

Návod k použití

Indukční stolní přístroje



Base-Line SH/BA 3500, SH/BA 5000
Čís. výr. Z 0103, Z 0104

Wok-Line SH/WO 3500, SH/WO 5000, SH/WO 8000
Čís. výr. Z 0107, Z 0108, Z 0109

Small-Line BH/BA 3500
Čís. Výr.:

OBSAH

Obsah	2
Předmluva	4
1 VŠEOBECNÉ INFORMACE	5
1.1 POPIS SYMBOLŮ, TÝKAJÍCÍCH SE BEZPEČNOSTI.....	5
1.2 POUŽITÍ PŘÍSTROJE	6
2 POPIS PŘÍSTROJE	7
2.1 ROZSAH DODÁVKY	7
2.2 VÝROBKY	7
2.3 BASE-LINE/WOK-LINE JEDNÍM POHLEDEM	8
2.4 Technická data	10
3 Instalace	11
3.1 ROZSAH DODÁVKY	11
3.2 PŘEDPOKLADY PRO INSTALACI PŘÍSTROJE	11
3.3 Předpisy pro instalaci	11
3.4 PŘÍSTROJ S JEDNOU VARNOU ZÓNOU SMALL-LINE BH/BA 3500.....	12
3.5 PŘÍSTROJ S JEDNOU VARNOU ZÓNOU Base-Line SH/BA 3500 a SH/BA 5000 .	12
3.6 WOK-Line SH/WO 3500, SH/WO 5000 a SH/WO 8000	13
3.7 MONTÁŽ PŘÍSTROJE	14
4 FUNKČNÍ TEST.....	15
5 OBSLUHA PŘÍSTROJE	16
5.1 PROCES VAŘENÍ	16
5.2 KOMFORT	16
6 BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY	17
6.1 OHROŽENÍ PŘI NEDODRŽOVÁNÍ BEZPEČNOSTNÍCH PŘEDPISŮ	17
6.2 BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ	17

6.3 BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO OBSLUHUJÍCÍ PERSONÁL	17
6.4 NESPRÁVNÁ OBSLUHA PŘÍSTROJE	18
6.5 NEDOVOLENÁ ÚPRAVA NEBO POUŽITÍ NÁHRADNÍCH DÍLŮ	18
6.6 ROZEZNÁNÍ PÁNVÍ	18
6.7 KONTROLA TOPNÉ ZÓNY	18
7 ODSTAVENÍ PŘÍSTROJE Z PROVOZU	19
8 HLEDÁNÍ CHYB / ODSTRAŇOVÁNÍ CHYB	20
8.1 NALÉZÁNÍ CHYB S POUŽITÍM CHYBOVÉHO KÓDU	20
8.1 NALÉZÁNÍ CHYB BEZ CHYBOVÉHO KÓDU	21
9 Čištění přístroje	23
10 ÚDRŽBA PŘÍSTROJE	24
11 Likvidace	25
11.1 ZAMEZTE ZNEUŽITÍ STARÉHO PŘÍSTROJE	25
12 ZÁRUKA A SERVIS	26
12.1 ZÁRUČNÍ PODMÍNKY	26
12.2 SERVIS	27
12.3 ADRESA SERVISU	27

PŘEDMLUVA

Srdečné blahopřání

S nákupem vašeho nového přístroje z firmy SCHOLL jste se rozhodli pro výrobek, který spojuje nejvyšší nároky s ovládacím komfortem, osvědčeným v praxi.

Váš přístroj nakládá obzvláště úsporně se spotřebovanou energií. Nabízí vám možnost chovat se šetrně k životnímu prostředí při manipulaci s přístrojem se zachováním plné odpovědnosti.

Před uvedením svého přístroje do provozu si prosím pročtěte velmi pečlivě informace, které jsou uvedené v tomto návodu k jeho obsluze. Najdete zde důležité pokyny k zajištění vaší bezpečnosti, k použití, ošetřování a k údržbě vašeho přístroje, abyste z něj měli radost po dlouhou dobu.

Pokud by se někdy projevila případně závada přístroje, podívejte se prosím nejprve do kapitoly „Hledání poruch“ v tomto návodu. Menší poruchy si můžete velmi často odstranit sami, ušetříte tím zbytečné náklady na servis přístroje.

Tento návod si prosím pečlivě uschovejte. Předajte prosím tyto pokyny k použití přístroje pro informaci a zajištění potřebné bezpečnosti také případnému novému majiteli.

Dobrý přístroj, se kterým se správným způsobem manipuluje, bude sloužit po mnoho dalších let. Přejeme vám mnoho radosti při používání přístroje!

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

Tento návod k provozu přístroje obsahuje základní informace s nejvyšší důležitostí, které je nutno mít na zřeteli při jeho montáži, používání a udržování. Z tohoto důvodu si musí kompletně pročíst návod před jeho instalováním a uvedením do provozu montér i personál, který bude přístroj dále používat. Návod musí být stále uložený k nahlédnutí v blízkosti místa vaření.

1.1 POPIS SYMBOLŮ, TÝKAJÍCÍCH SE BEZPEČNOSTI



Všeobecný symbol nebezpečí:

Nedodržování bezpečnostních předpisů znamená ohrožení (poranění)



Elektrické napětí:

Tento symbol varuje před působením elektrického napětí.

POZOR

Při nesprávném použití přístroje mohou být vyvolána malá poranění nebo věcné škody.



Elektromagnetické pole

Výstraha!



Riziko požáru nebo zranění elektrickým šokem! Neotevírejte!



Aby se zabránilo riziku požáru nebo elektrického šoku, ponechte víko zavřené. Neobsahuje žádné součásti, které slouží uživateli.

V jakémkoliv potřebném případě se obraťte na kvalifikovaný personál.

Symbols nebezpečí, které jsou umístěné přímo na přístroji, se musejí bezpodmínečně dodržovat a jejich dokonalá čitelnost musí být kdykoliv zajištěná.

1.2 POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Indukční přístroje „RTCSmp“ se používají jako přístroje k vaření pro přípravu pokrmů. Přístroje se mohou použít k vaření, udržování v teplém stavu, flambování, grilování atd. pokrmů. Proces vaření nebo přípravy s použitím indukčních přístrojů se smí provádět výhradně jen s doporučenými typy a velikostmi k práci použitých pánví a ostatních nádob. Pro použití materiálu pánví se nesmí použít **žádné výrobky NO-NAME**.

Používejte výhradně nádoby vyrobené z dokonalého materiálu!

Nádoby s nerovným, vybouleným nebo oddělujícím se dnem se musejí nutně vyloučit. **Provoz s takovým materiálem použitých nádob může přístroj vážně poškodit.** Při provozu s vyboulenými / nerovnými pánvemi není možno spolehlivým způsobem určit teplotu. To může mít za následek škody na senzorové jednotce a na indukčním přístroji nebo i poranění obsluhujících osob.

Příklady vadného materiálu použitých nádob:



Deformace dna pánví a nádob přehřátím / vařením sucho



Oddělení dna pánví a nádob přehřátím / vařením sucho



2 POPIS PŘÍSTROJE

2.1 ROZSAH DODÁVKY

Přístroj se dodává kompletní a připravený k použití.

2.2 VÝROBKY

K výběru jsou různé základní modely s rozdílnými hodnotami výkonu a rozměry. Výrobky přesvědčují svým robustním provedením, jsou kompaktní a výkonné, vybavené nejmodernější technologií v kompletní skříni z nerezové chromniklové oceli. Plynulá regulace výkonu dovoluje efektivní vaření pokrmů s vysokou kulturou.

- Jednoduchá obsluha s použitím otočného knoflíku s integrovaným síťovým spínačem.
- Kompaktní výkonová elektronika umožňuje ploché provedení přístroje a bezpečný provoz.
- Je zajištěná maximální provozní bezpečnost díky různým ochranným a kontrolním funkcím.
- Krátké doby začátku vaření
- Elektronická kontrola přívodu energie
- Kompaktní vnější rozměry, malá hmotnost

Splňuje nejnovější předpisy a normy:

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

EN 55011; EN 61000

V souladu s CE

ANSI/UL 197; CSA C 22.2 No 109

FCC Part 18 ; ICES-001

NSF/ANSI 4

2.3 BASE-LINE/WOK-LINE JEDNÍM POHLEDEM

Před provedením funkčního testu musí uživatel podrobně znát, jak je možno indukční přístroj obsluhovat.

Model BH/BA 3500



Model SH/BA 3500 a SH/BA 5000



Model SH/WO 3500, SH/WO 5000 a SH/WO 8000



Otočný spínač výkonu

Číslo, které směřuje k provozní indikaci, označuje aktuální polohu otočného spínače výkonu.



POLOHA ZAP:

Každá poloha, která směřuje k indikaci provozu, kromě 0.



POLOHA VYP:

0 směřuje k indikaci provozu.

Strana 9 ze 27

2.4 TECHNICKÁ DATA

Rozměry	Š x H x V	Ceranová plocha
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	průměr 300 mm

Technická data přístroje	Napětí	Výkon	Hmotnost
BH/BA 3500	230 V	3,5 kW	9 kg
BH/BA 3500	230 V	3,5 kW	12 kg
BH/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	19 kg

Podmínky funkce přístroje

Max. tolerance síťového napětí	+6 % / -10 %	
Frekvence	50 / 60 Hz	
Třída ochrany	IP X3	
Min. průměr pánve	12 cm	
Max. teplota okolního prostředí	skladování	> -20 °C - +70 °C
	při funkci	> + 5 °C - +40 °C
Max. relativní vlhkost vzduchu	skladování	> 10 % - 90 %
	při funkci	> 30 % - 90 %

3 INSTALACE PŘÍSTROJE

3.1 ROZSAH DODÁVKY

Přístroj se dodává kompletní a připravený k použití.

3.2 PŘEDPOKLADY PRO INSTALACI PŘÍSTROJE

Indukční přístroj se musí umístit na rovné ploše. Nesmí být v žádném případě blokována oblast přívodu vzduchu a jeho odvádění (vzadu vzdálenost min. 4 cm a na bocích min. 2 cm). Přístroj nesmí vzadu a na bocích nikde přiléhat. Plocha pro instalaci musí dovolovat zatížení hmotností nejméně 40 kg. Otočný spínač výkonu musí být lehce přístupný.

3.3 PŘEDPISY PRO INSTALACI PŘÍSTROJE

Bezpodmínečně je nutné dodržovat dále uvedené body:

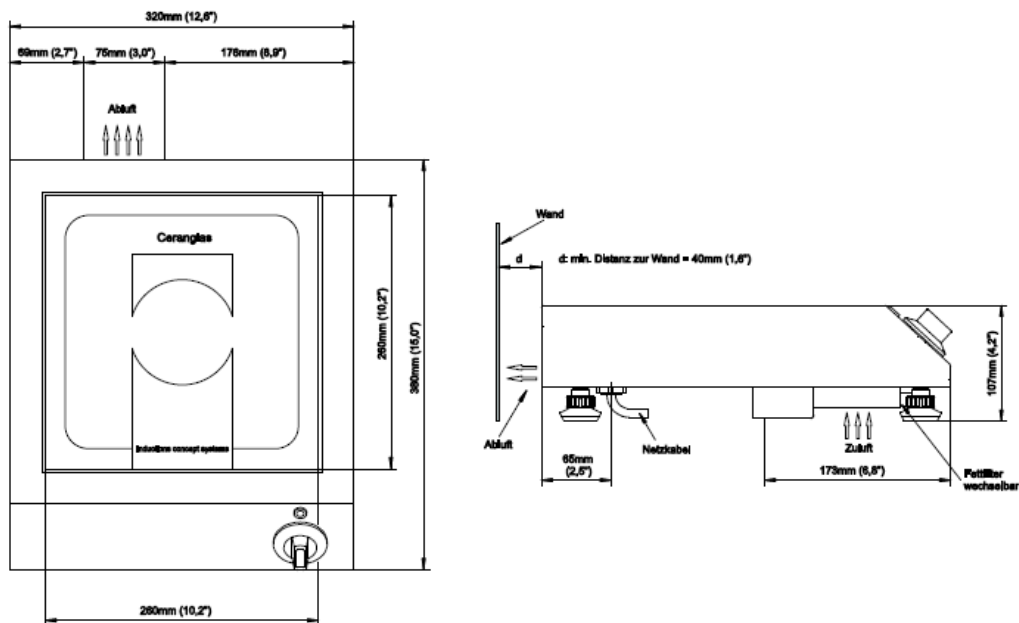
- Zkontrolujte a zajistěte, aby napětí přívodu napájecího proudu souhlasilo s údaji, které jsou uvedené na typovém štítku přístroje.
- Elektrické instalace musejí být v souladu s místními předpisy pro domovní instalace. Musejí být dodrženy všechny platné národní předpisy a normy, včetně nařízení podniků pro rozvod elektřiny.
- Indukční přístroj je vybavený kabelem pro přívod z napájecí sítě, který je možné připojit s odpovídající zástrčkou do přívodní zásuvky. Zástrčka musí být dobře přístupná, aby bylo možno přístroj odpojit z napájecí sítě.
- Pokud se použije ochranné jističe proti chybnému proudu, musejí být použitelné pro chybný proud s hodnotou vyšší než 30 mA.
- Indukční přístroj má interní systém pro chlazení vzduchu. Nepřipusťte blokování zóny pro přívod vzduchu a jeho odvod nějakými předměty (látka, stěna ap.).
- Indukční přístroj má přidavně integrovaný tukový filtr. Přesto zamezte tomu, aby byl horký nebo tukem napojený okolní vzduch nasáván indukčním přístrojem (zvláště v případě, že stojí několik přístrojů vedle sebe, případně za sebou nebo když se přístroje nacházejí v blízkosti sklopných pánví, fritéz nebo pecí). Také při velkém vzniku páry v okolním prostředí (týká se indukčních přístrojů, které stojí vedle vařičů těstovin, pařáků nebo vodních lázní).

Indukční přístroj se nesmí instalovat v blízkosti horkých povrchů nebo na horké ploše.

Nasávací teplota vzduchu musí být nižší, než 40 °C.

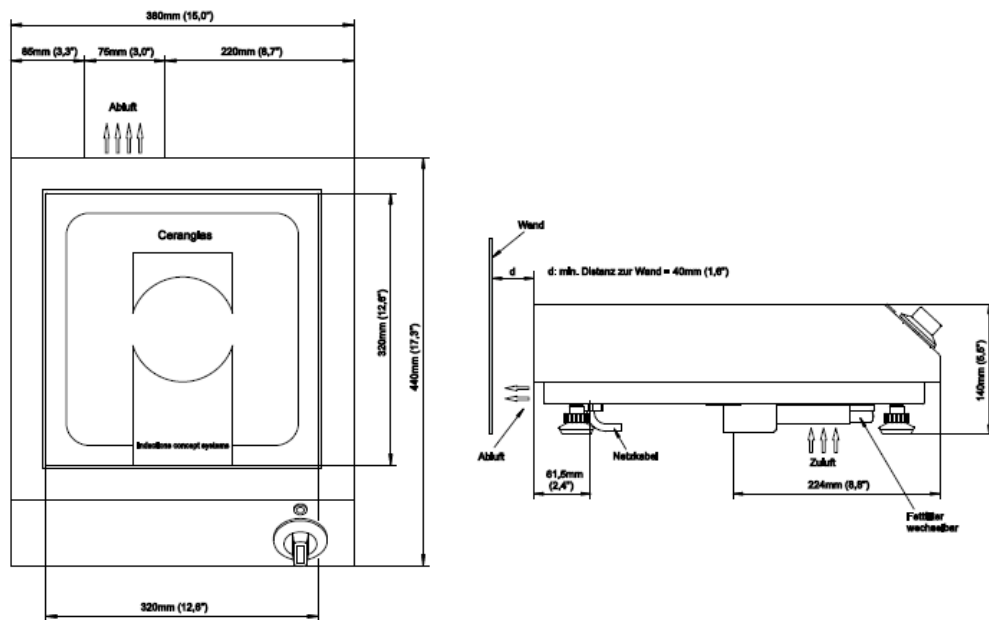
- Obsluhující personál se musí postarat o to, aby byly prováděny všechny práce pro instalaci, manipulaci a prohlídky jen odborným oprávněným personálem.

3.4 PŘÍSTROJ S JEDNOU VARNOU ZÓNOU SMALL-LINE BH/BA 3500



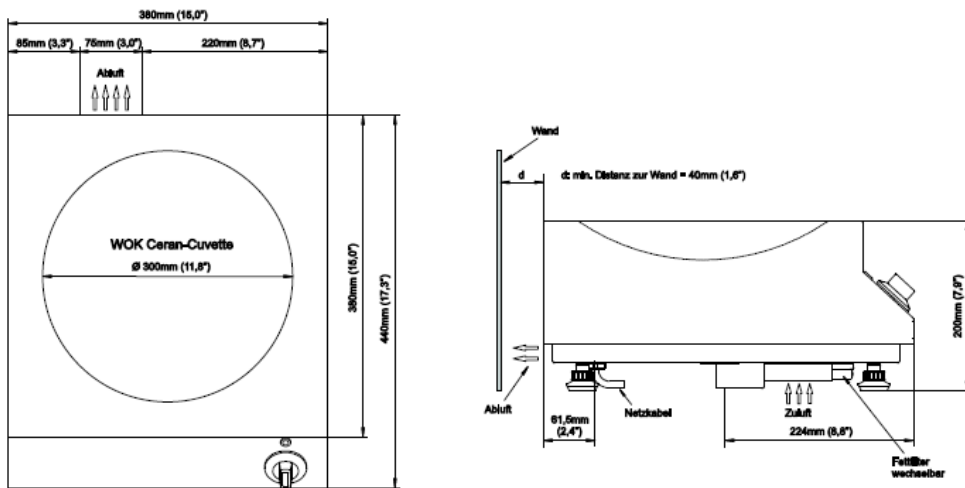
Abluft = Odpadní vzduch
 Ceranglas = Ceranové sklo
 Wand = Stěna
 d: min Distanz zur Wand = d: min. vzdálenost ke stěně
 Netzkabel = Napájecí kabel ze sítě
 Zuluft = Přívodní vzduch
 Fettfilter wechselbar = Vyměnitelný tukový filtr

3.5 PŘÍSTROJ S JEDNOU VARNOU ZÓNOU Base-Line SH/BA 3500 a SH/BA 5000



Abluft = Odpadní vzduch
 Ceranglas = Ceranové sklo
 Wand = Stěna
 d: min Distanz zur Wand = d: min. vzdálenost ke stěně
 Netzkabel = Napájecí kabel ze sítě
 Zuluft = Přívodní vzduch
 Fettfilter wechselbar = Vyměnitelný tukový filtr

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



- Abluft = odpadní vzduch
- WOK Ceran-Cuvette = WOK ceranová kyveta
- Wand = Stěna
- d: min Distanz zur Wand = d: min. vzdálenost ke stěně
- Netzkabel = Napájecí kabel ze sítě
- Zuluft = Přívodní vzduch
- Fettfilter wechselbar = Vyměnitelný tukový filtr

3.7 MONTÁŽ PŘÍSTROJE

Indukční přístroj musí stát vždy na čistém, rovném povrchu (stůl, kombinace, atd.) svého definitivního určení. Přístroj stojí na nekluzných gumových nožkách, které se nemontují pevně. Přístroj musí být umístěn tak, aby nemohl spadnout vlivem šikmé polohy nebo se pohybovat. Musí být dodrženy „předpoklady pro instalaci“.

POZOR **Špatné napájecí napětí může indukční přístroj poškodit.**

Elektrickou instalaci musí provést oprávněný instalační podnik při dodržení specifických platných národních místních předpisů a norem. Instalační podniky jsou zodpovědné za správné dimenzování, i za instalaci v dokonalém souladu s bezpečnostními předpisy. Je nutno přísně dodržovat údaje, které jsou uvedené na výstražných a typových štítcích.

Zkontrolujte a zajistěte, aby napětí napájecího proudu ze sítě souhlasilo s údaji na přístroji (v souladu s typovým štítkem).

Max. tolerance použitého síťového napětí	+6 % / -10 %
Frekvence	50 / 60 Hz

- Natočte otočný spínač výkonu do polohy VYP („0“).
- Připojte indukční přístroj na napájecí elektrickou síť. (Přístroj se dodává kompletní s napájecím síťovým kabelem a zástrčkou).

Instalace přístroje je nyní skončena a je třeba provést funkční test na podkladě údajů, uvedených v kapitole „Funkční test“.

4 FUNKČNÍ TEST

Odstraňte všechny předměty, které jsou případně umístěné na ceranovém poli přístroje. Zkontrolujte, zda není ceranové pole rozštípnuté nebo prasklé. Ihned přerušete uvádění přístroje do provozu, pokud by bylo ceranové pole rozštípnuté nebo prasklé, okamžitě přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku z napájecí zásuvky.

POZOR	Ceranovému poli je přenášeno teplo horkou páneví. Aby se zamezilo poranění (popáleninám), nedotýkejte se ceranového pole.
--------------	--

Používejte pro indukci vhodnou pánev s minimálním průměrem dna 12 cm.

- Nalijte do pánve trochu vody a umístěte ji uprostřed topné zóny.
- Nastavte otočný spínač výkonu na hodnotu ZAP (poloha mezi 1 a 12 (9)). Svítí provozní indikační kontrolka (zelená), voda se ohřívá.
- Odeberte pánev z topné zóny; provozní indikační kontrolka musí blikat.
- Uložte pánev zpět na topnou zónu; provozní kontrolka opět svítí a proces vaření znovu začíná.
- Natočte otočný spínač výkonu do polohy VYP. Proces vaření se zastaví a provozní indikační kontrolka se vypne.

Svítící provozní indikační kontrolka hlásí, že je na pánev přenášena energie.

Když zůstane provozní indikační kontrolka vypnutá, zkontrolujte následující:

- Je spojený indukční přístroj s napájecí sítí?
- Je výkonový otočný spínač v poloze ZAP?
- Používáte pánev vhodnou pro ohřev indukci (min. průměr dna 12 cm)?
- Nachází se pánev ve středu topné zóny?

Aby se zkontrolovalo, zda je materiál použitého hrnce vhodný, použijte magnet, který musí zůstat ulpět na dnu hrnce. Pokud by tomu tak nebylo, není vaše pánev vhodná pro indukční přístroje. Zvolte pánev, která je doporučena k použití pro indukční přístroje.

V případě, že by indukční přístroj nefungoval i přes provedené testy, nahlédněte do bodu v návodu Hledání chyb / Odstraňování chyb.

5 OBSLUHA PŘÍSTROJE

5.1 PROCES VAŘENÍ

Přístroj je ihned připravený k provozu. Svítící provozní indikační kontrolka hlásí, že je do pánve přenášena energie. Stupeň výkonu se zvolí otáčením otočného spínače výkonu přístroje. Indukovaný přenos výkonu je závislý na poloze stupně výkonu.

- Poloha 1 > minimální výkon
- Poloha 9 > maximální výkon (BH/BA 3500)
- Poloha 12 > maximální výkon

Vlivem následujících okolností musí kuchař postupovat pozorněji, než při vaření s obvyklými systémy vaření.

Kapacita akumulace tepla této technologie je velmi nízká. Když se změní stupeň účinnosti pomocí otočného spínače výkonu, vařené zboží se ihned novému stupni výkonu přizpůsobí. Prázdné pánve nebo hrnce se velmi rychle ohřejí. Nastavte na ceranové pole **NIKDY pánve bez obsahu**, nejprve dejte vždy do pánve tuk nebo tekutinu a potom začněte s postupem vaření. Nastavte topný výkon pomocí otočného spínače přesně podle požadované metody vaření.

U pánví, které se stále přehřívají, se může uvolnit svaření dna pánve a tím může dojít k prohnutí dna. Vlivem silného, bodového ohřevu se může poškodit měřící senzor.

Pánev by měla být umístěná vždy uprostřed topné zóny, v jiném případě se dno pánve ohřívá nerovnoměrně. Horká pánev nesmí doléhat ani na silikonovou spáru ani na skříň (ohřívání vysušuje silikonovou spáru a ta může prasknout), to může mít za následek výpadek provozu.

V průběhu ohřevu oleje nebo tuku kontrolujte pánev průběžně, abyste zamezili přehřívání nebo vzplanutí oleje či tuku.

Pokud by se ohřívala s použitím indukce nádoba GN, smí se přístroj používat jen na stupeň vaření 1 nebo 2.

5.2 KOMFORT

Indukční přístroj přenáší energii jen tehdy, když se pánev nachází na topné zóně. Poloha otočného spínače výkonu na to nemá žádný vliv. Když odstraníte pánev z topné zóny, přenos energie do pánve se ihned zastaví. Jakmile vrátíte pánev zpět na topnou zónu, bude se předem zvolený výkon opět do pánve přenášet. Vypnutím otočného spínače se proces vaření zastaví. Horko zůstane uloženo jen v pánvi.

6 BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

6.1 OHROŽENÍ PŘI NEDODRŽOVÁNÍ BEZPEČNOSTNÍCH PŘEDPISŮ

Nedodržování všech bezpečnostních předpisů může vést k ohrožení osob, okolního prostředí a indukčního přístroje samotného. Když se nedodržují bezpečnostní předpisy, odpadá jakékoliv právo na případné požadavky k náhradě škody.

Detailně může vést nedodržování předpisů k následujícím rizikům (uvádějí se jen příklady):

- Ohrožení osob vlivem elektrických příčin
- Ohrožení osob vlivem přehřátých pánví
- Ohrožení osob vlivem přehřáté ukládací plochy (ceranové pole)

6.2 BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

Je nutno přísně dodržovat bezpečnostní předpisy, které jsou uvedené v tomto návodu k obsluze, všechny existující národní předpisy pro zamezení úrazům, způsobených elektrickým proudem a dále příslušné interní provozní bezpečnostní předpisy, týkající se práce a používání zařízení.

6.3 BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO OBSLUHUJÍCÍ PERSONÁL

- Ceranové pole se vlivem horka z pánve ohřívá. Aby se předešlo zraněním (popáleninám), nedotýkejte se ceranového pole.

- K zamezení přehřátí pánví vařením naprázdno neohřívejte pánve bez jakéhokoliv dozoru a bez vařeného produktu.

- Když pánev na určitou dobu odeberete, vypněte topnou zónu přístroje,. Tím předejdete tomu že se topný proces automaticky spustí, jakmile postavíte pánev zpět na topnou zónu. Zamezí se tím nestřeženému ohřevu, to znamená osoba, která chce indukční přístroj použít, musí topný proces otočením spínače do polohy „ZAP“ spustit.

- Nepokládejte žádný papír, karton, látku atd. mezi pánve a ceranové pole, neboť tyto materiály by mohly vzplanout.

- Vzhledem k tomu, že se kovové předměty velmi rychle ohřívají, když přijdou do styku s topnou zónou, uvedenou do provozu, nestavte na indukční přístroj žádné jiné předměty než pánve (žádné zavřené plechovky, hliníkové fólie, přístroje, ozdoby, hodinky, atd.).

- Osoby se srdečními stimulátory by se měly poradit se svým lékařem, aby se vyjasnilo, zda se smí zdržovat v blízkosti indukčního přístroje nebo nikoliv.

- Nepokládejte na horký povrch žádné hliníkové fólie nebo plastové nádoby.

- Jako podložka se nesmějí použít skleněné plochy.

- Nepokládejte na ceranovou plochu žádné kreditní karty, telefonní karty, kazety nebo jiné předměty, které jsou citlivé na působení magnetu.

- Indukční přístroj má interní systém pro chlazení vzduchu. Nepřipusťte, aby se omezila zóna přívodu a odvodu vzduchu uložení nějakých předmětů (např. látky). To by způsobilo přehřátí a tím i vypnutí indukčního přístroje.

- Nedovolte vnikání tekutin do přístroje a přetékání vody nebo vařeného materiálu přes okraj pánve. Nečistěte přístroj s použitím proudu vody.
- Chraňte se také velkého vzniku páry v okolním prostředí (týká se indukčních přístrojů, které stojí vedle vařičů těstovin, pařáků nebo vodních lázní).
- Když ceranové pole praskne nebo se rozštípne, musí se indukční přístroj vypnout a odpojit od přívodu elektrického proudu. Nedotýkejte se žádných dílů ve vnitřní části vařiče.
- Nepoužívejte k vaření hrnce s nerovným dnem.
- Pokud by se poškodil přívodní síťový kabel přístroje, musí jej neprodleně vyměnit výrobce nebo odborný oprávněný pracovník.

6.4 NESPRÁVNÁ OBSLUHA PŘÍSTROJE

Dokonalou funkční schopnost indukčního přístroje je možné zajistit jen při jeho správném použití. Za žádných okolností se nesmí překračovat mezní hodnoty, které jsou uvedené v odstavci „Technická data“ návodu.

6.5 NEDOVOLENÁ ÚPRAVA NEBO POUŽITÍ NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Jakékoliv úpravy nebo změny na indukčním přístroji nejsou dovolené. Pokud byste chtěli provést nějakou změnu na přístroji, kontaktujte předem výrobce. Aby byla zajištěna potřebná bezpečnost, používejte jen originální náhradní díly a části příslušenství, které jsou povolené výrobcem. Při použití neoriginálních komponentů se ruší jakékoliv ručení za následné náklady.

6.6 ROZEZNÁNÍ PÁNVÍ

Pánve s průměrem menším než 12 cm nejsou rozeznány. Během provozu svítí provozní kontrolka. Při provozu přístroje bez hrnce nebo při nevhodném materiálu hrnce není předáván žádný výkon, provozní kontrolka bliká.

6.7 KONTROLA TOPNÉ ZÓNY

Topná zóna je kontrolována teplotním senzorem, který se nachází pod ceranovým polem. Přehřáté pánve (horký olej, prázdné pánve) mohou být rozeznány. Zastaví se přívod energie. Přístroj se musí po ochlazovacím procesu opět znovu spustit.

7 ODSTAVENÍ PŘÍSTROJE Z PROVOZU

Když se indukční přístroj nepoužívá, zajistěte, aby se otočný spínač výkonu neúmyslně nezapnul. V případě, že delší dobu indukční přístroj nepoužíváte (několik dnů), vytáhněte síťovou zástrčku z napájecí zásuvky. Zajistěte, aby se nemohla do indukčního přístroje dostat žádná tekutina a nečistěte přístroj s použitím proudu vody.

8 HLEDÁNÍ CHYB / ODSTRAŇOVÁNÍ CHYB

Indukční přístroj smí otevírat jen oprávněný a vyškolený servisní personál.

POZOR	Neotevírejte indukční přístroj! Nebezpečné napětí!
--------------	---

Skončete jakoukoliv práci, pokud by topná zóna (ceranové sklo) praskla nebo se zlomila. Indukční přístroj se musí vypnout a je nutno vytáhnout přívodní zástrčku z napájecí zásuvky. Nedotýkejte se žádných dílů ve vnitřní části vařiče.

8.1 NALÉZÁNÍ CHYB S POUŽITÍM CHYBOVÉHO KÓDU

Počet blikacích impulsů (chybový kód)	Význam	Opatření
E03 - -	Přehřáté chladicí těleso	Nechte chladicí těleso vychladnout Zkontrolujte vzduchový filtr a chod vzduchu
	Je blokován vstup chladicího vzduchu	Zajistěte, aby nebyly vstup a výstup vzduchu blokovány Vyčistěte vzduchový filtr
E04 - -	Přehřáté varné pole	Nechte přístroj vychladnout Zkontrolujte vzduchový filtr a chod vzduchu
	Chyba na otočném spínači výkonu	Kontaktujte pracovníky servisu
E06 - -	Přehřátá elektronika	Nechte přístroj vychladnout Zkontrolujte vzduchový filtr a chod vzduchu
	Teplota okolního prostoru je příliš vysoká (chladicí systém není schopný udržovat přístroj ve funkčním stavu)	Zajistěte, aby nebyl nasáván ventilátorem horký vzduch Teplota okolního prostoru musí být nižší než 40 °C/110 °F
E07 - -	Vaří se prázdný hrnec	Vypnutím přístroje resetujete detektor vaření při prázdném stavu
E08 - -	Chyba na prvku snímače	Kontaktujte pracovníky servisu

Průběh chybového hlášení: Kontrolka „Zap“ svítí v delším intervalu (0,6 sek.), počet následujících krátkých intervalů je nutno počítat a předávají informaci o druhu chyby podle nahoře uvedeného systému kódů.

Kód se opakuje, dokud není chyba odstraněná.

8.1 NALÉZÁNÍ CHYB BEZ CHYBOVÉHO KÓDU

Chyba	Možná příčina	Opatření
Není k dispozici ohřev Kontrolka indikace provozu je VYP (tmavá)	Neexistuje přívod proudu	Zkontrolujte, zda je přístroj spojený s napájecí sítí (zda je zasunutá zástrčka přívodního kabelu) Zkontrolujte pojistky
	Otočný spínač výkonu v poloze VYP	Nastavte otočný spínač výkonu do polohy ZAP
	Indukční přístroj je vadný	Odpojte indukční přístroj od napájecí sítě a kontaktujte pracovníky servisu.
Není k dispozici ohřev Bliká kontrolka indikace provozu (Když zabliká poruchový kód, nahlédněte do kapitoly „Nalézání chyb s použitím chybového kódu“)	Pánev je příliš malá (průměr dna pánve je menší než 12 cm) Pánev není umístěná ve středu topné zóny (není možné pánev rozeznat) Nevhodná pánev Indukční přístroj je vadný	Použijte vhodnou pánev
		Posuňte pánev do středu topné zóny
		Zvolte pánev vhodnou pro indukci ¹⁾
		Odpojte indukční přístroj od napájecí sítě a kontaktujte pracovníky servisu.
Nedostatečný topný výkon Provozní kontrolka je ZAP (svítí)	Použitá pánev není ideální	Zvolte pánev vhodnou pro indukci ¹⁾ Porovnejte výsledky s použitou pánví
	Je blokován systém chladícího vzduchu	Zajistěte, aby nebyly vstup a výstup vzduchu blokovány
	Teplota okolního prostředí je příliš vysoká (chladicí systém nemůže udržovat vařič v normální provozní teplotě ²⁾)	Zajistěte, aby nebyl nasáván ventilátorem horký vzduch Redukujte teplotu okolního prostředí, teplota přiváděného vzduchu nesmí překročit hodnotu 40 °C/110 °F
	Chybí jedna fáze (jen u třífázového provedení přístroje)	Zkontrolujte pojistky
	Indukční přístroj je vadný	Odpojte indukční přístroj od napájecí sítě a kontaktujte pracovníky servisu.

Chyba	Možná příčina	Opatření
Žádná reakce na otáčení otočného spínače výkonu	Otočný spínač výkonu je vadný	Odpojte indukční přístroj od napájecí sítě a kontaktujte pracovníky servisu.
Topný výkon se mění během minut nahoru a dolů	Je blokován systém chladícího vzduchu	Zajistěte, aby nebyly vstup a výstup vzduchu blokovány
Pracuje ventilátor		
Topný výkon se mění během minut nahoru a dolů	Je vadný ventilátor Je vadná kontrola ventilátoru	Kontaktujte pracovníky servisu
Nepracuje ventilátor		
Po delší, pokračující době provozu se topný výkon mění během minut nahoru a dolů	Je přehřátá cívka, topná zóna je příliš horká Prázdná pánve Přehřátý olej v pánvi	Vypněte přístroj, odeberte pánev a počkejte, až topná zóna vychladne
Na topné zóně se ohřívají malé kovové objekty (např. lžíce)	Je vadné rozeznávání pánve	Kontaktujte pracovníky servisu

¹⁾ Aby se zkontrolovalo, zda je materiál použité pánve vhodný, použijte magnet, který musí zůstat ulpět na dnu pánve. Pokud by tomu tak nebylo, není vaše pánve vhodná pro indukční přístroje. Zvolte materiál pánve, který je vhodný pro indukci.

²⁾ Chladicí systém (větrání) začíná pracovat, když překročí teplota chladícího plechu hodnotu 55 °C/130 °F. Při teplotách chladícího plechu vyšších než 70 °C/160 °F redukuje kontrola výkon automaticky, aby se udržovala výkonová část přístroje při normálních provozních podmínkách. Indukční přístroj běží slyšitelně nerovnoměrně.

9 ČIŠTĚNÍ

Seznam čistících prostředků pro určité druhy znečištění:

Druh znečištění	Čistící prostředky
Lehké znečištění, žádné spálené zbytky	Vlhký hadr (Scotch) s trochou čistícího prostředku pro průmyslové kuchyně
Skvrny obsahující tuk (omáčky, polévky, ...)	<ul style="list-style-type: none">- Polychrom- Sigolin chrom, Inox crème- čisticí Vif Super- Supernettoyant, Sida, Wiener Klak- Pudol System Pflege
Vápnité a vodní skvrny	<ul style="list-style-type: none">- Polychrom- Sigolin chrom, Inox crème- čisticí Vif Super- Supernettoyant
Silně se lesknoucí, kovová zbarvení	<ul style="list-style-type: none">- Polychrom- Sigolin chrom
Mechanické čištění	<ul style="list-style-type: none">- holící čepelka- neškrábající houba
Cukr, pokrmy obsahující cukr, plasty, hliníková fólie	<p>Z horkého varného pole ihned zbytky cukru, plastu nebo hliníkové fólie odstraňte, např. s použitím holící čepelky.</p> <p>Po odstranění zbytků očistěte povrch čistícím prostředkem.</p> <p>Když topná zóna se zbytky cukru, plastů nebo hliníkové fólie bez předchozího vyčištění vychladne, může se keramický povrch deformovat malými jamkami velikosti hlaviček jehly.</p>

Čištění povrchu z materiálu CERAN je identické s čištěním podobných ploch, jako sklo. Nepoužívejte žádné abrazivní čistící prostředky, jako spreje pro gril nebo trouby, odstraňovače skvrn a koroze. Nepoužívejte také žádnou ocelovou vlnu a žádné abrazivní houby.

Se zahájením čištění počkejte, dokud povrch z materiálu CERAN nevychladne.

Jiné čistící metody, než zde popsané, smí provádět výhradně vyškolený personál.

Do přístroje se nesmí dostat žádné tekutiny.

10 ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Indukční přístroj se musí pravidelně čistit a udržovat. Uživatel musí zajistit, aby byly všechny komponenty, které jsou rozhodující pro bezpečnost, stále dokonale schopné bezvadné funkce.


Nejméně jednou v průběhu roku musí indukční přístroj přezkoušet technik s odpovídající kvalifikací.

POZOR	Indukční přístroj neotevírejte ! Nebezpečné napětí!	
--------------	--	--

Indukční přístroj smí otevírat výhradně řádně vyškolený servisní personál.

11 LIKVIDACE PŘÍSTROJE



Výrobek, který je označený symbolem  (umístěným na výrobku samotném nebo na obalu) se nesmí likvidovat jako normální odpadky z domácnosti. Zařízení se musí předat do příslušného sběrného střediska pro elektrické a elektronické přístroje. Když zlikvidujete výrobek odborným způsobem, pomůžete zamezit negativním vlivům na životní prostředí a na lidské zdraví, což by mohlo vzniknout při nepřiměřeném zlikvidování. K získání detailnějších informací, týkajících se recyklace tohoto výrobku, kontaktujte příslušné středisko ve svém bydlišti, váš servis pro likvidování odpadů nebo odborného prodejce, u něhož jste si výrobek zakoupili.

Při skončení životnosti indukčního přístroje je nutno jej odborně zlikvidovat.

11.1 ZAMEZTE ZNEUŽITÍ STARÉHO PŘÍSTROJE

Přístroj nesmí používat nekvalifikované osoby. Nepřipusťte, aby se indukční přístroj, který byl připravený k zlikvidování, opět uvedl do provozu.

Indukční přístroj sestává z běžných elektrických, elektromechanických a elektronických součástí. V přístroji se nepoužívají žádné baterie.

Uživatel je zodpovědný za odborné a bezpečné zlikvidování indukčního přístroje.

12 ZÁRUKA A SERVIS

12.1 ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Ručení a záruka výrobce jsou vyloučeny, když

- nebyly dodrženy pokyny a instrukce návodu k provozu,
- výrobek nebyl používáný správným správným způsobem v souladu s jeho původním určením,
- byly provedeny úpravy a změny funkce přístroje,
- nebyly použity originální náhradní díly.

Pokud nebyly uvedené žádné zvláštní záruční podmínky, platí vůči kupujícím na všechny výrobky 12-měsíční záruka (bližší podrobnosti viz bod 11 našich všeobecných prodejních podmínek).

Záruka na přístroj je zárukou na materiál po dobu jednoho roku. To znamená, že vám zašleme v případě závady příslušnou konstrukční část. Vadný díl zašlete zpět na naši adresu v průběhu 2 týdnů. Nárok na zničené zboží nebo následné škody, které nemají žádnou souvislost s přístrojem, není možné uplatnit. Další informace k záruce najdete v našich všeobecných prodejních podmínkách nebo je obdržíte na vyžádání.

U přístrojů, které nejsou našim výrobkem, platí odpovídající záruční podmínky příslušných výrobců. Zpravidla platí zde také záruka na materiál. Přímá záruka není námi na tento výrobek poskytována.

12.2 SERVIS



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Aby mohla naše servisní služba opravy pečlivě připravit a zajistit odpovídající náhradní díly, potřebujeme při vašem požadavku na zákaznický servis následující informace:

1. Vaši přesnou adresu (případně adresu konečného zákazníka, kontaktního partnera)
2. Vaše kontaktní data, jako číslo telefonu a telefaxu a vaši e-mailovou adresu (případně také koncového zákazníka)
3. Když vás může naše servisní služba navštívit?
4. Přesná data přístroje (typový štítek a / nebo kupní doklad)
5. Datum nákupu
6. Přesný popis problému nebo vaši přání k servisní službě (případně fotografie poškození nebo podrobnosti k montáži)

Mějte prosím přidavně připravený váš doklad o nákupu. Tím nám pomůžete zamezit zbytečným nákladům a ztrátě času a také nám, abychom pro vás mohli pracovat efektivněji.

12.3 ADRESA SERVISU

Jsme k dispozici:

pondělí až čtvrtek od 7,00 hodin do 16,00 hodin

Pátek od 7,00 hodin do 12,15 hodin

Mimo pracovní dobu nám prosím sdělte svoje přání zasláním e-mailem nebo telefaxem.

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