

# Gebrauchsanweisung

## Induktions-Einbaugeräte

Modul-Line: Einkochzonen

MO/BA 3500

Art. Nr. Z 0201; Z 0432

MO/BA 5000

Art. Nr. Z 0200; Z 0433



Modul-Line: Einkochzonen Wok

MO/WO 3500

Art. Nr. Z 0202; Z 0430

MO/WO 5000

Art. Nr. Z 0400; Z 0431



### Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg

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

## INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis .....	2
Vorwort .....	4
1 Allgemeines .....	5
1.1 Anwendung .....	5
2 Produktebeschreibung .....	6
2.1 Produkt .....	6
2.2 Technische Daten .....	7
3 Installation .....	8
3.1 Installations-Voraussetzungen .....	8
3.2 Installations-Vorschriften .....	8
3.3 Einbau-Ausschnitt MO/BA 3500 und MO/BA 5000 .....	10
3.4 Einbau-Ausschnitt MO/WO 3500 und MO/WO 5000 .....	11
3.5 Befestigung WOK Spulenträger .....	12
3.6 Einbau Bedienplatte mit Leistungsregler .....	13
4 Inbetriebnahme .....	14
4.1 Montage .....	14
5 Funktionstest .....	15
6 Bedienung .....	16
6.1 Kochprozess .....	16
6.2 Komfort .....	16
7 Sicherheitsvorschriften .....	17
7.1 Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	17
7.2 Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften .....	17
7.3 Sichere Anwendung .....	18
7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal .....	18



GBA Z 0200 0 D

7.5	Unsachgemäße Bedienung .....	18
7.6	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen.....	18
7.7	Pfannenerkennung.....	19
7.8	Überwachung der Heizzone.....	19
8	Ausserbetriebnahme .....	20
9	Fehlerfindung/Fehlerbehebung .....	21
9.1	Errormeldungen.....	21
9.2	Fehlerfindung.....	22
10	Reinigung.....	24
11	Unterhalt .....	25
12	Entsorgung .....	26
12.1	Vermeiden Sie Missbräuche .....	26
13	Garantie und Service .....	27
13.1	Garantiebedingungen .....	27
13.2	Service.....	27
13.3	Serviceadresse .....	28



## 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 Kochstelle aufliegen.

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

### 1.1 ANWENDUNG

Die Induktionsgeräte „Modul-Line“ werden als Einbau-Kochgeräte zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillieren usw. von Speisen verwendet werden. Der Koch- oder Fertigungsprozess mit „Modul-Line“ Induktionsgeräten darf nur mit induktionstauglichem Pfannenmaterial durchgeführt werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten **keine NO-NAME-Produkte** eingesetzt werden.



## 2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

### 2.1 PRODUKT

Modulares Induktions-Einbaukonzept bestehend aus: Induktions-Generator, Spulenträgerblech mit Spule, oder beim Wok mit Spulenabschirmblech und Cerancuvette mit Spule, sowie Bedieneinheit.

Der leistungsstarke Generator ist in einem geschlossenen Gehäuse aus CNS mit integriertem Lüfter und Ansteckelementen im Gehäuseboden ausgestattet.

Sämtliche Anschlüsse wie Netzstecker, Stecker für die Bedieneinheiten, Spulenkabel und Spulenfühlerkabel sind von aussen über die Ansteckleisten anzuschliessen.

Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über den im Geräteboden integrierten Ventilator.

Der Generator ist mit einem Luftführungssystem ausgestattet, bei welchem die erwärmte Luft direkt am seitlichen Gehäuse über einen Luftkanal ausgeführt wird.

Mit dem Einsatz der Mikroprozessortechnologie wird eine maximale Betriebssicherheit erzielt:

- Die Energiezufuhr wird elektronisch gesteuert und überwacht
- Es erfolgt eine permanente Temperaturüberwachung von Ceranglas, Spulen, Kühlkörper und Elektronik
- Ein integriertes Service- und Reparatur-Errorcode-System ermöglicht eine effiziente Fehlerdiagnose

Die einfache Bedienung erfolgt über einen Leistungsregler mit den Leistungsstufen 1-12.

EMV Funk- und Netzstörungen entsprechen den EU-Normen. Anschlusskabel steckerlos.

#### **Erfüllt neueste Vorschriften:**

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

CE-konform

ANSI/UL 197; CSA C 22.2 No.109

FCC Part 18; ICES-001

NSF/ANSI 4



## 2.2 TECHNISCHE DATEN

### Bedienung und Kontrolle

Lampen-Betrieb 24V DC/max. 40mA (grün)

Leistungsregler – Potentiometer 10kOhm

Modell	Spannung	Leistung
MO/BA 3500	230 V / 1 Ph	3,5 kW
MO/BA 5000	400 V / 3 Ph	5,0 kW
MO/WO 3500	230 V / 1 Ph	3,5 kW
MO/WO 5000	400 V / 3 Ph	5,0 kW

### Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung      Nominalspannung +6%/-10%
- Frequenz                                      50/60 Hz
- Schutzklasse                                IP X0
- min. Pfannen-Durchmesser            12 cm



### 3 INSTALLATION

#### 3.1 INSTALLATIONS-VORAUSSETZUNGEN

Die Unterseite der Induktionseinheit unterhalb des Lüfters muss betreffend Blockier- und Ansauggefahr absolut frei sein. Eine optimale Luftzirkulation darf durch den Einbau nicht beeinträchtigt werden. Es muss darauf geachtet werden, dass der Luftfluss garantiert wird. Die Luftzufuhr über den Ventilator sollte über einen vorgelagerten Fettfilter gereinigt werden. Speziell ist darauf zu achten, dass die eingezeichneten Zu- und Abluftöffnungen mindestens 40mm von Hindernissen wie zum Beispiel Wand oder Boden entfernt sind. Zusätzlich muss beachtet werden, dass die Abluft nicht direkt mit der Zuluft vermischt wird. Die Abluft muss eine ungestörte Austrittsmöglichkeit haben.

##### Installationsumgebung

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

#### 3.2 INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN

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

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt. Bauseits muss eine stabile Netzspannung vorhanden sein.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, welches durch einen lizenzierten Elektriker angeschlossen werden muss.
- Falls Fehlerstromschütze verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von > 30mA einsetzbar sein.
- Bei der Montage des Generators gilt es darauf zu achten, dass die Luftzufuhr und Luftausfuhr unabhängig geführt werden. Es darf nicht zu einem Kreislauf der austretenden und angesaugten Luft kommen. Die Luftausfuhr muss aus dem Herd oder Counter geführt werden, ansonsten entsteht ein Wärmestau, der zur Leistungsreduktion oder zum Ausschalten des Gerätes führt (siehe Kapitel 9.1/9.2).
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftausfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).
- Beachten Sie, dass ein vorgelagerter Fettfilter beim Lufteintritt eingesetzt wird, wodurch die angesaugte Luft gereinigt wird.
- Vermeiden Sie, dass heiße oder fette Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesaugt wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippnern, Ofen, Fritteusen ...).
- Das Induktionsgerät darf nur über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut werden, wenn die Temperatur der zugeführten Luft und das Raumklima unter 40°C liegt. Der Einsatz eines zusätzlichen Lüfters für die Luftausfuhr sollte sonst geprüft werden.
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter 40°C liegen.





## GBA Z 0200 0 D

- Die Spulen (Temperaturfühler) auf dem Spulenträgerblech müssen bei der Montage einen gleichmäßigen Anpressdruck auf das Ceranfeld aufweisen. Es gilt zu beachten, dass die Distanzbolzen vom Spulenträgerblech ca. 5mm durchgedrückt werden.
- Inspektionsarbeiten müssen durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

**ACHTUNG** Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen.

Das Induktionsgerät ist mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel ausgestattet.

**Stellen Sie sicher, dass die Kabel richtig angeschlossen werden:**

### 230V 1-Phasige Geräte

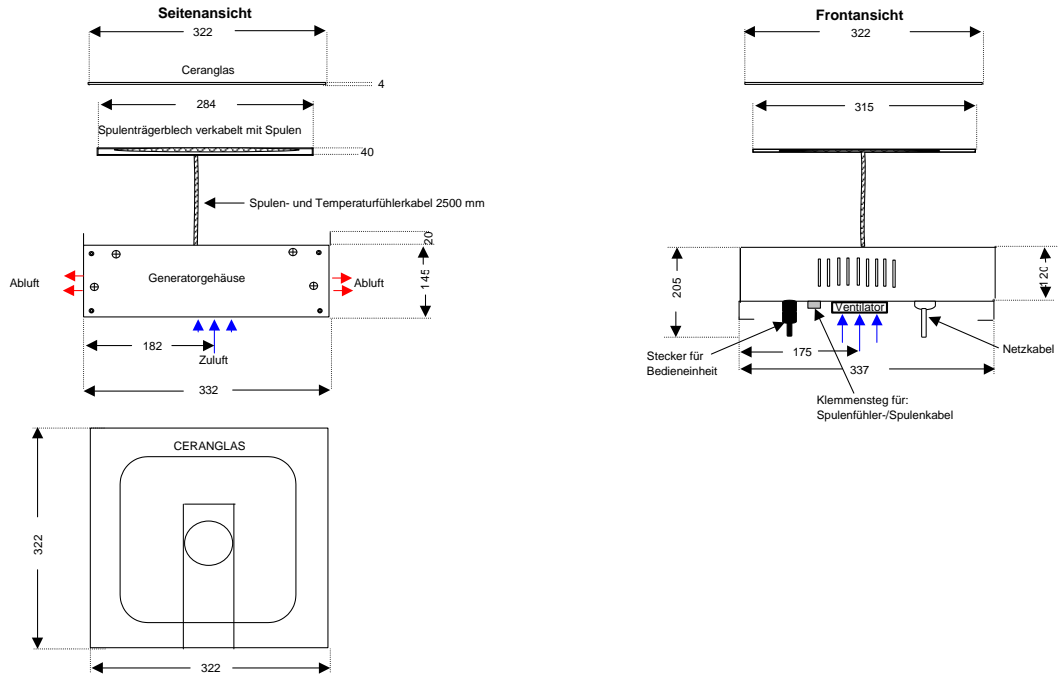
Phase 1:	braun
Neutral:	blau
Erdung:	gelb-grün
Spannung:	+6%/-10%
Frequenz:	50 Hz/60 Hz
Sicherung:	16A

### 400V 3-Phasige Geräte

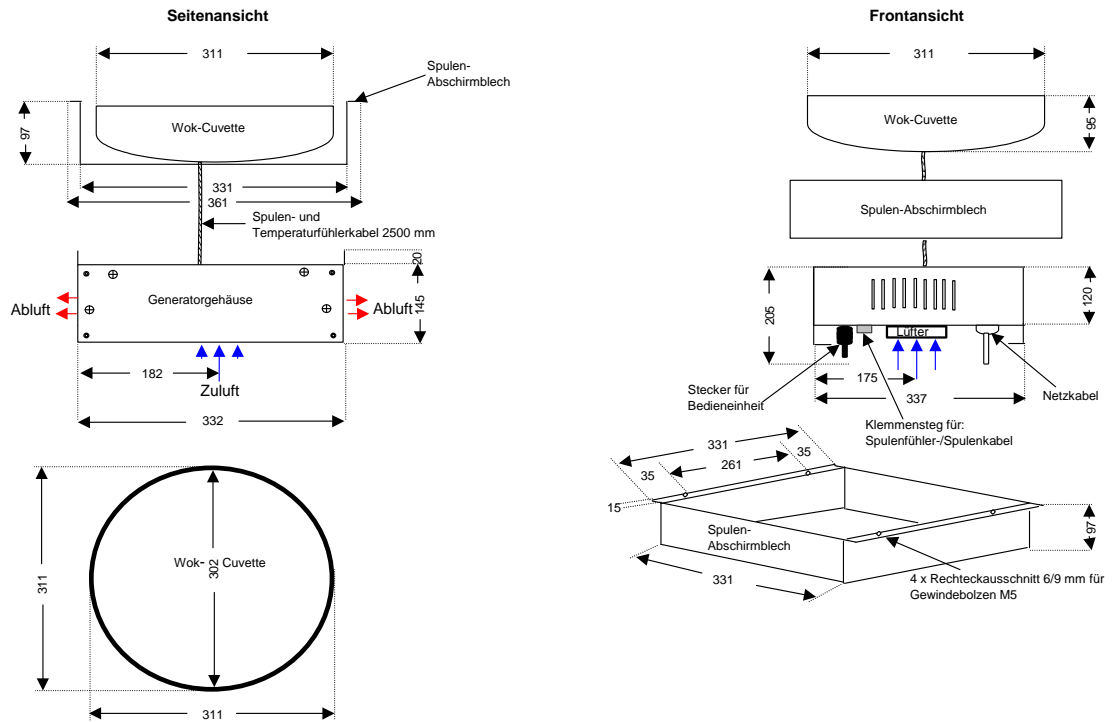
Phase 1:	braun
Phase 2:	blau
Phase 3:	schwarz
Erdung:	gelb-grün
Spannung:	+6%/-10%
Frequenz:	50 Hz/60 Hz
Sicherung:	8A



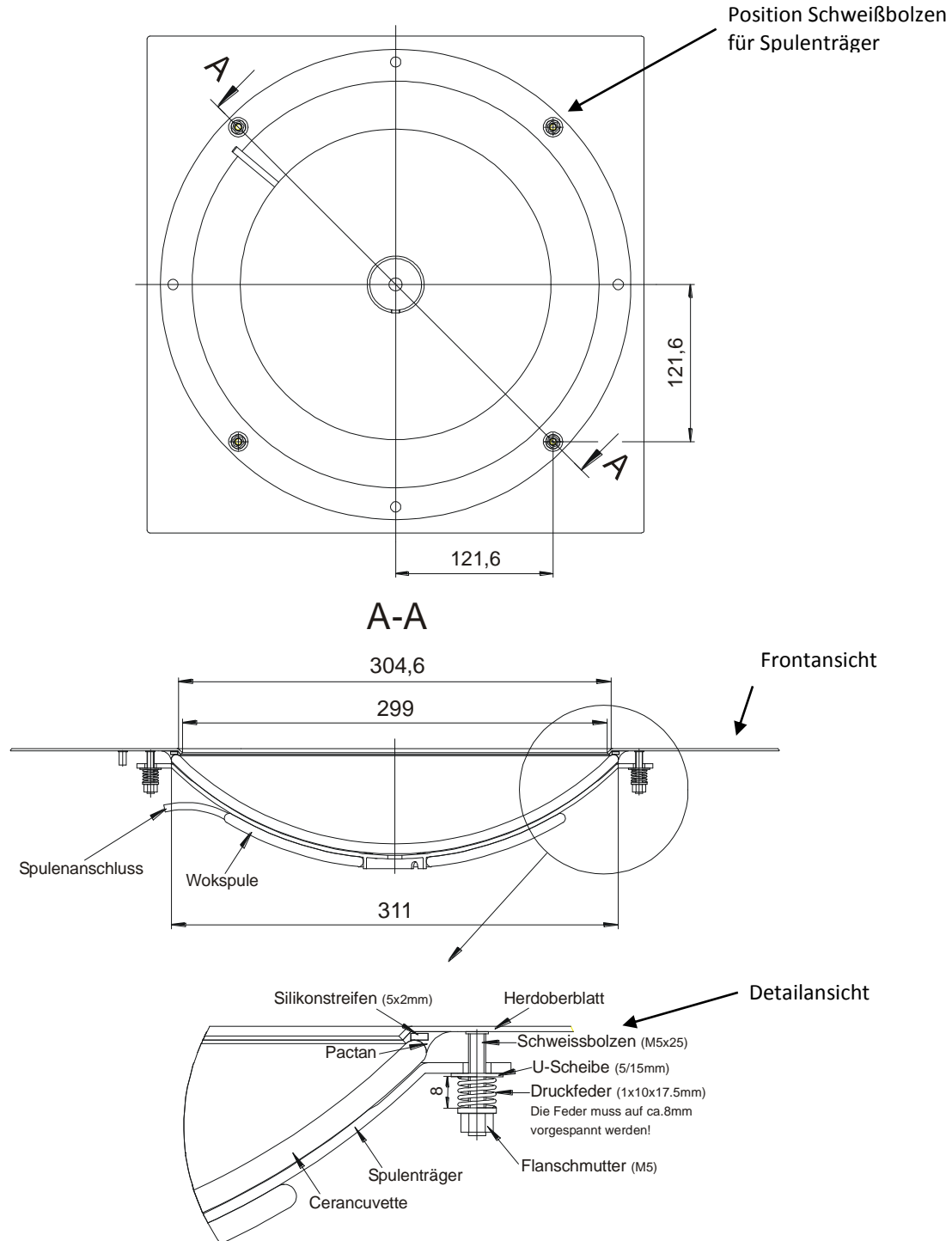
### 3.3 EINBAU-AUSSCHNITT MO/BA 3500 UND MO/BA 5000



### 3.4 EINBAU-AUSSCHNITT MO/WO 3500 UND MO/WO 5000

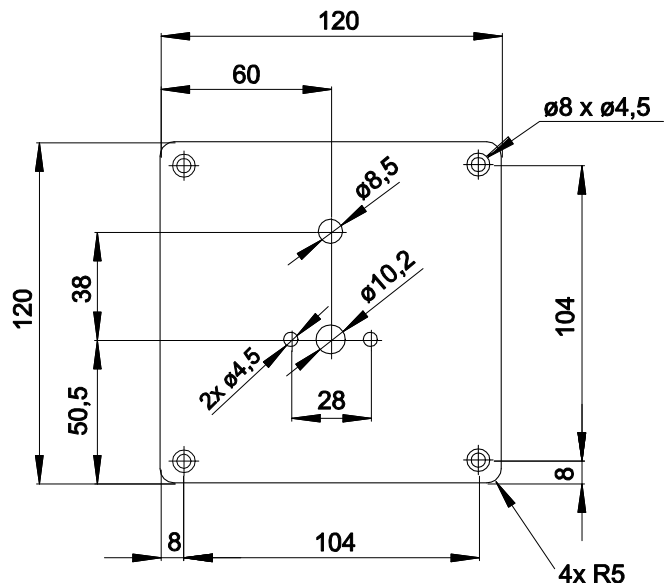
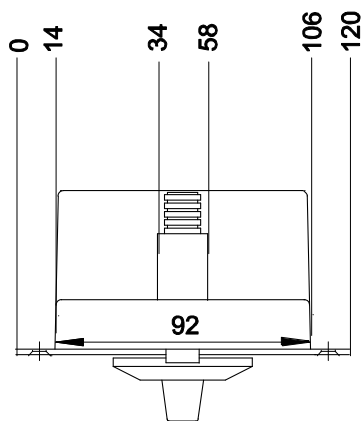
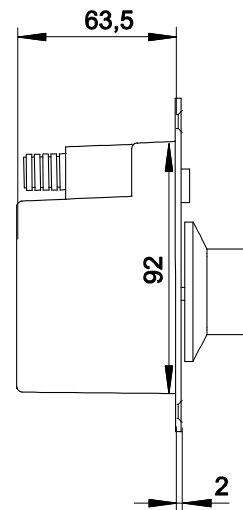
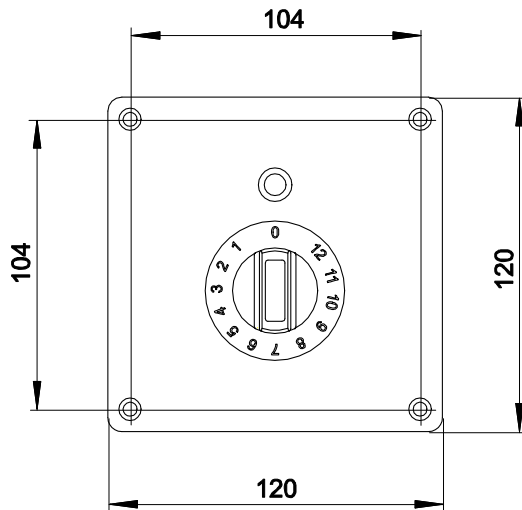


### 3.5 BEFESTIGUNG WOK SPULENTRÄGER



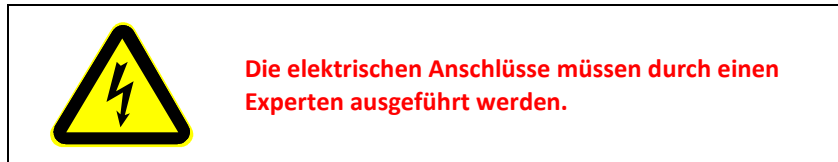
### 3.6 EINBAU BEDIENPLATTE MIT LEISTUNGSREGLER

Das Gerät wird komplett mit Bedienplatte angeliefert. Für die vorgesehene Montage auf eine Blende muss der benötigte Ausschnitt für den Leistungsregler und das LED berücksichtigt werden. Die Kabellänge des Leistungsregler und des LED beträgt 2500 mm.



## 4 INBETRIEBNAHME

### 4.1 MONTAGE



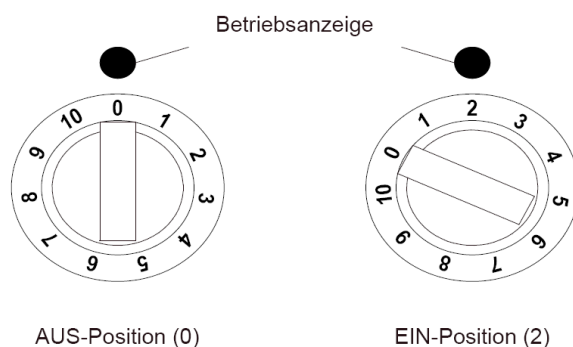
Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Das Gerät muss mit einem Direktanschluss angeschlossen werden. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikte befolgt werden.

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

**Das Spulenträgerblech mit den draufliegenden Spulen muss so montiert werden, dass beim Einkleben des Ceranglases die auf den Spulen montierten Temperatur-fühler einen Anpressdruck zum Ceranglas aufweisen. Somit wird eine permanente Temperaturüberwachung gewährt. Sollten die Temperaturfühler einen Abstand zum Ceranglas aufweisen, kann keine Überwachung gewährleistet werden, was sehr gefährlich ist (siehe Kapitel 3.2)!**

Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position bevor Sie das Induktionsgerät ans Stromnetz anschließen.

#### Leistungs-Drehschalter



#### Leistungs-Drehschalter

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

#### Position AUS:

'0' zeigt zur Betriebsanzeige.

#### Position EIN:

Jede Position, die zur Betriebsanzeige zeigt außer 0.

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

Ihr Induktionsgerät ist mit dem Stromnetz verbunden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig eingebaut ist. Der Leistungs-Drehschalter ist in AUS-Position.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Ceranfeld. Überprüfen Sie, ob das Ceranfeld weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Ceranfeld gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab.



## 5 FUNKTIONSTEST

### **ACHTUNG**

**Dem Ceranfeld wird durch die heiße Pfanne Wärme übertragen.**

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

Benützen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm.

- Gießen Sie etwas Wasser in die Pfanne und platzieren Sie sie in die Mitte der Heizzone.
- Drehen Sie den Leistungs-Dreheschalter auf EIN (eine Position zwischen 1 und 12). Die Betriebsanzeigelampe leuchtet (grün), das Wasser wird aufgeheizt.
- Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, die Betriebsanzeigelampe muss blinken.
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die die Heizzone, die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Dreheschalter auf die AUS-Position. Der Kochprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeigelampe ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

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

Um zu prüfen, ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie ein Magnet, welches leicht am Pfannenboden haften bleiben muss, oder machen Sie folgenden Kochtest:

Geben Sie einen Liter Leitungswasser in die Pfanne und kochen es auf.

Bei einem 3.5kW Gerät sollte die Aufkochzeit ca. 130 Sekunden betragen.

Bei einem 5,0kW Gerät sollte die Aufkochzeit ca. 80 Sekunden betragen.

Sollte die Aufkochzeit länger dauern, ist das auf ungeeignetes Pfannenmaterial zurückzuführen. Das Resultat ist Leistungsreduktion oder Verlustleistung.

Sollte Ihr Pfannenmaterial ungenügend sein, kontaktieren Sie Ihren Vertriebspartner. Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne.

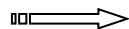
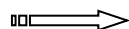
Sollte das Induktionsgerät trotz Tests nicht funktionieren, sehen Sie im Kapitel "Fehlerfindung/ Fehlerbehebung" nach.



## 6 BEDIENUNG

### 6.1 KOCHPROZESS

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungs-Drehschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position der Leistungsstufen ab.

	Position 1	> minimale Leistung
	Position 12	> maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen.

Die Wärmespeicherkapazität dieser Technologie ist sehr tief. Wenn die Leistungszufuhr mittels Drehschalter verändert wird, wird das Kochgut sofort der neuen Leistungsstufe angepasst. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell auf. **Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen**, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschalter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.

**Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone plaziert sein, sonst wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt.** Die heiße Pfanne darf weder auf der Silikonfuge noch auf dem Gehäuse aufliegen (Erhitzung trocknet die Silikonfuge aus und sie kann brechen), dies kann zu einem Ausfall führen.

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

### 6.2 KOMFORT

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

Durch Ausschalten des Drehschalters wird der Kochprozess gestoppt.





## 7 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 7.1 BESCHREIBUNG VON GEFAHREN-SYMBOLEN



Generelles Gefahrensymbol:

**Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen).**



Elektrische Spannung:

**Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.**

**ACHTUNG**

**Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.**

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

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

### 7.2 GEFAHREN BEI NICHTBEACHTEN DER SICHERHEITS-VORSCHRIFTEN

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktionsgerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf Schadensersatzforderungen.

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

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



### 7.3 SICHERE ANWENDUNG

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

### 7.4 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.

- Um die Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne 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 Leistungsstellers auf 'EIN' starten.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen 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 (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) als Pfannen auf das Induktionsgerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen 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 Luftausblaszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in das Gerät. 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 Kochgerätes.

### 7.5 UNSACHGEMÄRE BEDIENUNG

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

### 7.6 UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

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



## 7.7 PFANNENERKENNUNG

Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeigneten Pfannenmaterials wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeige blinkt.

## 7.8 ÜBERWACHUNG DER HEIZZONE

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



## 8 AUSSERBETRIEBNAHME

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungs-drehschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktionsgerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), trennen Sie es von der Stromzufuhr. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktionsgerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.



## 9 FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

**ACHTUNG**      **Induktionsgerät nicht öffnen!**  
                          **Gefährliche Spannung!**

Das Induktionsgerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (CERAN-Glas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktionsgerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker ausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

### 9.1 ERRORMELDUNGEN

Anzahl Blinkimpulse der Betriebslampe/ Code	Bedeutung	
--	Kein Fehler, Normalbetrieb	
01	Kein Spulenstrom, Hardwareüberstrom	3)
02	Hoher Spulenstrom, Softwareüberstrom	3)
03	Temperatur Kühlblech	1)
04	Temperatur Kochfeld, Überhitzung	1)
05	Leistungsdrehschalter Leitungsbruch	1)
06	Erhöhte Innentemperatur	2)
07	Kochfeldfühler Kurzschluss	1)
08		
09		
10		
11		
12	Leistungsreduktion Kühlblechtemperatur	2)
13	Leistungsreduktion Kochfeldtemperatur	2)
14	Leistungsreduktion durch ungeeignetes Pfannenmaterial	2)

- 1) Das Gerät stellt sofort ab.
- 2) Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung im Taktbetrieb weiter.
- 3) Ungeeignetes Pfannenmaterial

Ablauf der Fehlermeldung: Die Lampe „Ein“ leuchtet für einen längeren Intervall (0,6 Sek.). Die Anzahl der nachfolgenden kurzen Intervalle muss gezählt werden und gibt Aufschluss über die Art des Fehlers gemäß oben genanntem Codesystem.



9.2 FEHLERFINDUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
<b>Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)</b>	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel angeschlossen) Sicherungen prüfen
	Leistungsdrehschalter in AUS-Position	Leistungsdrehschalter in Ein-Position drehen
	Pfanne zu klein (Durchmesser Pfannenboden unter 12 cm)	Geeignete Pfanne einsetzen
	Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne wird nicht erkannt)	Schieben Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone
	Ungeeignete Pfanne	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
<b>Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)</b>	Verwendete Pfanne ist nicht ideal	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne Vergleichen Sie die Resultate mit „Ihrer“ Pfanne
	Luftkühlsystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten)	Stellen Sie sicher, dass keine heisse Luft angesogen wird Umgebungstemperatur reduzieren, Temperatur der Luftzufuhr darf 40°C/110°F nicht übersteigen
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen
	Induktionsgerät defekt	Servicepartner kontaktieren
<b>Keine Reaktion auf Drehen des Leistungsdrehschalters</b>	Leistungsdrehschalter defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet</b>	Luftkühlsystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht</b>	Lüfter defekt	Servicepartner kontaktieren
	Lüfter-Überwachung defekt	
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit)</b>	Spule überhitzt, Heizzone zu heiß	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
	Leere Pfanne	
	Überhitztes Öl in der Pfanne	
<b>Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel) werden auf der Heizzone aufgeheizt</b>	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Servicepartner kontaktieren



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



## 10 REINIGUNG

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

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

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

Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

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





## 11 UNTERHALT

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

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

**ACHTUNG**

**Induktionsgerät nicht öffnen!**

**Gefährliche Spannung!**

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



## 12 ENTSORGUNG

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

### 12.1 VERMEIDEN SIE MISSBRÄUCHE

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktionsgerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Induktionsgerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktionsgerätes.



## 13 GARANTIE UND SERVICE

### 13.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen wenn

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird,
- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- keine Original-Ersatzteile verwendet werden.

Sofern keine besonderen Garantiebedingungen aufgeführt sind, gilt gegenüber Kaufleuten für alle Produkte eine 12-monatige Gewährleistung (Näheres regelt Punkt 11 unserer AGB).

*Die Garantie auf die Geräte ist eine Materialgarantie von einem Jahr. Das bedeutet, wir senden Ihnen im Falle eines Defekts das entsprechende Bauteil zu. Das defekte Teil ist binnen 2 Wochen an unsere Adresse zurückzuschicken. Ein Anspruch auf verdorbene Ware oder Folgeschäden, die nicht mit dem Gerät zu tun haben, können nicht geltend gemacht werden. Weitere Informationen zur Gewährleistung finden Sie in unseren AGBs oder erhalten Sie auf Anfrage.*

*Bei Geräten, die nicht aus unserer Fertigung stammen gelten die entsprechenden Garantiebedingungen des entsprechenden Herstellers. In der Regel gilt hier auch die Materialgarantie. Eine direkte Garantie von uns wird auf diese Artikel nicht gegeben.*

### 13.2 SERVICE



#### WICHTIG

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die entsprechenden Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift (ggf. Anschrift Endkunde, Ansprechpartner)
2. Ihre Kontaktdaten wie Telefon-, Telefaxnummer und E-Mail-Adresse (ggf. auch Endkunde)
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genauen Gerätedaten (Typenschild und/oder Kaufbeleg zur Hand nehmen)
5. Kaufdatum
6. Die genau Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches (ggf. Fotos des Schaden bzw. von den Einbaugegebenheiten)

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit. So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.



### 13.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 16<sup>00</sup> Uhr

Freitag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 12<sup>15</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

#### **Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-10

Telefax 0049 (0)2661/9868-38 (Service)

E-Mail [service@scholl-gastro.de](mailto:service@scholl-gastro.de)

