

DOHODA O VYPOŘÁDÁNÍ BONUSŮ A KUPNÍ SMLOUVA (dále jen „Dohoda“)

uzavřená níže uvedeného dne, měsíce a roku, označenými smluvními stranami,
dle § 1749 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku

SMLUVNÍ STRANY:

AG FOODS Group a.s., se sídlem Brno, Škrobárenská 506/2, PSČ 617 00,
IČ: 05651531, DIČ: CZ05651531, zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským
soudem v Brně, oddíl B, vložka 7823,

zastoupená [redacted] ational Sales Managerem linie Food Service
(dále jen „**Prodávající**“)

a

Městská nemocnice Ostrava, příspěvková organizace,
se sídlem Nemocniční 898/20a, 728 80 Ostrava-Moravská Ostrava,
IČ 00635162, DIČ: CZ00635162

zastoupená ředitelem [redacted]
(dále jen „**Kupující**“)

(Prodávající a Kupující dále společně jako „**Smluvní strany**“)

VZHLEDEM K TOMU, ŽE:

(A) Smluvní strany spolu dne 20. 9. 2012 uzavřely smlouvu o výpůjčce (dále jen „**Smlouva o výpůjčce**“) evid. č. PR/427/2012, jejímž předmětem byl závazek Prodávajícího jako půjčitele přenechat Kupujícímu jako vypůjčiteli tam specifikovaný předmět výpůjčky (stroje);

(B) Kupujícímu vznikl v průběhu roku 2019 nárok na bonus ve smyslu čl. IV odst. 1 Smlouvy o výpůjčce ve výši **104 094,- Kč** (dále jen „**Bonus 2019**“);

(C) Smluvní strany se dohodly na následujícím vypořádání Bonusu 2019, jehož celková výše činí **104 094,- Kč**, tak, že Bonus bude použit k úhradě kupní ceny za níže specifikovaný Předmět koupě. Rozdíl výše Bonusu a ceny Předmětu koupě bude poukázán Kupujícímu dle dohody Smluvních stran, kterou dále uzavřou.

SMLUVNÍ STRANY SE DOHODLY NA NÁSLEDUJÍCÍM VYPOŘÁDÁNÍ BONUSU:

1. Předmět Dohody

- 1.1. Předmětem této Dohody je dohoda o způsobu, kterým dojde k vypořádání Bonusů za shora uvedené období, tak, že prodávající prodá kupujícímu dále označené Zařízení a převede na Kupujícího vlastnické právo k:
- (a) Zařízení (Výdejní vyhřívaný vozík Blanco SAW 3 s policí 3GN1/1 - 2 ks v hodnotě 65 170,- Kč a výdejní vyhřívaný vozík Blanco SAW 4 s policí 4GN1/1 – 1ks v hodnotě 43 543,- Kč výrobek MAVA spol. s r.o.) specifikovanému v příloze č. 1 této smlouvy (dále jen „Zařízení“)
- (Zařízení dále jen „**Předmět koupě**“).
- 1.2. Prodávající tímto prodává Předmět koupě Kupujícímu, tj. převádí na Kupujícího své vlastnické právo k Předmětu koupě a Kupující Předmět koupě přijímá do svého vlastnictví, přičemž na úhradu kupní ceny za Předmět koupě bude použita nevyčerpaná část Bonusu roku 2018 ve výši 19 331,- Kč a část Bonusu 2019, a to následovně:
- (a) částku ve výši **108 713,- Kč** coby kupní cena za Zařízení uhradí prodávající dodavateli zařízení, společnosti MAVA spol. s r.o..
- 1.3. Zbývající část Bonusu 2019 ve výši **14 712,- Kč** (dále jen „**Zůstatek bonusu**“) zůstává dle dohody Smluvních stran ke dni uzavření tohoto Dodatku smlouvy nevypořádána. Vypořádání Zůstatku bonusu bude předmětem dohody Smluvních stran dle bodu (C) preambule této Dohody.
- 1.4. Smluvní strany se dohodly, že Zařízení bude Kupujícímu předáno v jeho sídle po podpisu této Dohody ve lhůtě do 4 týdnů.

2. Prohlášení Smluvních stran

- 2.1. Prodávající prohlašuje, že zajistí prostřednictvím dodavatele Předmětu koupě jeho dodání do sídla Kupujícího a že mu nejsou známy žádné okolnosti, které by bránily převodu vlastnického práva k Předmětu koupě na Kupujícího. Po podpisu této Dohody dochází vzhledem ke konstatování v předchozím čl. 1.4 k přechodu vlastnického práva k Zařízení jeho předáním v dohodnutém místě plnění.
- 2.2. Kupující požaduje dodání nového, nepoužitého zařízení a tímto prohlašuje, že je mu znám technický stav a řešení Zařízení, které kupuje s tím, že kupní cena je uhrazena prodávajícím jako forma vypořádání Bonusu. Záruka na Zařízení je poskytována po dobu 2 let a záruční i pozáruční servis se řídí Servisními a záručními podmínkami dodavatele, které jsou přílohou této dohody.
- 2.3. Smluvní strany shodně prohlašují, že uzavřením a plněním dle této Dohody jsou **s výjimkou Zůstatku bonusu** zcela vypořádány veškeré nároky Kupujícího na jakékoli bonusy a/nebo odměny za odběry zboží dle Smlouvy o výpůjčce, resp. s ní související rámcové kupní smlouvy, evid. č. PR/426/2012 a to za období od 1. 1. 2019 do 31. 12. 2019.

3. Společná a závěrečná ustanovení

- 3.1. Tato Dohoda nabývá platnosti a je uzavřena okamžikem jejího podpisu oběma Smluvními stranami.

- 3.2. Tato Dohoda může být měněna pouze písemnou dohodou Smluvních stran.
- 3.3. Tato Dohoda se řídí právním řádem České republiky. Případné spory z této Dohody, které se nepodaří vyřešit mimosoudní cestou, budou rozhodovány věcně a místně příslušnými soudy České republiky.
- 3.4. Smluvní strany se dohodly, že tato Dohoda a Smlouva, popř. její dodatky a související dokumenty, na které dopadá účinnost ustanovení zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), bude uveřejněna v registru smluv, a to v celém jejím rozsahu. Dodatek se stane účinným jeho zveřejněním v registru smluv, které zajistí bez zbytečného odkladu po jejím uzavření Městská nemocnice Ostrava, příspěvková organizace.
- 3.5. Pokud některé z ustanovení této Dohody je nebo se stane neplatným či neúčinným, nebude to mít za následek neplatnost či neúčinnost této Dohody jako celku ani jiných jejích ustanovení, pokud je takovéto neplatné či neúčinné ustanovení oddělitelné od zbytku Dohody. Smluvní strany se zavazují neplatné či neúčinné ustanovení nahradit novým platným či účinným ustanovením, které svým obsahem bude co nejdéle odpovídat podstatě a smyslu původního ustanovení Dohody.
- 3.6. Dohoda je vyhotovena ve dvou (2) číslovaných stejnopisech v českém jazyce. Každá ze Smluvních stran obdrží po jednom stejnopisu Dohody.
- 3.7. Nedílnou součástí této smlouvy jsou její následující přílohy:

Příloha: č. 1 - specifikace Zařízení, včetně ceny jednotlivých položek.

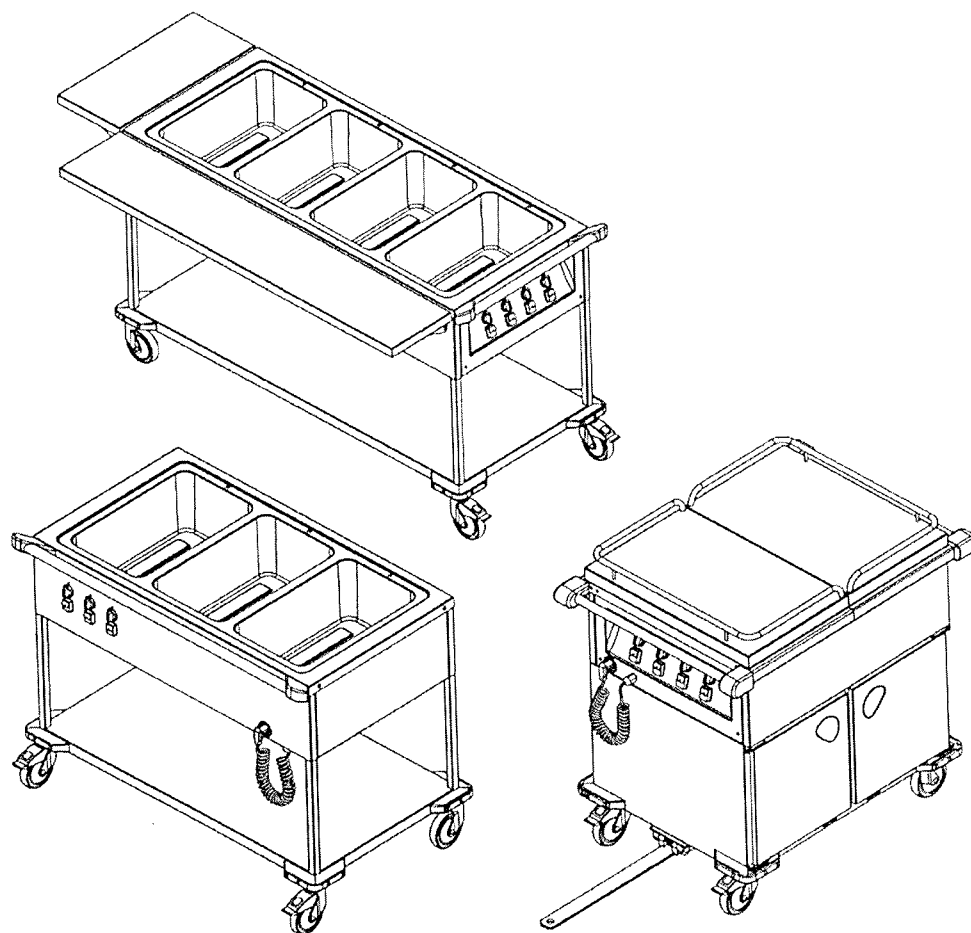
č. 2 - Servisní a záruční podmínky dodavatele zařízení, MAVA spol. s r.o.

Ostatní ustanovení Dohody zůstávají v platnosti v původním znění.

V Brně dne 20.7.2020
AG FOODS Group a.s.

V Ostravě dne - 4 - 08 - 2020
**Městská nemocnice Ostrava,
příspěvková organizace**

BLANCO



BLANCO INMOTION
Vozík pro výdej jídel
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3, SAG 2/3

Návod k použití

Všeobecně

Záruka Tento přístroj byl vyroben pečlivě a s použitím materiálů vysoké jakosti a pomocí moderní výrobní techniky.

Povinnost plnění ze záruky u tohoto přístroje platí po dobu 24 měsíců, počítáno ode dne nákupu. U opotřebitelných dílů a součástí elektrické výzbroje je však záruční doba omezena na 6 měsíců.

Záruka se týká všech poruch a závad způsobených použitým materiálem a výrobním zpracováním. Vyloučeny jsou poruchy a závady, k nimž došlo neodborným zacházením a působením vnějších vlivů.

Pokud by přesto v souvislosti se zárukou vznikl důvod k uplatnění oprávněné reklamace, budou tyto bezplatně opraveny.

Plnění ze záruky vstoupí v platnost po předložení dokladu o nákupu, na němž je datum nákupu.

Jinak platí naše prodejní a dodací podmínky.



DIN EN ISO 9001: Firma BLANCO má certifikaci DIN EN ISO 9001.



Označení jakosti HKI: Kolektivní značka společnosti výrobců techniky pro domácnost, vytápění a kuchyňské techniky (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.).

Toto označení je dokladem speciálního standardu přístroje se zřetelem na kvalitu, služby a ekologii.

Autorská práva Tento návod je chráněn podle autorského práva. Jakékoli informace z celého návodu nebo jeho části nesmějí být kopírovány, rozšiřovány, využívány ke konkurenčním účelům nebo zpřístupněny třetím osobám.

Technické změny Vyhrazujeme si právo na provedení změn, které přispívají k technickému pokroku.

Dokumentace k produktu Návod k použití;
Cílová skupina: obsluhující personál, vedoucí kuchyně.

Typografické konvence

- ! Znak vykřičník znamená: **Orientační informace** k následující kapitole nebo odstavci.
- ☞ Symbol ruky znamená: Důležité doplňující informace nebo **Upozornění** na zvláštnosti příp. zvláštní případy.
- i Písmeno "i" znamená: **Vysvětlující informace** (pozadí a souvislosti) v kapitolách a odstavcích s návody.
- ↪ Šipka ve tvaru vlnovky znamená: **Odkaz** na kapitolu, odstavec nebo jiný dokument.
- ✓ Zaškrtnutí na začátku znamená: **Předpoklad**, který musí být splněn před provedením následujících kroků.
- Šipka na začátku znamená: **Úkon** nebo činnost, který musí být proveden.

Varianta přístroje XYZ

Takto označený odstavec platí jen pro určitou **variantu přístroje** nebo jeho provedení.

Obsah

O tomto výrobku	Účel použití	1
	Podmínky použití	1
	Charakteristika výrobku	1
	Standardní provedení	3
	Provedení/příslušenství	3
Bezpečnost	Všeobecně	4
	O tomto výrobku	4
	Přeprava	4
	Uvedení do provozu	5
	Obsluha a provoz	5
	Odstavení z provozu	7
	Čištění a ošetřování	7
	Údržba	8
	Oprava	8
	Normy a směrnice	8
Přeprava	Poškození při dopravě zkontrolujte a vyřídte	9
	Rozsah dodávky	9
	Vybalení	10
	Likvidace obalového materiálu	10
Uvedení do provozu	Provozní podmínky	11
	První uvedení do provozu	11
	Připojení přístroje	12
Obsluha a provoz	Přehled částí přístroje	13
	Přehled regulace teploty	15
	Přehled způsobů obsazení	16
	Nastavení požadované teploty	16
	Otvírání posuvného víka	17
	Zavírání posuvného víka	17
	Předehřívání vodní lázně bain-marie	18
	Předehřejte přihrádky přístroje	19
	Obsazení bain-marie za sucha	19
	Obsazení bain-marie za mokra	20
	Obsazení přihrádky (přihrádek) přístroje	22
	Vyklopení odkládací desky nahoru a zajištění	22
	Sklopení odkládací desky dolů	22
	Spojování vozíků	23
	Přemístění přístroje na jiné stanoviště	24
	Přeježdění přes rampy, nájezdy, šikmé plochy	26
	Udržování teploty jídel	26
	Odebírání jídel	27
Odstavení z provozu	Vyřazení přístroj z provozu	28

Pomoc při problémech	Kontrolka LED provozního stavu nesvíí	30
	Kontrolka LED provozního stavu svítí, avšak bain-marie nebo příhrádky zůstávají studené	30
	Kontrolka LED provozního stavu svítí, avšak teplota jídel není udržována na dostatečné výši.	30
	Koroze na částech z ušlechtilé oceli	30
	Přístroj je poškozen na vnějších plochách	30
Čištění a ošetřování	Ušlechtilá ocel	31
	Intervaly čištění.	31
	Metody čištění	31
	Čistící prostředky	31
	Čištění přístroje	31
	Vypouštění vody z bain-marie	32
	Odstraňte korozi na ušlechtilé oceli	34
Údržba	Kontrola parkovacích brzd	35
	Provádění periodických zkoušek elektrické bezpečnosti.	35
	Kontrola přívodního kabelu a síťové vidlice	35
	Kontrola stírače kondenzační vody.	36
Oprava	Oprávněné osoby.	37
	Popis závady	37
	Náhradní díly	37
	Adresa	38
Likvidace	Likvidace přístroje	38
Technické údaje	Všeobecné údaje	39
	Elektrické údaje	40
	Prostředí	41
Údaje pro objednání	SAW 1	41
	SAW 2	41
	SAW 3	41
	SAW 4	41
	SAW L-2	41
	SAW L-3	41
	SAG 2	41
	SAG 3	41
	Návod k použití	41
	Příslušenství	Podnosy
Gastronádoba		41
Čistící tkanina z mikrovláken BLANCO		41
Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli BLANCOPOLISH		41
Sevísni CD-ROM.		41

O tomto výrobku

Účel použití BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG je konstruován pro následující použití:

- Udržování teploty jídel v gastronádobách
- Přeprava jídel v gastronádobách
- Výdej jídel, rozdělování jídel
- Udržování teploty a přeprava jídel na podnosech (jen SAG 2/3)

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, není vhodný pro ohřívání nebo přípravu jídel. BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, se nesmí používat jako prostředek k vytápění místnosti.

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, je vhodný především pro použití v sociální gastronomii (kliniky, domovy pro seniory, dětská denní zařízení), hotely a gastronomii (bankety, party service) a rovněž v podnikové gastronomii (kantýny, menzy).

Podmínky použití **Prostředí**

Přístroj se smí používat při okolní teplotě 15 °C až 32 °C a normální vlhkosti (bez orosení).

Obeznamení třetích osob

Jestliže je přístroj zapůjčen třetím osobám, musí být tyto poučeny o bezpečném zacházení s přístrojem a upozorněny na možná nebezpečí.

Charakteristika výrobku **Všeobecně**

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, je standardně dodáván v provedení z ušlechtilé oceli. Disponuje jednou až čtyřmi bain-marie (dále také: vodní lázně bain-marie) k umístění gastronádob.

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, má vlastní vyhřívání. Skříň přístroje má dvojitou, izolovanou stěnu.

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAG 2/3

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAG 2/3, je vybaven dvěma příp. třemi přihrádkami pod bain-marie k uložení dalších gastronádob.

Přihrádky obsahují po šesti párech hlubokotažených nosných lišt. Přední strana přístroje je uzavřena izolovanými dveřmi s dvojitou stěnou. Dveře přístroje jsou opatřeny západkovým uzávěrem.

Obsluha a provoz

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, může být osazen gastronádobami.

Bezpečnostní manipulační madlo umožňuje bezpečnou a jednoduchou manipulaci s přístrojem. Stabilní rohové nárazníky chrání přístroj před poškozením.

Na přístroji se nachází spínač pro zapnutí/vypnutí pro zahájení a ukončení procesu zahřívání. BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, je vybaven mechanickou regulací teploty. Regulace teploty pracuje na principu mechanického termostatu s kapilárou.

Každá vodní lázeň bain-marie je vyhřívána jednotlivě. Otočný regulátor teploty slouží k plynulému nastavení teploty (hodnota "10" odpovídá teplotě cca 95 °C).

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAG 2/3

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAG 2/3, disponuje dvěma mechanickými regulátory teploty pro přihrádky přístroje. Otočný regulátor teploty slouží k plynulému nastavení teploty (hodnota "10" odpovídá teplotě cca 85 °C).

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAG 3

Dvě ze tří přihrádek přístroje mají společnou regulaci teploty.

Jednotlivá provedení BLANCO INMOTION, vozíku pro výdej jídel SAW/SAG, se odlišují následujícími znaky:

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW 1/2/3/4

- Jedna až čtyři bain-marie k umístění gastronádob
- Odkládací deska pod bain-marie
- Manipulační madlo na úzké straně přístroje
- Ovládací prvky na úzké straně přístroje
- Čtyři otočná kolečka, z nich dvě s parkovací brzdou

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW L-2/3

- Dvě nebo tři bain-marie k umístění gastronádob
- Odkládací deska pod bain-marie
- Manipulační madlo na podélné straně přístroje k nasazení do jedné zasunovací stěny
- Ovládací prvky na podélné straně přístroje
- Čtyři otočná kolečka, z nich dvě s parkovací brzdou

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAG 2/3

- Dvě nebo tři bain-marie k umístění gastronádob
 - Dvě nebo tři přihrádky pod bain-marie k uložení gastronádob nebo podnosů
 - Manipulační madlo na úzké straně přístroje
 - Ovládací prvky na úzké straně přístroje
 - Dvě otočná kolečka s parkovací brzdou, dvě pevná kolečka
-
-

Standardní provedení Standardní provedení BLANCO INMOTION, vozíku pro výdej jídel SAW/SAG, zahrnuje:

- Podstavec přístroje z ušlechtilé oceli
- Podle modelu až čtyři bain-marie
- Odkládací deska pod bain-marie (nikoli u SAG 2/3)
- Ovládací prvky a manipulační madlo na úzké straně přístroje (jen SAW L-2/3)
- Ovládací prvky a manipulační madlo na podélné straně přístroje (jen SAW L-2/3)
- Čtyři otočná kolečka z plastu, z nich dvě s parkovací brzdou (nikoli u SAG 2/3)
- Čtyři otočná kolečka a dvě pevná kolečka z plastu, z nich dvě s parkovací brzdou (jen SAG 2/3)
- Přístroj se dvěma nebo třemi přihrádkami (jen SAG 2/3)

Provedení/příslušenství BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG, se dodává s následujícím volitelným vybavením:

- Sklopná odkládací deska (nikoli u SAW L-2/3)
- Kolečka z ušlechtilé oceli
- Posuvné víko s galerií (jen SAW 2/3 a SAG 2/3)
- Vodicí tyč a spojka (jen SAG 2/3)
- Uspořádání koleček "B": Kolečka uprostřed bočních stěn namísto v rozích (jen SAG 2/3)
- Obvodová nárazníková lišta (jen SAG 2/3)

Bezpečnost

Všeobecně Přístroj je zkonstruován v souladu s nejnovějším stavem techniky. Byly přitom splněny všechny požadavky, které jsou kladeny na bezpečný provoz. Přesto při provozu přístroje vznikají určitá nebezpečí. Bezpečnostní pokyny a výstrahy uvedené v tomto návodu k použití by vám měly pomoci při ochraně před těmito nebezpečími.

Bezpečnostní předpisy

Důkladně si přečtete bezpečnostní předpisy v této kapitole a dodržujte je. Provozovatel zodpovídá za dodržování bezpečnostních pokynů, které jsou uvedeny v tomto návodu k použití.

Výstrahy

Dbejte na výstrahy v textu označené symbolem nebezpečí (výstražný trojúhelník).

Návod k použití

Je třeba, abyste si tento návod k použití před prvním uvedením do provozu důkladně přečetli.

Provozovatel je zodpovědný za to, že všichni uživatelé přístroje si tento návod před prvním použitím přečtou.

Tento návod k použití je třeba uložit tak, aby byl stále dostupný obsluhujícímu personálu.

O tomto výrobku Účel použití

Tento přístroj smí být používán pouze k účelům, k nimž je určen.

Provozovatel je zodpovědný za použití přístroje k účelům, které jsou v souladu s jeho určením.

Podmínky použití

Přístroj smí být používán pouze v prostředí pro které je určen.

Uživatelé musí být poučeni o používání přístroje a musí porozumět tomuto návodu k použití.

Přeprava Svislá poloha při přepravě

Přístroj smí být přepravován výhradně ve svislé poloze, nastojato.

Přeprava pomocí nákladního nebo dodávkového vozidla

Přístroj přepravujte výhradně na nákladním nebo dodávkovém vozidle s nakládací rampou.

Přístroj zajistěte proti posunutí na všech čtyřech stranách.

Přístroj zajistěte proti pohybu ve svislém směru během přepravy.

Vložte měkce obložené zajišťovací tyče.

Ochranné fólie

Při vybalování přístroje stáhněte případně použité ochranné fólie. Jinak hrozí nebezpečí požáru.

Uvedení do provozu Stanoviště

Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti přístrojů, které silně vyvíjejí páru (např. myčky na nádobí). Páry mohou vyvolat orosení přístroje.

V důsledku přítomnosti vlhkého filmu hrozí při připojeném přístroji nebezpečí zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.

Uvedení do provozu po skladování

Jestliže je přístroj přemístěn ze studeného skladu do kuchyně, dojde ke kondenzaci vzdušné vlhkosti na vnějších a vnitřních plochách přístroje.

V důsledku přítomnosti vlhkého filmu hrozí při připojeném přístroji nebezpečí zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.

Přístroj začněte používat teprve tehdy, když dosáhne teploty místnosti.

Připojení k síti

Sít'ové napětí a frekvence uvedené na typovém štítku musí souhlasit s příslušnými hodnotami sít'ové zásuvky.

Přístroj nesmí být používán, jestliže je poškozena izolace sít'ového kabelu nebo sít'ové vidlice.

Sít'ovou vidlici zasunujte a vytahujte jen při vypnutém přístroji. Jinak může dojít k poškození elektrické části přístroje.

Sít'ovou vidlici vytahujte výhradně za její pouzdro.

Obsluha a provoz Všeobecně

Uživatel musí znát a umět vyhodnotit nebezpečí, která s použitím přístroje souvisí.

Přístroj používejte pouze tehdy, když je v bezvadném stavu.

Při poškození zajistěte přístroj před nežádoucím použitím a neprodleně jej nechejte opravit na některém z následujících pracovišť:

- Interní odborný personál vyškolený firmou BLANCO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou BLANCO
- Servis firmy BLANCO

Přístroj vždy zajistěte proti rozjetí pomocí parkovací brzdy. Nežádoucí rozjetí přístroje může způsobit zranění osob a věcné škody.

Gastronádoby vždy zakrývejte pomocí víka.

Jídla na podnosech vždy zakrývejte poklopy (cloche).

Vozík pro výdej jídel SAG 2/3

Vyhnete se otvírání dveří přístroje během provozu s udržováním teploty.

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG s posuvným víkem

Gastronádoby naplněné horkým jídlem vždy před uzavřením posuvného víka zakryjte těsnicím víkem. Při otevřených gastronádobách může na posuvném víku docházet ke kondenzaci vody. Pokud po otevření posuvného víka bude kondenzační voda kapat na podlahu, hrozí nebezpečí uklouznutí.

Horké části přístroje, předměty a jídla

Vodní lázně bain-marie, přihrádky přístroje a v něm se nacházející předměty (např. gastronádoby) jsou při provozu horké a mohou způsobit spáleniny.

Horkých částí se dotýkejte jen chráněnými rukama (např. pomocí tkaniny na hrnce nebo ochranných rukavic).

Jídla udržovaná na teplotě mohou vyvolat opaření.

Působením studené vody na horké bain-marie vznikají praskliny

Jestliže se do horké bain-marie nalije studená voda, může prudká změna teploty vyvolat prasknutí a trhliny, což může vést ke korozi. Před naplněním studené vody nechte bain-marie vychladnout, v případě horké bain-marie ji naplňte horkou vodou.

Horká vnější strana přístroje

Vnější strana přístroje je při provozu horká.

Na horní plochu přístroje proto nestavějte žádné předměty nebo jídla citlivá na teplotu.

Nosnost

Vozík pro výdej jídel SAW

Maximální plošné zatížení odkládací desky pod bain-marie je 80 kg.

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG se sklopnou odkládací deskou

Nástavné části jsou konstruovány pouze k odkládání nádobí nebo podnosů a nesmějí být zatěžovány těžkými předměty (např. naplněnými gastronádobami).

Povolené plošné zatížení je 25 kg.

Sedání na nástavné části není povoleno.

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG s posuvným víkem

Posuvné víko lze zatížit maximálním plošným zatížením 25 kg.

Hygienické předpisy

Při udržování teploty jídel je třeba dodržovat příslušná ustanovení specifická pro potraviny a dát pozor na vlastnosti jednotlivých jídel.

Změna stanoviště

Před každou změnou stanoviště odstraňte předměty z horní plochy přístroje. Při posouvání přístroje mohou předměty z horní plochy přístroje sklouznout.

Vozík pro výdej jídel SAG 2/3

V průběhu převozu na jiné stanoviště musí dveře přístroje zůstat uzavřené. Při posouvání přístroje mohou gastronádoby nebo podnosy z přístroje sklouznout.

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG s posuvným víkem

Před změnou stanoviště zavřete posuvné víko. Řádné ovládání, řízení a brzdění je zaručeno jen při zavřeném posuvném víku.

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG se sklopnou odkládací deskou

Před změnou stanoviště sklopte odkládací desku dolů.

Při zavřených dveřích je přístroj bezpečný proti překlopení až do sklonu 10°. Přejíždějte šikmé plochy jen se sklonem < 10°.

Aby se vyloučilo nebezpečí poškození koleček, je třeba se vyvarovat jejich přetěžování:

- Nikdy neuvádějte do pohybu přístroj se zajištěnou parkovací brzdou
- Vyvarujte se nárazů
- Nepřejíždějte přes prahy nebo schody
- Nejezděte po nerovném povrchu

Přístroj pouze tlačte, nikoli táhněte.

Přístroj vždy posunujte oběma rukama. Při naloženém přístroji a při pohybu ovládaném pouze jednou rukou hrozí nebezpečí, že nebude možno přístroj dostatečně rychle zbrzdít.

Dejte pozor, aby nedošlo k přimáčknutí rukou mezi manipulační madla a stěny nebo jiné předměty (např. skříně) (nebezpečí pohmoždění).

Na rampě a nájezdu musí přístroj posunovat vždy dvě osoby (na každé straně přístroje jedna).

Odstavení z provozu Vytáhněte síťovou vidlici

Síťovou vidlici vytahujte jen při vypnutém přístroji. Jinak může dojít k poškození elektrické části přístroje.

Čištění a ošetřování Hygiena

Je třeba dodržovat předpisy hygienické směrnice 93/43/EHS a rovněž místní národní hygienická ustanovení.

Přístroj splňuje požadavky hygienického provedení H 1.

Intervaly čištění

Přístroj po každém použití důkladně vyčistěte.

Metoda čištění

Používejte výhradně povolené postupy čištění.

Nepoužívejte přístroj vyvíjejících proud páry a přístroj pro tlakové čištění.

Síťová vidlice

Před čištěním přístroje vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky. Voda, která vnikne do přístroje, může způsobit zkrat. V tom případě hrozí nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

Voda na čištění, kondenzační voda

Jestliže v průběhu čištění nebo později vytéká voda na čištění z přístroje, hrozí nebezpečí uklouznutí.

Vodu, která z přístroje vytekla, důkladně vytřete.

Po vyčištění přístroj řádně vysušte. Odstraňte vodu po čištění a kondenzační vodu ze dna vnitřního prostoru přístroje.

Horké části přístroje a předměty

Vnitřní prostor přístroje a předměty, které se v něm nacházejí, jsou při provozu horké (nebezpečí popálení). Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Údržba Parkovací brzdy

Pravidelně kontrolujte účinnost parkovacích brzd.

Při nedostatečné účinnosti brzd zajistěte neprodleně opravu vadného kolečka u některého z následujících pracovišť:

- Interní odborný personál vyškolený firmou BLANCO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou BLANCO
- Servis firmy BLANCO

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG s posuvným víkem

Pod posuvným víkem na každé úzké straně přístroje se nachází jeden stírač kondenzační vody. Účinnost stírače kondenzační vody kontrolujte jednou měsíčně. Pokud po otevření posuvného víka bude kondenzační voda kapat na podlahu, hrozí nebezpečí uklouznutí.

V případě potřeby stírač kondenzační vody vyměňte.

Periodické zkoušky elektrické bezpečnosti

Nejméně každých šest měsíců je nutno nechat provést periodickou zkoušku elektrické bezpečnosti v souladu s normami řady DIN VDE 0702 odborníkem v oboru elektro.

Přívodní kabel a síťová vidlice

Podle BGV A 2 nebo odpovídajících národních ustanovení je nutno každých šest měsíců kontrolovat přívodní kabel a síťovou vidlici z hlediska mechanického poškození a zestárnutí.

Oprava Oprávněné osoby

Přístroj smí opravovat výhradně následující servisní pracoviště:

- Interní odborný personál vyškolený firmou BLANCO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou BLANCO
- Servis firmy BLANCO

Při provedení oprav jinými pracovišti zaniká záruka.

Normy a směrnice

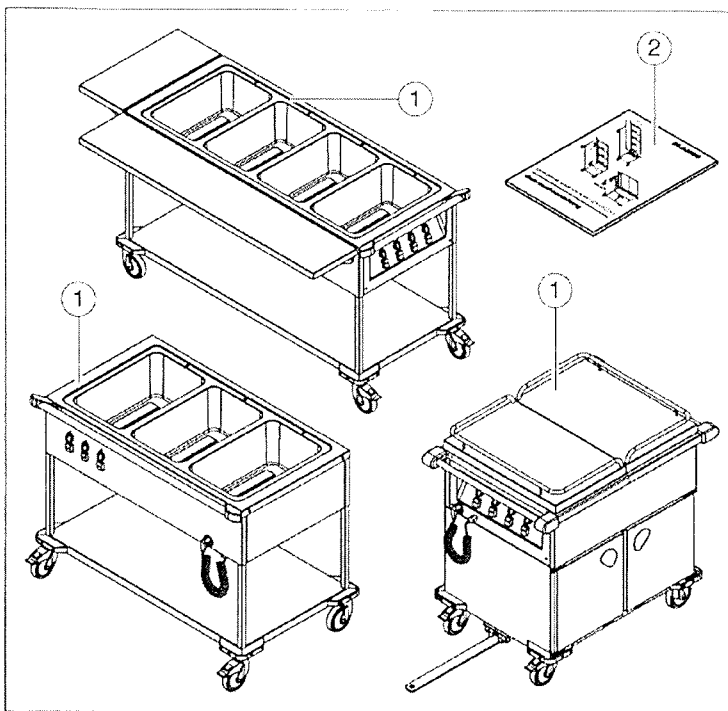
Je třeba dodržovat platné normy, směrnice a bezpečnostní předpisy. Provozovatel je zodpovědný za dodržování platných norem, směrnic a bezpečnostních předpisů.

Přeprava

Poškození při dopravě zkontrolujte a vyřídte

- ☞ Ihned po dodání je třeba přístroj zkontrolovat s ohledem na případná poškození při dopravě (vizuální kontrola).
- Poškození, k nimž při přepravě došlo, zdokumentujte v nákladním listu (popis závady) za přítomnosti dopravce.
- Poškození si nechejte od dopravce potvrdit (podpisem).
- Přístroj si ponechte a poškození reklamujte u firmy BLANCO na základě nákladního listu.
 - nebo -
 - Přístroj nepřebírejte a předejte jej dopravci k vrácení firmě BLANCO.
- ☞ Tento postup je podmínkou řádné likvidace škody. Později ohlášená poškození při dopravě musí příjemce přístroje patřičným způsobem prokázat.

Rozsah dodávky



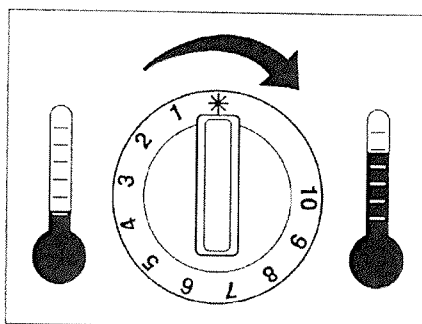
- (1) BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG
- (2) Návod k použití

Přesný rozsah dodávky a provedení přístroje je uveden v dodacích listech.

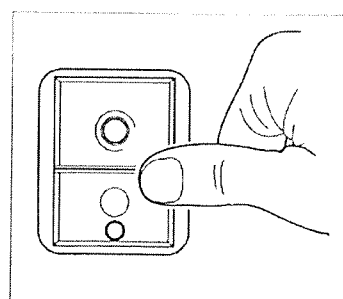
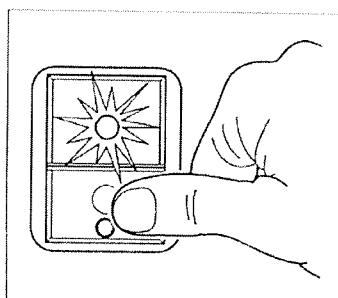
- Vybalení**
- ▶ Otevřete přepravní obal na označených místech. Netrhejte ani nerozřezávejte!
 - ▶ Zkontrolujte obsah dodávky.
 - ▶ Odstraňte případně použité ochranné fólie z přístroje.
 - ▶ Odstraňte případně použité ochranné fólie z vnitřku přihrádek (jen SAG 2/3)

- Likvidace obalového materiálu**
- ☞ Obalové materiály mohou být po uvedení čísla smlouvy o likvidaci předány středisku provádějícímu recyklaci. Pokud nemáte k dispozici platné číslo smlouvy o likvidaci, můžete se na ně dotázat u servisu BLANCO.
 - ▶ Obalový materiál je třeba řádně zlikvidovat způsobem šetrným k životnímu prostředí.

- Otočný regulátor nastavte na nejvyšší stupeň.



- Příhrádky přístroje (jen SAG 2/3) a bain-marie ohřívajte po dobu cca 2 hodin.
- Vypněte všechny příhrádky přístroje (jen SAG 2/3) a bain-marie pomocí spínačů.
Kontrolka LED provozního stavu zhasne.



- Vytvěřte příhrádky přístroje.

Připojení přístroje

Pozor!

Věcné škody!

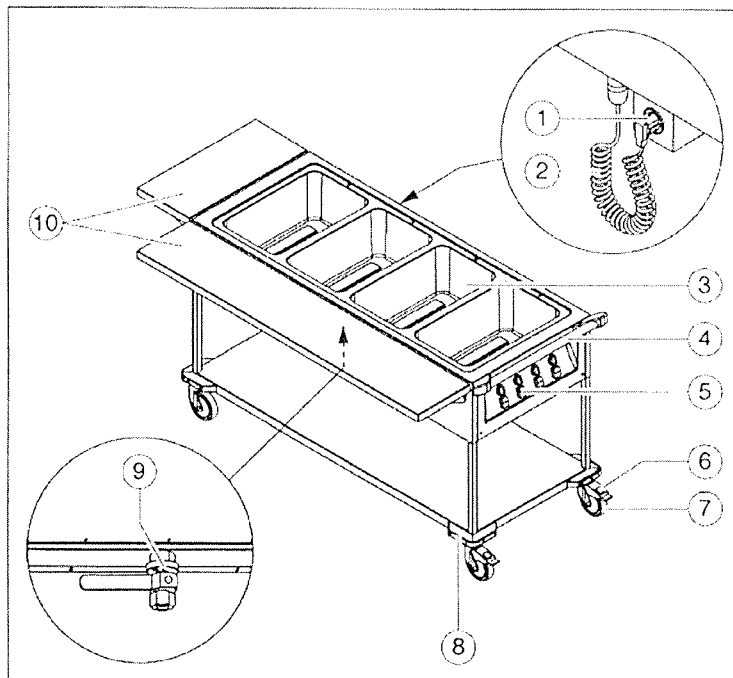
Pokud přístroj není určen pro síťové napětí a frekvenci, které jsou k dispozici, může dojít k zničení elektrické části přístroje.

- Před připojením se přesvědčte, že síťové napětí a frekvence uvedené na typovém štítku souhlasí s hodnotami síťové zásuvky.
- Přesvědčte se, že se v příhrádkách přístroje (jen u SAG 2/3) ani na vnějším povrchu přístroje nenachází žádné ochranné fólie.
- Přesvědčte se, že se v příhrádkách přístroje (jen SAG 2/3) nebo v bain-marie nenachází žádné předměty citlivé na teplotu.
- Síťovou vidlici zasuňte do zásuvky.

Obsluha a provoz

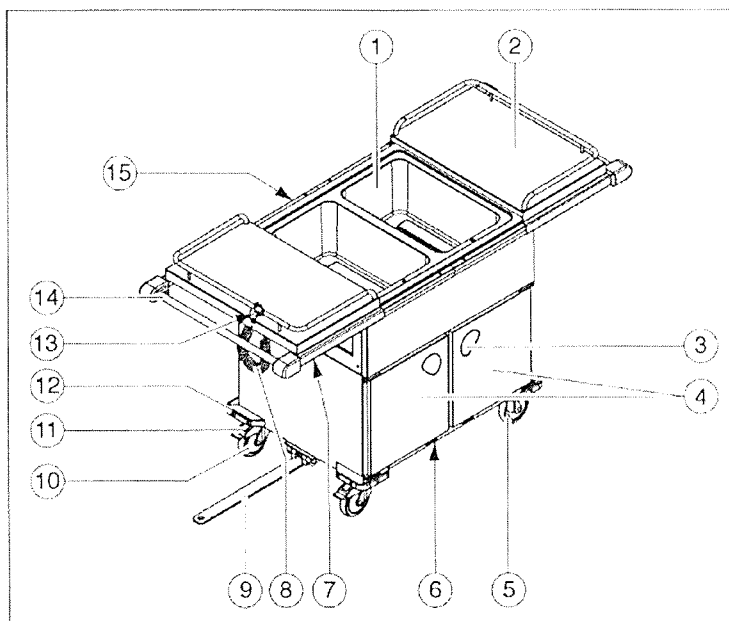
Přehled částí přístroje

Vozík pro výdej jídel SAW



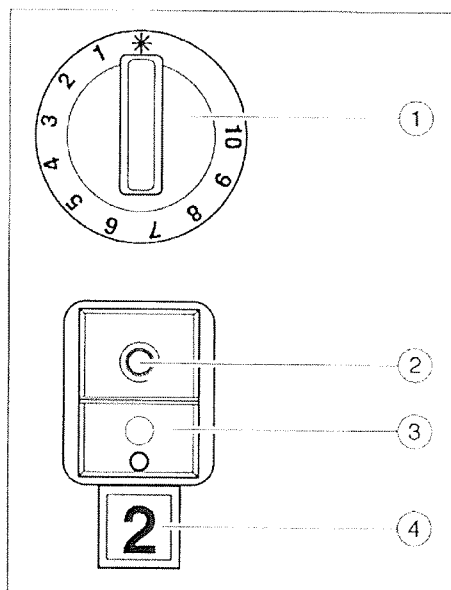
- (1) Držák síťové vidlice
- (2) Síťový kabel
- (3) Vodní lázeň bain-marie
- (4) Manipulační madlo (SAW L-2/3: umístěno na podélné straně přístroje)
- (5) Regulátor teploty (SAW L-2/3: umístěn na podélné straně přístroje)
- (6) Parkovací brzda
- (7) Vodicí kolečko
- (8) Rohový nárazník
- (9) Vypouštěcí trubka s uzavíracím kohoutem pro každou lázeň (rukojet' ve vodorovné poloze: uzavírací kohout uzavřen)
- (10) Sklopná odkládací deska (volitelně)

Vozík pro výdej jídel SAG



- (1) Vodní lázeň bain-marie
- (2) Posuvné víko s galerií (volitelně)
- (3) Madlo dveří
- (4) Dveře přístroje
- (5) Pevné kolečko
- (6) Vypouštěcí trubka společná pro všechny lázně (uprostřed, pode dnem přístroje)
- (7) Regulace teploty
- (8) Síťový kabel
- (9) Vodicí tyč (volitelně)
- (10) Vodicí kolečko
- (11) Parkovací brzda
- (12) Rohový nárazník
- (13) Držák síťové vidlice
- (14) Manipulační madlo
- (15) Uzavírací kohout pro každou lázeň (střední můstek otočného knoflíku je ve vodorovné poloze: uzavírací kohout uzavřen)

Přehled regulace teploty



- (1) Otočný regulátor pro nastavení požadované teploty v přístroji
- (2) Kontrolka LED provozního stavu
- (3) Spínač pro zapnutí/vypnutí
- (4) Označení čísla lázně nebo přihrádky (nikoli u SAW 1)

Požadovaná teplota v přístroji může být plynule nastavena pomocí otočného regulátoru, a to jednotlivě pro každou vodní lázeň bain-marie. Nastavená hodnota "10" odpovídá maximální požadované teplotě cca 95 °C.

Vozík pro výdej jídel SAG 2

Požadovaná teplota v přístroji může být plynule nastavena pomocí otočného regulátoru, a to jednotlivě pro obě přihrádky. Nastavená hodnota "10" odpovídá maximální požadované teplotě cca 85 °C.

Vozík pro výdej jídel SAG 3

Požadovaná teplota v přístroji může být plynule nastavena pomocí otočného regulátoru. Pravá přihrádka přístroje (přihrádka 5) je regulovatelná samostatně.

Prostřední a levou přihrádku (přihrádka 4) lze regulovat pouze společně. Nastavená hodnota "10" odpovídá maximální požadované teplotě cca 85 °C.

Mechanická regulace teploty pracuje na principu termostatu s kapilárou.

Čištění a ošetřování

- Ušlechtilá ocel** Plochy z korozivzdorné oceli udržujte vždy čisté, suché a s možností přístupu vzduchu. Pokud není přístroj používán, ponechtejte jeho dveře otevřené, aby byl možný přístup vzduchu.
- Vrstvy vápenatých usazenin, tuku, škrobu a vaječného bíku je třeba pravidelně odstraňovat čištěním. Pod těmito vrstvami může v důsledku nedostatečného přívodu vzduchu docházet ke korozi.
- Díly z korozivzdorné oceli nesmí být v dlouhodobém styku s koncentrovanými kyselinami, kořením, solemi atd. Kontakt s těmito látkami může vyvolat korozi. Také výpary kyselin, které se vyvíjejí při čištění dlaždic, mohou vést ke korozi.
- Dbejte na to, aby nedošlo k narušení povrchu z korozivzdorné oceli, a to zejména působením jiných kovů. Zbytky cizích kovů vedou k tvorbě chemických sloučenin, které mohou vyvolat korozi.
- V každém případě zabraňte kontaktu se železem a ocelí. Dostane-li se korozivzdorná ocel do styku se železem (např. s ocelovou vlnou, třískami z potrubí, s vodou obsahující železo), může to vést k silné korozi.
- Intervaly čištění** Přístroj musí být důkladně vyčištěn po každém použití.
- Metody čištění** Předepsanou metodou pro běžné denní čištění je stírání vlhkým hadrem. Ulpívající nečistoty se smí odstraňovat kartáčem (s plastovými nebo přírodními štětinami).
- Jakékoliv další metody čištění musí být schváleny firmou BLANCO.
- Použití přístrojů vyvíjejících proud páry a přístrojů pro tlakové čištění není přípustné.
- Čistící prostředky** Čistící prostředky při mírném znečištění:
- Oplachovací prostředek
 - Měkká čistící tkanina
 - Čistící tkanina z mikrovláken BLANCO (použijte jen s vodou)
- Čistící prostředek na vápenaté usazeniny v bain-marie:
- Mírný výskyt vápenatých usazenin: Čistící prostředek na ušlechtilou ocel BLANCOPOLISH
 - Silný výskyt vápenatých usazenin: Kyselina octová nebo citronová
- Čistící prostředky při silném znečištění:
- Běžný prostředek na čištění ušlechtilé oceli běžné obchodní jakosti, např. BLANCOPOLISH
- Čištění přístroje**
- Vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky a zasuňte ji do držáku síťové vidlice.
 - Přesvědčte se, že je vnitřek přístroje ochlazen.
 - Přístroj vyčistěte výše popsanými metodami čištění a uvedenými čistícími prostředky.
 - Po použití čistících prostředků na korozivzdornou ocel důkladně opláchněte vodou.

Vypouštění vody z bain-marie Vozík pro výdej jídel SAW

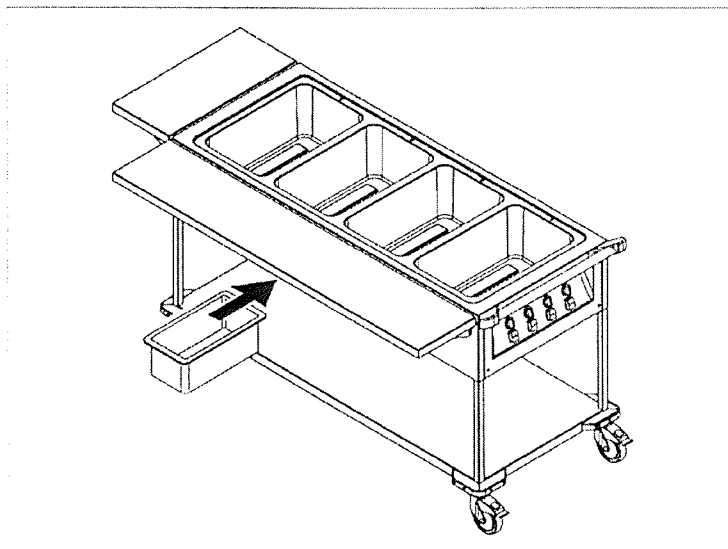
- ☞ Vodu, které již není zapotřebí, je možno vypustit vypouštěcí trubkou pod bain-marie. Pro každou bain-marie je k dispozici samostatná vypouštěcí trubka.
- ✓ K dispozici musí být záchytná nádoba (např. gastronádoba nebo kbelík) s kapacitou 4 litry na každou bain-marie

⚠ Pozor!

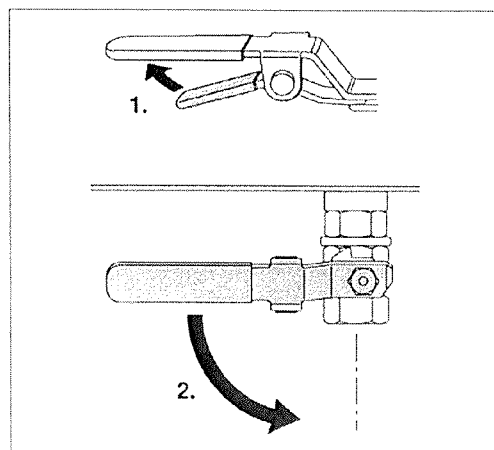
Horká voda!

Při obsazení za moka se po upotřebení nachází v bain-marie horká voda. Při vypouštění horké vody hrozí nebezpečí opaření.

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
- Pod vypouštěcí trubku postavte záchytnou nádobu.

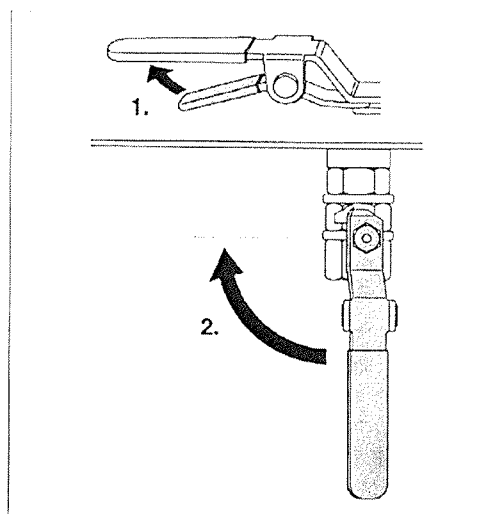


- Za účelem otevření uzavíracího kohoutu přitáhněte blokovací páčku k rukojeti (1.) a rukojet' otočte tak, aby byla rovnoběžná s uzavíracím kohoutem (2.).



- Vypusťte vodu.

- Za účelem uzavření uzavíracího kohoutu přitáhněte blokovací páčku k rukojeti (1.) a rukojet' otočte tak, aby byla kolmo k uzavíracímu kohoutu (2.).



- Vodní lázně bain-marie vytřete do sucha.

Vozík pro výdej jídel SAG

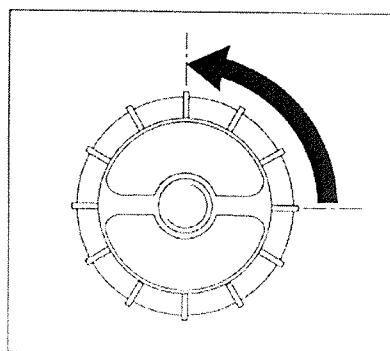
- ☞ Vodu, které již není zapotřebí, je možno vypustit společnou vypouštěcí trubicí. Vypouštěcí trubka se nachází uprostřed, pode dnem přístroje.
- ☞ Pro každou bain-marie je k dispozici samostatný uzavírací kohout. Uzavírací kohouty se nacházejí na zadní straně přístroje.

⚠ Pozor!

Horká voda!

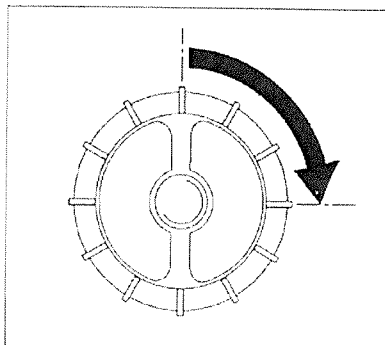
Při obsazení za mokra se po upotřebení nachází v bain-marie horká voda. Při vypouštění horké vody hrozí nebezpečí opaření.

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
- Vozík pro výdej jídel postavte nad odtokový kanál v podlaze.
- Za účelem otevření uzavíracího kohoutu otočte otočný knoflík s páčkou proti směru hodinových ručiček, až je střední můstek ve svislé poloze.



- Vypust'ete vodu.

- Za účelem uzavření uzavíracího kohoutu otočte otočný knoflík s páčkou ve směru hodinových ručiček, až je střední můstek ve vodorovné poloze.



- Vodní lázně bain-marie vytřete do sucha.

Odstraňte korozi na ušlechtilé oceli

Místa čerstvě napadená korozí

- Přesvědčte se, že je síťová vidlice vytažena.
- K odstranění koroze z napadených míst použijte prášek na nádobí nebo jemný brusný papír.

Místa se starší korozí nebo místa silněji napadená korozí

- i Zde popsané postupy čištění pro místa se starší korozí nebo místa silněji napadená korozí vycházejí z doporučení Průmyslového svazu pro domovní, tepelnou a kuchyňskou techniku (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V., HKI).
- ☞ Postupy čištění na místech se starší korozí nebo míst silněji napadených korozí smí provádět pouze technicky vyškolení pracovníci při dodržení zvláštních předpisů.

Varování!

Leptavé látky!

Kyseliny používané k odstranění koroze na napadených místech mohou způsobit poleptání předmětů (např. oděvu) a osob. Při kontaktu s očima může dojít k nevratnému poškození zraku. V krajním případě může být následkem úplná ztráta zraku.

- Používejte ochranný oděv (ochranné brýle, rukavice, ...).
- Nedovolte přístup osobám, které se na čištění nepodílejí.
- Přesvědčte se, že je síťová vidlice vytažena.
- Korozi na napadených místech odstraňte 2-3procentní kyselinou šť'avelovou.
- Pokud není čištění kyselinou šť'avelovou úspěšné, použijte na místa napadená korozí 10procentní kyselinu dusičnou.

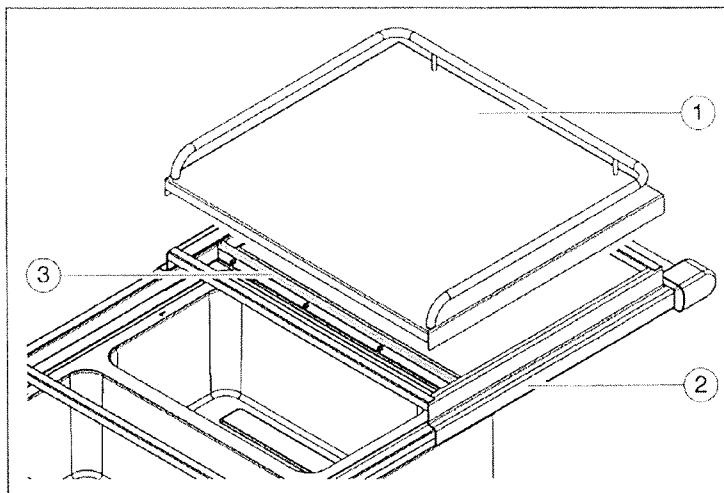
Údržba

- Kontrola parkovacích brzd**
- ☞ Účinnost parkovacích brzd musí být zkontrolována po každé změně stanoviště přístroje.
 - ▶ Zajistěte parkovací brzdy.
 - ▶ Pokuste se pohnout přístrojem při zajištěných brzdách (bez násilí).
 - ▶ Při nedostatečné účinnosti brzd zajistěte okamžitou opravu vadného kolečka u některého z následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou BLANCO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou BLANCO
 - Servis firmy BLANCO
- Provádění periodických zkoušek elektrické bezpečnosti**
- ▶ Nejméně každých 6 měsíců je nutno nechat provést periodickou zkoušku elektrické bezpečnosti v souladu s normami řady DIN VDE 0702 odborníkem v oboru elektro.
- Kontrola přívodního kabelu a síťové vidlice**
- ▶ Podle BGV A 2 nebo odpovídajících národních ustanovení je nutno každých 6 měsíců kontrolovat přívodní kabel a síťovou vidlici z hlediska mechanického poškození a zestárnutí.

Kontrola stírače kondenzační vody

Vozík pro výdej jídel SAW/SAG s posuvným víkem


- i Správná funkce stírače kondenzační vody musí být jednou měsíčně kontrolována. Stírač kondenzační vody nesmí vykazovat jakékoli trhliny nebo drsná místa. Pokud je stírač kondenzační vody opotřebován, může při provozu vozíku pro výdej jídel z jeho posuvného víka odkapávat voda.
- ✓ Vodní lázně bain-marie jsou vypnuté a studené



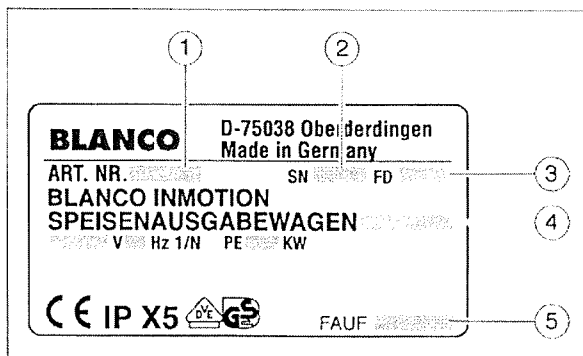
- (1) Posuvné víko
- (2) Rám posuvného víka
- (3) Stírač kondenzační vody

- Posuvné víko (1) nadzvedněte z rámu posuvného víka (2). Stírač kondenzační vody (3) je nyní přístupný.
- Zkouška stírače kondenzační vody: Stírač kondenzační vody nesmí vykazovat jakékoli trhliny nebo drsná místa. Musí být pružný a musí čistě stírat spodní stranu posuvného víka po celé šířce.
- Jestliže je stírač kondenzační vody vadný, zajistěte okamžitou opravu u některého z následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou BLANCO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou BLANCO
 - Servis firmy BLANCO
- Posuvné víko položte na rám posuvného víka.
- Zkoušku opakujte u protějšího posuvného víka.


Oprava

- Oprávněné osoby**  - Opravy smí provádět výhradně následující servisní pracoviště:
- Interní odborný personál vyškolený firmou BLANCO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou BLANCO
 - Servis firmy BLANCO

- Popis závady** Servis BLANCO vyžaduje v souvislosti se zjištěním poruchy následující údaje z typového štítku:
- Číslo výrobku
 - Výrobní číslo
 - Datum výroby
 - Model
 - Výrobní číslo zakázky (není uvedené v případě standardního provedení)
- Typový štítek se nachází v prostoru ovládacích prvků.



- (1) Číslo výrobku
- (2) Výrobní číslo
- (3) Datum výroby
- (4) Model
- (5) Výrobní číslo zakázky (není uvedené v případě standardního provedení)

- Náhradní díly** Při objednávce náhradních dílů jsou zapotřebí tyto údaje:
- Označení náhradního dílu
 - Číslo výrobku
 - Datum výroby přístroje
 - Počet
-  Viz servisní CD ROM, servisní dokumentace a katalog náhradních dílů (lze zakoupit u servisu BLANCO).

BLANCO INMOTION, vozík pro výdej jídel SAW/SAG

Adresa BLANCO GmbH + Co KG
Food Service Equipment Division
P.O. Box 11 60
75038 OBERDERDINGEN
GERMANY


gv.service@blanco.de
<http://foodservice.blanco.de>

Likvidace

- Likvidace přístroje**
- ▶ Před likvidací učiňte přístroj nepoužitelným.
 - ▶ Přístroj předejte do střediska pro druhotné suroviny nebo na sběrné místo pro elektrické materiály.
 - ☞ Přesné údaje o likvidaci a adresách středisek provádějících likvidaci obdržíte u kompetentních orgánů místní správy.

Technické údaje

Všeobecné údaje Rozměry a hmotnost

Model	Délka v mm	Šířka v mm	Výška v mm	Prázdná hmotnost v kg
SAW 1	750	508	933	23
SAW 2	936	714	933	33,5
SAW 3	1276	714	933	43
SAW 4	1615	714	933	56,5
SAW L-2	900	749	933	33,5
SAW L-3	1241	749	933	43
SAG 2	936	714	933	63,5
SAG 3	1276	714	933	88

Rozměry vozíku pro výdej jídel SAW/SAG s posuvným víkem

Model	Délka v mm	Šířka v mm	Výška v mm
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Kapacita a náplň

Model	Kapacita udržovací lázně (GN 1/1 – 200 nebo jejich podíly)	Max. náplň v kg
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200

Teplota ve vodní lázni bain-marie

30 °C až 95 °C

SAG 2/3

Technické údaje přihrádek přístroje pod vodní lázni:

Teplota ve vnitřním prostoru přihrádky

30 °C až 85 °C

Počet úložných žlábků

6 párů na přihrádku

Rozteč úložných žlábků

57,5 mm

Nosnost

Dílec	Povolené plošné zatížení v kg
Odkládací deska pod bain-marie (jen SAW)	80
Sklopná odkládací deska (volitelně)	25
Posuvné víko (jen SAW 2/3 a SAG 2/3)	25

Elektrické údaje

Připojovací hodnoty

Model	Napětí	Výkon
SAW 1	220 až 240 V ~, 50 Hz	700 W
SAW 2	220 až 240 V ~, 50 Hz	1400 W
SAW 3	220 až 240 V ~, 50 Hz	2100 W
SAW 4	220 až 240 V ~, 50 Hz	2800 W
SAW L-2	220 až 240 V ~, 50 Hz	1400 W
SAW L-3	220 až 240 V ~, 50 Hz	2100 W
SAG 2	220 až 240 V ~, 50 Hz	1900 W
SAG 3	220 až 240 V ~, 50 Hz	2850 W

Druh ochrany

IP X5 (Přístroj je chráněn proti stříkající vodě podle DIN EN 60529.)

Prostředí Požadavky na prostředí - provoz

Teplota: 15 °C až 32 °C

Relativní vlhkost vzduchu: bez orosení

Požadavky na prostředí - skladování, přeprava

Teplota: -10 °C až 40 °C

Relativní vlhkost vzduchu: bez orosení

Materiál

Ocel CNS 18/10

Údaje pro objednání

SAW 1	Číslo výrobku:	572 152
SAW 2	Číslo výrobku:	572 153
SAW 3	Číslo výrobku:	572 154
SAW 4	Číslo výrobku:	572 155
SAW L-2	Číslo výrobku:	572 156
SAW L-3	Číslo výrobku:	572 157
SAG 2	Číslo výrobku:	572 150
SAG 3	Číslo výrobku:	572 151
Návod k použití	Číslo dokumentu:	154 156

Příslušenství

Podnosy	Číslo výrobků:	☞ Ceník BLANCO
Gastronádoba	Číslo výrobku:	☞ Ceník BLANCO
Čisticí tkanina z mikrovláken BLANCO	Číslo výrobku:	126 999
Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli BLANCOPOLISH	Číslo výrobku:	511 895
Servisní CD-ROM	Číslo výrobku:	572 123

Normy, směrnice, znak zkušebny

DIN 18865-9: Přístroje pro velkokapacitní kuchyně, výdejní zařízení, vnitřní prostory skříní ve standardním a hygienickém provedení.

DIN 18867-7: Přístroje pro velkokapacitní kuchyně, pojízdné přístroje, přeprava a uchovávání jídel.

DIN EN 60529: Druhy ochrany pomocí krytí (kód IP).

EN 60335-1: Bezpečnost elektrických přístrojů pro použití v domácnosti a podobné účely; část 1: Všeobecné požadavky.

EN 60335-2-49: Bezpečnost elektrických přístrojů pro použití v domácnosti a podobné účely; část 2: Zvláštní požadavky na elektrické ohřívací skříně pro komerční využívání.

EN 60335-2-50: Bezpečnost elektrických přístrojů pro použití v domácnosti a podobné účely; část 2: Zvláštní požadavky na elektrické přístroje pro udržování teploty pro komerční využívání.

BGR 111 (ZH1/37): Pravidla pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci v kuchyních.

BGV A 2 (VBG 4): Předpisy pro ochranu před úrazy pro elektrická zařízení a provozní prostředky.



VDE: Zkoušky provádí zkušební středisko VDE Offenbach.

EC – Declaration of Conformity

Manufacturer's name
and address:

BLANCO GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Product:

BLANCO INMOTION Food serving trolley, heated

Type designation:

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

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 : 2001
EN 60335-2-49: 2001
EN 60335-2-50: 2001

89/336/EEC
including amendments

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

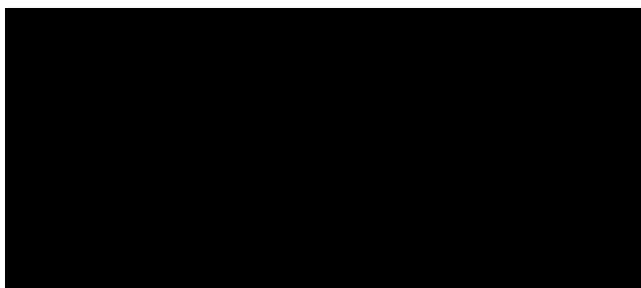
Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

EN 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 11.11.2002

(Place, data)



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My BLANCO PRAHA, s.r.o.

Zelený pruh 109/1091
140 00 Praha 4 – Krč
Česká republika
IČO 25620533

prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že níže uvedený výrobek splňuje požadavky technických předpisů, že výrobek je za podmínek námi určeného použití bezpečný a že jsme přijali veškerá opatření, kterými zabezpečujeme shodu všech výrobků níže uvedeného typu, uváděných na trh, s technickou dokumentací a s požadavky příslušného nařízení vlády.

Výrobek: výdejní ohřevný vozík řady INMOTION

Typ : SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAG 2, SAG 3

Výrobce: BLANCO GmbH + Co. KG
Oberderdingen D-7519, SRN

Výrobek je určen pro komunální použití

Způsob posouzení shody : § 12, (4) a) zákona č. 22/1997 Sb.

Výše uvedený výrobek je ve shodě s technickými předpisy a normami

EN 60 335-1 část 2,5,6, EN 60 335-2-49, část 2, EN 60 335-2-50, část2,
EN 55 014-1, EN 55 014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3
DIN 18865-9, DIN 18867 -7, DIN EN 60529

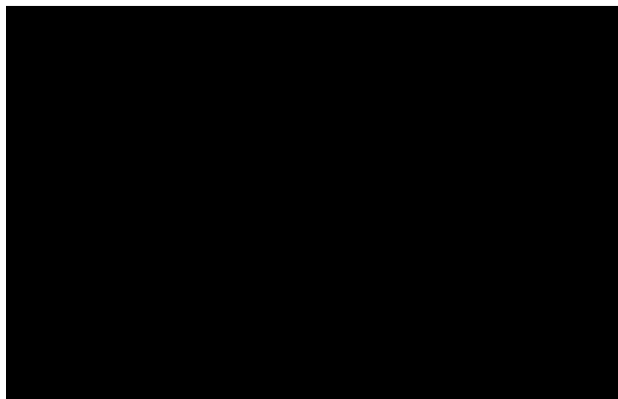
a nařízením vlády

El. bezpečnost č. 168 / 1997 Sb.

EMC č. 169 / 1997 Sb.

Místo vydání: Praha 4

Datum vydání: 2. 1. 2003



ZÁRUKA: záruka na náhradní díly 6 měsíců
záruka na práci 3 měsíce
záruka na zboží 24 měsíců

Předpoklad termínu dodání do 15.7.2020

S pozdravem

██████████ manažer obchodního oddělení

MAVA spol. s r.o.
Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava-Vítkovice
tel/fa ██████████

██████████
██████████
WWW.MAVA-T.CZ

