

Gebrauchsanweisung

Induktions-Auftisch-Warmhaltegerät

Hold-Line Compactmodul

Modell-Nr.	Art. Nr.
HO 1500	Z 0685
HO 1500 Weiß	Z 0686
HO 1500 Schwarz	Z 0687



Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg

Telefon +0049 (0) 2661 – 9868-10
Telefax +0049 (0) 2661 – 9868-38 (Service)
Internet www.scholl-gastro.de
E-Mail info@scholl-gastro.de



INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	4
1 Allgemeines	5
1.1 Beschreibung von Gefahrensymbolen	5
1.2 Anwendung	6
2 Produktebeschreibung	7
2.1 Lieferumfang	7
2.2 Produkt	7
2.3 RTCSmp Hold-Line Compactmodul auf einen Blick	8
2.4 Technische Daten	9
3 Installation	10
3.1 Installationsvoraussetzungen	10
3.2 Installationsvorschriften	10
3.3 Zeichnung	11
3.3.1 Zeichnung RTCSmp Hold-Line 1500 Compactmodul	11
3.4 Montage	12
4 Funktionstest	13
5 Bedienung	14
5.1 Warmhalteprozess	14
5.2 Komfort	14
6 Sicherheitsvorschriften	15
6.1 Sichere Anwendung	15
6.2 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	15
6.3 Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	16
6.4 Unsachgemäße Bedienung	16

GBA Z 0685 1 D

6.5	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen	16
6.6	Pfannen- oder Behältererkennung	16
6.7	Überwachung der Heizzone	16
7	Außerbetriebnahme	17
8	Fehlerfindung/Fehlerbehebung	18
8.1	Fehlerfindung mit Error-Code	19
8.2	Fehlerfindung ohne Error-Code	20
9	Reinigung	22
9.1	Reinigung Fettfilter	23
10	Unterhalt	24
11	Entsorgung	25
11.1	Vermeiden Sie Missbräuche	25
12	Garantie und Service	26
12.1	Garantiebedingungen	26
12.2	Service	26
12.3	Serviceadresse	27

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 der Warmhaltestelle aufliegen.

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

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.

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

1.2 ANWENDUNG

Das Induktionsgerät „RTCSmp Hold-Line Compactmodul“ darf ausschließlich nur als Warmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden. Der Warmhalteprozess mit dem „RTCSmp Hold-Line Compactmodul“ Induktionsgerät darf ausschließlich nur mit empfohlenen Typen und Größen von Pfannen, Behältern und Chafing Dish's durchgeführt werden. Für den Einsatz dürfen **keine NO-NAME-Produkte** verwendet werden.

Zum Warmhalten von Suppen muss der Topf mit einem Deckel abgedeckt werden.

Nur einwandfreies Material einsetzen!

2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

2.1 LIEFERUMFANG

Das Gerät wird komplett und betriebsbereit geliefert.

2.2 PRODUKT

Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie aus zwei Gehäuseteilen und komplett in CrNi-Stahl. Eine stufenlose Temperaturregulierung erlaubt ein effizientes Warmhalten in Hochkultur.

- Einfache Bedienung über Temperaturdrehknopf, mit integriertem Netzschalter
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Zwei Warmhaltezonen
- Zwei Temperaturanzeigen unter dem Ceranglas
- Kompakte Außenmaße, geringes Gewicht

Erfüllt neueste Vorschriften:

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

EN 60335-2-49; EN 55011;

EN 61000

CE-konform

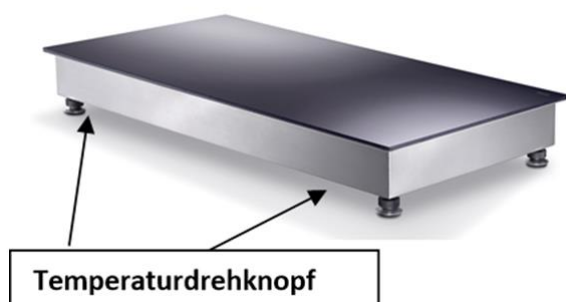
ANSI/UL 197; CSA C 22.2 No.109

FCC Part 18; ICES-001

NSF/ANSI 4

2.3 RTCSMP HOLD-LINE COMPACTMODUL AUF EINEN BLICK

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



HO 1500 Auf Tischgerät

Temperaturdrehknopf

Die Temperatur-Einstellung ist von 50°C bis 100°C begrenzt und kann mit den unter dem Gehäuseboden installierten Drehknöpfen eingestellt werden.

2.4 TECHNISCHE DATEN

Dimension	B x T x H	Ceranfläche
HO 1500	800 x 400 x 114 mm	800 x 400 mm
HO 1500 Weiß	800 x 400 x 114 mm	800 x 400 mm
HO 1500 Schwarz	800 x 400 x 114 mm	800 x 400 mm

Technische Daten	Spannung	Leistung	Gewicht
HO 1500	230V	1500 W	17 kg
HO 1500 Weiß	230V	1500 W	17 kg
HO 1500 Schwarz	230V	1500 W	17 kg

Funktionsbedingungen

Max. Toleranz der Netzspannung	+6 %/-10 %
Frequenz	50/60 Hz
Schutzklasse	IP X3
Min. Behälter-Durchmesser	12 cm (im Zentrum)
Max. Umgebungstemperatur	Lagerung > -20°C - +70°C in Funktion > + 5°C - +40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit	Lagerung > 10 % - 90 % in Funktion > 30 % - 90 %
SOLL Wert Temperatur Eingabe 51°C bis 100°C	Punkt bei Anzeige dauernd EIN
IST Wert Temperatur	Anzeige ohne Punkt
Energie-Übertragung aktiv	Punkt bei Anzeige blinkt



3 INSTALLATION

3.1 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Das Induktionsgerät muss auf eine gerade Fläche gestellt werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht blockiert oder verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 50 kg Gewicht zulassen. Der Temperaturdrehknopf am Geräteboden muss leicht zugänglich sein.

Stellen Sie sicher, dass der Geräteschalter und der Fettfilter auf der Unterseite des Gerätes zugänglich sind. Der Geräteschalter muss für den Betrieb des Gerätes eingeschaltet sein.

3.2 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

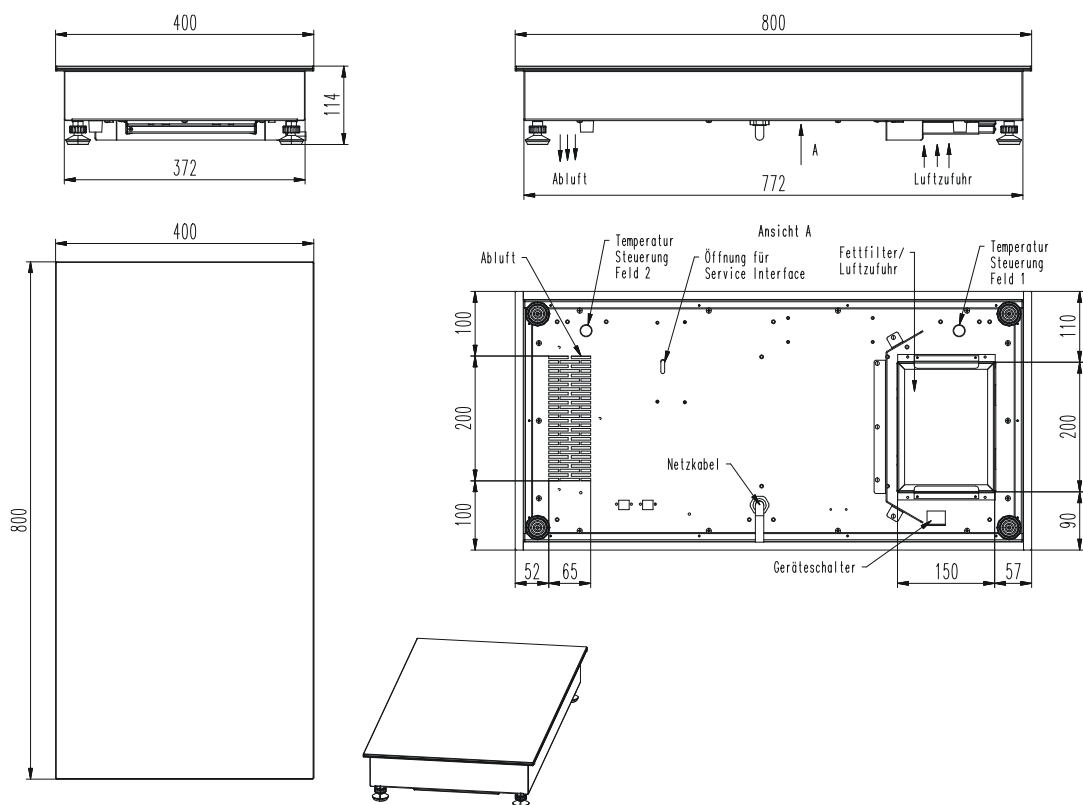
- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Netzzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallationsvorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitätsbehörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Stecker muss jedoch gut zugänglich sein, um das Gerät vom Netz trennen zu können.
- 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.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).
- Das Induktionsgerät hat einen zusätzlich integrierten Fettfilter. Vermeiden Sie trotzdem, dass heiße oder feuchte und fettige Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (besonders wenn mehrere Geräte nebeneinander, bzw. hintereinander stehen oder wenn diese sich in der Nähe von Bratkippern, Fritteusen oder Öfen befinden). Die gilt auch bei hoher Dampfentwicklung in der Umgebung (betrifft Induktionsgeräte welche neben einem Teigwarenkocher, Steamer oder Wasserbad stehen).
- Das Induktionsgerät darf nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche oder in eine heiße Oberfläche eingebaut werden.
- Die Luftansaug-Temperatur **muss** unter 40°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.



GBA Z 0685 1 D

3.3 ZEICHNUNG

3.3.1 ZEICHNUNG RTCSMP HOLD-LINE 1500 COMPACTMODUL





3.4 MONTAGE

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

ACHTUNG

Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen.

Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen 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 50/60Hz

- Drehen Sie den Temperaturdrehknopf am Geräteboden auf die Position („ⓘ“).
- Schließen Sie das Induktionsgerät ans Stromnetz an.
(Das Gerät wird komplett mit Netzkabel und Stecker geliefert.)

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



4 FUNKTIONSTEST

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

ACHTUNG

Dem Ceranfeld wird durch die heiße Pfanne oder Behälter Wärme übertragen.

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

Benützen Sie eine für Induktion geeignete Pfannen oder Behälter zum Warmhalten von Speisen mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm.

- Das Ceranfeld muss immer sauber sein. Wasser-, Speiserückstände oder Verkrustungen müssen entfernt werden.
- Gießen Sie etwas Wasser in die Pfanne oder Behälter und platzieren Sie sie in der Mitte der Heizzone.
- Drehen Sie den Temperatordrehknopf auf EIN (eine Position zwischen 51°C und 100°C). Die eingestellte Temperatur erscheint in roter Schrift unter dem Ceranfeld, das Wasser wird aufgeheizt. Die LED und die Temperaturanzeige leuchtet dauernd.
- Entfernen Sie die Pfanne oder den Behälter von der Heizzone; Aufheizvorgang unterbrochen.
- Drehen Sie den Temperatordrehknopf auf die AUS-Position (ⓘ). Der Warmhalteprozess wird gestoppt und die Anzeige schaltet aus. Bei Restwärme grösser als 50°C auf dem Ceranfeld erscheint in der Anzeige HOT.

Die blinkende LED auf der Anzeige zeigt an, dass Energie in den Pfannen- oder Behälterboden übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Temperatordrehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne oder Behälter (min. 12 cm Bodendurchmesser)?
- Befindet sich die Pfanne oder der Behälter auf der Heizzone?

Um zu prüfen ob das Material geeignet ist, benützen Sie ein Magnet welches leicht am Pfannen- oder Behälterboden haften bleiben muss. Sollte dies nicht der Fall sein, ist Ihre Pfanne oder Behälter ungeeignet für Induktionsgeräte. Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne oder Behälter.

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



5 BEDIENUNG

5.1 WARMHALTEPROZESS

Das Induktionsgerät „RTCSmp Hold-Line Compactmodul“ ist sofort betriebsbereit. Die Temperatureinstellung erfolgt durch Drehen des Temperaturdrehschalters am Gehäuseboden. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der eingestellten Temperatur ab. Die leuchtende Temperaturanzeige zeigt an, dass das Gerät oder die Heizzone in Funktion ist. Die blinkende LED auf der Anzeige unter dem Ceranfeld zeigt an, dass Energie in den Pfannen- oder Behälterboden übertragen wird.

Aufgrund der folgenden Umstände muss das Bedienpersonal aufmerksamer vorgehen, als beim Warmhalten mit herkömmlichen Systemen.

Die Wärmespeicherkapazität dieser Technologie ist sehr tief. Wenn die Temperatur mittels Drehknopf verändert wird, wird das Warmhaltegut sehr schnell der neuen Temperatur angepasst. Leere Pfannen und Behälter können je nach Einstellung sehr schnell erhitzen. **Pfannen oder Behälter NIE ohne Inhalt** auf das Ceranfeld stellen. Stellen Sie die Temperatur mittels Drehknopf genau entsprechend der gewünschten Warmhaltetemperatur ein.

Die Pfanne oder der Behälter sollte immer mittig über der Energieaufnahmezone platziert sein, da sonst der Pfannen- oder Behälterboden ungleichmäßig aufgeheizt wird.

Stellen Sie nie einen Behälter mit mehr als 100°C Bodentemperatur auf das Glas, es besteht die Gefahr, dass das Glas beschädigt wird.

5.2 KOMFORT

Das Induktionsgerät überträgt im eingeschalteten Zustand nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne oder Behälter auf der Heizzone befindet. Die Temperatureinstellung spielt dabei keine Rolle. Wenn Sie die Pfanne oder Behälter von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie gestoppt. Stellt man die Pfanne oder den Behälter auf die Heizzone zurück, wird wieder Energie zugeführt.

Durch Ausschalten des Induktionsgerätes wird der Warmhalteprozess gestoppt.



6 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

6.1 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.

6.2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne oder Behälter aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um die Überhitzung der Pfannen oder Behälter durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne oder Behälter nicht unbeaufsichtigt ohne Speisen auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne oder den Behälter für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne oder 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 Temperaturschalters bewusst starten.
- Das Ceranfeld muss immer sauber sein. Wasser-, Speisenrückstände oder Verkrustungen müssen entfernt werden.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne, Behälter und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte.
- Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen oder Behälter auf das Induktionsgerät (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.).
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Keine Aluminiumfolie oder Plastikbehälter auf die heiße Oberfläche legen.
- Die Glasoberfläche darf nicht als Lagerfläche benutzt werden.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindlichen Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) blockiert werden. Dies würde ein Überhitzen und in der Folge das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Ein verschmutzter Fettfilter blockiert den Lufteintritt. Der Fettfilter ist einmal die Woche zu reinigen und muss wieder trocken eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannen- oder Behälterrand. Das Gerät ist ansonsten sofort vom Netz zu trennen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Schutz vor Dampfeintritt bei hoher Dampfentwicklung in der Umgebung (betrifft Induktionsgeräte welche neben einem Teigwarenkocher, Steamer oder Wasserbad stehen).



GBA Z 0685 1 D

- 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 Gerätes.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Behälter mit unebenem Boden.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es sofort entweder durch den Lieferanten oder durch eine Fachperson ersetzt werden.

6.3 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 jegliche Schadensersatzforderungen.

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

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen oder Behälter
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

6.4 UNSACHGEMÄßE BEDIENUNG

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

6.5 UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

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

6.6 PFANNEN- ODER BEHÄLTERERKENNUNG

Pfannen oder Behälter mit einem kleineren Bodendurchmesser als 12 cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeige. Beim Betrieb ohne Pfanne, Behälter oder eines ungeeigneten Materials, wird keine Leistung abgegeben.

6.7 ÜBERWACHUNG DER HEIZZONE

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

7 AUßERBETRIEBNAHME

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

8 FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

ACHTUNG

Induktionsgerät nicht öffnen!

Gefährliche Spannung!

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.



8.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Error-Code	Bedeutung	Maßnahmen
E03	Übertemperatur Kühlkörper	Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
		Kühlkörper-Lüfter kontrollieren
		Servicepartner kontaktieren
E04	Übertemperatur Heizzone	Gerät abkühlen lassen
		Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
E05	Temperaturdrehschalter defekt	Servicepartner kontaktieren
E06	Übertemperatur Elektronik	Gerät abkühlen lassen
		Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
	Zu hohe Umgebungstemperatur	Kontrollieren ob nicht heiße Umgebungsluft angesogen wird
		Die Umgebungstemperatur darf nicht höher als 40°C aufweisen
E10	Kommunikation BUS	Servicepartner kontaktieren
E12	Warntemperatur Kühlkörper	Sollwert-Temperatur reduzieren
		Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren
		Funktion Lüfter kontrollieren
E30	Übertemperatur Geräte-Innenraum	Sollwert-Temperatur reduzieren
		Metallobjekte (z.B. Töpfe) vom Kochfeld entfernen
E41	Übertemperatur Sensor 1	Gerät abkühlen lassen
		Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E42	Übertemperatur Sensor 2	Gerät abkühlen lassen
		Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E43	Übertemperatur Sensor 3	Gerät abkühlen lassen
		Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E44	Übertemperatur Sensor 4	Gerät abkühlen lassen
		Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren
E45	Übertemperatur Sensor 5	Gerät abkühlen lassen
		Reduzieren der eingestellten Temperatur
		Servicepartner kontaktieren

8.2 FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen
Kein Aufheizen Betriebsanzeige-Lampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt)
		Sicherungen prüfen
	Temperaturdreheschalter in AUS-Position	Temperaturdreheschalter in EIN-Position drehen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Kein Aufheizen Betriebsanzeige-Lampe blinkt (wenn ein Error-Code aufblinkt, Kapitel „Fehlerbehebung mit Error Code“ beachten)	Pfanne oder Behälter zu klein (Ø Boden unter 12 cm)	Geeignete Pfanne oder Behälter einsetzen
	Pfanne oder Behälter nicht in der Heizzone platziert (Pfanne oder Behälter kann nicht erkannt werden)	Pfanne oder Behälter in die Heizzone schieben
	Ungeeignete Pfanne oder Behälter	Eine für Induktion geeignete Pfanne oder Behälter wählen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Ungenügende Heizleistung Betriebs-Anzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Pfanne oder Behälter nicht ideal	Eine für Induktion geeignete Pfanne oder Behälter wählen
		Resultate mit verwendeter Pfanne oder Behälter vergleichen
	Luftkühlsystem blockiert	Sicherstellen, dass Luftzu- und Luftausfuhr nicht blockiert werden
	Umgebungstemperatur zu hoch (Das Kühlsystem kann das Gerät nicht in der normalen Betriebstemperatur halten)	Sicherstellen, dass keine heiße Luft angesogen wird
		Umgebungstemperatur reduzieren, Temperatur der Luftzufuhr darf 40°C/110°F nicht übersteigen
	Temperaturdrehknopf defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren



Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturdrehknopfs	Temperaturdrehknopf defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet	Lüfter defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
	Lüfter-Überwachung defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht	Spule überhitzt, Heizzone zu heiß	Gerät ausschalten, Pfanne oder Behälter entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
	Überhitzte leere Pfanne	
Nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit stellt Heizleistung innerhalb von Minuten an und ab	Pfannenerkennung defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren

Um zu überprüfen, ob die Pfanne oder der Behälter geeignet ist, benutzen Sie ein Magnet, welches leicht am Boden haften bleiben muss. Sollte dies nicht der Fall sein, ist Ihre Pfanne oder Behälter ungeeignet für das Induktionsgerät. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannen- oder Behältermaterial.

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



9 REINIGUNG

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	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 Ceranfeld 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 Ceran-Oberfläche beschädigen können.

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

Ein fachgerechter Unterhalt des Induktionsgerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

9.1 REINIGUNG FETTFILTER

Bitte beachten Sie, dass das Induktionsgerät mit einem sich am Boden befindenden Fettfilter ausgestattet ist. Der Fettfilter befindet sich auf einem Trägerrahmen mit Auflagewinkeln und wird von der Bedienerseite her eingeschoben oder herausgezogen.

ACHTUNG

**Beachten Sie, dass der Fettfilter mindestens 1x pro
Woche in der Spülmaschine gereinigt wird!**

Das Luftkühlssystem und die Lebensdauer des Gerätes werden durch einen stark verschmutzten Fettfilter negativ beeinträchtigt.

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

Induktionsgerät nicht öffnen!

Gefährliche Spannung!

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

11 ENTSORGUNG

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

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