

Gebruiksaanweisung

Verstellbare Einbauspender HVS beheizt, RVS unbeheizt

Unterbauspender HUS beheizt, RUS unbeheizt

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Modell-Nr.	Art.-Nr.	Art.-Nr.
HVS-22	A 0990	RVS-22	A 1006	A 1003
HVS-26	A 0991	RVS-26	A 0988	A 1004
HVS-29	A 0992	RVS-29	A 0989	A 1005
HUS-210	A 0998	RUS-210	A 0993	A 1009
HUS-240	A 0999	RUS-240	A 0994	A 1010
HUS-280	A 1000	RUS-280	A 0995	A 1011
HUS-310	A 1001	RUS-310	A 0996	A 1012
HUS-340	A 1002	RUS-340	A 0997	A 1013



HVS



RVS



HUS



RUS

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	13
5 Funktion	14
6 Bedienung	15
7 Instandhaltung	16
7.1 Wartung und Reparatur	16
7.2 Reinigung und Pflege	17
8 Fehlersuche	19
8.1 Mögliche Fehlfunktionen	20
9 Technische Daten	21
9.1 Ausführung Verstellbare Einbauspender HVS beheizt	21
9.2 Ausführung Verstellbare Einbauspender RVS unbeheizt	21
9.3 Ausführung Unterbauspender HUS beheizt	22
9.4 Ausführung Unterbauspender RUS unbeheizt	22
9.5 Maßzeichnungen	23
9.6 Schaltbilder	23
10 Entsorgung und Umwelthinweise	24
10.1 Entsorgung der Verpackung	24
10.2 Entsorgung des Geräts	24

11 Garantie und Service 25

11.1 Garantiebedingungen 25

11.2 Service..... 25

11.3 Serviceadresse 26



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.

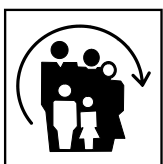
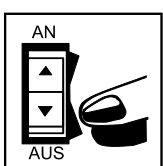
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

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.
	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!
	Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter 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.

	Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
	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

	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. 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, 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!

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

Der Einbau-Spender, auch Stapler genannt, ist für:

- die Lagerung von einem Stapel Geschirrtellen (Teller, Menüplatten),
- die Ausgabe von den Geschirrtellen auf gleiche Abnahmehöhe,
- das Vorheizen von hitzebeständigen Geschirrtellen, wenn der Stapler mit einer Heizung ausgestattet ist.

2.1 HINWEIS AUF EINGEHALTENE NORMEN, GESETZE, RICHTLINIEN

Dieses Gerät entspricht:

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

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

Vorgehensweise Montage:

- 1) Entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffolie vom Gehäuse und der Plattform.
- 2) Regeln Sie die Federkraft mit einem Stapel Geschirrtteile ein:
 - a) Nehmen Sie die Plattform vom Träger, die Federn sind jetzt erreichbar.
 - b) Hängen Sie Federn aus (weniger Federzugkraft) oder ein (mehr Federzugkraft) bis die Oberkante des Stapels auf gleicher Höhe mit der Oberkante der Führungen ist.

Alle Federn werden standardmäßig bei der Lieferung eingehängt.



Drücken Sie die Träger nicht nach unten beim Einregeln der Federkraft, die Federn dürfen nicht unter Spannung stehen.

Lösen Sie die Federn an der Unterseite, dort wo die Federn am Federbügel der Stapelbühne eingehängt sind.

Verteilen Sie die Federkraft regelmäßig über die Federbügel, nicht an einer Seite alle Federn und an der gegenüberliegenden Seite keine Federn.

- 3) Stellen Sie die verstellbaren Führungen ein:
 - a) heben Sie die Führung und drehen Sie die Führung in die gewünschte Position,
 - b) lassen Sie die Führung zurückfallen und kontrollieren Sie das Fixierloch nebenan.



Kontrollieren Sie, daß sich die Geschirrtteile frei zwischen den Führungen bewegen können.

- 4) Fertigen Sie die Ausschnitte an.



Nehmen Sie die Geschirrtteile aus dem Stapler, bevor Sie den Stapler im Ausschnitt platzieren.

5) Platzieren Sie den Stapler im Ausschnitt.

Wenn der Stapler einen Flansch hat:

- a) lassen Sie die Seite mit dem Anschlusskabel als erstes in den Ausschnitt nieder,
- b) senken Sie den Stapler langsam bis der Flansch aufliegt,
- c) legen Sie die Einsatzplattform auf die Stapelbühne.

Wenn der Stapler keinen Flansch hat, muss er eingebracht werden, bevor die Oberseite abgedeckt wird.
Beachten Sie dass die Teile zukünftig gepflegt und erneuert werden müssen.



Schützen Sie die Anschlusskabel gegen Öl und Feuchtigkeit.

6) Inbetriebnahme beheizte Stapler:



Stellen Sie die Schalter auf "0" bevor Sie die Stecker in die Steckdose stecken.
Verwenden Sie nur eine Steckdose mit Rand- und/oder Buchsenerde.

4.2 ELEKTRISCHE INSTALLATION

	Der vollständige Berührungsschutz muss konstruktiv erfüllt sein!
	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.

5 FUNKTION

Wenn die Federzugkraft auf das Gewicht der Geschirrtteile gut eingestellt ist, dann liegt das obere Geschirrtteil auf gleichen Niveau mit den Oberkanten der Führungen.

Wenn das obere Geschirrtteil abgenommen wird, nimmt das darunter liegende Geschirrtteil dessen Platz ein. Die Gesamtheit der Federn bestimmt die Federzugkraft des Staplers.

Zu viele Federn: die Geschirrtteile stehen oberhalb der Führungen und wenn Sie einen Deckel verwenden, dann schließt der Deckel nicht gut ab.

Zu wenig Federn: das obere Geschirrtteil ist nicht oder nur schwer zu entnehmen.

Ausführungen mit Heizung, ermöglichen das Aufheizen der Geschirrtteile.

Das Heizelement erhitzt die Luft im Stapler, welche wiederum die Wärme an die Geschirrtteile abgibt.

Ein Deckel verschließt den Stapler oben, wodurch weniger erhitzte Luft verloren geht. Wir empfehlen daher, einen Deckel zu verwenden.

6 BEDIENUNG

- Beladen Sie den Stapler nacheinander mit kleinen Stapeln von Geschirrtteilen.



Dadurch verhindern Sie Verletzungen und Schäden an Geschirrtteilen.

- Stellen Sie den Schalter auf "1", die Kontrolllampe leuchtet. Das Heizelement wird warm. Die Temperatureinstellung (wenn möglich), die Zeit, das Geschirr und der Einsatz eines Deckels sind von Einfluss auf die Temperatur des Geschirrs. Verändern Sie die Temperatureinstellung (wenn möglich) und Aufheizzeit bis Sie das gewünschte Resultat erreicht haben.
- Schalten Sie die Heizung ca. 2-3 Stunden vor der Ausgabe ein und verwenden Sie während dieser Zeit einen Deckel auf den Stapler. Verwenden Sie den Deckel auch während der Ausgabe so viel wie möglich, um Wärmeverlust zu vermeiden. Verwenden Sie den Deckel, wenn der Stapler nicht benutzt wird; Stapler und Teller bleiben staubfrei und sauber.
- Ein Deckel gehört nicht zur Standard Ausstattung des Staplers, wird aber - wenn bestellt - als Zubehör mitgeliefert. Deckel können einzeln nachgeliefert werden, informieren Sie sich hierüber bei Ihrem Lieferanten.



Das Heizelement schaltet automatisch aus bei einer Lufttemperatur von max. 70°C oben im Gerät oder durch die eingestellte Temperatur. Am Boden des Gerätes, in der Nähe des Heizelementes, ist die Temperatur ca. 10-20°C höher.

7 INSTANDHALTUNG

7.1 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.

1) Prüfen Sie 2mal pro Jahr die passende Federzugkraft.

Durch übermäßigen Auszug und unter Einwirkung von Hitze kann die Federzugkraft zurückgehen. Hängen Sie jetzt nicht benutzte Federn ein oder ersetzen Sie alle Federn durch neue Federn:

- a) stellen Sie den Schalter auf "0",
- b) ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
- c) nehmen Sie Geschirrtteile und die Einsatzplattform aus dem Stapler,
- d) hängen Sie die noch nicht benutzten Federn an den Federbügel oder ersetzen Sie alle alte Federn.

	Drücken Sie die Träger nicht nach unten beim Einregeln der Federkraft, die Federn dürfen nicht unter Spannung stehen. Verteilen Sie die Federkraft regelmäßig über die Federbügel, nicht an einer Seite alle Federn und an der gegenüberliegenden Seite keine Federn.
---	---

2) Prüfen Sie 2mal pro Jahr die Funktion aller elektrischen Elemente:

- a) stellen Sie den Schalter auf "0",
- b) ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
- c) nehmen Sie die Geschirrtteile und die Plattform heraus,
- d) heben Sie – wenn möglich – das Gerät aus seinem Einbauort heraus,
- e) demontieren Sie die Bodenplatte und den Außenmantel oder den Heizeinschub und die Schaltblende.

Alle elektrischen Bestandteile sind jetzt sicht- und erreichbar.

	Pflege und Reparatur des Heizsystems darf nur vom Fachelektriker ausgeführt werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder Teile mit genau gleicher Charakteristik und denselben Prüfzeichen (VDE/KEMA). Prüfen Sie den Umluftventilator mehrere Male pro Jahr, diese ziehen Staub an, was verschlechterte Funktion zur Folge hat und zum Ausfall des Ventilators führen kann.
---	---

3) Ersetzen Sie defekte oder beschädigte Teile wie folgt:

- a) informieren Sie Ihren Lieferanten oder Kundendienst,
- b) merken Sie sich Position und Anschlüsse des defekten Teils und montieren Sie die neue Teile genau so,
- c) bringen Sie die Teile in die alte Position und ziehen Sie alle Schrauben sorgfältig fest,
- d) Platzieren Sie das Gerät zurück an seinen Einbauort.

4) Legen Sie die Einsatzplattform und die Geschirrtteile zurück in den Stapler und schließen Sie das Gerät wieder an.

7.2 REINIGUNG UND PFLEGE

	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.
	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. 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, 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).
	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.

- 1) Entfernen Sie jeden Tag Staub/Schmutz von Deckel und Abdeckung der Stapler mit einem feuchten Tuch.
- 2) Entfernen Sie Staub/Schmutz im Stapler mindestens 2mal pro Jahr,
 - a) stellen Sie den Schalter auf "0",
 - b) ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
 - c) nehmen Sie Geschirrtteile und die Einsatzplattform aus dem Stapler,
 - d) wischen oder saugen Sie den Staub an den Innenseiten ab,
 - e) wischen Sie die Innenseite mit einem feuchten Tuch ab.

	Bitte verwenden Sie kein tropfnasses sondern nur ein feuchtes Tuch oder Schwamm zum Reinigen der Stapler mit Heizung. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger zum Reinigen der Stapler mit Heizung. Verwenden Sie keine aggressiven Spülmittel beim Reinigen des Kunststoffdeckels (in der Spülmaschine).
---	--

- 3) Stellen Sie Einsatzplattform und Geschirrtteile zurück in den Stapler und schließen Sie der Stapler wieder an das Netz an.

8 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!

8.1 MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN

Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbeseitigung
Gerät heizt nicht	Stecker/Elektrokabel defekt	GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung. Stecker abziehen/Sicherung ziehen und Produkt sperren. Behebung durch eine Elektrofachkraft.
Gerät heizt nicht	Hauptschalter	Hauptschalter austauschen lassen durch eine Elektrofachkraft.
Gerät heizt nicht	Thermostat defekt	Thermostat austauschen lassen durch eine Elektrofachkraft.
Gerät heizt nicht	Heizung defekt	Heizung austauschen lassen durch eine Elektrofachkraft.
Geschirr nicht warm genug	Bedienungsfehler: kein Deckel benutzt	Deckel benutzen
Geschirr steht zu hoch	zu viel Federkraft	Federkraft einstellen
Geschirr steht zu tief	zu wenig Federkraft	Federkraft einstellen

9 TECHNISCHE DATEN

9.1 AUSFÜHRUNG VERSTELLBARE EINBAUSPENDER HVS BEHEIZT

- Beheizt, rund für Teller, Untertassen und Menüplatten
- Auf gewünschte Geschirrgröße einstellbar.
- Rahmengestell aus Chromnickelstahl, geschlossen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten.
- Thermostat sowie Ein- und Ausschalter lose anhängend – mit Einbaugehäuse zur Montage in bauseitige Blenden, thermostatisch regelbar von 30-90°C, Kapillarrohrlänge 1.800mm
- Thermostat-Einbaugehäuse 107mm x 175mm x 80mm, Ausschnitt Einbaugehäuse 87mm x 150mm prüfen Maßzeichnung
- Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.
- Elektroanschluss: 230V, 0,4kW

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Geschirrmaß Ø in mm	Einbautiefe H in mm	Kreisausschnitt Ø in mm	Flanschauflage Ø in mm
HVS-22	A 0990	150 – 220	670	306	317
HVS-26	A 0991	180 – 260	670	342	359
HVS-29	A 0922	210 – 290	670	370	382

9.2 AUSFÜHRUNG VERSTELLBARE EINBAUSPENDER RVS UNBEHEIZT

- Unbeheizt, rund für Teller, Untertassen und Menüplatten
- Auf gewünschte Geschirrgröße einstellbar.
- Rahmengestell aus Chromnickelstahl, offen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten.
- Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Geschirrmaß Ø in mm	Einbautiefe H in mm	Kreisausschnitt Ø in mm	Flanschauflage Ø in mm
RVS-22	A 1006, A 1003	150 – 220	660	306	317
RVS-26	A 0988, A 1004	180 – 260	660	342	359
RVS-29	A 0989, A 1005	210 – 290	660	370	382

9.3 AUSFÜHRUNG UNTERBAUSPENDER HUS BEHEIZT

- Beheizt, rund für Teller, Untertassen und Menüplatten
- Rahmengestell aus Chromnickelstahl, geschlossen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten.
- Thermostat sowie Ein- und Ausschalter lose anhängend – mit Einbaugehäuse zur Montage in bauseitige Blenden, thermostatisch regelbar von 30-90°C, Kapillarrohrlänge 1.800mm
- Thermostat-Einbaugehäuse 107mm x 175mm x 80mm, Ausschnitt Einbaugehäuse 87mm x 150mm prüfen Maßzeichnung
- Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.
- Elektroanschluss: 230V, 0,4kW

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Geschirrmaß Ø in mm	Einbautiefe H in mm	Kreisausschnitt Ø in mm	Flanschauflage in mm
HUS-210	A 0998	170 – 208	770	214	300 x 300
HUS-240	A 0999	200 – 238	770	244	334 x 334
HUS-280	A 1000	240 – 278	770	284	370 x 370
HUS-310	A 1001	270 – 308	770	314	400 x 400
HUS-340	A 1002	300 – 338	770	344	430 x 430

9.4 AUSFÜHRUNG UNTERBAUSPENDER RUS UNBEHEIZT

- Unbeheizt, rund für Teller, Untertassen und Menüplatten
- Rahmengestell aus Chromnickelstahl, offen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten.
- Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Modell-Nr.	Art.-Nr.	Geschirrmaß Ø in mm	Einbautiefe H in mm	Kreisausschnitt Ø in mm	Flanschauflage in mm
RUS-210	A 0993, A 1009	170 – 208	750	214	300 x 300
RUS-240	A 0994, A 1010	200 – 238	750	244	334 x 334
RUS-280	A 0995, A 1011	240 – 278	750	284	370 x 370
RUS-310	A 0996, A 1012	270 – 308	750	314	400 x 400
RUS-340	A 0997, A 1013	300 – 338	750	344	430 x 430



9.5 MAßZEICHNUNGEN

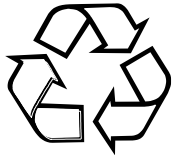
Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.

Die Angaben in den Maßzeichnungen haben immer Vorrang vor der Zusammenfassung der technischen Daten in Kapitel 9.1 und 9.4.

9.6 SCHALTBILDER

Schaltpläne sind bei Bedarf erhältlich.

10 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.

10.1 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.

10.2 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.

11 GARANTIE UND SERVICE

11.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen wenn

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

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

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

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

11.2 SERVICE



WICHTIG

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

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

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

11.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 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