

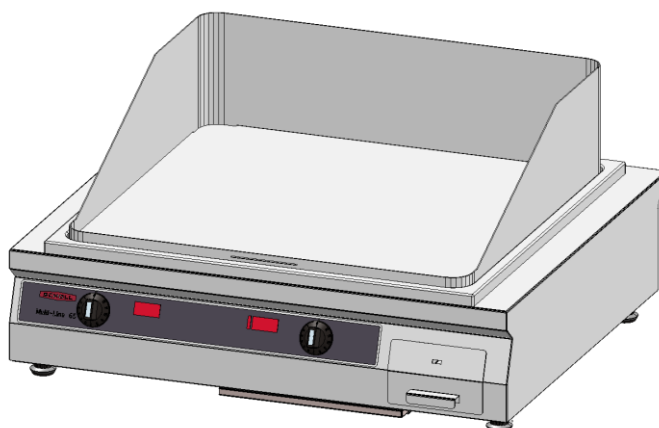
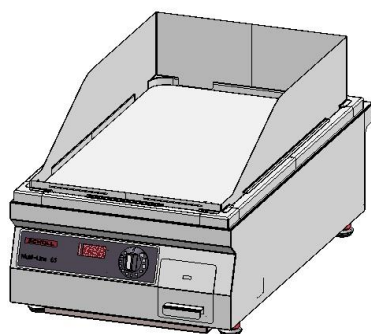
Gebrauchsanweisung

Multi-Line 65

Griddle SH/GR 5000-ML

Griddle SH/DU/GR 10000-ML

Art. Nr. Z 0831, Z 0840



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
Konventionen	5
Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Piktogramme – Warnhinweise	7
Allgemeines	8
Beschreibung von Gefahrensymbolen	8
Anwendung	8
Produktebeschreibung	9
Lieferumfang	9
Produkte	9
Multi-Line 65 Griddle SH/GR 5000 auf einen Blick	10
Multi-Line 65 Griddle SH/DU/GR 10000 auf einen Blick	11
Technische Daten	12
Funktionsbedingungen	12
Installation	13
Installationsvoraussetzungen	13
Installationsvorschriften	13
Montage	14
Funktionstest	15
Bedienung	16
Bratprozess	16
Sicherheitsvorschriften	17
Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	17
Sichere Anwendung	17



GBA Z 0831 1 D

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal.....	17
Unsachgemäße Bedienung.....	18
Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen	18
Außerbetriebnahme	18
Fehlerfindung/Fehlerbehebung	19
Fehlerfindung mit Error-Code	19
Fehlerfindung ohne Error-Code.....	21
Reinigung.....	22
Unterhalt	23
Entsorgung	23
Vermeidung von Missbräuchen.....	23
Garantie und Service	24
Garantiebedingungen.....	24
Serviceadresse	25



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

KONVENTIONEN

PIKTOGRAMME – ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Beachten Sie unbedingt diese Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

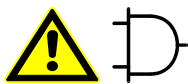


Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. trennen Sie das Gerät vom Netz und schalten Sie es spannungsfrei. Verwenden Sie das Gerät nur mit unbeschädigtem Kabel.

Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!

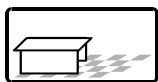


Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!



Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.

Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.



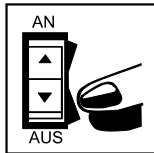
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel, sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!



Bei Verwendung von Verlängerungskabel: Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. **Der Querschnitt jeder Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.**



Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.



Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.



Das Gerät besitzt ein internes Luftkühlssystem. Vermeiden Sie, dass die Zuluftöffnungen, sowie die Abluftzone nicht mit Gegenständen (z.B. Stoff) verschlossen werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.



Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Gerät nicht abdecken.

Verbrennungs- und Brandgefahr



Magnetisches Feld - Induktionsgeräte

Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktions-Gerät.

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes aufhalten dürfen oder nicht.

Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.

PIKTOGRAMME – WARNHINWEISE



Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie **Lebensgefahr** besteht.



Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.



Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Verbrennungsgefahr



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.

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

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

In den folgenden Ausführungen werden die Induktions-Auftischgeräte „Multi-Line 65 Griddle SH/GR 5000“ und „Multi-Line 65 Griddle SH/DU/GR 10000“ kurz „Induktionsgerät“ genannt.

ANWENDUNG

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

PRODUKTEBESCHREIBUNG

LIEFERUMFANG

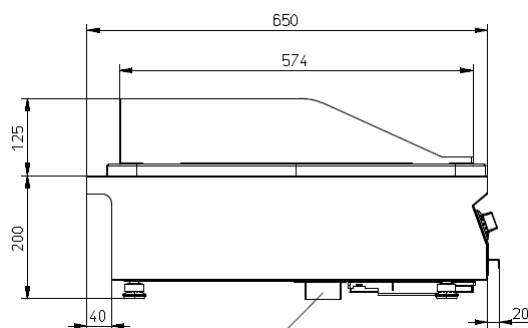
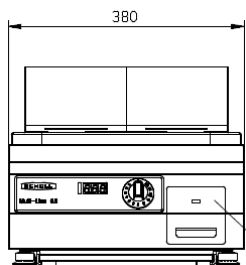
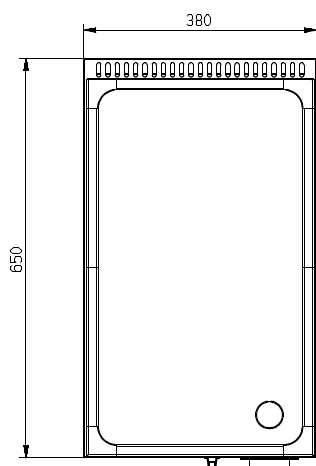
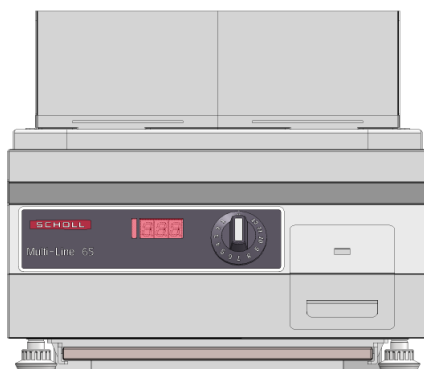
- 1 Induktionsgerät Auf Tisch-Version komplett und betriebsbereit
- 1 Edelstahlschwamm
- 1 Grillspachtel
- 1 Fettschubblade, Spritzschutz
- 4 selbstklebende Rondellen

PRODUKTE

- 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
- Mikrocontrollersteuerung in modernster SMD-Technik
- Temperatureinstellung mit Temperaturregler von 50° - 230°C
- Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit einer polierten HPCR-INOX-Oberflächen Behandlung
- Fettstoffablauf mit funktional gestalteter Fettschubblade
- Auswechselbarer und waschbarer Fettfiltereinsatz (Spülmaschinenfest)
- Europapaten EP 0858722, Schweizpatent 695817, US 7183525 B2
- Erfüllt neueste Vorschriften: EN 60335-1/-2/-36, EN 62233, CE-Konform, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109

GBA Z 0831 1 D

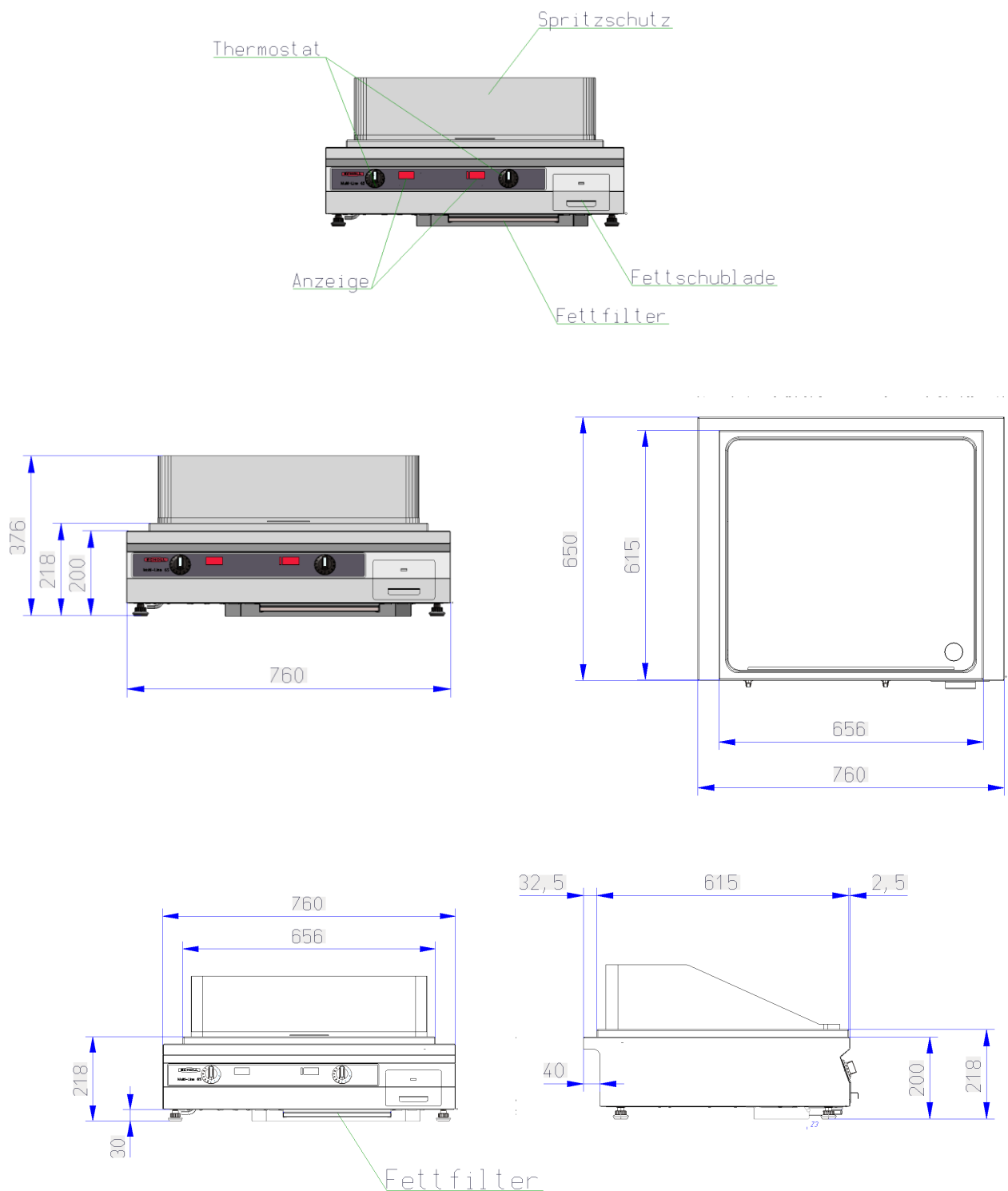
MULTI-LINE 65 GRIDDLE SH/GR 5000 AUF EINEN BLICK





GBA Z 0831 1 D

MULTI-LINE 65 GRIDDLE SH/DU/GR 10000 AUF EINEN BLICK



TECHNISCHE DATEN

Serie	Multi-Line 65	
Benennung	Griddle	
Art.-Nr.	Z 0831	Z 0840
Modell-Nr.	SH/GR 5000-ML	SH/DU/GR 10000-ML
Abmessung (L x T x H)	380mm x 650mm x 218(376)mm	760mm x 650mm x 218(376)mm
E-Anschluss	400V, 5kW, 8A	400V, 10kW, 15A
Gewicht	25kg	52kg

FUNKTIONSBEDINGUNGEN

Max. Toleranz der Netzspannung	+6%/-10%
Frequenz	50/60Hz
Schutzklasse	IP X3
Max. Umgebungstemperatur	
Lagerung	>-20°C - +70°C
In Funktion	>+5°C - +40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit	
Lagerung	>10% - 90%
In Funktion	>30% - 90%



INSTALLATION

INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Das Induktionsgerät muss auf einer geraden Fläche aufgestellt werden. Die Luftzufuhr- und Luftauslassbereiche dürfen **nicht** blockiert werden (hinten mind. 4cm und seitlich je mind. 2cm Abstand). Das Gerät darf hinten und seitlich nirgends anliegen. Die Abstellfläche muss für mindestens 80 kg Gewicht zugelassen sein. Der Temperaturregler muss leicht zugänglich und die Anzeige gut ablesbar sein.

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 werden kann. Der Stecker muss gut zugänglich sein, damit das Gerät vom Netz getrennt werden kann.
- Falls Fehlerstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mehr als 30mA einsetzbar sein.
- Das Induktionsgerät ist mit einem internen Luftkühlssystem versehen. Die Luftzufuhr und Luftabfuhr darf durch keine Gegenstände (Stoff, Wand etc.) blockiert werden.
- Sollte das Gerät in einer Nische installiert werden, muss rückseitig und seitlich ein Abstand von mindestens 40mm berücksichtigt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem zusätzlichen Fettfilter ausgestattet. 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 Fritteusen, Bratkippern, Ofen oder dergleichen).
- Das Induktionsgerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen oder auf eine heiße Oberfläche gestellt 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 Wänden ist stets ein Sicherheitsabstand von 40mm einzuhalten. Gefährdete Objekte sind durch nichtbrennbares, wärmeisolierendes Material zu verkleiden. Die national gültigen Brandschutzvorschriften müssen beachtet werden.



MONTAGE

Das Induktionsgerät muss immer auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten, höhenverstell- und arretierbaren Gummifüßen, welche in die mitgelieferten Rondellen hineingestellt werden. Die Rondellen müssen auf einer sauberen, flachen Oberfläche aufgeklebt werden. Das Induktionsgerät muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die „Installationsvoraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

ACHTUNG

Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen. Die 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 strikt 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 „Funktionstest“ muss durchgeführt werden.



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.



BEDIENUNG

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 polierte 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.

Sollten im Bratprozess oft Tiefkühlprodukte eingesetzt werden, so sollten diese auf unterschiedliche Positionen auf die 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 der Bratplatte zu gering, so wechselt die Steuerung des Induktionsgerätes in den „Stand-By“ Modus. Der Punkt auf der Anzeige blinkt jede Sekunde.



SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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 Gehäusetemperaturen

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.

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.
- Ein verschmutzter Fettfilter blockiert den Lufteintritt. Fettfilter muss 1 x wöchentlich gereinigt (Spülmaschinentauglich) werden.
- 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.



GBA Z 0831 1 D

- 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 Luftkühlsystem. Die Luftzufuhr- und Luftauslasszone darf von keinen Gegenständen (z.B. Papier, Karton, Stoff, Wand 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.

UNSACHGEMÄßE BEDIENUNG

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

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.

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.

FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

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

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

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



GBA Z 0831 1 D

Error-Code	Bedeutung	Maßnahmen
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 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



FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen
Kein Aufheizen 7-Segment-Anzeige ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Ist das Induktionsgerät am Stromnetz angeschlossen?
		Sind die Sicherungen im Sicherungskasten intakt?
	Temperaturregler in Position 0	Temperaturregler drehen
Reduzierte Heizleistung 7-Segment-Anzeige ist AN (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?
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturreglers	Temperaturregler defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner 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 Servicepartner kontaktieren!
	Lüfter-Überwachung defekt	
Reduzierte Heizleistung nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit	Bratzzone zu heiss	Induktionsgerät ausschalten und die Bratzzone abkühlen lassen!
	Überhitztes Öl auf der Bratplatte	



REINIGUNG

Die Bratplatte ist je nach Verschmutzungsgrad, mindestens aber täglich nach Arbeitende zu Reinigen.

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, Essig oder Zitronensaft verwendet werden. Bei stark kalkhaltigen Regionen wird empfohlen, die Bratplatte täglich von Kalkrückständen zu befreien, da diese einen negativen Einfluss für die Antihafteigenschaften aufweist.

Für die Reinigung ist der im Zubehör mitgelieferte Edelstahlschwamm 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. **Das Reinigen mit Eiswürfeln wird strengstens untersagt.** Es besteht die Gefahr einer lokalen Verformung der Bratplatte.

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.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!



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.

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.

VERMEIDUNG VON MISSBRÄUCHEN

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktionsgerät wieder in Betrieb genommen wird.

Das Induktionsgerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

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

GARANTIE UND SERVICE

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.



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.

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

