

Bedienungsanleitung

INDUKTIONSGERÄTE

Multi-Line 65

Induktionskochfeld

mit RTCS-Technologie

	Art. Nr.
SH/ESF 3500 ML	Z 0740



Gustav Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4
D – 56470 Bad Marienberg

Telefon +0049 (0) 2661 – 9868-0
Telefax +0049 (0) 2661 – 9868-38 (Service)
Internet: www.scholl-gastro.de
e_mail info@scholl-gastro.de

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort.....	4
Allgemeines.....	5
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	5
Anwendung.....	6
Produktbeschreibung.....	7
Lieferumfang.....	7
Produkte	7
Multi-Line auf einen Blick	8
Technische Daten.....	10
Funktionsbedingungen	10
Installation	11
Lieferumfang.....	11
Installations-Voraussetzungen.....	11
Installations-Vorschriften	11
SH/ESF 3500 ML.....	12
Montage.....	12
Funktionstest	13
Bedienung	14
Kochprozess	14
Komfort.....	14
Sicherheitsvorschriften	15
Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften.....	15
Sichere Anwendung	15
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	15



Z 0740 0 D

Unsachgemäße Bedienung	16
Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen.....	16
Thermoplatesnerkennung	16
Überwachung der Heizzone.....	16
Ausserbetriebnahme	16
Fehlerfindung/Fehlerbehebung.....	17
Fehlerfindung mit Error Code	18
Fehlerfindung ohne Error Code	19
Reinigung	22
Unterhalt.....	23
Entsorgung.....	23
Serviceadresse	24



VORWORT

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxistgerechtem Bedienungskomfort verbindet.

Ihr Gerät geht besonders sparsam mit Energie um. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, sich bei verantwortungsvollem Umgang umweltbewusst zu verhalten.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit Ihrem neuen Gerät schnell vertraut werden.

Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre.

Gebrauchs- und Montageanleitung für eventuelle Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!



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 GEFAHREN-SYMBOLEN



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

Direkt am Gerät angebrachte Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.



Z 0740 0 D

ANWENDUNG

Die Induktions-Geräte „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“ Induktions-Geräten darf ausschließlich nur mit empfohlenen Typen und Größen von Thermoplates durchgeführt werden. Für den Einsatz des Thermoplatesmaterials dürfen keine NO-NAME-Produkte eingesetzt werden.

Nur Thermoplates verwenden!



Z 0740 0 D

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

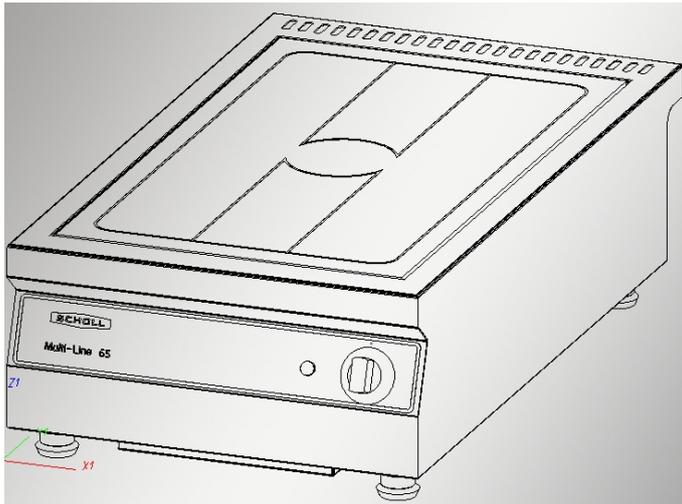


Z 0740 0 D

MULTI-LINE AUF EINEN BLICK

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

Modell SH/ESF 3500 ML



Z 0740 0 D

Leistungs-Drehschalter

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



Position EIN:

Jede Position, die zur Betriebsanzeige zeigt außer 0.



Position AUS:

0 zeigt zur Betriebsanzeige.



Z 0740 0 D

TECHNISCHE DATEN

Dimensionen	B x T x H	Ceranfläche
SH/ESF 3500 ML	380 x 650 x 200 mm	320 x 550 mm

Technische Daten	Spannung	Leistung	Gewicht
SH/ESF 3500 ML	208 / 230 / 240	3,5 kW	15,3 kg

FUNKTIONSBEDINGUNGEN

Max. Toleranz der Netzspannung +6 %/-10 %

Frequenz 50/60 Hz

Schutzklasse IP X0

Max. Umgebungstemperatur Lagerung > -20°C - +70°C

in Funktion > + 5°C - +40°C

Max. relative Luftfeuchtigkeit: Lagerung > 10 % - 90 %

in Funktion > 30 % - 90 %



Z 0740 0 D

INSTALLATION

LIEFERUMFANG

Das Gerät wird komplett und betriebsbereit geliefert.

INSTALLATIONS-VORAUSSETZUNGEN

Das Induktions-Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Der Leistungs-Drehschalter 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 Induktions-Gerät 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 Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlssystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)

Das Induktions-Gerät hat einen zusätzlich integrierten Fettfilter. Vermeiden Sie trotzdem, dass keine heiße oder fette Umgebungsluft durch das Induktions-Gerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper oder Öfen).

Das Induktions-Gerät 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 wird.



Z 0740 0 D

SH/ESF 3500 ML



MONTAGE

Das Induktions-Gerät 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 Induktions-Gerät 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 strikte 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 Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position („0“).

Schließen Sie das Induktions-Gerät ans Stromnetz an.
 (Das Gerät wird komplett mit Netzkabel und Stecker geliefert.)

Die Installation ist nun beendet und ein Funktionstest gemäß Kapitel 4 muss durchgeführt werden.



Z 0740 0 D

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 Thermoplates Wärme übertragen. Um Verletzungen zu vermeiden (Verbrennungen), berühren Sie das Ceranfeld nicht.

Benützen Sie eine für die Induktion geeignete Thermoplates.

Gießen Sie etwas Wasser in den Thermoplate.

Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf EIN (eine Position zwischen 1 und 12 (9)). Die Betriebsanzeigelampe leuchtet (grün), das Wasser wird aufgeheizt.

Entfernen Sie die Thermoplates von der Heizzone; die Betriebsanzeigelampe muss blinken.

Setzen Sie die Thermoplates zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.

Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position. Der Kochprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.

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

Wenn die Betriebsanzeigelampe ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

Ist das Induktions-Gerät mit dem Stromnetz verbunden?

Ist der Leistungs-Drehschalter auf Position EIN?

Benutzen Sie eine induktionstaugliche Thermoplate ?

Befindet sich der Thermoplate in der Mitte der Heizzone?

Um zu prüfen ob das Thermoplatesmaterial geeignet ist, benutzen Sie ein Magnet, welches leicht am Thermoplatesboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Thermoplates ungeeignet für Induktions-Geräte. Wählen Sie eine für Induktions-Geräte empfohlene Thermoplates.

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



BEDIENUNG

KOCHPROZESS

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie in die Thermoplates 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 (BH/BA)

⇒ Position 12 > maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksam 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 Thermoplates heizen sehr schnell. Thermoplates NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Thermoplates geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschalter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.

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

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

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

KOMFORT

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

Durch Ausschalten des Drehschalters wird der Kochprozess gestoppt. Die Hitze bleibt nur in der Thermoplates gespeichert.



SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

GEFAHR BEI NICHTBEACHTEN DER SICHERHEITS-VORSCHRIFTEN

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktions-Gerät 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 Thermoplates

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 Thermoplates aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.

Um die Überhitzung der Thermoplates durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Thermoplates nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.

Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Thermoplates für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Thermoplates zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktions-Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Schalters auf 'EIN' starten.

Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Thermoplates 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 Thermoplates (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktions-Gerät.

Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes 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.



Z 0740 0 D

Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlssystem. 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 Thermoplatesrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktions-Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Kochherds.

Verwenden Sie keine Töpfe 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 Induktions-Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß 'Technische Daten' dürfen unter keinen Umständen überschritten werden.

UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

Jegliches Nachbauen oder Änderungen am Induktions-Gerät 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 originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

THERMOPLATESNERKENNUNG

Thermoplates mit einem kleineren Durchmesser als 12 cm werden nicht erkannt (nur BH/BA und SH/BA). Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Thermoplates wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeige blinkt.

ÜBERWACHUNG DER HEIZZONE

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

AUSSERBETRIEBNAHME

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



Z 0740 0 D

FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

Das Induktions-Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden.

ACHTUNG

Induktions-Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (CERAN-Glas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktions-Gerät 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 –fluß überprüfen
	Kühlufteintritt blockiert	Sicher stellen, dass Luftein- und – austritt nicht blockiert werden Luftfilter reinigen
E04 - -	Kochfeld überhitzt	Gerät abkühlen lassen Luftfilter und –fluß überprüfen
E05 - - - -	Fehler am Leistungs-Drehschalter	Reparatur-Service 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)	Sicher stellen, dass keine heisse Luft vom Lüfter eingesaugt wird Raumtemperatur muss unter 40°C/110°F sein
E07 - -	Thermoplates leer gekocht	Durch Ausschalten des Gerätes Leerkochdetektor zurückstellen
E08 - -	Fehler am Fühler-Element	Reparatur-Service kontaktieren

Ablauf der Fehlermeldung: Die Lampe „Ein“ leuchtet für einen längeren Intervall (0,6 Sek.), die Anzahl der nachfolgenden kurzen Intervalle müssen gezählt werden und geben Aufschluss über die Art des Fehlers gemäß 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 Betriebsanzeige-Lampe 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
	Induktions-Gerät defekt	Lieferant wegen der Reparatur kontaktieren Netzkabel rausziehen
Kein Aufheizen Betriebsanzeige-Lampe blinkt (wenn ein Error-Code aufblinkt, Kapitel „Fehlerbehebung mit Error Code“ beachten)	Ungeeignete Thermoplates	Eine für Induktion geeignete Thermoplates wählen ¹⁾
	Induktions-Gerät defekt	Lieferant wegen der Reparatur kontaktieren Netzkabel rausziehen



Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Ungenügende Heizleistung Betriebs-Anzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Thermoplates nicht ideal	Eine für Induktion geeignete Thermoplates wählen ¹⁾ Resultate mit verwendeter Thermoplates vergleichen
	Luftkühlsystem blockiert	Sicher stellen, dass Luftzu- und -ausfuhr nicht blockiert werden
	Umgebungstemperatur zu hoch (Das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten ²⁾)	Sicher stellen, 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
	Induktions-Gerät defekt	Lieferant wegen der Reparatur kontaktieren Netzkabel rausziehen
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehschalters	Leistungs-Drehschalter defekt	Lieferant wegen der Reparatur kontaktieren Netzkabel rausziehen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem blockiert	Sicher stellen, dass Luftzu- und -ausfuhr nicht blockiert werden
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht	Lüfter defekt Lüfter-Überwachung defekt	Lieferant wegen der Reparatur kontaktieren



Z 0740 0 D

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit stellt Heizleistung innerhalb von Minuten an und ab	Spule überhitzt, Heizzone zu heiss leere Thermoplates überhitztes Öl in der Thermoplates	Gerät ausschalten, Thermoplates entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
Kleine metallische Objekte (z. B. Löffel) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Thermoplateserkennung defekt	Lieferant wegen der Reparatur kontaktieren

¹⁾ Um zu überprüfen, ob die Thermoplates geeignet ist, benutzen Sie ein Magnet, welches leicht am Thermoplatesboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Thermoplates ungeeignet für die Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Thermoplatesmaterial.

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 Induktions-Gerät läuft hörbar ungleichmäßig.



Z 0740 0 D

REINIGUNG

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung, keine verbrannten Rückstände	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-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</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>



Z 0740 0 D

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 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

Das Induktions-Gerät 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 Induktions-Gerät durch einen ausgebildeten Techniker geprüft werden.

ACHTUNG

Induktions-Gerät nicht öffnen!
 Gefährliche Spannung!

Das Induktions-Gerät 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 Induktions-Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

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

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

Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktions-Gerätes.





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 email 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 email oder Telefax mit.

Gustav Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-34

Telefax 0049 (0)2661/9868-38

email service@scholl-gastro.de

