

Gebrauchsanweisung Bain-Marie Tischgeräte

Wanne durchgehend beheizt

Modell-Nr.	Art.-Nr.
3010 TA	H 1000
3021 TA	H 1100
3012 TA	H 1200
3013 TA	H 1300
3014 TA	H 1400
3015 TA	H 1500

Wannen getrennt beheizt

Modell-Nr.	Art.-Nr.
3012 TAG	H 1210
3013 TAG	H 1310
3014 TAG	H 1410
3015 TAG	H 1510



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
E-Mail info@scholl-gastro.de



INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	4
1 Konventionen	5
1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.2 Piktogramme – Warnhinweise	7
1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise	8
2 Produktinformationen	9
2.1 Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien	9
2.2 Sicherheit	9
3 Verpackung, Transport, Zwischenlagerung und Lieferumfang	10
3.1 Verpackung	10
3.2 Transport	10
3.3 Zwischenlagerung	10
3.4 Lieferumfang	10
4 Montage und Elektrische Installation	11
4.1 Montage	11
4.2 Elektrische Installation	11
5 Bedienung	12
5.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	13
5.2 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch	13
6 Instandhaltung	14
6.1 Wartung und Reparatur	14
6.2 Reinigung und Pflege	14
7 Fehlersuche	16
7.1 Mögliche Fehlfunktionen	17



8	Technische Daten	18
8.1	Ausführung.....	18
8.1.1	Ausführung durchgehend beheizte Wanne.....	19
8.1.2	Ausführung getrennt beheizte Wannen	19
8.2	Maßzeichnungen	20
8.2.1	Maßzeichnung H 1000.....	20
8.2.2	Maßzeichnung H 1100.....	21
8.2.3	Maßzeichnung H 1200.....	22
8.2.4	Maßzeichnung H 1210.....	23
8.3	Schaltbilder	24
8.3.1	Schaltbilder durchgehend beheizte Wanne	24
8.3.1.1	Schaltbild H 1000 und H 1100.....	24
8.3.1.2	Schaltbild H 1200	25
8.3.1.3	Schaltbild H 1300	26
8.3.1.4	Schaltbild H 1400	27
8.3.1.5	Schaltbild H 1500	28
8.3.2	Schaltbilder getrennt beheizte Wannen.....	29
8.3.2.1	Schaltbild H 1210	29
8.3.2.2	Schaltbild H 1310	30
8.3.2.3	Schaltbild H 1410	31
8.3.2.4	Schaltbild H 1510	32
9	Entsorgung und Umwelthinweise	33
9.1	Entsorgung der Verpackung.....	33
9.2	Entsorgung des Geräts	33
10	Garantie und Service	34
10.1	Garantiebedingungen	34
10.2	Service.....	34
10.3	Serviceadresse	35



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 praxistgerechtem 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

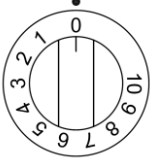





1 KONVENTIONEN

1.1 PIKTOGRAMME – ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE






	Beachten Sie unbedingt diese Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.
	Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. trennen Sie das Gerät vom Netz und schalten Sie es spannungsfrei. Verwenden Sie das Gerät nur mit unbeschädigtem Kabel. Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!
	Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
	Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!
	Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.
	Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für 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.
	Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel, sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!



	<p>Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat in der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken bzw. das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.</p>
	<p>Nur für Modell-Nr. 3010 TA, 3021 TA: Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter mit Kontrollleuchte und der Dimmer in der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken bzw. das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.</p>
	<p>Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.</p>
	<p>Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Gerät nicht abdecken. Verbrennungs- und Brandgefahr!</p>



1.2 PIKTOGRAMME – WARNHINWEISE

	<p>Reinigungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonen ausgeführt werden, die mit dieser Gebrauchsanweisung und mit den hygienischen Vorschriften vertraut sind. Es ist darauf zu achten, dass die Reinigung vorsichtig vorgenommen wird.</p> <p>Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbungen oder Flecken verursachen, anschließend trockenreiben.</p> <p>Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.</p> <p>Reinigen Sie auf keinen Fall mit</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z.B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten. ➤ kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermilch, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).
	<p>Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden!</p> <p>Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie Lebensgefahr besteht.</p>
	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p>Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit nach HACCP überschritten.</p> <p>Gesundheitliche Beeinträchtigungen sind möglich!</p>
	<p>Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p>



1.3 PIKTOGRAMME – WICHTIGE HINWEISE

	<p>GEFAHR</p> <p>weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</p>
	<p>WARNUNG</p> <p>weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.</p>
	<p>VORSICHT</p> <p>weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin.</p> <p>Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.</p>
	<p>GEFAHR – elektrische Spannung</p> <p>weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</p>
	<p>ACHTUNG</p> <p>Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.</p>
	<p>Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb dieses Gerätes noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Für den Umgang mit Speisen beachten Sie bitte die HACCP-Bestimmungen zur Einhaltung von Hygieneforderungen.</p> <p>Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre(n) Vorgesetzte(n) bzw. Ihre Sicherheitsfachkraft.</p>
	<p>Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.</p> <p>Lassen Sie dieses Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen recyceln.</p>




2 PRODUKTINFORMATIONEN

Das Bain-Marie ist ein elektrisch beheiztes Warmhaltebecken. Es wird mit Wasser betrieben und dient zum Warmhalten von vorgewärmten Speisen auf Ausgabetemperatur. Die Beschickung der Warmhaltebecken erfolgt mit Speisenbehältern nach DIN EN 631-1 von oben.

2.1 HINWEIS AUF EINGEHALTENE NORMEN, GESETZE, RICHTLINIEN

Norm, Gesetz, Richtlinie	
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/EU	EMV-Richtlinie

2.2 SICHERHEIT

	<p>Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemäße Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung.</p>
---	---

Weitere Sicherheitshinweise siehe Kapitel

- 1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise
- 1.2 Piktogramme – Warnhinweise
- 1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise



3 VERPACKUNG, TRANSPORT, ZWISCHENLAGERUNG UND LIEFERUMFANG

3.1 VERPACKUNG

Mitentscheidend für die Verpackungsart ist der Transportweg. Die Verpackung entspricht, wenn nicht besonders vertraglich vereinbart, den Verpackungs-Richtlinien HPE, die vom Bundesverband Holzmittel, Paletten, Exportverpackung e.V. und vom Verein Deutscher Maschinenbauanlagen festgelegt wurden.

3.2 TRANSPORT

Beim Transport des Gerätes ist besonders vorsichtig zu verfahren, um Schäden durch Gewalteinwirkung oder unvorsichtiges Be- und Entladen zu verhindern.

Während des Transportes sind Stöße zu vermeiden.

Das Gerät selbst ist mit Sorgfalt zu behandeln.

3.3 ZWISCHENLAGERUNG

Werden die Geräte nicht unmittelbar nach Anlieferung montiert, müssen sie sorgfältig an einem geschützten Ort gelagert werden. Dabei sind sie ordnungsgemäß abzudecken, damit kein Staub und keine Feuchtigkeit eindringen können.

3.4 LIEFERUMFANG

Der Inhalt der Lieferung ist in Lieferscheinen aufgeführt, deren Vollständigkeit beim Empfang zu überprüfen ist.

Eventuelle Transportschäden und/oder fehlende Positionen sind sofort schriftlich zu melden.



4 MONTAGE UND ELEKTRISCHE INSTALLATION

4.1 MONTAGE



Vor der Montage:

- Gerät auf Transportschäden untersuchen.
- Alle Schraubenverbindungen auf festen Sitz überprüfen.
- Machen Sie sich mit der Gebrauchsanweisung und den Bedingungen für sichere Bedienung vertraut.
- Reinigen Sie vor dem ersten Betrieb das Gerät entsprechend Kapitel "Reinigung und Pflege".

Vorgehensweise Montage:

- Stellen Sie das Gerät an einen geeigneten Standort auf.

4.2 ELEKTRISCHE INSTALLATION

	<p>Das Gerät darf nur von qualifizierten Elektrofachkräften unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften elektrisch installiert und in Betrieb genommen werden!</p>
	<p>Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.</p> <p>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</p>

Unbedingt beachten:

- **Fehlerhafte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Die geltenden elektrischen Schutzmaßnahmen müssen durchgeführt und auf Funktionstüchtigkeit geprüft werden.
- Dieses Gerät ist Schutzklasse I, die Netzanschlussleitung hat einen Schutzleiter.
- Dieses Gerät ist mit einer Netzanschlussleitung mit Stecker ausgestattet. Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker frei zugänglich ist, anderenfalls muss installationsseitig eine vorgeschaltete Trennvorrichtung (z.B. Schalter mit mindestens 3mm Kontaktöffnungsweite) installiert sein, um allpoliges Abschalten vom Netz sicherzustellen.



5 BEDIENUNG

Bain-Marie mit durchgehend beheizter Wanne:

Das Bain-Marie hat einen Thermostaten und eine Kontrollleuchte.

Mit dem Thermostat wird die Heizung ein- und ausgeschaltet und die Temperatur eingestellt.

Bain-Marie mit durchgehend beheizter Wanne (Modell-Nr. 3010 TA, 3021 TA):

Das Bain-Marie hat einen Schalter mit Kontrollleuchte und einen Thermostaten.

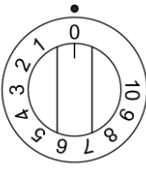


Mit dem Schalter mit Kontrollleuchte wird das Gerät ein- und ausgeschaltet.

Mit dem Thermostat wird die Temperatur eingestellt.

Bain-Marie mit getrennt beheizten Wannen:

Das Bain-Marie hat pro Wanne je einen Thermostaten und je eine Kontrollleuchte.

Mit den Thermostaten werden die entsprechenden Heizungen ein- und ausgeschaltet und die Temperaturen eingestellt.



	<p>Thermostat aus Stellung "0" (Zahl "0" steht unter Markierung)</p> <p>Thermostat ein Stellung "1" bis "10" (Zahl "1" bis "10" steht unter Markierung)</p>
	<p>Kontrollleuchte leuchtet Heizung ein</p> <p>Kontrollleuchte dunkel Heizung aus</p>
	<p>Nur für Modell-Nr. 3010 TA und 3021 TA:</p> <p>Schalter mit Kontrollleuchte</p> <p>Schalter ein Kontrollleuchte leuchtet</p> <p>Schalter aus Kontrollleuchte dunkel</p>



5.1 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Vorgehensweise Bain-Marie:

- Die Bain-Marie-Wanne mit Wasser befüllen, Füllstand ca. 20-30 mm.
Nur Modell-Nr. 3010 TA und 3021 TA: Füllstand ca. 10 mm über Füllmarke.
- Nur Modell-Nr. 3010 TA und 3021 TA: Schalter mit Kontrollleuchte einschalten
- Thermostat auf höchste Temperatur (Stellung "10") drehen.
 - Die Aufheizzeit beträgt ca. 45 Minuten.
 - Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit und kann mit den warmzuhaltenden Speisen bestückt werden.
 - Die Speisen müssen vorgewärmt sein und dürfen **nicht** tiefgefroren sein!
 - Verwenden Sie bitte höhenabgestimmte Gastronom-Behälter (20 cm hoch), um eine optimale Wärmeleistung zu erhalten.
 - Die Bain-Marie-Wanne sollte lückenlos mit GN-Behältern bestückt sein, um Wärmeverluste und übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Nach Gebrauch des Bain-Maries zum Abschalten:
 - Thermostat nach links in Stellung "0" drehen. Die Signallampe erlischt.
 - Nur Modell-Nr. 3010 TA und 3021 TA: Schalter mit Kontrollleuchte ausschalten
 - Bain-Marie-Wanne mit dem Ablaufhahn entleeren.
 - Bain-Marie abkühlen lassen und danach die Wanne gründlich reinigen.

	<p>Vorsicht heißer Wasserdampf!</p> <p>Verbrühungsgefahr!</p>
	<p>Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Gerät nicht abdecken.</p> <p>Verbrennungs- und Brandgefahr!</p>

5.2 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH



Bitte unbedingt beachten:

- Bain-Maries sind **nicht** zum Auftauen/Warmmachen von gefrorenen/gekühlten Speisen.
- Bain-Maries sind **nicht** zum Kochen von Speisen.
- Bain-Maries dürfen **nicht** ohne Wasser betrieben werden!
- Bain-Maries dürfen **nicht** mit anderen Flüssigkeiten als Wasser betrieben werden!






6 INSTANDHALTUNG



6.1 WARTUNG UND REPARATUR

	<p>Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</p>
	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>

6.2 REINIGUNG UND PFLEGE


	<p>Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden!</p> <p>Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie Lebensgefahr besteht.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verbrennungsgefahr! ➤ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich! ➤ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken! ➤ Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen bei allen Reinigungsmitteln.
	<p>Nur für Modell-Nr. 3012 TA, 3013 TA, 3014 TA, 3015 TA: Der Ablaufhahn ist zu reinigen und das Küken nachzufetten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ bei jeder Reinigung, ➤ nach längerer Stillstandszeit, ➤ bei Schwergängigkeit des Kükens. <p>Herstellerempfehlung: Echtermann Spezialarmaturen Hahn- und Armaturenspezialfett Art.-Nr. 7616/20</p>



	<p>Reinigungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonen ausgeführt werden, die mit dieser Gebrauchsanweisung und mit den hygienischen Vorschriften vertraut sind. Es ist darauf zu achten, dass die Reinigung vorsichtig vorgenommen wird.</p> <p>Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbungen oder Flecken verursachen, anschließend trockenreiben.</p> <p>Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.</p> <p>Reinigen Sie auf keinen Fall mit</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, wie z.B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten. ➤ kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermilch, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).
	<p>Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahlfläche vor Verfärbungen schützt.</p> <p>Beachten Sie unbedingt die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel großflächig einsetzen.</p>






7 FEHLERSUCHE

	<p>Reparaturen darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</p>
---	--

Beachten Sie, dass einige Maßnahmen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden dürfen. Nach DIN EN 60204-1: 2011-01 sind Fachkräfte „Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden.“

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p>Arbeiten an der Elektroinstallation dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften ausgeführt werden!</p>
	<p>Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!</p>



7.1 MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN

Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbeseitigung
Bain-Marie heizt nicht	Keine Spannungsversorgung	Spannungsversorgung überprüfen
	Stecker/Elektrokabel defekt	GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung. Stecker abziehen/ Sicherung ziehen und Produkt sperren. Behebung durch eine Elektrofachkraft.
	Überhitzungsschutz hat das Bain-Marie außer Betrieb gesetzt. Bedienungsfehler: Das Bain-Marie wurde trocken ohne Wasser betrieben.	Gerät abkühlen lassen, bis sich der Überhitzungsschutz, der sich an der Klebefolienheizung befindet, selbstständig wieder aktiviert. Füllstand Bain-Marie: 20-30mm Wasser
	Thermostat defekt	Thermostat austauschen
	Heizung defekt	Heizung austauschen
	Modell-Nr. 3010 TA, 3021 TA: Schalter mit Kontrollleuchte defekt	Schalter mit Kontrollleuchte austauschen
Bain-Marie Speisen nicht warm genug	Bedienungsfehler: GN-Einsatz hat zu kleine Höhe	GN-Einsatz mit 200mm Höhe benutzen, Füllstand Bain-Marie: 20-30mm Wasser



8 TECHNISCHE DATEN

8.1 AUSFÜHRUNG

- Chromnickelstahl 18/10
- Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet
- Modell TA: Wanne durchgehend beheizt, mit abnehmbaren Trennsteg
Modell TAG: Wannen getrennt beheizt
- Modell-Nr. 3010 TA, 3021 TA:
Frontseitige Schalterblende mit Schalterelementen: Schalter mit Kontrollleuchte, Thermostat
- Modell-Nr. 3012 TA, 3013 TA, 3014 TA, 3015 TA, 3012 TAG, 3013 TAG, 3014 TAG, 3015 TAG:
Frontseitige Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen: Thermostat, Kontrollleuchte
- Bain-Marie Wanne indirekt beheizt,
Klebefolienheizung mit Überhitzungsschutz unter dem Wannenboden
- Thermostatisch regelbar 30-90°C
- Befüllung manuell von Hand
- Wasserablauf mit Kugelhahn
Ablauf 1/2": Modell-Nr. 3010 TA, 3021 TA, 3012 TAG, 3013 TAG, 3014 TAG, 3015 TAG
Ablauf 3/4": Modell-Nr. 3012 TA, 3013 TA, 3014 TA, 3015 TA
- Elektroanschluss:
230V Anschlusskabel ca. 2 m lang, mit Schuko-Stecker
400V Anschlusskabel ca. 2 m lang, mit CEE 16A Winkelstecker



8.1.1 AUSFÜHRUNG DURCHGEHEND BEHEIZTE WANNE

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	Tiefe	Höhe	GN-Einsätze	Spannung	Leistung
3010 TA	H 1000	360 mm	560 mm	285 mm	1 x 1/1-200	230 V	1 kW
3021 TA	H 1100	560 mm	360 mm	285 mm	1 x 1/1-200	230 V	1 kW
3012 TA	H 1200	800 mm	600 mm	315 mm	2 x 1/1-200	230 V	2 kW
3013 TA	H 1300	1.100 mm	600 mm	315 mm	3 x 1/1-200	230 V	3 kW
3014 TA	H 1400	1.450 mm	600 mm	315 mm	4 x 1/1-200	400 V	4 kW
3015 TA	H 1500	1.800 mm	600 mm	315 mm	5 x 1/1-200	400 V	5 kW

8.1.2 AUSFÜHRUNG GETRENNT BEHEIZTE WANNEN

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	Tiefe	Höhe	GN-Einsätze	Spannung	Leistung
3012 TAG	H 1210	800 mm	600 mm	315 mm	2 x 1/1-200	230 V	2 kW
3013 TAG	H 1310	1.100 mm	600 mm	315 mm	3 x 1/1-200	230 V	3 kW
3014 TAG	H 1410	1.450 mm	600 mm	315 mm	4 x 1/1-200	400 V	4 kW
3015 TAG	H 1510	1.800 mm	600 mm	315 mm	5 x 1/1-200	400 V	5 kW

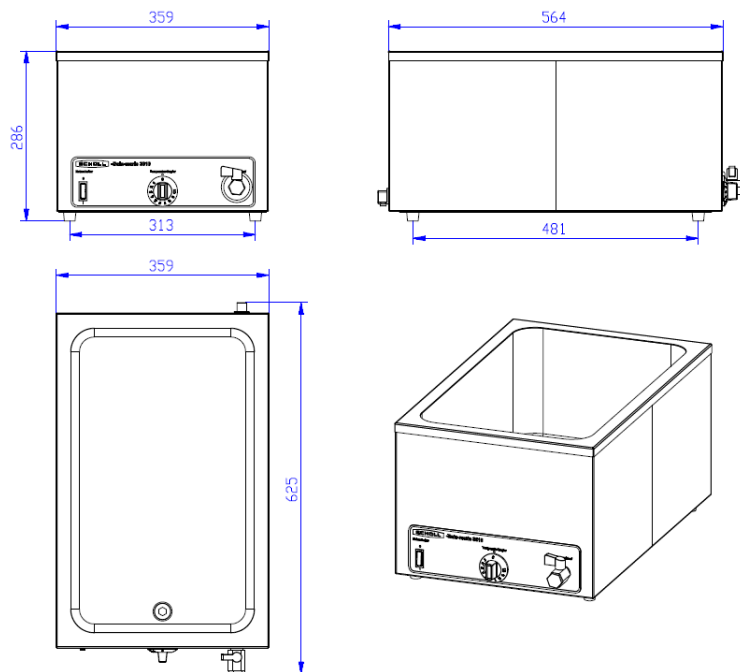


8.2 MAßZEICHNUNGEN

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

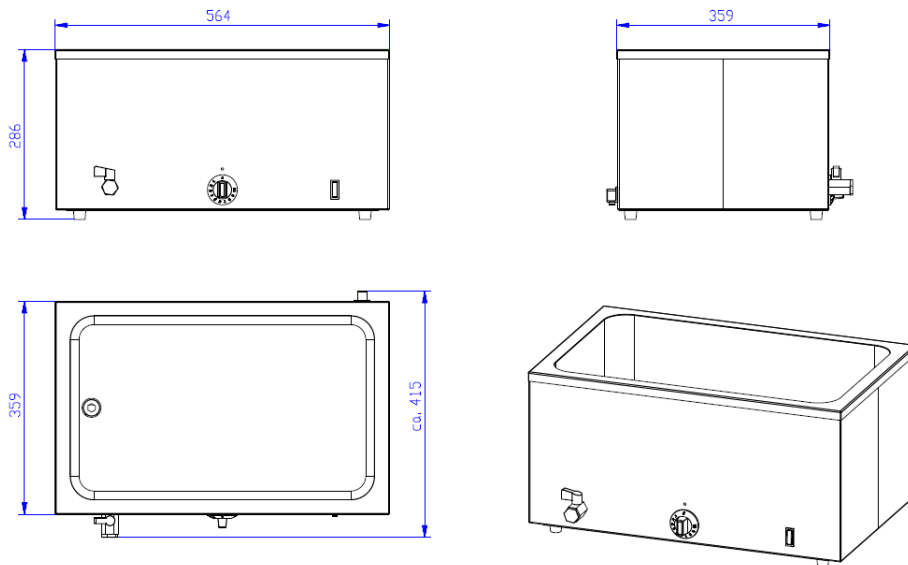
8.2.1 MAßZEICHNUNG H 1000

Modell-Nr. Art.-Nr.
3010 TA H 1000



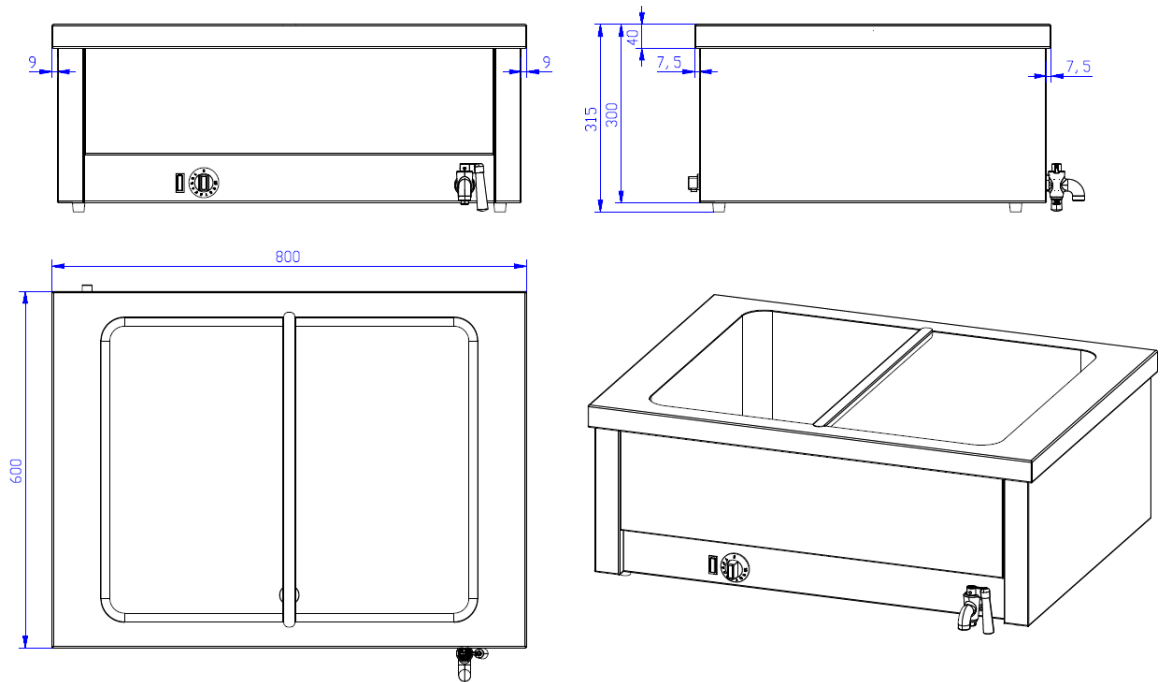
8.2.2 MAßZEICHNUNG H 1100

Modell-Nr. Art.-Nr.
3021 TA H 1100



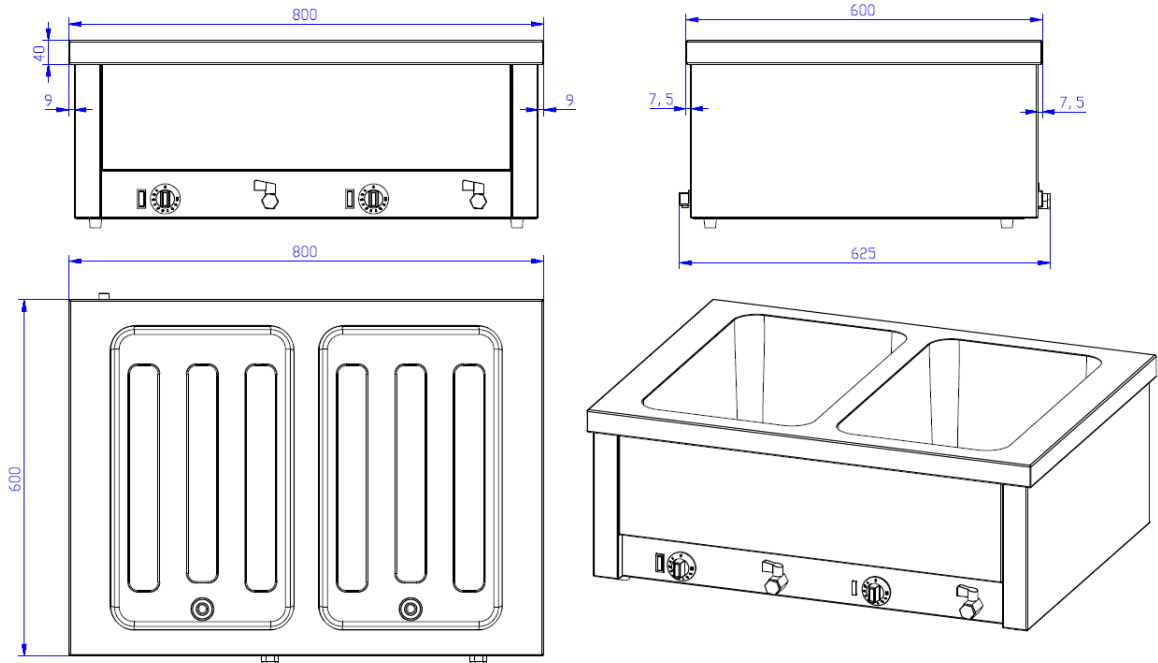
8.2.3 MAßZEICHNUNG H 1200

Modell-Nr. Art.-Nr.
3012 TA H 1200



8.2.4 MAßZEICHNUNG H 1210

Modell-Nr. Art.-Nr.
3012 TAG H 1210



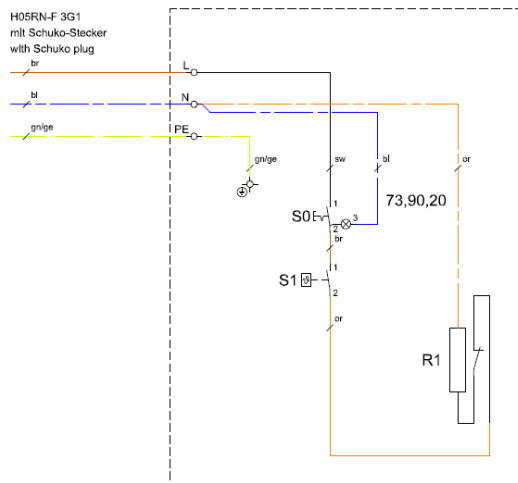
8.3 SCHALTBILDER

Schaltpläne sind bei Bedarf erhältlich.

8.3.1 SCHALTBILDER DURCHGEHEND BEHEIZTE WANNE

8.3.1.1 SCHALTBILD H 1000 UND H 1100

Modell-Nr.	Art.-Nr.
3010 TA	H 1000
3021 TA	H 1100



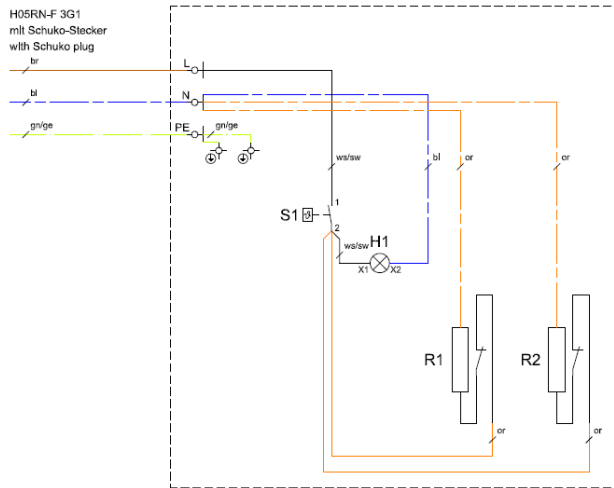
Legende:

- S0 Schalter mit Kontrollleuchte
- S1 Thermostat
- R1 Heizung mit Überhitzungsschutz



8.3.1.2 SCHALTBILD H 1200

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3012 TA H 1200



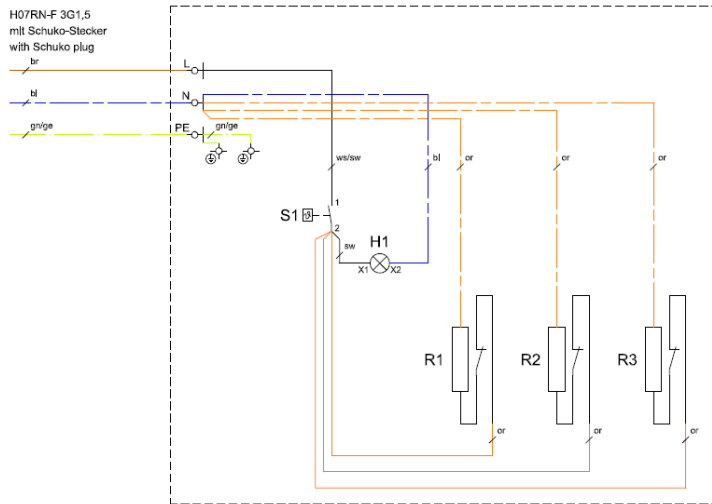
Legende:

- S1 Thermostat
- R1-R2 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1 Kontrollleuchte



8.3.1.3 SCHALTBILD H 1300

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3013 TA H 1300



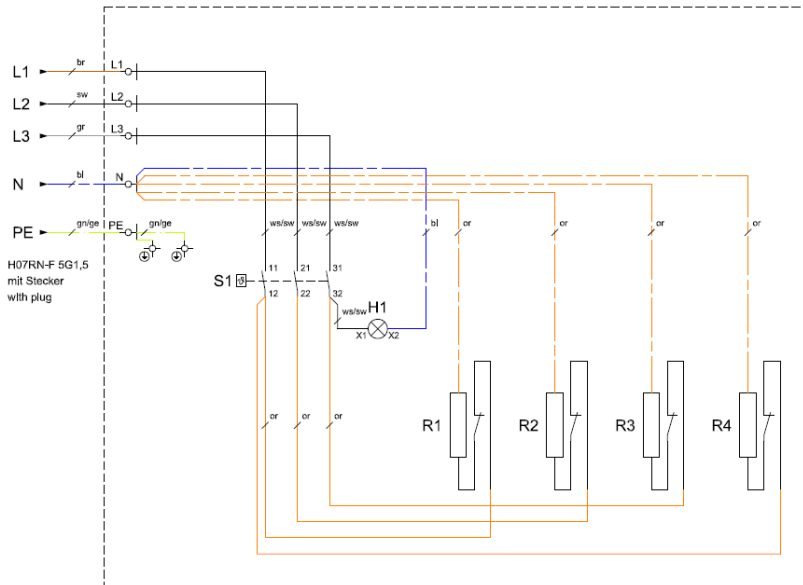
Legende:

- S1 Thermostat
- R1-R3 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1 Kontrollleuchte



8.3.1.4 SCHALTBILD H 1400

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3014 TA H 1400



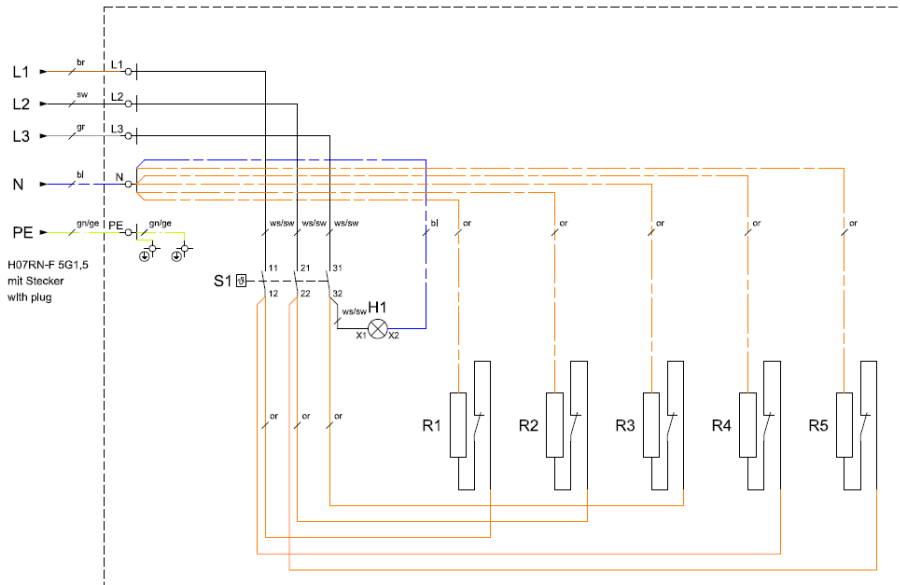
Legende:

- S1 Thermostat
- R1-R4 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1 Kontrollleuchte



8.3.1.5 SCHALTBILD H 1500

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3015 TA H 1500



Legende:

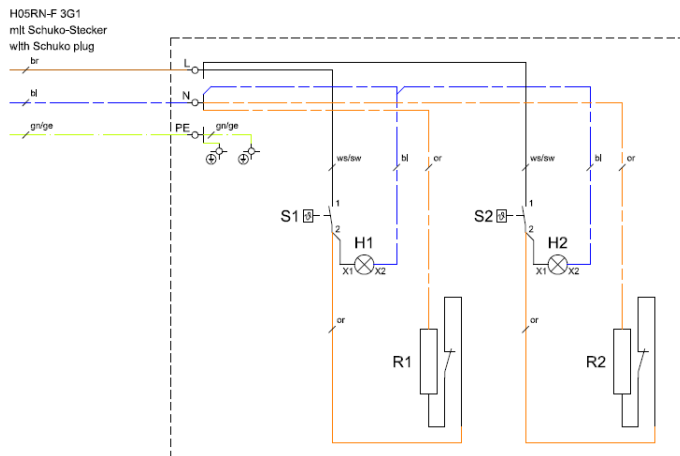
- S1 Thermostat
- R1-R5 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1 Kontrollleuchte



8.3.2 SCHALTBILDER GETRENNT BEHEIZTE WANNEN

8.3.2.1 SCHALTBILD H 1210

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3012 TAG H 1210



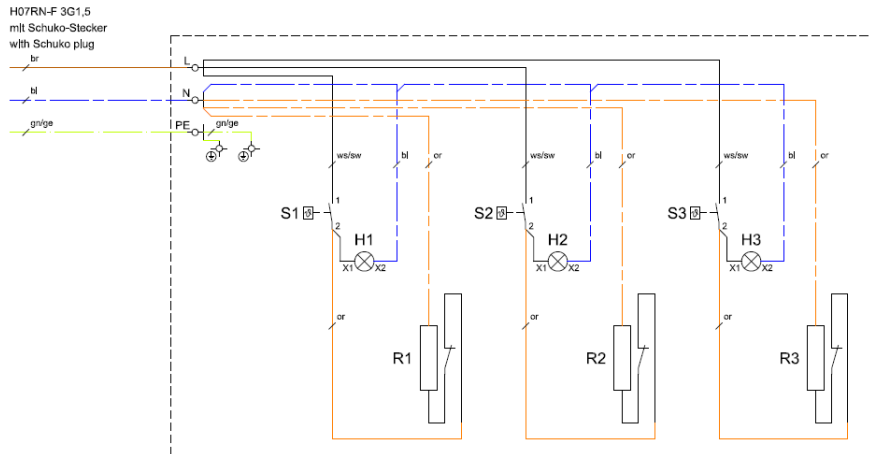
Legende:

- S1-S2 Thermostat
- R1-R2 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1-H2 Kontrollleuchte



8.3.2.2 SCHALTBILD H 1310

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3013 TAG H 1310



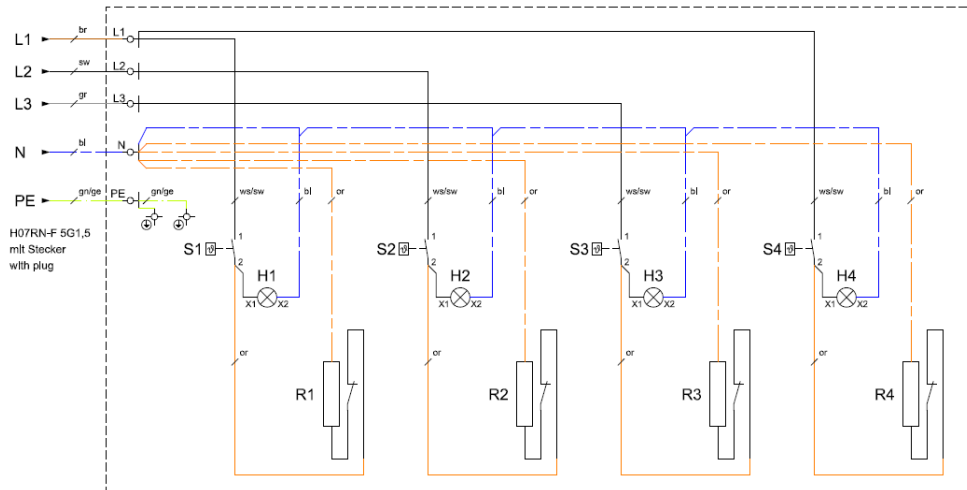
Legende:

- S1-S3 Thermostat
- R1-R3 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1-H3 Kontrollleuchte



8.3.2.3 SCHALTBILD H 1410

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3014 TAG H 1410



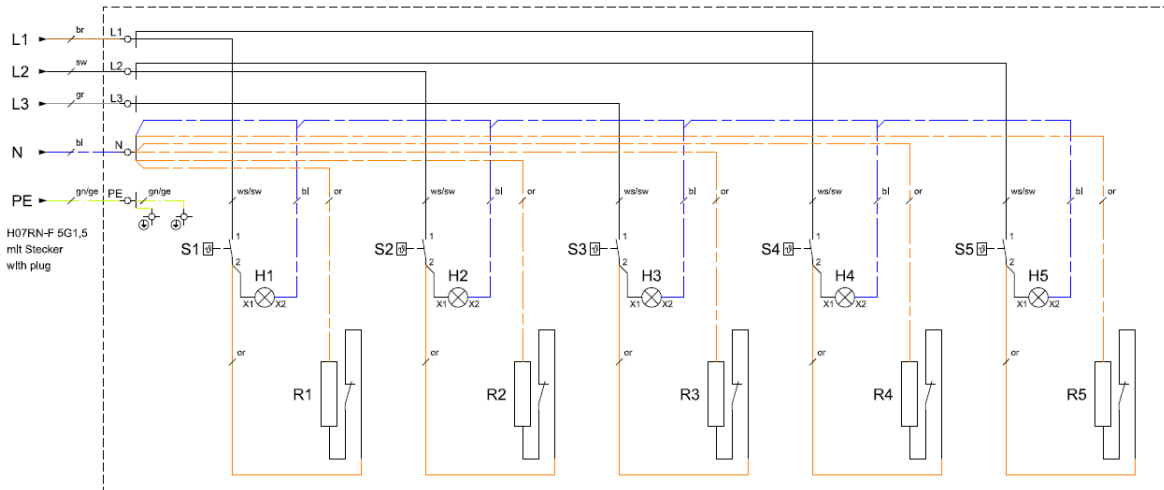
Legende:

- S1-S4 Thermostat
- R1-R4 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1-H4 Kontrollleuchte



8.3.2.4 SCHALTBILD H 1510

Modell-Nr. Art.-Nr.
 3015 TAG H 1510





Legende:

- S1-S5 Thermostat
- R1-R5 Heizung mit Überhitzungsschutz
- H1-H5 Kontrollleuchte



9 ENTSORGUNG UND UMWELTHINWEISE

	<p>Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.</p> <p>Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.</p>
	<p>Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fernzuhalten.</p>

9.1 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung sollten den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

9.2 ENTSORGUNG DES GERÄTS

Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.

Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen, anschließend Netzkabel am Gerät abschneiden.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für Recycling abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.



10 GARANTIE UND SERVICE

10.1 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.

10.2 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.



10.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7⁰⁰ Uhr bis 16⁰⁰ Uhr

Freitag von 7⁰⁰ Uhr bis 12¹⁵ 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

