

# Gebrauchsanweisung

## Multi-Line 65

Induktionskochfeld SH/BA 3500-ML, SH/BA 5000-ML

Art. Nr. Z 0720, Z 0725

Induktionswok SH/WO 3500-ML, SH/WO 5000-ML

Art. Nr. Z 0710, Z 0715



### 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](http://www.scholl-gastro.de)  
E-Mail [info@scholl-gastro.de](mailto:info@scholl-gastro.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis .....	2
Vorwort .....	4
Konventionen .....	5
Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
Piktogramme – Warnhinweise .....	7
Allgemeines .....	8
Beschreibung von Gefahrensymbolen .....	8
Anwendung .....	8
Produktbeschreibung .....	9
Lieferumfang .....	9
Produkte .....	9
Multi-Line 65 Induktionskochfeld SH/BA auf einen Blick .....	10
Multi-Line 65 Induktionswok SH/WO auf einen Blick .....	11
Leistungs-Drehschalter .....	12
Technische Daten .....	13
Funktionsbedingungen .....	13
Installation .....	14
Installations-Voraussetzungen .....	14
Installations-Vorschriften .....	14
Montage .....	15
Funktionstest .....	16
Bedienung .....	17
Kochprozess .....	17
Komfort .....	17
Sicherheitsvorschriften .....	18



Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften .....	18
Sichere Anwendung.....	18
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal.....	18
Unsachgemäße Bedienung .....	19
Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen .....	19
Pfannen- und Wokerkennung .....	19
Überwachung der Heizzone .....	19
Außerbetriebnahme .....	20
Fehlerfindung/Fehlerbehebung .....	20
Fehlerfindung mit Error Code.....	21
Fehlerfindung ohne Error Code .....	22
Reinigung.....	25
Unterhalt .....	26
Entsorgung .....	26
Vermeiden von Missbräuchen.....	27
Garantie und Service .....	28
Garantiebedingungen.....	28
Serviceadresse .....	29



## 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!

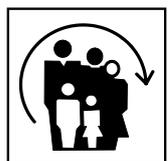


Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.

**Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!**



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

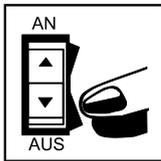




Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel, sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!



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 mm<sup>2</sup> 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.



Das Gerät besitzt ein internes Luftkühlssystem. Vermeiden Sie, dass die Zuluftöffnungen, sowie die Abluftzone nicht mit Gegenständen (z.B. Stoff) verschlossen werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.



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**



Vermeiden Sie Kratzer durch spitze und scharfe Gegenstände auf der Glasfläche. Schützen Sie die Glasfläche vor Bruch durch herabfallende Gegenstände. Stellen Sie die Kochgefäße vorsichtig auf die Glasfläche.

Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Glaskeramik verursachen.



Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben Sie die Reste mit dem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.



Magnetisches Feld - Induktionsgeräte

Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktionsgerät.

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen oder nicht.

Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.

PIKTOGRAMME – WARNHINWEISE



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.



Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

**Verbrennungsgefahr**



## ALLGEMEINES

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von großer Wichtigkeit, die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Aus diesem Grunde muss sie vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

## BESCHREIBUNG VON GEFAHRENSYMBOLEN

	Generelles Gefahrensymbol: <b>Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen).</b>
	Elektrische Spannung: <b>Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.</b>
<b>ACHTUNG</b>	<b>Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.</b>
	Elektromagnetisches Feld

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

## ANWENDUNG

Die Induktionsgeräte „Multi-Line“ werden als Kochgeräte zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillieren usw. von Speisen verwendet werden. Der Koch- oder Fertigungsprozess mit „Multi-Line“ Induktionsgeräten darf ausschließlich nur mit empfohlenen Typen und Größen von Pfannen/Woks durchgeführt werden. Für den Einsatz des Pfannen-/Woksmaterials dürfen **keine NO-NAME-Produkte** eingesetzt werden.

Nur einwandfreies Topfmaterial verwenden!



## PRODUKTBESCHREIBUNG

### LIEFERUMFANG

Das Gerät wird komplett und betriebsbereit geliefert.

### PRODUKTE

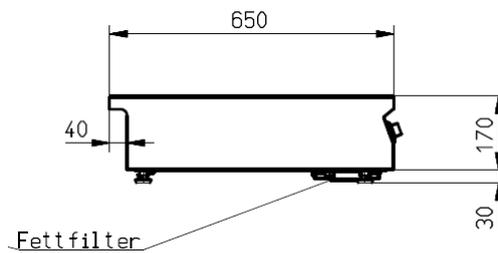
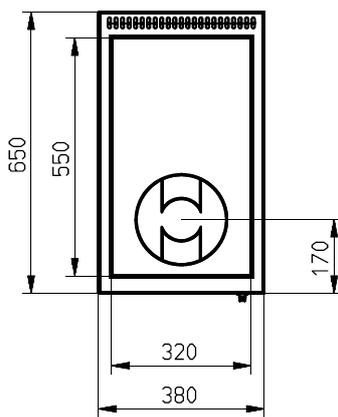
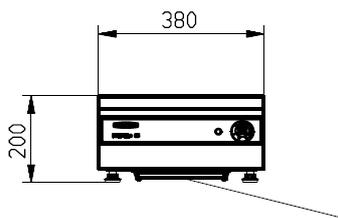
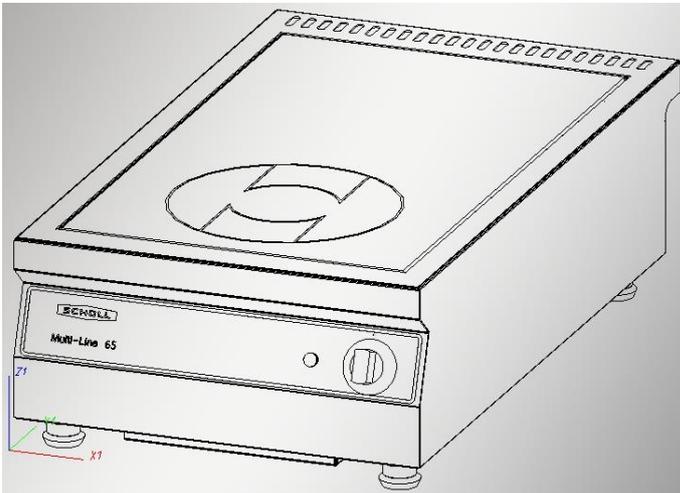
Es stehen verschiedene Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen zur Auswahl. Sie überzeugen durch ihre robuste Bauweise, sie sind kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie ausgerüstet in einem kompletten Gehäuse aus CrNi-Stahl. Die variantenreichen Zubehörteile sind optimal auf die „Multi-Line“-Modelle abgestimmt und bieten jeden nur erdenklichen Spielraum. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Außenmasse, geringes Gewicht
- Erfüllt neuste Vorschriften:
  - CE konform
  - VDE EN 50366
  - VDE EN 60335-1/-2-36
  - UL 197
  - CSA C22.2 No. 109



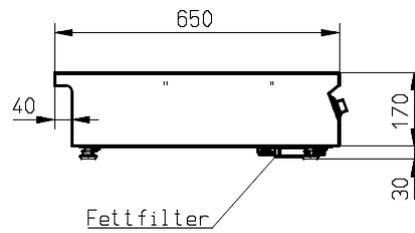
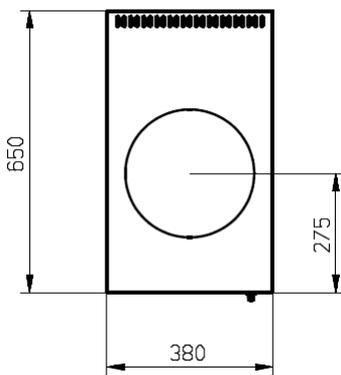
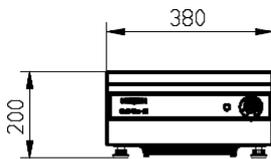
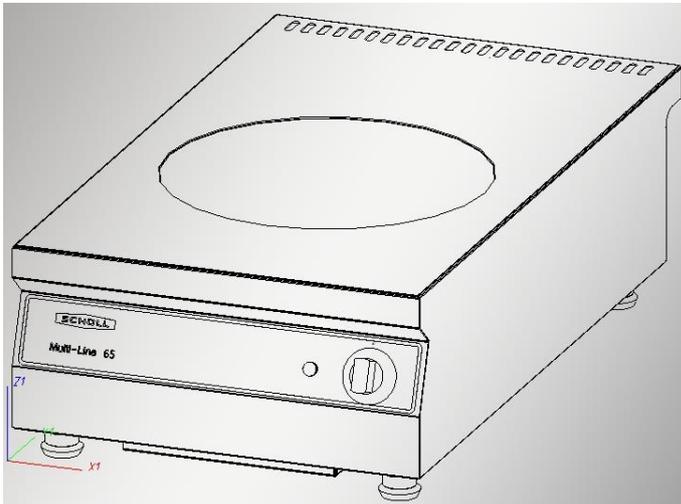
GBA Z 0720 1 D

MULTI-LINE 65 INDUKTIONSKOCHFELD SH/BA AUF EINEN BLICK



GBA Z 0720 1 D

## MULTI-LINE 65 INDUKTIONSWOK SH/WO AUF EINEN BLICK



## LEISTUNGS-DREHSCHALTER

Der Leistungs-Drehschalter hat einen integrierten Netzschalter. Links vom Leistungs-Drehschalter sitzt die grüne Betriebsanzeigelampe.

Die Zahl, welche zur Betriebsanzeige (weißer Punkt) zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehschalters.



- |              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| AUS-Position | Zahl 0 zeigt zur Betriebsanzeige   |
| EIN-Position | Zahl 1-9 zeigt zur Betriebsanzeige |

TECHNISCHE DATEN

Dimensionen	B x T x H	Ceranfläche
SH/BA 3500-ML SH/BA 5000-ML	380mm x 650mm x 200 mm	320mm x 550 mm
SH/WO 3500-ML SH/WO 5000-ML	380mm x 650mm x 200 mm	Ø 300mm

Technische Daten	Spannung	Leistung	Gewicht
SH/BA 3500-ML	208V/230V/240V	3,5kW	15,3kg
SH/BA 5000-ML	208V/230V/400V/440V	5,0kW	15,3kg
SH/WO 3500-ML	208V/230V/240V	3,5kW	14,7kg
SH/WO 5000-ML	208V/230V/400V/440V	5,0kW	14,7kg

FUNKTIONSBEDINGUNGEN

Max. Toleranz der Netzspannung	+6%/-10%
Frequenz	50/60Hz
Schutzklasse	IP X0
Min. Pfannen-Durchmesser	12cm
Max. Umgebungstemperatur	
Lagerung	>-20°C - +70°C
In Funktion	>+5°C - +40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit	
Lagerung	>0% - 90%
In Funktion	>30% - 90%



## INSTALLATION

### INSTALLATIONS-VORAUSSETZUNGEN

Das Induktionsgerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40kg Gewicht zulassen. Der Leistungsdrehschalter muss leicht zugänglich sein.

### INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Netzzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Stecker muss jedoch gut zugänglich sein, um das Gerät vom Netz trennen zu können.
- Falls Fehlerstromschütze verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von >30mA einsetzbar sein.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).
- Das Induktionsgerät hat einen zusätzlich integrierten Fettfilter. Vermeiden Sie trotzdem, dass keine heiße oder fette Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper oder Öfen).
- Das Induktionsgerät darf nicht in die Nähe einer heißen Oberfläche oder auf eine heiße Oberfläche gestellt werden.
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter 40°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.



## MONTAGE

Das Induktionsgerät muss immer auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüssen, welche nicht fix montiert werden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die „Installations-Voraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

**ACHTUNG** **Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen.**  
**Die Angaben auf dem Typenschild sind einzuhalten.**

Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannungen des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Max. Toleranz der Netzspannung	+6%/-10%
Frequenz	50/60Hz

- Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter in die AUS-Position (0).
- Schließen Sie das Induktionsgerät ans Stromnetz an.  
 (Das Gerät wird komplett mit Netzkabel und Stecker geliefert.)

Die Installation ist nun beendet und ein Funktionstest gemäß Kapitel „Funktionstest“ muss durchgeführt werden.



## FUNKTIONSTEST

Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Ceranfeld. Überprüfen Sie, ob das Ceranfeld weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Ceranfeld gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker aus.

### **ACHTUNG**

**Dem Ceranfeld wird durch die heiße Pfanne/Wok Wärme übertragen. Um Verletzungen zu vermeiden (Verbrennungen), berühren Sie das Ceranfeld nicht.**

- Benutzen Sie eine für die Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12cm. Benutzen Sie einen für die Induktion geeigneten Wok.
- Gießen Sie etwas Wasser in die Pfanne/Wok und platzieren Sie sie in die Mitte der Heizzone.
- Drehen Sie den Leistungs-Dreheschalter auf die EIN-Position (1-9). Die Betriebsanzeigelampe leuchtet grün, das Wasser wird aufgeheizt.
- Entfernen Sie die Pfanne/Wok von der Heizzone, die Betriebsanzeigelampe muss blinken.
- Setzen Sie die Pfanne/Wok zurück auf die Heizzone, die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Dreheschalter auf die AUS-Position (0). Der Kochprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.
- Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne/Wok übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeigelampe ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Leistungs-Dreheschalter auf EIN-Position (1-9)?
- Benutzen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (min. 12cm Bodendurchmesser)/Wok?
- Befindet sich die Pfanne/Wok in der Mitte der Heizzone?

Um zu prüfen, ob die Pfanne/Wok geeignet ist, benutzen Sie einen Magneten, welcher leicht am Pfannen-/Wokboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne/Wok ungeeignet für Induktionsgeräte. Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne/Wok.

Sollte das Induktionsgerät nicht gemäß den Angaben im Funktionstest funktionieren, sehen Sie bitte im Kapitel Fehlerfindung/Fehlerbehebung nach.



## BEDIENUNG

### KOCHPROZESS

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne/Wok geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungs-Drehschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position der Leistungsstufen ab.

⇒ Position 1      minimale Leistung

⇒ Position 9      maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen.

Die Wärmespeicherkapazität dieser Technologie ist sehr tief. Wenn der Wirkungsgrad mittels Leistungs-Drehschalter verändert wird, wird das Kochgut sofort der neuen Leistungsstufe angepasst. Leere Pfannen/Woks oder Töpfe heizen sehr schnell. **Pfannen/Woks und Töpfe NIE ohne Inhalt** auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne/Wok geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschalter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.

Bei Pfannen, die ständig überhitzt werden, kann sich die Verschweißung des Pfannenbodens lösen und zu einer Anschwellung desselben führen. Durch die starke, punktuelle Erhitzung wird der Messsensor beschädigt.

Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein, ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt.

Beim Aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne/Wok fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

Sollte ein GN-Behälter mit der Induktion erhitzt werden, darf dieser nur mit Kochstufe 1 oder 2 betrieben werden.

### KOMFORT

Das Induktionsgerät überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne/Wok auf der Heizzone befindet. Die Position des Leistungs-Drehschalters hat darauf keinen Einfluss. Wenn Sie die Pfanne/Wok von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie in die Pfanne/Wok sofort gestoppt. Wenn die Pfanne/Wok auf die Heizzone zurückgestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne/Wok übertragen.

Durch Ausschalten des Drehschalters wird der Kochprozess gestoppt. Die Hitze bleibt nur in der Pfanne/Wok gespeichert.



## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### GEFAHR BEI NICHTBEACHTEN DER SICHERHEITS-VORSCHRIFTEN

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktionsgerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen/Wok
- Gefahr für Personen durch überhitzte Fettstoffe
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

### SICHERE ANWENDUNG

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

### SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne/Wok aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um die Überhitzung der Pfannen/Woks durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne/Wok nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne/Wok für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne/Wok zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktionsgerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Schalters in die EIN-Position starten.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne/Wok und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte.
- Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen/Woks (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktionsgerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen oder nicht.



- Keine Aluminiumfolie oder Plastikbehälter auf die heiße Oberfläche legen.
- Die Glasoberfläche darf nicht als Lagerfläche benützt werden.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindlichen Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannen-/Wokrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktionsgerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktionsgerätes.
- Verwenden Sie keine Pfannen/Woks mit unebenem Boden.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es sofort entweder durch den Hersteller oder durch eine Fachperson ersetzt werden.

## UNSACHGEMÄßE BEDIENUNG

Die Funktionstüchtigkeit des Induktionsgerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den Technischen Daten dürfen unter keinen Umständen überschritten werden.

## UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

Jegliches Nachbauen oder Änderungen am Induktionsgerät sind nicht erlaubt. Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät vornehmen wollen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht Originalkomponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

## PFANNEN- UND WOKERKENNUNG

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne/Wok oder eines ungeeigneten Pfannen-/Wokmaterials wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeige blinkt.

## ÜBERWACHUNG DER HEIZZONE

Die Heizzone wird durch einen sich unter dem Ceranfeld befindenden Temperatursensor überwacht. Überhitzte Pfannen/Woks (heiße Öl, leere Pfannen/Woks) können erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät muss nach dem Abkühlprozess wieder neu gestartet werden.



## AUßERBETRIEBNAHME

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungs-Drehschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktionsgerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktionsgerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

## FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

Das Induktionsgerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden.

<p><b>ACHTUNG</b>    <b>Induktionsgerät nicht öffnen!</b> <b>Gefährliche Spannung!</b></p>
--

Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (CERAN-Glas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktionsgerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker ausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.



FEHLERFINDUNG MIT ERROR CODE

Anzahl Blinkimpulse (Error Code)	Bedeutung	Entsprechende Massnahmen
E03 -...-...	Kühlkörper überhitzt	Kühlkörper abkühlen lassen Luftfilter und Luftfluss überprüfen
	Kühlluft eintritt blockiert	Sicherstellen, dass Lufteintritt und Luftaus- tritt nicht blockiert werden Luftfilter reinigen
E04 -...-...	Kochfeld überhitzt	Gerät abkühlen lassen Luftfilter und Luftfluss überprüfen
E05 -...-...	Fehler am Leistungs- Drehschalter	Servicepartner kontaktieren
E06 -...-...	Elektronik überhitzt	Gerät abkühlen lassen Luftfilter und Luftfluss überprüfen
	Raumtemperatur zu hoch (Das Kühlsystem ist nicht in der Lage, das Gerät im funktionsfä- higem Zustand zu halten.)	Sicherstellen, dass keine heisse Luft vom Lüfter eingesaugt wird Raumtemperatur muss unter 40°C/110°F sein
E07 -...-...	Topf leer gekocht	Durch Ausschalten des Gerätes Leerkochde- tektor zurückstellen
E08 -...-...	Fehler am Fühler-Element	Servicepartner kontaktieren

Ablauf der Fehlermeldung: Die Betriebsanzeigelampe leuchtet für ein längeres Intervall (0,6 Sek.), die Anzahl der nachfolgenden kurzen Intervalle müssen gezählt werden und geben Aufschluss über die Art des Fehlers gemäß dem oben genannten Codesystem.

Der Code wiederholt sich bis der Fehler behoben ist.



FEHLERFINDUNG OHNE ERROR CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt)  Sicherungen prüfen
	Leistungs-Drehschalter in AUS-Position	Leistungs-Drehschalter in EIN-Position drehen
	Induktionsgerät defekt	Servicepartner kontaktieren  Netzkabel rausziehen
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe blinkt  (wenn ein Error-Code aufblinkt, Kapitel „Fehlerfindung mit Error Code“ beachten)	Pfanne zu klein (Ø Pfannenboden unter 12cm) Wok zu klein	Geeignete Pfanne/Wok einsetzen
	Pfanne nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	Pfanne in die Mitte der Heizzone stellen
	Ungeeignete Pfanne/Wok	Eine für Induktion geeignete Pfanne/Wok wählen <sup>1)</sup>
	Induktionsgerät defekt	Servicepartner kontaktieren  Netzkabel rausziehen



Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Ungenügende Heizleistung  Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Pfanne/Wok nicht ideal	Eine für Induktion geeignete Pfanne/Wok wählen <sup>1)</sup>  Resultate mit verwendeter Pfanne/Wok vergleichen
	Luftkühlsystem blockiert	Sicherstellen, dass Luftzufuhr und Luftausfuhr nicht blockiert werden
	Umgebungstemperatur zu hoch (Das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten <sup>2)</sup> )	Sicherstellen, dass keine heisse Luft angesogen wird  Umgebungstemperatur reduzieren, Temperatur der Luftzufuhr darf 40°C/110°F nicht übersteigen
	Eine Phase fehlt (nur bei 3-phasiger Ausführung)	Sicherungen prüfen
	Induktionsgerät defekt	Servicepartner kontaktieren  Netzkabel rausziehen
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehschalters	Leistungs-Drehschalter defekt	Servicepartner kontaktieren  Netzkabel rausziehen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab  Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem blockiert	Sicherstellen, dass Luftzufuhr und Luftausfuhr nicht blockiert werden
	Fettfilter schmutzig	Fettfilter reinigen
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab  Lüfter arbeitet nicht	Lüfter defekt  Lüfter-Überwachung defekt	Servicepartner kontaktieren
Nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit stellt Heizleistung innerhalb von Minuten an und ab	Spule überhitzt, Heizzone zu heiss  leere Pfanne/Wok  überhitztes Öl in der Pfanne	Gerät ausschalten, Pfanne/Wok entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist



Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannen-/Wokerkennung defekt	Servicepartner kontaktieren

<sup>1)</sup> Um zu überprüfen, ob die Pfanne/Wok geeignet ist, benutzen Sie einen Magneten, welcher leicht am Pfannen-/Wokboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne/Wok ungeeignet für die Induktionsgeräte. Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne/Wok.

<sup>2)</sup> Das Kühlsystem (Lüftung) beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 55°C/130°F übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C/160°F reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktionsgerät läuft hörbar ungleichmäßig.



## REINIGUNG

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung, keine verbrannten Rückstände	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieglaser-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen, ...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polychrom</li> <li>• Sigolin chrom, Inox crème</li> <li>• Vif Super-Reiniger</li> <li>• Supernettoyant, Sida, Wiener Klak</li> <li>• Pudol System Pflege</li> </ul>
Kalk- und Wasserflecken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polychrom</li> <li>• Sigolin chrom, Inox crème</li> <li>• Vif Super-Reiniger</li> <li>• Supernettoyant</li> </ul>
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polychrom</li> <li>• Sigolin chrom</li> </ul>
Mechanische Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasierklinge</li> <li>• nicht kratzender Schwamm</li> </ul>
Zucker, zuckerhaltige Speisen, Plastik, Alu-Folie	<p>Sofort Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückstände vom heissen Kochfeld abkratzen, z. B. mit einer Rasierklinge.</p> <p>Nach Entfernung der Rückstände mit einem Reinigungsmittel reinigen.</p> <p>Wenn die Heizzone mit Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückständen ohne vorheriges Reinigen abkühlt, kann die Keramik-Oberfläche durch kleine nadelkopfgrosse Gruben deformiert werden.</p>



Die Reinigung der CERAN-Oberfläche ist identisch mit der Reinigung von ähnlichen Flächen wie Glas. Benutzen Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, wie Grill oder Ofen-Sprays, Flecken- und Rost-Entferner. Verwenden Sie auch keine Stahlwolle und keine kratzenden Schwämme.

Warten Sie mit der Reinigung bis die CERAN-Oberfläche abgekühlt ist.

Andere als die hier beschriebenen Reinigungsmethoden dürfen nur durch geschultes Personal vorgenommen werden.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

## UNTERHALT

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle sicherheitsrelevanten Komponenten jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

Mindestens einmal jährlich muss das Induktionsgerät durch einen ausgebildeten Techniker geprüft werden.

Das Induktionsgerät muss regelmäßig gereinigt werden.

**ACHTUNG** Induktionsgerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

Das Induktionsgerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

## ENTSORGUNG



Ein Produkt mit dem Symbol  (auf dem Produkt selber oder auf der Verpackung) darf nicht wie Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss der Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte übergeben werden. Wenn Sie das Produkt fachgerecht entsorgen, helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer unangemessenen Entsorgung auftreten können. Für detailliertere Informationen betreffend Recycling dieses Produktes kontaktieren Sie Ihr Gemeindebüro, Ihr Abfallentsorgungsservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktionsgerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.



## VERMEIDEN VON MISSBRÄUCHEN

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktionsgerät wieder in Betrieb genommen wird.

Das Induktionsgerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktionsgerätes.



## 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 7<sup>00</sup> Uhr bis 16<sup>00</sup> Uhr

Freitag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 12<sup>15</sup> 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](mailto:service@scholl-gastro.de)

