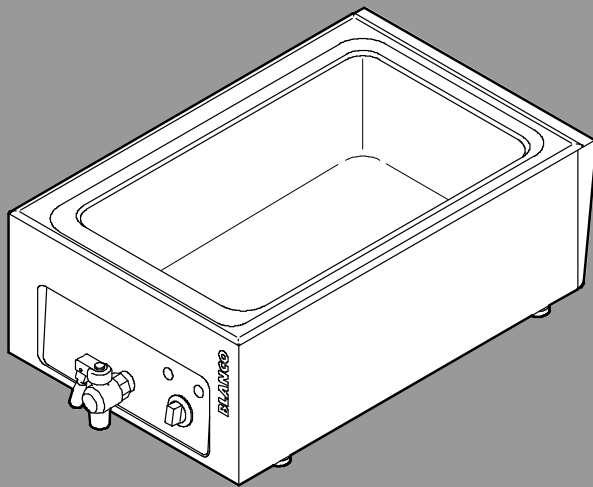


**BLANCO**  
PROFESSIONAL



ČESKY	CS
SUOMI	FI
HRVATSKI	HR
NORSK	NO
<b>РУССКИЙ</b>	<b>RU</b>
SLOVENSKO	SL

BLANCO COOK  
VAŘIČ TĚSTOVIN  
PASTAKEITIN  
KUHALO ZA TJESTENINU  
PASTAKOKER  
**ПАСТАВАРКА**  
KUHALNIK ZA TESTENINE

Návod k obsluze Käyttöohje Uputa za upotrebu

Bruksanvisning **Руководство по эксплуатации** Navodila za uporabo

**ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации ..... 53**

1. Указания для пользователя ..... 53	6. Чистка и уход ..... 58
1.1 Указания для руководства по эксплуатации ..... 53	6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!) ..... 58
1.2 Символы перед текстом ..... 53	6.2 Опорожнение ванны ..... 58
1.3 Предупреждающие знаки ..... 53	6.3 Чистка устройства ..... 59
1.4 Сигнальные слова ..... 53	7. Неисправности и их устранение ..... 59
1.5 Использование по назначению ..... 54	8. Технические данные ..... 60
1.6 Неправильное использование ..... 54	9. Установка и подключение ..... 61
1.7 Запись данных с заводской таблички .... 54	9.1 Транспортировка устройства ..... 61
2. Указания по безопасности ..... 55	9.2 Указания для места установки ..... 61
3. Описание оборудования ..... 56	9.3 Установка настольных моделей ..... 62
3.1 Описание функциональных узлов ..... 56	9.4 Подключение электропитания ..... 62
4. Ввод в эксплуатацию ..... 56	10. Техобслуживание ..... 63
4.1 Заполнение ванны ..... 56	11. Утилизация отработавшего оборудования ..... 63
4.2 Включение устройства ..... 57	12. Ремонт ..... 64
4.3 Установка емкости ..... 57	Сертификат соответствия ЕС ..... 79
4.4 Промежуточная чистка ванны с перед за- полнением свежей водой ..... 57	
5. Завершение работы ..... 58	

**sl - Prevod originalnih navodil za uporabo ..... 65**

1. Navodila za uporabnika ..... 65	6. Čiščenje in nega ..... 70
1.1 Napotki o navodilih za uporabo ..... 65	6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!) ..... 70
1.2 Simboli pred besedilom ..... 65	6.2 Praznjenje kadi ..... 70
1.3 Opozorilni znak ..... 65	6.3 Čiščenje naprave ..... 71
1.4 Signalne besede ..... 65	7. Motnje in odpravljanje motenj ..... 71
1.5 Pravilna uporaba ..... 66	8. Tehnični podatki ..... 72
1.6 Napačne uporabe ..... 66	9. Postavitev in priklop ..... 73
1.7 Vnos podatkov s tipske tablice ..... 66	9.1 Transport naprave ..... 73
2. Varnostni napotki ..... 67	9.2 Napotki o mestu postavitve ..... 73
3. Opis naprave ..... 68	9.3 Postavitev namiznih modelov ..... 74
3.1 Opis funkcijskih delov ..... 68	9.4 Priklop električnega napajanja ..... 74
4. Vklp ..... 68	10. Vzdrževanje ..... 75
4.1 Polnjenje kadi ..... 68	11. Odlaganje starih naprav ..... 75
4.2 Vklp naprave ..... 69	12. Popravilo ..... 76
4.3 Vstavljanje posod ..... 69	EU-izjava o skladnosti ..... 79
4.4 Vmesno čiščenje kadi - pred polnjenjem s svežo vodo ..... 69	
5. Konec uporabe ..... 70	

## 1. Указания для пользователя

Благодарим вас за выбор изделия фирмы BLANCO. Для нас очень важно, чтобы продукция фирмы BLANCO приносила вам удовольствие и пользу и делала вашу работу легче.

### 1.1 Указания для руководства по эксплуатации

Прежде чем вводить устройство в эксплуатацию, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации содержит важные указания по надлежащей эксплуатации, установке и подключению. Особо соблюдайте указания по безопасному использованию.

Храните документацию, прилагаемую к данному устройству, всегда готовой к использованию; передавайте ее вместе с устройством дальше.

Как организатор работ примите меры, чтобы данное руководство по эксплуатации было доступно уполномоченному персоналу.

### 1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



**Информация!** Указания с особенно полезной информацией и советы

### 1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение  
об опасной зоне



Предупреждение об опасном  
электрическом напряжении



Предупреждение о  
горячей поверхности

### 1.4 Сигнальные слова

#### **ОПАСНО**

Предупреждает об опасных для жизни травмах.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Предупреждает о тяжелых травмах.

#### **ОСТОРОЖНО**

Предупреждает о травмах легкой или средней тяжести.

#### **ВНИМАНИЕ**

Предупреждает о материальном ущербе.

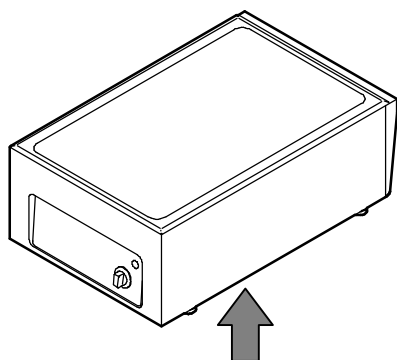
## 1.5 Использование по назначению

- Данное устройство разрешается использовать только для приготовления продуктов питания. Например, для варки, термообработки и поддержания в готовом состоянии, для приготовления макаронных изделий, клецок и кнедличков, в том числе хлебных, и говядины.
- Другой областью применения является, например, приготовление супов и бульонов, тушеных блюд, вареников и пельменей, вареных колбасок и поддержание в горячем состоянии готовых блюд, таких как супы, овощи, гарниры, соусы.
- Данное устройство предназначено только для промышленного использования, и его эксплуатация разрешена только
  - проинструктированному и обученному персоналу,
  - при закрытом сливном кране,
  - с надлежащим образом заполненной ванной,
  - под наблюдением,
  - в предусмотренных согласно руководству по эксплуатации целях.
- Иное или выходящее за рамки указанного использование считается использованием не по назначению.
- За ущерб, вызванный ненадлежащим использованием, отвечает исключительно пользователь.
- Любое неправильное использование устройства ведет к аннулированию гарантии и общей ответственности изготовителя.
- Вносить изменения в устройство запрещено.

## 1.6 Неправильное использование

- Данное устройство запрещается использовать для жарки во фритюре!
- Не используйте данное устройство в качестве подставки и поверхности для размещения!
- Запрещается использовать данное устройство для нагревания, сушки и хранения предметов и для плавления материалов!
- Данное устройство запрещается использовать
  - детям,
  - лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями,
  - необученному персоналу.

## 1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

Перед монтажом устройства запишите данные с заводской таблички в строки ниже. Приводите эти данные при обращении в службу сервиса по поводу данного устройства. Это поможет более быстрой обработке ваших запросов.

Тип и артикульный номер: .....

Серийный номер (сер. №): .....

Дата (год) изготовления: .....

## 2. Указания по безопасности



**ОПАСНО!** Сбор сведений об опасностях и их оценка согласно закону об охране труда

- Работодатель согласно закону об охране труда обязан оценить имеющиеся для принимающего участие в работе персонала опасности и требуемые меры по охране труда. При этом также соблюдайте указания профсоюзов для фабрик-кухонь!
- Работодатель обязан определить и предоставить средства индивидуальной защиты.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмы

- Устройство во время работы нагревается!
- Соблюдайте осторожность при выемке емкостей: емкости нагреваются! Во время выемки возможен выход горячего воздуха или пара!

**ВНИМАНИЕ!** Опасность повреждения

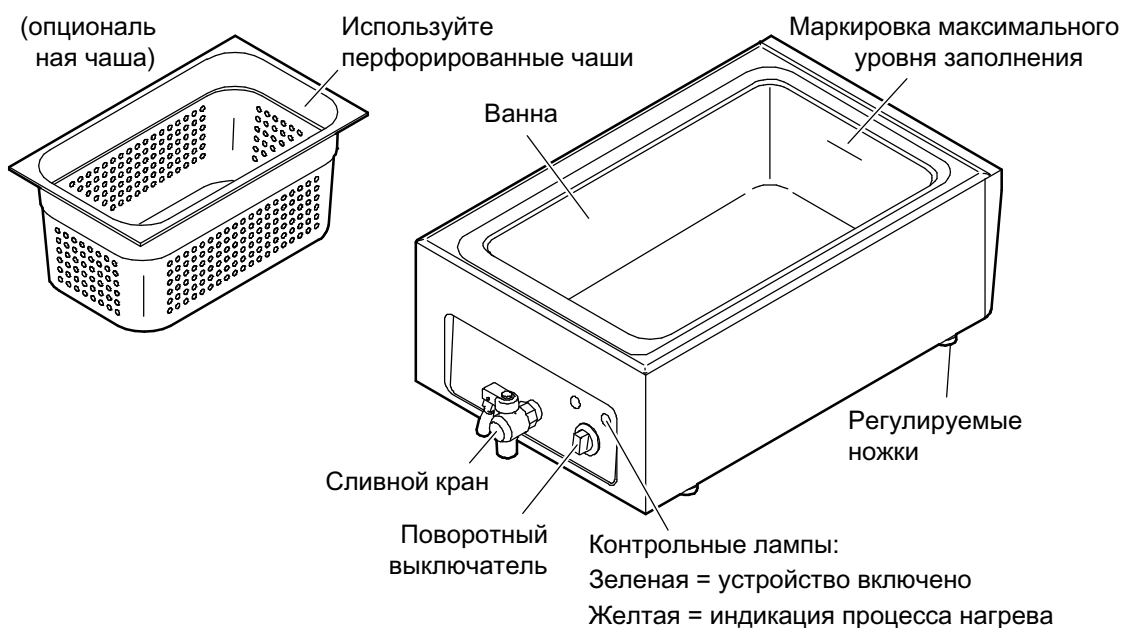
- Опасность повреждения ванны из-за перегрева! Поэтому никогда не нагревайте устройство, если в ванной нет воды, и перед опорожнением всегда выключайте его!
- Не наливайте холодную воду в пустую разогретую ванну! Слишком резкая смена температуры вызывает высокие механические напряжения и может повлечь за собой повреждение устройства.
- Запрещается класть продукты питания прямо в ванну. Продукты питания разрешается готовить только в перфорированных чашах или корзинах для пасты!
- Запрещается ставить чаши и корзины для пасты на дно ванны! Чаши и корзины для пасты должны быть подвешены! Используйте только чаши и корзины для пасты из нержавеющей стали!
- Повреждение ванны коррозией, в том числе питтинговой коррозией, под воздействием соленой воды или чистящих средств! Поэтому перед каждым перерывом в работе сливайте и очищайте ванну! Не оставляйте чистящее средство в ванне надолго. После чистки основательно сполосните ванну чистой водой и просушите ее.
- Разрушение нержавеющей стали! Даже нержавеющая сталь подвергается коррозии при ненадлежащем обращении! Поэтому регулярно удаляйте слой накипи, жира, крахмала и белка. Под этими слоями из-за отсутствия доступа воздуха возможна коррозия. В крайнем случае ванна может быть разрушена питтинговой коррозией до состояния полной непригодности к использованию! Изготовитель не несет ответственности за ущерб вызванный коррозией, в том числе питтинговой коррозией!
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Запрещается обрабатывать лицевые панели и кожухи устройства пенным очистителем! Пенный очиститель проникает в мельчайшие щели и разрушает внутренние детали устройства!
- Если невозможно устранить неисправность на основе стр. 59, гл. 7. «Неисправности и их устранение», выключите устройство и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
- После продолжительных простоев проверяйте устройство на работоспособность силами уполномоченной сервисной службы.

## 3. Описание оборудования

### Принцип работы

- Термостатический регулятор нагрева
- Регулирующий ограничитель температуры с функцией защиты от перегрева и работы без воды. Если нагрев был выключен ограничителем температуры, дайте устройству остыть. После достаточного охлаждения ограничитель температуры снова автоматически включает нагрев.

### 3.1 Описание функциональных узлов



## 4. Ввод в эксплуатацию

Для исправной работы должно быть выполнено надлежащее подключение устройства. Данные электрического подключения заказчика должны совпадать с соответствующими параметрами устройства! Установка и подключение, см. стр. 61 гл. 9.


☞ Перед первым вводом в эксплуатацию очистите устройство жирорастворяющим чистящим средством.

- Чистка и уход, см. стр. 58 гл. 6.

### 4.1 Заполнение ванны

- Чтобы избежать повреждения дна ванны, не ставьте на него чаши и корзины для пасты! Чаши и корзины для пасты должны быть подвешены!
- Для сокращения времени нагрева: налейте горячую воду и накройте ванну во время нагрева.
- Соблюдайте максимальный уровень заполнения, см. маркировку на ванне!
- Во время работы регулярно проверяйте уровень воды в ванне и при необходимости доливайте ее.

## 4.2 Включение устройства


	<p><b>ОСТОРОЖНО! Горячая вода, горячие поверхности, горячие предметы!</b>          Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!</li> <li>☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!</li> </ul>
---	---

- ☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру.
- Контрольные лампы загорятся.
- При достижении заданной температуры желтая контрольная лампа гаснет.

### Температурная шкала

Положение поворотного выключателя	Температура
2	прим. 45°C
4	прим. 60°C
6	прим. 75°C
8	прим. 95°C
10	прим. 100°C (кипение)

## 4.3 Установка емкости

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Опасность обваривания!</b>          Выплескивающаяся горячая вода!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдайте уровень воды!</li> </ul> <p>☞ Устанавливайте перфорированные чаши с продуктами питания осторожно!</p>
---	---

- ☞ Заполните перфорированные чаши или корзины для пасты (перфорированные боковые стенки и дно).
- Не заполняйте емкости слишком сильно. Продукт должен находиться в воде!
- Высота заполнения зависит от свойств приготавливаемых продуктов, так как они отличаются разной интенсивностью вспенивания.
- ☞ Поместите чаши и корзины для пасты в ванну.
- ☞ Открытые поверхности ванны накройте крышкой.
  - Это позволит снизить расход электроэнергии.
- ☞ Перемешайте до полного растворения добавленной соли.

## 4.4 Промежуточная чистка ванны с перед заполнением свежей водой

Несколько раз в день меняйте воду и очищайте ванну.

Опорожните ванну, см. стр. 58 гл. 6.2!

- ☞ После опорожнения ванны удалите из нее прилипшие остатки пищи.
- ☞ Закройте сливной кран.
- ☞ Залейте чистую воду.
- ☞ Очистите ванну щеткой.

## 5. Завершение работы

- ☞ Установите поворотный выключатель в положение «0».
- Контрольные лампы гаснут.
- ☞ Очистите устройство, см главу далее 6. «Чистка и уход».
- ☞ Отключите главный электрический выключатель и отсоедините сетевую вилку.

## 6. Чистка и уход


### ВНИМАНИЕ!

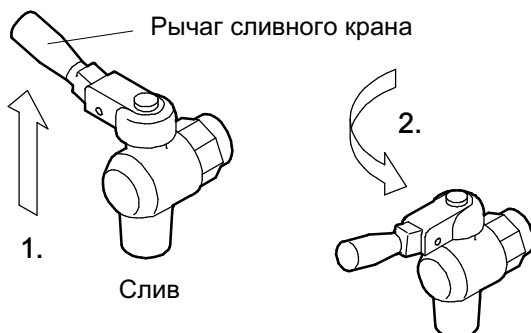
- Не используйте едкие очистители для очистки панели управления и поворотного выключателя!
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Соблюдайте руководство по пользованию от изготовителей чистящих средств!
- Не используйте абразивные чистящие средства!
- Запрещается длительное соприкосновение нержавеющей стали с концентрированными кислотами, уксусной эссенцией, раствором поваренной соли, горчицей, смесями приправ из-за возможного повреждения защитного слоя. Поверхности из нержавеющей стали после использования чистите и насухо вытирайте.

### 6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)

- Пожалуйста, соблюдайте! Даже высококачественная нержавеющая сталь может подвергаться коррозии при ненадлежащем обращении. Соль, кислоты, хлор, йод и остатки пищи разрушают защитное покрытие и могут стать причиной коррозии, в том числе питтинговой коррозии, даже нержавеющей стали!
- В крайнем случае ванна может быть разрушена питтинговой коррозией до состояния полной непригодности к использованию! Изготовитель не несет ответственности за ущерб вызванный коррозией, в том числе питтинговой коррозией!
- Поверхность нержавеющей стали после повреждения сразу образует новый защитный слой, но только при условии, что на поверхность воздействует только воздух или обогащенная кислородом вода.
- Если эти остатки, например накипь, белок или крахмал, удаляются не полностью, это приводит к тому, что воздух либо обогащенная кислородом вода не попадают на металлическую поверхность. Таким образом, это препятствует образованию защитного слоя, появляется ржавчина, например, питтинговая коррозия, даже на высококачественной нержавеющей стали. Поэтому проводите тщательную очистку, чтобы не оставалось никаких остатков.

### 6.2 Опорожнение ванны

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Горячая вода, горячие поверхности, горячие предметы!</b></p> <p>Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки!</li> <li>☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!</li> </ul>
---	---



- ВНИМАНИЕ!** Опасность повреждения ванны из-за перегрева! Поэтому перед опорожнением всегда сначала выключайте устройство.
- ☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.
  - ☞ Выньте из ванны емкости.
  - ☞ Подставьте под слив термостойкую емкость достаточным объемом.
  - ☞ 1. Поднимите рычаг, 2. Вращением влево откройте сливной кран.
  - ☞ Контролируйте процесс слива.



## 6.3 Чистка устройства

- ☞ Опорожните ванну.
- ☞ Залейте чистую воду и добавьте средство для мытья.
- ☞ Налипшие остатки пищи в ванне удалите щеткой.
- При использовании растворяющих накипь чистящих средств соблюдайте указания производителя средства!
- ☞ Удаление накипи раствором уксуса:
  - Налейте водяной раствор уксуса в таком объеме, чтобы он закрыл все остатки накипи.
  - Ненадолго доведите уксус до кипения и оставьте примерно на 15-30 минут, в зависимости от количества накипи.
  - Слейте уксусный раствор в емкость. Уксусный раствор можно использовать для очистки накипи несколько раз.
  - Удалите из ванны отложения.
- ☞ Опорожните и очистите емкости.
- ☞ Основательно промойте водой очищенные поверхности и вытрите их насухо.
- ☞ Поверхности из нержавеющей стали чистите жирорастворяющим средством или специальным средством по уходу за изделиями из такой стали.
- ☞ Закройте сливной кран.

## 7. Неисправности и их устранение

При возникновении неисправностей воспользуйтесь приведенной ниже таблицей:

Неисправность	Возможная причина	Действия по устранению
При включении не горит зеленая контрольная лампа.	Не включен главный выключатель перед устройством.	Включите главный выключатель.
	Отсутствует электропитание в сети.	Обратитесь на предприятие энергоснабжения.
	Сработал сетевой предохранитель на стороне заказчика.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы. Снова включите сетевой предохранитель.
Устройство не нагревается, желтая контрольная лампа не горит.	Например, устройство перегрелось в результате работы без воды. Ограничитель температуры сработал.	Выключите устройство. Подождите остывания устройства. Налейте в ванну воду. Включите устройство.  Если ошибка появилась снова, то обратитесь в уполномоченную сервисную службу для проверки устройства.

Если не удастся устранить неисправность:

- выключите устройство и отсоедините от электросети,
- не открывайте корпус,
- обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

## 8. Технические данные

Паставарка	BC PC 4800
№ арт.	00574210
Общая подключаемая мощность	4,8 кВт
Напряжение	400 В 3N 50/60 Гц
Устройство защиты	3 x 16 А
Теплоотдача эффективная	0,6 кВт
Теплоотдача полная	0,96 кВт
Производительность по пару	1,41 кг/ч
Габариты (ДхШхВ)	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 14 кг
Степень защиты от воды	IP X4
Шум от устройства	< 70 дБ (А)

Мы сохраняем за собой право на технические изменения!



## 9. Установка и подключение

- Соблюдайте действующие на месте предписания по оборудованию кухонь.
- Монтаж должен быть выполнен согласно инструкциям изготовителя по монтажу и общепризнанным правилам техники.
- Приведенные здесь работы по установке и монтажу должна проводить уполномоченная монтажная служба!
- Соблюдайте указания по безопасности!

### 9.1 Транспортировка устройства

- Учитывайте вес устройства.
- ☞ Выполняйте транспортировку устройства с помощью подходящих вспомогательных устройств или подъемной тележки.

### 9.2 Указания для места установки

- Предусмотрите достаточное свободное пространство над устройством! Над устройством не должны находиться полки или зона поворота подвижных поворотных устройств!
- Предусмотрите достаточное свободное пространство для управления! так чтобы во время работы с устройством избежать случайного столкновения с другими людьми.
- Если устройство эксплуатируется в клиентской зоне, должна быть установлена соответствующая защита, так чтобы исключить прикосновение клиента к устройству.
- Соблюдайте также предписания по охране труда для фритюрниц от отраслевых союзов! Если фритюрницы устанавливаются рядом, их загрузочные объемы суммируются. Это может потребовать особых мер противопожарной защиты!
- Не устанавливайте фритюрницы и жаровни под спринклерной системой пожаротушения!
- Не устанавливайте водяные бани, варочные устройства и паставарки рядом с фритюрницами! Соблюдайте минимальное расстояние 900 мм или установите устройство защиты от брызг (дефлектор) минимальной высотой 350 мм.
- Для индукционных устройств: Всасываемый воздух не должен содержать жир и быть горячее 40°C.
- Не устанавливайте индукционные устройства над источниками тепла, такими как печи или термошкафы.
- Использовать данное устройство на открытом воздухе разрешается только под крышей и с достаточной ветрозащитой. Защитите устройство и соединительные кабели от влаги!


## 9.3 Установка настольных моделей

### Установка

- горизонтальная, без вибраций,
- под вытяжным колпаком с пламязащитным фильтром,
- на ненагреваемой поверхности,
- на негорючей поверхности,
- у негорючих стен,
- не над источниками тепла, такими как печи или термошкафы.


- ☞ Снимите с устройства защитную пленку. Удалите остатки клея чистящим или промывочным бензином.
- ☞ Выровняйте устройство по горизонтали с помощью винтовых ножек.
- ☞ При одиночной установке устройств на узких столах и подставках: Защитите устройство и стол или подставку от опрокидывания или сдвига, например, прикрутив их к стене или полу.

## 9.4 Подключение электропитания

	<p><b>ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!</b></p> <p>Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять электромонтажные работы разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам!</li> </ul> <p>☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!</p>
--	--

- Электроподключение должно быть выполнено согласно действующим положениям VDE 0100 и положениям уполномоченного предприятия электроснабжения.
- Подвижный сетевой кабель должен быть выполнен как минимум согласно H 07 RN-F.
- В устройствах с сетевой вилкой должен быть обеспечен удобный доступ к вилке.
- Из соображений безопасности рекомендуем установить автомат защиты по току утечки (УЗО). Важно для индукционных устройств: Используйте чувствительное ко всем видам тока УЗО с короткой задержкой-  $\geq 30$  мА.
- Для электрического подключения соблюдайте данные, приведенные на заводской табличке!
- Установите поворотный выключатель в положение «Выкл.», только после этого подсоедините сетевую вилку к надлежащим образом установленной розетке!

## 10. Техобслуживание

	<p><b>ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!</b></p> <p>Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять работы по техобслуживанию электрических устройств разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам!</li> </ul> <p>☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!</p>
---	--

- Обеспечьте регулярные техосмотр и техобслуживание данного устройства. Работы по техобслуживанию: например, проверка безопасности, функционирования и течей.
- Состояние приборов безопасности должно быть, в зависимости от нагрузки, не реже одного раза в год проверено уполномоченным специалистом. Задokumentируйте и сохраните результаты данной проверки.
- Работы по монтажу, техобслуживанию и ремонту разрешается проводить только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалисту-электрику.
- Используйте только оригинальные принадлежности и оригинальные запчасти!
- Рекомендуем заключить с сервисной службой договор на техобслуживание.

## 11. Утилизация отработавшего оборудования

- Перед демонтажом обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения. В заключение отсоедините сетевой кабель от сетевой розетки и устройства.
- Б/у машины и устройства представляют собой определенную ценность! Благодаря экологичной утилизации может быть получено полезное сырье.
- При утилизации устройства соблюдайте соответствующие предписания закона.
- Запрещается утилизация промышленных электрических устройств посредством коммунального вывоза отходов или вместе с бытовым мусором.

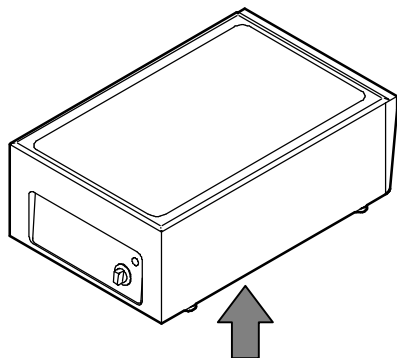


## 12. Ремонт

### Уполномоченные лица

Ремонтные работы разрешается выполнять исключительно следующим службам:

- собственный квалифицированный персонал, обученный специалистами BLANCO,
- сторонняя сервисная служба, обученная специалистами BLANCO,
- сервисная служба BLANCO.



Заводская табличка

### Описание дефекта

Сервисная служба BLANCO, помимо точного описания дефекта, требует указания следующих данных заводской таблички:

- тип и артикульный номер,
- серийный номер (серт. №),
- дата (год) изготовления.

### Замена компонентов

Замену неисправных компонентов, включая сетевой кабель, разрешается выполнять исключительно следующим службам:

- собственный квалифицированный персонал, обученный специалистами BLANCO,
- сторонняя сервисная служба, обученная специалистами BLANCO,
- сервисная служба BLANCO.

### Запчасти

При заказе запчастей требуется указание следующих данных:

- наименование запчасти,
  - тип и артикульный номер,
  - дата (год) изготовления устройства,
  - количество.
- ⇒ См. сервисную информацию на сайте ([www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)).

### Адрес

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Тел. +49 7045 44 – 81416  
Факс +49 7045 44 – 81508  
[service.pro@blanco.de](mailto:service.pro@blanco.de)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
Flehinger Straße 59  
D-75038 Oberderdingen / Germany

**EG- Konformitätserklärung**

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

**Maschinentypen**

Pastakocher  
Blanco Cook  
00574210

**EG-Richtlinien**

Niederspannungsrichtlinie  
2014/35/EU  
Richtlinien Elektromagnetische  
Verträglichkeit 2014/30/EU  
RoHS Directives 2011/65/EU

**Angewandte harmonisierte EN-Normen**

EN 60335-1:2012-10  
EN 60335-2-47:2012-12  
EN 55014-1:2012-05  
EN 55014-2:2009-06  
EN 61000-3-2:2010-03  
EN 61000-3-3:2014-03  
EN 62233:2008-11

**Jahr der CE-Kennzeichnung**  
16

**EC Declaration of Conformity**

We hereby declare that the design of the machines stated below and the actual models sold by us meet the relevant safety and health requirements as outlined in EC guidelines. This declaration shall cease to be valid if modifications not authorised by us are made to the machines.

**Machine types**

Pasta cooker

**EC guidelines**

Low voltage guideline  
2014/35/EU  
Electromagnetic compatibility  
guidelines 2014/30/EU  
RoHS Directives 2011/65/EU

**Harmonised EN standards applied**

**Year of CE-marking**  
16

**Déclaration de conformité CE**

Nous déclarons, par la présente, que la conception et le type, de même que les versions mises en circulation, des machines décrites ci-après sont conformes aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité et de santé. Cette déclaration perd toute validité en cas de modification des machines effectuée sans notre accord.

**Types de machines**

Cuiseur à pâtes

**Directives européennes**

Directives européennes sur les basses tensions 2014/35/UE  
Directives européennes sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE  
RoHS Directives 2011/65/UE

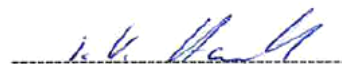
**Normes EN harmonisées utilisées**

**Ans de marque de CE**  
16

Oberderdingen, 2016-06-01



Dr.Hillenmeier  
Leiter Entwicklung /  
Director of Development



i.V. Hauth  
stellv. Leiter Qualitätsmanagement /  
Deputy Director of Quality Management

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

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81416  
Fax +49 7045 44-81508  
service.pro@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL