



## Frontlader blu'box 52 gn hot <sup>2</sup>

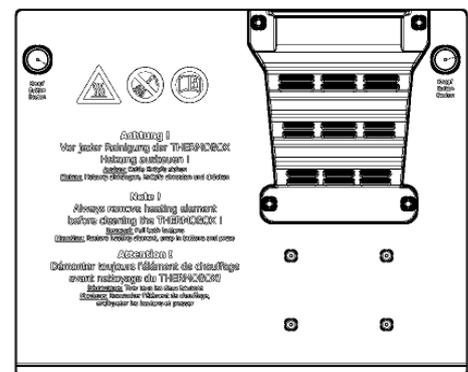
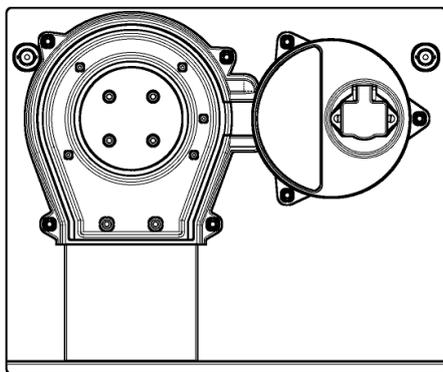
## Frontlader blu'box 52 gn/en hot <sup>2</sup>

### Original - Bedienungsanleitung

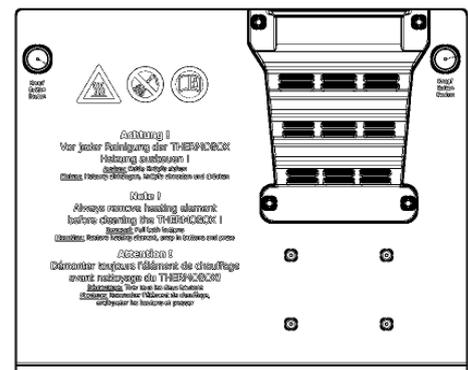
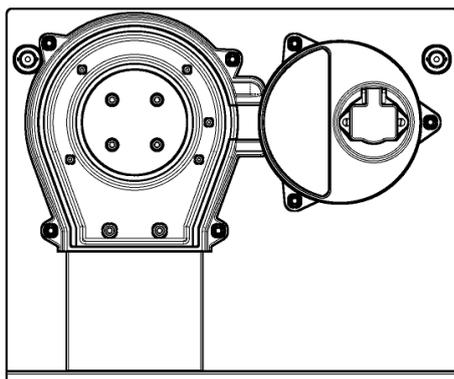
**A. Umluftheizung regelbar Art.-Nr. 8003130**

**B. Umluftheizung selbstregelnd Art.-Nr. 8003185**

#### A. Umluftheizung H – HC R 0052 Art.-Nr. 8003130



#### B. Umluftheizung H – HC L 0052 lite Art.-Nr. 8003185

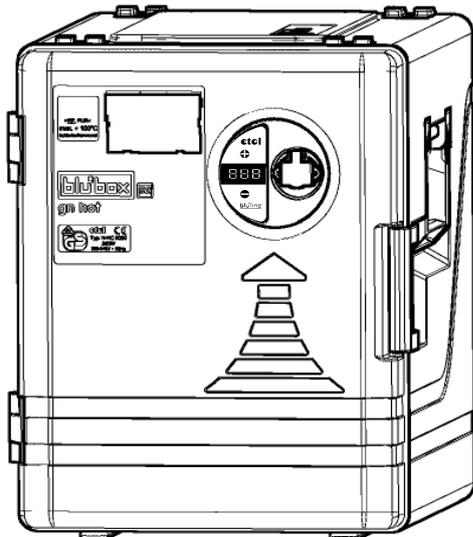


Thermobehälter für den Transport von Speisen, Diät- und Schonkost im heißem Zustand

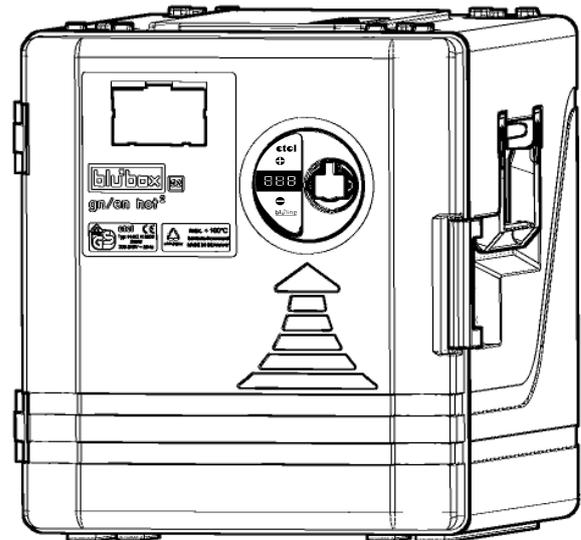
Aktiv beheizt durch eine in die Tür integrierte, leicht zu entnehmende Umluftheizung

**Diese Bedienungsanleitung beinhaltet den Einsatz der regelbaren (A) und selbstregelnden (B) Umluftheizung für**

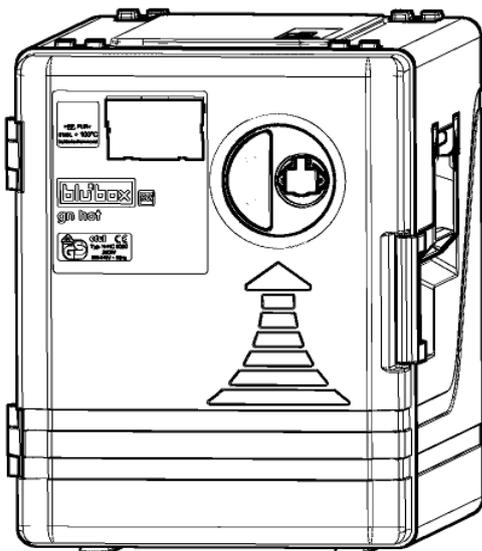
**A. blu'box 52 gn hot<sup>2</sup> Art. Nr. 4000663**



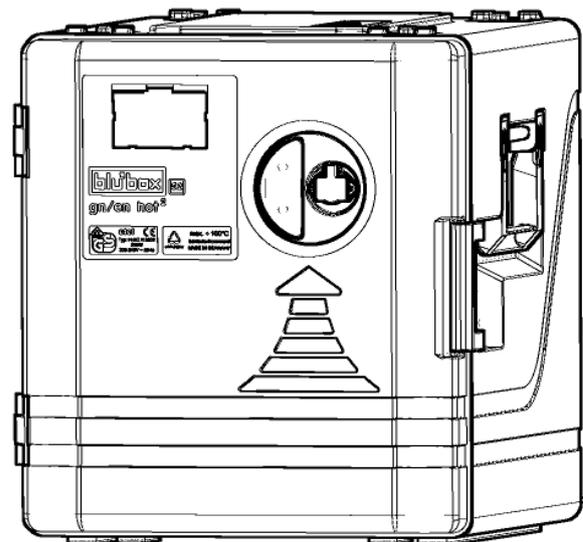
**A. blu'box 52 gn / en hot<sup>2</sup> Art. Nr. 4000664**



**B. blu'box 52 gn hot<sup>2</sup> lite Art. Nr. 4000679**



**B. blu'box 52 gn / en hot<sup>2</sup> lite Art. Nr. 4000680**



## Inhaltsverzeichnis

### **1 Allgemeines**

- 1.1 Symbolerklärungen
- 1.2 Garantiebestimmungen
- 1.3 Technische Änderungen

### **2 Sicherheitshinweise**

- 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise
- 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung des Speisentransportbehälters
- 2.3 Unsachgemäße Verwendung
- 2.4 Betrieb der Umluftheizung
- 2.5 Transport und ordnungsgemäße Platzierung
- 2.6 Personal

### **3 Bedienung**

- 3.1 Vor dem Gebrauch
- 3.2 Vor dem Anschließen
- 3.3 Speisentransportbehälter anschließen / einschalten
- 3.4 Inbetriebnahme / Bestückung
- 3.5 Tür öffnen und schließen
- 3.6 Bestückung mit Speisen
- 3.7 Transport
- 3.8 Lagerung
- 3.9 Entnahme GN-Behälter / Speisenausgabe
- 3.10 Nach dem Gebrauch
- 3.11 Reinigen / Pflege

### **4 Montage / Demontage**

- 4.1 Tragegriffe 8001621
- 4.2 Bügelverschlüsse 8001627
- 4.3 Tür 664202518
- 4.4 Heizelement 8003130

### **5 Stückliste / Ersatzteile**

### **6 Technische Daten**

### **7 Wartung / Instandsetzung**

### **8 Konformitätserklärung**

## 1 Allgemeines



Lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung und beachten Sie diese. Sollten Sie innerhalb des Gewährleistungszeitraums Anlass zu berechtigten Beanstandungen haben, werden diese kostenlos behoben. Mit dem Kaufbeleg, der das Kaufdatum trägt, kann die Gewährleistung geltend gemacht werden.



Transportschäden bitten wir sofort beim Transportunternehmen zu reklamieren und auf den Frachtpapieren bestätigen zu lassen.

Diese Bedienungsanleitung kann auch unter [www.etol.de](http://www.etol.de) im Downloadbereich Kunststofftechnik heruntergeladen werden.

### 1.1 Symbolerklärungen

	Hinweis / Achtung
	Gefahr durch elektrischen Schlag
	Gefahr durch heiße Oberfläche
	Gebrauchsanweisung beachten
	Nicht mit Wasser bespritzen

## A. Typenschild regelbare Umluftheizung

Hersteller Fertigungsdatum



etol-Werk  
Eberhard Tripp GmbH & Co. OHG  
Allerheiligenstraße 12  
D-77728 Oppenau

Made in Germany    IPX3    FD MM - 20JJ

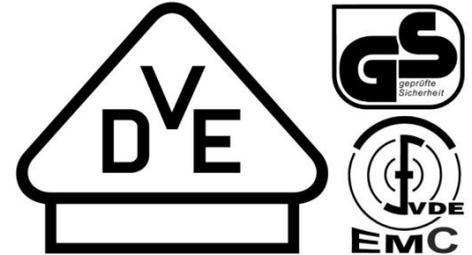


\* B S 0 0 0 0 0 0 0 0 1 \*

**blu'box**  
H - HC R 0052  
Art.Nr. 8003130  
**500 W**  
**220-240V**  
**~50 Hz**

Artikelnummer

Seriennummer



## B. Typenschild selbstregulierende Umluftheizung

Hersteller Fertigungsdatum



etol-Werk  
Eberhard Tripp GmbH & Co. OHG  
Allerheiligenstraße 12  
D-77728 Oppenau

Made in Germany    IPX3    FD MM - 20JJ



\* B L 0 0 0 0 0 0 0 0 1 \*

**blu'box**  
H - HC L 0052  
Art.Nr. 8003185  
**500 W**  
**220-240V**  
**~50 Hz**

Artikelnummer

Seriennummer

**CE – Der Speisentransportbehälter stimmt mit den Vorschriften europäischer Richtlinien überein (siehe Konformitätserklärung).**

### 1.2 Garantiebestimmungen

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsfristen.

### 1.3 Technische Änderungen

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

## 2 Sicherheitshinweise



### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Thermobehälter dient **NUR** zum Warmhalten und für den Transport von fertig angerichteten Speisen, Diät und Schonkost im heißen Zustand.

Die Tür mit Umluftheizung dient dem aktiven Zuheizen vor und nach dem Transport.

Halten Sie Kinder von dem Speisentransportbehälter fern.

### 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung des Speisentransportbehälters

Verwenden Sie den Speisentransportbehälter nur:

- In Verbindung mit geeigneten GN Behältern. Diese sind vor dem Transport mit einem Steckdeckel zu verschließen.
- Zum Warmhalten heißer Speisen.

### 2.3 Unsachgemäße Verwendung

**NICHT** bestimmungsgemäße Verwendung:

- Transport mit offener Tür
- Transport mit angeschlossener Heizung
- Als Raumheizung
- Garen von Speisen
- Erwärmen kalter Speisen
- Reinigen des Heizmoduls mit Wasser oder Dampfstrahlgeräten
- Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken warm halten.
- Erwärmen oder Warmhalten anderer Dinge oder Gegenstände.
- Verwendung als Steighilfe / Ablage usw.
- Transportieren von Speisen ohne geeignete GN-Behälter
- Unsachgemäße Handhabung (werfen des Behälters, der Heizungen oder der Türen) kann zu weitreichenden Schäden führen.

Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant **NICHT**.

### 2.4 Betrieb der Umluftheizung

Betreiben Sie die Umluftheizung ausschließlich:

- In Verbindung mit den dafür vorgesehenen Thermoboxen blu'box 52 gn hot <sup>2</sup> , blu' box 52 gn /en hot <sup>2</sup>, blu'box 52 gn hot<sup>2</sup> lite und blu' box 52 gn /en hot <sup>2</sup> lite
- Vor und nach dem Transport des Thermobehälters.
- In geschlossenen Räumen oder regengeschützten, trockenen Unterständen, wenn Sie gewährleisten können, dass die vorhandenen elektrischen Anschlüsse trocken gehalten werden können.

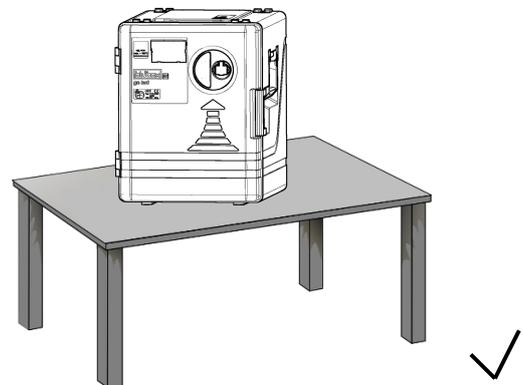
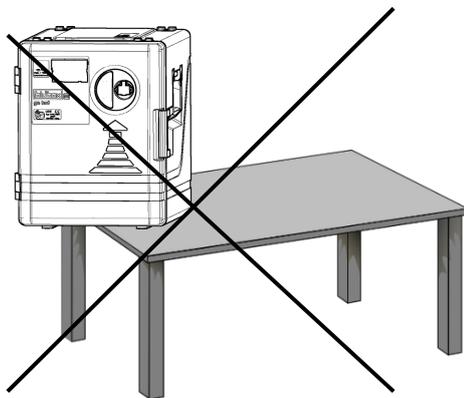
## 2.5 Transport und ordnungsgemäße Platzierung

Bewegen Sie den Speisetransportbehälter **NUR** an den dafür vorgesehenen Tragegriffen.

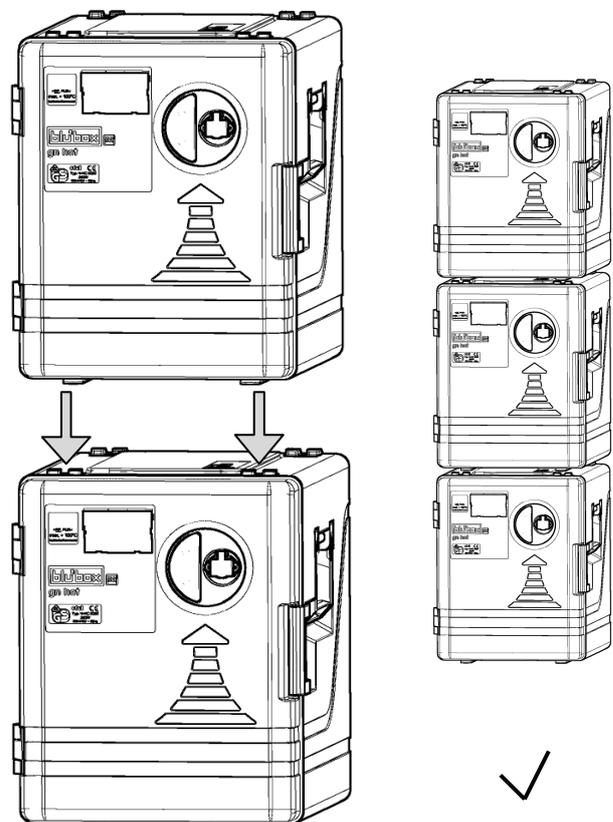
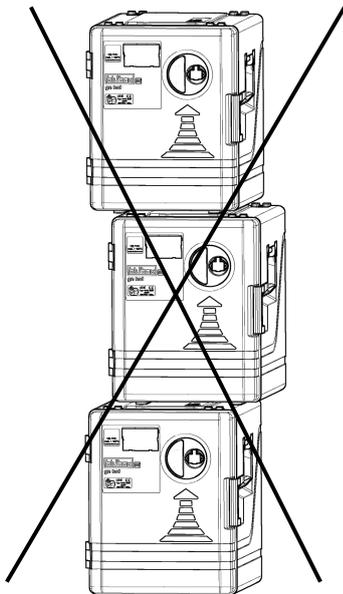
Sichern Sie den Speisetransportbehälter, in dem Sie vor dem Abstellen bzw. Aufstellen und der Inbetriebnahme der Heizung folgende Dinge beachten:

- Einrichten einer trockenen, standfesten, ebenen, rutschfesten Unterlage (z.B. Tisch).
- Sorgen Sie für freien Zugang (Entfernen von möglichen Hindernissen)
- Stellen Sie den Speisetransportbehälter kippstabil auf.
- Verwenden Sie **NUR** technisch einwandfreie Steckdosenleisten.
- Sichern Sie Anschlusskabel und Steckdosenleiste gegen Verrutschen und Herabfallen.
- Stapeln Sie die Speisetransportbehälter ordnungsgemäß mit den Stapelarretierungen am Boden in die Fixierecken – Oben.

Platzierung



Staplung



## 2.6 Personal

- Den Speisentransportbehälter benutzen dürfen **NUR** Personen, welche körperlich und geistig dazu in der Lage sind und welche hinreichend geschult wurden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.



Der Speisentransportbehälter darf **NUR** in technisch einwandfreiem Zustand betrieben werden.  
Schadhafte Heizungen **NICHT** in Betrieb nehmen, Lieferant benachrichtigen.

## 3 Bedienung

### 3.1 Vor dem Gebrauch

Behälter vor Gebrauch gründlich reinigen (kurzfristige thermische Desinfektion ist bis +130°C möglich). Der Speisentransportbehälter ist **OHNE** Heizung voll spülmaschinentauglich. Verwenden Sie für die Reinigung der Behälter ausschließlich geeignete Reinigungsmittel wie etolit 3000 oder 8000 oder handelsübliche Spülmittel.  
Die Heizung kann mit einem weichen feuchten Reinigungstuch geputzt werden.

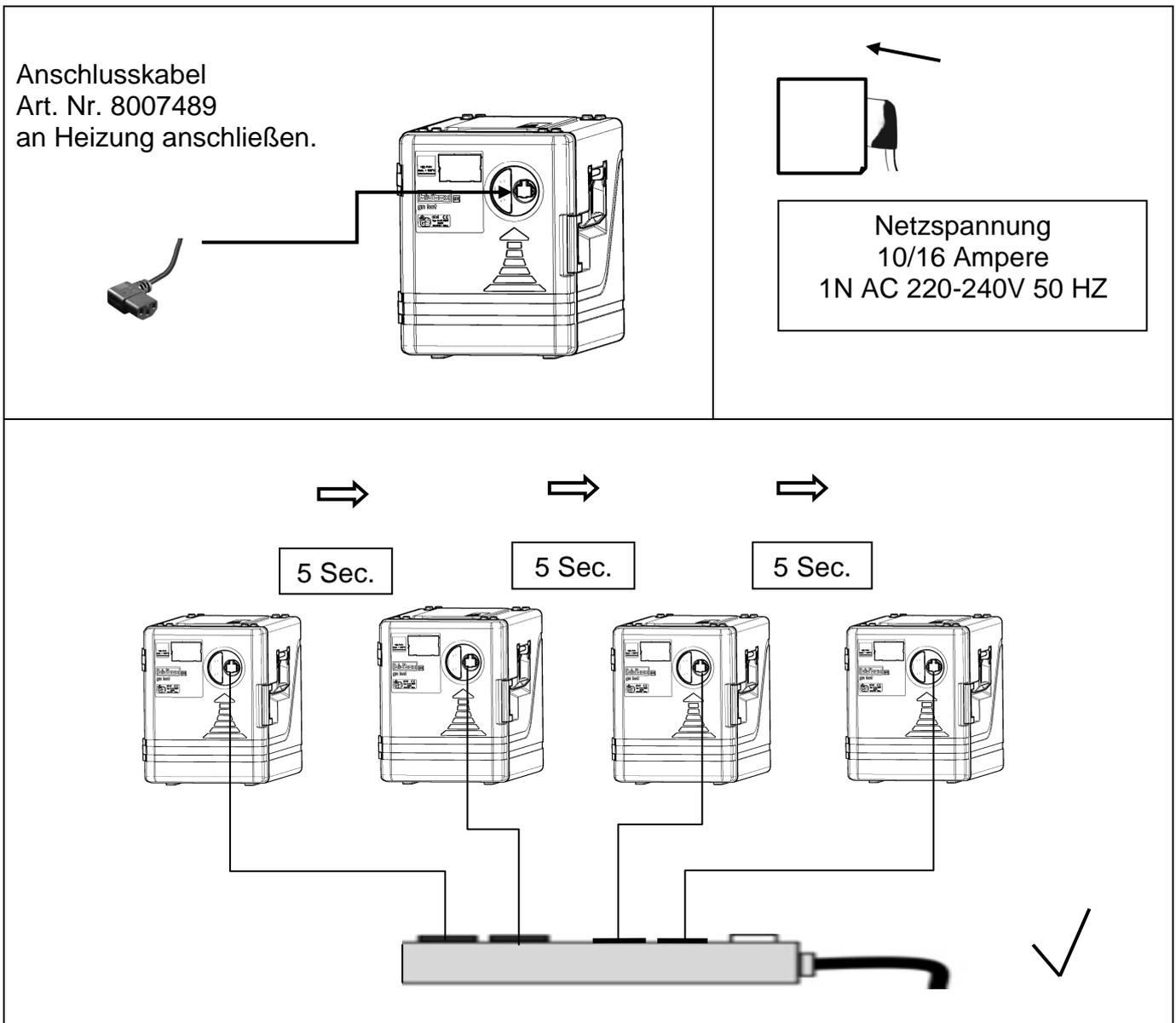
### 3.2 Vor dem Anschließen



Die Anschlusswerte müssen mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen. Stellen Sie eine einwandfreie Verbindung zum Stromnetz her.  
In Nassräumen kein Verlängerungskabel verwenden.  
Steckdosen in Nassräumen **NUR** in 1m Höhe verwenden.  
**NICHT** unter freiem Himmel verwenden.

### 3.3 Speisetransportbehälter anschließen / einschalten

- Auf festen Sitz der Umluftheizung achten.
- Speisetransportbehälter in geeignete Position bringen (siehe Sicherheitshinweise).
- Schließen Sie das Anschlusskabel Art.-Nr. 8007489 an die Heizung an.
- Verbinden Sie nun das Anschlusskabel mit dem Stromnetz.
- Als Anschlussleitung muss mindestens eine Leitung des Typs H05RN-F3G1,0<sup>2</sup> oder eine gleichwertige Leitung verwendet werden.



**A. Funktionale Basisanforderung:  
H – HC R 0052 Art.-Nr. 8003130**

→ neue Funktionalität der Heizung, verfügbar für alle Heizungen ab Seriennummer BS00000280

Mögliche einstellbare Soll-Temperatur: + 20°C bis + 85°C.

Während der Einstellung leuchten 3 Punkte am unteren Displayrand.

Wird eine Solltemperatur unter +20°C eingestellt, zeigt das Display das Symbol „OFF“ an.

In diesem Modus wird lediglich der Lüfter betrieben und die Innenraumluft zirkuliert.

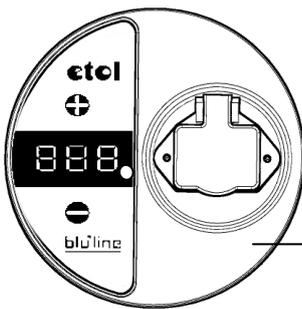
(Heizung ist außer Betrieb).

Die angezeigte Temperatur (3 Punkte am unteren Displayrand leuchten nicht) ist der Istwert.

Dieser Istwert kann im Bereich von -20°C bis +100°C liegen (bei Temperaturen außerhalb dieses Bereiches, wird eine Störung **Cdc** angezeigt).

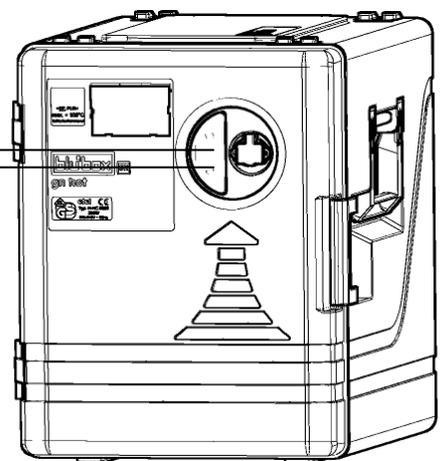
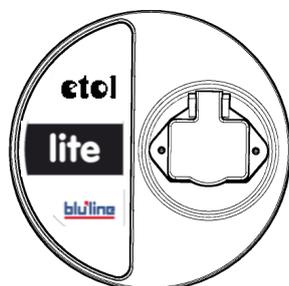
→ Heizungen mit den Seriennummern BS00000001 bis BS00000279 entsprechen folgender Funktionalität.

Einstellbare Soll-Temperaturen von + 20°C bis + 85° C. Display mit digitaler Anzeige.



**B. Funktionale Basisanforderung:  
H – HC L 0052 lite Art.-Nr. 8003185**

Selbstregulierender – Temperaturbereich  
+ 75°C bis + 80°C



An der lite - Heizung gibt es keine Einstellmöglichkeiten und keine Temperaturanzeige. Das Heizelement beginnt mit dem Anschluss an das Stromnetz zu heizen, Behälterinnenraumtemperatur nach ca. 40 Min. auf +75°C bis +80°C.

## Anzeige der regelbaren Heizung H – HC R 0052 Art.-Nr. 8003130

Anzeige	Erläuterung
<b>8.8.8.</b> Startanzeige	Wird nach Einschalten des Gerätes angezeigt, bis von jedem Sensor ein gültiger Wert gelesen wurde. Bleibt die Anzeige länger als 10 Sekunden unverändert, muss das Gerät zur Reparatur.
<b>SDC</b>	Anzeige, wenn der Begrenzungssensor in der Heizpatrone <b>NICHT</b> gelesen werden kann oder die gelesenen Werte außerhalb des definierten Bereiches liegen. Bleibt diese Anzeige, muss das Gerät zur Reparatur.
<b>Cdc</b>	Anzeige, wenn der Lufttemperatursensor <b>NICHT</b> gelesen werden kann oder die gelesenen Werte außerhalb des definierten Bereiches liegen. Bleibt diese Anzeige, muss das Gerät zur Reparatur.
<b>---</b>	Anzeige, wenn die gelesenen Sensorwerte zwar im zulässigen Bereich liegen, jedoch für längere Zeit zu instabil sind. Bleibt diese Anzeige, muss das Gerät zur Reparatur. Dieser Zustand tritt nur unter starkem Störeinfluss von außen auf.
<b>Aktueller Messwert</b> (Normalmodus)	Zahl im zulässigen Temperaturbereich <b>OHNE</b> blinkenden Punkt zeigt die momentane Ist – Temperatur des Lufttemperatursensors an.
<b>Aktueller Einstellwert</b> (Einstellmodus)	Zahl im zulässigen Temperaturbereich <b>MIT</b> blinkenden Punkt zeigt, dass die Heizung sich im Einstellmodus befindet. Zeigt die momentan eingestellte Soll – Temperatur des Lufttemperatursensors an.
<b>Einstellvorgang</b>	Durch Betätigen einer der Tasten geht die Heizung in den Einstellmodus (mit blinkendem Punkt) über. Wird für 3 Sekunden keine Taste gedrückt, geht die Heizung wieder in den Normalmodus (ohne blinkenden Punkt) über und die neu eingestellte Temperatur wird als Soll-Temperatur übernommen.

## Regelung für Umluftheizung Art. Nr. 8003130 (A)

Heizung heizt **NICHT**,

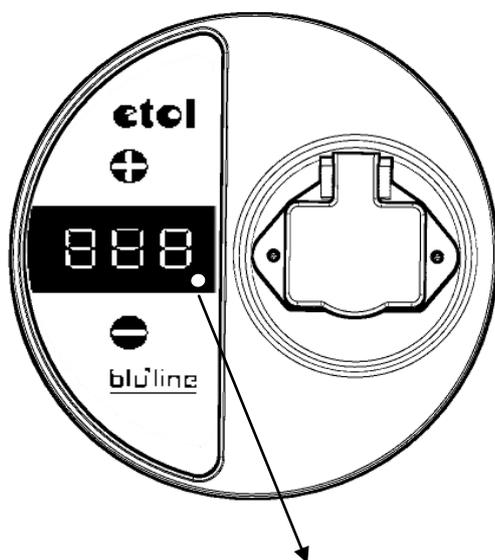
- falls einer der Sensoren als nicht angeschlossen erkannt wird oder dessen Werte sich außerhalb des zulässigen Bereichs von  $-20^{\circ}\text{C}$  bis  $+85^{\circ}\text{C}$  befinden.
- bei einer Umgebungstemperatur von weniger als  $+5^{\circ}\text{C}$  oder mehr als  $+110^{\circ}\text{C}$ .
- die Heizpatrone eine Temperatur von  $+200^{\circ}\text{C}$  überschreitet.
- (wenn das Display dunkel ist, dann ist die Heizung defekt und muss zur Reparatur, *prüfen Sie zuvor den Netzanschluss.*)

Heizung heizt,

- wenn keine der vorherigen Konditionen zutrifft und die Ist – Temperatur (Luftsensord) kleiner als die Soll – Temperatur ist.
- wenn die Heizpatrontemperatur kleiner als  $+45^{\circ}\text{C}$  ist, wird eine Leistungsrampe verwendet, um die Heizpatrone zu schonen (Schwingungspaketsteuerung).

### Bedienung:

- Temperatureinstellung



Mit jedem kurzen Klick erhöht sich die Solltemperatur um  $1^{\circ}\text{C}$  nach oben.



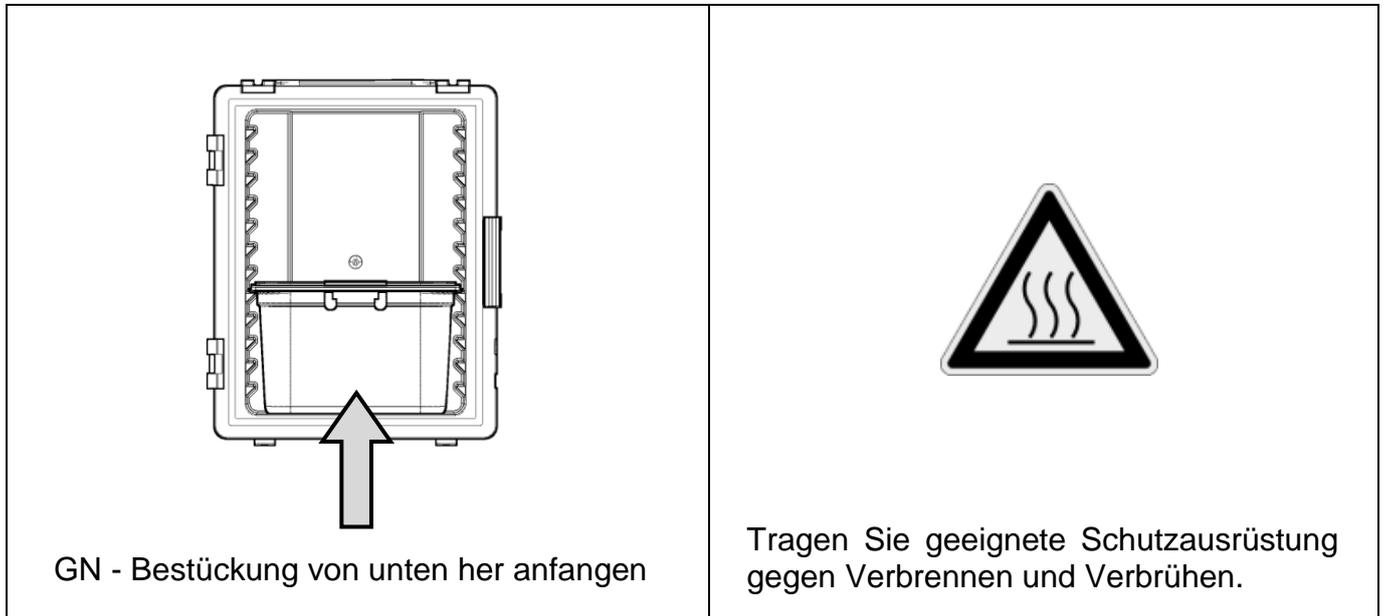
Mit jedem kurzen Klick senkt sich die Solltemperatur um  $1^{\circ}\text{C}$  nach unten.

**ACHTUNG:** LED leuchtet dauerhaft = Anzeige in Fahrenheit  $^{\circ}\text{F}$   
LED leuchtet nicht = Anzeige in Grad Celsius  $^{\circ}\text{C}$

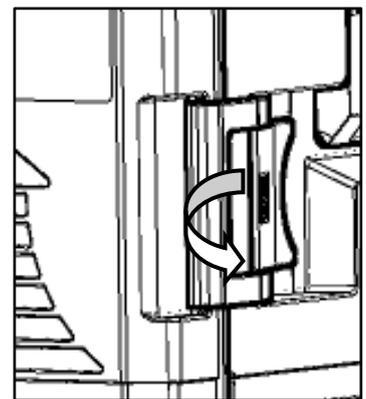
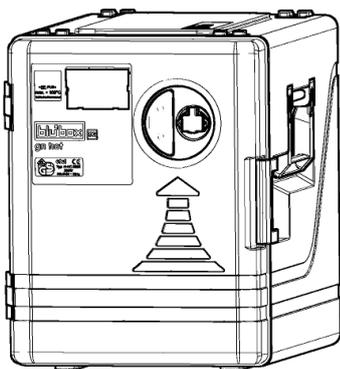
- LED - Anzeige kann in Grad Celsius  $^{\circ}\text{C}$  oder Fahrenheit  $^{\circ}\text{F}$  gewechselt werden, durch gleichzeitiges Drücken beider Tasten 3 Sekunden lang.

### 3.4 Inbetriebnahme / Bestückung

- Während der Speisentransportbehälter sich erwärmt, muss die Tür geschlossen bleiben.
- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, ist es von Vorteil, den Speisentransportbehälter vor dem Einbringen der heißen Speisen ca. 30 min. vorzuheizen.
- Nur heiße Speisen in den GN - Behältern einbringen, Tür nur kurzfristig öffnen.



### 3.5 Tür öffnen und schließen

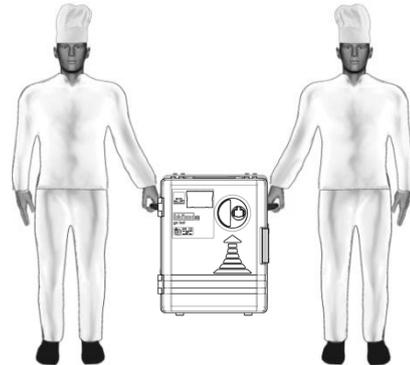
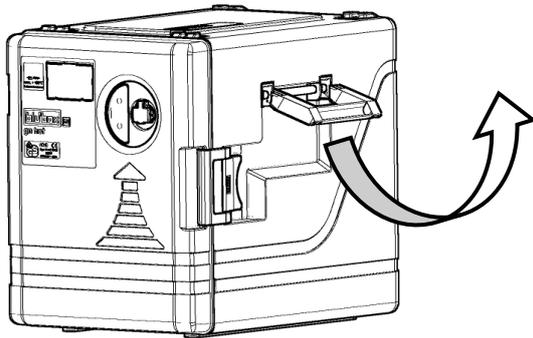


Öffnen und verschließen Sie den Speisentransportbehälter, wie auf dem Bild gezeigt, mit dem Bügelverschluss Art. Nr. 8001627.

### 3.6 Bestückung mit Speisen

	<p>GN-Behälter mit Steckdeckel</p>
<p>- 20 °C bis + 100 °C</p>	

### 3.7 Transport



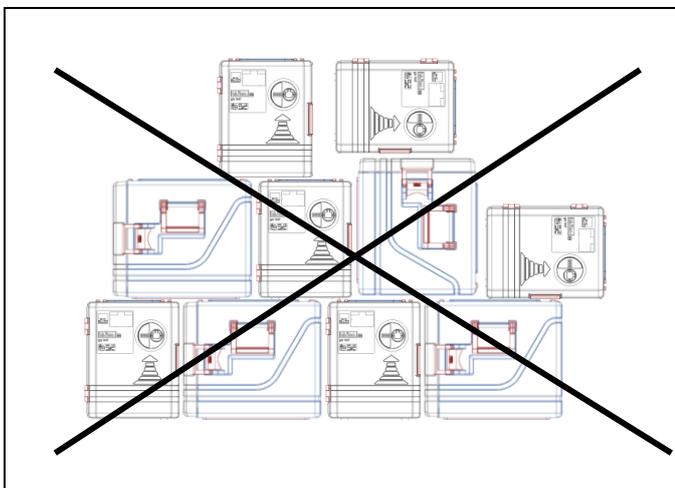
Tragen Sie den Speisetransportbehälter aus gesundheitlichen Gründen nur zu zweit und nur an den heraus klappbaren Tragegriffen, **NICHT** an den Einbuchtungen. Der Speisetransportbehälter darf **NICHT** geworfen werden.



Für den Transport in Fahrzeugen gelten die allgemeinen Regeln zur Ladungssicherung. Die Speisetransportbehälter dürfen **NICHT** ungesichert im Fahrzeug transportiert werden.

### 3.8 Lagerung

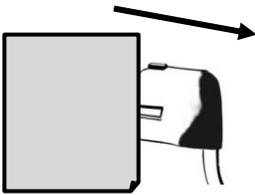
- Die Speisetransportbehälter müssen korrekt aufeinander gestapelt und in sauberen, trockenen Räumen gelagert werden.
- Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Speisetransportbehälters in den Führungen des unteren Speisetransportbehälters liegen.
- Wenn der Transportbehälter von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, kondensiert die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Behälters. Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Speisetransportbehälter die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlages. Die Heizung erst betreiben, wenn die Raumtemperatur angenommen wurde.
- Bitte **NUR 3** Behälter übereinander stapeln.



### 3.9 Entnahme GN – Behälter / Speisenausgabe

	<p>Bitte achten Sie auf einen sicheren Stand der Speisentransportbehälter.  <b>NICHT</b> mehr als zwei Behälter übereinander stapeln          (Stapelecken müssen einrasten).</p>
	<p>Bei der Entnahme und Speisenausgabe ist darauf zu achten, dass insbesondere Flüssigkeiten (Soßen u. ä.) <b>NICHT</b> in Berührung mit dem Heizelement kommen.</p>
	<p>GN – Behälter <b>NICHT</b> auf den Speisentransportbehälter abstellen, Verbrennungsgefahr durch Berühren des Heizelementes.          Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung gegen Verbrennen und Verbrühen.</p>

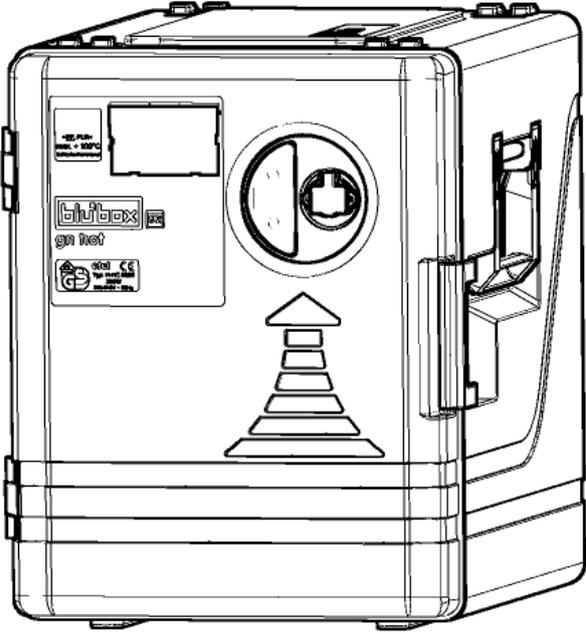
### 3. 10 Nach dem Gebrauch



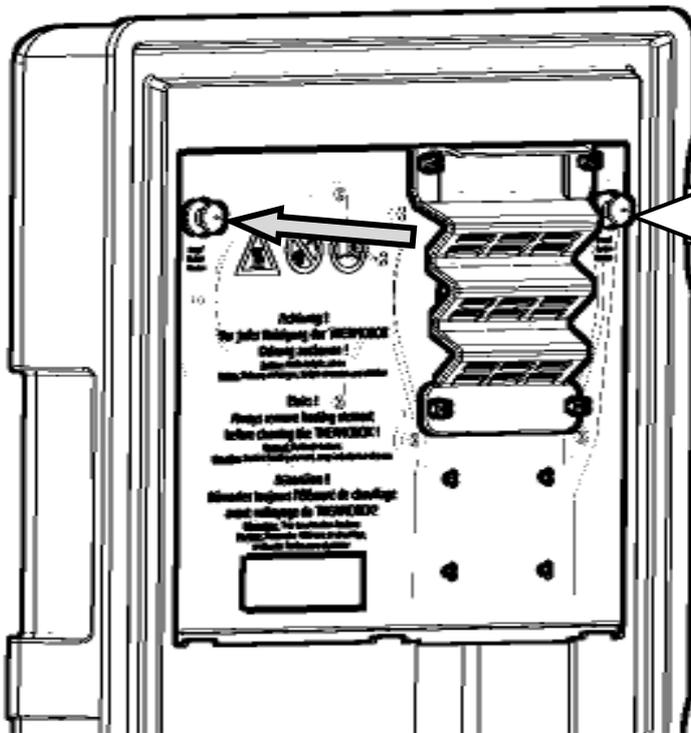
- Trennen Sie das Anschlusskabel vom Stromnetz.



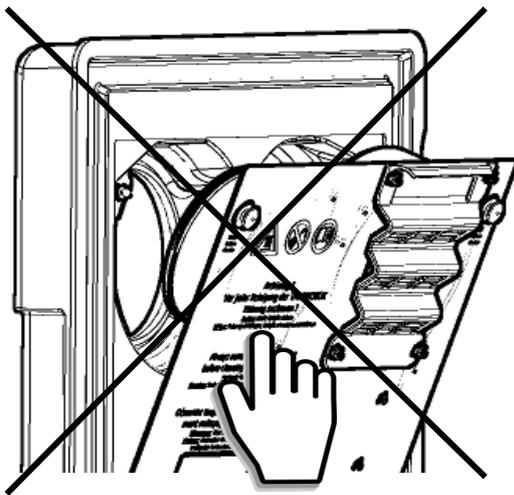
- Trennen Sie das Anschlusskabel Art. Nr. 8007489 vom Heizelement.



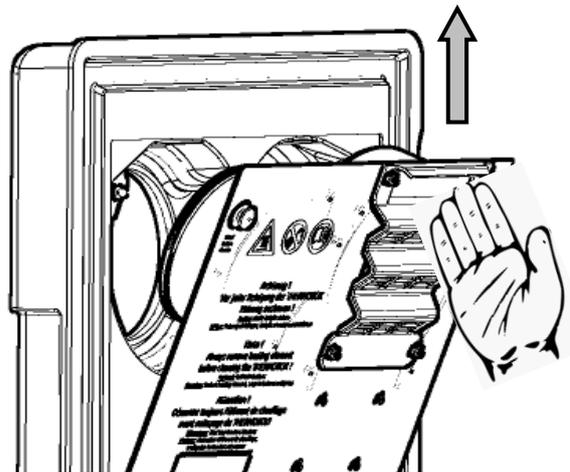
- Entnahme Heizelement



Entriegeln Sie das Heizelement, indem Sie an beiden Druckknöpfen ziehen und leicht nach vorne kippen und anschließend nach oben ziehen.



**Verbrennungsgefahr!**



Bei der Entnahme des Heizelementes bitte **NUR** an der Griffmulde des Kunststoffgitters anfassen.

### 3.11 Reinigung / Pflege



Vor der Reinigung des Behälters:

- Anschlusskabel aus Steckdose ziehen,
- Anschlusskabel aus Heizung ziehen,
- Heizung abkühlen lassen,
- Heizung herausnehmen

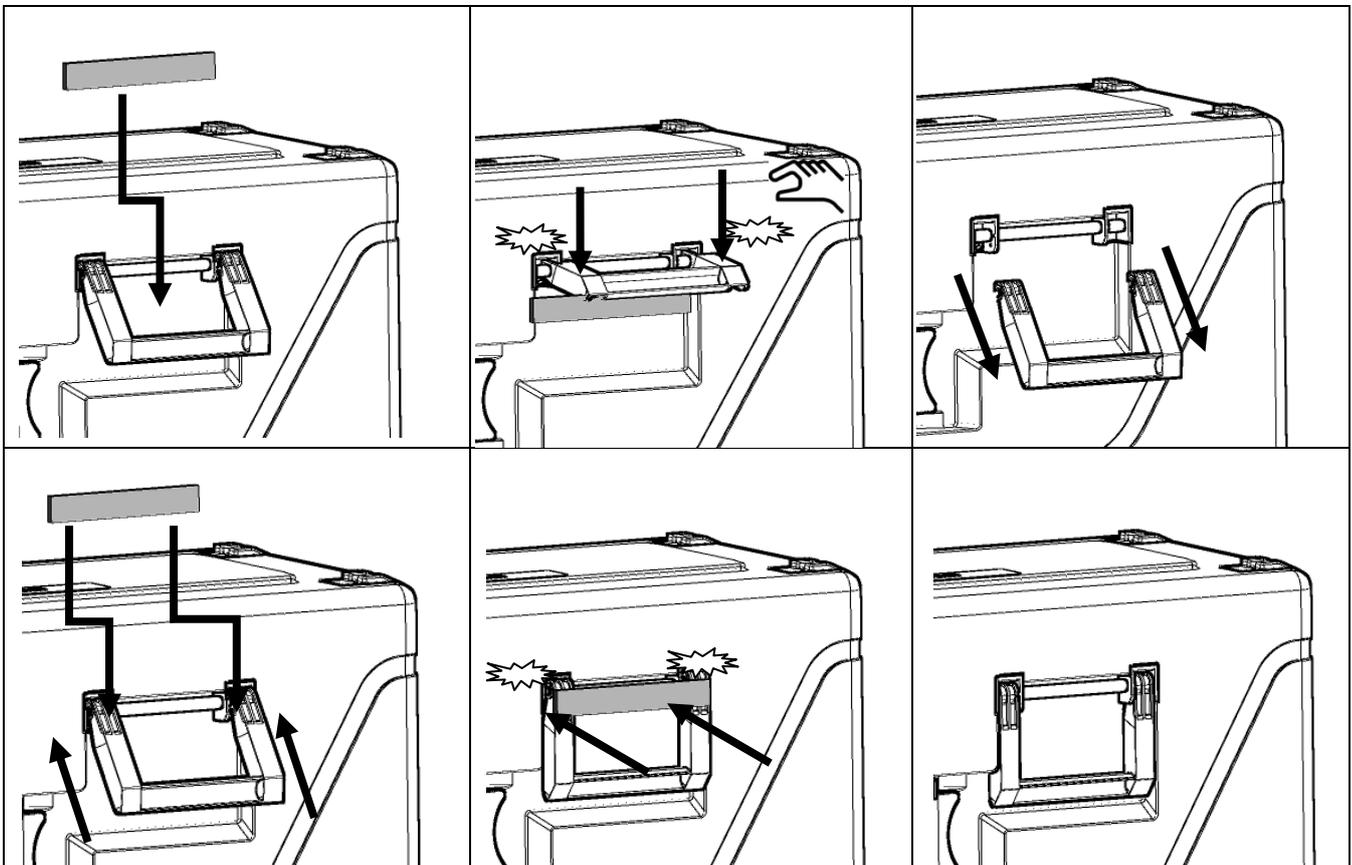
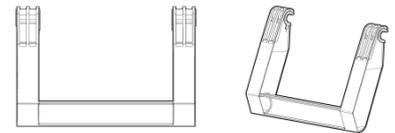
Reinigen Sie Ihren Speisetransportbehälter gründlich - besonders im Innenraum. Schmutz, Salz und Kalkablagerungen können Korrosionsschäden verursachen, für die der Hersteller **NICHT** haftet.

Der Speisetransportbehälter ist voll spülmaschinentauglich. Für die Reinigung empfehlen wir etolit 3000 oder etolit 8000. Bitte vermeiden Sie den Einsatz von Hochdruckreinigern, sofern sie die Arbeitstemperaturen von +130°C überschreitet.

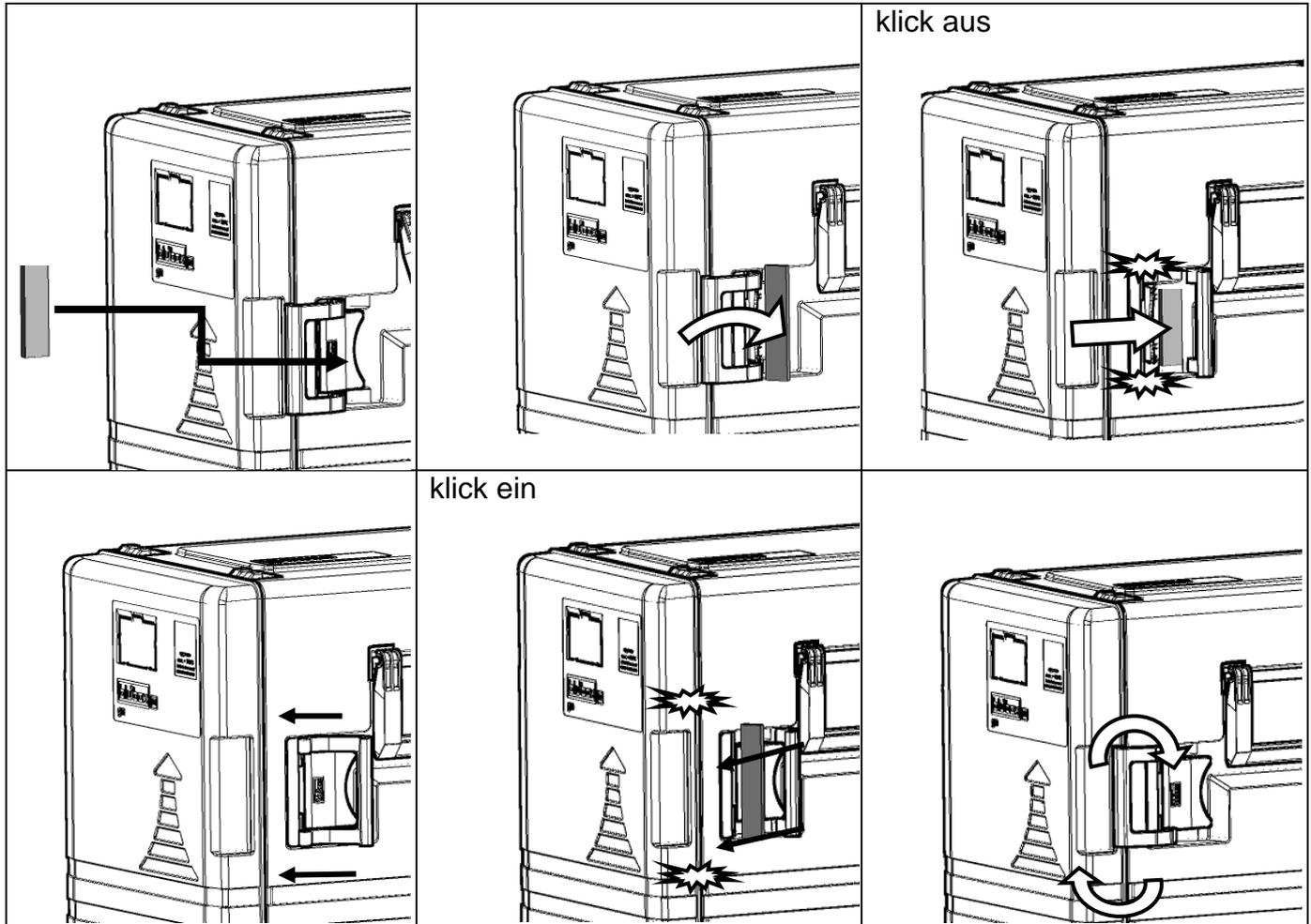
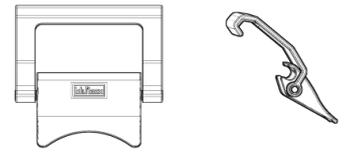
Die Tür darf nur **OHNE** Heizung in der Spülmaschine gewaschen werden. Zum Reinigen der Heizung wischen Sie diese nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Heizung **NICHT** in der Spülmaschine.

### 4. Demontage / Montage

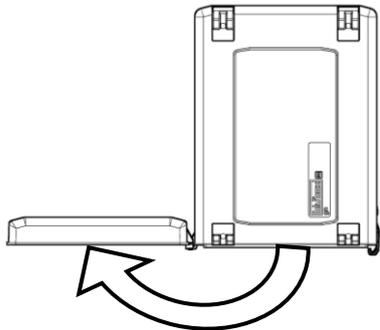
#### 4.1 Austausch - Tragegriffe Art. Nr. 8001621



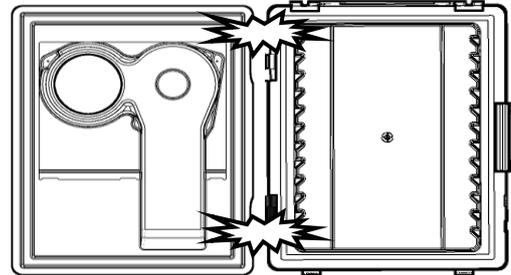
4. 2 Austausch - Bügelverschluss Art. Nr. 8001627



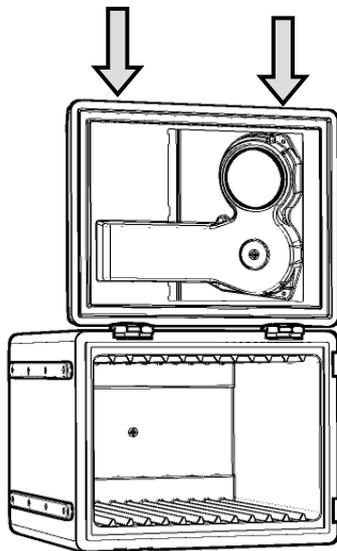
### 4. 3 Austausch - Tür



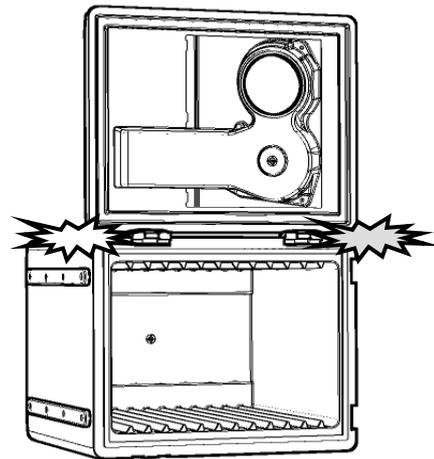
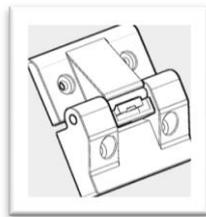
Tür  $\geq 180^\circ$  öffnen



Tür festhalten - Scharniere klicken aus



Türscharniere auf Haltestange stellen und fest nach unten drücken.



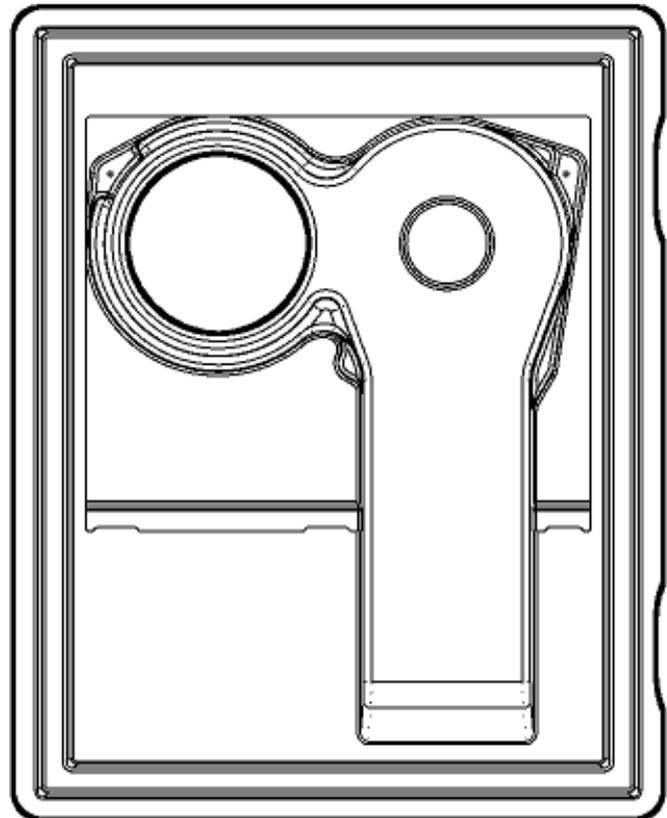
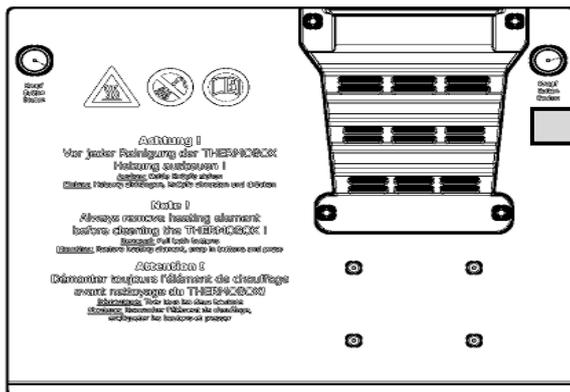
Scharniere klicken ein.

#### 4. 4 Heizelemente

Tür für Umluftheizung

- blu'box 52 gn hot <sup>2</sup>
- blu'box 52 gn / en hot <sup>2</sup>

- A. Umluftheizung H – HC R 0052  
Art. Nr. 8003130
- B. Umluftheizung H – HC L 0052 lite  
Art. Nr. 8003185

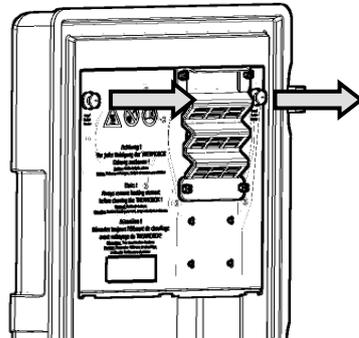
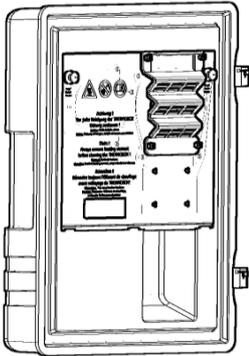


- Technische Daten

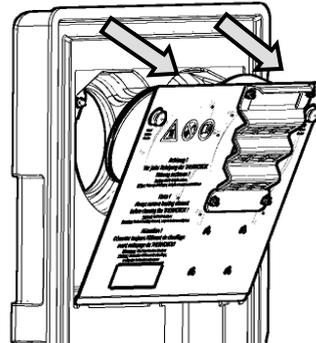
Netzspannung:	<b>1N AC 220-240V / 50Hz (10/16 Ampere)</b>	
Stromaufnahme:	<b>500 W</b>	
Netz-Anschluss:	<b>Schutzkontakt-Steckdose</b>	
Gewicht:	A. Umluftheizung H – HC R 0052	<b>2,5 kg</b>
	B. Umluftheizung H – HC L 0052 lite	<b>2,4 kg</b>

Technische Änderungen: **Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen am Artikel vorzunehmen**

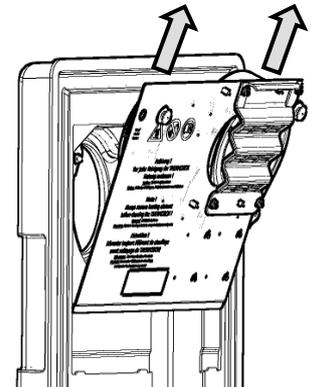
- Demontage Heizelement aus der Tür



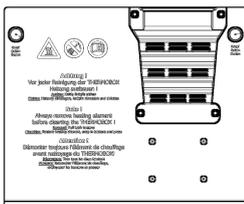
An beiden Druckknöpfen der Heizung gleichzeitig ziehen.



Heizung an beiden Druckknöpfen leicht nach vorn klappen.



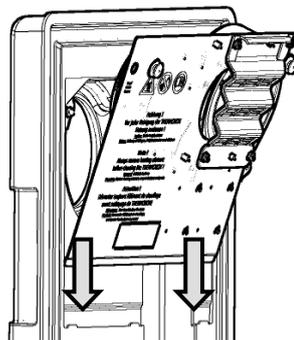
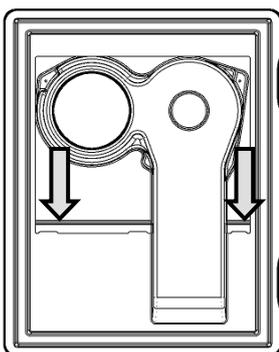
Heizung aus der Führungsnut nach oben heraus ziehen.



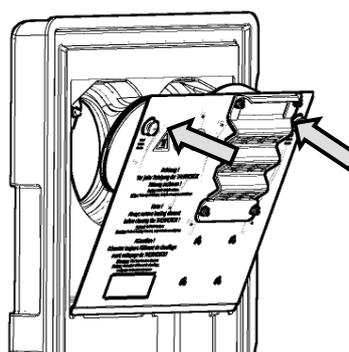
A. Umluftheizung H - HC R 0052 Art. Nr. 8003130

B. Umluftheizung H - HC L 0052 Art. Nr. 8003185

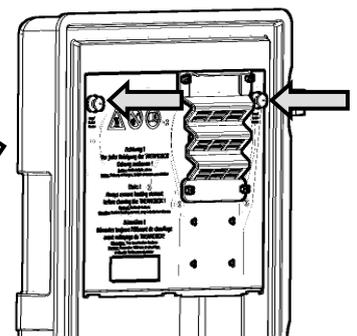
- Montage Heizelement in die Tür



Heizung in die Führungsnut nach unten einsetzen.



Heizung in die Öffnung der Tür klappen.



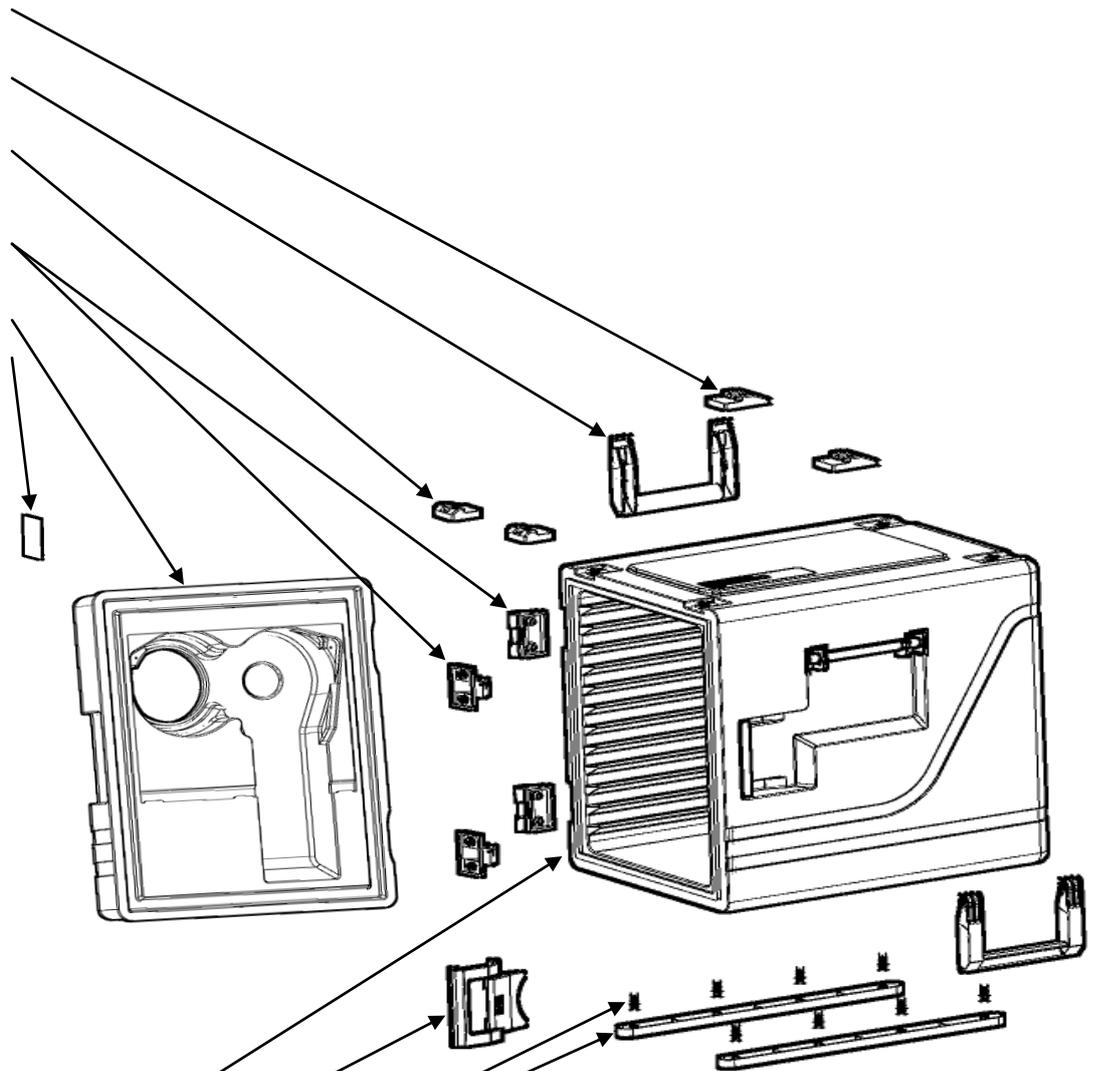
Die Druckknöpfe in die Fixierknöpfe richtig einrasten.

## 5. Stückliste / Ersatzteile

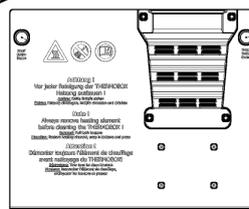
**A. blu'box 52 gn hot <sup>2</sup> Art. Nr. 4000663**

**B. blu'box 52 gn hot <sup>2</sup> lite Art. Nr. 4000679**

2 x	8001979
2 x	8002485
2 x	8001742
2 x	8001621
2 x	8001980
2 x	8002485
2 x	8001742
2 x	4000380
4 x	8004945
4 x	8001742
1 x	664202518
1 x	664100272



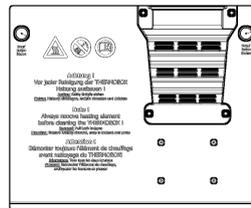
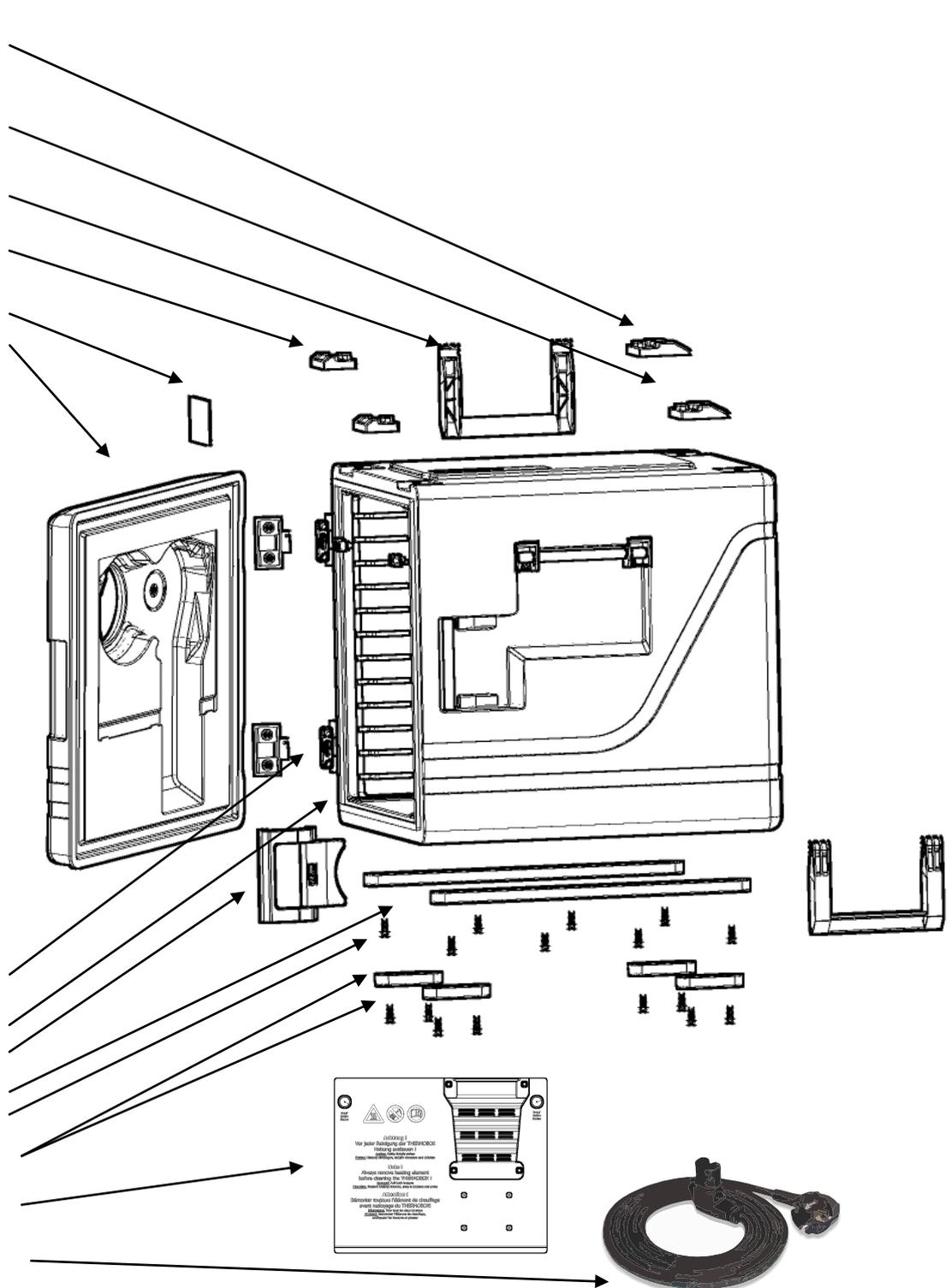
1 x	664201609
1 x	8001627
2 x	8001620
8 x	8007399
1 x	8003130
1 x	8003185
1 x	8007489



**A. blu'box 52 gn / en hot <sup>2</sup> Art. Nr. 4000664**  
**B. blu'box 52 gn / en hot <sup>2</sup> lite Art. Nr. 4000680**

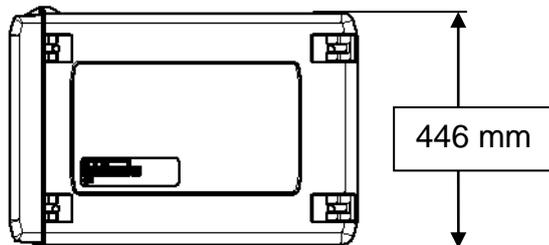
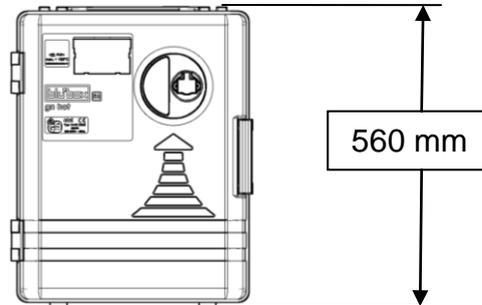
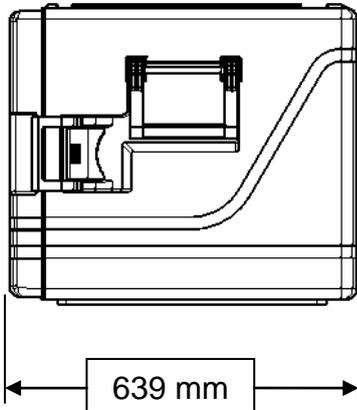
1 x	8001692
1 x	8002485
1 x	8001742
1 x	8001691
1 x	8002485
1 x	8001742
2 x	8001621
2 x	8001693
2 x	8002485
2 x	8001742
1 x	664100272
1 x	664202557

2 x	8000380
4 x	8004945
4 x	8001742
2 x	8001685
1 x	8001627
2 x	8001620
8 x	8007399
4 x	8001841
8 x	8007399
1 x	8003130
1 x	8003185
1 x	8007489



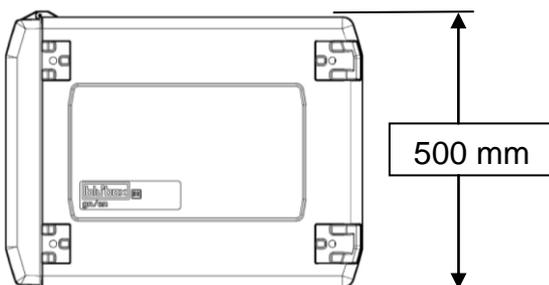
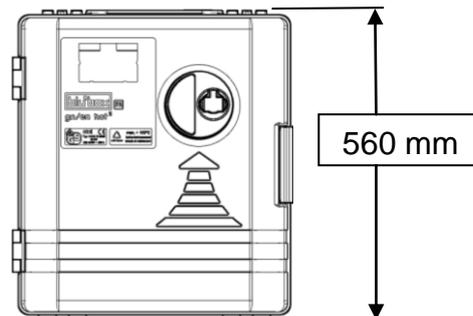
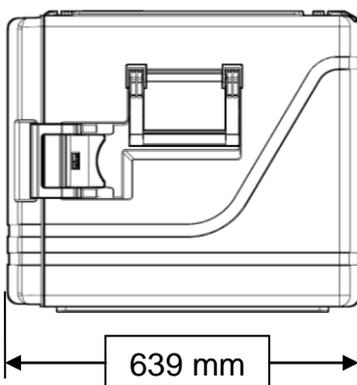
## 6. Technische Daten – Hauptabmessungen

### ➤ blu'box 52 gn



Eigengewicht ohne Heizelement  
11,7 kg

### ➤ blu'box 52 gn / en



Eigengewicht ohne Heizelement  
15,8 kg

## 7. Wartung / Instandsetzung

Eine Prüfung gemäß DGUV Vorschrift 3 ist regelmäßig von autorisiertem Personal durchzuführen.

Der Speisentransportbehälter darf ausschließlich von etol - Personal repariert werden.

Reparaturen am Heizelement dürfen **NICHT** selbst vorgenommen werden.

Beim Öffnen der Heizungen erlischt jede Gewährleistung, jede Haftung wird ausgeschlossen.

Zur Ausführung von Reparaturen benachrichtigen Sie bitte:

- **Hersteller**



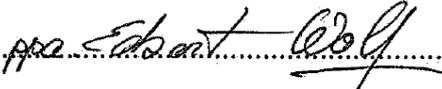
etol Eberhard Tripp GmbH • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany  
T. +49 7804 410 [www.bluline.de](http://www.bluline.de) info.bluline@etol.de

- **Notizen**

## 8. Konformitätserklärung

A. H – HC R 0052

B. H – HC L 0052


<h3>EU-Konformitätserklärung</h3> <p><b>etol Eberhard Tripp GmbH</b> <b>Allerheiligenstraße 12</b> <b>77728 Oppenau</b></p> <p>Hiermit erklären wir, dass die Konformität des nachfolgend aufgeführten Produktes mit den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinien, harmonisierten Normen und nationalen Normen gewährleistet ist.</p> <p><b>Produktbezeichnungen: Großküchen-Speisetransportbehälter</b></p> <p><b>Typenbezeichnung: H-HC R 0052, H-HC L 0052</b></p> <p><b>EG-Richtlinien: 2006/42/EG mit Änderung</b></p> <p>„Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften für Mitgliedstaaten für Maschinen“</p> <p><b>EU-Richtlinien: 2014/30/EU</b></p> <p>„RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENT UND DAS RATES zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit“</p> <p>Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der o.g. Produkte verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit</p> <p>Bevollmächtigter für die technische Dokumentation: Eckert Wolf, Allerheiligenstrasse 12, 77728 Oppenau.</p> <p><b>Oppenau, den 14.02.2019</b></p> <p><b>Unterzeichner:</b> .....  .....</p> <p style="text-align: center;"><b>Eckert Wolf, Technischer Leiter</b></p>

Starke Produkte für die Großküche.  
[www.etol.de](http://www.etol.de)



**etol Eberhard Tripp GmbH** • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany  
T. +49 (0)7804 410 • [www.bluline.de](http://www.bluline.de) • [info.bluline@etol.de](mailto:info.bluline@etol.de)