

# Gebrauchsanweisung

## Induktions-Einbaugeräte

### Modul-Line: Zweikochzonen

MO/DU 7000-360 /-650 /-720

Art. Nr. Z 0216; Z 0219; Z 0223; Z 0232; Z 0404; Z 0434

MO/DU 10000-360 /-650 /-720

Art. Nr. Z 0217; Z 0221; Z 0225; Z 0234; Z 0409; Z 0435

MO/DU 14000-360 FL /-650 FL /-720 FL

Art. Nr. Z 0254; Z 0255; Z 0229; Z 0236; Z 0413; Z 0436



### Modul-Line: Vierkochzonen

MO/QU 14000-650 /-720

Art. Nr. Z 0237; Z 0240; Z 0417; Z 0437

MO/QU 20000-650 /-720

Art. Nr. Z 0238; Z 0241; Z 0421; Z 0438

MO/QU 21000-720

Art. Nr. Z 0423; Z 0439

MO/QU 24000-720

Art. Nr. Z 0425; Z 0440

MO/QU 28000-650 FL /-720 FL

Art. Nr. Z 0239; Z 0242; Z 0428; Z 0441



### 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 .....	5
1 Allgemeines .....	6
1.1 Beschreibung von Gefahrensymbolen .....	6
1.2 Anwendung .....	7
2 Produktebeschreibung .....	9
2.1 Produkte .....	9
2.2 Technische Daten Generatoren .....	10
3 Installation .....	11
3.1 Installationsvoraussetzungen .....	11
3.2 Installationsvorschriften Induktionsgenerator .....	11
3.3 Installationsvorschriften Spulenträger/Spulen .....	13
3.4 Installationsvorschriften Control Unit .....	14
3.5 Installationsvorschriften Bedienung .....	14
3.6 Generator IN/MO 7000 oder IN/MO 10000 .....	15
3.7 Spulenträgerblech „Rundspulen“ MO/DU 7000-360 oder MO/DU 10000-360 .....	16
3.8 Spulenträgerblech „Rundspulen“ MO/DU 7000-650 oder MO/DU 10000-650 .....	17
3.9 Spulenträgerblech „Rundspulen“ MO/DU 7000-720 oder MO/DU 10000-720 .....	18
3.10 Generator IN/MO 14000 .....	19
3.11 Spulenträgerblech „Rechteckspulen“ MO/DU 14000-360 FL .....	20
3.12 Spulenträgerblech „Rechteckspulen“ MO/DU 14000-650 FL .....	21
3.13 Spulenträgerblech „Rechteckspulen“ MO/DU 14000-720 FL .....	22
3.14 Spulenträgerbleche „Rundspulen“ MO/QU 14000-650 oder MO/QU 20000-650 .....	23
3.15 Spulenträgerbleche „Rundspulen“ MO/QU 14000-720 oder MO/QU 20000-720 .....	24
3.16 Spulenträgerbleche „Rundspulen“ MO/QU 21000-720 oder MO/QU 24000-720 .....	25
3.17 Spulenträgerbleche „Rechteckspulen“ MO/QU 28000-650 FL .....	26



3.18	Spulenträgerbleche „Rechteckspulen“ MO/QU 28000-720 FL.....	27
3.19	Einbau-/Montagerahmen 375 x 650 mm.....	28
3.20	Einbau-/Montagerahmen 650 x 650 mm.....	29
3.21	Einbau-/Montagerahmen 360 x 720 mm.....	30
3.22	Einbau-/Montagerahmen 720 x 720 mm.....	31
3.23	Einbauvorschrift.....	32
3.24	Control Unit ohne EMI.....	33
3.25	Control Unit mit EMI.....	34
3.26	Bedieneinheit Lochbild.....	35
3.27	Bedienungsumschalter.....	36
3.28	7-Segment Display, Anzeige horizontal.....	37
3.29	7-Segment Display, Anzeige vertikal.....	38
3.30	Spulenbelüftung.....	39
4	Inbetriebnahme.....	40
4.1	Montage.....	40
5	Funktionstest.....	42
6	Bedienung.....	43
6.1	Kochprozess.....	43
6.2	Komfort.....	43
7	Sicherheitsvorschriften.....	44
7.1	Beschreibung von Gefahrensymbolen.....	44
7.2	Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften.....	44
7.3	Sichere Anwendung.....	45
7.4	Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal.....	45
7.5	Unsachgemässe Bedienung.....	45
7.6	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen.....	46
7.7	Pfannenerkennung.....	46
7.8	Überwachung der Heizzone.....	46
8	Ausserbetriebnahme.....	47



9	Fehlerfindung/Fehlerbehebung .....	48
9.1	Fehlerfindung mit Error-Code .....	48
9.2	Fehlerfindung ohne Error-Code .....	49
10	Reinigung.....	51
11	Unterhalt .....	52
12	Entsorgung .....	53
12.1	Vermeiden Sie Missbräuche .....	53
13	Garantie und Service .....	54
13.1	Garantiebedingungen .....	54
13.2	Service.....	54
13.3	Serviceadresse .....	55

## 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 die Bedienungsanleitung 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 BESCHREIBUNG VON GEFAHRENSYMBOLEN



Generelles Gefahrensymbol:

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



Elektrische Spannung:

**Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.**

**ACHTUNG**

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



Elektromagnetisches Feld



**Warnung!**  
**Feuer- oder Elektroschock-Risiko!**  
**Nicht öffnen!**



Um das Feuer- oder Elektroschock-Risiko zu vermindern, lassen Sie den Deckel geschlossen. Enthält keine dem Benutzer dienenden Teile. Wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

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

In den folgenden Ausführungen wird das Induktions-Einbaugerät „RTCSmp Modul-Line“ kurz „Induktionsgerät“ genannt.



## 1.2 ANWENDUNG

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

Pfannenmaterial mit unebenem, gewölbtem oder ablösendem Boden muss zwingend ersetzt werden. **Der Betrieb mit solchem Pfannenmaterial kann das Gerät beschädigen.** Beim Betreiben mit gewölbten/unebenen Pfannen kann die Temperatur nicht zuverlässig ermittelt werden. Dies kann zu Schäden an Sensoreinheit und Induktionsgerät oder Verletzungen an Personen führen.

### Beispiele von defektem Pfannenmaterial:



Ablösung des Pfannenbodens durch Überhitzung/leerkochen

**ACHTUNG:**

Pfannen dürfen weder bei Rundspulen noch bei flächendeckenden Spulen mehr als ein Kochfeld gleichzeitig abdecken.

Die Elektronik kann dadurch beschädigt werden.



Rundspulen & flächendeckende Spulen



Rundspulen



Flächendeckende Spulen



Rundspulen

Folgende Anordnungen sind korrekt:



Flächendeckende Spulen



Rundspulen



Rundspulen

## 2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

### 2.1 PRODUKTE

Modulares Induktions-Einbaukonzept bestehend aus: Induktionsgenerator, Spulenträgerblech mit Spulen, Sensor Unit, Control Unit mit oder ohne „Energieoptimierung“, Bedienungen und Kabelkit. Optional sind Ceranglas, Einbau-/Montagerahmen, Fettfilter und Fettfilterrahmen erhältlich. Der leistungsstarke Generator ist in einem geschlossenen Aluminium Gehäuse aufgebaut und mit einem integriertem Lüfter ausgestattet.

Sämtliche Anschlüsse wie Netzkabel, Bedieneinheit, CAN Kabel, Spulenkabel, Spulenfühlerkabel und Control Unit sind von aussen über die Steckkupplungen anzuschliessen. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über einen integrierten Ventilator. Der Generator ist mit einem Luftführungssystem ausgestattet, bei welchem die erwärmte Luft direkt am Gehäuseende über einen Luftkanal ausgeführt wird.

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

- Die Energiezufuhr wird elektronisch gesteuert und überwacht.
- Es erfolgt eine permanente Temperaturüberwachung von Ceranglas, Spulen, Kühlkörper und Elektronik.
- Durch eine spezielle Ansteuerung werden beim Betrieb von mehreren Kochfeldern die Interferenzgeräusche verhindert.
- Limitieren der Energiezufuhr bei Spitzenlast.
- 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.

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

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

EN 55011, EN 61000

CE-konform

ANSI/UL 197; CSA C 22.2 No.109

FCC Part 18, ICES-001

NSF/ANSI 4



## 2.2 TECHNISCHE DATEN GENERATOREN

### Bedienung und Kontrolle

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

Leistungsregler – Potentiometer 10 kOhm

Modell	Spannung	Leistung
IN/MO 7000	400 V / 3 Ph	7,0 kW
IN/MO 10000	400 V / 3 Ph	10,0 kW
IN/MO 14000	400 V / 3 Ph	2 x 7,0 kW

### Funktionsbedingungen

max. Toleranz der Netzspannung	Nominalspannung +6%/-10%
Netzimpedanz (Zmax.)	0,25 $\Omega$
Frequenz	50/60 Hz
Schutzklasse	IP X0
min. Pfannen-Durchmesser	12 cm



## 3 INSTALLATION

### 3.1 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

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

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

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



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

**ACHTUNG**

**Falsche Spannung kann den Induktionsgenerator beschädigen.**

Der Induktionsgenerator muss mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Netzkabel ausgestattet sein und durch einen lizenzierten Elektriker angeschlossen werden.



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

**400V 3-Phasige Geräte**

Phase 1:	braun
Phase 2:	schwarz
Phase 3:	grau
Erdung:	gelb-grün
Spannung:	+6%/-10%
Frequenz:	50 Hz/60 Hz
Nennwert:	10A für den 7kW Einbaugenerator (4x 1,5 mm <sup>2</sup> ) 15A für den 10kW Einbaugenerator (4x 2,5 mm <sup>2</sup> ) 2 x 10A für den 14kW Einbaugenerator (4x 1,5mm <sup>2</sup> )

### 3.3 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN SPULENTRÄGER/SPULEN

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

- Die Montagearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- 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.
- Der Spulenträger mit den Spulen darf nur über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut werden, wenn das Raumklima unter 40°C liegt. Zusätzlich muss der Einsatz eines externen Lüfters für die Luftausfuhr eingesetzt werden.
- Die Spulen- und Sensorkabel müssen geführt sein und dürfen nicht übereinander liegen.
- Die Spulen- und Sensorkabel müssen richtig angeschlossen und verschraubt werden.
- Vermeiden Sie, dass feuchte, heisse oder fettige Umgebungsluft in das Installationsfach gelangen (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper, Ofen, Fritteusen usw.).
- Die Inspektions- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass keine Flüssigkeiten in die unmittelbare Umgebung der Spulen gelangen können.



### 3.4 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN CONTROL UNIT

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

- Die Montagearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Montage der Control Unit muss in der Nähe der Bedienung erfolgen. Bitte beachten: maximal 80cm vom Spulenträgerblech und der Bedienung entfernt. Zusätzlich muss darauf geachtet werden, dass das Infrarot-Fenster an der Control Unit für Servicezwecke gut zugänglich ist.
- Die Montage muss an den vorgesehenen Montagebügeln im Herd oder Counter verschraubt werden.
- Die Control Unit darf nur über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut werden, wenn das Raumklima unter 40°C liegt. Zusätzlich muss der Einsatz eines externen Lüfters für die Luftausfuhr eingesetzt werden.
- Die Spulensensor- und das RJ45-Kabel (CAN Bus) müssen geführt sein und dürfen nicht übereinander liegen.
- Die Spulensensorkabel müssen richtig angeschlossen und verschraubt werden.
- Das RJ45 Kabel (CAN Bus) muss richtig angeschlossen werden. Es ist darauf zu achten, dass die Steckzunge einrastet.
- Vermeiden Sie, dass feuchte, heisse oder fettige Umgebungsluft in das Installationsfach gelangen (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper, Ofen, Fritteusen usw.).
- Die Inspektions- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

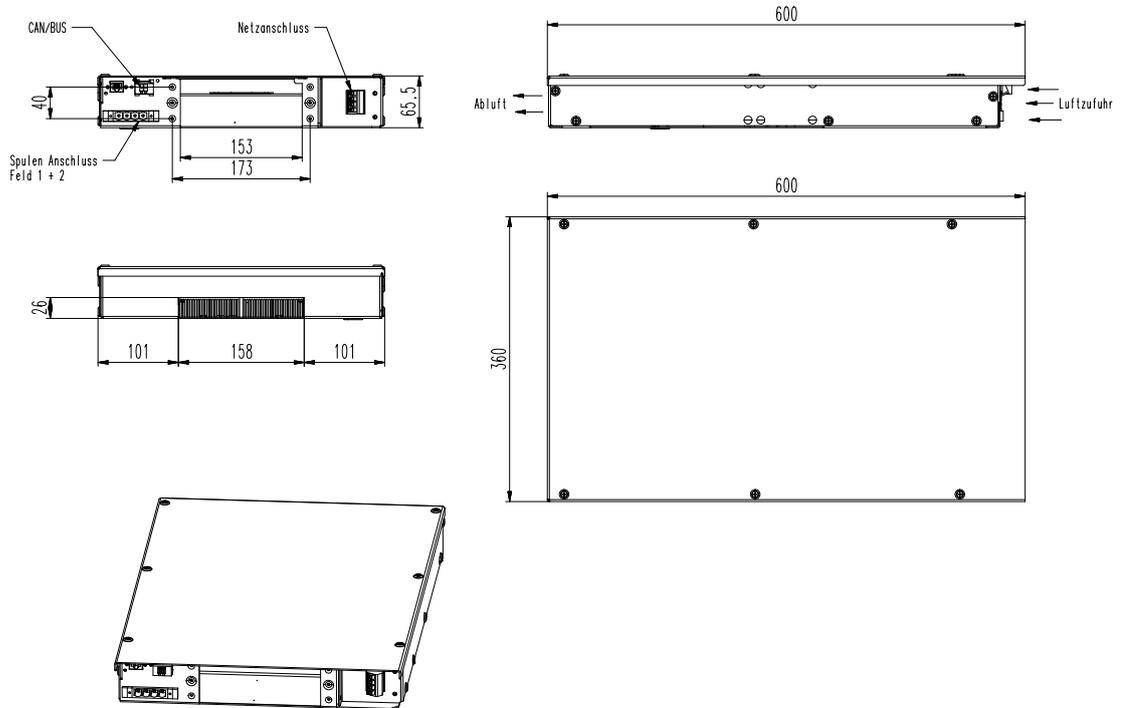
### 3.5 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN BEDIENUNG

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

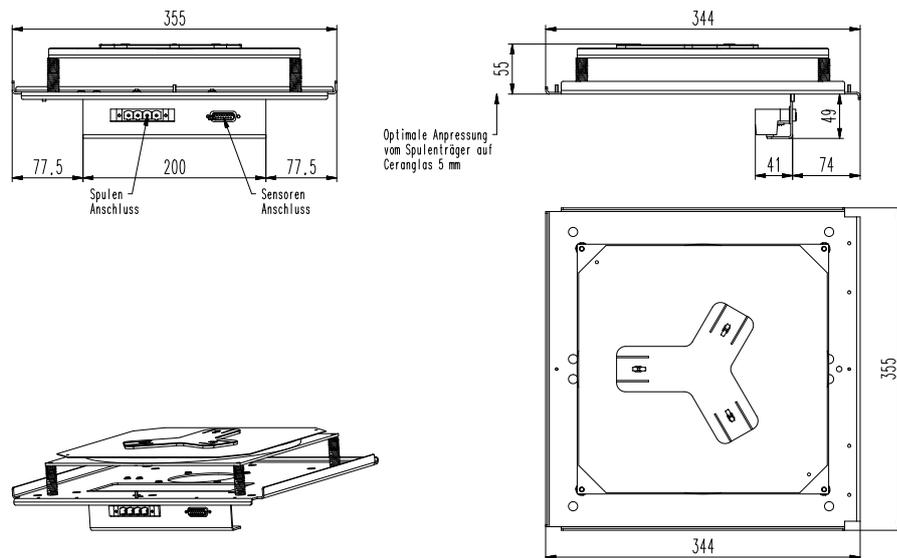
- Die Montagearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Montage der Bedienung muss in der Nähe der Control Unit erfolgen. Bitte beachten maximal 80cm von der Control Unit entfernt.
- Der Schalter muss mit 2 Schrauben M4 befestigt werden.
- Die Kabel müssen geführt und zugentlastet sein.
- Es muss darauf geachtet werden, dass die seitlichen Laschen am Bedienungsstecker beim Steckplatz an der Control Unit einrasten.
- Die Control Unit darf nur über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmeleiter eingebaut werden, wenn das Raumklima unter 40°C liegt. Zusätzlich muss der Einsatz eines externen Lüfters für die Luftausfuhr eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie, dass feuchte, heisse oder fettige Umgebungsluft in das Installationsfach gelangen (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper, Ofen, Fritteusen usw.).
- Die Inspektions- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.



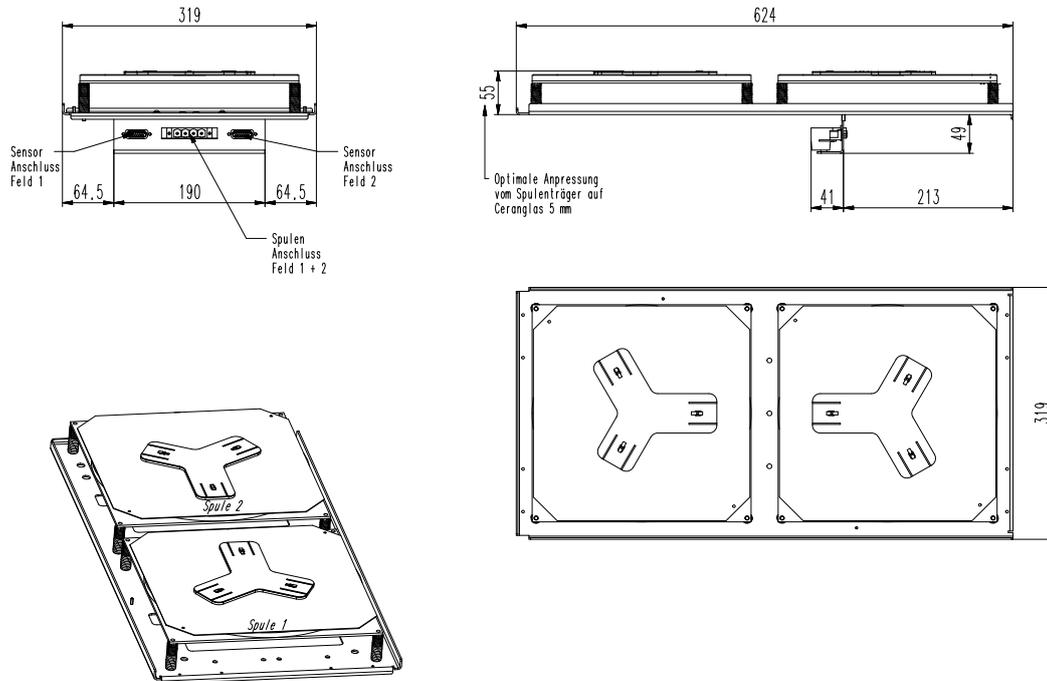
### 3.6 GENERATOR IN/MO 7000 ODER IN/MO 10000



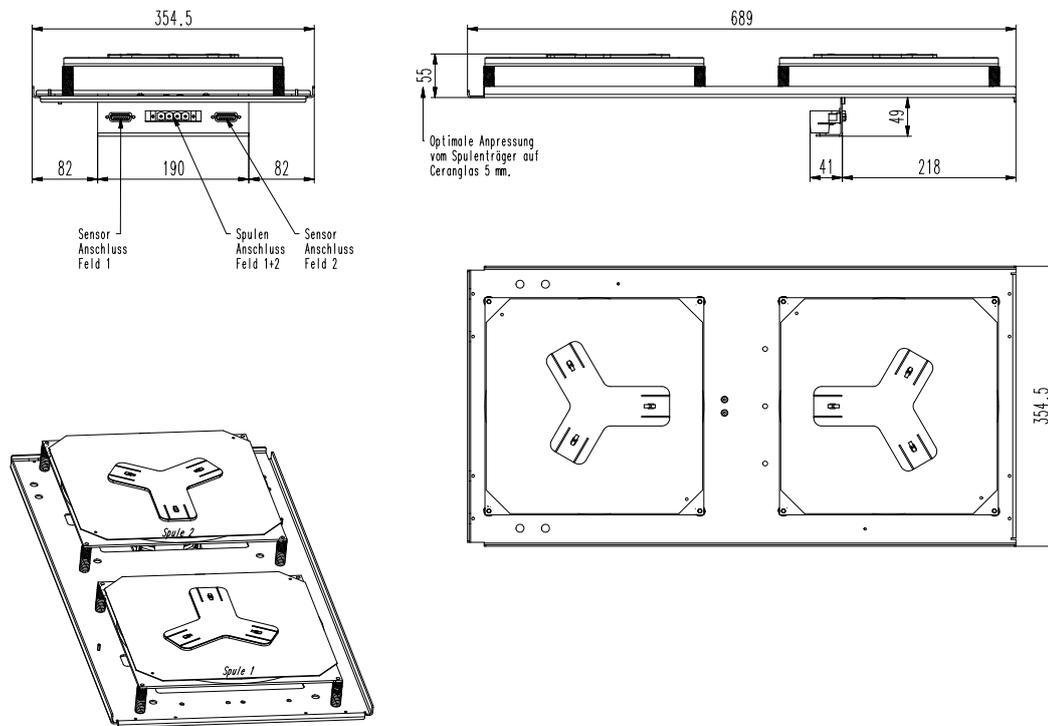
### 3.7 SPULENTRÄGERBLECH „RUNDSPULEN“ MO/DU 7000-360 ODER MO/DU 10000-360



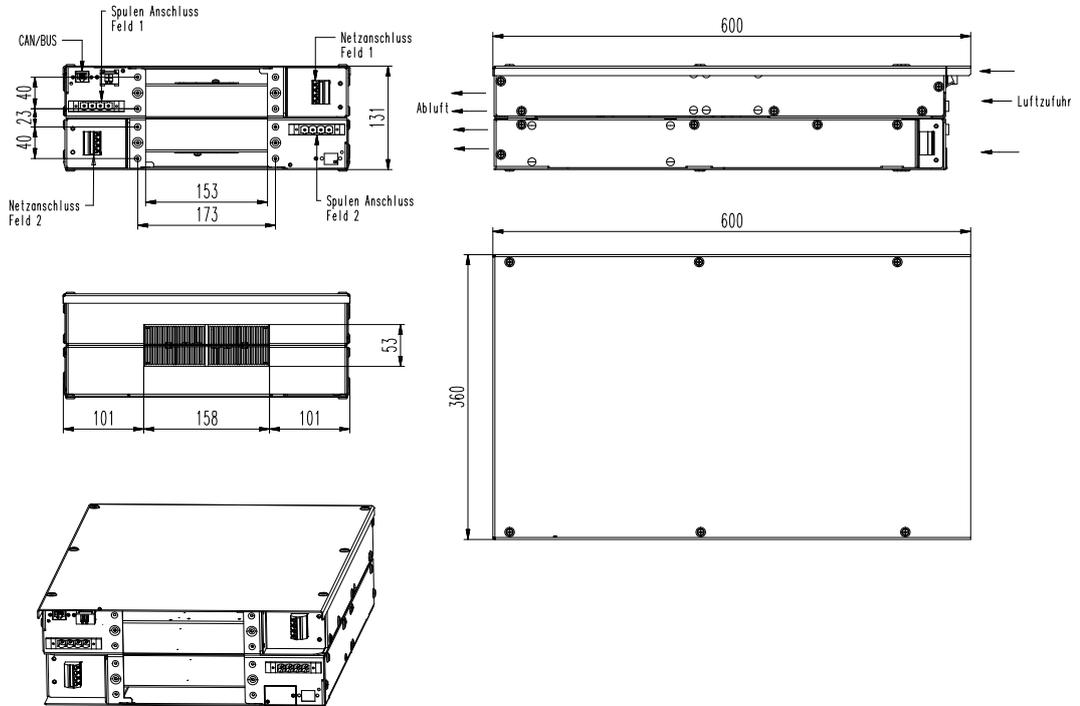
### 3.8 SPULENTRÄGERBLECH „RUNDSPULEN“ MO/DU 7000-650 ODER MO/DU 10000-650



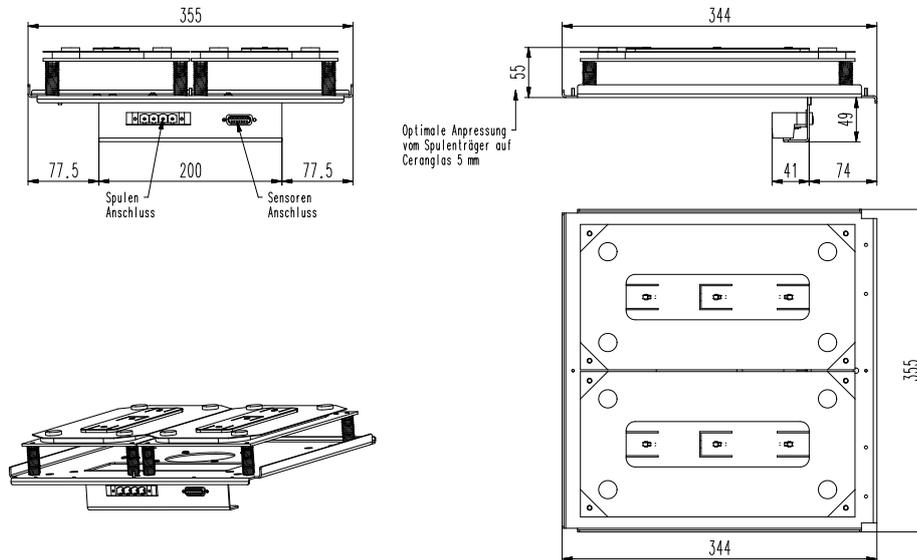
### 3.9 SPULENTRÄGERBLECH „RUNDSPULEN“ MO/DU 7000-720 ODER MO/DU 10000-720



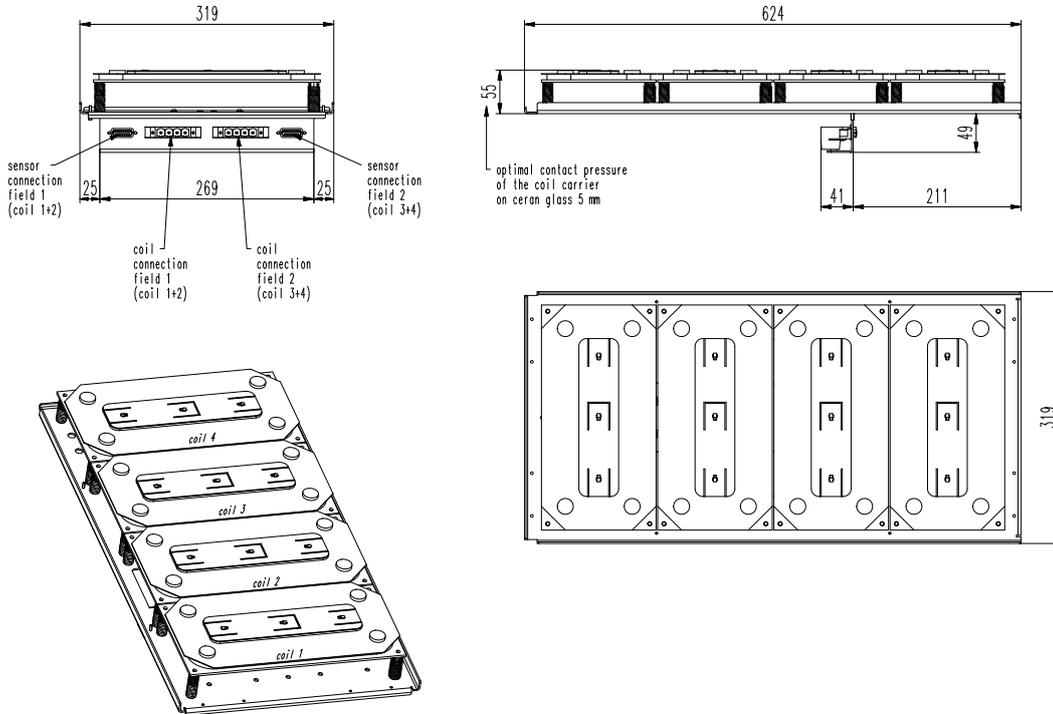
### 3.10 GENERATOR IN/MO 14000



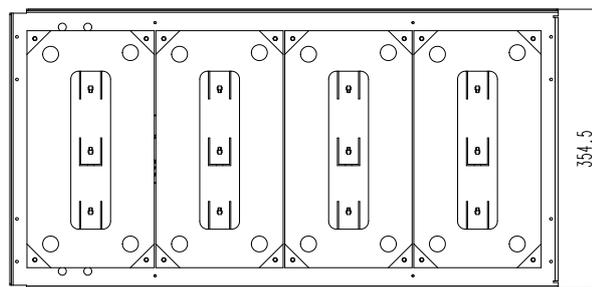
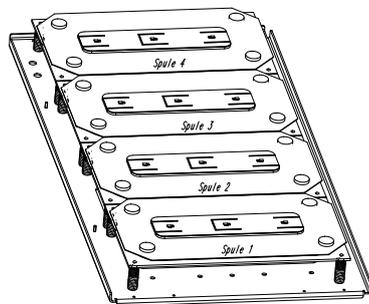
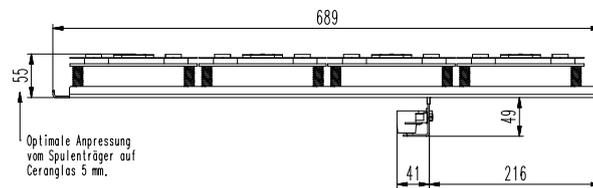
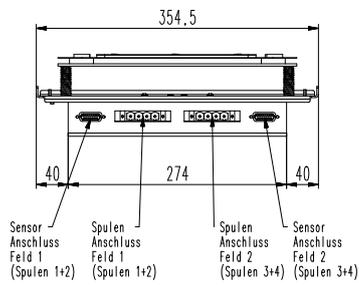
### 3.11 SPULENTRÄGERBLECH „RECHTECKSPULEN“ MO/DU 14000-360 FL



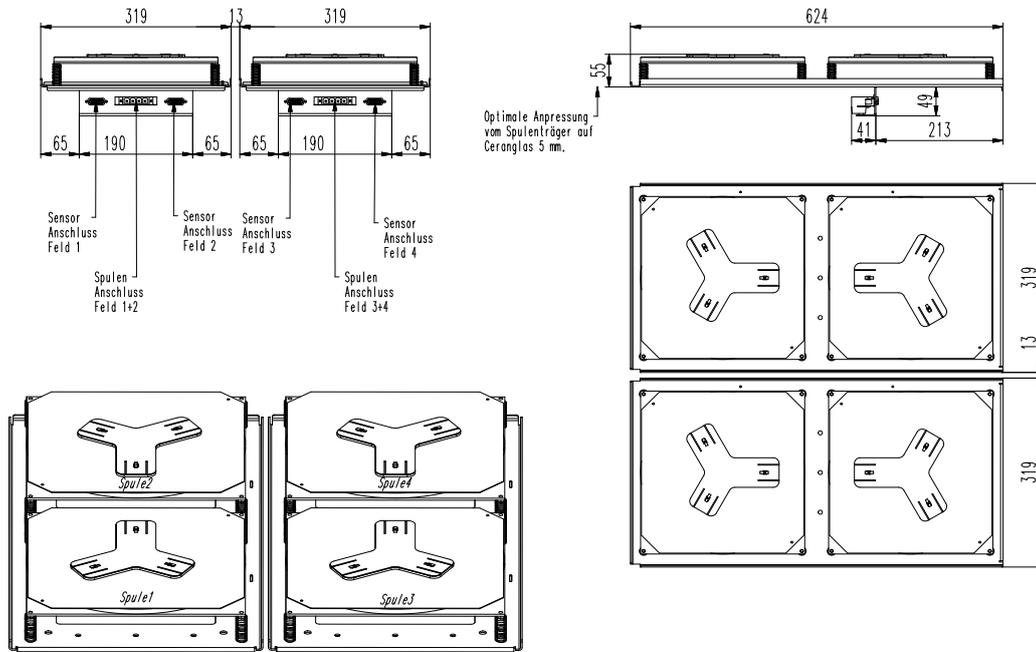
### 3.12 SPULENTRÄGERBLECH „RECHTECKSPULEN“ MO/DU 14000-650 FL



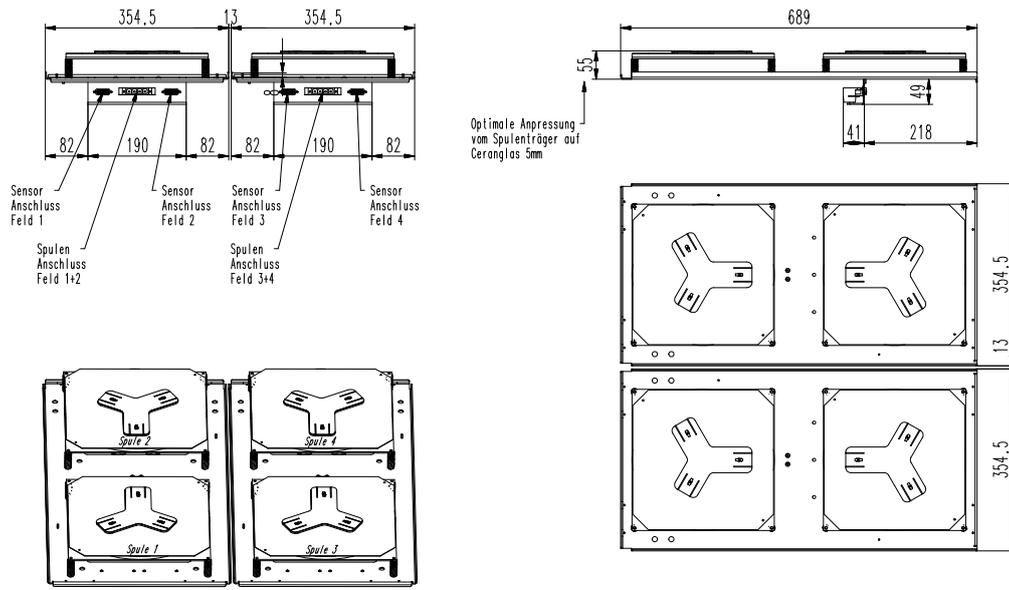
### 3.13 SPULENTRÄGERBLECH „RECHTECKSPULEN“ MO/DU 14000-720 FL



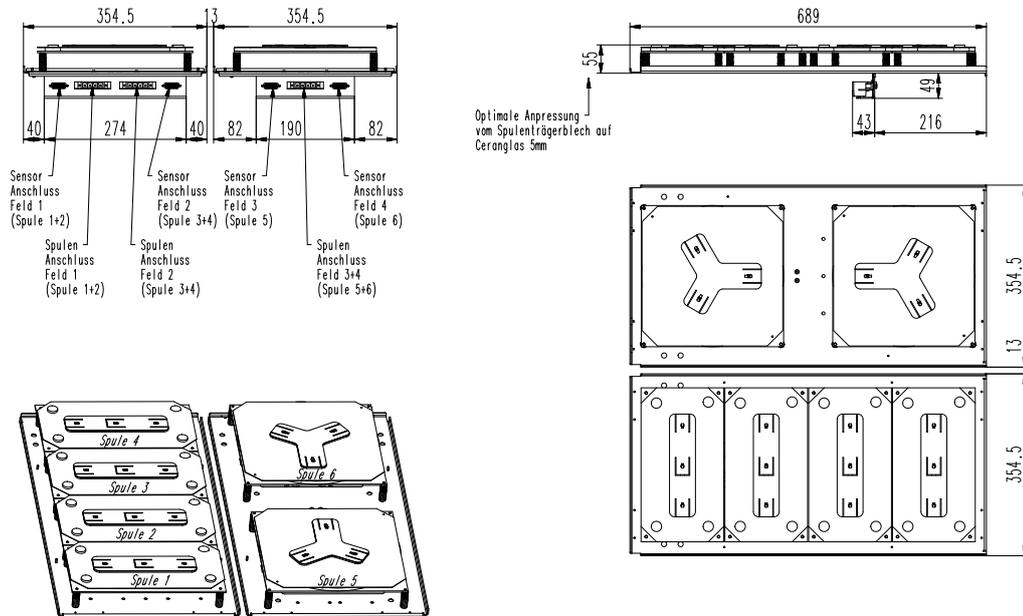
### 3.14 SPULENTRÄGERBLECHE „RUNDSPULEN“ MO/QU 14000-650 ODER MO/QU 20000-650



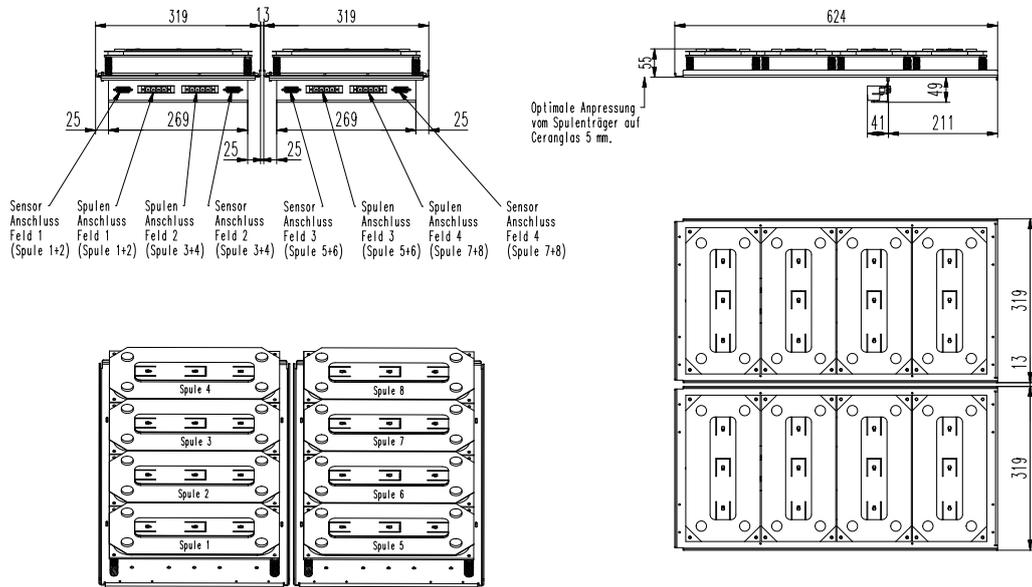
### 3.15 SPULENTRÄGERBLECHE „RUNDSPULEN“ MO/QU 14000-720 ODER MO/QU 20000-720



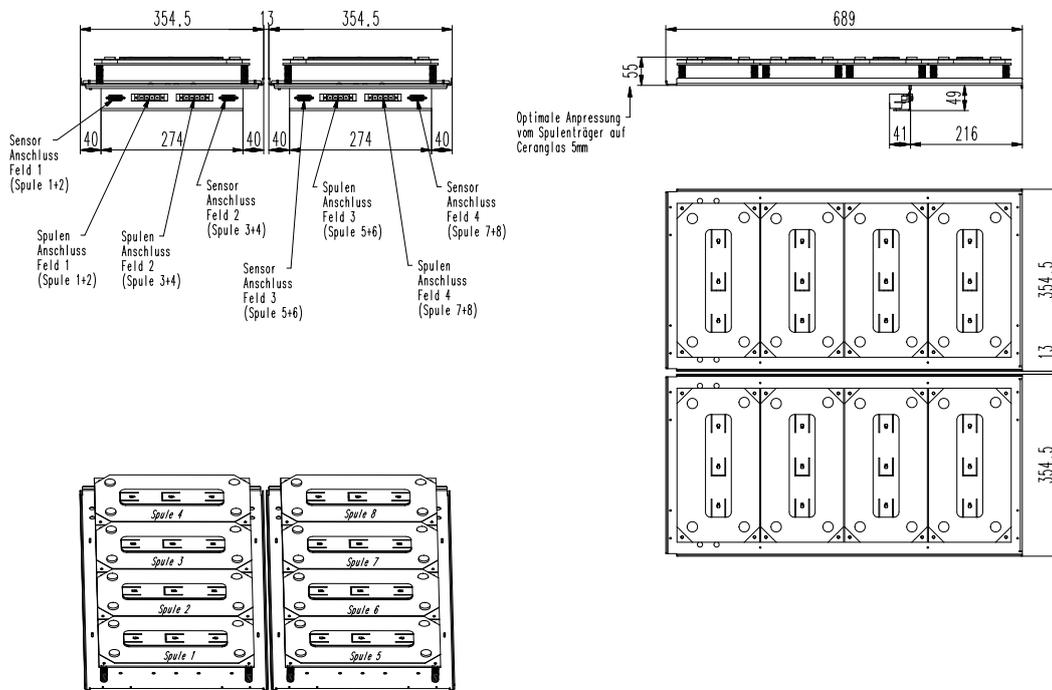
### 3.16 SPULENTRÄGERBLECHE „RUNDSPULEN“ MO/QU 21000-720 ODER MO/QU 24000-720



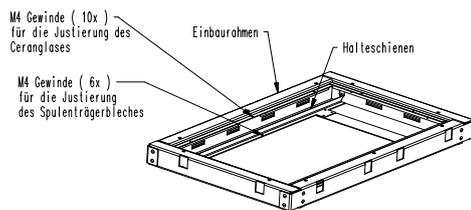
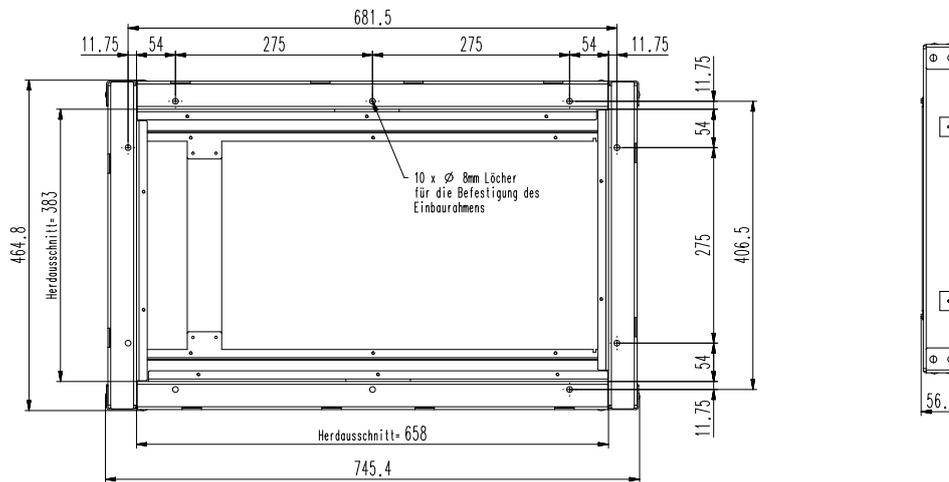
### 3.17 SPULENTRÄGERBLECHE „RECHTECKSPULEN“ MO/QU 28000-650 FL



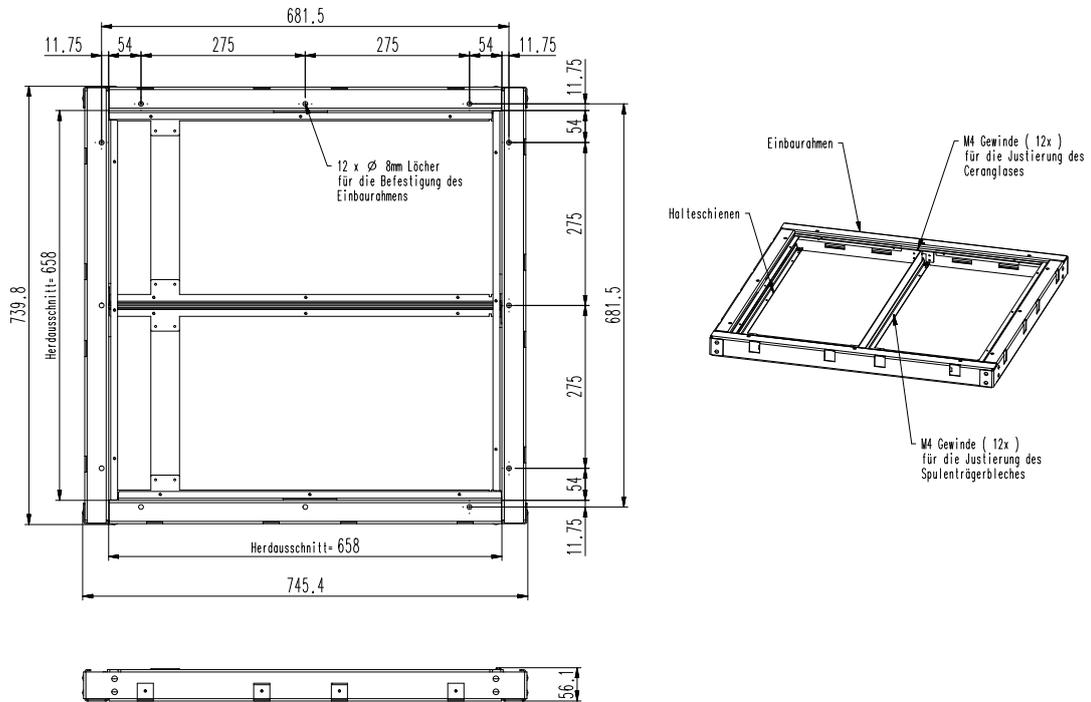
### 3.18 SPULENTRÄGERBLECHE „RECHTECKSPULEN“ MO/QU 28000-720 FL



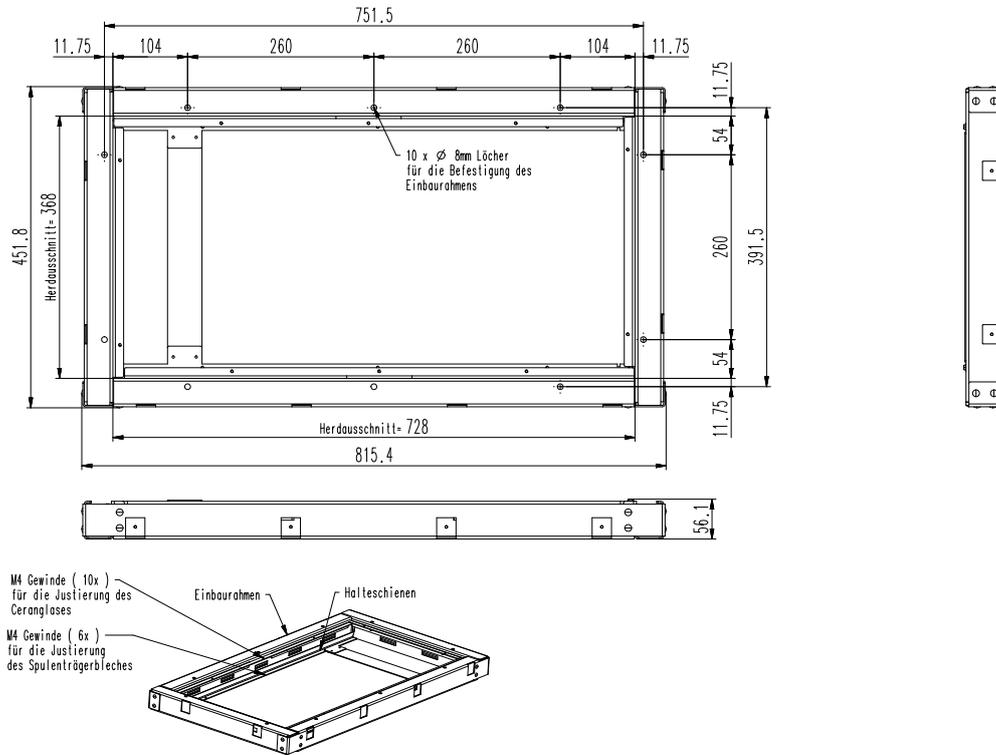
## 3.19 EINBAU-/MONTAGERAHMEN 375 x 650 MM



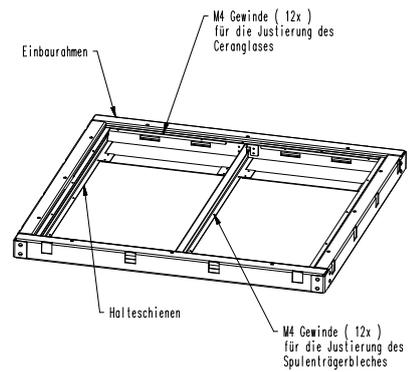
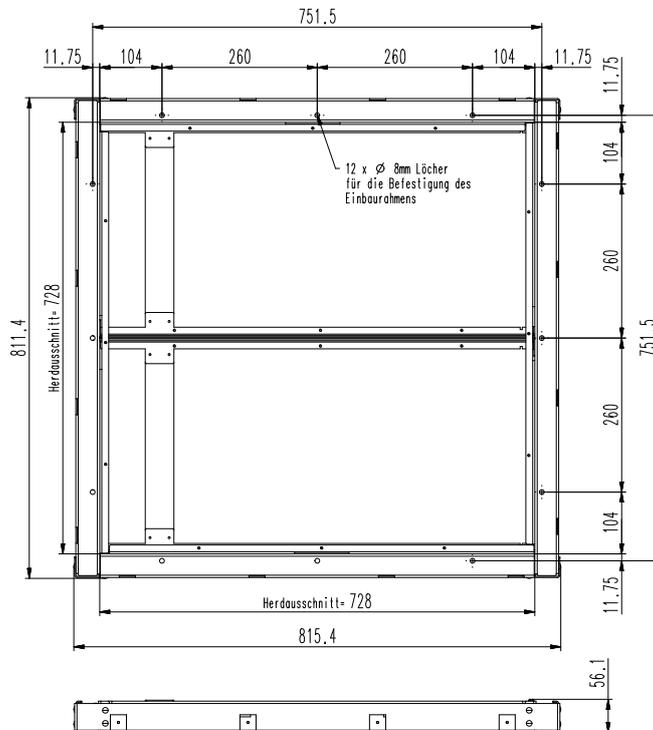
## 3.20 EINBAU-/MONTAGERAHMEN 650 x 650 MM



### 3.21 EINBAU-/MONTAGERAHMEN 360 x 720 MM

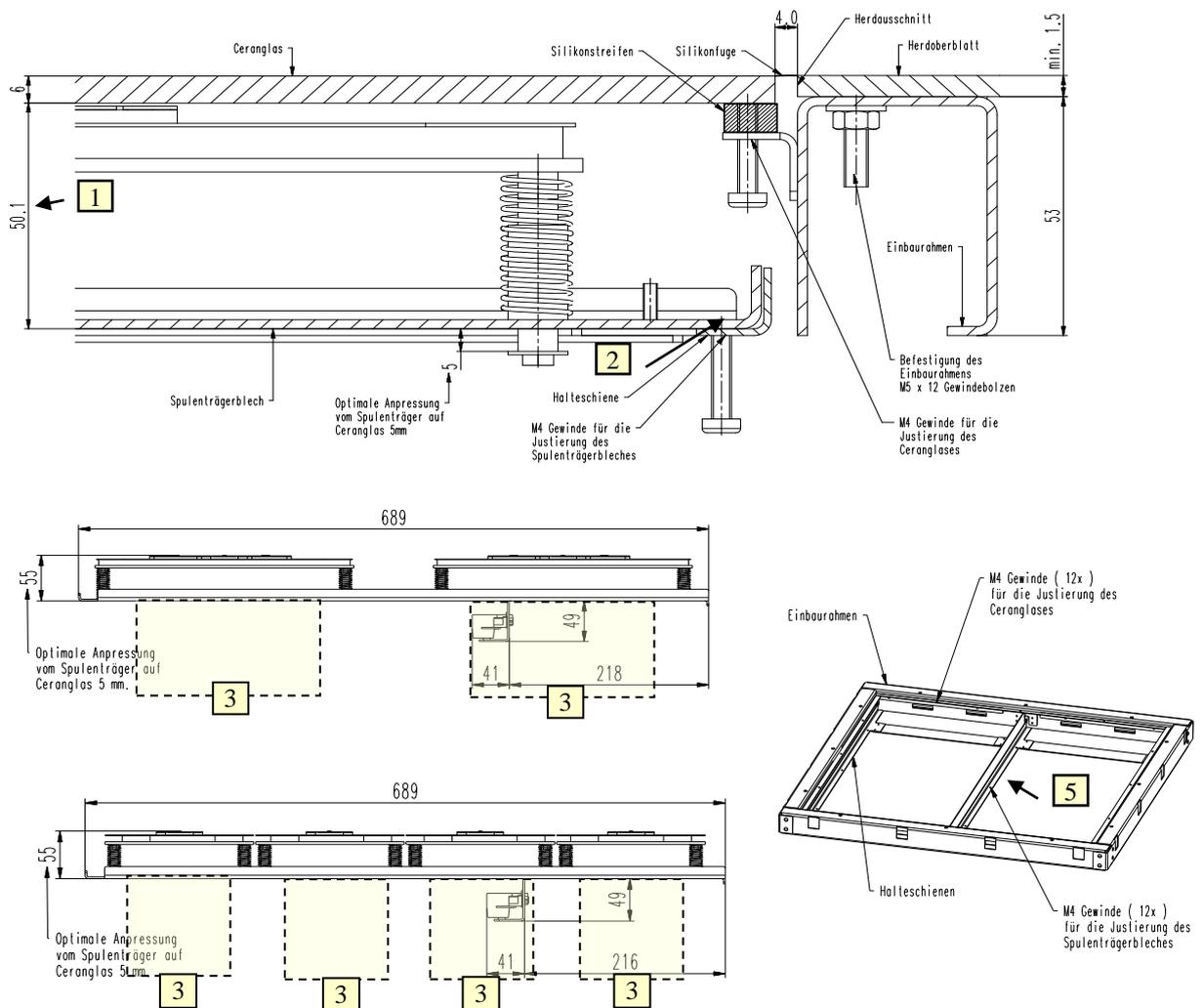


## 3.22 EINBAU-/MONTAGERAHMEN 720 x 720 MM

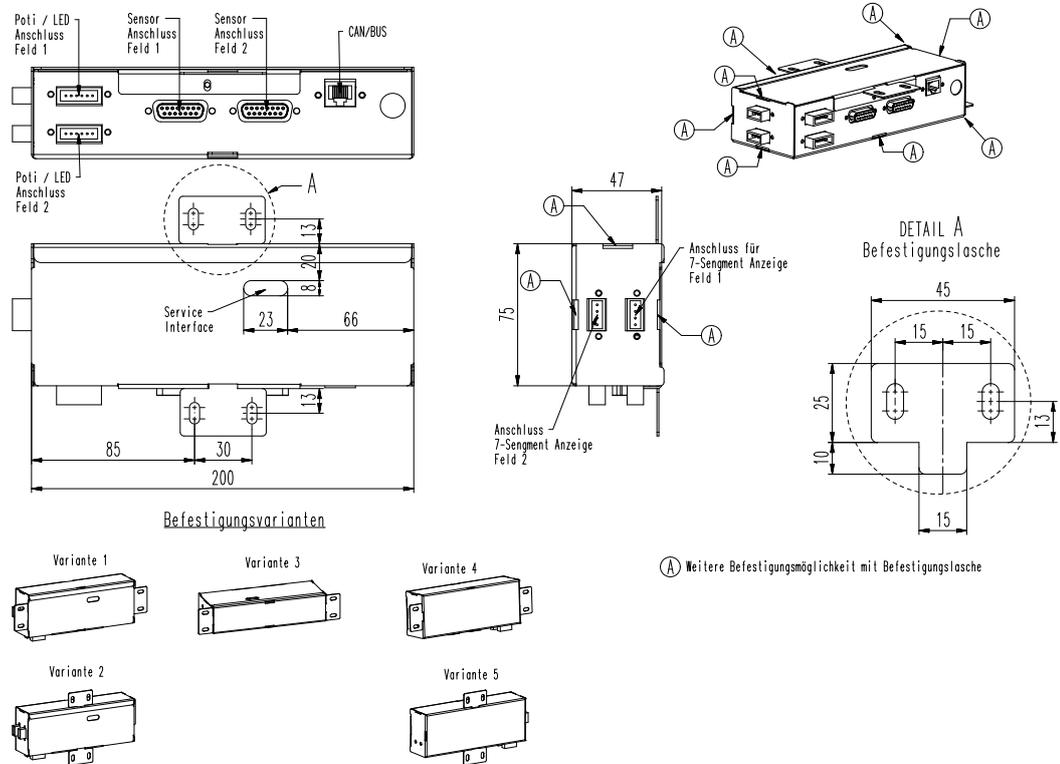


### 3.23 EINBAUVORSCHRIFT

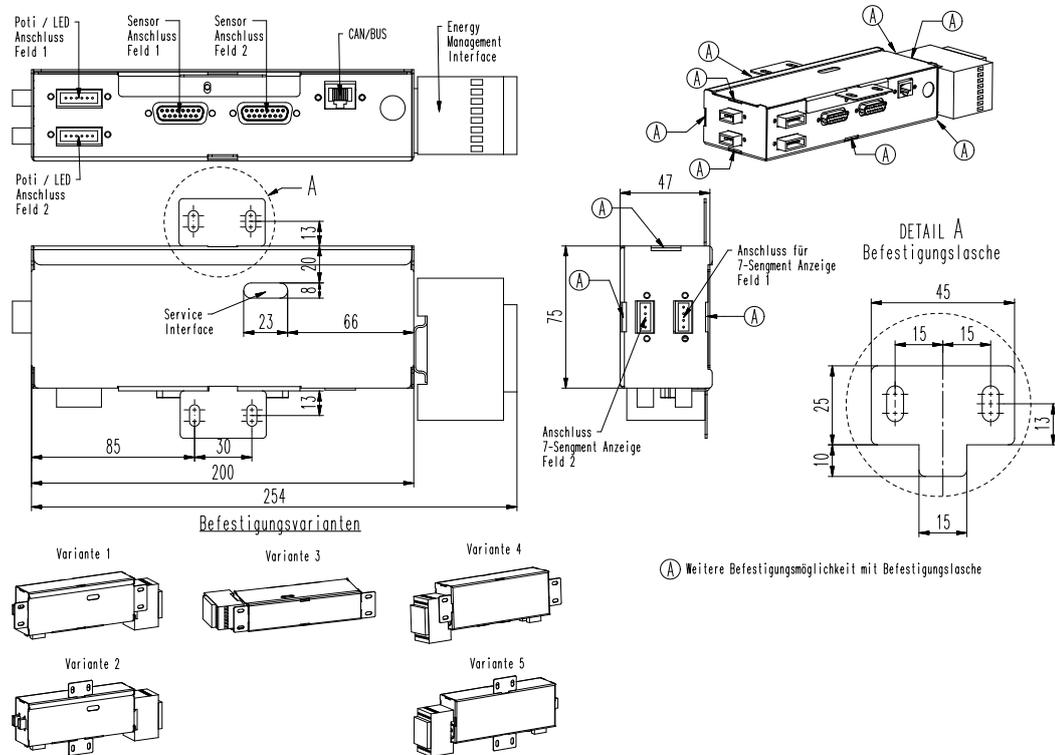
1. Der 50mm Abstand von der Unterseite des Spulenträgerblechs zum Ceranglas muss auf +/- 2mm eingehalten werden. Dies kann in montiertem Zustand an den Bolzen der Spulen erkannt werden. Die Bolzen stehen bei optimalem Einbau 5mm vom Spulenträgerblech ab.
2. Die Spulenträgerbleche müssen durch Halteschienen getragen werden. Die Halteschienen geben dem Spulenträgerblech zusätzliche Steifigkeit.
3. Die Öffnungen des Spulenträgerblechs unterhalb der Spulen dürfen nicht verschlossen werden. Vom Spulenträgerblech nach unten muss mindestens 100mm Freiraum vorhanden sein. Direkt unterhalb der Spulen dürfen keine metallischen Bauteile verbaut sein.
4. In der Umgebung der Spulen dürfen Bauteile aus Stahl nicht magnetisch sein.
5. Beim Einbau von zwei Spulenträgerblechen im selben Rahmen muss zwischen den Spulenträgerblechen ein Trennblech aus nichtmagnetischem Stahl vorhanden sein.
6. Die Spulenträgerbleche müssen für den Ein- und Ausbau leicht zugänglich sein.
7. Das Ceranglas muss mit einem Silikon eingeklebt werden, der lebensmittelverträglich ist.



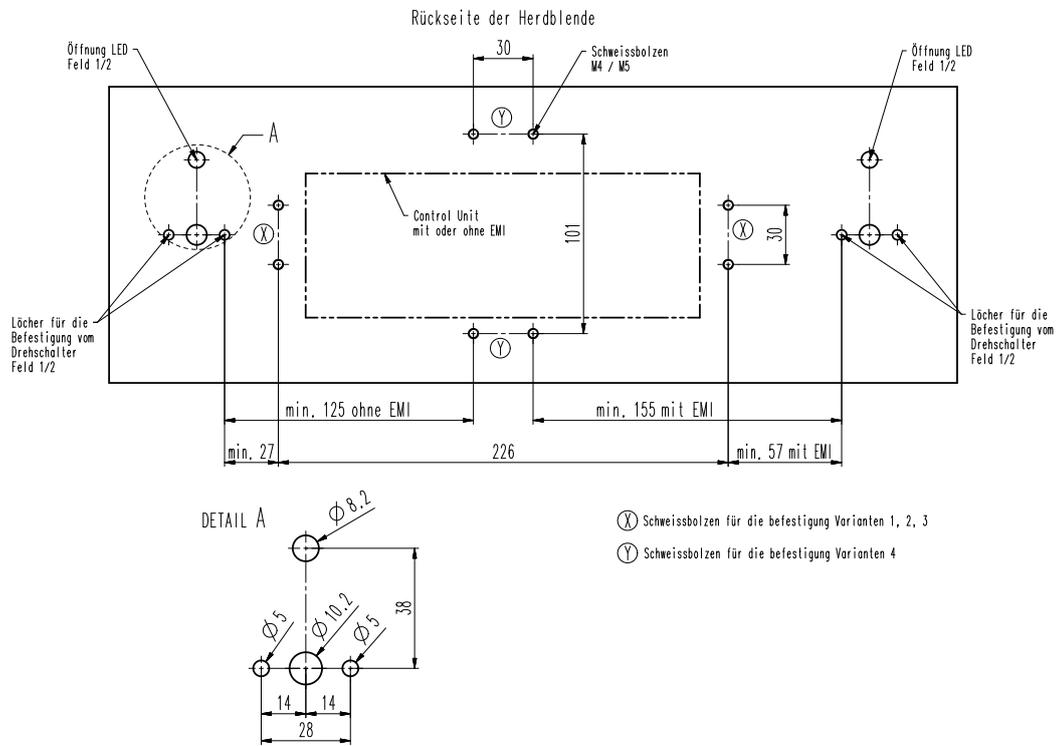
### 3.24 CONTROL UNIT OHNE EMI



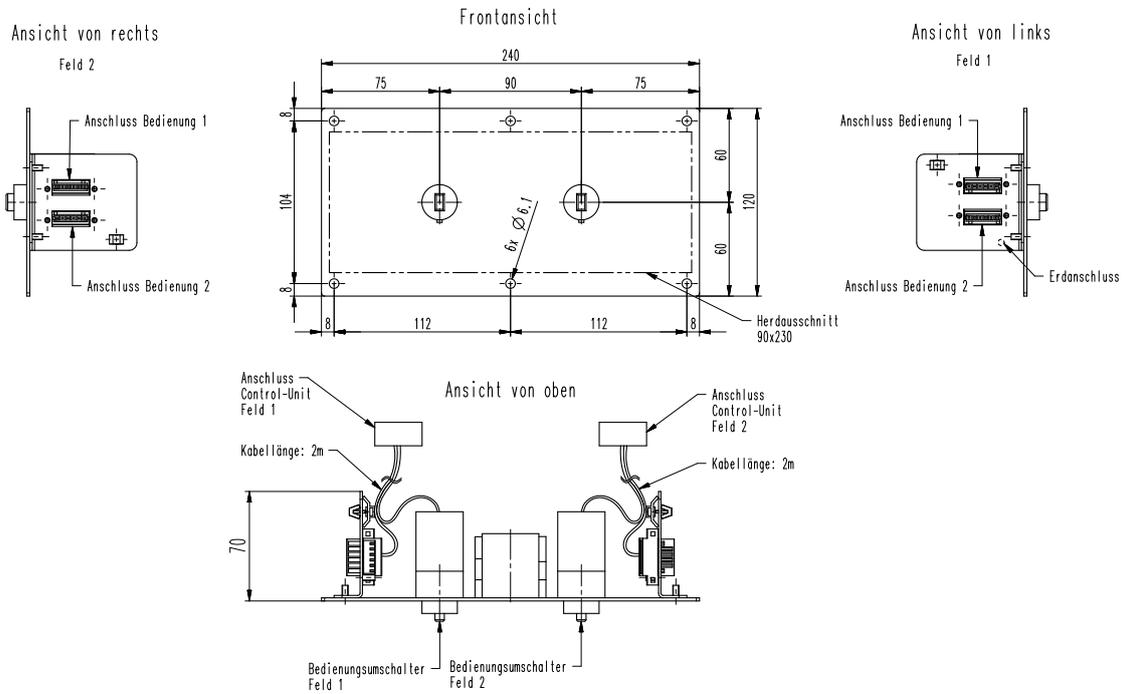
### 3.25 CONTROL UNIT MIT EMI



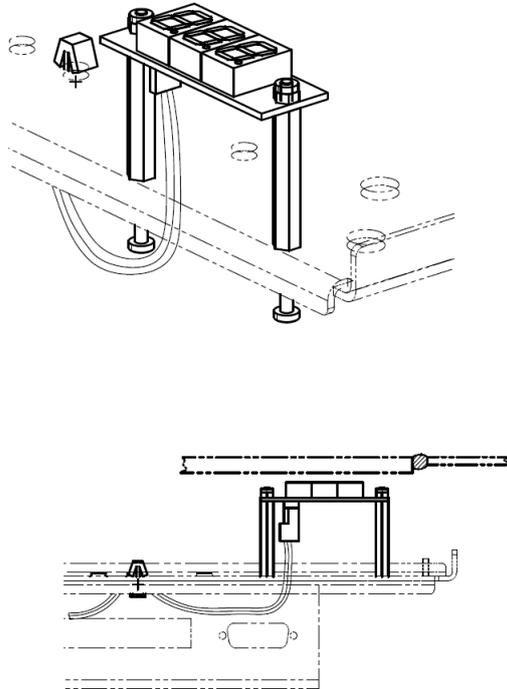
### 3.26 BEDIENEINHEIT LOCHBILD



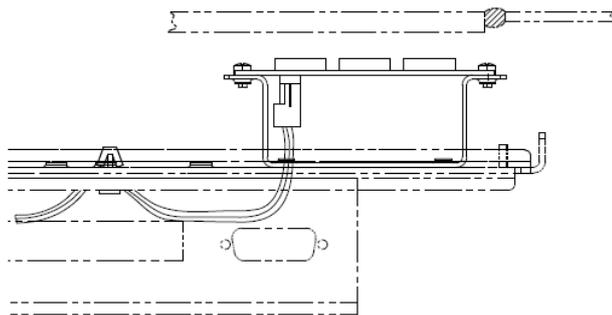
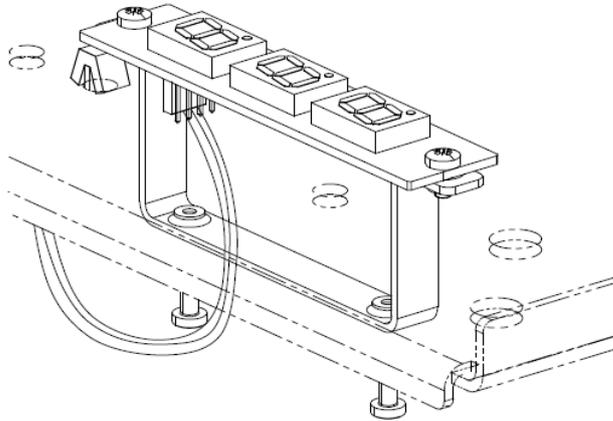
### 3.27 BEDIENUNGSSUMSCHALTER



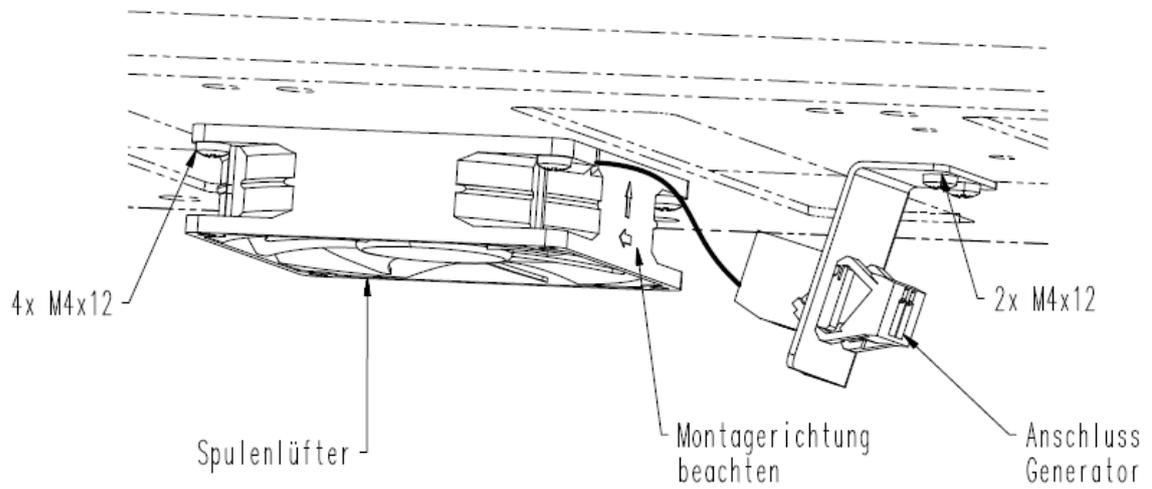
### 3.28 7-SEGMENT DISPLAY, ANZEIGE HORIZONTAL



## 3.29 7-SEGMENT DISPLAY, ANZEIGE VERTIKAL



### 3.30 SPULENBELÜFTUNG



## 4 INBETRIEBNAHME

### 4.1 MONTAGE



**Die elektrischen Anschlüsse müssen durch einen Fachmann ausgeführt 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 darauf liegenden Spulen muss so montiert werden, dass beim Einkleben des Ceranglas die auf den Spulen montierten Temperaturfühler einen Anpressdruck von 5mm (Distanzbolzen Spulenträger) 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 Leistungsdrehschalter auf die AUS-Position bevor Sie das Induktionsgerät ans Stromnetz anschliessen.

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 Leistungsdrehschalter 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 und schalten Sie das Gerät ab.



### Leistungsdrehschalter

Die Zahl, welche zur Betriebsanzeige zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungsdrehschalters.



#### Position EIN:

Jede Position, die zur Betriebsanzeige zeigt ausser 0.



#### Position AUS:

0 zeigt zur Betriebsanzeige.

## 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 diese in die Mitte der Heizzone.
- Drehen Sie den Leistungsdreheschalter 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 Heizzone, die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungsdreheschalter 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 Leistungsdreheschalter 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, machen Sie folgenden Kochtest.

Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in die kalte Pfanne und kochen es auf. Die Richtzeiten für diesen Test lauten wie folgt:

- Kochfeld (Spule) mit 3.5kW = Aufkochzeit ca. 140 Sekunden
- Kochfeld (Spule) mit 5.0kW = Aufkochzeit ca. 85 Sekunden

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

Sollte Ihr Pfannenmaterial minder oder ungeeignet 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 Leistungsdrehschalters 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 Leistung 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 immer Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschalter entsprechend der gewünschten Kochmethode ein. **Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein, sonst wird der Pfannenboden ungleichmässig aufgeheizt.** Die heiße Pfanne darf weder auf der Silikonfuge noch auf dem Herdoberblatt aufliegen (Erhitzung trocknet die Silikonfuge aus und sie kann brechen), dies kann zu einem Ausfall führen. **Sollten sich bei der Anwendung der flächendeckenden Induktion mehrere Kochtöpfe auf dem Ceranfeld befinden, dürfen sich die Pfannenkörper nicht berühren. Es besteht die Gefahr, dass sich die Gefässe sehr stark aufheizen und verschweissen.** Beim Aufheizen von Öl oder Fett überprüfen Sie die Pfanne stets, um 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 Leistungsdrehschalters 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 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.**

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

**Beispiel: ACHTUNG**

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

### 7.2 GEFAHREN BEI NICHTBEACHTEN DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen. Beispiel:

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



### 7.3 SICHERE ANWENDUNG

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

### 7.4 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

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.
- Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein, sonst wird der Pfannenboden ungleichmässig aufgeheizt. Sollten sich bei der Anwendung der flächendeckenden Induktion mehrere Kochtöpfe auf dem Ceranfeld befinden, dürfen sich die Pfannenkörper nicht berühren. Es besteht die Gefahr, dass sich die Gefässe sehr stark aufheizen und verschweissen.
- 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. Damit wird 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 Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) blockiert 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 UNSACHGEMÄSSE 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 Verwendung von nicht originalen Komponenten erlischt 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 mehrere sich unter dem Ceranfeld befindende 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.

## 8 AUSSERBETRIEBNAHME

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungsdrehschalter 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

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

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

### 9.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Anzahl Blinkimpulse der Betriebslampe/ Code	Error-Code auf IR-Interface	Bedeutung	
--		Kein Fehler, Normalbetrieb	
01	E01	Kein Spulenstrom, Hardwareüberstrom	3)
02	E02	Hoher Spulenstrom, Softwareüberstrom	3)
03	E03	Übertemperatur Kühlkörper	1)
04	E04	Temperatur Kochfeld, Überhitzung	1)
05	E05	Leistungsdrehschalter Leitungsbruch/Poti defekt	1)
06	E06	Erhöhte Innentemperatur „Generator“	1)
10	E10	Kommunikation BUS	1)
	E12	Warntemperatur Kühlkörper	2)
	E20	Warntemperatur Geräte-Innenraum	2)
08	E21	Kühlkörper Temperatursensor Fehler	1)
08	E24	Board Sensor Fehler	1)
07	E29	Spulenanschluss fehlerhaft oder Leerkochen/Sensor Fehler	1)
06	E30	Erhöhte Temperatur „Zentraleinheit“	1)
04	E41	Kochfeld (Spule) Sensor 1	1)
04	E42	Kochfeld (Spule) Sensor 2	1)
04	E43	Kochfeld (Spule) Sensor 3	1)
04	E44	Kochfeld (Spule) Sensor 4	1)
04	E45	Kochfeld (Spule) Sensor 5	1)
04	E46	Kochfeld (Spule) Sensor 6	1)

- 1) Die betroffene Kochzone 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 OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
<b>Kein Aufheizen</b> <b>Betriebsanzeigelampe ist AUS</b> <b>(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</b> <b>Betriebsanzeigelampe ist AN</b> <b>(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 Induktionsgerät defekt	Prüfen Sie die Sicherungen 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
<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 Kühlblechtemperaturen über 70°C reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um das 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 vom CERAN-Feld (Scotch) 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)

