>

### Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlever les points d'attaque de corrosion.</li> <li>↳ Sous-chapitre "Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 34.</li> <li>Veiller à une manipulation/maintenance correctes.</li> </ul>

### L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre l'appareil hors service.</li> <li>Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif.</li> <li>Avertir un centre de réparation agréé.</li> <li>↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.</li> </ul>



## 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 homologuées par BLANCO.

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

☞ Le couvercle cloche (accessoire) 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 8.

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.

#### **Nettoyer l'appareil**

☞ La plate-forme d'empilage des appareils en version fermée 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.

- 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.

#### **Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable**

##### **Nouveaux points d'attaque de corrosion**

- 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, ...).
- Éloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.
- 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

## Réparation

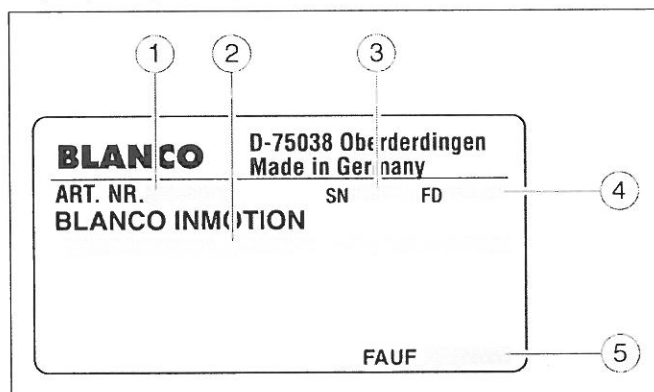
### Personnes habilitées

- ☞ 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 en dessous de la poignée de poussée.



- (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 peuvent uniquement être remplacés 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

#### 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](mailto:cs.service@blanco.de)  
Internet [www.blanco.de](http://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 sans couvercle en mm (L x l x H)	Dimensions intérieures en mm	Poids à vide en kg
Distributeur d'assiettes			
2 SE 21-26	788 x 513 x 931	Ø: 210 à 260	26,5
2 SE 26-31	868 x 513 x 931	Ø: 260 à 310	28
3 SE 18-21	948 x 513 x 931	Ø: 180 à 210	31
2 SEK 21-26	788 x 513 x 931	Ø: 210 à 260	26
2 SEK 26-31	868 x 513 x 931	Ø: 260 à 310	27
Distributeur de paniers			
CCE 53/53	816 x 543 x 931	536 x 536	33
CCE 66/54	816 x 700 x 931	656 x 536	37
CE 53/53	758 x 714 x 931	535 x 535	43
CE 66/54	898 x 714 x 931	660 x 540	48
CEK 53/53	758 x 714 x 931	535 x 535	42
Distributeur à plate-forme			
CE 58/58	818 x 714 x 931	581 x 581	58
CE 88/61	1128 x 740 x 931	881 x 611	76,5
CEK 58/58	818 x 714 x 931	581 x 581	58
Distributeur universel			
UNI 59/29	788 x 514 x 931	590 x 290	48,5
UNI 58/58	818 x 714 x 931	581 x 581	66
UNI-K 59/29	788 x 514 x 931	590 x 290	45,5
UNI-K 58/58	818 x 714 x 931	581 x 581	59,5
Distributeur de plateaux			
CE 54/38	785 x 514 x 931	540 x 380	37
CCE 54/38	816 x 543 x 931	-	31,5
CCE-A	906 x 514 x 931	-	35

**Capacité/charge utile**

<b>Modèle</b>	<b>Capacité (indication approximative)</b>	<b>Hauteur d'empilage (avec/ sans couvercle cloche) en mm</b>	<b>Charge utile max. en kg</b>
Distributeur d'assiettes			
2 SE 21-26	120 assiettes Ø: 210 à 260 mm	620/670	90
2 SE 26-31	120 assiettes Ø: 260 à 310 mm	620/670	90
3 SE 18-21	180 assiettes Ø: 180 à 210 mm	-/670	120
2 SEK 21-26	120 assiettes Ø: 210 à 260 mm	620/670	90
2 SEK 26-31	120 assiettes Ø: 260 à 310 mm	620/670	90
Distributeur de paniers			
CCE 53/53	6 paniers (H: 115 mm) ou 10 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 ou 525 x 525 mm	700 (modèle sans couvercle cloche)	100
CCE 66/54	6 paniers (H: 115 mm) ou 10 paniers (H: 75 mm) L x l: 656 x 536 ou 650 x 530 mm	700 (modèle sans couvercle cloche)	100
CE 53/53	6 paniers (H: 115 mm) ou 10 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 ou 525 x 525 mm	540/680	200
CE 66/54	6 paniers (H: 115 mm) ou 10 paniers (H: 75 mm) L x l: 650 x 530 mm	540/680	200
CEK 53/53	6 paniers (H: 115 mm) ou 10 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 ou 525 x 525 mm	540/680	200

Modèle	Capacité (indication approximative)	Hauteur d'empilage (avec/ sans couvercle cloche) en mm	Charge utile max. en kg
Distributeur à plate-forme			
CE 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
CE 88/61	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
CEK 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
Distributeur universel			
UNI 59/29	Dépend du type de vaisselle	540/680	150
UNI 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
UNI-K 59/29	Dépend du type de vaisselle	540/680	150
UNI-K 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
Distributeur de plateaux			
CE 54/38	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700/-	100
CCE 54/38	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700 (modèle sans couvercle cloche)	100
CCE-A	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700 (modèle sans couvercle cloche)	100

#### Environnement Conditions ambiantes

Température: -10 °C à +32 °C

#### Matériaux

Corps de l'appareil: Acier inoxydable

Couvercle cloche: Polycarbonate



## Références pour la commande

<b>Distributeur d'assiettes 2 SE 21-26</b>	Référence:	572 173
<b>Distributeur d'assiettes 2 SE 26-31</b>	Référence:	572 174
<b>Distributeur d'assiettes 3 SE 18-21</b>	Référence:	572 907
<b>Distributeur d'assiettes 2 SEK 21-26</b>	Référence:	572 175
<b>Distributeur d'assiettes 2 SEK 26-31</b>	Référence:	572 176
<b>Distributeur de paniers CCE 53/53</b>	Référence:	572 187
<b>Distributeur de paniers CCE 66/54</b>	Référence:	572 188
<b>Distributeur de paniers CE 53/53</b>	Référence:	572 189
<b>Distributeur de paniers CE 66/54</b>	Référence:	572 190
<b>Distributeur de paniers CEK 53/53</b>	Référence:	572 191
<b>Distributeur à plate-forme CE 58/58</b>	Référence:	572 193
<b>Distributeur à plate-forme CE 88/61</b>	Référence:	572 194
<b>Distributeur à plate-forme CEK 58/58</b>	Référence:	572 854
<b>Distributeur universel UNI 59/29</b>	Référence:	572 197
<b>Distributeur universel UNI 58/58</b>	Référence:	572 198
<b>Distributeur universel UNI-K 59/29</b>	Référence:	572 199
<b>Distributeur universel UNI-K 58/58</b>	Référence:	572 468
<b>Distributeur de plateaux CE 54/38</b>	Référence:	572 469

<b>Distributeur de plateaux CCE 54/38</b>	Référence:	572 183
<b>Distributeur de plateaux CCE-A</b>	Référence:	572 184
<b>Mode d'emploi</b>	Numéro de document:	154 173

## Accessoires

<b>Paniers pour distributeur de paniers</b>	Référence:	🔗 Liste de prix BLANCO
<b>Couvercle cloche</b>	Référence:	🔗 Liste de prix BLANCO
<b>Rangements pour couverts</b>	Référence:	🔗 Liste de prix BLANCO
<b>Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO</b>	Référence:	126 999
<b>Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH</b>	Référence:	511 895
<b>CD-ROM de service après-vente</b>	Référence:	🔗 Service après-vente BLANCO

## Normes, directives, sigle de qualité

DIN 18867-8: Appareils pour grandes cuisines – appareils roulants – roues.  
DIN 18867-9: Appareils pour grandes cuisines – appareils roulants – partie 9:  
appareils d'empilage (chauffés ou non chauffés).  
BGR 111 (ZH1/37): Règles de sécurité et de protection de la santé pour les  
travaux dans les cuisines.



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.



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](mailto:cs.service@blanco.de)  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)

**BLANCO**