

Gebrauchsanweisung

Multi-Flex

Cerankochfeld 2 Kochstellen

Modell-Nr.

Art.-Nr.

SH/CK 3000-ML

Z 0899



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 Konventionen	5
1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.2 Piktogramme – Warnhinweise	7
1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise	8
2 Produktinformationen	9
2.1 Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien	9
2.2 Sicherheit	9
3 Verpackung, Transport, Zwischenlagerung und Lieferumfang	10
3.1 Verpackung	10
3.2 Transport	10
3.3 Zwischenlagerung	10
3.4 Lieferumfang	10
4 Montage und Elektrische Installation	11
4.1 Montage	11
4.2 Elektrische Installation	11
5 Bedienung	12
5.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	13
5.2 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
6 Instandhaltung	15
6.1 Wartung und Reparatur	15
6.2 Reinigung und Pflege	15
6.2.1 Reinigung mit Schaber	17
7 Fehlersuche	18



7.1	Mögliche Fehlfunktionen	19
8	Technische Daten	20
8.1	Ausführung.....	20
8.2	Maßzeichnungen	20
8.3	Schaltbilder	20
8.4	Ersatzteilliste	21
9	Entsorgung und Umwelthinweise	22
9.1	Entsorgung der Verpackung.....	22
9.2	Entsorgung des Geräts	22
10	Garantie und Service	23
10.1	Garantiebedingungen	23
10.2	Service.....	23
10.3	Serviceadresse	24

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

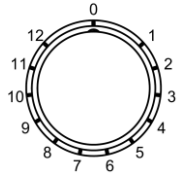





Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG








1 KONVENTIONEN

1.1 PIKTOGRAMME – ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

	<p>Beachten Sie unbedingt diese Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.</p>
	<p>Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. trennen Sie das Gerät vom Netz und schalten Sie es spannungsfrei. Verwenden Sie das Gerät nur mit unbeschädigtem Kabel.</p> <p>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</p>
	<p>Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!</p>
	<p>Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.</p> <p>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</p>
	<p>Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.</p>
	<p>Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</p>
	<p>Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel, sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!</p>
	<p>Bei Verwendung von Verlängerungskabel: Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt jeder Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.</p>

	<p>Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat in der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken bzw. das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.</p>
	<p>Das Gerät besitzt ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Zuluftöffnungen, sowie die Abluftzone nicht mit Gegenständen (z.B. Stoff) verschlossen werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.</p>
	<p>Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.</p>
	<p>Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Gerät nicht abdecken.</p> <p>Verbrennungs- und Brandgefahr!</p>
	<p>Vermeiden Sie Kratzer durch spitze und scharfe Gegenstände auf der Glasfläche. Schützen Sie die Glasfläche vor Bruch durch herabfallende Gegenstände. Stellen Sie die Kochgefäße vorsichtig auf die Glasfläche.</p> <p>Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Glaskeramik verursachen.</p> <p>Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben Sie die Reste mit dem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.</p>
	<p>GEFAHR – elektrische Spannung</p> <p>Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist. Das Gerät muss dann sofort ausgeschaltet und vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden. Es dürfen keine Teile im Inneren des Gerätes berührt werden.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</p>

1.2 PIKTOGRAMME – WARNHINWEISE

	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p>Reinigungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonen ausgeführt werden, die mit dieser Gebrauchsanweisung und mit den hygienischen Vorschriften vertraut sind. Es ist darauf zu achten, dass die Reinigung vorsichtig vorgenommen wird.</p> <p>Reinigung von Edelstahl</p> <p>Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbungen oder Flecken verursachen, anschließend trockenreiben.</p> <p>Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.</p> <p>Reinigen Sie auf keinen Fall mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z.B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten. ➤ kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermilch, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).
	<p>Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden!</p> <p>Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie Lebensgefahr besteht.</p>
	<p>Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit nach HACCP überschritten.</p> <p>Gesundheitliche Beeinträchtigungen sind möglich!</p>
	<p>Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p>

1.3 PIKTOGRAMME – WICHTIGE HINWEISE

	<p>GEFAHR</p> <p>weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</p>
	<p>WARNUNG</p> <p>weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.</p>
	<p>VORSICHT</p> <p>weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin.</p> <p>Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.</p>
	<p>GEFAHR – elektrische Spannung</p> <p>weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.</p> <p>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</p>
	<p>ACHTUNG</p> <p>Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.</p>
	<p>Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb dieses Gerätes noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Für den Umgang mit Speisen beachten Sie bitte die HACCP-Bestimmungen zur Einhaltung von Hygieneforderungen.</p> <p>Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre(n) Vorgesetzte(n) bzw. Ihre Sicherheitsfachkraft.</p>
	<p>Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.</p> <p>Lassen Sie dieses Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen recyceln.</p>

2 PRODUKTINFORMATIONEN

Das Cerankochfeld mit 2 Kochstellen ist elektrisch beheizt.

Für eine korrekte Positionierung der Kochtöpfe sind die 2 Kochstellen mit Siebdruck markiert.

2.1 HINWEIS AUF EINGEHALTENE NORMEN, GESETZE, RICHTLINIEN

Dieses Gerät entspricht:

Norm, Gesetz, Richtlinie	
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/EU	EMV-Richtlinie

2.2 SICHERHEIT



Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemäße Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung.

Weitere Sicherheitshinweise siehe Kapitel

- 1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise
- 1.2 Piktogramme – Warnhinweise
- 1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise

3 VERPACKUNG, TRANSPORT, ZWISCHENLAGERUNG UND LIEFERUMFANG

3.1 VERPACKUNG

Mitentscheidend für die Verpackungsart ist der Transportweg. Die Verpackung entspricht, wenn nicht besonders vertraglich vereinbart, den Verpackungs-Richtlinien HPE, die vom Bundesverband Holzmittel, Paletten, Exportverpackung e.V. und vom Verein Deutscher Maschinenbauanlagen festgelegt wurden.

3.2 TRANSPORT

Beim Transport des Gerätes ist besonders vorsichtig zu verfahren, um Schäden durch Gewalteinwirkung oder unvorsichtiges Be- und Entladen zu verhindern.

Während des Transportes sind Stöße zu vermeiden.

Das Gerät selbst ist mit Sorgfalt zu behandeln.

3.3 ZWISCHENLAGERUNG

Werden die Geräte nicht unmittelbar nach Anlieferung montiert, müssen sie sorgfältig an einem geschützten Ort gelagert werden. Dabei sind sie ordnungsgemäß abzudecken, damit kein Staub und keine Feuchtigkeit eindringen können.

3.4 LIEFERUMFANG

Der Inhalt der Lieferung ist in Lieferscheinen aufgeführt, deren Vollständigkeit beim Empfang zu überprüfen ist.

Eventuelle Transportschäden und/oder fehlende Positionen sind sofort schriftlich zu melden.

4 MONTAGE UND ELEKTRISCHE INSTALLATION

4.1 MONTAGE



Vor der Montage:

- Gerät auf Transportschäden untersuchen.
- Alle Schraubenverbindungen auf festen Sitz überprüfen.
- Machen Sie sich mit der Gebrauchsanweisung und den Bedingungen für sichere Bedienung vertraut.
- Reinigen Sie vor dem ersten Betrieb das Gerät entsprechend Kapitel "Reinigung und Pflege".

Vorgehensweise Montage:

- Stellen Sie das Gerät an einen geeigneten Standort auf.

4.2 ELEKTRISCHE INSTALLATION

	<p>Das Gerät darf nur von qualifizierten Elektrofachkräften unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften elektrisch installiert und in Betrieb genommen werden!</p>
	<p>Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.</p> <p>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</p>

Unbedingt beachten:

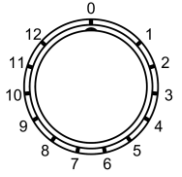
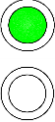
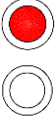
- **Fehlerhafte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Die geltenden elektrischen Schutzmaßnahmen müssen durchgeführt und auf Funktionstüchtigkeit geprüft werden.
- Dieses Gerät ist Schutzklasse I, die Netzanschlussleitung hat einen Schutzleiter.
- Dieses Gerät ist mit einer Netzanschlussleitung mit Stecker ausgestattet. Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker frei zugänglich ist, anderenfalls muss installationsseitig eine vorgeschaltete Trennvorrichtung (z.B. Schalter mit mindestens 3mm Kontaktöffnungsweite) installiert sein, um allpoliges Abschalten vom Netz sicherzustellen.

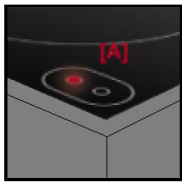



5 BEDIENUNG

Das Cerankochfeld hat pro Kochstelle einen Energieregler, eine grüne Kontrollleuchte und eine rote LED unter dem Ceranglas.

Mit dem Energieregler wird die Kochstelle ein- und ausgeschaltet und die Temperatur eingestellt:

	<p>Energieregler aus</p> <p>Energieregler ein (Taktung)</p> <p>Energieregler ein (max. Leistung)</p>	<p>Stellung "0" (Markierung bei "0")</p> <p>Stellung "1" bis "11" (Markierung bei "1" bis "11")</p> <p>Stellung "12" (Markierung bei "12")</p>
	<p>Kontrollleuchte leuchtet</p> <p>Kontrollleuchte dunkel</p>	<p>Heizung ein</p> <p>Heizung aus</p>
	<p>rote LED leuchtet</p> <p>rote LED dunkel</p>	<p>Restwärme Ceranglas über 70°C</p> <p>Restwärme Ceranglas unter 50°C</p>



	<p>Das Cerankochfeld ist mit 2 Restwärme-Kontrollleuchten im Bereich (A) ausgestattet.</p> <p>Nach dem Einschalten des Kochfeldes fängt die Kontrollleuchte an zu leuchten, wenn die Kochfeld-Temperatur 70°C überschritten hat. Die Kontrollleuchte leuchtet während des normalen Betriebes.</p> <p>Nach dem Ausschalten des Kochfeldes leuchtet die Kontrollleuchte weiter, bis die Kochfeld-Temperatur 50°C unterschritten hat.</p>
	<p>Achtung Verbrennungsgefahr!</p> <p>Das Cerankochfeld nicht berühren, wenn die Restwärme-Kontrollleuchten an sind!</p> <p>Bei einem Stromausfall sind die Kontrollleuchten aus, obwohl die Kochfelder noch heiß sein können!</p>

5.1 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Das Cerankochfeld darf nur zum Garen, Erwärmen oder Braten von Lebensmitteln in Kochtöpfen oder Pfannen verwendet werden.

Vorgehensweise:

- Energieregler auf die gewünschte Temperatur stellen.
 - Verwenden Sie bitte geeignetes Geschirr, um eine optimale Wärmeleistung zu erhalten.
- Nach Gebrauch des Cerankochfelds zum Abschalten:
 - Energieregler nach links in Stellung "0" drehen. Die Signallampe erlischt.
 - Cerankochfeld abkühlen lassen.

	<p>Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Gerät nicht abdecken.</p> <p>Verbrennungs- und Brandgefahr!</p>
	<p>Achtung!</p> <p>Verschließen Sie während des Betriebes die hinteren Wärmeauslassschlitze auch teilweise nicht mit Kochtöpfen oder Pfannen.</p>

Um einen geringen Energieverbrauch und eine verbesserte Leistung der Kochfelder zu erreichen, beachten Sie bitte folgendes:

- Schalten Sie die Kochfelder erst ein, wenn ein Kochtopf darauf steht.
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe oder Pfannen mit flachem Boden.





- Verwenden Sie Kochtöpfe oder Pfannen mit einem Durchmesser, der mindestens dem der Kochfeldmarkierung entspricht.




- Vermeiden Sie, dass kochende Flüssigkeiten überlaufen und sich über die Kochfelder ergießen.
- Betreiben Sie die Kochfelder nicht ohne einen Kochtopf oder mit einem leeren Kochtopf.
- Stellen Sie keine heißen Kochtöpfe oder Pfannen auf kalte Kochfelder.
- Verwenden Sie die Kochfelder nicht zur Erwärmung der Umgebung.
- Verwenden Sie immer, wenn möglich, einen Kochtopf mit Deckel, um den Energieverbrauch zu verringern.



	<p>Das Reiben des Kochtopfbodens auf der Glaskeramikplatte kann mit der Zeit den Siebdruck beschädigen. Dies ist jedoch kein Herstellungsmangel sondern normale Abnutzung.</p>
	<p>Steakpfannen aus Gusseisen oder anderen Legierungen eignen sich nicht zum Garen auf dem Kochfeld aus Glaskeramik, da die große Dicke des Bodens zu gefährlichen Wärmekonzentrationen im Kochbereich führen kann. Der raue Boden kann zudem die Oberfläche zerkratzen und die Legierung kann nicht entfernbare Flecken auf dem Kochfeld hervorrufen.</p>



Alternativ dazu ist es möglich, eine möglichst flache Steakpfanne aus Edelstahl mit dreifachem Boden zu verwenden, so dass diese an der Oberfläche anliegt und ein gleichmäßiges Garen bewirkt.

	<p>Reinigen und trocknen Sie den Boden der Kochtöpfe gut, bevor Sie die Kochtöpfe auf das Kochfeld stellen. Ein rauher Boden der Kochtöpfe oder Pfannen kann Spuren hinterlassen oder Rillen hervorrufen, wenn sie über das Kochfeld geschoben werden.</p>
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.2 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH



Bitte unbedingt beachten:

- Cerankochfelder sind **nur** zum Garen, Erwärmen oder Braten von Lebensmitteln in Kochtöpfen oder Pfannen.





	<p>Der Einsatz von Alufolie, um das Kochfeld während des Betriebs zu schützen, ist verboten!</p>
	<p>Vom längeren Garen auf Speckstein, Tiegeln aus Terracotta oder Platten aus Gusseisen wird abgeraten.</p>







6 INSTANDHALTUNG

6.1 WARTUNG UND REPARATUR

	<p>Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</p>
	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>

6.2 REINIGUNG UND PFLEGE

	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p>Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden!</p> <p>Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie Lebensgefahr besteht.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verbrennungsgefahr! ➤ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich! ➤ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken! ➤ Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen bei allen Reinigungsmitteln.
	<p>Der Einsatz von Reinigungsmitteln in Pulverform ist verboten!</p>

	<p>Reinigungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonen ausgeführt werden, die mit dieser Gebrauchsanweisung und mit den hygienischen Vorschriften vertraut sind. Es ist darauf zu achten, dass die Reinigung vorsichtig vorgenommen wird.</p> <p>Reinigung von Edelstahl</p> <p>Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbungen oder Flecken verursachen, anschließend trockenreiben.</p> <p>Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.</p> <p>Reinigen Sie auf keinen Fall mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z.B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten. ➤ kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermilch, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).
	<p>Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahloberfläche vor Verfärbungen schützt.</p> <p>Beachten Sie unbedingt die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel großflächig einsetzen.</p>
	<p>Ablagerungen und Flecken auf dem Cerankochfeld müssen schnell, vorzugsweise bei noch lauwarmen Ceranglas, entfernt werden. Dies sollte unbedingt vor dem erneuten Gebrauch des Cerankochfeldes erfolgen.</p>
	<p>Es wird empfohlen, ein trockenes Tuch für leichte und dünne Ablagerungen zu verwenden. Der beiliegende Schaber ist stattdessen für hartnäckigere Ablagerungen bestimmt.</p>
	<p>Wenn der Einsatz dieser Mittel nicht ausreichen sollte, müssen geeignete, nicht scheuernde Produkte bei kaltem Ceranglas zum Einsatz kommen.</p>
	<p>Um die hartnäckigsten Verkrustungen zu entfernen kann das Ceranglas für eine ganze Nacht mit einem in Wasser und Reinigungsmittel getränktem Tuch abgedeckt werden, wonach die Reinigungsarbeiten am darauf folgenden Morgen zu wiederholen sind.</p>

6.2.1 REINIGUNG MIT SCHABER

Zum Entfernen von Speiserückständen oder Fettspritzern empfehlen wir, einen Spezienschaber für Kochfelder aus Glaskeramik zu verwenden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Bewegen Sie die Klinge vorwärts, um sie freizulegen.
2. Schieben Sie den Schaber auf der Platte aus Glaskeramik in einem Winkel von etwa 30°, um den Schmutz zu entfernen.

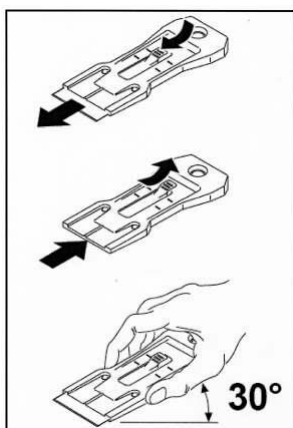


Achten Sie darauf, sich während des Gebrauchs nicht zu verletzen.


3. Schieben Sie die Klinge nach dem Gebrauch wieder in den Schaber.
4. Schieben Sie, um die Klinge zu wechseln, die Halterung zurück bis sie aus dem Griff fällt.



Halten Sie den Schaber aus der Reichweite von Kindern fern.






7 FEHLERSUCHE

	<p>Reparaturen darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Beachten Sie, dass einige Maßnahmen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden dürfen. Nach DIN EN 60204-1: 2011-01 sind Fachkräfte „Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden.“

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p>Arbeiten an der Elektroinstallation dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften ausgeführt werden!</p>
	<p>Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!</p>

7.1 MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN

Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbeseitigung
Cerankochfeld heizt nicht	Stecker/Elektrokabel defekt	GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung. Stecker abziehen/Sicherung ziehen und Produkt sperren. Behebung durch eine Elektrofachkraft.
Cerankochfeld heizt nicht	Energeregler defekt	Energeregler austauschen
Cerankochfeld heizt nicht	Heizung defekt	Heizung austauschen



8 TECHNISCHE DATEN

8.1 AUSFÜHRUNG

- Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
- Platte aus Glaskeramik Schott Ceran® 6mm dick, mit Siebdruck markierte Garbereiche für korrekte Positionierung der Kochtöpfe
- Mit Energieregler, mit Sicherheitsthermostaten, mit Signallampen, mit Restwärme-Kontrollleuchten
- Abmessungen: Länge 380 mm, Tiefe 650 mm, Höhe 200 mm
- Spannung 400V, 50Hz
- Leistung 4,2 kW
- Anschlusskabel ca. 2 m lang, mit Schuko-Winkelstecker

8.2 MAßZEICHNUNGEN

Maßzeichnungen sind bei Bedarf erhältlich.



Die Angaben in den Maßzeichnungen haben immer Vorrang vor der Zusammenfassung der technischen Daten in Kapitel 8.1.

8.3 SCHALTBILDER

Schaltpläne sind bei Bedarf erhältlich.

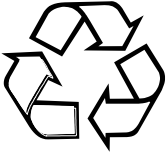



8.4 ERSATZTEILLISTE

	<p>Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</p>
	<p>Arbeiten an der Elektroinstallation dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften ausgeführt werden!</p>

Art.-Nr.	Komponente
	Knebel
71,23,00	Kochfeld aus Glaskeramik, 400V, 2 x 2.100W
71,23,10	Heizkörper 2,1kW
72,43,03	Energeregler
73,10,33	Signallampe LED 230V grün, rund 10mm
73,65,00	CEE-Winkelstecker 5-polig, 400V, 16A
73,80,53	Gummikabel H07RN-F 5G1,5
88,14,56	Gerätefuß

9 ENTSORGUNG UND UMWELTHINWEISE

	<p>Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.</p> <p>Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.</p>
	<p>Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fernzuhalten.</p>

9.1 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung sollten den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

9.2 ENTSORGUNG DES GERÄTS

Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.

Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen, anschließend Netzka-
bel am Gerät abschneiden.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für Recycling abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

10 GARANTIE UND SERVICE

10.1 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.

10.2 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.



10.3 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

