

# Gebrauchsanweisung

## Induktions-Auftischgeräte

Base-Line SH/BA 3500, SH/BA 5000  
Art. Nr. Z 0103, Z 0104

Wok-Line SH/WO 3500, SH/WO 5000, SH/WO 8000  
Art. Nr. Z 0107, Z 0108, Z 0109

Small-Line BH/BA 3500  
Art. Nr. Z 0303



### Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg

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



## INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis .....	2
Vorwort .....	4
1 Allgemeines .....	5
1.1 Beschreibung von Gefahrensymbolen .....	5
1.2 Anwendung .....	6
2 Produktebeschreibung .....	7
2.1 Lieferumfang .....	7
2.2 Produkte .....	7
2.3 Base-Line/Wok-Line auf einen Blick.....	8
2.4 Technische Daten.....	10
3 Installation.....	11
3.1 Lieferumfang .....	11
3.2 Installationsvoraussetzungen .....	11
3.3 Installationsvorschriften .....	11
3.4 Einkochzonengerät Small-Line BH/BA 3500 .....	12
3.5 Einkochzonengerät Base-Line SH/BA 3500 und SH/BA 5000.....	12
3.6 Wok-Line SH/WO 3500, SH/WO 5000 und SH/WO 8000 .....	13
3.7 Montage.....	14
4 Funktionstest.....	15
5 Bedienung.....	16
5.1 Kochprozess .....	16
5.2 Komfort .....	16
6 Sicherheitsvorschriften.....	17
6.1 Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	17
6.2 Sichere Anwendung .....	17



GBA Z 0103 1 D

6.3	Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal .....	17
6.4	Unsachgemäße Bedienung .....	18
6.5	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen.....	18
6.6	Pfannenerkennung.....	18
6.7	Überwachung der Heizzone.....	18
7	Ausserbetriebnahme .....	19
8	Fehlerfindung/Fehlerbehebung .....	20
8.1	Fehlerfindung mit Error-Code .....	20
8.2	Fehlerfindung ohne Error-Code .....	21
9	Reinigung.....	23
10	Unterhalt .....	24
11	Entsorgung .....	25
11.1	Vermeiden Sie Missbräuche .....	25
12	Garantie und Service .....	26
12.1	Garantiebedingungen .....	26
12.2	Service.....	27
12.3	Serviceadresse .....	27



## 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. 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.



## 1.2 ANWENDUNG

Die „RTCSmp“ Induktionsgeräte werden als Kochgeräte zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillieren usw. von Speisen verwendet werden. Der Koch- oder Fertigungsprozess mit den Induktionsgeräten darf ausschliesslich nur mit empfohlenen Typen und Größen von Pfannen durchgeführt werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials dürfen **keine NO-NAME-Produkte** eingesetzt werden.

### Nur einwandfreies Topfmaterial verwenden!

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



## 2 PRODUKTEBESCHREIBUNG

### 2.1 LIEFERUMFANG

Das Gerät wird komplett und betriebsbereit geliefert.

### 2.2 PRODUKTE

Es stehen verschiedene Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen zur Auswahl. Sie überzeugen durch ihre robuste Bauweise, sie sind kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie ausgerüstet in einem kompletten Gehäuse aus CrNi-Stahl. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Aussenmasse, geringes Gewicht

#### **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

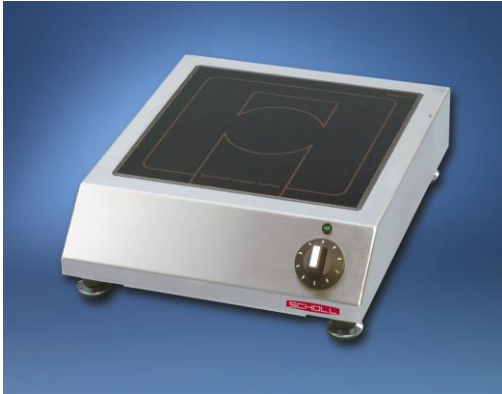
NSF/ANSI 4



### 2.3 BASE-LINE/WOK-LINE AUF EINEN BLICK

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

**Modell BH/BA 3500**



**Modell SH/BA 3500 und SH/BA 5000**



**Modell SH/WO 3500, SH/WO 5000 und SH/WO 8000**





### 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.



## 2.4 TECHNISCHE DATEN

Dimensionen	B x T x H	Ceranfläche
BH/BA 3500	320 x 380 x 107 mm	260 x 260 mm
SH/BA 3500 SH/BA 5000	380 x 440 x 140 mm	320 x 320 mm
SH/WO 3500 SH/WO 5000 SH/WO 8000	380 x 440 x 200 mm	Ø 300 mm

Technische Daten	Spannung	Leistung	Gewicht
BH/BA 3500	230 V	3,5 kW	9 kg
SH/BA 3500	230 V	3,5 kW	12 kg
SH/BA 5000	400 V	5,0 kW	13 kg
SH/WO 3500	230 V	3,5 kW	13 kg
SH/WO 5000	400 V	5,0 kW	15 kg
SH/WO 8000	400 V	8,0 kW	16 kg

### Funktionsbedingungen

Max. Toleranz der Netzspannung	+6 %/-10 %	
Frequenz	50/60 Hz	
Schutzklasse	IP X3	
Min. Pfannen-Durchmesser	12 cm	
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 LIEFERUMFANG

Das Gerät wird komplett und betriebsbereit geliefert.

### 3.2 INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Das Induktionsgerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht blockiert werden (hinten mind. 4cm und seitlich je mind. 2cm Abstand). Das Gerät darf hinten und seitlich nirgends anliegen. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Der Leistungsdrehschalter muss leicht zugänglich sein.

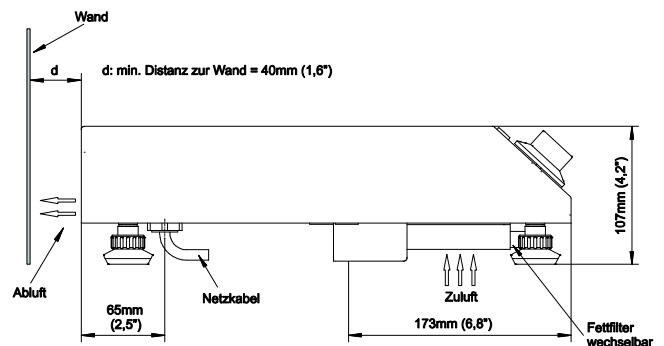
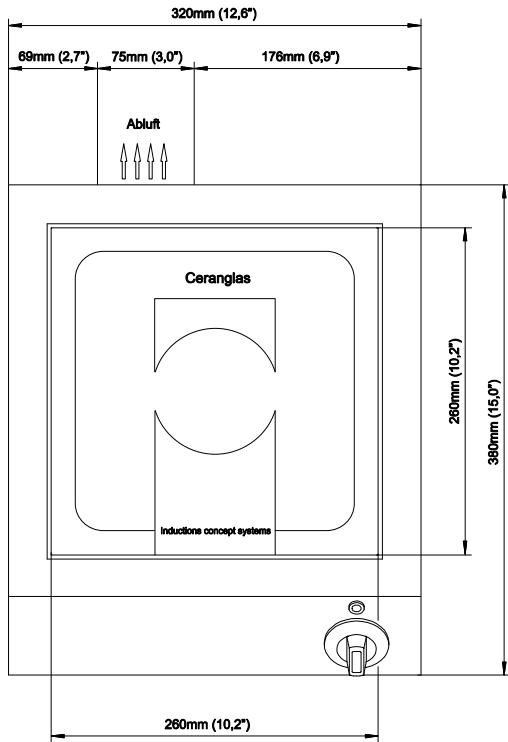
### 3.3 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

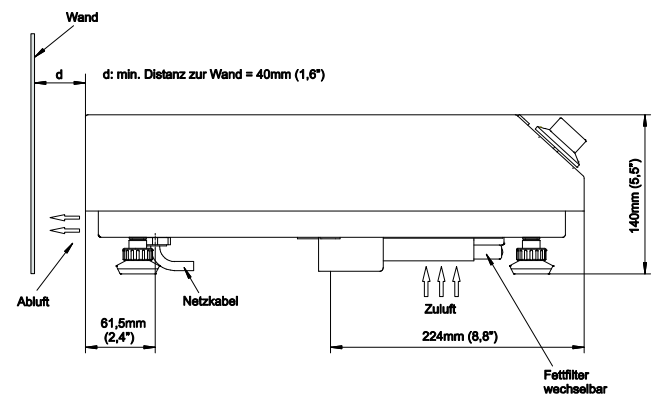
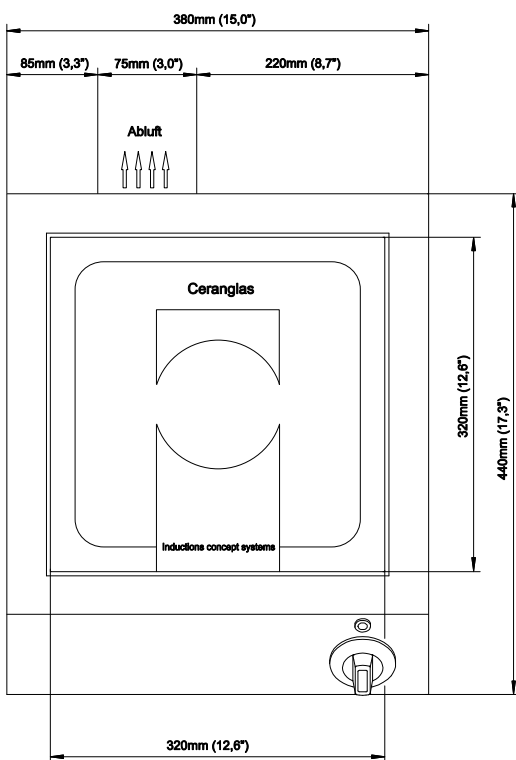
- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Netzzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallationsvorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Stecker muss jedoch gut zugänglich sein, um das Gerät vom Netz trennen zu können.
- Falls Fehlerstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mehr als 30mA einsetzbar sein.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).
- Das Induktionsgerät hat einen zusätzlich integrierten Fettfilter. Vermeiden Sie trotzdem, dass heiße oder fettige Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (besonders wenn mehrere Geräte nebeneinander, bzw. hintereinander stehen oder wenn diese sich in der Nähe von Bratkippern, Fritteusen oder Öfen befinden). Auch bei hoher Dampfentwicklung in der Umgebung (betrifft Induktionsgeräte welche neben einem Teigwarenkocher, Steamer oder Wasserbad stehen).
- Das Induktionsgerät darf nicht in die Nähe einer heißen Oberfläche oder auf eine heiße Oberfläche gestellt werden.
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter 40°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.



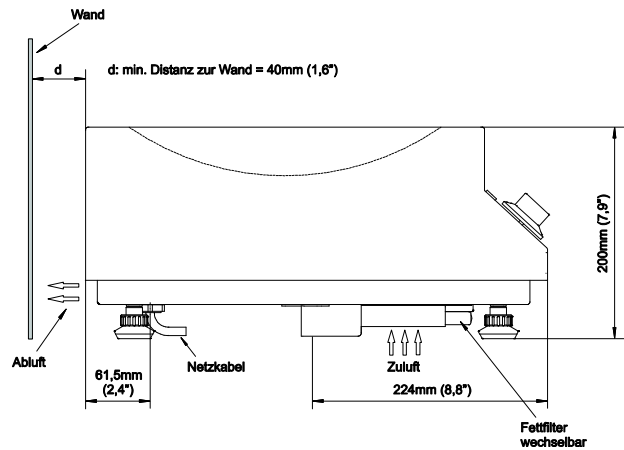
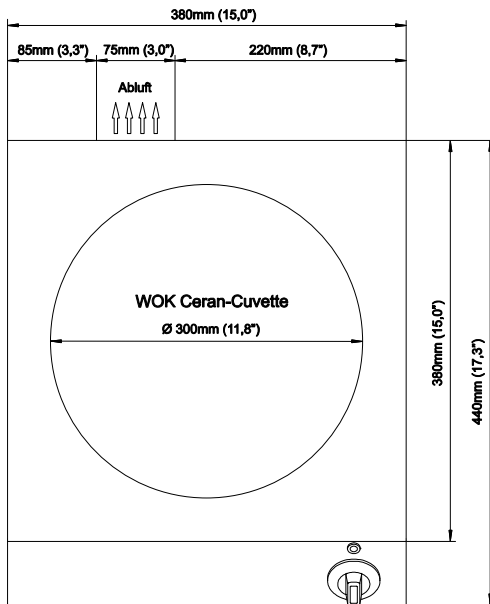
### 3.4 EINKOCHZONENGERÄT SMALL-LINE BH/BA 3500



### 3.5 EINKOCHZONENGERÄT BASE-LINE SH/BA 3500 UND SH/BA 5000



3.6 WOK-LINE SH/WO 3500, SH/WO 5000 UND SH/WO 8000



### 3.7 MONTAGE

Das Induktionsgerät muss immer auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüssen, welche nicht fix montiert werden. Es 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 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	50/60 Hz

- Drehen Sie den Leistungsdreheschalter auf die AUS-Position („0“).
- Schliessen Sie das Induktionsgerät ans Stromnetz an.  
(Das Gerät wird komplett mit Netzkabel und Stecker geliefert.)

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



## 4 FUNKTIONSTEST

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

### **ACHTUNG**

**Dem Ceranfeld wird durch die heisse Pfanne Wärme übertragen. Um Verletzungen zu vermeiden (Verbrennungen), berühren Sie das Ceranfeld nicht.**

Benutzen Sie eine für die 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(9)). 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?
- Benutzen 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, benutzen Sie einen Magneten welcher am Pfannenboden haften bleiben muss. Sollte dies nicht der Fall sein, ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktionsgeräte. Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne.

Sollte das Induktionsgerät trotz Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung/Fehlerbehebung nach.



## 5 BEDIENUNG

### 5.1 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 9 > maximale Leistung (BH/BA 3500)
- ⇒ 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 der Wirkungsgrad mittels Leistungsdrehschalter verändert wird, wird das Kochgut sofort der neuen Leistungsstufe angepasst. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. **Pfannen NIE ohne Inhalt** auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschalter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.

Bei Pfannen, die ständig überhitzt werden, kann sich die Verschweissung des Pfannenbodens lösen und zu einer Anschwellung desselben führen. Durch die starke, punktuelle Erhitzung wird der Messsensor beschädigt.

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

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

Sollte ein GN-Behälter mit der Induktion erhitzt werden, darf diese nur mit Kochstufe 1 oder 2 betrieben werden.

### 5.2 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. Die Hitze bleibt nur in der Pfanne gespeichert.





## 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 Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

### 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

- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um die Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktionsgerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Schalters 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 als Pfannen (keine geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktionsgerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Keine Aluminiumfolie oder Plastikbehälter auf die heiße Oberfläche legen.
- Die Glasoberfläche darf nicht als Lagerfläche benützt werden.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindlichen Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.



- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Schutz vor Dampfeintritt durch hohe Dampfentwicklung in der Umgebung (betrifft Induktionsgeräte welche neben einem Teigwarenkocher, Steamer oder Wasserbad stehen).
- 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 Kochherds.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit unebenem Boden.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es sofort 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 „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 vornehmen wollen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

#### 6.6 PFANNENERKENNUNG

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser 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.

#### 6.7 ÜBERWACHUNG DER HEIZZONE

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



## 7 AUSSERBETRIEBNAHME

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungsdreheschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktionsgerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktionsgerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.



## 8 FEHLERFINDUNG/FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

### 8.1 FEHLERFINDUNG MIT ERROR-CODE

Anzahl Blinkimpulse (Error Code)	Bedeutung	Massnahmen
E03 - . . . - . . .	Kühlkörper überhitzt	Kühlkörper abkühlen lassen
		Luftfilter und -fluss überprüfen
	Kühlufteintritt blockiert	Sicherstellen, dass Luftein- und -austritt nicht blockiert werden
		Luftfilter reinigen
E04 - . . . . - . . . .	Kochfeld überhitzt	Gerät abkühlen lassen
		Luftfilter und -fluss überprüfen
E05 - . . . . - . . . . - . . . . -	Fehler am Leistungsdrehschalter	Servicepartner kontaktieren
E06 - . . . . . - . . . . .	Elektronik überhitzt	Gerät abkühlen lassen
		Luftfilter und -fluss überprüfen
	Raumtemperatur zu hoch (das Kühlsystem ist nicht in der Lage das Gerät in funktionsfähigem Zustand zu halten)	Sicherstellen, dass keine heisse Luft vom Lüfter angesogen wird Raumtemperatur muss unter 40°C/110°F sein
E07 - . . . . . - . . . . .	Topf leer gekocht	Durch Ausschalten des Gerätes Leerkochdetektor zurückstellen
E08 - . . . . . - . . . . .	Fehler am Fühler-Element	Servicepartner kontaktieren

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

Der Code wiederholt sich bis der Fehler behoben ist.



8.2 FEHLERFINDUNG OHNE ERROR-CODE

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
<b>Kein Aufheizen</b> <b>Betriebsanzeige-Lampe ist AUS (dunkel)</b>	Keine Stromzufuhr	Prüfen, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt)  Sicherungen prüfen
	Leistungsdrehschalter in AUS-Position	Leistungsdrehschalter in EIN-Position drehen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
<b>Kein Aufheizen</b> <b>Betriebsanzeige-Lampe blinkt</b> <b>(wenn ein Error-Code aufblinkt, Kapitel „Fehlerbehebung mit Error Code“ beachten)</b>	Pfanne zu klein ( $\varnothing$ Pfannenboden unter 12 cm)	Geeignete Pfanne einsetzen
	Pfanne nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	Pfanne in die Mitte der Heizzone schieben
	Ungeeignete Pfanne	Eine für Induktion geeignete Pfanne wählen <sup>1)</sup>
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren
<b>Ungenügende Heizleistung</b> <b>Betriebs-Anzeigelampe ist AN (leuchtet)</b>	Verwendete Pfanne nicht ideal	Eine für Induktion geeignete Pfanne wählen <sup>1)</sup>  Resultate mit verwendeter Pfanne vergleichen
	Luftkühlsystem blockiert	Sicherstellen, dass Luftzu- und Luftausfuhr nicht blockiert werden
	Umgebungstemperatur zu hoch (Das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten <sup>2)</sup> )	Sicherstellen, dass keine heisse Luft angesogen wird  Umgebungstemperatur reduzieren, Temperatur der Luftzufuhr darf 40°C/110°F nicht übersteigen
	Eine Phase fehlt (nur bei 3-phasiger Ausführung)	Sicherungen prüfen
	Induktionsgerät defekt	Induktionsgerät vom Netz trennen und Servicepartner kontaktieren



Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen
<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 blockiert	Sicherstellen, dass Luftzu- und Luftausfuhr nicht blockiert werden
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht</b>	Lüfter defekt	Servicepartner kontaktieren
	Lüfter-Überwachung defekt	
<b>Nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit stellt Heizleistung innerhalb von Minuten an und ab</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 defekt	Servicepartner kontaktieren

<sup>1)</sup> Um zu überprüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benutzen Sie einen Magneten, welcher am Pfannenboden haften bleiben muss. Sollte dies nicht der Fall sein, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktionsgeräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.

<sup>2)</sup> Das Kühlsystem (Lüftung) beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 55°C/130°F übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C/160°F reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktionsgerät läuft hörbar ungleichmässig.



## 9 REINIGUNG

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung, keine verbrannten Rückstände	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen, ...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polychrom</li> <li>• Sigolin chrom, Inox crème</li> <li>• Vif Super-Reiniger</li> <li>• Supernettoyant, Sida, Wiener Klak</li> <li>• Pudol System Pflege</li> </ul>
Kalk- und Wasserflecken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polychrom</li> <li>• Sigolin chrom, Inox crème</li> <li>• Vif Super-Reiniger</li> <li>• Supernettoyant</li> </ul>
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polychrom</li> <li>• Sigolin chrom</li> </ul>
Mechanische Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasierklinge</li> <li>• nicht kratzender Schwamm</li> </ul>
Zucker, zuckerhaltige Speisen, Plastik, Alu-Folie	<p>Sofort Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückstände vom heissen Kochfeld abkratzen, z. B. mit einer Rasierklinge.</p> <p>Nach Entfernung der Rückstände mit einem Reinigungsmittel reinigen.</p> <p>Wenn die Heizzone mit Zucker-, Plastik- oder Alu-Folien-Rückständen ohne vorheriges Reinigen abkühlt, kann die Keramik-Oberfläche durch kleine nadelkopfgrosse Gruben deformiert werden.</p>

Die Reinigung der CERAN-Oberfläche ist identisch mit der Reinigung von ähnlichen Flächen wie Glas. Benutzen Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, wie Grill oder Ofen-Sprays, Flecken- und Rost-Entferner. Verwenden Sie auch keine Stahlwolle und keine kratzenden Schwämme.

Warten Sie mit der Reinigung bis die CERAN-Oberfläche abgekühlt ist.

Andere als die hier beschriebenen Reinigungsmethoden dürfen nur durch geschultes Personal vorgenommen werden.

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



## 10 UNTERHALT

Das Induktionsgerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

Mindestens einmal jährlich muss das Induktionsgerät 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 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.



## 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 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)

