

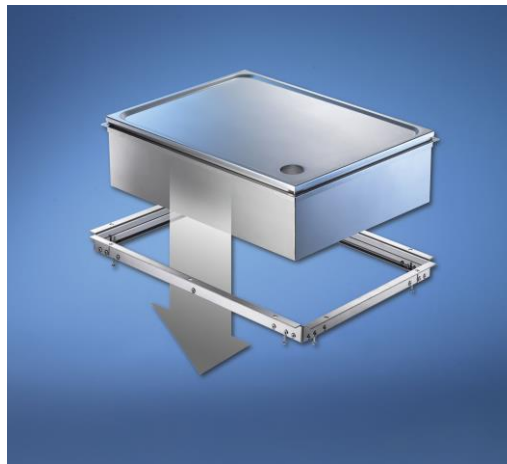
Gebrauchsanweisung

Induktions-Einbaugerät

Griddle-Line

Modell-Nr.
SH/GR/IN 3500
SH/GR/IN 5000

Art. Nr.
Z 0179
Z 0181



Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg

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



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| Inhaltsverzeichnis | 2 |
| Vorwort | 4 |
| 1 Allgemeines | 5 |
| 1.1 Beschreibung von Gefahrensymbolen | 5 |
| 1.2 Anwendung | 6 |
| 2 Produktebeschreibung | 7 |
| 2.1 Lieferumfang | 7 |
| 2.2 Produkt | 7 |
| 2.3 Technische Daten | 8 |
| 3 Installation | 9 |
| 3.1 Installationsvoraussetzungen | 9 |
| 3.2 Installationsvorschriften | 10 |
| 3.3 Einbratzenengerät SH/GR/IN 3500 und SH/GR/IN 5000 | 11 |
| 3.4 Bedieneinheit Install Griddle-Line | 12 |
| 3.5 Einbaurahmen SH/GR/IN | 13 |
| 3.6 Einbauvorschrift | 14 |
| 3.7 Montage | 15 |
| 4 Funktionstest | 16 |
| 5 Bedienung | 17 |
| 5.1 Bratprozess | 17 |
| 6 Sicherheitsvorschriften | 18 |
| 6.1 Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften | 18 |
| 6.2 Sichere Anwendung | 18 |
| 6.3 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal | 18 |
| 6.4 Unsachgemäße Bedienung | 19 |



GBA Z 0179 0 D

| | | |
|------|--|----|
| 6.5 | Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen..... | 19 |
| 7 | Außerbetriebnahme..... | 20 |
| 8 | Fehlerfindung/Fehlerbehebung..... | 21 |
| 8.1 | Fehlerfindung mit Error-Code..... | 22 |
| 8.2 | Fehlerfindung ohne Error-Code..... | 23 |
| 9 | Reinigung..... | 24 |
| 10 | Unterhalt..... | 25 |
| 11 | Entsorgung..... | 26 |
| 11.1 | Vermeidung von Missbräuche..... | 26 |
| 12 | Garantie und Service..... | 27 |
| 12.1 | Garantiebedingungen..... | 27 |
| 12.2 | Service..... | 27 |
| 12.3 | 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 der Montage, Anwendung und Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Aus diesem Grunde muss sie vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

1.1 BESCHREIBUNG VON GEFAHRENSYMBOLEN



Generelles Gefahrensymbol:

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen).



Elektrische Spannung:

Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.

ACHTUNG

Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.



Elektromagnetisches Feld



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



Um das Feuer- oder Elektroschock-Risiko zu vermindern, lassen Sie den Deckel geschlossen. Es befinden sich keine durch den Anwender zu wartenden Teile im Inneren des Gehäuses. Reparaturarbeiten durch geschultes Fachpersonal durchführen lassen.

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

In den folgenden Ausführungen wird das Induktions-Einbaugerät „Install Griddle-Line Compactmodul“ kurz „Induktionsgerät“ genannt.



1.2 ANWENDUNG

Das Induktionsgerät wird als Bratgerät zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Es kann zum Braten und Warmhalten von Speisen eingesetzt werden.



2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

2.1 LIEFERUMFANG

- 1 Induktion-Einbaugerät komplett und betriebsbereit
- 1 Edelstahlschwamm
- 1 Grillspachtel
- 1 Spritzschutz

2.2 PRODUKT

Es stehen zwei Basismodelle mit je zwei unterschiedlichen Leistungsstärken zur Auswahl. Die Induktionsgeräte sind in robuster Bauweise gefertigt und mit modernster RTCsmp-Technologie (Realtime Temperatur Control System) ausgestattet. Das Gehäuse ist komplett in CrNi-Stahl gefertigt mit oben eingesetzter, Induktions-Griddleplatte. Rundungen und eine glatte Oberfläche ermöglichen eine rationelle und optimale Reinigung. Die Temperaturregelung erfolgt über einen stufenlosen Temperaturregler, wobei die Soll- und Istwert-Temperatur der Bratplatte über eine Anzeige visualisiert wird.

- RTCsmp (Realtime Temperatur Control System) ermöglicht ein temperaturgesteuertes Braten mit berührungsloser Temperaturmessung in Echtzeit
- Die Temperatur der gesamten Bratplatte wird gemessen, gesteuert und überwacht
- Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Microcontrollersteuerung in modernster SMD-Technik
- Temperatureinstellung mit Temperaturregler von 50° - 230°C
- Aufheizzeit SH/GR/IN 3500 von 20°C – 200°C in ca. 4 ½ Minuten
- Aufheizzeit SH/GR/IN 5000 von 20°C – 200°C in ca. 3 ½ Minuten
- Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit HPCR-INOX-Oberflächen Behandlung
- Fettstoffablauf
- Europapatent EP 0858722, Schweizer Patent 695817, US 7183525 B2

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



2.3 TECHNISCHE DATEN

| Modell | Dimensionen | Bratfläche |
|----------|--------------------|--------------|
| SH/GR/IN | 531 x 390 x 176 mm | 493 x 352 mm |

| Modell | Spannung | Leistung | Gewicht |
|---------------|----------|----------|---------|
| SH/GR/IN 3500 | 230 V | 3,5 kW | 24 kg |
| SH/GR/IN 5000 | 400 V | 5,0 kW | 26 kg |

Funktionsbedingungen

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Max. Toleranz der Netzspannung | +6 %/-10 % |
| Frequenz | 50/60 Hz |
| Schutzklasse | IP X0 |
| Max. Umgebungstemperatur | Lagerung > -20°C - +70°C |
| | in Funktion > + 5°C - +40°C |
| Max. relative Luftfeuchtigkeit | Lagerung > 10 % - 90 % |
| | in Funktion > 30 % - 90 % |



3 INSTALLATION

3.1 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Die Luftzufuhr- und Luftauslassbereiche dürfen **nicht** blockiert werden, **der maximale Luftstrom des Lüfters ist 150m³/h, deshalb muss unterhalb des Lüfters eine minimale Öffnung von 10700mm²** vorhanden sein. Die Einbaufäche muss für mindestens 80 kg Gewicht zugelassen sein. Der Temperaturregler muss leicht zugänglich und die Anzeige gut ablesbar sein.

Das Induktionsgerät muss unterhalb des Lüfters, betreffend Blockier- und Ansaugefahr, absolut frei sein. Eine optimale Luftzirkulation darf durch den Einbau nicht beeinträchtigt werden. Nötigenfalls muss mit einem als Option erhältlichen flexiblen Luftzufuhrschlauch (inklusive Befestigung) ein einwandfreier Luftfluss garantiert werden. Speziell ist darauf zu achten, dass die eingezeichneten Zu- und Abluftöffnungen **mindestens 30 mm** von Hindernissen, wie z. B. Wänden oder Böden, entfernt sind.

Zusätzlich muss beachtet werden, dass sich die Abluft nicht direkt mit der Zuluft vermischt. Wir empfehlen die Frischluftzufuhr mittels Luftzufuhrschlauch (inklusive Befestigung) oder durch Lüftungslöcher zu garantieren. Die Abluft muss ebenfalls eine ungestörte Austrittsmöglichkeit haben. Wir empfehlen den Einbau des Induktionsgerätes mit dem als Option erhältlichen Einbaukit.



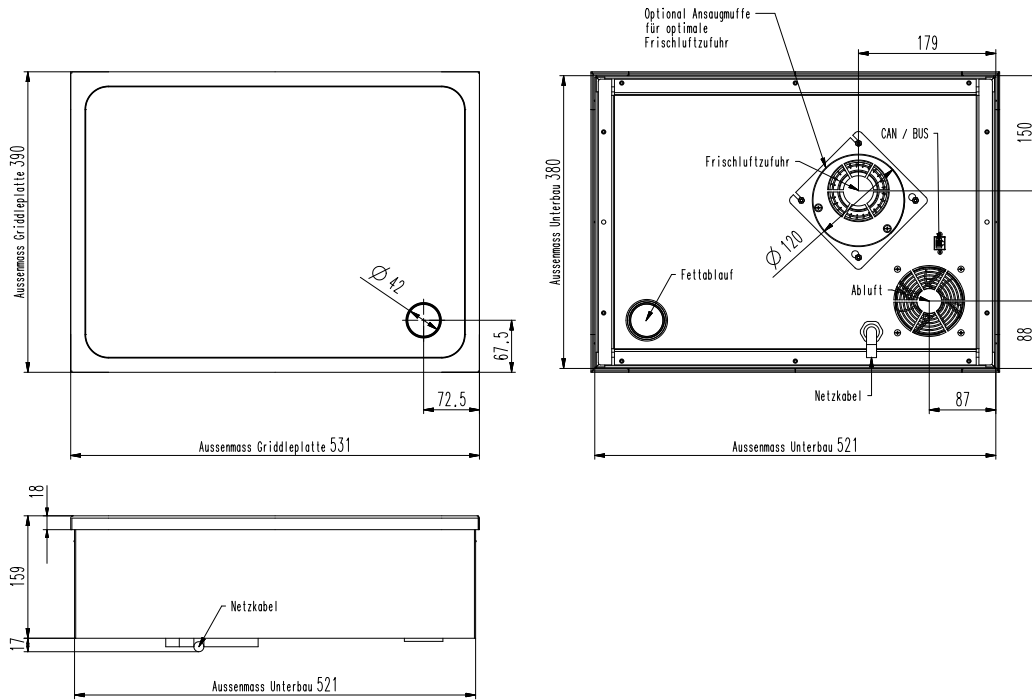
3.2 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

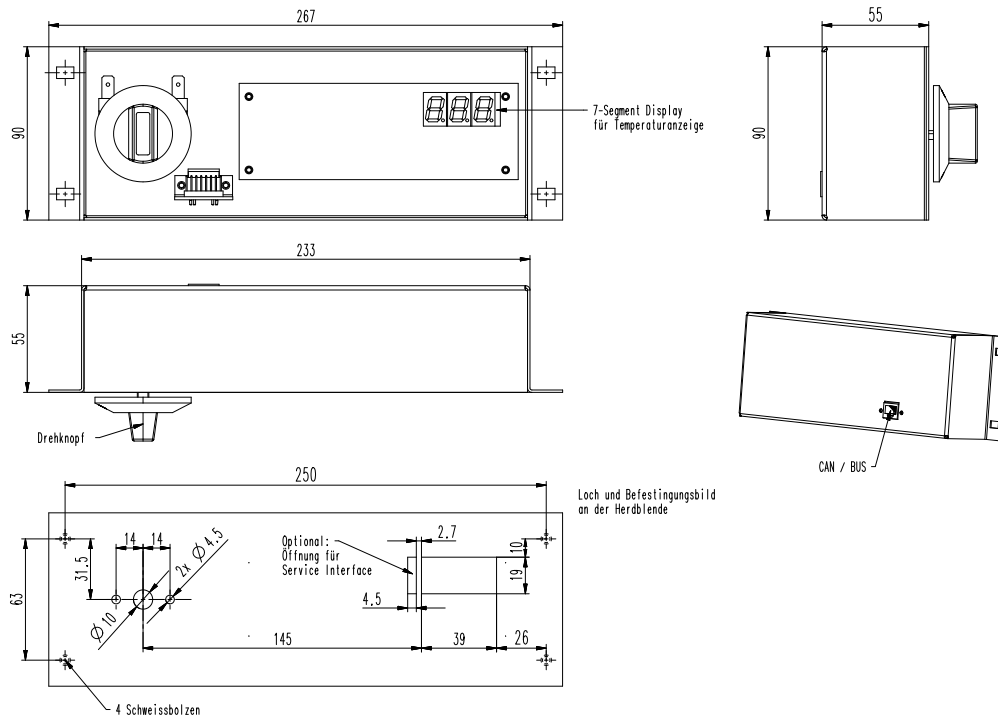
- Es ist sicherzustellen, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallationsvorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, welches mit einem Stecker an eine Steckdose angeschlossen wird. Der Stecker muss gut zugänglich sein, damit das Gerät vom Netz getrennt werden kann. Bei nicht zugänglichem Stecker muss das Gerät bauseitig vom Netz getrennt werden können. Dabei müssen die örtlichen, gesetzlichen Bestimmungen eingehalten 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.
- Das Induktionsgerät ist mit einem internen Luftkühlsystem versehen. Die Luftzufuhr und Luftabfuhr darf durch keine Gegenstände blockiert werden.
- Es muss sichergestellt sein, dass unterhalb des Lüfters eine Öffnung von 10700mm² vorhanden ist.
- Das Induktionsgerät kann optional mit einem Fettfilter ausgestattet werden. Es ist trotzdem zu vermeiden, dass heiße oder fettige Umgebungsluft durch das Gerät angesogen wird (z.B. durch mehrere Induktionsgeräte nebeneinander, Induktionsgerät in der Nähe von Fritteuse oder Bratkipper oder dergleichen).
- Das Induktionsgerät 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.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Service-Personal periodisch jährlich ausgeführt werden.
- Das Aufstellen des Induktionsgerätes in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien ist nicht gestattet. Von den Wänden ist stets ein Sicherheitsabstand von 40mm einzuhalten. Gefährdete Objekte sind durch nichtbrennbares, wärmeisolierendes Material zu verkleiden. Die national gültigen Brandschutzvorschriften müssen beachtet werden.



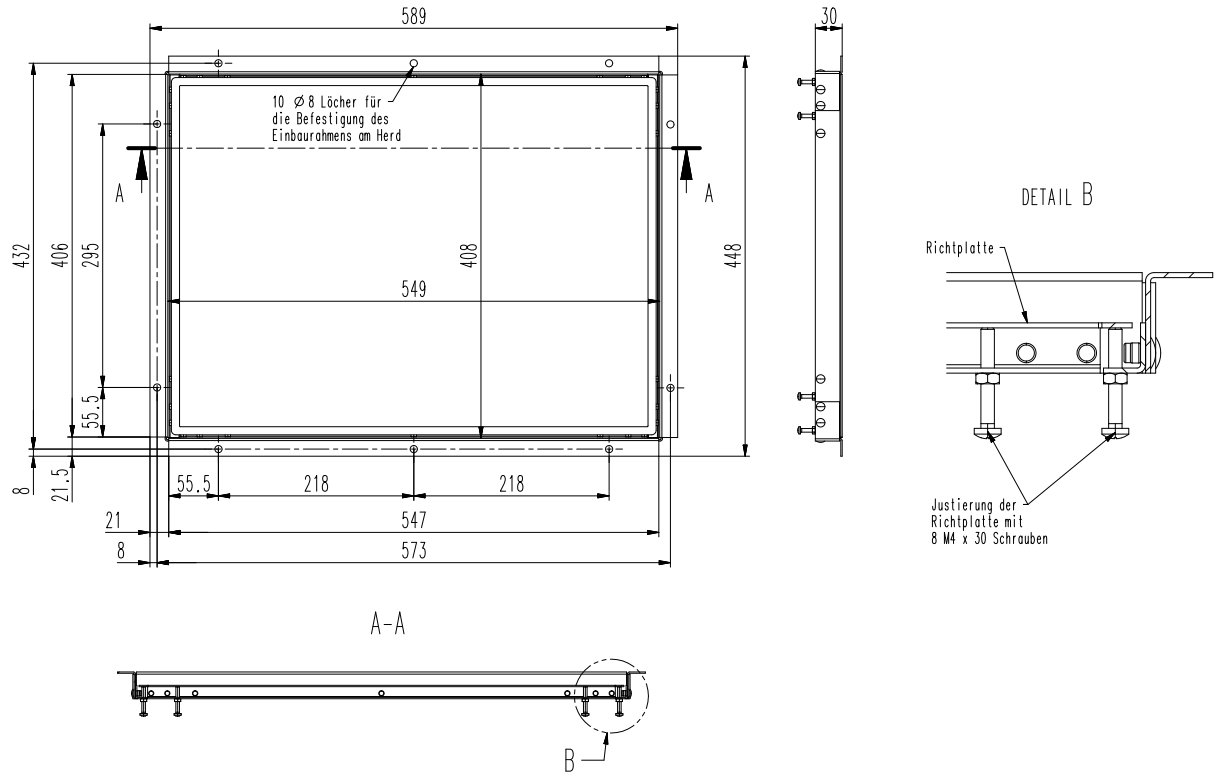
3.3 EINBRATZONENGERÄT SH/GR/IN 3500 UND SH/GR/IN 5000



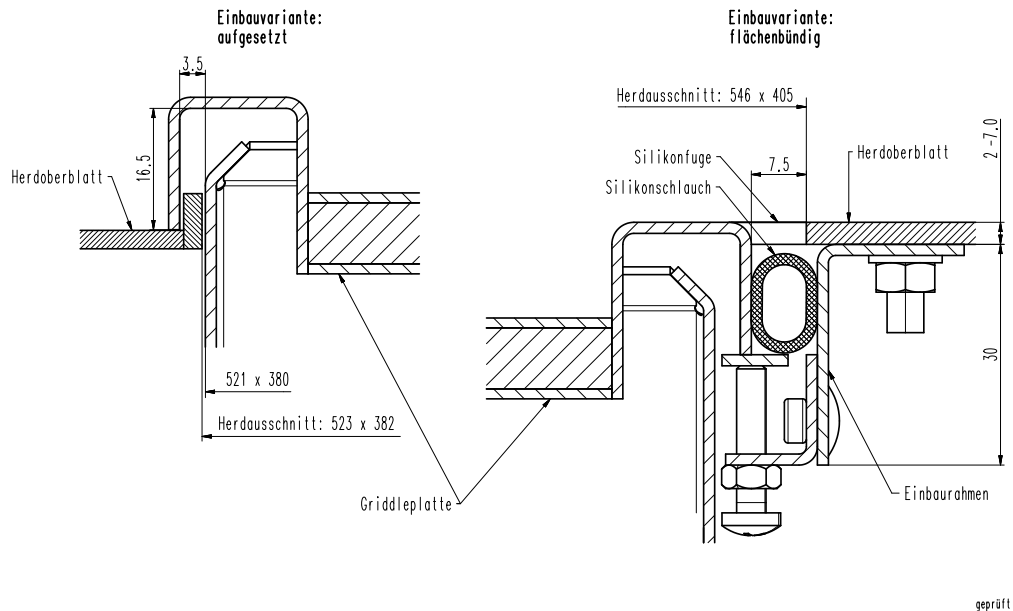
3.4 BEDIENEINHEIT INSTALL GRIDDLE-LINE



3.5 EINBAURAHMEN SH/GR/IN



3.6 EINBAUVORSCHRIFT



Arbeitsschritte Flächenbündig

1. Der als Option erhältliche Einbaurahmen wird über die im Herdunterblatt angebrachten Schweißbolzen montiert.
2. Die Griddleplatte kann nun von oben in den Ausschnitt eingeführt werden.
3. Mit den höhenverstellbaren Schrauben auf dem Einbaurahmen, kann die Griddleplatte in der Höhe nivelliert werden.
4. Nach der Höheneinstellung wird die Griddleplatte mit dem Silikonschlauch $\varnothing 11\text{mm}$ abgedichtet.
5. Nun wird die Griddleplatte mit einer Pactanfuge von ca. 9 mm zwischen Herdoberblatt und der Seitenwand der Platte abgedichtet.

Die Silikonfuge muss während ca. 48h ausgehärtet werden. In dieser Zeit darf die Griddleplatte nicht aufgeheizt werden.

Arbeitsschritte Aufliegend

1. Die Griddleplatte muss über die Kante um den Ausschnitt im Herdoberblatt gesetzt werden.
2. Behandeln Sie die Flächen in unmittelbarer Umgebung der Griddleplatte sowie den unteren Bereich der Griddleplattenkante mit einem Pactan Primer.
3. Bringen Sie eine feine Silikonfuge rund um die Platte an.

Die Silikonfuge muss während ca. 48h aushärten. In dieser Zeit darf die Griddleplatte nicht aufgeheizt werden.



3.7 MONTAGE

Die „Installationsvoraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

ACHTUNG

Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen.

Die Angaben auf dem Typenschild sind einzuhalten.

Das Induktionsgerät ist mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel ausgestattet und muss mit einer Wandsteckdose verbunden 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.

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

Frequenz 50/60Hz

- Drehen Sie den Temperaturregler auf 0 (AUS)
- Entfernen Sie alle Gegenstände von der Bratplatte

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



4 FUNKTIONSTEST

ACHTUNG

Die Bratplatte und das Gehäuse werden während dem Betrieb des Induktionsgerätes erwärmt.

Um Verletzungen während dem Betrieb zu vermeiden, sind Berührungen zu unterlassen.

- Den Temperaturregler auf 200°C Sollwert-Temperatur drehen.
- Auf der Anzeige erscheint die eingegebene Sollwert-Temperatur.
- Wird die Sollwert-Temperatur nicht weiter verändert, wechselt die Anzeige nach ca. 2 Sekunden von der Sollwert-Temperatur (mit Punkt) zur Istwert-Temperatur (ohne Punkt).
- Die Bratplatte erwärmt sich nun auf die eingestellte Temperatur.
- Nach Erreichen des Sollwert 200°C, den Temperaturregler auf die Position 0 drehen.
- Wird nun genügend Restwärme auf der Bratplatte detektiert, so wird auf der Anzeige „hot“ angezeigt.
- Ist die Restwärme auf der Bratplatte zu gering, so wechselt die Steuerung des Induktionsgerätes in den „Stand-By“ Modus. Der Punkt auf der Anzeige blinkt jede Sekunde.

Sollte das Induktionsgerät nicht gemäß den Angaben im Funktionstest funktionieren, sehen Sie bitte im Kapitel Fehlerfindung/Fehlerbehebung nach.



5 BEDIENUNG

5.1 BRATPROZESS

ACHTUNG

Die Bratplatte und das Gehäuse werden während dem Betrieb des Induktionsgerätes erwärmt.

Um Verletzungen während dem Betrieb zu vermeiden, sind Berührungen zu unterlassen.

Das patentierte RTCSmp (Realtime Temperature Control System) überwacht die Temperatur der Bratplatte in Echtzeit und führt bei Bedarf Energie zu. Die Temperatur wird durch Drehung des Temperaturreglers gewählt. Empfohlen wird grundsätzlich eine Brat-Temperatur zwischen 170°C – 200°C.

Für den Bratprozess wird in der Regel nur wenig Fettstoff benötigt, welcher mit einem Zerstäuber oder Fettpinsel auf die HPCR-INOX Bratplatte aufgetragen werden kann. Beim Braten von panierten Bratstücken wird etwas mehr Fettstoff benötigt. Beim Erwärmen von Fettstoff ist die Bratplatte fortwährend zu überprüfen, um ein Überhitzen oder Brennen von Öl oder Fett zu verhindern.

Werden im Bratprozess oft Tiefkühlprodukte eingesetzt werden, so sollten diese auf unterschiedliche Positionen auf der Bratplatte gelegt werden. Es besteht die Gefahr einer lokalen Verformung der Bratplatte.

Es darf ausschließlich, der im Lieferumfang beiliegende Grillspachtel zum Wenden des Bratgutes verwendet werden. Bei der Verwendung von scharfkantigen oder spitzen Gegenständen (z.B. Messer oder Gabel) kann die Bratplatte beschädigt werden.

Beim Auflegen des Bratgutes wird ein Temperaturverlust unverzüglich erkannt und auskorrigiert. Durch die schnelle Reaktionszeit wird der Austritt von Eiweiß und Wasser aus dem Bratgut fast gänzlich vermieden.

Durch Drehen des Temperaturreglers auf Position 0 wird die Energieabgabe zur Bratplatte gestoppt. Wird nun genügend Restwärme auf der Bratplatte detektiert, so wird auf der Anzeige „hot“ angezeigt. Ist die Restwärme auf zu gering, so wechselt die Steuerung des Induktionsgerätes in den „Stand-By“ Modus. Der Punkt auf der Anzeige blinkt jede Sekunde.



6 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

6.1 GEFAHR BEI NICHTBEACHTEN DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

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

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Bratfläche
- Gefahr für Personen durch überhitzte Fettstoffe
- Gefahr für Personen durch überhitzte Gehäusetemperatur

6.2 SICHERE ANWENDUNG

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

6.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

Die Bratplatte wird durch die Temperatureingabe am Temperaturregler aufgeheizt.

- Die Bratplatte und das Gehäuse werden während dem Betrieb des Induktionsgerätes erwärmt. Um Verletzungen während dem Betrieb zu vermeiden, sind Berührungen zu unterlassen.
- Das Eintreten von Flüssigkeiten in das Induktionsgerät ist zu vermeiden. Die Reinigung mit einem Wasserstrahl ist nicht erlaubt.
- Das Induktionsgerät ist ausschließlich zum Braten oder Warmhalten von Lebensmitteln bestimmt. Es dürfen keine anderen Gegenstände als das Bratgut auf die Bratplatte gelegt werden.
- Das Erwärmen von Kochgefäßen (Pfannen, Töpfe oder dergleichen) auf der Bratplatte ist nicht gestattet. Die Bratplatte könnte thermisch beschädigt oder sogar zerstört werden.
- Entzündliche Stoffe (Papier, Karton, Stoff oder dergleichen) dürfen nicht auf die Bratplatte abgelegt werden, da sie sich entzünden und einen Brand entfachen können.
- Magnetisch empfindliche Gegenstände (Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder dergleichen) dürfen nicht auf die Bratplatte abgelegt werden, da sie durch das Induktionsgerät zerstört werden können.
- Metallische Gegenstände (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren oder dergleichen) werden sehr schnell aufgeheizt, wenn sie mit der eingeschalteten Bratplatte in Berührung kommen. Diese Gegenstände könnten dadurch Schaden nehmen.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen.



- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlssystem. Die Luftzufuhr- und Luftauslasszone darf von keinen Gegenständen (z. B. Papier, Karton, Stoff oder dergleichen) behindert werden. Eine Behinderung der Luftzufuhr- und Luftauslasszone kann ein Überhitzen des Induktionsgerätes verursachen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es sofort entweder durch den Hersteller oder durch eine Fachperson ersetzt werden.

6.4 UNSACHGEMÄßE BEDIENUNG

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

6.5 UNBEFUGTES NACHBAUEN ODER GEBRAUCH VON ERSATZTEILEN

Jegliches Nachbauen oder Änderungen am Induktionsgerät sind nicht erlaubt. Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Originalersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht Originalkomponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.



7 AUßERBETRIEBNAHME

Wird das Induktionsgerät nicht verwendet, muss sichergestellt werden, dass der Temperaturregler nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Sollte das Induktionsgerät für längere Zeit nicht eingesetzt werden, so ist das Induktionsgerät vom Netz zu trennen.



8 FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

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

| | |
|----------------|--|
| ACHTUNG | Induktionsgerät nicht öffnen! Gefährliche Spannung! |
|----------------|--|



8.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Die Funktion des Induktionsgerätes wird kontinuierlich durch das Steuerungs- und Überwachungssystem überprüft. Wird eine Fehlfunktion festgestellt, so wird auf der Anzeige ein Error-Code ausgegeben (z.B. E03). Der Error-Code wird im Betrieb im Wechsel mit der Istwert-Temperatur angezeigt.

| Error-Code | Bedeutung | Maßnahmen |
|------------|---|---|
| E03 | Übertemperatur Kühlkörper ¹⁾ | Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren |
| | | Kühlkörper-Lüfter kontrollieren |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E04 | Übertemperatur Bratfeld ¹⁾ | Sollwert-Temperatur reduzieren |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E05 | Fehler am Leistungsdrehschalter | Servicepartner kontaktieren |
| E06 | Übertemperatur Geräte-Innenraum ¹⁾ | Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E10 | Kommunikation BUS ¹⁾ | Servicepartner kontaktieren |
| E12 | Warntemperatur Kühlkörper ²⁾ | Sollwert-Temperatur reduzieren |
| | | Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren |
| | | Funktion Lüfter kontrollieren |
| E20 | Warntemperatur Geräte-Innenraum ²⁾ | Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren |
| E21 | Kühlkörper Temperatursensor Fehler ¹⁾ | Servicepartner kontaktieren |
| E24 | Geräte-Innenraum Temperatursensor Fehler ¹⁾ | Servicepartner kontaktieren |
| E30 | Übertemperatur Geräte-Innenraum ¹⁾ | Sollwert-Temperatur reduzieren |
| | | Luftzufuhr- und Luftauslasszone kontrollieren |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E41 | Übertemperatur oder Defekt von Sensor 1 ^{*)} | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E42 | Übertemperatur oder Defekt von Sensor 2 ^{*)} | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E43 | Übertemperatur oder Defekt von Sensor 3 ^{*)} | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E44 | Übertemperatur oder Defekt von Sensor 4 ^{*)} | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E45 | Übertemperatur oder Defekt von Sensor 5 ^{*)} | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E46 | Übertemperatur oder Defekt von Sensor 6 ^{*)} | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |
| E47 | Bratplatte überhitzt, einzelne Sensoren über 290°C heiß ¹⁾ | Gerät abkühlen lassen |
| | | Reduzieren der eingestellten Temperatur |
| | | Servicepartner kontaktieren |

¹⁾ Die Leistungsabgabe wird sofort unterbrochen

²⁾ Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung weiter

^{*)} Das Gerät arbeitet normal weiter



8.2 FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

| Fehler | Mögliche Ursache | Maßnahmen |
|--|--|---|
| Kein Aufheizen, Anzeige ist dunkel | Keine Stromzufuhr | Ist das Induktionsgerät am Stromnetz angeschlossen? Sind die Sicherungen im Sicherungskasten intakt? |
| | Temperaturregler in Position 0 | Temperaturregler drehen |
| Reduzierte Heizleistung, Anzeige leuchtet | Das Luftkühlsystem ist behindert | Ist die Luftzufuhr- und die Luftauslasszone frei? |
| | Die Umgebungstemperatur ist zu hoch | Wird durch das Luftzufuhrsystem warme Luft angesogen? |
| | | Ist die Luftzirkulation gewährleistet? Kann die Luftzirkulation verbessert werden? |
| | Eine Phase fehlt (nur bei 3-phasiger Ausführung) | Sind die Sicherungen im Sicherungskasten intakt? |
| | Induktionsgerät defekt | Induktionsgerät vom Netz trennen und Service kontaktieren |
| Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturreglers | Temperaturregler defekt | Induktionsgerät vom Netz trennen und Service kontaktieren |
| Reduzierte Heizleistung, Lüfter arbeitet | Luftkühlsystem ist behindert | Ist die Luftzufuhr- und die Luftauslasszone frei? |
| | Fettfilter schmutzig | Fettfilter reinigen |
| Reduzierte Heizleistung, Lüfter arbeitet nicht | Lüfter defekt | Induktionsgerät vom Netz trennen und Service kontaktieren |
| | Lüfter-Überwachung defekt | |
| Reduzierte Heizleistung nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit | Bratzzone zu heiß überhitztes Öl auf der Bratplatte | Induktionsgerät ausschalten und die Bratzzone abkühlen lassen |



9 REINIGUNG

Die Bratplatte ist mindestens einmal täglich nach Arbeitsende zu reinigen (je nach Verschmutzungsgrad).

ACHTUNG

Das Eintreten von Flüssigkeiten in das Induktionsgerät ist zu vermeiden!

Die Reinigung mit einem Wasserstrahl ist nicht erlaubt!

Zur Reinigung von Verschmutzungen oder Ablagerungen auf der Bratplatte ist ausschließlich Wasser zu verwenden. Dieses kann mit einem ph-neutralen Reinigungsmittel (oder auf Basis nichtionischer oder anionischer Tenside) ergänzt werden.

Zur Beseitigung von Kalkrückständen auf der Bratplatte kann ein handelsübliches Kalkentfernungsmittel verwendet werden.

Für die Reinigung sind der im Zubehör mitgelieferte Edstahlschwamm und der Grillspachtel zu verwenden.

Für hartnäckige Ablagerungen wird der Einsatz von Wasser bei ca. 80°C Bratplattentemperatur empfohlen. Die Verschmutzung löst sich auf und kann mit dem Grillspachtel in die Fettauffangwanne geführt werden.

Scheuermittelhaltige Reinigungsmittel, starke organische Lösungsmittel wie Ketone und Ester sowie alkalische Reiniger sind zu vermeiden. Diese können je nach Konzentration, Einwirkzeit und Temperatur zur Beschädigung der Bratplatte führen. Kratzende Reinigungsmittel wie Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Bratplatte beschädigen können.

Mechanische Einwirkungen durch Scheuern oder Schlagen können die Lebensdauer der Bratplatte verkürzen.

Die Reinigung darf niemals mit fließendem Wasser, Wasserstrahl oder Wasserdampf erfolgen.

Bei der Reinigung können heiße Dämpfe entstehen. Vorsicht! Es besteht Verbrennungsgefahr.

Der Fettfilter ist wöchentlich zu reinigen. Der Fettfilter kann mit der Spülmaschine gereinigt werden und ist zu trocknen, bevor er wieder ins Induktionsgerät eingesetzt wird.



10 UNTERHALT

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle sicherheitsrelevanten Komponenten jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

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

ACHTUNG

Induktionsgerät nicht öffnen!


Gefährliche Spannung!

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



11 ENTSORGUNG



Ein Produkt mit dem Symbol  (auf dem Produkt selber oder auf der Verpackung) darf nicht wie Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss der Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte übergeben werden. Wenn Sie das Produkt fachgerecht entsorgen, helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer unangemessenen Entsorgung auftreten können. Für detailliertere Informationen betreffend Recycling dieses Produktes kontaktieren Sie Ihr Gemeindebüro, Ihr Abfallentsorgungsservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

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

11.1 VERMEIDUNG VON 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.



12 GARANTIE UND SERVICE

12.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen wenn

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

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

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

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

12.2 SERVICE



WICHTIG

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

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

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



12.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7⁰⁰ Uhr bis 16⁰⁰ Uhr

Freitag von 7⁰⁰ Uhr bis 12¹⁵ Uhr

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

Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-10

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

E-Mail service@scholl-gastro.de

