

# Gebrauchsanweisung

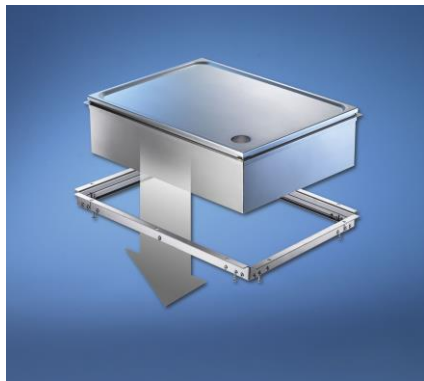
## Induktions-Einbaugeräte

### Griddle-Line: Induktions-Einbau-Grillgerät

MO/DU/GR 7000	Art. Nr. Z 0172
MO/DU/GR 10000	Art. Nr. Z 0174

### Kombi-Line: Induktions-Einbau-Bräter

MO/DU/KB 7000-65	Art. Nr. Z 0243
MO/DU/KB 7000-100	Art. Nr. Z 0244
MO/DU/KB 7000-150	Art. Nr. Z 0245
MO/DU/KB 10000-65	Art. Nr. Z 0246
MO/DU/KB 10000-100	Art. Nr. Z 0247
MO/DU/KB 10000-150	Art. Nr. Z 0248



Griddle-Line



Kombi-Line

### 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
1 Allgemeines .....	5
1.1 Anwendung.....	5
2 Produktebeschreibung .....	6
2.1 Produkte .....	6
2.2 Technische Daten.....	7
3 Installation.....	8
3.1 Installationsvoraussetzungen .....	8
3.2 Installationsvoraussetzungen Induktionsgenerator.....	8
3.3 Installationsvorschriften Griddleplatte/Bräterwanne .....	10
3.4 Installationsvorschriften Bedienung .....	10
3.5 Generator MO/DU/GR 7000/10000.....	11
3.6 Griddleplatte .....	12
3.7 Bräterwanne – Wannenhöhe 65mm .....	13
3.8 Bräterwanne – Wannenhöhe 100mm .....	14
3.9 Bräterwanne – Wannenhöhe 150mm .....	15
3.10 Einbau-/Montagerahmen IN/MO/GR und IN/MO/KB .....	16
3.11 Bedienung RJ-45.....	17
3.12 Einbauvorschriften .....	18
4 Inbetriebnahme.....	19
4.1 Montage.....	19
5 Funktionstest.....	20
6 Bedienung.....	21
6.1 Bratprozess .....	21



7	Sicherheitsvorschriften.....	22
7.1	Beschreibung von Gefahrensymbolen .....	22
7.2	Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	23
7.3	Sichere Anwendung .....	23
7.4	Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal .....	23
7.5	Unsachgemäße Bedienung .....	24
7.6	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen.....	24
7.7	Überwachung der Bratzzone .....	24
8	Ausserbetriebnahme .....	25
9	Fehlerfindung/Fehlerbehebung .....	26
9.1	Fehlerfindung mit Error-Code .....	27
9.2	Fehlerfindung ohne Error-Code .....	28
10	Reinigung.....	29
11	Unterhalt .....	30
12	Entsorgung .....	31
12.1	Vermeiden Sie Missbräuche .....	31
13	Garantie und Service .....	32
13.1	Garantiebedingungen .....	32
13.2	Service.....	32
13.3	Serviceadresse .....	33



## 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 Montage, Anwendung und Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Aus diesem Grund muss sie vor der Installation und Inbetriebnahme durch den Monteur und das Bedienpersonal vollständig gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.

Allgemeine Informationen über Produktebeschreibung – Installation – Inbetriebnahme – Funktionstest – Bedienung – Sicherheitsvorschriften – Ausserbetriebnahme – Fehlerfindung – Reinigung – Unterhalt und Entsorgung, werden in weiteren Kapiteln behandelt.

### 1.1 ANWENDUNG

Induktionsgeräte „RTCSmp Modul Griddle-Line/RTCSmp Modul Kombi-Line“ werden als Einbau-Bratgeräte zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Der RTCSmp Modul Griddle-Line kann zum Braten und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Der RTCSmp Modul Kombi-Line kann zusätzlich zum Kochen und Dünsten eingesetzt werden.



## 2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

### 2.1 PRODUKTE

Modulares Induktions-Einbaukonzept mit zwei Bratzonen bestehend aus: Induktionsgenerator, Bratplatte oder Bräterwanne, Bedieneinheit und Kabelkit. Optional ist ein Einbau-/Montagerahmen, Fettfilter und Fettfilterrahmen erhältlich. Der leistungsstarke Generator ist in einem geschlossenen Gehäuse aus Aluminium und mit einem integrierten Lüfter ausgestattet.

Sämtliche Anschlüsse wie Netz, Sensor- und CAN-Kabel sind von aussen über die vorgesehenen Stecker/Schraubanschlüsse anzuschliessen. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über einen integrierten Ventilator. Der Generator sowie die Bratplatte bzw. Bräterwanne ist mit einem Luftführungssystem ausgestattet, bei welchem die erwärmte Luft direkt am Gehäuseende über einen Luftkanal ausgeführt wird.

Mit dem Einsatz der RTCSmp Technologie wird eine maximale Betriebssicherheit erzielt:

- Die Energiezufuhr wird elektronisch gesteuert und überwacht
- Es erfolgt eine permanente Temperaturüberwachung von Griddleplatte/Bräterwanne, Spulen, Kühlkörper und Elektronik
- Durch eine spezielle Ansteuerung entstehen beim Betrieb beider Bratzonen keine Interferenzgeräusche
- Limitieren der Energiezufuhr bei Spitzenlast
- Ein integriertes Service- und Reparatur-Errorcode-System ermöglicht eine effiziente Fehlerdiagnose

Die einfache Bedienung erfolgt über einen Temperaturregler pro Bratfeld. Die gewählte sowie die aktuelle Temperatur werden im jeweiligen Display ausgegeben.

EMV Funk- und Netzstörungen entsprechen den EU-Normen.

**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



## 2.2 TECHNISCHE DATEN

### Bedienung und Kontrolle

Temperaturregler – Potentiometer 10 kOhm

7-Segment-Anzeige

Modell	Leistung	Temp. Bereich	Spannung
MO/DU/GR 7000	7,0 kW	50° – 230°C	400 V / 3 Ph
MO/DU/GR 10000	10,0 kW	50° – 230°C	400 V / 3 Ph

Modell	Dimensionen	Bratfläche
MO/DU/GR 7000	656 x 615 x 144 mm	618 x 577 mm
MO/DU/GR 10000	656 x 615 x 144 mm	618 x 577 mm

Modell	Dimensionen	Bratfläche	Wannenhöhe	Wanneninhalt
MO/DU/KB 7000-65	656 x 615 x 280 mm	618 x 577 mm	65 mm	19 Liter
MO/DU/KB 10000-65	656 x 615 x 280 mm	618 x 577 mm	65 mm	19 Liter
MO/DU/KB 7000-100	656 x 615 x 280 mm	618 x 577 mm	100 mm	32 Liter
MO/DU/KB 10000-100	656 x 615 x 280 mm	618 x 577 mm	100 mm	32 Liter
MO/DU/KB 7000-150	656 x 615 x 280 mm	618 x 577 mm	150 mm	49 Liter
MO/DU/KB 10000-150	656 x 615 x 280 mm	618 x 577 mm	150 mm	49 Liter

### Funktionsbedingungen

Max. Toleranz der Netzspannung	Nominalspannung +6%/-10%
Netzimpedanz (Zmax.)	0,25 Ω
Frequenz	50/60 Hz
Schutzklasse	IP X0



### 3 INSTALLATION

#### 3.1 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Die Vorder- und Rückseite des Induktionsgenerators und die Unterseite der Griddleplatte/Bräterwanne unterhalb des Lüfters müssen betreffend Blockier- und Ansaugengefahr absolut frei sein. Die optimale Luftzirkulation darf durch den Einbau in ein Installationsfach (Herdanlage oder Counter) nicht beeinträchtigt werden. Es muss darauf geachtet werden, dass der Luftfluss uneingeschränkt garantiert wird. **Der maximale Luftstrom des Lüfters beträgt 120 m<sup>3</sup>/h, deshalb muss unterhalb des Lüfters eine Öffnung von 6500 mm<sup>2</sup> vorhanden sein.** Die Luftzufuhr über den Ventilator sollte über einen vorgelagerten Fettfilter im Installationsfach (bauseits) gereinigt werden. Speziell ist darauf zu achten, dass die eingezeichneten Zu- und Abluftöffnungen mindestens 40mm und der seitliche Abstand im Installationsfach mindestens 10mm von Hindernissen wie zum Beispiel Wand oder Boden entfernt sind. Zusätzlich muss beachtet werden, dass sich die Abluft nicht mit der Zuluft vermischt. Für optimale thermische Voraussetzungen muss die Zu- und die Abluft geführt werden.

##### Installationsumgebung

Max. Umgebungstemperatur:	Lagerung	> -20°C - +70°C
	in Funktion	> + 5°C - +40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit:	Lagerung	> 10% - 90%
	in Funktion	> 30% - 90%

#### 3.2 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN INDUKTIONSGENERATOR

##### Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Die Montagearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt. Bauseits muss eine stabile Netzspannung vorhanden sein.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallationsvorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Bei Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Schalter) ist darauf zu achten, dass beim Zuschalten eines Generators ans Dreiphasenstromnetz, bedingt durch die Asymmetrie, kurzfristig Ableitströme generiert werden, welche zum Auslösen eines FI-Schalters führen können. Bei der Auswahl des FI-Schalters ist ferner zu beachten, dass im Generator Gleichströme sowie Wechselströme im hohen Frequenzbereich von ca. 20kHz generiert werden. Wir empfehlen die Auswahl eines für diese Anforderungen geeigneten FI-Schalters. Bei Verwendung eines FI-Schalters als Personenschutz soll der Auslösestrom des FI-Schalters den länderspezifischen Normen und Vorschriften für den Personenschutz entsprechen.
- Speziell ist darauf zu achten, dass die Zu- und Abluftöffnungen des Generators mindestens 40mm und der seitliche Abstand im Installationsfach mindestens 10mm von Hindernissen wie zum Beispiel Wand, Boden oder weitere Generatoren entfernt sind.





- Bei der Montage des Induktionsgenerators gilt es darauf zu achten, dass die Luftzufuhr und Luftausfuhr unabhängig geführt werden. Es darf nicht zu einem Kreislauf der austretenden und angesaugten Luft kommen. Der Lufteintritt und –austritt müssen kanalisiert werden. Die Luftausfuhr muss aus dem Herd oder Counter geführt werden, ansonsten entsteht ein Wärmestau der zu Leistungsreduktion oder zum Ausschalten des Gerätes führen kann (siehe Kapitel 9.1/9.2). Der Induktionsgenerator hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).
- Beachten Sie, dass ein vorgelagerter Fettfilter beim Lufteintritt eingesetzt wird, wodurch die angesaugte Luft gereinigt wird.
- Vermeiden Sie, dass feuchte, heiße oder fettige Umgebungsluft vom Induktionsgenerator angesaugt wird (Bsp. mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper, Ofen, Fritteusen usw.).
- Der Induktionsgenerator darf nur über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut werden, wenn Ansaugtemperatur und Raumklima unter 40°C liegen. Zusätzlich muss der Einsatz eines externen Lüfters für die Luftausfuhr eingesetzt werden.
- Sollte die Installation des Einbaugenerators im Oberbau (Bedienblende) erfolgen, müssen zusätzliche bauseitige Lüfter für das geforderte Raumklima eingesetzt werden.
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter 40°C liegen.
- Die Spulen- und Netzkabel müssen richtig angeschlossen und verschraubt werden.
- Das RJ45 Kabel muss am Einbaugenerator richtig angeschlossen werden. Es ist darauf zu achten, dass die Steckzunge einrastet.
- Die Inspektions- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Gerät jederzeit mittels eines Schalters vom Netz getrennt werden kann. Dabei müssen die örtlichen, gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass keine Flüssigkeiten in die unmittelbare Umgebung des Generators gelangen kann.

Das Fettablaufrohr kann vom Herdbauer individuell verlängert werden. Zusätzlich muss darauf geachtet werden, dass die Fettauffangwanne gegenüber den unterseitigen Lüftern des Abschirmbleches geschlossen ist. Damit wird verhindert, dass fettangereicherte Luft in die Abschirmung der Spulen geführt wird.

**ACHTUNG**

**Falsche Spannung kann das Induktions-Bratgerät beschädigen.**

Die Induktions-Bratgeräte müssen mit einem den nationalen Vorschriften entsprechendem Netzkabel ausgestattet sein und durch einen lizenzierten Elektriker angeschlossen werden.



**Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:**

**400V 3-Phasige Geräte**

Phase 1:	braun
Phase 2:	schwarz
Phase 3:	grau
Erdung:	gelb-grün
Spannung:	+6%/-10%
Frequenz:	50Hz/60Hz
Nennwert:	10A für den 7kW Einbaugenerator (4 x 1.5mm <sup>2</sup> ) 15A für den 10kW Einbaugenerator (4 x 2.5mm <sup>2</sup> )

**3.3 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN GRIDDLEPLATTE/BRÄTERWANNE**

**Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:**

- Die Montagearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Griddleplatte/Bräterwanne darf nur über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut werden, wenn das Raumklima unter 40°C liegt. Zusätzlich muss der Einsatz eines externen Lüfters für die Luftabfuhr eingesetzt werden.
- Der maximale Luftstrom des Lüfters beträgt 100m<sup>3</sup>/h, deshalb muss eine Öffnung unterhalb des Lüfters von 6600mm<sup>2</sup> gewährleistet sein.
- Das Spulen-, Lüfter- und die Sensorkabel müssen richtig angeschlossen und verschraubt werden.
- Vermeiden Sie; dass feuchte, heisse oder fettige Umgebungsluft in das Installationsfach gelangen (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper, Ofen, Fritteusen usw.).
- Die Inspektions- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden
- Es muss sichergestellt werden, dass keine Flüssigkeiten in die unmittelbare Umgebung der Spulen gelangen können.

**3.4 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN BEDIENUNG**

**Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:**

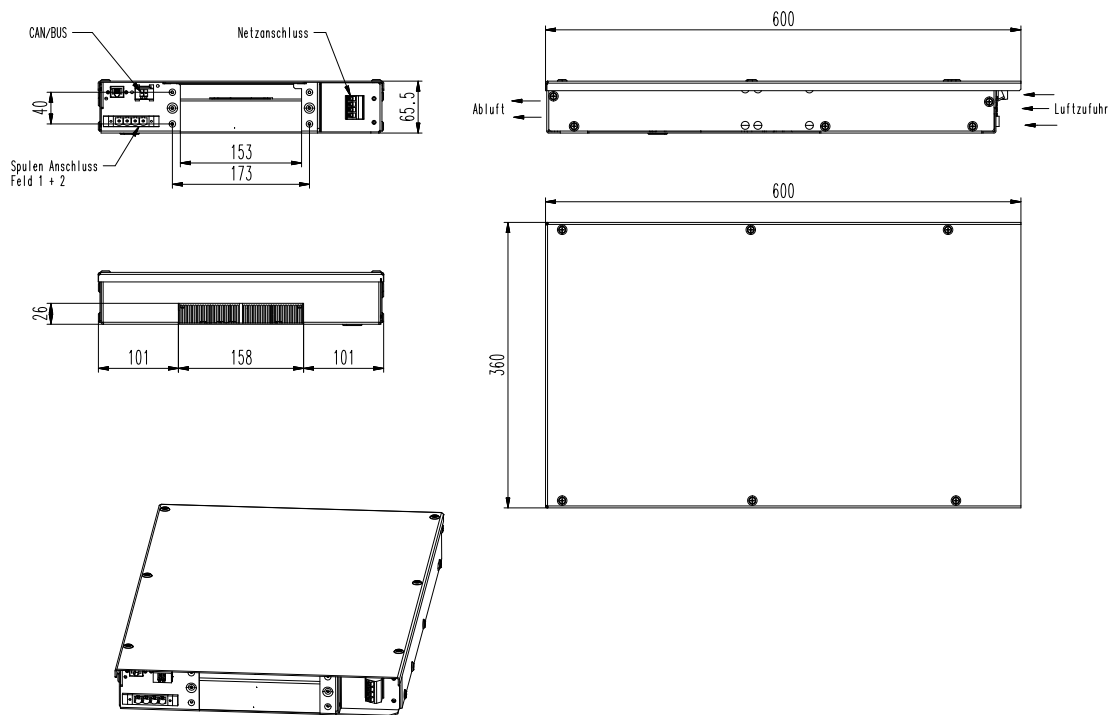
- Die Montagearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Bedieneinheit muss an den seitlichen Montagevorrichtungen befestigt werden.
- Die Schalter sind mit 2 Schrauben M4 zu befestigen.
- Die Kabel müssen gemäß Bezeichnung angeschlossen werden.



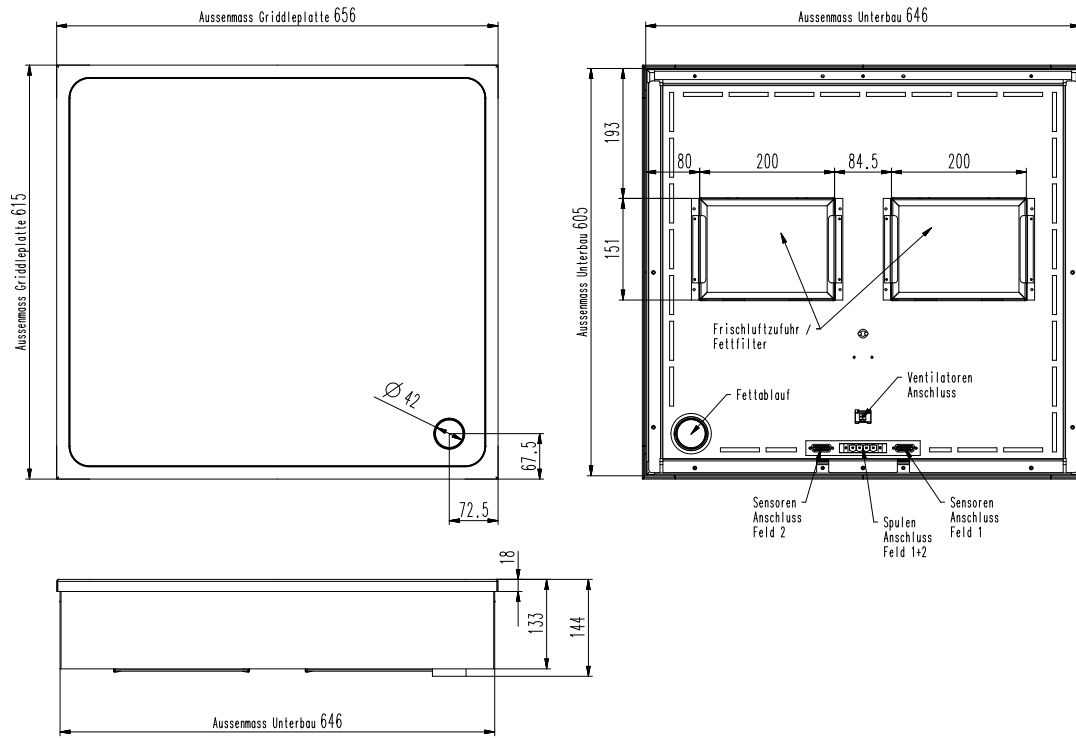
## GBA Z 0172 2 D

- Beim RJ45 Kabel (CAN Bus) ist darauf zu achten, dass die Steckzunge einrastet.
- Die Kabel müssen geführt und zugentlastet werden.
- Vermeiden Sie, dass feuchte, heisse oder fettige Umgebungsluft in das Installationsfach gelangen (Bsp. mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper, Ofen, Fritteusen usw.).
- Die Inspektions- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

### 3.5 GENERATOR MO/DU/GR 7000/10000

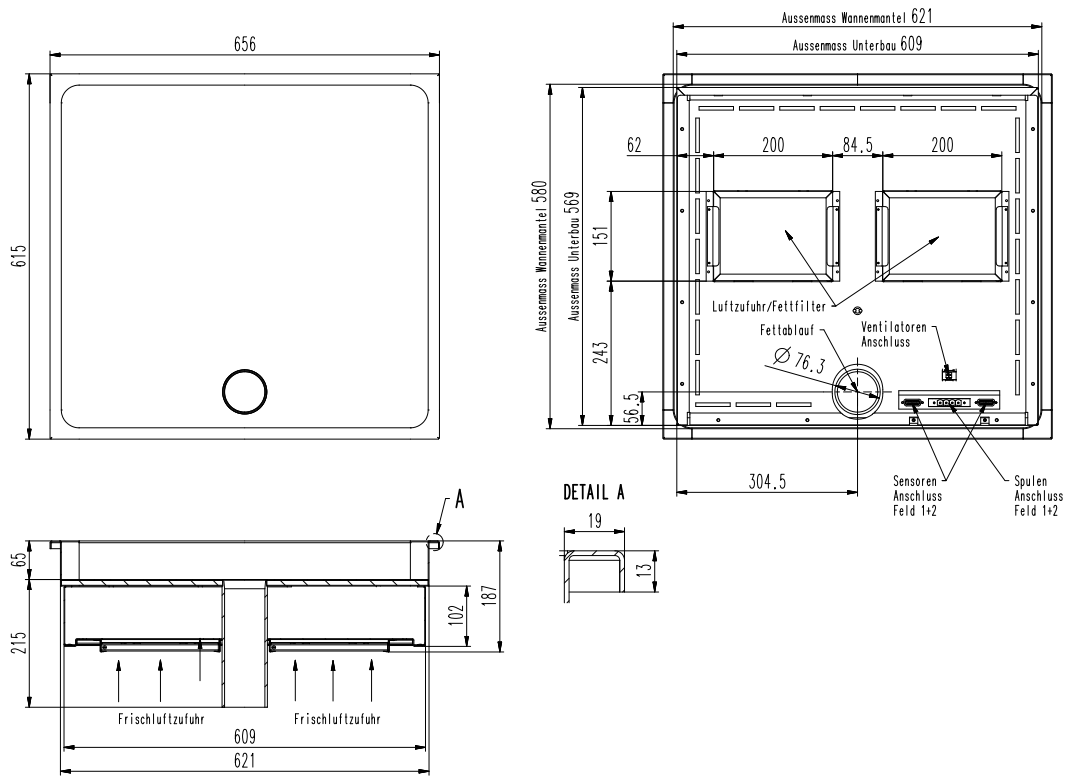


3.6 GRIDDLEPLATTE

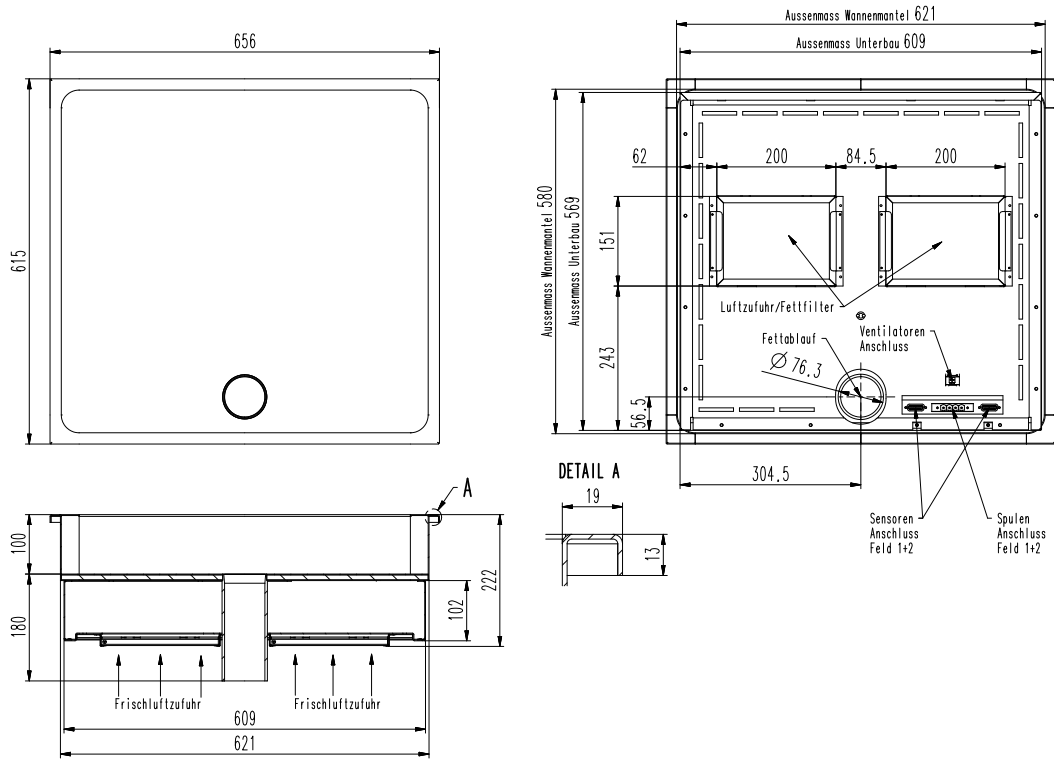


GBA Z 0172 2 D

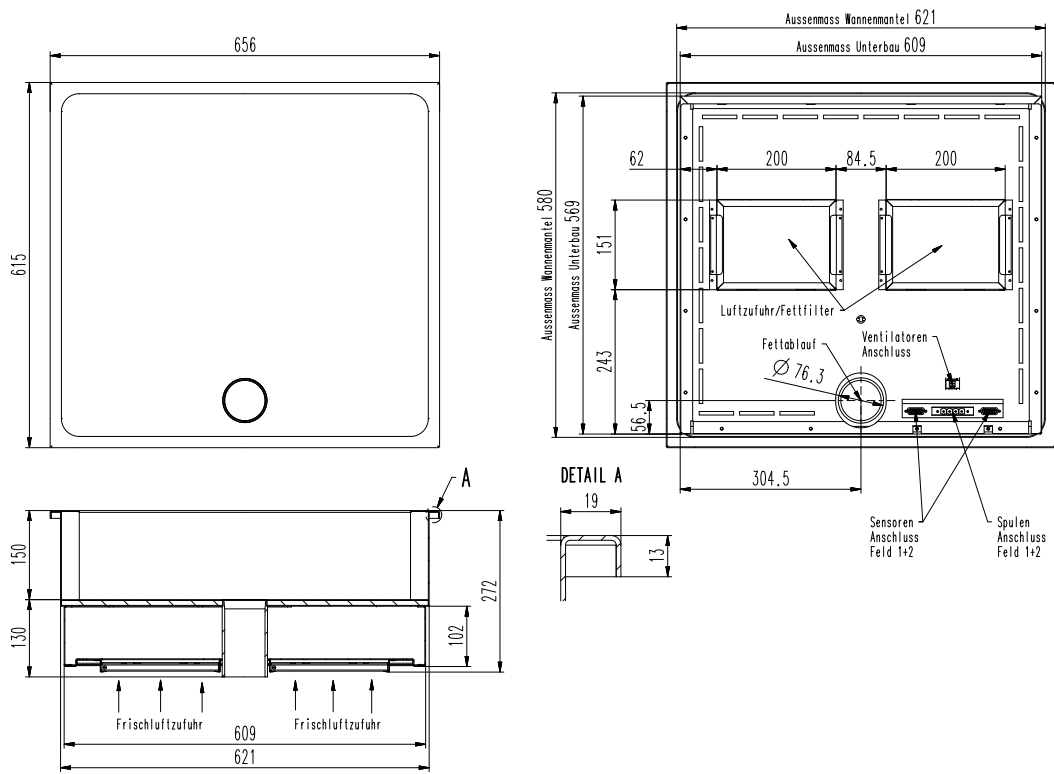
3.7 BRÄTERWANNE – WANNENHÖHE 65MM



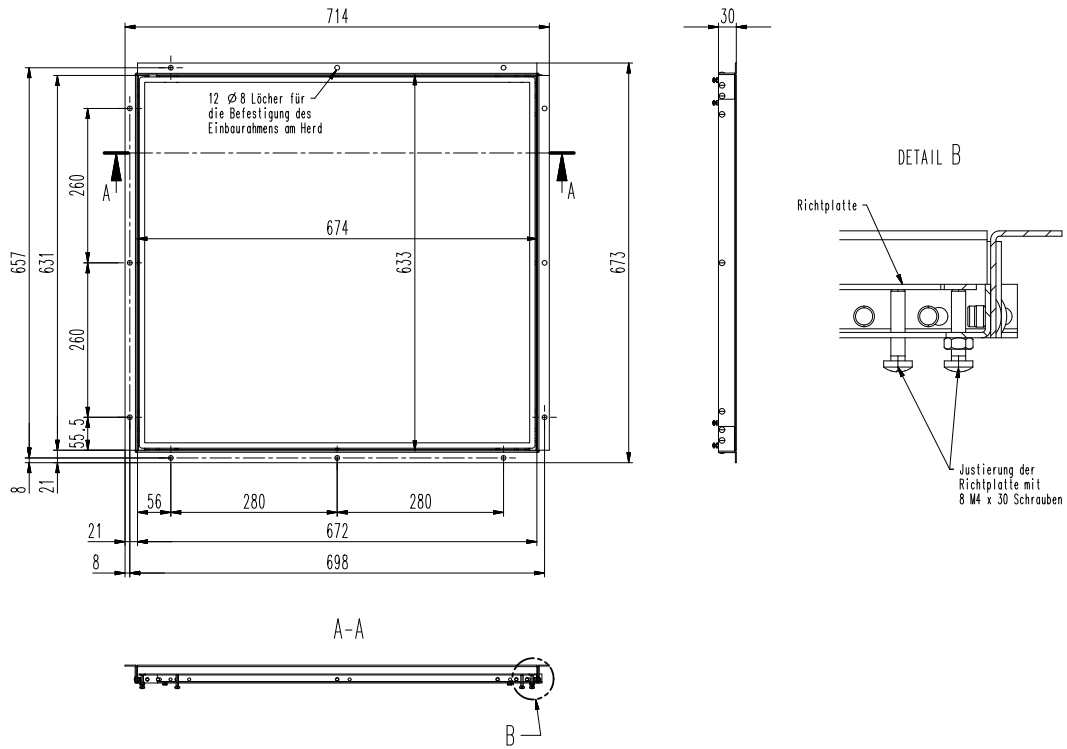
3.8 BRÄTERWANNE – WANNENHÖHE 100MM



3.9 BRÄTERWANNE – WANNENHÖHE 150MM

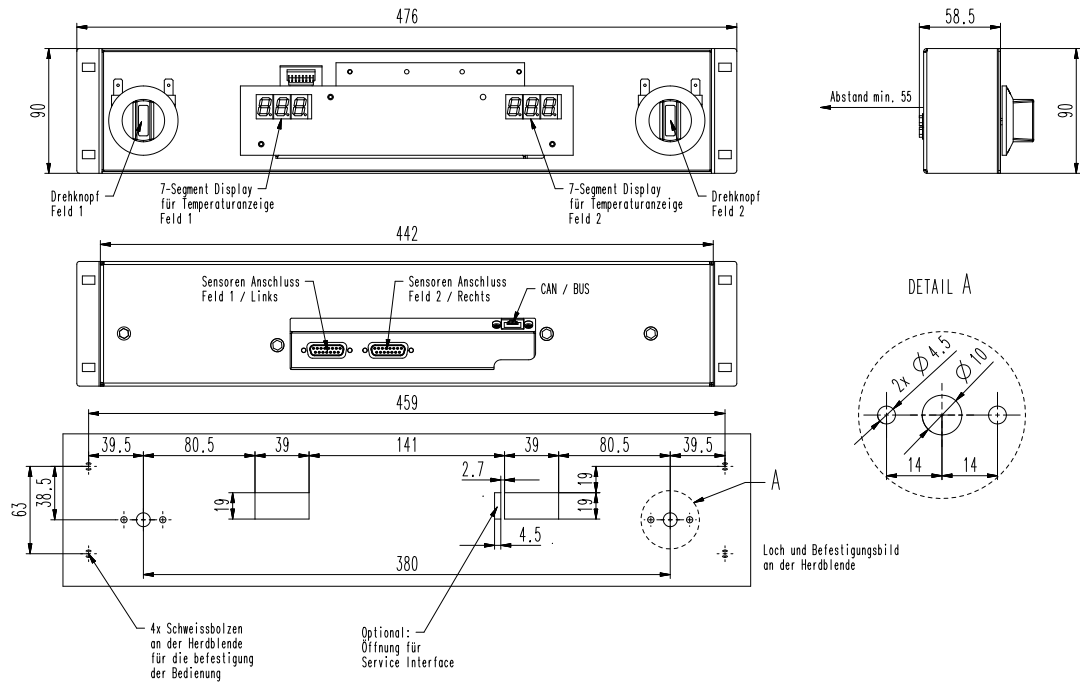


3.10 EINBAU-/MONTAGERAHMEN IN/MO/GR UND IN/MO/KB

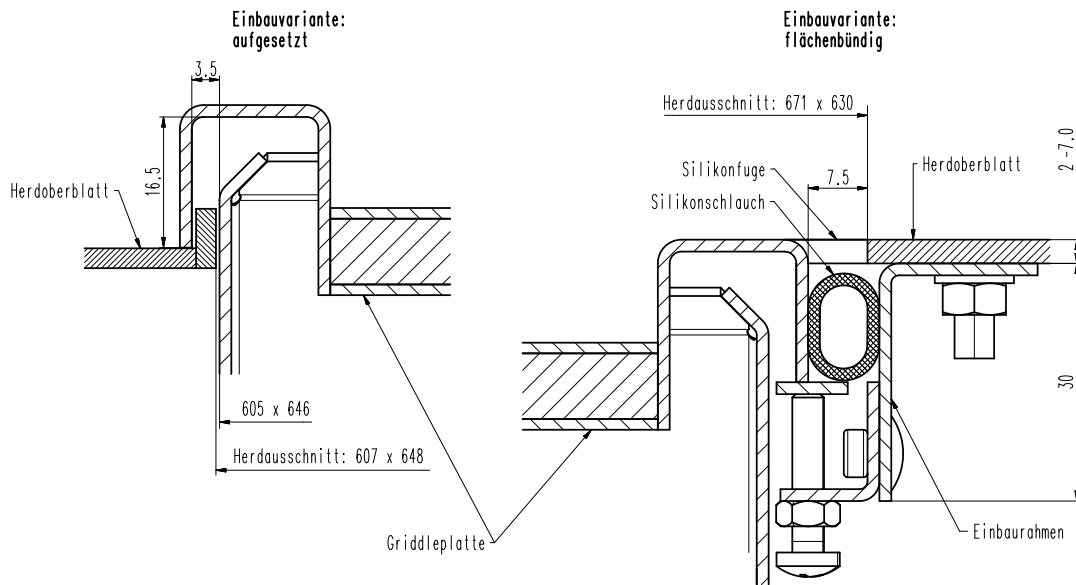




3.11 BEDIENUNG RJ-45



### 3.12 EINBAUVORSCHRIFTEN



#### Arbeitsschritte:

1. Der als Option erhältliche Einbaurahmen wird über die im Herdunterblatt angebrachten Bolzen montiert.
2. Die Griddleplatte/Bräterwanne kann nun von oben in den Ausschnitt eingeführt werden.
3. Mit den höhenverstellbaren Nivellierschrauben auf dem Einbaurahmen, kann die Griddleplatte/ Bräterwanne ausgerichtet werden.
4. Nach dem Ausrichten wird die Griddleplatte/Bräterwanne mit dem Silikonschlauch  $\varnothing 11\text{mm}$  abgedichtet.
5. Nun wird die Griddleplatte/Bräterwanne mit einer Silikonfuge von ca. 9 mm zwischen Herdoberblatt und der Seitenwand der Platte/Wanne abgedichtet.
6. Die Silikonfuge benötigt ca. 48h um auszuhärten werden. In dieser Zeit darf die Griddleplatte/ Bräterwanne nicht aufgeheizt werden.
7. Das verwendete Silikon muss lebensmittelverträglich sein.



## 4 INBETRIEBNAHME

### 4.1 MONTAGE



**Die elektrischen Anschlüsse müssen durch einen Fachmann ausgeführt werden.**

Das Gerät muss mit einem Direktanschluss angeschlossen werden. 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.

Drehen Sie den Temperaturdreheschalter auf die AUS-Position bevor Sie das Induktions-Bratgerät ans Stromnetz anschließen. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Induktions-Bratgerät zu bedienen ist.

Vor dem Durchführen von Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Induktionsgerät zu bedienen ist. Ihr Induktionsgerät ist nun mit dem Stromnetz verbunden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig eingebaut ist. Der Leistungsdreheschalter ist in AUS-Position.

Entfernen Sie alle Gegenstände von der Bratfläche.



## 5 FUNKTIONSTEST

- Drehen Sie den Temperatordrehschalter von der Position 0 auf eine von Ihnen gewünschte Temperatur. In der 7-Segment-Anzeige erscheint während 2 Sekunden die von Ihnen eingegebene Temperatur in °C, danach erfolgt der Wechsel zur Anzeige der Ist-Temperatur auf der Bratplatte/Bräterwanne.
- Drehen Sie den Temperatordrehschalter auf die AUS-Position, dabei erlischt die Anzeige. Wenn die Platte/Bräterwanne noch über Restwärme verfügt, erscheint in der Anzeige „Hot“.

Wenn die Anzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Temperatordrehschalter auf Position EIN?
- Ist das RJ 45 CAN Kabel an der Bedienung und am Generator angeschlossen?

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



## 6 BEDIENUNG

### 6.1 BRATPROZESS

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Durch das Einstellen der gewünschten Temperatur wird Energie zur Bratplatte geleitet. Die Temperatur wird durch Drehung des Temperaturrehschalters gewählt.

Für den Bratprozess benötigen Sie in der Regel nur wenig Fettstoff, welcher mit einem Zerstäuber oder Fettpinsel auf die polierte HPCR-INOX Bratfläche aufgetragen werden kann. Beim Braten von panierten Bratstücken benötigen Sie etwas mehr Fettstoff. Beim Erwärmen vom Fettstoff prüfen Sie die Bratoberfläche fortwährend, um ein Überhitzen des Öls oder Fettes zu verhindern.

Wenden Sie das Bratgut nur mit dem im Lieferumfang enthaltenen Grillspachtel. Bei Verwendung von scharfkantigen oder spitzen Gegenständen wie Messer oder Gabel, kann die Bratoberfläche beschädigt werden!

Durch Ausschalten des Temperaturrehschalters wird die Energiezufuhr unterbrochen.



## 7 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 7.1 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

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

**Beispiel:**

**ACHTUNG:** Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss die Bedienungsanleitung gelesen werden!



## 7.2 GEFAHR 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 Schadensersatzforderungen.

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

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Bratfläche
- Gefahr für Personen durch überhitzte Fettstoffe
- Gefahr für Personen durch überhitzte Gehäusetemperaturen

## 7.3 SICHERE ANWENDUNG

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

## 7.4 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

Die Bratplatte/Bräterwanne wird durch die Temperatureingabe aufgeheizt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, die Bratplatte/Bräterwanne sowie das Gehäuse während der Funktion nicht berühren.

- Der RTCSmp Modul Griddle-Line ist ausschließlich zum Braten und Warmhalten von Speisen bestimmt. Der RTCSmp Modul Kombi-Line kann zusätzlich zum Kochen und Dünsten eingesetzt werden.
- Erwärmen Sie nie Kochgefäße wie z.B. Pfannen auf der Bratplatte/Bräterwanne.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Bratplatte/Bräterwanne, da es sich entzünden könnte.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindlichen Gegenstände auf die Bratplatte/Bräterwanne.
- Metallische Gegenstände (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) werden sehr schnell aufgeheizt, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Bratplatte in Berührung kommen. Legen Sie keine anderen Gegenstände als das Bratgut auf das Induktions-Bratgerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) blockiert werden. Dies würde ein Überhitzen und somit das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit oder Reinigungsmaterial in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.



## 7.5 UNSACHGEMÄRE BEDIENUNG

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

## 7.6 UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

Jedliches 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 Verwendung von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

## 7.7 ÜBERWACHUNG DER BRATZONE

Das patentierte Realtime Temperatur Control System, ermöglicht ein temperaturgesteuertes Braten mit berührungsloser Temperatur-Messung und -Steuerung in Echtzeit. Die Bratfläche wird temperaturbezogen gemessen, gesteuert und überwacht.





## 8 AUSSERBETRIEBNAHME

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktionsgerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktionsgerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.



## 9 FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

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

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



## 9.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Die Funktion des Induktionsgerätes wird kontinuierlich durch das Steuerungs- und Überwachungssystem überprüft. Wird eine Fehlfunktion festgestellt, so wird auf der Anzeige ein Error-Code ausgegeben (z.B. E03). Der Error-Code wird im Betrieb im Wechsel mit der Istwert-Temperatur angezeigt.

Error-Code	Bedeutung	Massnahmen
E03	Übertemperatur Kühlkörper <sup>1)</sup>	Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
		Kühlkörper-Lüfter kontrollieren
		Servicepartner kontaktieren
E04	Übertemperatur Bratfeld <sup>1)</sup> oder Sensoreinheit defekt	Sollwert-Temperatur reduzieren
		Servicepartner kontaktieren
E05	Fehler am Temperatordrehschalter	Servicepartner kontaktieren
E06	Übertemperatur Geräte-Innenraum <sup>1)</sup>	Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
		Servicepartner kontaktieren
E10	Kommunikation BUS <sup>1)</sup>	Servicepartner kontaktieren
E12	Warntemperatur Kühlkörper <sup>2)</sup>	Sollwert-Temperatur reduzieren
		Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
		Funktion Lüfter kontrollieren
E20	Warntemperatur Geräte-Innenraum <sup>2)</sup>	Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
E21	Kühlkörper Temperatursensor Fehler <sup>1)</sup>	Servicepartner kontaktieren
E24	Geräte-Innenraum Temperatursensor Fehler <sup>1)</sup>	Servicepartner kontaktieren
E30	Übertemperatur Bedieneinheit <sup>1)</sup>	Sollwert-Temperatur reduzieren
		Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
		Servicepartner kontaktieren
E41	Übertemperatur oder Defekt von Sensor 1 <sup>*)</sup>	Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E42	Übertemperatur oder Defekt von Sensor 2 <sup>*)</sup>	Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E43	Übertemperatur oder Defekt von Sensor 3 <sup>*)</sup>	Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E44	Übertemperatur oder Defekt von Sensor 4 <sup>*)</sup>	Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E45	Übertemperatur oder Defekt von Sensor 5 <sup>*)</sup>	Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E46	Übertemperatur oder Defekt von Sensor 6 <sup>*)</sup>	Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E47	Bratplatte überhitzt, einzelne Sensoren über 290°C heiß <sup>1)</sup>	Gerät abkühlen lassen
		Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren

<sup>1)</sup> Das Gerät stellt sofort ab

<sup>2)</sup> Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung im Taktbetrieb weiter

<sup>\*)</sup> Das Gerät arbeitet normal weiter



9.2 FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
Kein Aufheizen 7-Segment-Anzeige ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt) Sicherungen prüfen
	Temperaturdreheschalter in AUS-Position	Temperaturdreheschalter drehen
Ungenügende Heizleistung 7-Segment-Anzeige ist AN (leuchtet)	Luftkühlsystem ist blockiert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann das Bratgerät nicht in der normalen Betriebstemperatur halten)	Stellen Sie sicher, 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)	Prüfen Sie die Sicherungen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturdreheschalters	Temperaturdreheschalter defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist behindert Fettfilter schmutzig	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind
	Fettfilter schmutzig	Fettfilter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht	Lüfter defekt	Servicepartner kontaktieren
	Lüfter-Überwachung defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit)	Spule überhitzt, Bratzone zu heiss	Gerät ausschalten und warten bis die Bratzone abgekühlt ist
	Überhitztes Öl auf der Bratplatte	

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



## 10 REINIGUNG

Die Bratplatte ist je nach Verschmutzungsgrad mehrmals täglich, mindestens aber täglich nach dem Arbeitsende zu Reinigen.

- Zur Reinigung von Verschmutzungen oder Ablagerungen auf der Bratplatte verwenden Sie ausschließlich Wasser. Dieses kann mit einem ph-neutralem (oder auf Basis nichtionischer oder anionischer Tenside) Reinigungsmittel ergänzt werden.
- Zur Beseitigung von Kalkrückständen auf der Bratplatte kann ein handelsübliches Kalkentfernungsmittel verwendet werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung den als Zubehör zum Gerät mitgelieferten Edelstahlschwamm und Grillspachtel.
- Für die Zwischenreinigung empfehlen wir den Einsatz von Wasser. Die Verschmutzung löst sich sehr schnell auf und kann mit dem Grillspachtel in die Fettauffangwanne geführt werden.
- Für die tägliche Hauptreinigung kühlen Sie die Bratplatte auf ca. 80°C ab.
- Scheuermittelhaltige Reinigungsmittel, starke organische Lösungsmittel wie Ketone und Ester sowie alkalische Reiniger sind zu vermeiden. Diese können je nach Konzentration, Einwirkzeit und Temperatur zur Beschädigung der HPCR-INOX Oberfläche führen. Kratzende Reinigungsmittel wie Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Bratoberfläche beschädigen können.
- Mechanische Einwirkungen durch Scheuern oder Schlagen können die Betriebsdauer der Oberfläche verkürzen.
- Die Reinigung darf niemals mit fließendem Wasser, Wasserstrahl oder Wasserdampf erfolgen.
- Bei der Reinigung können heisse Dämpfe entstehen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.**



## 11 UNTERHALT

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

Das Induktionsgerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker geprüft werden.

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

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



## 12 ENTSORGUNG

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

### 12.1 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.



## 13 GARANTIE UND SERVICE

### 13.1 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.*

### 13.2 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.





### 13.3 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)

