

# Gebrauchsanweisung

## Kalt-Warm-Platte

### Einbaugerät

Modell-Nr.	Art. Nr.
CP 330	C 6001
CP 330 RAL	C 6002
CP 660	C 6005
CP 660 RAL	C 6006
CP 990	C 6009
CP 990 RAL	C 6010

### Einbaugerät für Zentralkühlung

Modell-Nr.	Art. Nr.
CPZ 330	C 6003
CPZ 330 RAL	C 6004
CPZ 660	C 6007
CPZ 660 RAL	C 6008
CPZ 990	C 6011
CPZ 990 RAL	C 6012

### Auftischgerät

Modell-Nr.	Art. Nr.
CPA 330 W	C 6101
CPA 330 S	C 6102
CPA 660 W	C 6103
CPA 660 S	C 6104



## Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg

Telefon +0049 (0) 2661 – 9868-10  
 Telefax +0049 (0) 2661 – 9868-38 (Service)  
 Internet [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)  
 E-Mail [info@scholl-gastro.de](mailto:info@scholl-gastro.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis .....	2
Vorwort .....	4
1 Allgemeines .....	5
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung .....	5
1.2 Symbolerklärung .....	5
1.3 Haftung und Gewährleistung .....	6
1.4 Urheberschutz .....	6
1.5 Konformitätserklärung .....	6
2 Sicherheit .....	7
2.1 Allgemeines .....	7
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes .....	7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	8
3 Transport, Verpackung und Lagerung .....	9
3.1 Transportinspektion .....	9
3.2 Verpackung .....	9
3.3 Lagerung .....	9
4 Technische Daten .....	10
4.1 Technische Angaben .....	10
4.1.1 Einbaugerät Kalt-Warm-Platte .....	10
4.1.2 Einbaugerät Kalt-Warm-Platte für bauseitige Zentralkühlung .....	11
4.1.3 Auf Tischgerät Kalt-Warm-Platte .....	12
4.2 Baugruppenübersicht .....	13
5 Installation und Bedienung .....	14
5.1 Sicherheitshinweise .....	14
5.2 Aufstellen und Anschließen .....	15



5.3	Bedienung .....	15
5.3.1	Bedienfeld.....	16
5.3.2	Funktionen der Tasten und Anzeigen .....	16
5.3.3	Einstellungen der Regelparameter .....	17
6	Reinigung und Wartung.....	18
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	18
6.2	Reinigung .....	18
6.3	Sicherheitshinweise zur Wartung .....	19
7	Mögliche Funktionsstörungen.....	20
8	Entsorgung.....	21
9	Einbauzeichnungen .....	22
9.1	Einbaugerät Kalt-Warm-Platte .....	22
9.2	Einbaugerät Kalt-Warm-Platte für bauseitige Zentralkühlung .....	23
9.3	Temperaturregler Kalt-Warm-Platte.....	24
10	Schaltbilder.....	25
10.1	Anschluss Information Platine .....	25
11	Garantie und Service .....	26
11.1	Garantiebedingungen .....	26
11.2	Service.....	26
11.3	Serviceadresse .....	27

## VORWORT

### Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause SCHOLL haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet.

Ihr Gerät geht besonders sparsam mit Energie um. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, sich bei verantwortungsvollem Umgang, umweltbewusst zu verhalten.

Bitte lesen Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Fehlersuche“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchsanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Ihre

**Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**



## 1 ALLGEMEINES

### 1.1 INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Geräts für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

### 1.2 SYMBOLERKLÄRUNG

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**WARNUNG!**

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



**WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



**ACHTUNG!**

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



**HINWEIS!**

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



### 1.3 HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



**Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.**

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 1.4 URHEBERSCHUTZ

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 1.5 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

## 2 SICHERHEIT

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

### 2.1 ALLGEMEINES

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

### 2.2 SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE NUTZUNG DES GERÄTES

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



#### **ACHTUNG!**

- Dieses Gerät ist nicht 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 die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.



## 2.3 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

**Die Kalt-Warm-Platte ist zum Warmhalten und Kühlen (nicht zum Aufwärmen und nicht zum Abkühlen) von zubereiteten Speisen bestimmt.**



### **ACHTUNG!**

**Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.**

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**





## 3 TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG

### 3.1 TRANSPORTINSPEKTION

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 VERPACKUNG

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



#### HINWEIS!

**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 LAGERUNG

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
- Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.



## 4 TECHNISCHE DATEN

### 4.1 TECHNISCHE ANGABEN

#### 4.1.1 EINBAUGERÄT KALT-WARM-PLATTE

Gehäuse in Chromnickelstahl 18/10

Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Glasauflage

Spannung 230 V, 50 Hz

Anschluss steckerfertig

Tiefe 530 mm

Höhe 140 mm

Abmessung Oberfläche 1/1 GN L 330 mm x T 530 mm

2 x 1/1 GN L 660 mm x T 530 mm

3 x 1/1 GN L 990 mm x T 530 mm

Separates Bedienfeld B 120 mm x T 55 mm x H 42 mm

Kabellänge 1,0 m

Temperaturbereich -5°C bis +140°C, Digital regelbar

Kältemittel R600a

andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage

Menge Kühlgas 1/1 GN ~ 35 g

2 x 1/1 GN ~ 38 g

3 x 1/1 GN ~ 41 g

Modell-Nr.	Art.-Nr.	GN Größe	Länge	Heizleistung	Kühlleistung	Oberfläche
CP 330	C 6001	1/1	330 mm	0,85 kW	70 W	CNS
CP 330 RAL	C 6002	1/1	330 mm	0,85 kW	70 W	Glas RAL
CP 660	C 6005	2 x 1/1	660 mm	1,52 kW	140 W	CNS
CP 660 RAL	C 6006	2 x 1/1	660 mm	1,52 kW	140 W	Glas RAL
CP 990	C 6009	3 x 1/1	990 mm	2,34 kW	210 W	CNS
CP 990 RAL	C 6010	3 x 1/1	990 mm	2,34 kW	210 W	Glas RAL

Technische Änderungen vorbehalten!



#### 4.1.2 EINBAUGERÄT KALT-WARM-PLATTE FÜR BAUSEITIGE ZENTRALE KÜHLUNG

Gehäuse in Chromnickelstahl 18/10

Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Glasauflage

Spannung	230 V, 50 Hz	
Anschluss	steckerfertig	
Tiefe	530 mm	
Höhe	140 mm	
Abmessung Oberfläche	1/1 GN	L 330 mm x T 530 mm
	2 x 1/1 GN	L 660 mm x T 530 mm
	3 x 1/1 GN	L 990 mm x T 530 mm
Separates Bedienfeld	B 120 mm x T 55mm x H 42 mm	
	Kabellänge 1,0 m	
Temperaturbereich	-5°C bis +140°C, Digital regelbar	
Kühlmittel	erhältlich mit R134a, R404a, R507a	
Menge Kühlgas	1/1 GN	~ 35 g
	2 x 1/1 GN	~ 38 g
	3 x 1/1 GN	~ 41 g

Modell-Nr.	Art.-Nr.	GN Größe	Länge	Heizleistung	Kühlleistung	Oberfläche
CPZ 330	C 6003	1/1	330 mm	0,85 kW	70 W	CNS
CPZ 330 RAL	C 6004	1/1	330 mm	0,85 kW	70 W	Glas RAL
CPZ 660	C 6007	2 x 1/1	660 mm	1,52 kW	140 W	CNS
CPZ 660 RAL	C 6008	2 x 1/1	660 mm	1,52 kW	140 W	Glas RAL
CPZ 990	C 6011	3 x 1/1	990 mm	2,34 kW	210 W	CNS
CPZ 990 RAL	C 6012	3 x 1/1	990 mm	2,34 kW	210 W	Glas RAL

Technische Änderungen vorbehalten!



#### 4.1.3 AUFTISCHGERÄT KALT-WARM-PLATTE

Korpus aus Holz pulverbeschichtet in schwarz oder weiß

Oberfläche als Glasauflage

Spannung	230 V, 50 Hz		
Anschluss	steckerfertig		
Tiefe	550 mm		
Höhe	145 mm		
Abmessung Oberfläche	1/1 GN	L 330 mm x T 530 mm	
	2 x 1/1 GN	L 660 mm x T 530 mm	
Temperaturbereich	-5°C bis +110°C, Digital regelbar		
Kühlmittel	R600a		
Menge Kühlgas	1/1 GN	~ 35 g	
	2 x 1/1 GN	~ 38 g	

Modell-Nr.	Art.-Nr.	GN Größe	Länge	Heizleistung	Kühlleistung	Oberfläche	Korpus
CPA 330 W	C 6101	1/1	350 mm	0,85 kW	70 W	Glas	weiß
CPA 330 S	C 6102	1/1	350 mm	0,85 kW	70 W	Glas	schwarz
CPA 660 W	C 6103	2 x 1/1	680 mm	1,52 kW	140 W	Glas	weiß
CPA 660 S	C 6104	2 x 1/1	680 mm	1,52 kW	140 W	Glas	schwarz

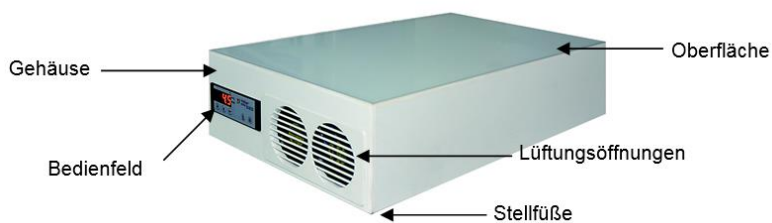
Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 BAUGRUPPENÜBERSICHT

### Auftischgerät Kalt-Warm-Platte

Modell-Nr. CPA 330 W

Art.-Nr. C 6101



### Einbaugerät Kalt-Warm-Platte

Modell-Nr. CP 660

Art.-Nr. C 6005



## 5 INSTALLATION UND BEDIENUNG

### 5.1 SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



**WARNUNG! Heiße Oberfläche!**

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen. Es baut sich sonst ein Druck auf, der Behälter bzw. Flaschen explodieren lässt.
- Die Kalt-Warm-Platte dürfen nicht als Ablagefläche benutzt werden. Versehentliches Einschalten oder Restwärme können dazu führen, dass das Ablagegut zu schmelzen oder zu brennen beginnt.



**WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!



## 5.2 AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN



### ACHTUNG!

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachbetrieb installiert werden.

#### Aufstellen der Kalt-Warm-Platte

- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält.



### ACHTUNG!

Die Kalt-Warm-Platte vor Inbetriebnahme unbedingt mindestens ¼ Stunde in waagerechten Position stehen lassen!

- Die Neigung des Gerätes darf beim Kühlen nicht mehr als 10° sein, da sonst eine gleichmäßige Kühlung nicht gewährleistet ist.


#### Montage der Einbau Kalt-Warm-Platten

- Die Einbau Kalt-Warm-Platten können in jede Oberplatte (Holz, Granit, Corean oder CNS flächendeckend eingebaut werden.
- Bei den Einbaugeräten muss die Zu- und Abluft gewährleistet sein.

#### Elektroanschluss

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden (z. B. Überhitzungsgefahr!).
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

## 5.3 BEDIENUNG

- Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch laut Kapitel 6.2 „Reinigung“.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Drücken Sie die Taste  , um das Gerät einzuschalten.













### 5.3.1 BEDIENFELD

Die Einstellung und Bedienung der Kalt-Warm-Platte erfolgt über das an Frontseite montierte Touch-Bedienfeld. Die fünf Tasten dienen zur Einstellung, Umschaltung (Heiz- oder Kühlbetrieb), Schnellwahl voreingestellter Sollwerte, sowie Parametrierung und dürfen nicht mit spitzen Gegenständen bedient werden.









### 5.3.2 FUNKTIONEN DER TASTEN UND ANZEIGEN

Taste 	Diese Taste dient zur Einstellung von Regelsollwert <b>S1</b> bzw. <b>S2</b> und der Regelparameter.
Taste 	Diese Taste dient zur Einstellung von Regelsollwert <b>S1</b> bzw. <b>S2</b> und der Regelparameter.
Taste 	Während diese Taste gedrückt ist, wird der Regelsollwert <b>S1</b> bzw. <b>S2</b> angezeigt. Er kann dann durch zusätzliches Drücken der Tasten  oder  verstellt werden.  Die Taste wird in gleicher Weise bei der Parametereinstellung gebraucht.
Auswahl-Taste 	Die Taste dient zum Umschalten auf Heiz- bzw. Kühlbetrieb. Es wird der jeweilige voreingestellte Sollwert für die Regelung wirksam.
Taste STANDBY 	Mit dieser Taste wird der Regler in den Standby-Modus geschaltet. Durch erneutes Drücken kann er wieder eingeschaltet werden.
Anzeige Heizbetrieb 	Das Gerät befindet sich im Heizbetrieb.
Anzeige Kühlbetrieb 	Das Gerät befindet sich im Kühlbetrieb.
Digitalanzeige 	Anzeige der Temperatur, bzw. der eingestellten Sollwerte.



### 5.3.3 EINSTELLUNGEN DER REGELPARAMETER

- Der Sollwert ist direkt durch Drücken der Taste  anwählbar und kann durch zusätzliches Drücken der Tasten  oder  verstellt werden.
- Die eingestellte Betriebsart wird durch Leuchten der entsprechender Anzeigen  oder  ersichtlich. Umgeschaltet wird mit der Taste , wobei die Kühlung erst aktiviert wird, wenn die Kalt-Warm-Platte auf eine Temperatur von 40°C gesunken ist.
- Beim Ausschalten über 40°C blinken in der Digitalanzeige abwechselnd die IST-Temperatur und AUS.



#### ACHTUNG!

Eine Änderung der voreingestellten Parameter sollte nur vom Kundendienst vorgenommen werden.



#### WARNUNG! Verbrennungsgefahr in eingeschaltetem Zustand!

Die Restwärmanzeige zeigt an, ob die Kalt-Warm-Platte noch heiß ist. Solange die Kalt-Warm-Platte nach dem Abschalten von Heizbetrieb noch heiß ist (über 40°C), blinkt die Temperaturanzeige.

In diesem Fall die Kalt-Warm-Platte nicht berühren und keine Hitze empfindlichen Gegenstände darauf ablegen.

Bei einer Stromunterbrechung verschwindet das Blinksignal auch dann, wenn die Kalt-Warm-Platte noch heiß ist.

- Legen Sie Speisen nicht direkt auf die Oberfläche. Alle Speisen, ob warm oder kalt, sollten immer in entsprechenden Behältnissen auf die Oberfläche der Kalt-Warm-Platte gestellt werden. **Benutzen Sie nur geeignetes Geschirr. Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff.**
- Benutzen Sie keine Töpfe oder Pfannen mit einem Boden, deren Ränder Grate aufweisen oder die unsauber emailliert sind. Es entstehen bleibende Kratzer.



## 6 REINIGUNG UND WARTUNG

### 6.1 SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG


- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



#### **ACHTUNG!**

**Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!**

### 6.2 REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Vor der Reinigung das Gerät mit der Taste  abschalten und von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Anschließend mit einem Reinigungsmittel oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser feucht abwischen. Es können alle für den Haushalt zugelassenen und im Handel erhältlichen Reinigungsmittel für die Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, die Oberfläche der Kalt-Warm-Platte verkratzen können.
- **Niemals** die lackierte Oberfläche der Kalt-Warm-Platte mit einem Messer, Gabel, Metallspachtel oder anderen spitzen Gegenständen abschaben. (Beschädigung der Lackierung möglich).
- Sämtliche Gehäuseteile sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt und behandelt werden.
- Keine spitzen Gegenstände sowie Stahlwolle oder Ähnliches verwenden.
- Reinigen Sie die Fuge zwischen Rahmen und Kalt-Warm-Platte nicht mit spitzen Gegenständen.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.



### 6.3 SICHERHEITSHINWEISE ZUR WARTUNG

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

## 7 MÖGLICHE FUNKTIONSTÖRUNGEN

Problem	Ursache	Behebung
<b>Keine Funktion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker nicht richtig eingesteckt</li> <li>• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker ziehen und richtig einstecken</li> <li>• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen</li> </ul>
<b>Keine Kühlung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzzuleitung unterbrochen.</li> <li>• Temperaturregler defekt.</li> <li>• Temperatur über 40°C.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromversorgung prüfen.</li> <li>• Händler kontaktieren.</li> <li>• Gerät bis unter 40°C abkühlen lassen.</li> </ul>
<b>Keine Heizleistung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzzuleitung unterbrochen.</li> <li>• Heizelement defekt.</li> <li>• Temperaturregler defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromversorgung prüfen.</li> <li>• Händler kontaktieren</li> <li>• Händler kontaktieren</li> </ul>

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

### Betriebsgeräusch (gilt nur für Kompaktanlage)

Um die gewählte Temperatur **beim Kühlen** konstant zu halten, schaltet die Kalt-Warm-Platte von Zeit zu Zeit den Kompressor des Kühlaggregates ein. Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt. Sie verringern sich automatisch, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat. Das Brummen kommt vom Kompressor.



## 8 ENTSORGUNG

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**HINWEIS!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**



## 9 EINBAUZEICHNUNGEN

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

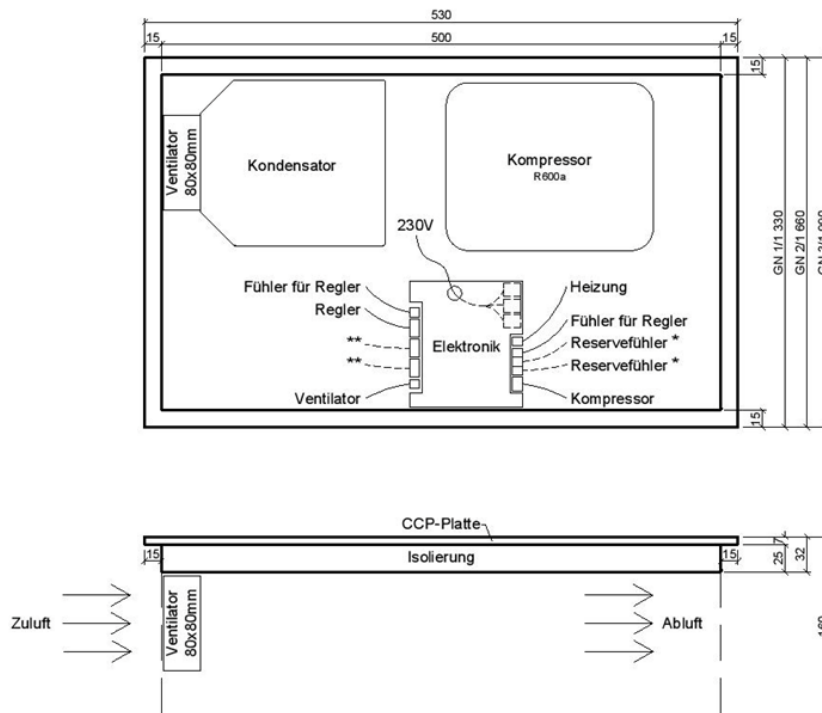
### 9.1 EINBAUGERÄT KALT-WARM-PLATTE

Modell-Nr.	Art.-Nr.	GN Größe	Nut in Arbeitsplatte	Ausschnitt in Arbeitsplatte	Einbauhöhe
CP 330	C 6001	1/1	338 x 538 x 10 mm	305 x 505 mm	140 mm
CP 330 RAL	C 6002	1/1	338 x 538 x 12 mm	305 x 505 mm	140 mm
CP 660	C 6005	2 x 1/1	668 x 538 x 10 mm	635 x 505 mm	140 mm
CP 660 RAL	C 6006	2 x 1/1	668 x 538 x 12 mm	635 x 505 mm	140 mm
CP 990	C 6009	3 x 1/1	998 x 538 x 10 mm	965 x 505 mm	140 mm
CP 990 RAL	C 6010	3 x 1/1	998 x 538 x 12 mm	965 x 505 mm	140 mm

Nut in Arbeitsplatte = Plattenaußenmaß + umlaufende 4 mm Dehnungsfuge

Tiefe Nut in Arbeitsplatte = 10 mm bei CNS

Tiefe Nut in Arbeitsplatte = 12 mm bei Glas



\* oder Fühler für externes Display

\*\* Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

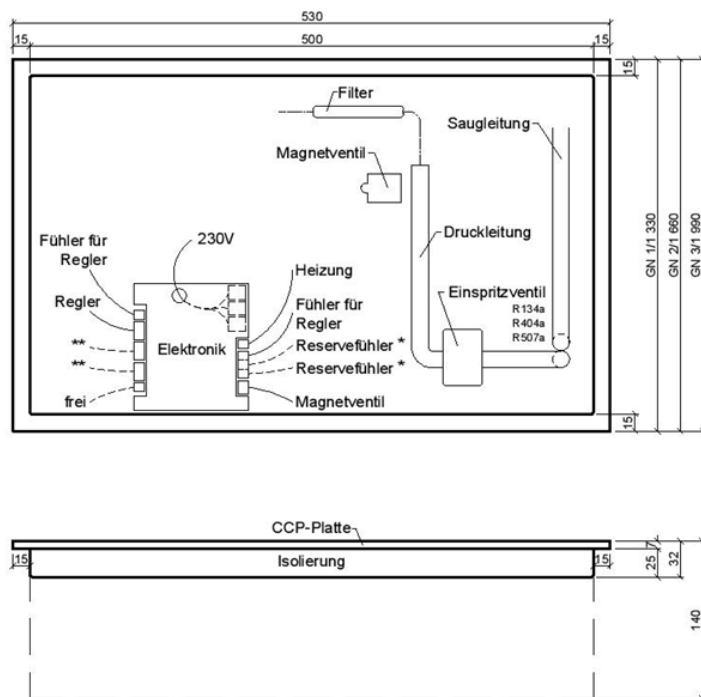
## 9.2 EINBAUGERÄT KALT-WARM-PLATTE FÜR BAUSEITIGE ZENTRALKÜHLUNG

Modell-Nr.	Art.-Nr.	GN Größe	Nut in Arbeitsplatte	Ausschnitt in Arbeitsplatte	Einbauhöhe
CPZ 330	C 6003	1/1	338 x 538 x 10 mm	305 x 505 mm	140 mm
CPZ 330 RAL	C 6004	1/1	338 x 538 x 12 mm	305 x 505 mm	140 mm
CPZ 660	C 6007	2 x 1/1	668 x 538 x 10 mm	635 x 505 mm	140 mm
CPZ 660 RAL	C 6008	2 x 1/1	668 x 538 x 12 mm	635 x 505 mm	140 mm
CPZ 990	C 6011	3 x 1/1	998 x 538 x 10 mm	965 x 505 mm	140 mm
CPZ 990 RAL	C 6012	3 x 1/1	998 x 538 x 12 mm	965 x 505 mm	140 mm

Nut in Arbeitsplatte = Plattenaußenmaß + umlaufende 4 mm Dehnungsfuge

Tiefe Nut in Arbeitsplatte = 10 mm bei CNS

Tiefe Nut in Arbeitsplatte = 12 mm bei Glas



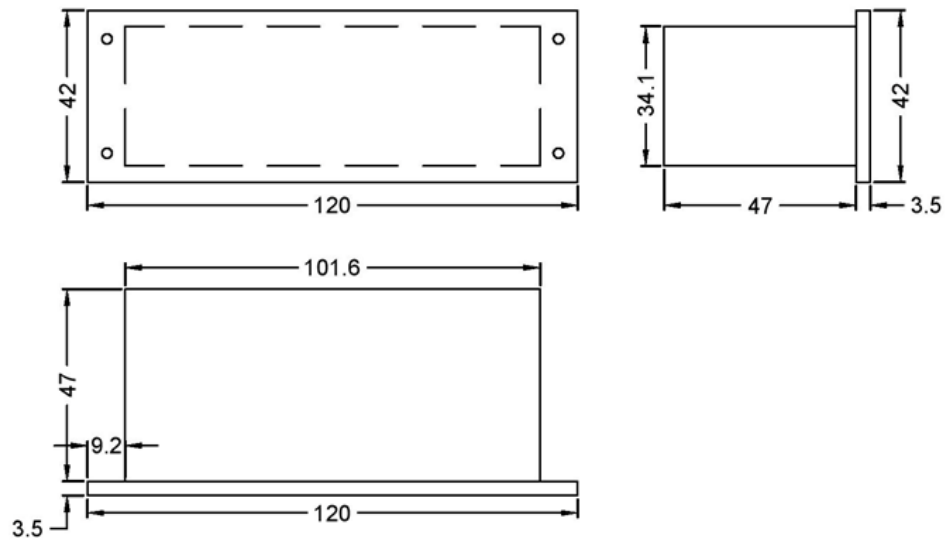
\* oder Fühler für externes Display

\*\* Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

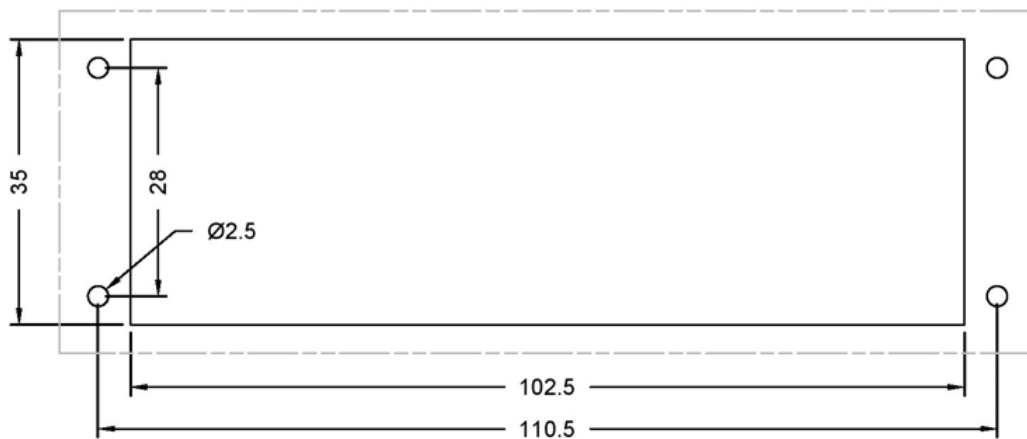


### 9.3 TEMPERATURREGLER KALT-WARM-PLATTE

Abmessungen



Ausschnittmaß

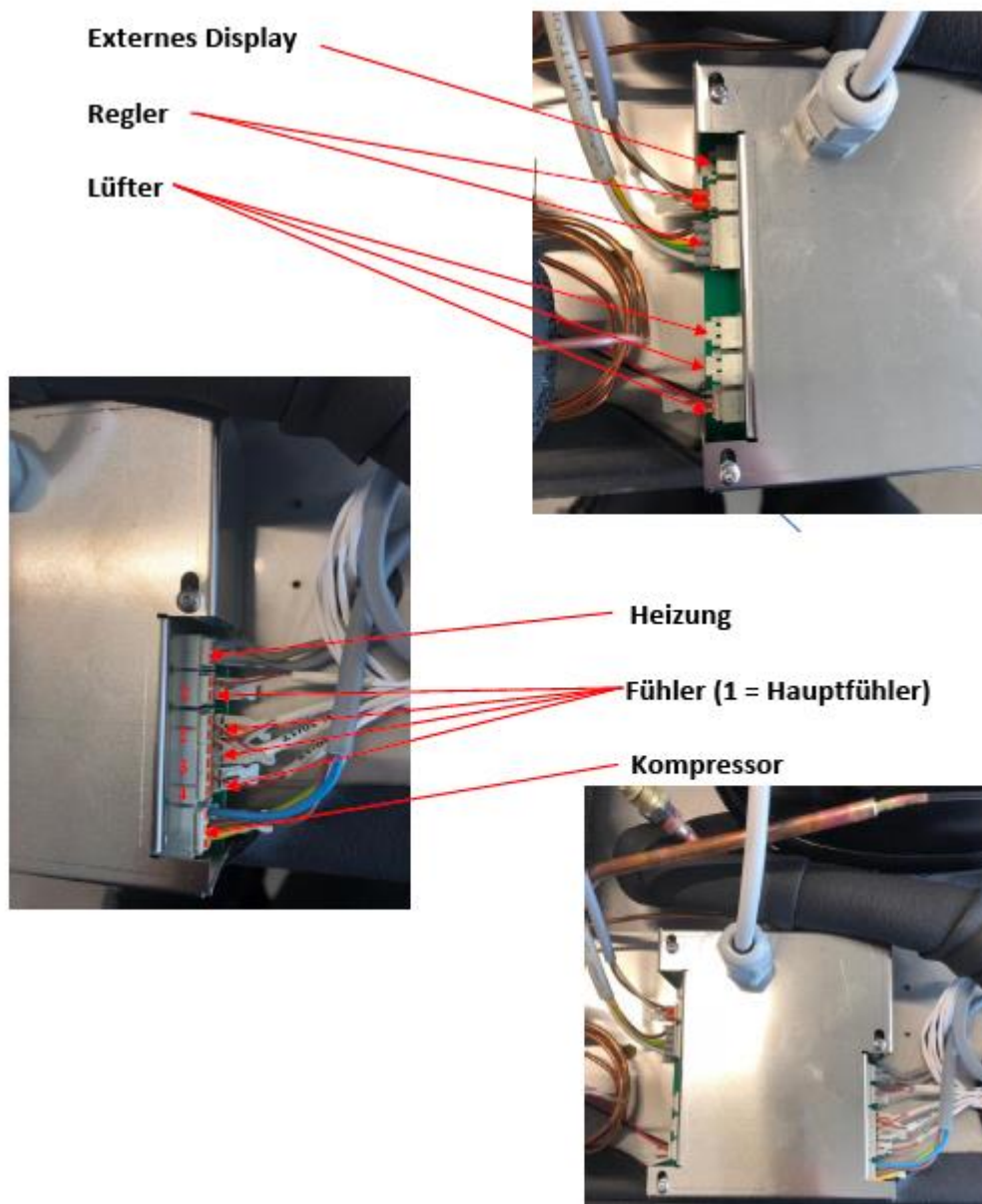




## 10 SCHALTBILDER

Schaltpläne sind bei Bedarf erhältlich.

### 10.1 ANSCHLUSS INFORMATION PLATINE



## 11 GARANTIE UND SERVICE

### 11.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen wenn

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird,
- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- keine Original-Ersatzteile verwendet werden.

Sofern keine besonderen Garantiebedingungen aufgeführt sind, gilt gegenüber Kaufleuten für alle Produkte eine 12-monatige Gewährleistung (Näheres regelt Punkt 11 unserer AGB).

Die Garantie auf die Geräte ist eine Materialgarantie von einem Jahr. Das bedeutet, wir senden Ihnen im Falle eines Defekts das entsprechende Bauteil zu. Das defekte Teil ist binnen 2 Wochen an unsere Adresse zurückzuschicken. Ein Anspruch auf verdorbene Ware oder Folgeschäden, die nicht mit dem Gerät zu tun haben, können nicht geltend gemacht werden. Weitere Informationen zur Gewährleistung finden Sie in unseren AGBs oder erhalten Sie auf Anfrage.

Bei Geräten, die nicht aus unserer Fertigung stammen gelten die entsprechenden Garantiebedingungen des entsprechenden Herstellers. In der Regel gilt hier auch die Materialgarantie. Eine direkte Garantie von uns wird auf diese Artikel nicht gegeben.

### 11.2 SERVICE



#### WICHTIG

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die entsprechenden Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift (ggf. Anschrift Endkunde, Ansprechpartner)
2. Ihre Kontaktdaten wie Telefon-, Telefaxnummer und E-Mail-Adresse (ggf. auch Endkunde)
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genauen Gerätedaten (Typenschild und/oder Kaufbeleg zur Hand nehmen)
5. Kaufdatum
6. Die genau Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches (ggf. Fotos des Schaden bzw. von den Einbaugegebenheiten)

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit. So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.



### 11.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 16<sup>00</sup> Uhr

Freitag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 12<sup>15</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

### **Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**

Zinhainer Weg 4

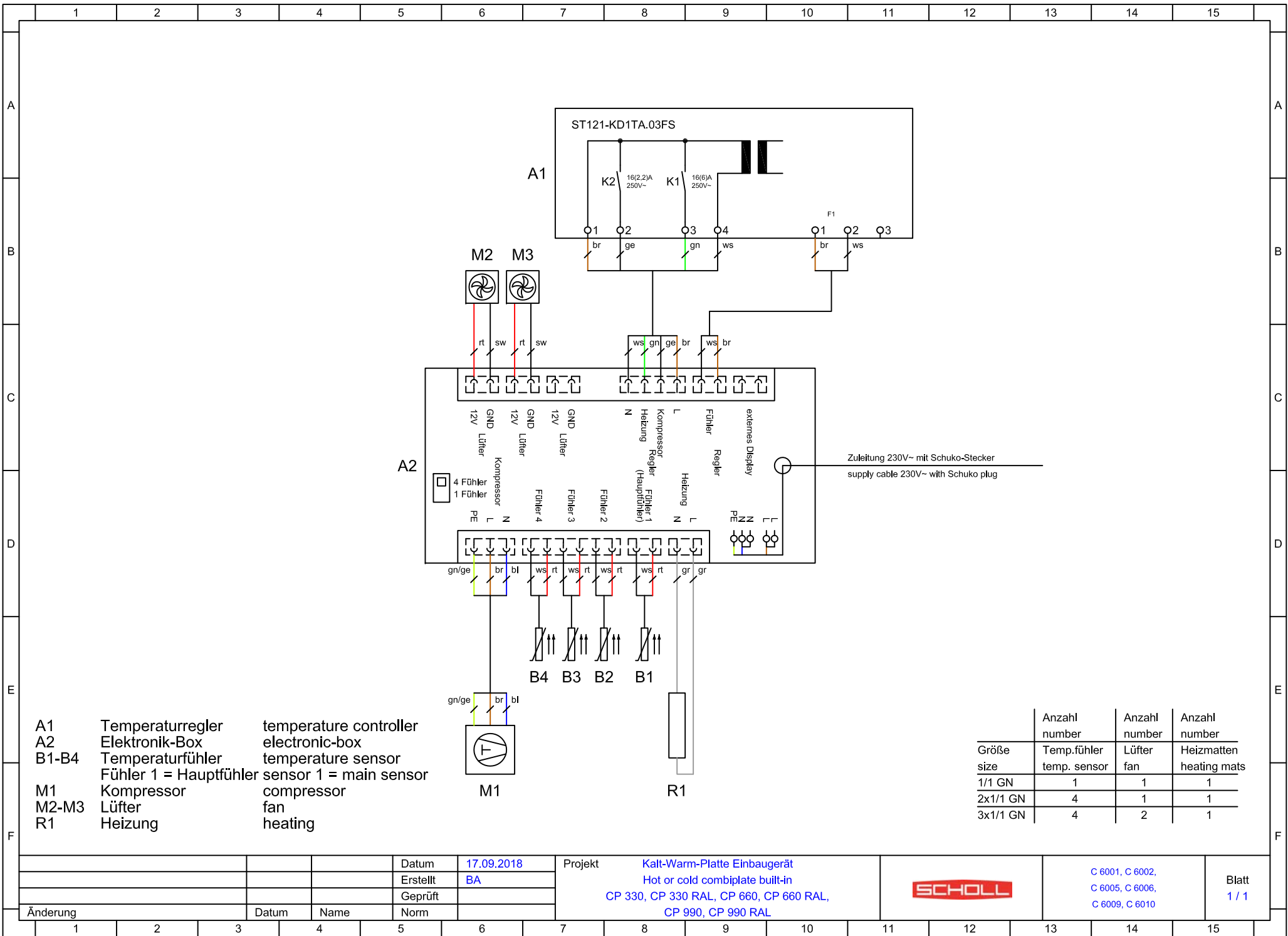
D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-10

Telefax 0049 (0)2661/9868-38 (Service)

E-Mail [support@scholl-gastro.de](mailto:support@scholl-gastro.de)

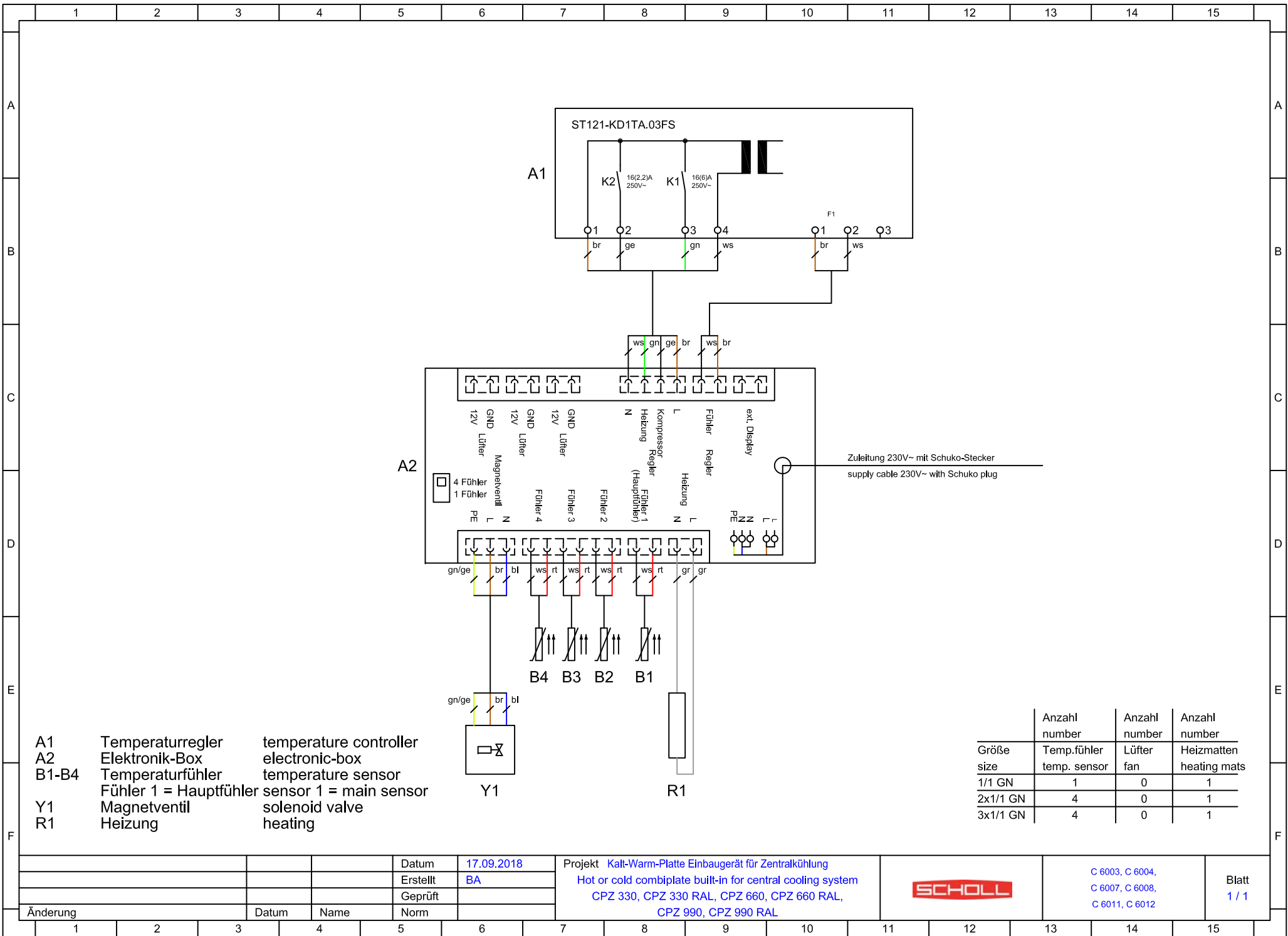




- A1    Temperaturregler    temperature controller
- A2    Elektronik-Box        electronic-box
- B1-B4    Temperaturfühler      temperature sensor
- Fühler 1 = Hauptfühler    sensor 1 = main sensor
- M1    Kompressor            compressor
- M2-M3   Lüfter                fan
- R1    Heizung                heating

Größe size	Anzahl number	Anzahl number	Anzahl number
1/1 GN	Temp.fühler temp. sensor	Lüfter fan	Heizmatten heating mats
2x1/1 GN	1	1	1
3x1/1 GN	4	2	1

			Datum	17.09.2018	Projekt	Kalt-Warm-Platte Einbaugerät Hot or cold combiplate built-in CP 330, CP 330 RAL, CP 660, CP 660 RAL, CP 990, CP 990 RAL		C 6001, C 6002, C 6005, C 6006, C 6009, C 6010	Blatt 1 / 1
			Erstellt	BA					
			Geprüft						
Änderung	Datum	Name	Norm						




- A1 Temperaturregler temperature controller
- A2 Elektronik-Box electronic-box
- B1-B4 Temperaturfühler temperature sensor
- Y1 Fühler 1 = Hauptfühler sensor 1 = main sensor
- R1 Magnetventil solenoid valve
- Heizung heating

Größe size	Anzahl number	Anzahl number	Anzahl number
	Temp.fühler temp. sensor	Lüfter fan	Heizmatten heating mats
1/1 GN	1	0	1
2x1/1 GN	4	0	1
3x1/1 GN	4	0	1

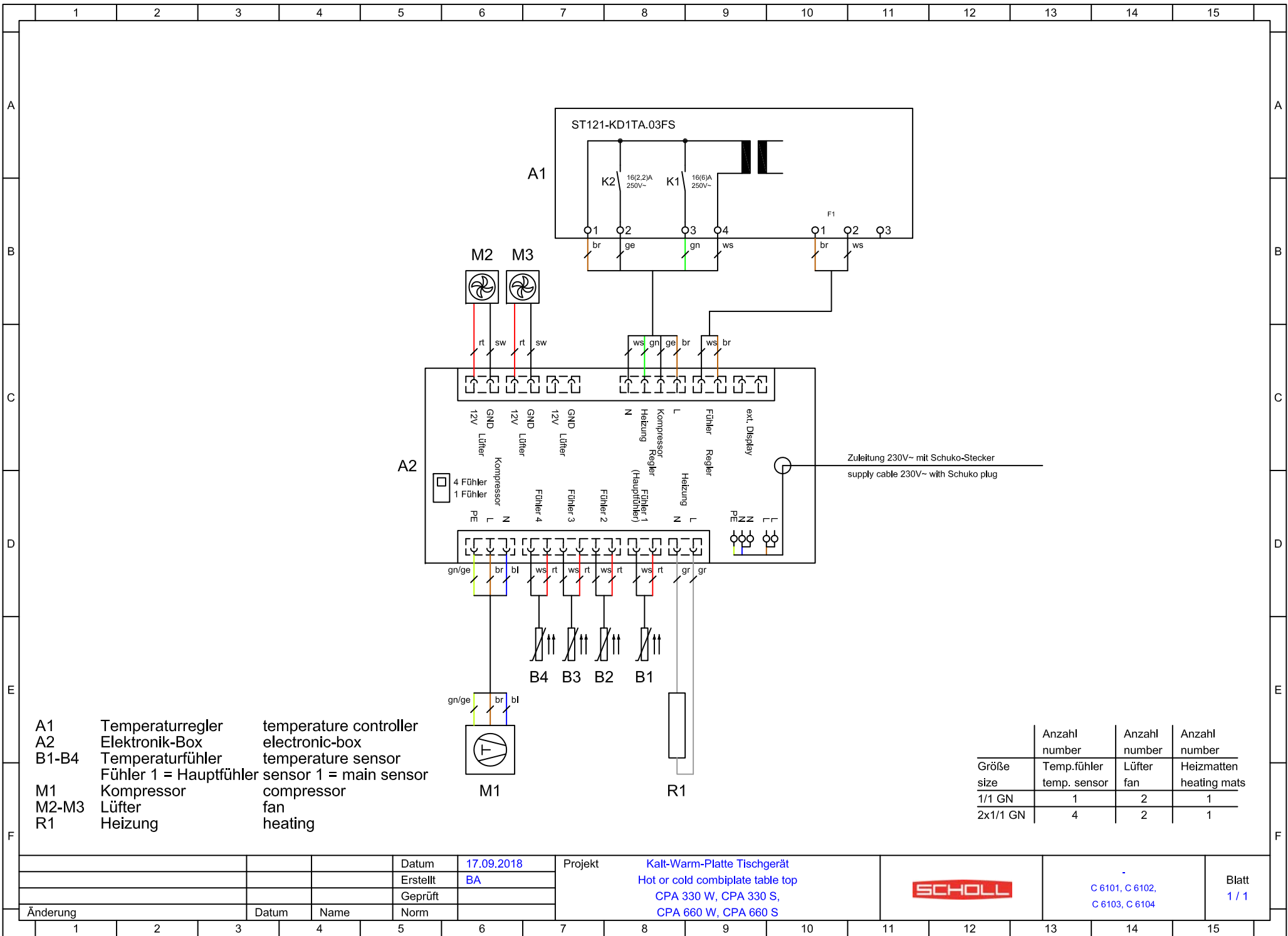
Datum	17.09.2018
Erstellt	BA
Geprüft	
Änderung	Datum Name Norm

Projekt Kalt-Warm-Platte Einbaugerät für Zentralkühlung  
 Hot or cold combiplate built-in for central cooling system  
 CPZ 330, CPZ 330 RAL, CPZ 660, CPZ 660 RAL,  
 CPZ 990, CPZ 990 RAL




C 6003, C 6004,  
 C 6007, C 6008,  
 C 6011, C 6012

Blatt  
 1 / 1



- A1    Temperaturregler    temperature controller
- A2    Elektronik-Box        electronic-box
- B1-B4    Temperaturfühler      temperature sensor
- Fühler 1 = Hauptfühler    sensor 1 = main sensor
- M1    Kompressor            compressor
- M2-M3   Lüfter                fan
- R1    Heizung                heating

Größe size	Anzahl number Temp.fühler temp. sensor	Anzahl number Lüfter fan	Anzahl number Heizmatten heating mats
1/1 GN	1	2	1
2x1/1 GN	4	2	1

			Datum	17.09.2018	Projekt	Kalt-Warm-Platte Tischgerät Hot or cold combiplate table top CPA 330 W, CPA 330 S, CPA 660 W, CPA 660 S		C 6101, C 6102, C 6103, C 6104	Blatt 1 / 1
			Erstellt	BA					
			Geprüft						
Änderung	Datum	Name	Norm						