

Gebrauchsanweisung

Einbau-Tablettspender

Art. Nr. A 0926, A 0927, A 0928



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	3
Konventionen	4
Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Piktogramme – Warnhinweise	6
Piktogramme – Wichtige Hinweise	7
Einleitung.....	9
Beschreibung	10
Funktion.....	11
Eingangskontrolle	12
Installation.....	13
Betrieb	14
Reinigung.....	15
Wartung und Pflege.....	16
Federn	17
Technische Daten	18
Entsorgung und Umwelt.....	19
Umwelthinweise.....	19
Entsorgung der Verpackung	19
Entsorgung des Geräts	19
Garantie und Service	20
Garantiebedingungen.....	20
Serviceadresse.....	21



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



KONVENTIONEN

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!

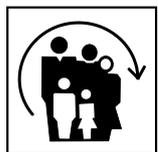


Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!



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.

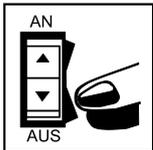




Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel, sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!



Bei Verwendung von Verlängerungskabel: Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. **Der Querschnitt jeder Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.**



Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. 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 Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. 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



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

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.



EINLEITUNG

Diese Gebrauchsanweisung informiert Sie über die Funktion, die Wirkung und den Gebrauch Ihrer Stapel- und Ausgabegeräte, im Weiteren Stapler genannt.

Die Gebrauchsanweisung ist für jeden der

- das Gerät empfängt und kontrolliert,
- das Gerät installiert, einregelt und anschließt,
- das Gerät gebraucht,
- das Gerät reinigt,
- das Gerät wartet und pflegt.

Lesen Sie zunächst die Kapitel Beschreibung und Funktion, diese geben Ihnen eine gute Übersicht. Dies ist für die richtige Bedienung und Funktion der Stapler notwendig.

In dieser Anleitung sind bestimmte Texte rot hervorgehoben; das sind Warnungen. Wenn Sie diese Warnungen nicht beachten, dann riskieren Sie, dass der Stapler nicht oder nicht gut funktioniert oder dass Sie verletzt werden. Für diese Fälle tragen wir keine Verantwortung.

Ihr Stapler ist, abhängig von Modell und Ausführung, für:

- die Lagerung von einen oder mehreren Stapel Geschirrtteilen,
- die Ausgabe von den Geschirrtteilen auf gleiche Abnahmhöhe,
- das Vorheizen von hitzebeständigen Geschirrtteilen, wenn der Stapler mit einer Heizung ausgestattet ist,
- den Transport von Geschirrtteilen.

Geschirrtteile sind:

- Teller, Untertassen, Schüsseln, Tassen, Becher, Gläser, ¹⁾
- Tabletts,
- Körbe mit Geschirrtteilen wie unter ¹⁾ genannt.

Die Geschirrtteile sind sauber und können leer oder befüllt mit festen Speisen sein oder bei flüssigen Speisen dicht gedeckelt.

Beschädigungen und Defekte sind unbedingt innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Ware zu melden.

- Für alle elektrischen Bestandteile (Anschlusskabel, Verdrahtung, Thermostat, Schalter, Heizelement) gilt eine Garantiezeit von 6 Monaten.
- Für alle beweglichen, mechanischen Bestandteile (Stapeleinheiten mit Führungsrollen, Lenkrollen) gilt eine Garantiezeit von 12 Monaten.
- Die Garantie gilt nur, wenn der Stapler zweckentsprechend eingesetzt wurde und umfasst nur den Ersatz defekter Teile und nicht den Arbeitsaufwand.

Die Stapler mit elektrischer Heizung sind:

- in Übereinstimmung mit EN 60335-1 und 60335-2-50 nach den Bestimmungen der VEM Richtlinie,
- in Übereinstimmung mit EN 50081-1 und 50082-1 nach der Bestimmungen der EMC Richtlinie.



BESCHREIBUNG

Abhängig von Modell und Ausführung ist der Stapler aus folgenden Elementen zusammgebaut:

- 1) Stapelröhre:
 - a) offen oder geschlossen,
 - b) mit oder ohne Flansch,
 - c) mit festen oder einzeln verstellbaren Führungen,
 - d) mit Federbügel.
- 2) Stapelbühne:
 - a) mit Rollen,
 - b) in Form eines Rahmens mit oder ohne Einsatzplattform,
 - c) mit Federbügel.
- 3) Zugfedern, welche die Stapelröhre mit der Stapelbühne verbinden.
- 4) Elektrische Heizungsinstallation:
 - a) Anschlusskabel,
 - b) Schalter,
 - c) Thermostat,
 - d) Heizelement mit oder ohne Umluft-Gebläse.

Oben an der Innenseite des Staplers steht die Modellbezeichnung. Schreiben Sie die Modellbezeichnung und Seriennummer auf das Eingangsformular.



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.



EINGANGSKONTROLLE

Zwischen Produktion und Versand wird jeder Stapler kontrolliert auf:

- Beschädigungen
- Komplette Lieferung
- Funktion des Stapelmechanismus
- Funktion von Schalter, Thermostat und Heizelement sowie auf elektrische Sicherheit

Kontrollieren Sie direkt beim Empfang:

- Ist die Verpackung unbeschädigt?
- Ist das Gerät unbeschädigt?
- Ist das Gerät komplett und sind die Zubehörteile mitgeliefert?

TEILEN SIE BESCHÄDIGUNGEN DES STAPLERS IHREM LIEFERANTEN INNERHALB VON 8 TAGEN MIT.



INSTALLATION

- 1) Entfernen Sie die Verpackung.
- 2) Entfernen Sie die Kunststoffolie vom Gehäuse und der Plattform.
- 3) Regeln Sie die Federkraft mit einem Stapel Geschirrtile 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 DEN FEDERBÜGEL; NICHT AN EINER SEITE ALLE FEDERN UND AN DER GEGENÜBERLIEGENDEN SEITE KEINE FEDERN.

- 4) 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 GESCHIRRTILE FREI ZWISCHEN DEN FÜHRUNGEN BEWEGEN KÖNNEN.

- 5) Fertigen Sie die Ausschnitte an.

NEHMEN SIE DIE GESCHIRRTILE AUS DEM STAPLER, BEVOR SIE DER STAPLER IM AUSSCHNITT PLATZIEREN.

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 EIN STECKDOSE MIT RAND- UND/ODER BUCHSENERDE.



BETRIEB

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

DADURCH VERHINDERN SIE VERLETZUNGEN UND SCHÄDEN AN GESCHIRRTEILEN.

- Stellen Sie den Schalter auf "1", die Kontrolllampe leuchtet. Das Heizelement wird warm. Die Temperatureinstellung (wenn möglich), die Zeit, das Geschirr und das 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. AM BODEN DES GERÄTES, IN DER NÄHE DES HEIZELEMENTES IST DIE TEMPERATUR CA. 10-20°C HÖHER.



REINIGUNG

- 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 TROPFENNASSES 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 VON DEM KUNSTSTOFF DECKEL (IN DER SPÜLMASCHINE).

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



WARTUNG UND PFLEGE

- 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 DEN 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.

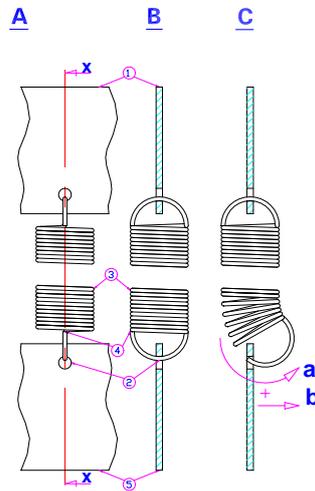
VERWENDEN SIE NUR ORIGINALERSATZTEILE ODER TEILE MIT GENAU GLEICHER CHARAKTERISTIKA UND DENSELBE PRÜFZEICHEN (VDE/KEMA).

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.



FEDERN



- | | |
|---|------------------------|
| A | Vorderansicht |
| B | Seitenansicht |
| C | Lösen der Feder |
| 1 | Federring oben |
| 2 | Loch im Federring |
| 3 | Feder |
| 4 | offenes Auge der Feder |
| 5 | Federring unten |

Lösen der Federn:

- Alle Geschirrtteile und Geschirrplattform aus Stapler entnehmen
- Federn unten drehen (a) und ziehen (b)
- Federn am Federring oben hängen lassen

ACHTUNG! FEDERN GLEICHMÄSSIG VERTEILEN



TECHNISCHE DATEN

Art. Nr.	Ausführung	Außenmaß B x T in mm	Tablettmaß in mm	Stapelhöhe in mm
A 0926	unbeheizt	620 x 391	bis 530 x 325	550
A 0927	unbeheizt	620 x 436	bis 530 x 370	485
A 0928	unbeheizt	550 x 426	bis 460 x 360	485

Ausführung:

Unbeheizt, offener Tablettstapler zum flächenbündigen Einbau, Fassungsvermögen ca. 100 Tablettts



ENTSORGUNG UND UMWELT



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.

UMWELTHINWEISE

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.

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.



GARANTIE UND SERVICE

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.





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.

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 service@scholl-gastro.de

