

Gebrauchsanweisung

Einbau-Bain-Marie

Wanne durchgehend beheizt

Modell-Nr.	Art. Nr.
3111	G 1100
3112	G 1200
3113	G 1300
3114	G 2400
3211	G 2100
3212	G 2200
3213	G 2300
3214	G 2500

Wannen getrennt beheizt

Modell-Nr.	Art. Nr.
3112/2	G 1210
3113/3	G 1310
3114/4	G 2410
3212/2	G 2210
3213/3	G 2310
3214/4	G 2510



31er Modell



32er Modell

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	5
1 Konventionen	6
1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.2 Piktogramme – Warnhinweise	7
1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise	8
2 Produktinformationen	9
2.1 Ausführung 31er Bain-Marie	9
2.2 Ausführung 32er Bain-Marie	9
2.3 Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien	10
2.4 Sicherheit	10
3 Verpackung, Transport, Zwischenlagerung und Lieferumfang	11
3.1 Verpackung	11
3.2 Transport	11
3.3 Zwischenlagerung	11
3.4 Lieferumfang	11
4 Montage	12
4.1 Montage Einbau-Bain-Marie und Thermostat-Einbaugehäuse	12
4.2 Elektrische Installation	13
5 Bedienung	14
5.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch Bain-Marie	14
5.2 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch Bain-Marie	15
6 Instandhaltung	16
6.1 Wartung und Reparatur	16



6.2	Reinigung und Pflege	16
7	Fehlersuche	18
7.1	Mögliche Fehlfunktionen	19
8	Technische Daten	20
8.1	Technische Daten 31er Bain-Marie, durchgehend beheizt.....	20
8.2	Technische Daten 31er Bain-Marie, getrennt beheizt	20
8.3	Technische Daten 32er Bain-Marie, durchgehend beheizt.....	21
8.4	Technische Daten 32er Bain-Marie, getrennt beheizt	21
9	Maßzeichnungen	22
9.1	Maßzeichnungen 31er Bain-Marie, durchgehend beheizt	22
9.1.1	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 1 x 1/1	22
9.1.2	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 2 x 1/1	23
9.1.3	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 3 x 1/1	24
9.1.4	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 4 x 1/1	25
9.2	Maßzeichnungen 31er Bain-Marie, getrennt beheizt.....	26
9.2.1	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 2 x 1/1.....	26
9.2.2	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 3 x 1/1.....	27
9.2.3	Maßzeichnung 31er Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 4 x 1/1.....	28
9.3	Maßzeichnungen 32er Bain-Marie, durchgehend beheizt	29
9.3.1	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 1 x 1/1	29
9.3.2	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 2 x 1/1	30
9.3.3	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 3 x 1/1	31
9.3.4	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 4 x 1/1	32
9.4	Maßzeichnungen 32er Bain-Marie, getrennt beheizt.....	33
9.4.1	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 2 x 1/1.....	33
9.4.2	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 3 x 1/1.....	34
9.4.3	Maßzeichnung 32er Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 4 x 1/1.....	35
9.5	Ausschnittmaße 31er und 32er Bain-Marie.....	36

9.6	Thermostat mit Einbauehäuse	37
10	Schalbilder	38
10.1	Schalbilder Bain-Marie, durchgehend beheizt	38
10.1.1	Schalbild Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 1 x 1/1	38
10.1.2	Schalbild Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 2 x 1/1	39
10.1.3	Schalbild Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 3 x 1/1	40
10.1.4	Schalbild Bain-Marie, durchgehend beheizt, GN 4 x 1/1	41
10.2	Schalbilder Bain-Marie, getrennt beheizt	42
10.2.1	Schalbild Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 2 x 1/1	42
10.2.2	Schalbild Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 3 x 1/1	43
10.2.3	Schalbild Bain-Marie, getrennt beheizt, GN 4 x 1/1	44
11	Entsorgung und Umwelthinweise	45
11.1	Entsorgung der Verpackung	45
11.2	Entsorgung des Geräts	45
12	Garantie und Service	46
12.1	Garantiebedingungen	46
12.2	Service	46
12.3	Serviceadresse	47

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.

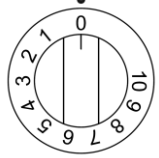
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Ihre

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

1 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



1.2 PIKTOGRAMME – WARNHINWEISE

	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.
	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.
	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

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 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.

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 AUSFÜHRUNG 31ER BAIN-MARIE

- Chromnickelstahl 18/10
- Wanne indirekt beheizt, Klebefolienheizung mit Überhitzungsschutz 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
- Befüllung manuell von Hand
- Wasserablauf mit Kugelhahn für bauseitigen stationären Anschluss

2.2 AUSFÜHRUNG 32ER BAIN-MARIE

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

2.3 HINWEIS AUF EINGEHALTENE NORMEN, GESETZE, RICHTLINIEN

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

2.4 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

- Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise
- Piktogramme – Warnhinweise
- 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

4.1 MONTAGE EINBAU-BAIN-MARIE UND THERMOSTAT-EINBAUGEHÄUSE

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.

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:

Thermostat aus	Stellung "0"	(Zahl "0" steht unter Markierung)
Thermostat ein	Stellung "1" bis "10"	(Zahl "1" bis "10" steht unter Markierung)
Kontrollleuchte leuchtet	Heizung ein	
Kontrollleuchte dunkel	Heizung aus	

5.1 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH BAIN-MARIE

Vorgehensweise:

- Die Bain-Marie-Wanne mit Wasser befüllen, Füllstand ca. 20-30 mm.
- 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. Bitte passende Zwischenstege verwenden.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Nach Gebrauch des Bain-Maries zum Abschalten:
 - Thermostat nach links in Stellung "0" drehen. Die Signallampe erlischt.
 - Bain-Marie-Wanne mit dem Ablaufhahn entleeren.
 - Bain-Marie abkühlen lassen und danach die Wanne gründliche reinigen.

	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 BAIN-MARIE

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

	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.

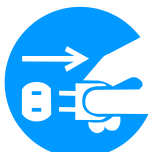
	Reinigungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonen ausgeführt werden, die mit dieser Gebrauchsanweisung und mit den hygienischen Vorschriften vertraut sind. Es ist darauf zu achten, dass die Reinigung vorsichtig vorgenommen wird. Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher 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, 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 Edelstahloberfläche 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.

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!

7.1 MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN

Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbeseitigung
Bain-Marie heizt nicht auf	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.
	Keine Spannungsversorgung	Spannungsversorgung überprüfen
	Sicherung defekt	Sicherung überprüfen
	Anschlusskabel beschädigt	Kabel erneuern
	Heizung oder Thermostat defekt	Heizung oder Thermostat austauschen
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 TECHNISCHE DATEN 31ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT

Wannenrand ringsum 15mm abgekantet

Wanne: durchgehend beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Befüllung: manuell

Modell-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung	Art. Nr.
3111	425 mm	1 x 1/1-200	230 V	1,0 kW	G 1100
3112	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	2,0 kW	G 1200
3113	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	3,0 kW	G 1300
3114	1.450 mm	4 x 1/1-200	400 V	4,0 kW	G 2400

8.2 TECHNISCHE DATEN 31ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT

Wannenrand ringsum 15mm abgekantet

Wannen: getrennt beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Befüllung: manuell

Modell-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung	Art. Nr.
3112/2	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	2,0 kW	G 1210
3113/3	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	3,0 kW	G 1310
3114/4	1.450 mm	4 x 1/1-200	400 V	4,0 kW	G 2410

8.3 TECHNISCHE DATEN 32ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT

Wannenrand zum flächenbündigen Einbau

Wanne: durchgehend beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Befüllung: manuell

Modell-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung	Art. Nr.
3211	425 mm	1 x 1/1-200	230 V	1,0 kW	G 2100
3212	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	2,0 kW	G 2200
3213	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	3,0 kW	G 2300
3214	1.450 mm	4 x 1/1-200	400 V	4,0 kW	G 2500

8.4 TECHNISCHE DATEN 32ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT

Wannenrand zum flächenbündigen Einbau

Wannen: getrennt beheizt

Tiefe: 630 mm

Höhe: 280 mm

Befüllung: manuell

Modell-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Spannung	Leistung	Art. Nr.
3212/2	770 mm	2 x 1/1-200	230 V	2,0 kW	G 2210
3213/3	1.110 mm	3 x 1/1-200	230 V	3,0 kW	G 2310
3214/4	1.450 mm	4 x 1/1-200	400 V	4,0 kW	G 2510

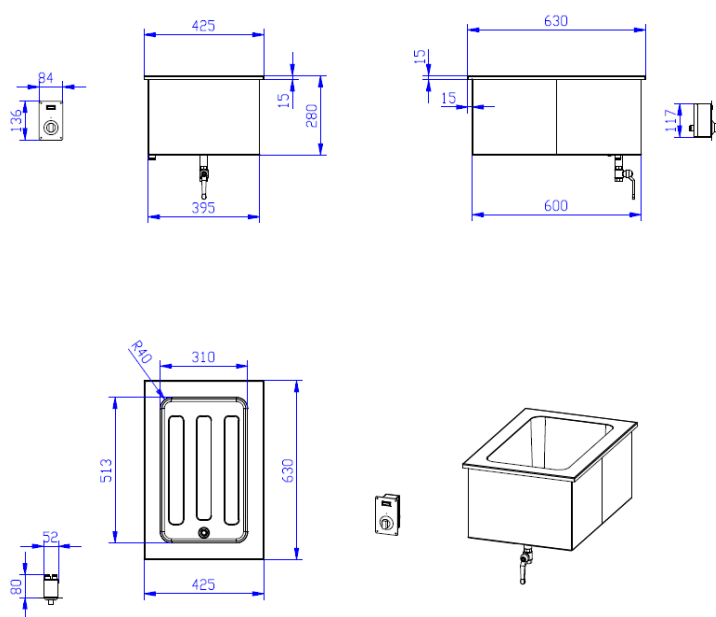


9 MAßZEICHNUNGEN

9.1 MAßZEICHNUNGEN 31ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT

9.1.1 MAßZEICHNUNG 31ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 1 x 1/1

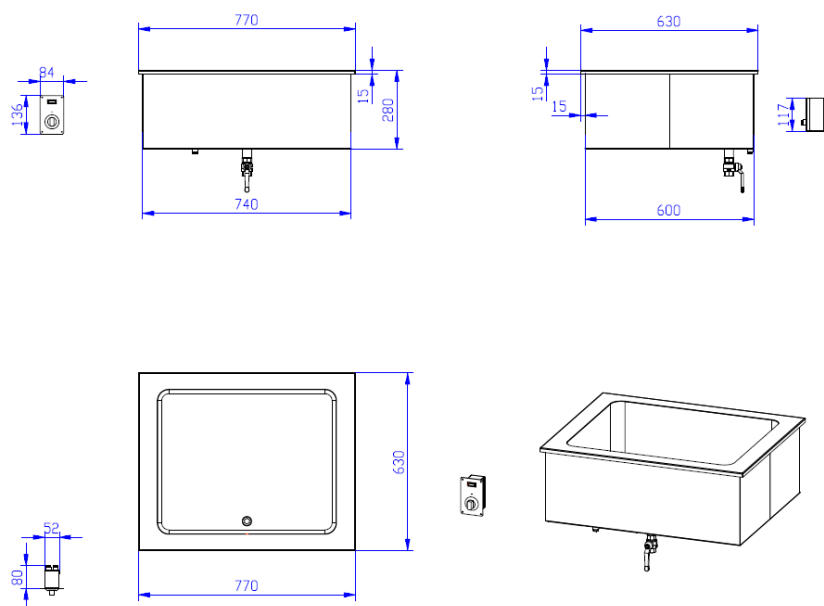
Modell-Nr. Art. Nr.
3111 G 1100



Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.1.2 Maßzeichnung 31er BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 2 x 1/1

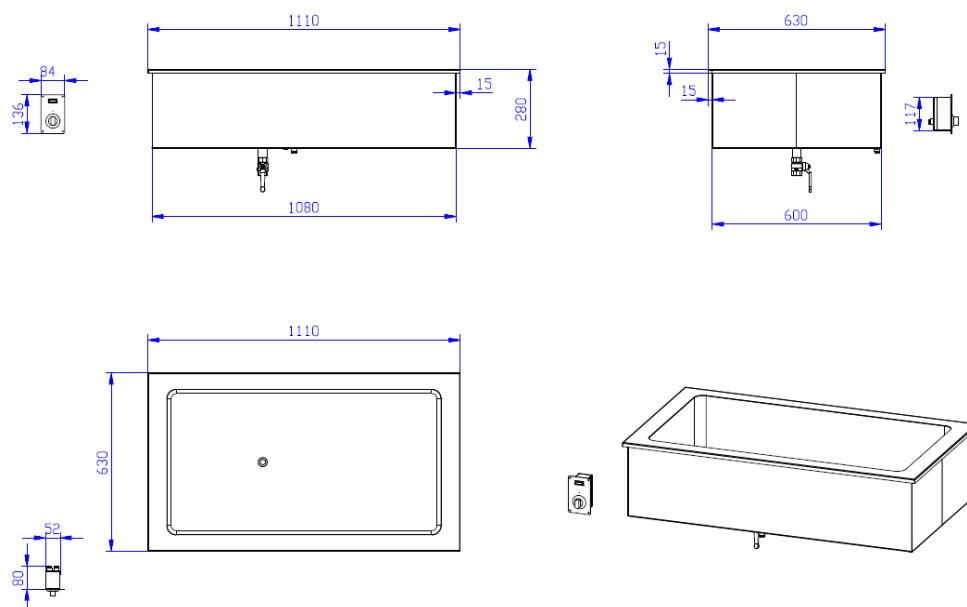
Modell-Nr. Art. Nr.
 3112 G 1200



Ablauf 3/4" mit Kugelhahn

9.1.3 Maßzeichnung 31er BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 3 x 1/1

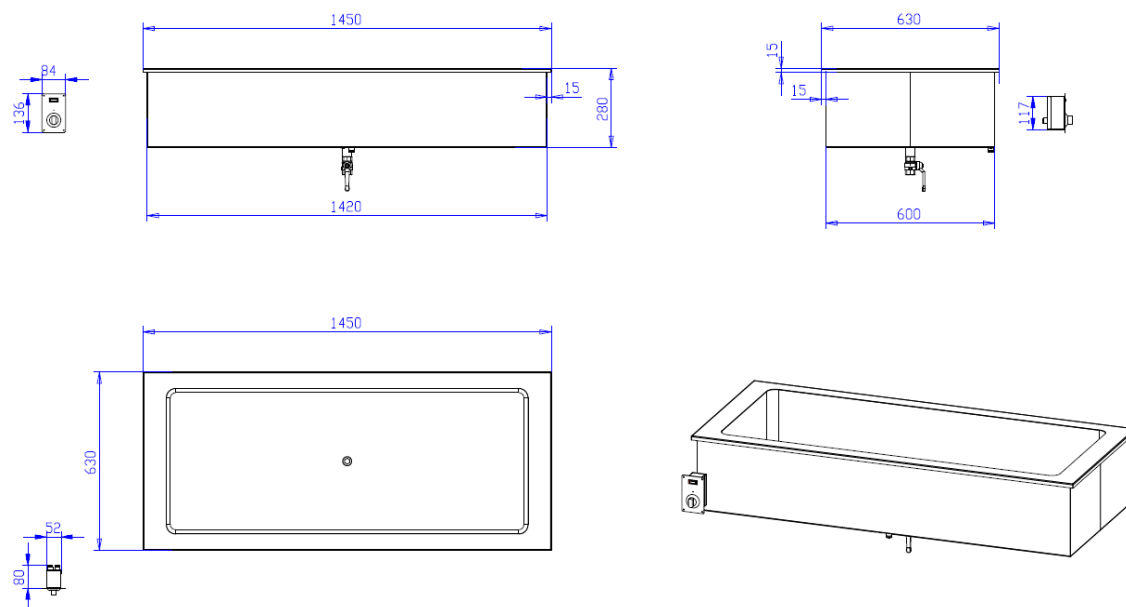
Modell-Nr. Art. Nr.
 3113 G 1300



Ablauf 3/4" mit Kugelhahn

9.1.4 Maßzeichnung 31er BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 4 x 1/1

Modell-Nr. Art. Nr.
 3114 G 2400

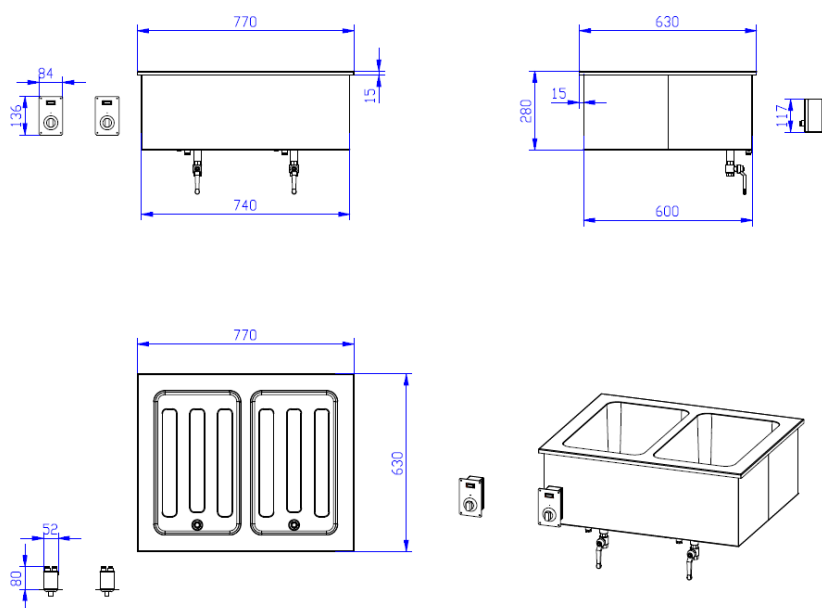


Ablauf 3/4" mit Kugelhahn

9.2 MAßZEICHNUNGEN 31ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT

9.2.1 MAßZEICHNUNG 31ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 2 x 1/1

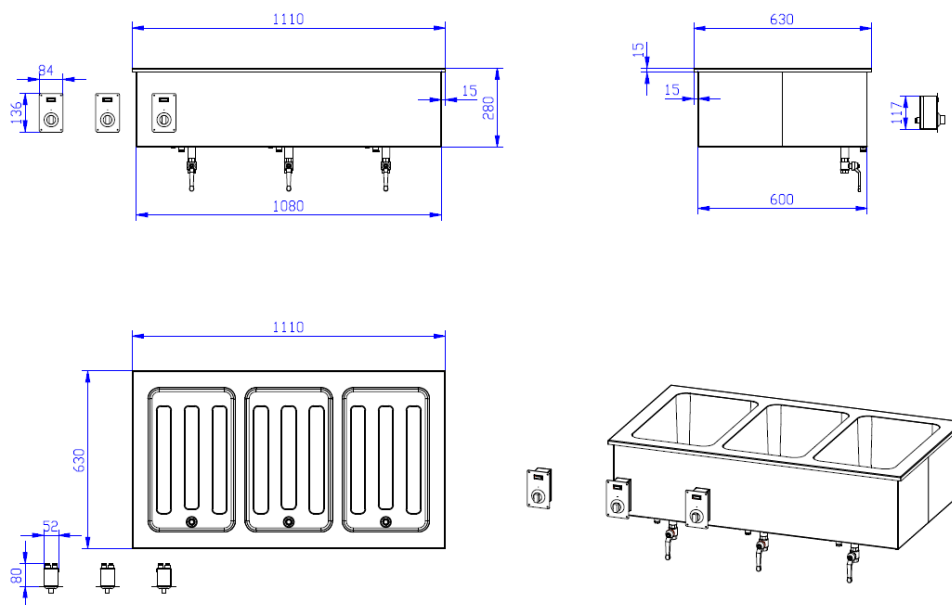
Modell-Nr. Art. Nr.
 3112/2 G 1210



Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.2.2 Maßzeichnung 31er BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 3 x 1/1

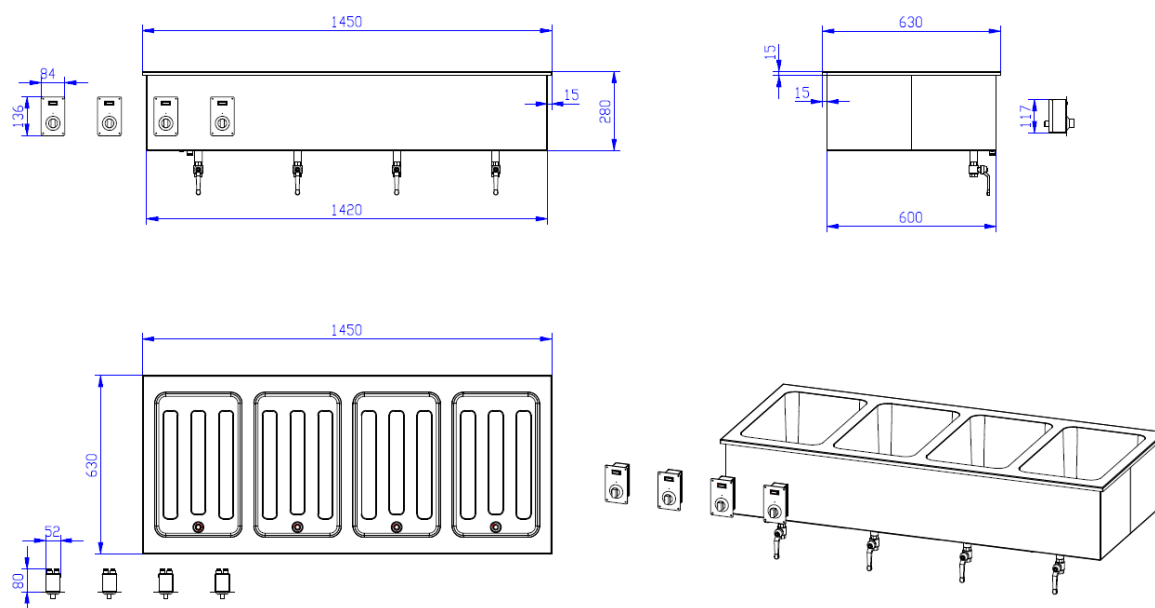
Modell-Nr. Art. Nr.
 3113/3 G 1310



Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.2.3 Maßzeichnung 31er BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 4 x 1/1

Modell-Nr. Art. Nr.
 3114/4 G 2410

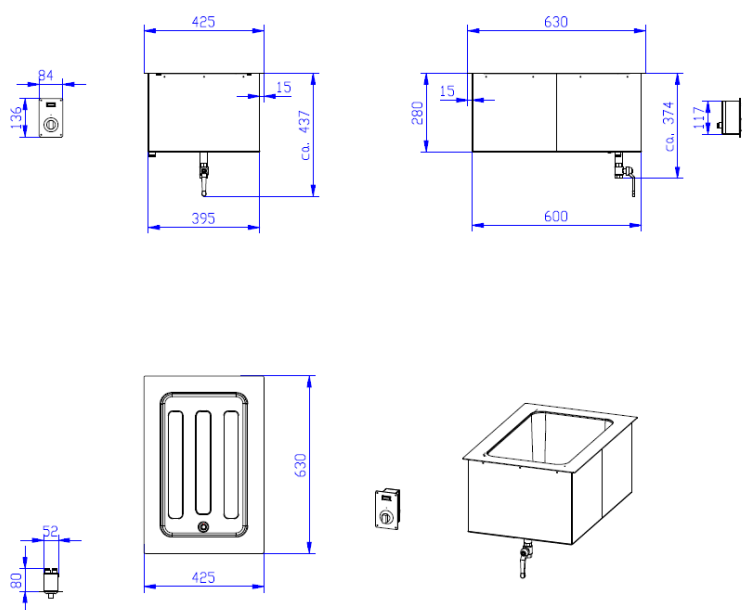


Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.3 MAßZEICHNUNGEN 32ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT

9.3.1 MAßZEICHNUNG 32ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 1 x 1/1

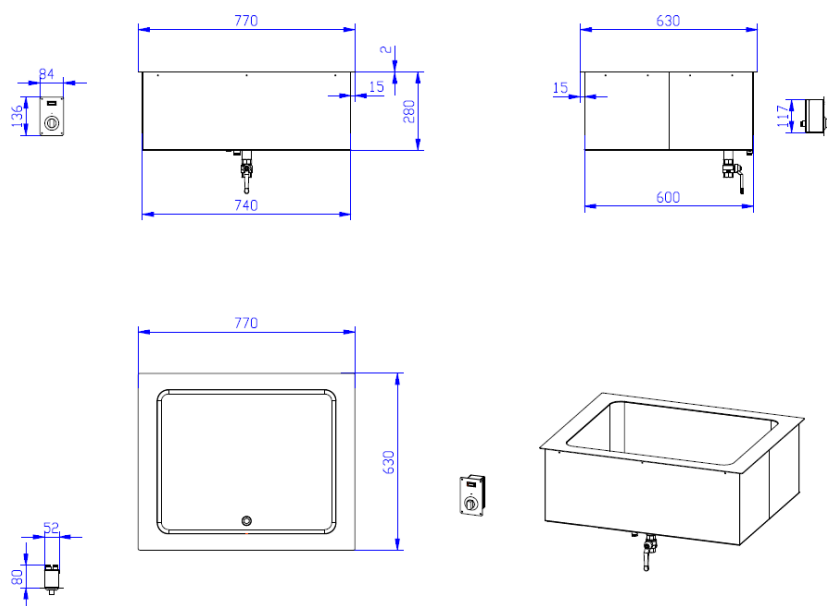
Modell-Nr. Art. Nr.
 3211 G 2100



Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.3.2 Maßzeichnung 32er BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 2 x 1/1

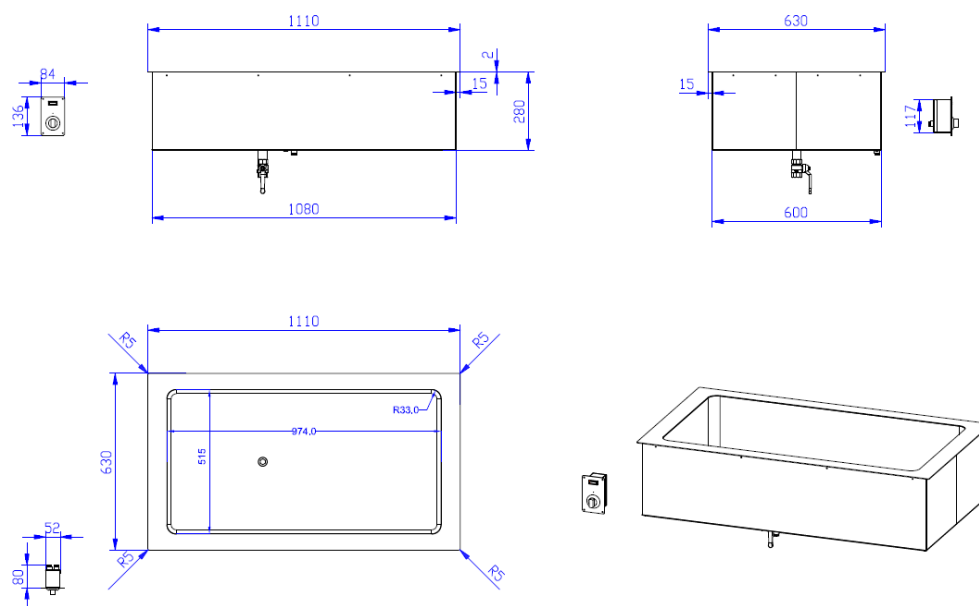
Modell-Nr. Art. Nr.
 3212 G 2200



Ablauf 3/4" mit Kugelhahn

9.3.3 Maßzeichnung 32ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 3 x 1/1

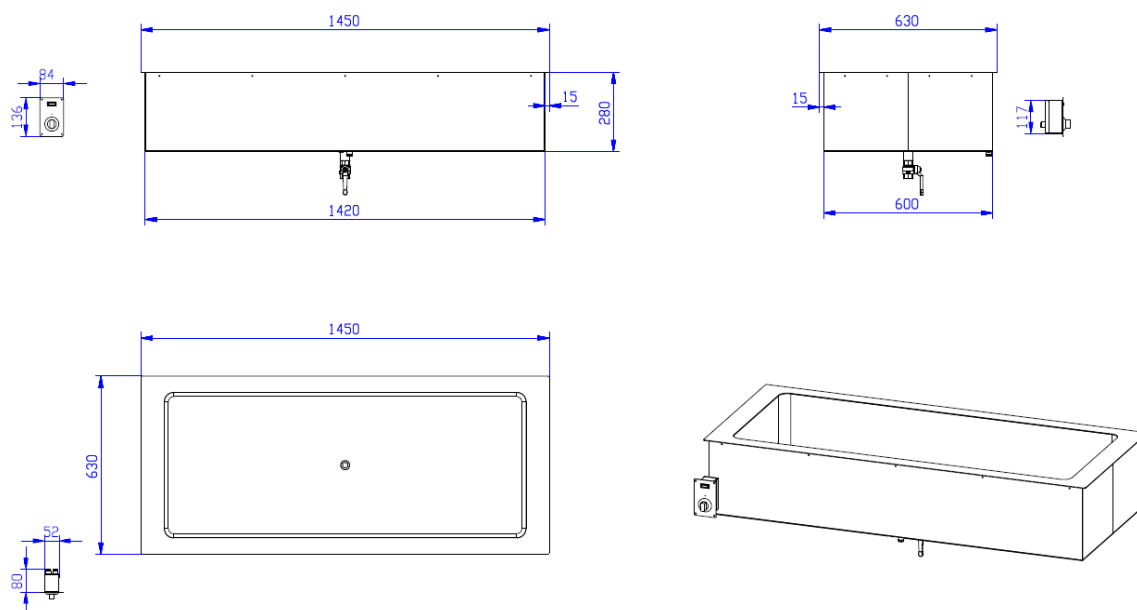
Modell-Nr. Art. Nr.
 3213 G 2300



Ablauf 3/4" mit Kugelhahn

9.3.4 Maßzeichnung 32ER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 4 x 1/1

Modell-Nr. Art. Nr.
 3214 G 2500

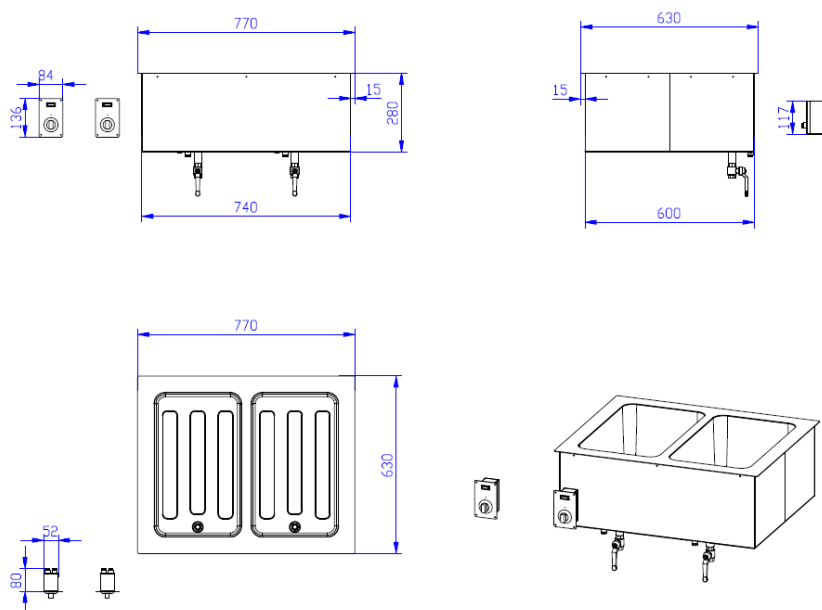


Ablauf 3/4" mit Kugelhahn

9.4 MAßZEICHNUNGEN 32ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT

9.4.1 MAßZEICHNUNG 32ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 2 x 1/1

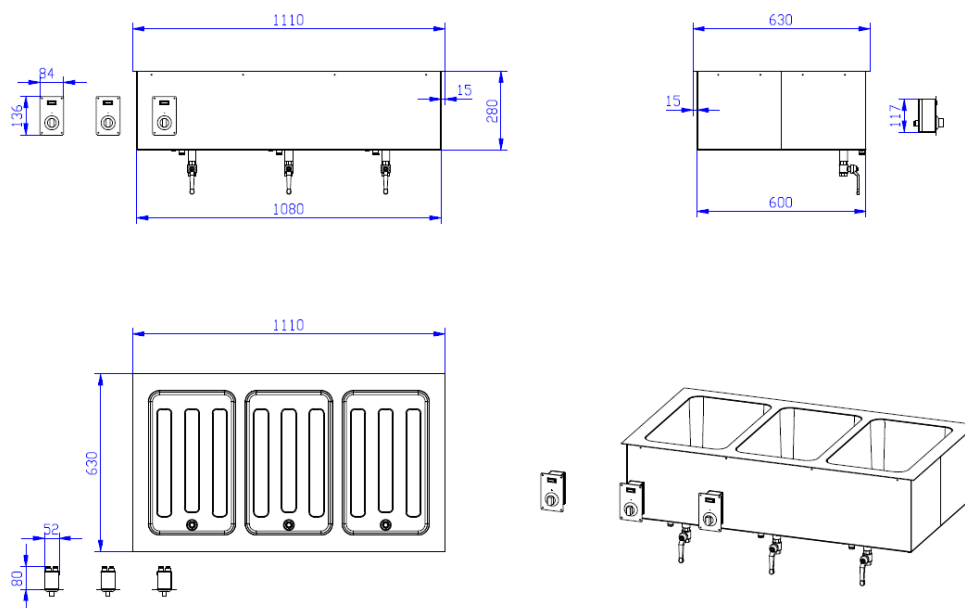
Modell-Nr. Art. Nr.
 3212/2 G 2210



Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.4.2 Maßzeichnung 32ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 3 x 1/1

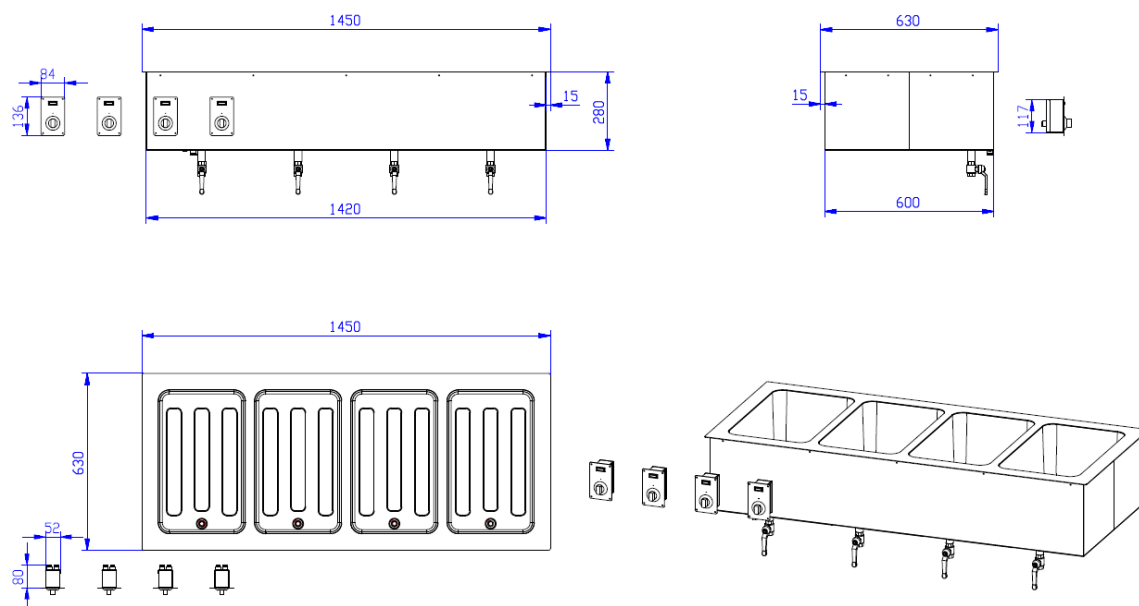
Modell-Nr. Art. Nr.
 3213/3 G 2310



Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.4.3 Maßzeichnung 32ER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 4 x 1/1

Modell-Nr. Art. Nr.
 3214/4 G 2510

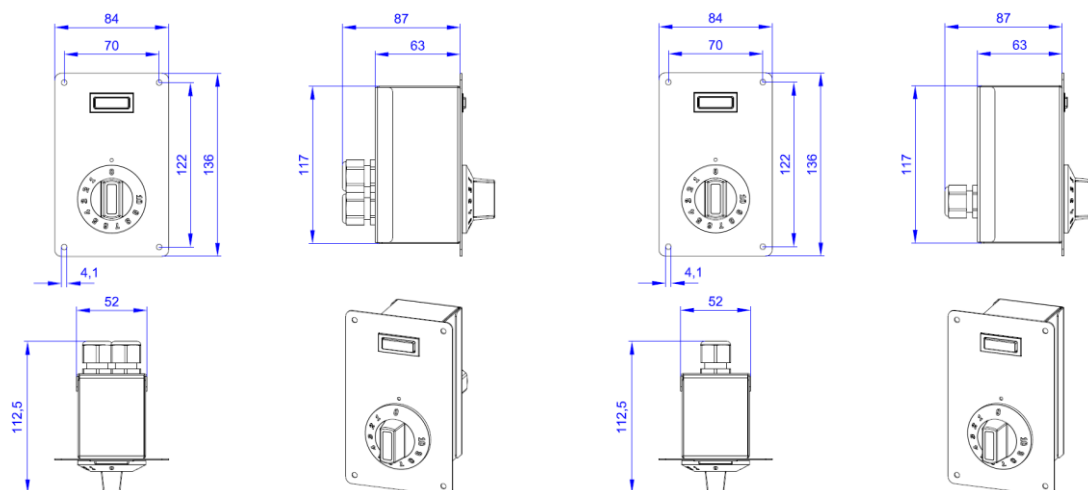


Ablauf 1/2" mit Kugelhahn

9.5 AUSSCHNITTMAßE 31ER UND 32ER BAIN-MARIE

Modell-Nr.	Länge	GN-Einsätze	Art. Nr.	Ausschnitt
3111 3211	425 mm	1 x 1/1-200	G 1100 G 2100	400 mm x 605 mm
3112 3112/2 3212 3212/2	770 mm	2 x 1/1-200	G 1200 G 1210 G 2200 G 2210	745 mm x 605 mm
3113 3113/3 3213 3213/3	1.110 mm	3 x 1/1-200	G 1300 G 1310 G 2300 G 2310	1085 mm x 605 mm
3114 3114/4 3214 3214/4	1.450 mm	4 x 1/1-200	G 2400 G 2410 G 2500 G 2510	1425 mm x 605 mm

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

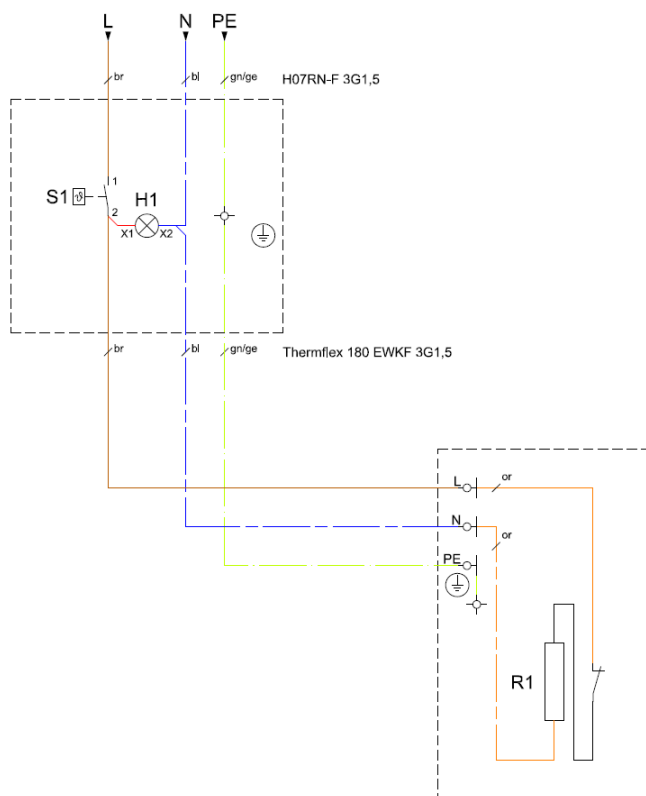


10 SCHALTBILDER

10.1 SCHALTBILDER BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT

10.1.1 SCHALTBILD BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 1 x 1/1

Modell-Nr.	Art. Nr.
3111	G 1100
3211	G 2100

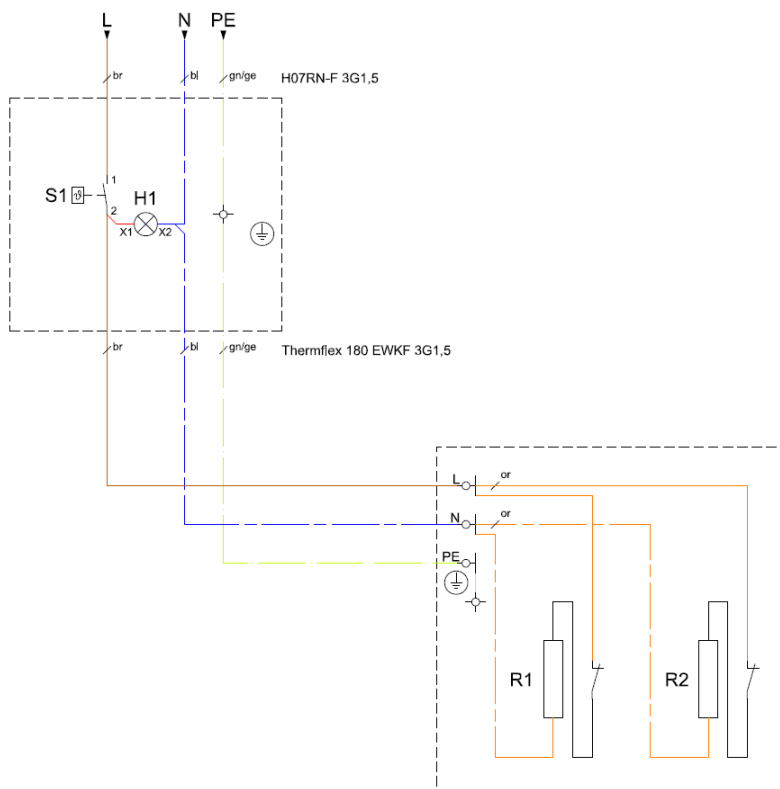


Legende:

S1	Thermostat
R1	Heizung inkl. Hitzeschutz
H1	Kontrollleuchte

10.1.2 SCHALTBILD BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 2 x 1/1

Modell-Nr.	Art. Nr.
3112	G 1200
3212	G 2200

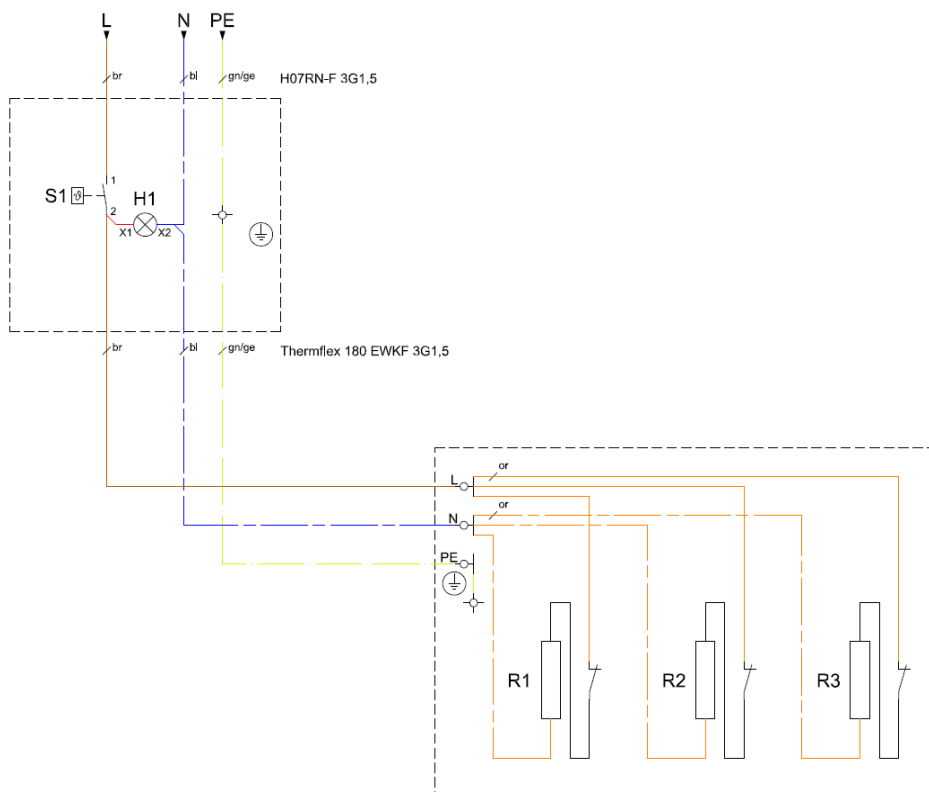


Legende:

S1	Thermostat
R1-R2	Heizung inkl. Hitzeschutz
H1	Kontrollleuchte

10.1.3 SCHALTBILD BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 3 x 1/1

Modell-Nr.	Art. Nr.
3113	G 1300
3213	G 2300

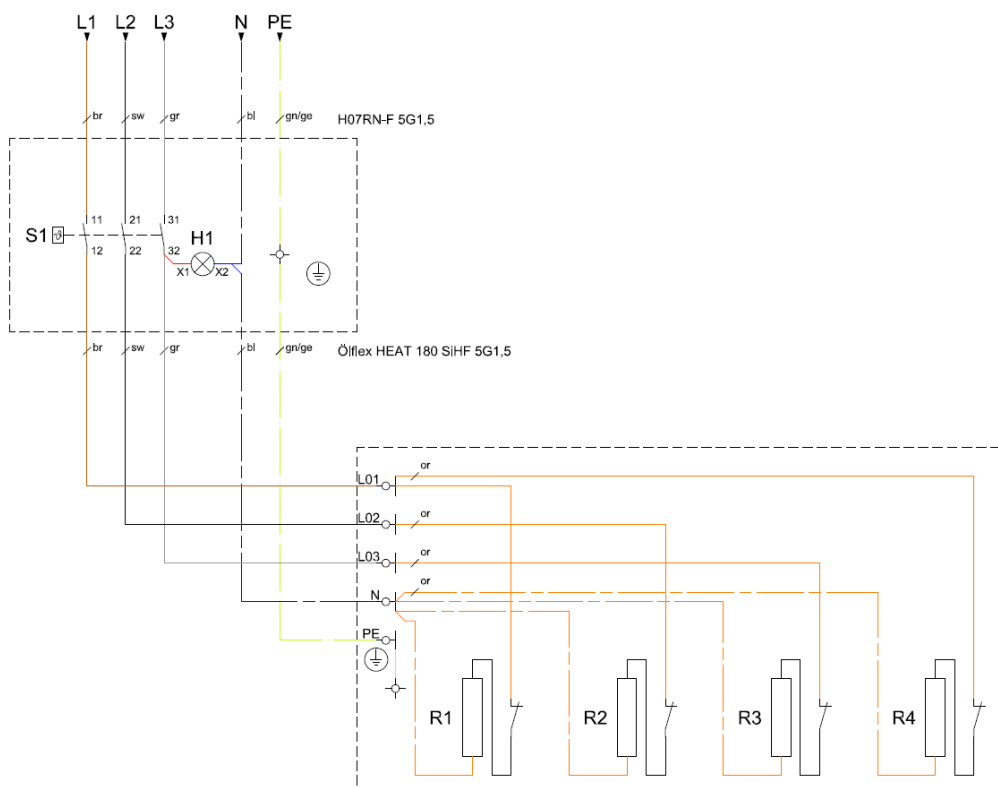


Legende:

S1	Thermostat
R1-R3	Heizung inkl. Hitzeschutz
H1	Kontrollleuchte

10.1.4 SCHALTBILD BAIN-MARIE, DURCHGEHEND BEHEIZT, GN 4 x 1/1

Modell-Nr. Art. Nr.
3114 G 2400
3214 G 2500

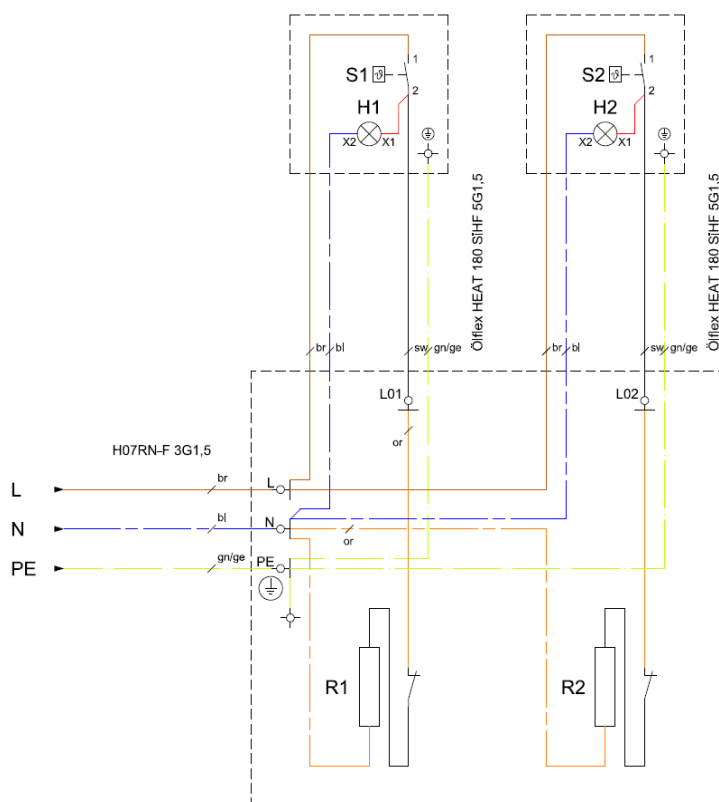


Legende:
S1 Thermostat
R1-R4 Heizung inkl. Hitzeschutz
H1 Kontrollleuchte

10.2 SCHALTBILDER BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT

10.2.1 SCHALTBILD BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 2 x 1/1

Modell-Nr.	Art. Nr.
3112/2	G 1210
3212/2	G 2210

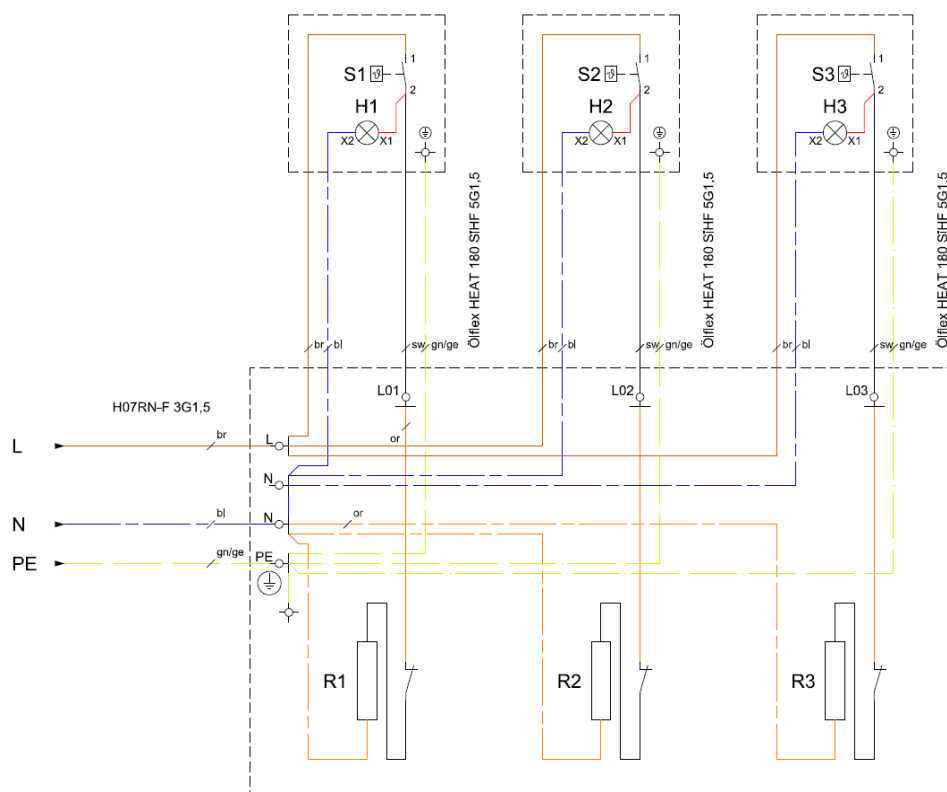


Legende:

S1-S2	Thermostat
R1-R2	Heizung inkl. Hitzeschutz
H1-H2	Kontrollleuchte

10.2.2 SCHALTBILD BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 3 x 1/1

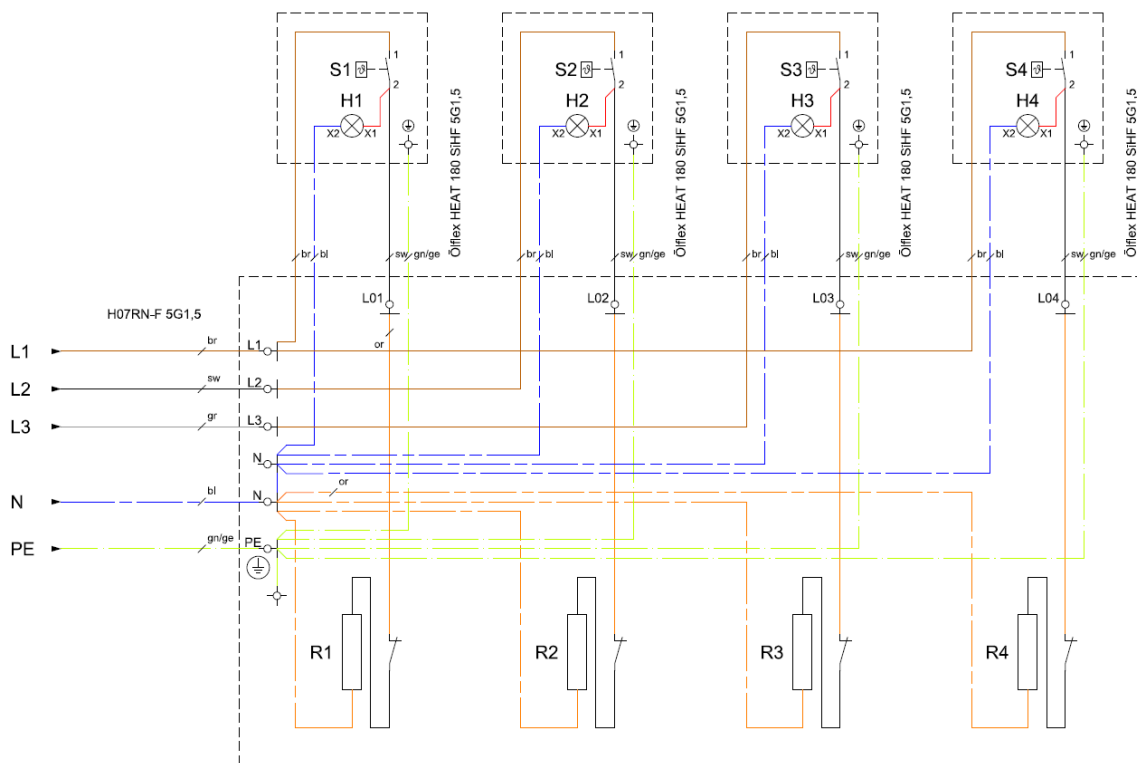
Modell-Nr. Art. Nr.
3113/3 G 1310
3213/3 G 2310



Legende:
S1-S3 Thermostat
R1-R3 Heizung inkl. Hitzeschutz
H1-H3 Kontrollleuchte

10.2.3 SCHALTBILD BAIN-MARIE, GETRENNT BEHEIZT, GN 4 x 1/1

Modell-Nr. Art. Nr.
3114/4 G 2410
3214/4 G 2510



Legende:

S1-S4 Thermostat
R1-R4 Heizung inkl. Hitzeschutz
H1-H4 Kontrollleuchte

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.



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 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.

12.2 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.

12.3 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