

Gebrauchsanweisung

Induktions-Einbaugerät

Install-Line SH/IN 3500, SH/IN 5000
Art. Nr. Z 0112, Z 0113

Install-Line SH/WO/IN 3500, SH/WO/IN 5000, SH/WO/IN 8000
Art. Nr. Z 0114, Z 0115, Z 0118



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 Allgemeines	5
1.1 Beschreibung von Gefahrensymbolen	5
1.2 Anwendung der Induktionsgeräte	6
2 Produktebeschreibung	7
2.1 Lieferumfang	7
2.2 Produkte	7
2.3 Montage.....	8
2.4 Technische Daten.....	10
3 Installation.....	11
3.1 Lieferumfang	11
3.2 Installationsvoraussetzungen	11
3.3 Installationsvorschriften	11
3.4 Einbau-Ausschnitt SH/IN 3500 und SH/IN 5000.....	12
3.5 Einbau-Ausschnitt SH/WO/IN 3500, SH/WO/IN 5000 und SH/WO/IN 8000	13
3.6 Einbau-Hinweis	13
3.7 Einbau-Bedienung mit Leistungsregler und LED-Anzeige	14
3.8 Elektrische Installation	15
4 Funktionstest.....	16
5 Bedienung.....	17
5.1 Kochprozess	17
5.2 Komfort	17
6 Sicherheitsvorschriften.....	18
6.1 Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	18



GBA Z 0112 0 D

6.2	Sichere Anwendung	18
6.3	Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	18
6.4	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen	19
6.5	Unsachgemässe Bedienung	19
6.6	Pfannenerkennung.....	19
6.7	Überwachung der Heizzone.....	19
7	Ausserbetriebnahme	20
8	Fehlerfindung/Fehlerbehebung	21
8.1	Fehlerfindung mit Error-Code	21
8.2	Fehlerfindung ohne Error-Code	22
9	Reinigung.....	24
10	Unterhalt	25
11	Entsorgung	26
11.1	Vermeiden Sie Missbräuche	26
12	Garantie und Service	27
12.1	Garantiebedingungen	27
12.2	Service.....	28
12.3	Serviceadresse	28



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 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.

1.1 BESCHREIBUNG VON GEFAHRENSYMBOLEN



Generelles Gefahrensymbol:

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen).



Elektrische Spannung:

Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.

ACHTUNG

Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.



Elektromagnetisches Feld



Warnung!

**Feuer- oder Elektroschock-Risiko!
Nicht öffnen!**



Um das Feuer- oder Elektroschock-Risiko zu vermindern, lassen Sie den Deckel geschlossen. Enthält keine dem Benutzer dienenden Teile. Wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

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



1.2 ANWENDUNG DER INDUKTIONSGERÄTE

Die „RTCS“ Induktionsgeräte werden als Einbau-Kochgeräte **in geschlossenen Counter**, zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillieren, usw. von Speisen verwendet werden. Der Koch- oder Fertigungsprozess mit „RTCS“ Induktionsgeräten darf ausschliesslich nur mit empfohlenen Typen und Größen von Pfannen durchgeführt werden. Es darf **kein NO-NAME-** Pfannenmaterial eingesetzt werden.

Nur einwandfreies Topfmaterial verwenden!

Pfannenmaterial mit unebenem, gewölbtem oder ablösendem Boden muss zwingend ersetzt werden. **Der Betrieb mit solchem Pfannenmaterial kann das Gerät beschädigen.** Beim Betreiben mit gewölbten/unebenen Pfannen kann die Temperatur nicht zuverlässig ermittelt werden. Dies kann zu Schäden an Sensoreinheit und Induktionsgerät oder Verletzungen an Personen führen.

Beispiele von defektem Pfannenmaterial:



Ablösung des Pfannenbodens durch Überhitzung/leerkochen



2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

2.1 LIEFERUMFANG

- Generator mit Einbaurahmen inklusive Glas-Oberfläche
- Bedienplatte

2.2 PRODUKTE

Verschiedene Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen. Robuste Rahmen-Konstruktion, kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie aus einem Rahmen und komplett in CrNi-Stahl. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Einbaulösung dank Rahmenkonstruktion.
- Kompaktes Modul aufgebaut auf Rahmenkonstruktion, inklusive: Induktionsgenerator, Spule, Ventilator, Cerankochfeld mit Leistungsregler und LED-Anzeige auf CNS-Platte vormontiert.
- 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 neueste Vorschriften:

EN 60335-1/-2-36, EN 62233

CE-konform

ANSI/UL 197; CSA C 22.2 No.109

FCC Part 18; ICES-001

NSF/ANSI 4



2.3 MONTAGE

Vor dem Durchführen von Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Induktions-Gerät zu bedienen ist.

Modell SH/IN



Modell SH/WO/IN



Leistungsdrehschalter

Die Zahl, welche zur Betriebsanzeige zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungsdrehschalters.



Position EIN:

Jede Position, die zur Betriebsanzeige zeigt außer 0.



Position AUS:

0 zeigt zur Betriebsanzeige.

2.4 TECHNISCHE DATEN

Dimensionen	Ceranfläche	Rahmengröße
SH/IN	320 x 320mm	384 x 384mm
SH/WO/IN	Ø 300mm	384 x 384 mm

Technische Daten	Spannung	Leistung
SH/IN 3500	230V	3,5kW
SH/IN 5000	400V	5,0kW
SH/WO/IN 3500	230V	3,5kW
SH/WO/IN 5000	400V	5,0kW
SH/WO/IN 8000	400V	8,0kW

Funktionsbedingungen

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



3 INSTALLATION

3.1 LIEFERUMFANG

Der Generator wird mit einem fest fixierten Einbaurahmen inklusive Glas-Oberfläche und einer separaten Bedienplatte geliefert.

ACHTUNG

Das Gerät ist nicht komplett montiert.

Bitte beachten Sie die Installationsvoraussetzungen.

3.2 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Das Induktionsgerät muss immer auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Counter, Herd, etc.) seiner Endbestimmung eingebaut werden.

Die folgenden Voraussetzungen müssen eingehalten werden.

Die RTCS Install-Line Einbaugeräte sind ausschließlich in geschlossene Counter einzubauen.

Die Unterseite der Induktionseinheit unterhalb des Lüfters muss betreffend Blockier- und Ansaugefahr absolut frei sein. Eine optimale Luftzirkulation darf durch den Einbau nicht beeinträchtigt werden. Nötigenfalls muss mit einem als Option erhältlichen flexiblen Luftzufuhrschlauch (inklusive Bride) ein einwandfreier Luftfluss garantiert werden. Speziell ist darauf zu achten, dass die eingezeichneten Zu- und Abluftöffnungen mindestens 30 mm von Hindernissen, wie z. B. Wänden oder Böden, entfernt sind. **Der maximale Luftstrom des Lüfters beträgt 220m³/h, deshalb muss eine minimale Ansaugöffnung von 11300 mm² gewährleistet sein.** Zusätzlich muss beachtet werden, dass sich die Abluft nicht direkt mit der Zuluft vermischt. Wir empfehlen die Frischluftzufuhr mittels Luftzufuhrschlauch (inklusive Bride) oder durch Lüftungslöcher zu garantieren. Die Abluft muss ebenfalls eine ungestörte Austrittsmöglichkeit haben.

3.3 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallationsvorschriften 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 Fehlerstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mehr als 30mA einsetzbar sein.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).
- Vermeiden Sie, dass heiße oder fettige Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (besonders wenn mehrere Geräte nebeneinander, bzw. hintereinander stehen oder wenn diese sich in der Nähe von Bratkippern, Fritteusen oder Öfen befinden). Auch bei hoher Dampfwicklung in der



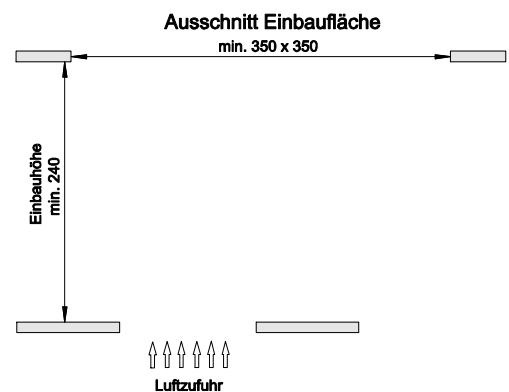
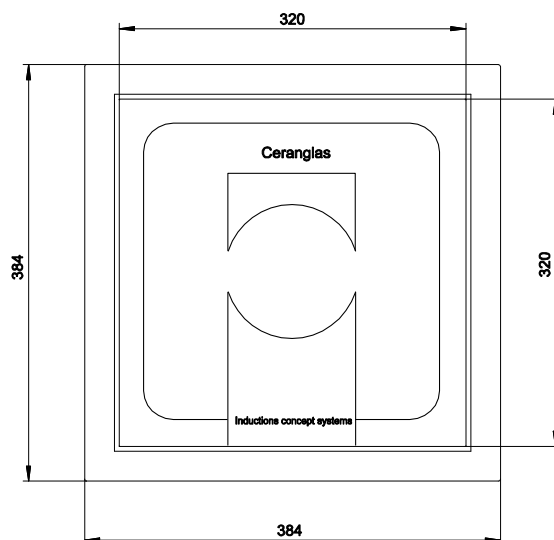
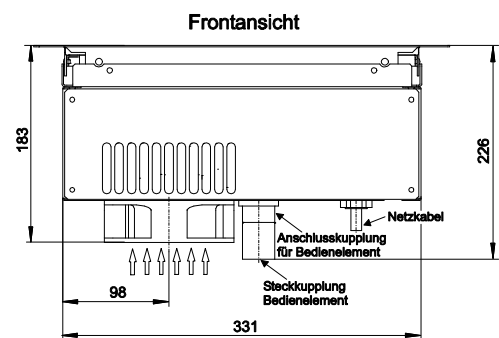
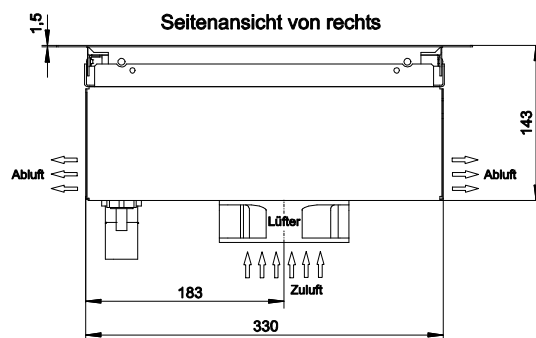
GBA Z 0112 0 D

Umgebung (betrifft Induktionsgeräte welche neben einem Teigwarenkocher, Steamer oder Wasserbad stehen). Ansonsten muss der Einsatz eines als Option erhältlichen Luftzufuhrschlauch (inklusive Bride) verwendet werden.

- Das Induktionsgerät darf nicht über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut 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.

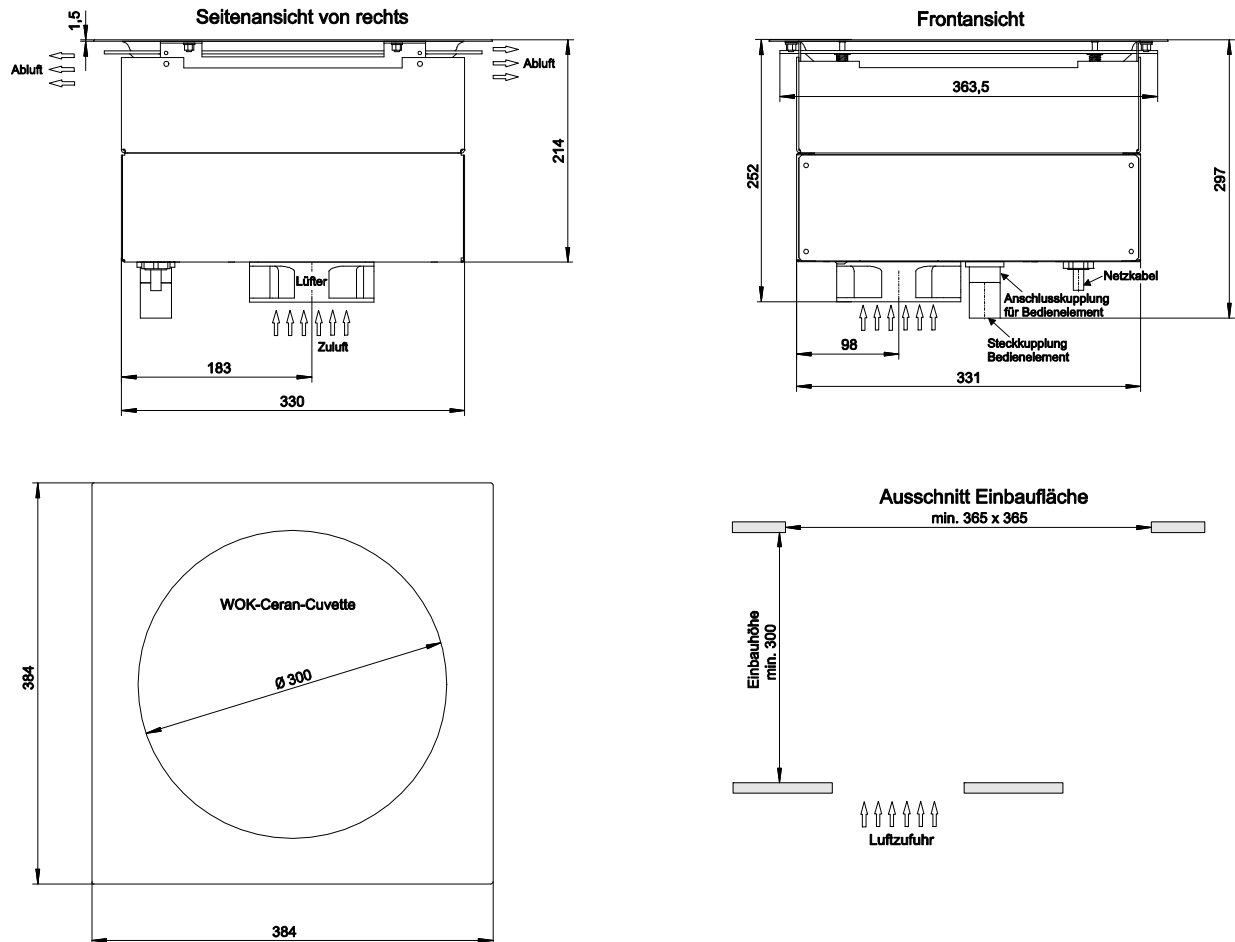
3.4 EINBAU-AUSSCHNITT SH/IN 3500 UND SH/IN 5000

Das Ausschnittmaß in der Einbauzone muss mindestens 350 x 350 mm betragen. Die Muldentiefe muss mindestens 240 mm und die Muldenrundfläche mindestens 410 x 353 mm betragen.



3.5 EINBAU-AUSSCHNITT SH/WO/IN 3500, SH/WO/IN 5000 UND SH/WO/IN 8000

Das Ausschnittmaß in der Einbauzone muss mindestens 365 x 365 mm betragen. Die Muldentiefe muss mindestens 300 mm und die Muldenrundfläche mindestens 410 x 353 mm betragen.



3.6 EINBAU-HINWEIS

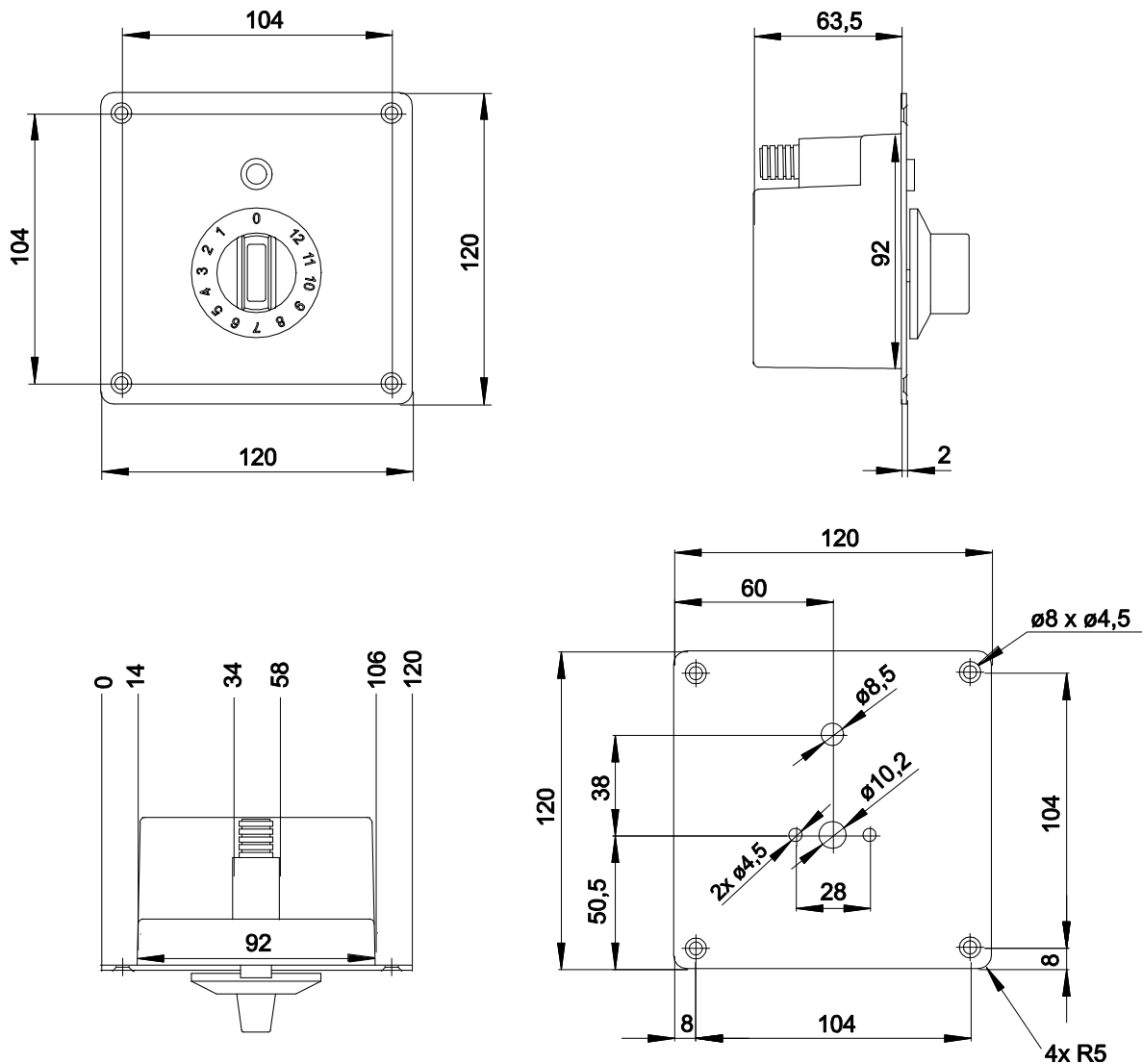
Sind die Einbau-Vorrichtungen gemäß vorangehenden Punkten erfüllt, kann mit dem Einbau begonnen werden. Nun kann die komplett vormontierte Induktionseinheit in den Ausschnitt eingeführt werden. Der Einbaurahmen kann mit Silikon auf die Arbeitsfläche geklebt werden.

Das verwendete Silikon muss lebensmittelverträglich sein.



3.7 EINBAU-BEDIENUNG MIT LEISTUNGSREGLER UND LED-ANZEIGE

Das Gerät wird komplett mit der Bedienplatte angeliefert. Für die vorgesehene Montage auf eine Blende, muss der benötigte Ausschnitt für den Leistungsregler und das LED berücksichtigt werden. Der Einbau der Bedienplatte muss senkrecht auf die Blende erfolgen. Die Kabellänge des Leistungsregler und des LED beträgt 100 cm.



3.8 ELEKTRISCHE INSTALLATION

ACHTUNG Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen.

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	50/60 Hz

- Drehen Sie den Leistungsdrehschalter auf die AUS-Position („0“).
- Schließen Sie das Induktionsgerät an den Generator an.
- 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.



4 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 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 12 cm (nur SH/IN).

- Giessen Sie etwas Wasser in die Pfanne und platzieren Sie sie in die Mitte der Heizzone.
- Drehen Sie den Leistungsdreheschalter auf EIN (eine Position zwischen 1 und 12). Die Betriebsanzeigelampe leuchtet (grün), das Wasser wird aufgeheizt.
- Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone; die Betriebsanzeigelampe muss blinken.
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungsdreheschalter auf die AUS-Position. Der Kochprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.

Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeigelampe ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Leistungsdreheschalter auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (min. 12 cm Bodendurchmesser (nur SH/IN), Pfanne aus induktionstauglichem Material)?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone?

Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Pfannenboden. Der Magnet muss am Pfannenboden haften bleiben. Sollte dies nicht der Fall sein, ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktionsgeräte. Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne.

Sollte das Induktionsgerät trotz Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung/Fehlerbehebung nach.



5 BEDIENUNG

5.1 KOCHPROZESS

Das Induktionsgerät wird eingeschaltet, in dem man den Leistungsdreheschalter dreht (AUS ⇔ EIN). Es ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungsdreheschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position der Leistungsstufen ab:

- ⇒ Position 1 > 1 minimale Leistung
- ⇒ Position 12 > 12 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 Leistungsdreheschalter verändert wird, wird das Kochgut sofort der neuen Leistungsstufe angepasst. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. **Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen**, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Dreheschalter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein. Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein, ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmässig aufgeheizt. Die heiße Pfanne darf weder auf der Silikonfuge noch auf dem Gehäuse aufliegen (Erhitzung trocknet die Silikonfuge aus und sie kann brechen), dies kann zu einem Ausfall führen. Beim Aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

5.2 KOMFORT

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

Durch Ausschalten des Dreheschalters wird der Kochprozess gestoppt. Die Hitze bleibt nur in der Pfanne gespeichert.



6 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

6.1 GEFAHREN BEI NICHTBEACHTEN DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktionsgerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften 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
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

6.2 SICHERE ANWENDUNG

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

6.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

Das Induktionsgerät darf nur verwendet werden, wenn die elektrische Installation durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt wurde.

- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um die Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne 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 Leistungsstellers auf 'EIN' starten.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne 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 (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 Glas-Oberfläche darf nicht als Lagerfläche benützt werden.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.



- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftausblaszone 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. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Schutz vor Dampfeintritt durch hohe Dampfungwicklung in der Umgebung (betrifft Induktionsgeräte welche neben einem Teigwarenkocher, Steamer oder Wasserbad stehen).
- 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 Kochgerätes.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es sofort entweder durch den Hersteller oder durch eine Fachperson ersetzt werden.

6.4 UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

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

6.5 UNSACHGEMÄSSE BEDIENUNG

Die Funktionstüchtigkeit des Induktionsgerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden.

6.6 PFANNENERKENNUNG

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12 cm werden nicht erkannt (nur SH/IN). Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeigneten Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeige blinkt.

6.7 ÜBERWACHUNG DER HEIZZONE

Die Heizzone wird durch einen sich unter dem Ceranfeld befindende Temperatursensoren überwacht. Überhitzte Pfannen (heißes Öl, leere Pfannen) können erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät muss nach dem Abkühlprozess wieder neu gestartet werden.



7 AUSSERBETRIEBNAHME

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungsdrehschalter 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.



8 FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

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

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

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.

8.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Anzahl Blinkimpulse (Error Code)	Bedeutung	Massnahmen
E03 - . . . - . . .	Kühlkörper überhitzt	Kühlkörper abkühlen lassen Luftfilter und -fluss überprüfen
	Kühlufteintritt blockiert	Sicherstellen, dass Luften- und -austritt nicht blockiert werden Luftfilter reinigen
E04 - -	Kochfeld überhitzt	Gerät abkühlen lassen
		Luftfilter und -fluss überprüfen
E05 - - - -	Fehler am Leistungsdrehschalter	Servicepartner kontaktieren
E06 - -	Elektronik überhitzt	Gerät abkühlen lassen
		Luftfilter und -fluss überprüfen
	Raumtemperatur zu hoch (das Kühlsystem ist nicht in der Lage das Gerät in funktionsfähigem Zustand zu halten)	Sicherstellen, dass keine heisse Luft vom Lüfter angesogen wird Raumtemperatur muss unter 40°C/110°F sein
E07 - -	Topf leer gekocht	Durch Ausschalten des Gerätes Leerkochdetektor zurückstellen
E08 - -	Raumtemperatur über Betriebsbereich	Betriebsbedingungen (v.a. Raumtemperatur) einhalten
	Fehler am Fühler-Element	Servicepartner kontaktieren

Ablauf der Fehlermeldung: Die Lampe „Ein“ leuchtet für einen längeren Intervall (0,6 Sek.). Die Anzahl der nachfolgenden kurzen Intervalle muss gezählt werden. Sie gibt Aufschluss über die Art des Fehlers gemäß oben genanntem Codesystem.

Der Code wiederholt sich bis der Fehler behoben ist.



8.2 FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
Kein Aufheizen Betriebsanzeige-Lampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt) Sicherungen prüfen
	Leistungsdrehschalter in AUS-Position	Leistungsdrehschalter in EIN-Position drehen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Kein Aufheizen Betriebsanzeige-Lampe blinkt (wenn ein Error-Code aufblinkt, Kapitel „Fehlerbehebung mit Error Code“ beachten)	Pfanne zu klein (Ø Pfannenboden unter 12 cm, nur SH/IN)	Geeignete Pfanne einsetzen
	Pfanne nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	Pfanne in die Mitte der Heizzone schieben
	Ungeeignete Pfanne	Eine für Induktion geeignete Pfanne wählen ¹⁾
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Ungenügende Heizleistung Betriebs-Anzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Pfanne nicht ideal	Eine für Induktion geeignete Pfanne wählen ¹⁾ Resultate mit verwendeter Pfanne vergleichen
	Luftkühlsystem blockiert	Sicherstellen, dass Luftzu- und Luftausfuhr nicht blockiert werden
	Umgebungstemperatur zu hoch (Das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten ²⁾)	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	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
	Keine Reaktion auf Drehen des Leistungsdrehschalters	Leistungsdrehschalter defekt
Netzkabel rausziehen		
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem blockiert	Sicherstellen, dass Luftzu- und Luftausfuhr nicht blockiert werden



Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht	Lüfter defekt	Servicepartner kontaktieren
	Lüfter-Überwachung defekt	
Nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit stellt Heizleistung innerhalb von Minuten an und ab	Spule überhitzt, Heizzone zu heiss	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
	Leere Pfanne	
	Überhitztes Öl in der Pfanne	
Kleine metallische Objekte (z. B. Löffel) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannenerkennung defekt	Servicepartner kontaktieren

¹⁾ Um zu überprüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benutzen Sie einen Magneten, welcher am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktionsgeräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.

²⁾ 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.



9 REINIGUNG

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung, keine verbrannten Rückstände	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industriegüchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen, ...)	<ul style="list-style-type: none"> • Polychrom • Sigolin chrom, Inox crème • Vif Super-Reiniger • Supernettoyant, Sida, Wiener Klak • Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	<ul style="list-style-type: none"> • Polychrom • Sigolin chrom, Inox crème • Vif Super-Reiniger • Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	<ul style="list-style-type: none"> • Polychrom • Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Rasierklinge • nicht kratzender Schwamm
Zucker, zuckerhaltige Speisen, Plastik, Alu-Folie	<p>Sofort Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückstände vom heissen Kochfeld abkratzen, z. B. mit einer Rasierklinge. 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. Benützen Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, wie Grill oder Ofen-Sprays, Flecken- und Rostentferner. 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!



10 UNTERHALT

Das Induktionsgerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

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

ACHTUNG

Induktionsgerät nicht öffnen!


Gefährliche Spannung!

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



11 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.

11.1 VERMEIDEN SIE MISSBRÄUCHE

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.



12 GARANTIE UND SERVICE

12.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen wenn

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

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

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

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



12.2 SERVICE



WICHTIG

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

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

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

12.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7⁰⁰ Uhr bis 16⁰⁰ Uhr

Freitag von 7⁰⁰ Uhr bis 12¹⁵ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-10

Telefax 0049 (0)2661/9868-38 (Service)

E-Mail service@scholl-gastro.de

