

Gebrauchsanweisung Induktions-Warmhaltegerät zum Einbau Hold-Line mit CNS-Rahmen

BH/HO/IN 450 CNS	Art. Nr. Z 0697
BH/HO/IN 900 CNS	Art. Nr. Z 0698
BH/HO/IN 1350 CNS	Art. Nr. Z 0699
BH/HO/IN 1800 CNS	Art. Nr. Z 0700



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 Verwendungszweck von Induktions-Warmhalte-Geräten	6
1.2.1 Generelle Informationen zu den Behältnissen	6
2 Produktebeschreibung	7
2.1 Lieferumfang	7
2.2 Produkte	7
2.3 Technische Daten	8
3 Installation	9
3.1 Lieferumfang	9
3.2 Installationsvoraussetzungen	9
3.3 Installationsvorschriften	9
3.4 Einbau-Ausschnitt	10
3.4.1 Einbau-Ausschnitt Modell BH/HO/IN 450 CNS	10
3.4.2 Einbau-Ausschnitt Modell BH/HO/IN 1800 CNS	11
3.5 Generator HO/IN 1800	12
3.6 Befestigungsvarianten	13
3.7 Einbau-Ausschnitt Bedieneinheit mit Temperaturregler	14
3.8 Elektrische Installation	15
4 Funktionstest	16
5 Bedienung	17
5.1 Komfort	17
6 Sicherheitsvorschriften	18
6.1 Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	18

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	Temperaturregulierung.....	19
7	Ausserbetriebnahme	20
8	Fehlerfindung/Fehlerbehebung	21
8.1	Fehlerfindung mit Error-Code	22
8.2	Fehlerfindung ohne Error-Code	23
9	Reinigung.....	25
10	Unterhalt	26
11	Entsorgung	27
11.1	Vermeiden Sie Missbräuche	27
12	Garantie und Service	28
12.1	Garantiebedingungen	28
12.2	Service.....	28
12.3	Serviceadresse	29

VORWORT

Herzlichen Glückwunsch

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

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

Bitte lesen Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Fehlersuche“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchsanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Ihre

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

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 durch den Monteur und das Bedienpersonal vollständig 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 beachtet und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

1.2 VERWENDUNGSZWECK VON INDUKTIONS-WARMHALTE-GERÄTEN

Das Induktions-Einbaugerät „RTCSmp Install Hold-Line“ wird zum Warmhalten von Mahlzeiten eingesetzt.

Der Warmhalteprozess mit dem „RTCSmp Install Hold-Line“ Induktionsgerät ist speziell auf den Induktions-Chafing Dish oder eine für die Induktion geeignete Pfanne ausgerichtet.

Stellen Sie sicher, dass der Induktions-Chafing Dish ins Zentrum der Ceranfläche gestellt wird. Beim Warmhalten von Flüssigkeiten wird ausdrücklich empfohlen, dass die Deckel der Pfannen und Töpfe aufgesetzt werden. Bei Pfannen mit mehr als 4 Liter Inhalt wird ein leistungsstärkeres Gerät empfohlen.

1.2.1 GENERELLE INFORMATIONEN ZU DEN BEHÄLTNISSEN

- Nur solche aus ferritischem Edelstahl verwenden.
- Behälter mit einer Bodenstärke von mindestens 2mm und einem Durchmesser von mindestens 20cm.
- Behälter dürfen nicht grösser als die Ceran Glasplatte sein, andernfalls besteht die Gefahr, dass das Display überhitzt.
- Falls ein Keramikbehälter verwendet wird, muss der Boden mit ferritischem Material beschichtet sein.
- Der Boden muss flach und direkt auf dem Glas aufliegen können, Behälter mit Absätzen oder unebenen Bodenstrukturen sind zu vermeiden.
- Wenn offene Behälter eingesetzt werden, empfehlen wir den zusätzlichen Einsatz von Wärmelampen, um die Oberhitze zu gewährleisten.
- Bei Verwendung von anderem Warmhaltegeschirr können Leistung und Funktion negativ beeinträchtigt werden.

2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

2.1 LIEFERUMFANG

- Generator
- 1-2 Bedieneinheiten
(mit 1 Warmhalteplatte 1 Bedienung / mit 2-4 Warmhalteplatten 2 Bedienungen)
- 1-4 Warmhalteplatten mit Spule und Ceranglas und CNS-Rahmen

2.2 PRODUKTE

Es steht ein Modell mit vier Anschlussmöglichkeiten zur Auswahl. Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster RTCSmp Technologie. Der Temperaturbereich von 50-100°C ermöglicht Flexibilität und erlaubt eine perfekte Wärmeeinstellung.

- Einfacher Einbau dank robuster Rahmenkonstruktion
- Kompakte Einbau-Module: Induktionsgenerator mit Leistungsteil, Warmhalteplatte mit Spule und Ceranglas, 50-100°C Steuerung
- Einfache Bedienung über Drehknopf, die kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Außenmasse, geringes Gewicht

Erfüllt neueste Vorschriften:

- EN 60335-1/-2-36, EN 62233;
- EN 60335-2-49, EN 55011
- EN 61000
- CE-konform
- ANSI/UL 197; CSA C 22.2 No.109
- FCC Part 18; ICES-001
- NSF/ANSI 4

2.3 TECHNISCHE DATEN

Modell	Gehäuse Generator	Ceranglas	Warmhalteplatte	CNS-Rahmen	Ausschnitt für CNS-Rahmen
BH/HO/IN	303x312x135 mm	322x322x4 mm	322x322x75 mm	390x390x24 mm	360x360 mm

Typ	Spannung	Leistung	Warmhaltefelder	Bedienung
BH/HO/IN 450	230V	0,45kW	1	1
BH/HO/IN 900	230V	0,90kW	2	2
BH/HO/IN 1350	230V	1,35kW	3	2
BH/HO/IN 1800	230V	1,80kW	4	2

Funktionsbedingungen:

Max. Toleranz der Netzspannung	+6%/-10%
Frequenz	50/60Hz
Schutzklasse	IP X0
Min. Schalendurchmesser	20cm
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 bis vier Warmhalteplatten inklusive Ceranglas und CNS-Rahmen und einer (bei 1 Warmhalteplatte) oder zwei (bei 2-4 Warmhalteplatten) Bedieneinheiten geliefert.

ACHTUNG

Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.

3.2 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Die Warmhalteplatte muss in eine gerade Fläche eingebaut werden, wie z.B. Tisch oder Counter, welcher ein Gewicht von ca. 40kg zulässt. Der Generator kann z.B. in ein geschlossenes Unterfach mit Türen eingebaut werden. Die Öffnungen für Luftzufuhr und –abfuhr dürfen nicht verdeckt sein. Der Temperaturregler muss leicht zugänglich sein.

Das RTCSmp Install Hold-Line Gerät ist ausschließlich in geschlossene Counters oder Buffets einzubauen.

Beachten Sie, dass die Luftzufuhr auf der Rückseite des Induktionsgerätes unterhalb des Ventilators nicht blockiert ist. Die Luftzufuhr darf durch die Installation nicht behindert werden. **Der maximale Luftstrom des Lüfters beträgt 96m³/h, deshalb muss eine minimale Ansaugöffnung von 6000 mm² gewährleistet sein.** Falls nötig, muss mittels einem flexiblen Luftschlauch eine genügende Luftzufuhr sichergestellt werden (erhältlich als Zubehör). Die Öffnungen für Luftzufuhr und Luftaustritt müssen mindestens 40mm von Wand oder Boden entfernt sein. Es muss darauf geachtet werden, dass sich die Luft von Luftzufuhr und Luftaustritt nicht vermischen. Wir verweisen auch hier auf die Möglichkeit, einen flexiblen Luftschlauch mit Bride zu montieren.

3.3 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die folgenden Punkte sind zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Bei Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Schalter) ist darauf zu achten, dass beim Zuschalten eines Generators ans Stromnetz, 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.
- Ein Mindestabstand von 10cm zwischen den Warmhaltefeldern ist einzuhalten.
- Der Anschluss A am Generator muss immer belegt sein.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).

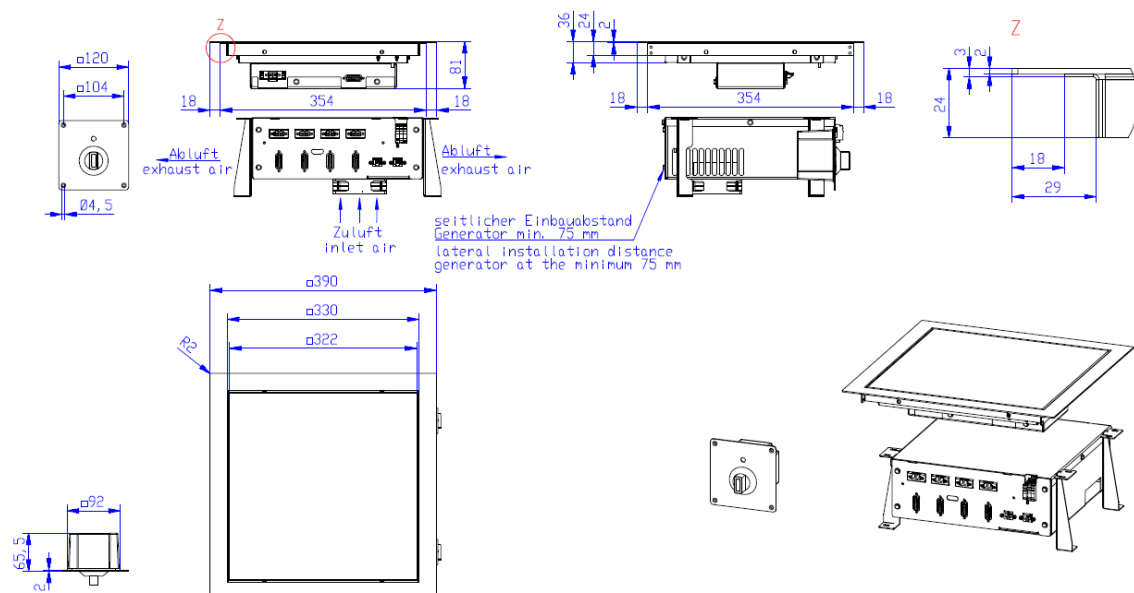




- Stellen Sie sicher, dass das Gerät keine heiße Umgebungsluft ansaugen kann (betrifft vor allem Geräte, welche nebeneinander, hintereinander oder in der Nähe einer Fritteuse oder eines Ofens stehen), sonst muss ein flexibler Luftschlauch montiert werden.
- Das Induktionsgerät darf nicht neben einem Ofen oder einem anderen, hitzeproduzierenden Gerät stehen.
- 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

3.4.1 EINBAU-AUSSCHNITT MODELL BH/HO/IN 450 CNS



Ausschnittmaß CNS-Rahmen in Deckplatte: 360 x 360 mm

Installationsvorschriften Warmhalteplatte:

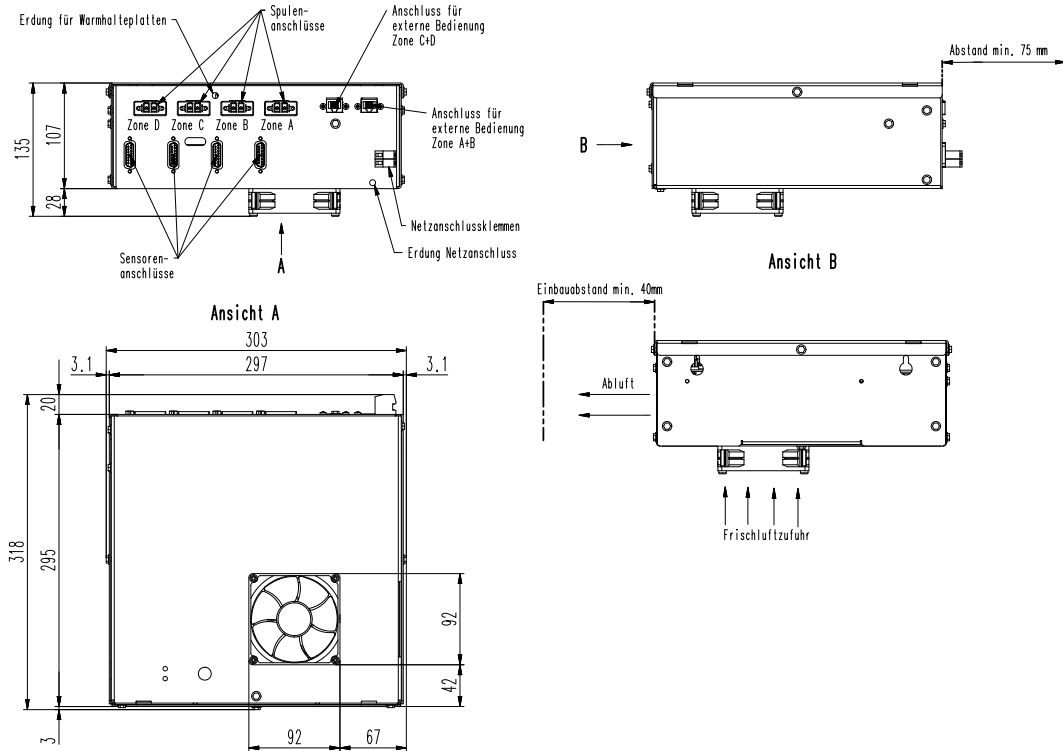
Sobald die Vorbereitungen gemäß den zuvor genannten Schritten beendet sind, können Sie mit der Installation beginnen. Legen Sie den Rahmen mit Spule und Ceranglas in den Ausschnitt und kleben Sie die Rahmenkonstruktion mit Pactan fest. Die Anschlusskabel haben eine Länge von 2,5m. Das Anschlusskabel muss verlegt und darf nicht aufgerollt werden.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG



9. November 2020
Revision 2

3.5 GENERATOR HO/IN 1800



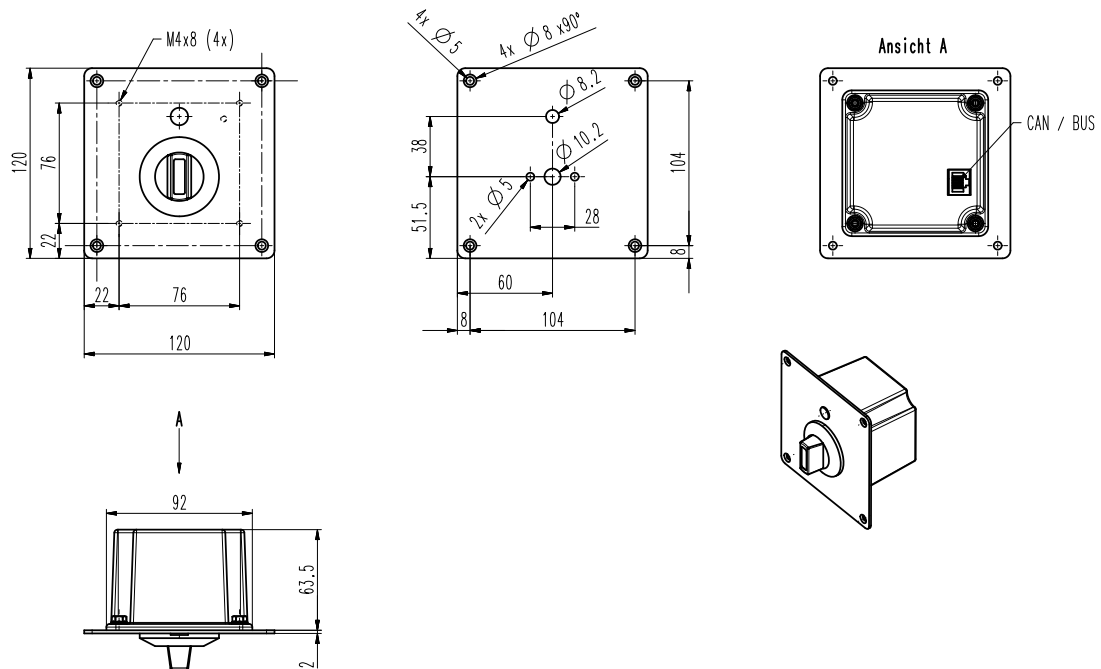
Installationsvorschriften Generator:

Der Generator ist auf der Gehäuseabdeckung mit einem Montageprofil ausgestattet. Das Generatorgehäuse muss an den Seiten- oder Rückwänden der Buffetanlage befestigt werden. Es ist speziell darauf zu achten, dass der Höhenabstand des Ventilators zum Boden und die Abluftöffnungen seitlich mindestens **40mm** Abstand zu Hindernissen aufweisen.

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG



3.7 EINBAU-AUSSCHNITT BEDIENEINHEIT MIT TEMPERATURREGLER



Installationsvorschriften Bedieneinheit:

Das Gerät ist mit einer Bedieneinheit ausgerüstet. Um diese auf einer Abdeckung zu fixieren, nehmen Sie die Öffnung für den Drehknopf und montieren die Bedieneinheit vertikal. Das Kabel für den Drehknopf hat eine Länge von 300cm.

3.8 ELEKTRISCHE INSTALLATION

ACHTUNG

Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen.

Die elektrische Installation muss durch ein zugelassenes Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

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

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

Frequenz 50/60Hz

- Drehen Sie den Drehknopf in die Aus-Stellung „“
- Schließen Sie die Bedieneinheit an den Generator an
- Schließen Sie die Spulenkabel an den sich an der Gehäusefront befestigten Stecker an
- Verbinden Sie jeden Einbaurahmen mit Erde an dem dafür vorgesehenen Bolzen
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an

Die Installation ist nun beendet und der Funktionstest gemäß Kapitel “Funktionstest” muss gemacht werden.

4 FUNKTIONSTEST

ACHTUNG

Die Glaskeramikplatte wird durch die Servierschale aufgewärmt. Um Verletzungen zu verhindern, berühren Sie die Wärmeplatte nicht.

Verwenden Sie ausschließlich Induktions-Chafing Dish oder eine für die Induktion geeignete Pfanne (mit einem minimalen Bodendurchmesser von 20cm) für das „RTCSmp Install Hold-Line“ Induktions-Warmhaltegerät.

- Gießen Sie etwas Wasser in das Geschirr und platzieren Sie dieses auf dem Ceranfeld.
- Drehen Sie den Temperatordrehschalter auf EIN (eine Temperatur zwischen 50-100°C). Auf dem Display unter dem Ceranglas wird die gewünschte Temperatur angezeigt, das Wasser wird aufgeheizt.
- Entfernen Sie das Geschirr von der Warmhaltezone; Aufheizvorgang unterbrochen.
- Setzen Sie den Behälter zurück auf die Warmhaltezone; der Warmhalteprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Temperatordrehschalter in die AUS-Position (ⓘ). Der Warmhalteprozess wird gestoppt und die Temperaturanzeige schaltet ab, wenn die Temperatur des Ceranglases unterhalb von 50°C ist, andernfalls wird auf dem Display „HOT“ angezeigt.

Wenn das Display ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Temperatordrehschalter auf Position EIN?
- Benützen Sie den vorgeschriebenen Induktions-Chafing Dish oder eine für die Induktion geeignete Pfanne (mit einem minimalen Bodendurchmesser von 20cm)?
- Befindet sich das Geschirr über dem aktivierten Feld?

Sollte das Induktions-Warmhaltegerät trotz diesen Tests nicht funktionieren, sehen Sie im Kapitel Fehlerfindung/Fehlerbehebung nach.

5 BEDIENUNG

Warmhalteprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die Soll-Temperatur wird durch Drehen des Temperatordrehschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der gewünschten Temperatur ab.

Beim Warmhalten von Flüssigkeiten (z.B. Suppen) müssen die Behälter mit einem Deckel abgedeckt werden.

Die Behälter dürfen nicht mehr als 100°C beim Auflegen auf die Warmhalteplatten aufweisen, höhere Temperaturen können zu Beschädigungen der Gläser oder zur Sicherheitsabschaltung führen.

Bei der Anwendung mit einem Chafing Dish, muss dieser mit warmem Wasser befüllt werden.

5.1 KOMFORT

Der Generator überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Schale auf der Wärmplatte befindet und eine Soll-Temperatur eingegeben wurde. Wenn Sie die Schale von der Wärmplatte entfernen, wird die Energieübertragung sofort gestoppt und wird erst wieder fortgesetzt, wenn die Schale wieder auf die Wärmplatte gestellt wird.

Der Warmhalteprozess wird angehalten, wenn der Drehknopf in die Aus-Stellung „“ dreht wird. Wärmespeicherung findet nur in der Schale statt.

6 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

6.1 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 erhitzte 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 befolgt werden.

6.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

Jegliches Risiko betreffend elektrischen Strom muss vermieden werden. Das Ceranfeld wird durch die Hitze des Bodens des Chafing Dish's oder der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.

- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie den Chafing Dish oder die Pfanne für eine Weile entfernen. Sie vermeiden dadurch, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald der Behälter 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 Temperaturreglers starten.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Chafing Dish oder 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 den Chafing Dish oder die Pfanne (wie z.B. geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Warmhaltefeld.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen.
- 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 Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und damit das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit und das Überlaufen von Wasser oder Warmhaltegut über den Schalenrand in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktionsgerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktionsgerätes.



6.4 UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

Nachbauen oder Änderungen am Induktionsgerät sind nicht erlaubt. Kontaktieren Sie den Hersteller, bevor Sie Änderungen am Gerät vornehmen. 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. Die Grenzwerte gemäß 'Technische Daten' dürfen unter keinen Umständen überschritten werden.

6.6 PFANNENERKENNUNG

Behälter mit einem kleineren Durchmesser als 20cm werden nicht erkannt. Während der Leistungsabgabe blinkt das LED in der Temperaturanzeige. Beim Betrieb mit ungeeignetem Material wird keine Leistung abgegeben.

6.7 TEMPERATURREGULIERUNG

Zur Einstellung der optimalen Temperatur kann mit dem Drehknopf die Temperatur zwischen 50 und 100°C individuell und genau eingestellt werden.

7 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.

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 gezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

8.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Error-Nr.	Beschreibung	Fehlerbehebung
E01	Hardware Überstrom oder Leistungsspule nicht angeschlossen ¹⁾	Behältermaterial kontrollieren, Verdrahtung kontrollieren
E02	Softwareüberstrom ¹⁾	Behältermaterial kontrollieren
E03	Kühlkörperüberhitzung $T > 85^{\circ}\text{C}$ ¹⁾	Installation (Lüftung) überprüfen
E04	Leerkochen, Totalausfall der Sensoreinheit oder Sensoreinheit nicht angeschlossen ¹⁾	Sensoreinheit überprüfen Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E05	Potentiometer defekt oder nicht angeschlossen ¹⁾	Potentiometer und Verdrahtung kontrollieren
E06	Innenraum Generator Temperatur zu hoch $T > 80^{\circ}\text{C}$ ¹⁾	Installation (Lüftung) überprüfen
E10	Kommunikation Zentraleinheit $\leftrightarrow$ Leistungsteil unterbrochen ¹⁾	Verdrahtung kontrollieren, Spulenanschluss und BUS Anschluss trennen
E12	Reduktion Kühlkörper Temperatur $T > 75^{\circ}\text{C}$ ²⁾	Installation (Lüftung) überprüfen
E20	Reduktion Innenraumtemperatur $T > 70^{\circ}\text{C}$ ²⁾	Installation (Lüftung) überprüfen
E21	Kühlkörpersensor defekt oder ausgesteckt ¹⁾	Service-Partner kontaktieren
E24	Board Sensor defekt ¹⁾	Service-Partner kontaktieren
E30	Temperatur Prozessor Zentraleinheit $> 100^{\circ}\text{C}$ ¹⁾	Installation überprüfen, Kühlung verbessern
E41	Warmhaltefeld Sensor 1 überhitzt oder defekt ¹⁾	Warmhalteprozess überprüfen, Sensor 1 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E42	Warmhaltefeld Sensor 2 überhitzt oder defekt ¹⁾	Warmhalteprozess überprüfen, Sensor 2 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E43	Warmhaltefeld Sensor 3 überhitzt oder defekt ¹⁾	Warmhalteprozess überprüfen, Sensor 3 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C

¹⁾ Die Leistungsabgabe wird sofort unterbrochen

²⁾ Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung weiter

8.2 FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
Kein Aufheizen Display ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt). Sicherungen prüfen
	Temperaturdreheschalter in AUS-Position (ⓘ)	Solltemperatur wählen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren.
Kein Aufheizen Display ist AUS (dunkel)	Behälter zu klein (Durchmesser Schalenboden weniger als 20 cm, oder ungeeignetes Material)	Verwenden Sie den Induktions-Chafing Dish oder eine Pfanne (Gusseisen oder Mehrschicht).
	Behälter ist nicht über der Heizzone platziert (Behälter kann nicht erkannt werden)	Schieben Sie den Chafing Dish oder die Pfanne (Gusseisen oder Mehrschicht) ins Zentrum der Heizzone.
	Ungeeigneter Behälter	Chafing Dish oder Pfanne (Gusseisen oder Mehrschicht) einsetzen.
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung Display ist AN (leuchtet)	Verwendete Schale ist nicht geeignet	Setzen Sie den Chafing Dish ein und vergleichen Sie das Ergebnis mit „Ihrer“ Schale.
	Luftkühlungssystem blockiert	Prüfen Sie den Lufteintritt und Luftaustritt
	Umgebungstemperatur ist zu hoch. Das Kühlsystem kann das Induktionsgerät nicht in der normalen Betriebstemperatur halten	Stellen Sie sicher, dass keine heiße Luft angesaugt wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur der Luftzufuhr darf 40°C/110°F nicht übersteigen.
	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	Luftkühlungssystem ist behindert	stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und Luftabfuhr nicht behindert sind
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab, Lüfter arbeitet nicht	Lüfter defekt	Servicepartner kontaktieren
	Lüfter-Überwachung defekt	



Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit)	Spule überhitzt, Heizzone zu heiss	Gerät ausschalten. Chafing Dish oder Pfanne entfernen und Behälter mit Wasser auffüllen. Warten bis die Heizzone abgekühlt ist.
	Leerkochen, Wasser fehlt im Behälter	

Das Kühlsystem (Lüftung) beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 60°C übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 75°C, reduziert sich die Leistung automatisch. Die volle Leistung des Gerätes wird bei einer Kühlkörpertemperatur von 70°C wieder frei geschaltet.

9 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, ...)	• Polychrom • Sigolin chrom, Inox crème • Vif Super-Reiniger • Supernettoyant, Sida, Wiener Klak • Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	• Polychrom • Sigolin chrom, Inox crème • Vif Super-Reiniger • Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	• Polychrom • Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	• Rasierklinge • nicht kratzender Schwamm
Zucker, zuckerhaltige Speisen, Plastik, Alu-Folie	Sofort Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückstände vom heissen Kochfeld abkratzen, z. B. mit einer Rasierklinge. Nach Entfernung der Rückstände mit einem Reinigungsmittel reinigen. Wenn die Heizzone mit Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückständen ohne vorheriges Reinigen abkühlt, kann die Keramik-Oberfläche durch kleine nadelkopfgrosse Gruben deformiert werden.

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceranoberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch vom Ceran-Feld (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können.

Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Warmhaltegerätes bedingt regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

10 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.

ACHTUNG

Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.

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

11 ENTSORGUNG

Dieses Symbol  welches sich auf dem Gerät oder auf dessen Verpackung befindet, bedeutet, dass dieses Produkt fachgerecht entsorgt werden muss. Es soll an eine Recycling-Sammelstelle gebracht werden, wo die elektrischen und elektronischen Bauteile ausgebaut werden, was negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit verhindern hilft. Für detaillierte Auskunft über die Wiederverwertung der Bauteile nehmen Sie Kontakt auf mit der regionalen Recyclingstelle oder mit Ihrer Verkaufsstelle.

Beachten Sie, dass dieses Induktionsgerät nach Beendigung seiner Lebensdauer fachgerecht entsorgt wird.

11.1 VERMEIDEN SIE MISSBRÄUCHE

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt 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 support@scholl-gastro.de

