Gebrauchsanweisung
Einbau-Bain-Marie
trockenbeheizt und nassbeheizt

Wanne durchgehend beheizt		Wannen getrennt beheizt	
Modell-Nr.	Art.-Nr.	Modell-Nr.	Art.-Nr.
4111	G 8100		
4112	G 8200	4112/2	G 8210
4113	G 8300	4113/3	G 8310
4114	G 8400	4114/4	G 8410
4211	G 9100		
4212	G 9200	4212/2	G 9210
4213	G 9300	4213/3	G 9310
4214	G 9400	4214/4	G 9410

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

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis 2

Vorwort 4

1 Konventionen 5

1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise 5

1.2 Piktogramme – Warnhinweise 6

1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise 7

2 Produktinformationen 8

2.1 Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien 8

2.2 Sicherheit 8

3 Verpackung, Transport, Zwischenlagerung und Lieferumfang 9

3.1 Verpackung 9

3.2 Transport 9

3.3 Zwischenlagerung 9

3.4 Lieferumfang 9

4 Montage und Elektrische Installation 10

4.1 Montage 10

4.2 Elektrische Installation 10

5 Bedienung 11

5.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 12

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

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

8 Technische Daten 18
8.1 Ausführung 41er Bain-Marie 18
8.2 Ausführung 42er Bain-Marie 18
8.3 Technische Daten 41er Bain-Marie, durchgehend trockenbeheizt und nassbeheizt 19
8.4 Technische Daten 41er Bain-Marie, getrennt trockenbeheizt und nassbeheizt 19
8.5 Technische Daten 42er Bain-Marie, durchgehend trockenbeheizt und nassbeheizt 20
8.6 Technische Daten 42er Bain-Marie, getrennt trockenbeheizt und nassbeheizt 20
9 Maßzeichnungen 21
9.1 Maßzeichnungen 41er Bain-Marie, durchgehend trockenbeheizt und nassbeheizt 21
9.2 Maßzeichnungen 41er Bain-Marie, getrennt trockenbeheizt und nassbeheizt 21
9.3 Maßzeichnungen 42er Bain-Marie, durchgehend trockenbeheizt und nassbeheizt 21
9.4 Maßzeichnungen 42er Bain-Marie, getrennt trockenbeheizt und nassbeheizt 21
9.5 Ausschnittmaße 41er und 42er Bain-Marie 22
9.6 Thermostat mit Einbaugehäuse 23
10 Schaltbilder 24
11 Entsorgung und Umwelthinweise 25
11.1 Entsorgung der Verpackung 25
11.2 Entsorgung des Geräts 25
12 Garantie und Service 26
12.1 Garantiebedingungen 26
12.2 Service 26
12.3 Serviceadresse 27

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

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!

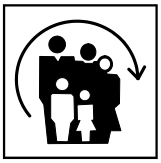
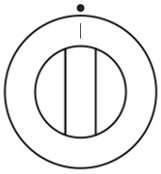
Ihre

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

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!**
	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.
	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.
	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!**

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

1.2 Piktogramme – Warnhinweise

	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.
	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. 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. Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen. Reinigen Sie auf keinen Fall mit ➢ 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).
	Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie **Lebensgefahr** besteht.
	Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit nach HACCP überschritten. **Gesundheitliche Beeinträchtigungen sind möglich!**
	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. **Verbrennungsgefahr!**

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise

	GEFAHR weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin. **Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.**
	WARNUNG weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. **Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.**
	VORSICHT weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin. **Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.**
	GEFAHR – elektrische Spannung weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin. **Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.**
ACHTUNG	ACHTUNG Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.
	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. **Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre(n) Vorgesetzte(n) bzw. Ihre Sicherheitsfachkraft.**
	Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll. Lassen Sie dieses Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen recyceln.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

2 PRODUKTINFORMATIONEN

Das Bain-Marie ist ein elektrisch beheiztes Warmhaltebecken. Es 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

	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.

Weitere Sicherheitshinweise siehe Kapitel

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

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

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.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

4 Montage und Elektrische Installation

4.1 Montage

Vorgehensweise:

- Ausschnitt für Bain-Marie in bauseitiger Arbeitsplatte vorbereiten.
- Ausschnitt für Thermostat-Einbaugehäuse in bauseitiger Thekenblende vorbereiten.
  - ➢ Knebel von Thermostat-Einbaugehäuse abziehen und Frontblende abschrauben.
  - ➢ Thermostat-Einbaugehäuse von hinten durch Ausschnittöffnung führen.
  - ➢ Frontblende an Thermostat-Einbaugehäuse wieder anschrauben und Knebel wieder aufstecken.
  - ➢ Frontblende an der bauseitigen Thekenblende befestigen.
- Bain-Marie von oben in den Arbeitsplattenausschnitt einhängen.
- Wannenrand versiegeln.
- Wasserablauf an bauseitigen Abfluss oder Anschluss anschließen.
- Vor erstem Betrieb das Bain-Marie entsprechend Kapitel "Reinigung und Pflege" reinigen.

4.2 Elektrische Installation

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

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.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Dieses Gerät ist Schutzklasse I, die Netzanschlussleitung hat einen Schutzleiter.
- Bauseits muss ein Schalter entsprechend den gültigen Normen installiert werden, um allpoliges Abschalten des Einbaugerätes vom Netz sicherzustellen.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

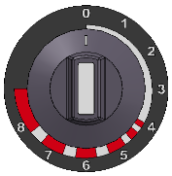
5 BEDIENUNG

Pro Wanne hat das Bain-Marie einen Thermostaten und eine Kontrollleuchte.

Mit dem Thermostat wird das Bain-Marie ein- und ausgeschaltet und die Temperatur eingestellt.

Wanne durchgehend beheizt: Die Bain-Marie Wanne wird manuell mit Wasser befüllt und mit einem Ablaufhahn entleert.

Wannen getrennt beheizt: Die Bain-Marie Wannen werden manuell mit Wasser befüllt und mit Ablaufhähnen entleert.

	Thermostat aus	Stellung "0"	
	Thermostat ein	Stellung "1" bis "4"	Betrieb mit Wasser (nassbeheizt)
		Stellung "4" bis "8"	Betrieb ohne Wasser (trockenbeheizt)
	Kontrollleuchte leuchtet	Heizung ein	
	Kontrollleuchte dunkel	Heizung aus	

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

5.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Bain-Marie kann trocken ohne Wasser (trockenbeheizt) oder nass mit Wasser (nassbeheizt) betrieben werden.

	Achtung! Wenn das Bain-Marie trockenbeheizt wurde und direkt danach nassbeheizt werden soll, dann muss eine Abkühlzeit von mindestens 60 Minuten eingehalten werden.

Vorgehensweise:

- Betrieb mit Wasser:
  Die Bain-Marie-Wanne mit Wasser befüllen.
  Der Füllstand sollte zwischen der "min" und "max" Markierung sein.
  Während des Betriebes regelmäßig den Füllstand kontrollieren und Wasser nachfüllen.
- Thermostat auf höchste Temperatur (nassbeheizt: Stellung "4", trockenbeheizt: Stellung "8") drehen.
  - Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit und kann mit den warmzuhaltenden Speisen bestückt werden.
  - Die Speisen müssen auf Ausgabetemperatur vorgewärmt sein und dürfen nicht tiefgefroren sein!
  - Verwenden Sie bitte höhenabgestimmte Gastronom-Behälter, um eine optimale Wärmeleistung zu erhalten.
  - Die Bain-Marie-Wanne sollte lückenlos mit GN-Behältern bestückt sein, um Wärmeverluste zu vermeiden. Bitte passende Zwischenstege verwenden.
  - Die GN-Behälter müssen mit passenden Deckeln abgedeckt werden, um die zuverlässige Warmhaltung der Speisen während der Bereitstellung gewährleisten zu können.
  - Um einen Temperaturverlust der Speisen während der eigentlichen Ausgabe zu vermeiden, wird empfohlen das Bain-Marie unter einer Wärmebrücke zu betreiben.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
  nassbeheizt: Stellung "1" bis "4"
  trockenbeheizt: Stellung "4" bis "8"
- Nach Gebrauch des Bain-Maries zum Abschalten:
  - Thermostat nach links in Stellung "0" drehen. Die Signallampe erlischt.
  - Nassbeheizt: Bain-Marie-Wanne mit dem Ablaufhahn entleeren
  - Bain-Marie abkühlen lassen und danach die Wanne gründlich reinigen.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

	Vorsicht heißer Wasserdampf! **Verbrühungsgefahr!**
	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. **Verbrennungs- und Brandgefahr!**

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** mit anderen Flüssigkeiten als Wasser betrieben werden!

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

6 INSTANDHALTUNG

6.1 WARTUNG UND REPARATUR

	Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. **Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!**
	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.

6.2 REINIGUNG UND PFLEGE

	Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie **Lebensgefahr** besteht.
	➢ 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.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

	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. **Reinigung von Edelstahl** 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. Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen. Reinigen Sie auf keinen Fall mit ➢ 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).
	Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahlfläche vor Verfärbungen schützt. Beachten Sie unbedingt die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel großflächig einsetzen.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

7 FEHLERSUCHE

	Reparaturen darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. **Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!**

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.

	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.
	Arbeiten an der Elektroinstallation dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften ausgeführt werden!
	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!

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

7.1 Mögliche Fehlfunktionen

Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbeseitigung
Bain-Marie heizt nicht auf	Keine Spannungsversorgung	Spannungsversorgung überprüfen
	Anschlusskabel beschädigt	Kabel erneuern
	Heizung oder Thermostat defekt	Heizung oder Thermostat austauschen
	Überhitzungsschutz hat das Bain-Marie außer Betrieb gesetzt.	Gerät ausschalten und abkühlen lassen! Sicherheitstemperaturbegrenzer (Gehäuseboden) betätigen
Speisen nicht warm genug	Bedienungsfehler: GN-Einsatz hat zu kleine Höhe	höhenabgestimmte GN-Einsätze benutzen

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

8 Technische Daten

8.1 Ausführung 41er Bain-Marie

- Chromnickelstahl 18/10
- Wanne indirekt beheizt, Rohrheizung unter dem Wannenboden
- Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse, Kabellänge ca. 1,2 m
- Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet
- Anschlusskabel ca. 2 m lang, ohne Stecker
- Wasserablauf mit Kugelhahn für bauseitigen stationären Anschluss

8.2 Ausführung 42er Bain-Marie

- Chromnickelstahl 18/10
- Wanne indirekt beheizt, Rohrheizung unter dem Wannenboden
- Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse, Kabellänge ca. 1,2 m
- Wannenrand zum flächenbündigen Einbau
- Anschlusskabel ca. 2 m lang, ohne Stecker
- Wasserablauf mit Kugelhahn für bauseitigen stationären Anschluss

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

8.3 Technische Daten 41er Bain-Marie, durchgehend trockenbeheizt und nassbeheizt

Wannenrand ringsum 15mm abgekantet

Wanne: durchgehend beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung
4111	G 8100	425 mm	1 x 1/1-200	230 V	0,75 kW
4112	G 8200	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	1,50 kW
4113	G 8300	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	1,50 kW
4114	G 8400	1.450 mm	4 x 1/1-200	230 V	2,25 kW

8.4 Technische Daten 41er Bain-Marie, getrennt trockenbeheizt und nassbeheizt

Wannenrand ringsum 15mm abgekantet

Wannen: getrennt beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung
4112/2	G 8210	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	1,50 kW
4113/3	G 8310	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	2,25 kW
4114/4	G 8410	1.450 mm	4 x 1/1-200	230 V	3,00 kW

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

8.5 Technische Daten 42er Bain-Marie, durchgehend trockenbeheizt und nassbeheizt

Wannenrand zum flächenbündigen Einbau

Wanne: durchgehend beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung
4211	G 9100	425 mm	1 x 1/1-200	230 V	0,75 kW
4212	G 9200	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	1,50 kW
4213	G 9300	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	1,50 kW
4214	G 9400	1.450 mm	4 x 1/1-200	230 V	2,25 kW

8.6 Technische Daten 42er Bain-Marie, getrennt trockenbeheizt und nassbeheizt

Wannenrand zum flächenbündigen Einbau

Wannen: getrennt beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung
4212/2	G 9210	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	1,50 kW
4213/3	G 9310	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	2,25 kW
4214/4	G 9410	1.450 mm	4 x 1/1-200	230 V	3,00 kW

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

9 MAßZEICHNUNGEN

Die Angaben in den Maßzeichnungen haben immer Vorrang vor der Zusammenfassung der technischen Daten in Kapitel 8.

9.1 MAßZEICHNUNGEN 41ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND TROCKENBEHEIZT UND NASSBEHEIZT

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

9.2 MAßZEICHNUNGEN 41ER BAIN-MARIE, GETRENNT TROCKENBEHEIZT UND NASSBEHEIZT

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

9.3 MAßZEICHNUNGEN 42ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND TROCKENBEHEIZT UND NASSBEHEIZT

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

9.4 MAßZEICHNUNGEN 42ER BAIN-MARIE, GETRENNT TROCKENBEHEIZT UND NASSBEHEIZT

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

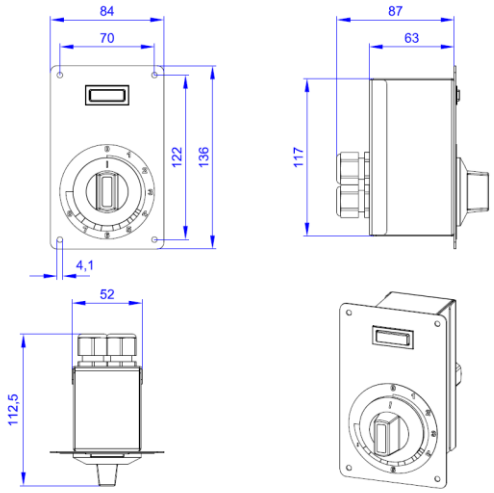
Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

9.5 Ausschnittmaße 41er und 42er Bain-Marie

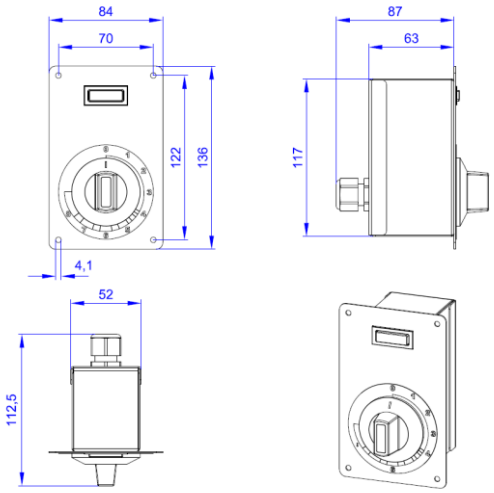
Modell-Nr.	Art.-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Ausschnitt
4111 4211	G 8100 G 9100	425 mm	1 x 1/1-200	400 mm x 605 mm
4112 4112/2 4212 4212/2	G 8200 G 8210 G 9200 G 9210	770 mm	2 x 1/1-200	745 mm x 605 mm
4113 4113/3 4213 4213/3	G 8300 G 8310 G 9300 G 9310	1.110 mm	3 x 1/1-200	1085 mm x 605 mm
4114 4114/4 4214 4214/4	G 8400 G 8410 G 9400 G 9410	1.450 mm	4 x 1/1-200	1425 mm x 605 mm

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

9.6 Thermostat mit Einbaugehäuse



Einbaugehäuse mit 2 Kabelverschraubungen
Wannen durchgehend beheizt



Einbaugehäuse mit 1 Kabelverschraubung
Wannen getrennt beheizt

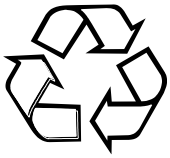
Ausschnittmaß:	55 mm x 120 mm
Einbautiefe:	ca. 140 mm
Kabellänge:	ca. 1,2 m

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

10 SCHALTBILDER

Schaltpläne sind bei Bedarf erhältlich.

11 Entsorgung und Umwelthinweise

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

11.1 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.

11.2 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.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

12 Garantie und Service

12.1 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 Gewährleitung 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.

12.2 Service

i	**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.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

12.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag	von 7^{00} Uhr bis 16^{00} Uhr
Freitag	von 7^{00} Uhr bis 12^{15} 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