InductWarm® 200 Tabletop

Betriebsanleitung: Auftischlösung

Operating Manual: Tabletop Solution

Gastros SWITZERLAND

Art.: 8 20 111 00 / 2018-08

Inhalt / Content

Deutsch

Einleitung 3
Inbetriebnahme und Bedienung 4
Reinigung und Pflege 7
Störungsbehebung 8
Sicherheitsbestimmungen 8
Allgemeine Informationen 11

English

Introduction 16
Initial Start-up and Operation 17
Cleaning and Care 20
Troubleshooting 21
Safety Regulations 21
General Information 24

Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductWarm® 200 Auftischgerät. Erfahren Sie, wie Sie das InductWarm® 200 Auftischgerät in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Auf modellspezifische Unterschiede wird bei Bedarf hingewiesen. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das InductWarm® 200 in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

Das InductWarm® 200 Auftischgerät ist für das Warmhalten von Speisen konstruiert worden und eignet sich vor allem für den Einsatz in der hochwertigen Hotellerie und Gastronomie. Neben der hohen Qualität legen wir bei der Entwicklung unserer Geräte viel Wert auf ein modernes Design und eine einfache Handhabung.

Am Geräte-Touch-Panel befindet sich der Ein-/ Ausschalttaster sowie die Taster zum Steuern des Warmhaltebetriebs. Das InductWarm® 200 ist mit einer vierstufigen Temperatursteuerung ausgestattet. Dabei können Temperaturen zwischen 40 °C - 90 °C (je nach Gefässaufsatz) erreicht werden, wobei die 1. Stufe einer Warmhaltetemperatur von ca. 40° C entspricht.

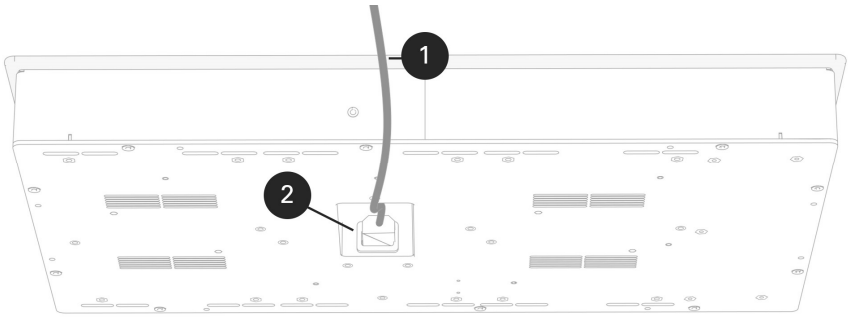
Lieferumfang des InductWarm® 200 Tabletop		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductWarm® Tabletop 200	1 20 111 00
	InductWarm® 200 Infrarot Fernbedienung, inkl. Batterie	6 20 502 00
	Stromkabel 2000mm, Stecker länderspezifisch, 10A, 1,0mm²	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (UK) 6 01 104 00 (AUS) 6 01 105 00 (US)
	Bedienungsanleitung InductWarm® 200	8 20 211 00

Technische Daten zum InductWarm® 200 Tabletop	
Eingangsspannungsbereich	110 – 230V AC
Maximale Leistung	1 kW
Elektrische Absicherung	10 A
Frequenzbereich	50-60Hz
Dimensionen	575 x 318 x 73mm
Gewicht	9,9 kg

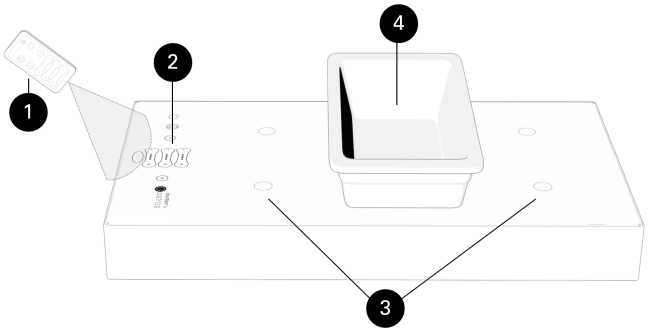
Inbetriebnahme und Bedienung

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsteile und überprüfen Sie das InductWarm® 200 auf äussere Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Der Luftzufuhrbereich am Geräteboden darf nicht verdeckt werden. Die Luftansaugtemperatur muss unter 40 °C liegen.

Schliessen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes das mitgelieferte Netzkabel(1) an die dafür vorgesehene Netzdose(2) des Geräts an. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Stromkreis eine ausreichende Sicherung von mindestens 12 A besitzt. Weiter wird das InductWarm® 200 mittels des Ein-/Ausschalttasters am Gerät oder auf der mitgelieferten Infrarot Fernbedienung eingeschaltet. Es wird mit Leistung betrieben, wenn die rote LED des Ein-/Ausschalttasters leuchtet und die LEDs der Warmhaltezonen leuchten. Beim erfolgreichen Starten des Geräts hören Sie eine Startmelodie.

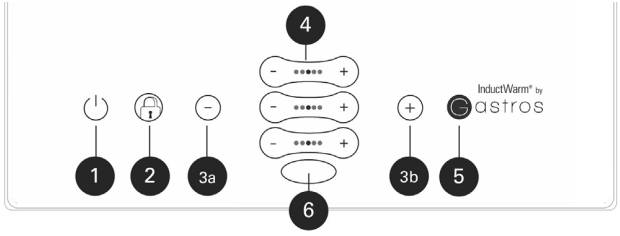


Die drei Warmhaltezonen (3) können mithilfe der Fernbedienung(1) oder dem integrierten Touch-Panel(2) angesteuert werden.

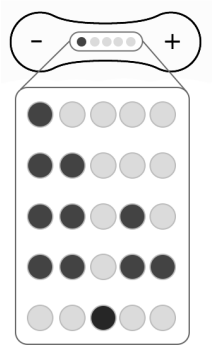


<u>Bedienung</u>

- Ein- und Ausschalten
- Sperren des Touch-Panels gegen unerlaubtes Verändern der Einstellungen (zum Entsperren berühren Sie die Schaltfläche 2 und 5 gleichzeitig)
- (3a, 3b) Verringern und Erhöhen der übergreifenden Temperaturstufe von allen Warmhaltezonen vereint
- Verringern und Erhöhen der Temperaturstufe von der einzelnen Warmhaltezone
- Entsperren des Touch-Panels (durch Berühren der Schaltfläche 2 und 5 gleichzeitig)
- Infrarot-Empfänger



Touch-Panel Status-LEDs



Temperaturstufe 1 (niedrigste Temperatur)

Temperaturstufe 2

Temperaturstufe 3

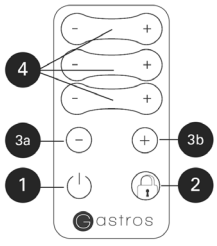
Temperaturstufe 4 (höchste Temperatur)

Warnungs-LED: Die Glasoberfläche kann durch rückstrahlende Wärme der induktionsfähigen Aufsätze noch heiss sein.

Hinweis: Das Blinken aller LEDs gleichzeitig weist darauf hin, dass zu viele Schaltflächen zur gleichen Zeit betätigt werden. Das passiert unter anderem, wenn eine Flüssigkeit über mehreren Schaltflächen liegt. Das Touch-Panel reagiert in diesem Zeitraum nicht auf Benutzereingaben. Die Warmhaltefunktion des Geräts ist dadurch jedoch nicht eingeschränkt.

Funktionen der Fernbedienung

- Ein- und Ausschalten
- Sperren und Entsperren des Touch-Panels
- (3a, 3b) Verringern und Erhöhen der übergreifenden Temperaturstufe von allen Warmhaltezonen vereint
- Verringern und Erhöhen der Temperaturstufe von der dazugehörigen Warmhaltezone



Einflussbereich des Infrarotempfängers / Optimale Positionierung der Fernbedienung

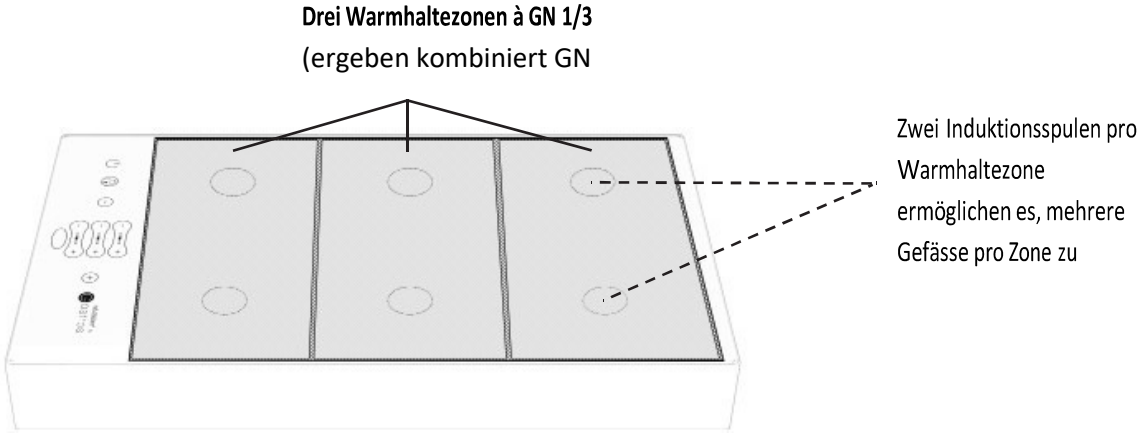
Die Warmhaltezonen können mit der mitgelieferten Fernbedienung angesteuert werden. Die Fernbedienung muss in einem Abstand zwischen 5 cm und etwa 40 cm innerhalb eines Kegels von 60° zum Infrarotempfänger (6) gehalten werden. Hinweis: Eine geringe Batteriekapazität kann zu einer verringerten Reichweite der Fernbedienung führen.

Betrieb

Das InductWarm® 200 hat vier Leistungsstufen, welche unterschiedliche Wärmebereiche abdecken. Die tatsächliche Temperatur im Gefäss bzw. bei den Speisen ist abhängig von der: Materialbeschaffenheit des Gefässes, Umgebungstemperatur, Gefässgrösse und der Positionierung über der Spule.

Das InductWarm® 200 verfügt über eine Gefässerkennung. Diese stellt sicher, dass die Induktionsfläche nur dann aktiv ist, wenn ein induktives Gefäss entsprechend platziert ist. Hat das InductWarm® 200 ein Gefäss erkannt, leuchtet die jeweilig eingestellte Leistungsstufe. Wird das Gefäss entfernt, erkennt dies das InductWarm® 200 System und stellt die Induktion ab. Dies wird durch ein blinken aller vier LEDs angezeigt. Wird innerhalb von 20 Sekunden wieder ein Gefäss platziert, wird dieses erkannt und das System wärmt auf der gleichen Stufe wie vorher weiter, danach geht das System in den Standby-Modus. Das Gerät ist einsetzbar mit allen induktionsfähigen Gefässen.

Mit der Fernbedienung oder dem Touch-Panel ist es möglich, jede einzelne Warmhaltezone individuell zu steuern. Damit erreichen Sie eine maximale Vielfalt bei der Kombination der zu präsentierenden Speisen. Ausserdem können Sie auch die Temperaturstufen aller Zonen kombiniert verändern.



Reinigung und Pflege

Tipps zur Reinigung

- Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der Induktionsfläche.
- Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Induktionsfläche und verreiben Sie das Mittel mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschliessend die Induktionsfläche nass ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie Ihre Induktionsfläche regelmässig, am besten nach jedem Warmhaltevorgang.
- Wechseln Sie den Fettfilter (an der Unterseite des Gerätes) monatlich.

Wichtig: Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Induktionsfläche schmelzen, entfernen Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber von der Induktionsfläche, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Auf keinen Fall sollten Sie kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet.

Tägliche Reinigung

Für die tägliche Reinigung schalten Sie das InductWarm® 200 Gerät aus. Warten Sie, bis es sich auf Handwärme abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Zu beachten: Verwenden Sie keine Stahlwolle oder spitze Gegenstände. Ihr Induktionswarmhaltegerät ist nicht spritzwasserschutzsicher. Benutzen Sie deshalb zur Reinigung weder fliessendes Wasser noch Wasserdampf. Zur Beseitigung von Verschmutzungen und Ablagerungen an den Seitenwänden können übliche pH-neutrale Reinigungsmittel auf Basis nichtionischer und anionischer Tenside sowie milde organische Lösemittel wie Alkohol und Glykole eingesetzt werden. Entfernen Sie abschliessend alle Reinigungsmittelreste, wischen Sie die gereinigten Flächen nass ab und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Störungsbehebung

Mögliche Fehler

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckverbindungen überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät am Ein-/ Ausschalttaster einschalten
	Gerät defekt	Kundendienst informieren servicepoint@gastros.swiss
Keine Hitze, LED blinkt	Pfanne wird nicht erkannt	Pfanne ist zu klein, falsch positioniert oder nicht induktionstauglich
Aufsatz wird nicht warm genug	Falschplatzierung des Aufsatzes	Position über Induktionsspule kontrollieren
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe erhöhen
	Aufsatz ist nicht induktionsfähig	Induktionsfähigkeit des Aufsatzes überprüfen

Sicherheitsbestimmungen

Verantwortung

Das InductWarm® 200 System ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Das InductWarm® 200 ist nicht für die Bedienung durch Kinder oder Personen geeignet, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, ausser wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person genau instruiert und beim Gebrauch des Geräts überwacht werden.

Gastros Switzerland AG lehnt jegliche Haftung aufgrund von eigenmächtige Umbauten oder Modifikationen ab. Wenn die Netzanschlussleitung des Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Der Anschluss für den Netzstecker ist immer so zu platzieren, dass er zugänglich ist. Ist dies nicht möglich, muss bauseitig ein Hauptschalter für das Gerät installiert werden. Im Störungsfall muss durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters das Gerät komplett ausgeschaltet werden.

Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur vom InductWarm® 200 sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellsten Version zu beachten:

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG – Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung
- Bei Aufstellung vom InductWarm® 200 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

<u>Bestimmungsgemässe Verwendung</u>

- Ist die Glaskeramik gebrochen oder auch nur angerissen, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Geräts.
- Das InductWarm® 200 darf nicht als Ablagefläche gebraucht werden.
- Benützen Sie ausschliesslich für die induktive Erwärmung geeignete Aufsätze mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. Die Verwendung kleineren Warmhaltegeschirrs ist möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:
    - Kleinerer Wirkungsgrad
    - Geschirrerkennung evtl. nicht möglich
    - Abstrahlung evtl. grösser
- Halten Sie nie Aufsätze warm ohne Speisegut. Es droht eine Überhitzung des Aufsatzes.
- Schalten Sie das InductWarm® 200 aus, wenn Sie den Aufsatz wegnehmen und das Gerät nicht unmittelbar weiterverwenden. Sie vermeiden dadurch ein unbeabsichtigtes Aufheizen, wenn eine Pfanne durch Sie selbst oder eine andere Person auf die Warmhaltefläche gestellt wird.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere geschlossene Behälter, diese könnten explodieren! Nicht zu verwenden sind alle nicht speziell für Induktionsgeräte gebauten Induktionsgeschirre sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Die Induktionswarmhaltestelle gilt dann als eingeschaltet, wenn die LEDs auf dem Bedienelement leuchten. Bei Nichtgebrauch der Warmhaltestelle ist das Gerät immer auszuschalten.
- Symbolerklärung:

Dieses Ausrufezeichensymbol weist auf Warnungen hin.

Dieses Strahlungssymbol warnt vor nicht-ionisierender elektromagnetischer Strahlung.

Gefahren

Vom InductWarm® 200 können Gefahren ausgehen, wenn die Angaben in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden, Aufstell-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen ausgeführt werden oder das Gerät unsachgemäss bzw. nicht zum bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird. Weitere Gefahren können sein:

- Gefahr von Zerstörung
  Wenn die Induktionsfläche nicht zum Warmhalten verwendet wird, sondern z.B. als Ablagefläche, muss sichergestellt werden, dass die Induktionsgeräte ausgeschaltet sind. Ansonsten kann es zu Schäden oder Verbrennungen führen.

- Elektrischer Schlag
  Es ist sicherzustellen, dass keine Flüssigkeit oder Metalle zum elektrischen Gerät gelangen können. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

- Umgebungsbedingungen
  Die Systeme müssen an einem trockenen Ort montiert werden und die relative Luftfeuchtigkeit darf 60% nicht übersteigen. Zudem ist auf eine gute Belüftung zu achten, damit die Geräte nicht überhitzen. Die maximale Umgebungstemperatur von 40°C darf nicht überschritten werden.

- Verbrennungsgefahr
  Die verwendeten Gefässe werden bei Betrieb heiss und können Verbrennungen verursachen. Bitte beim Anfassen der heissen Teile Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.

Durch die Reflektionswärme des Gefässes herrscht über der Spulenfläche eine hohe Temperatur. Aufgrund dessen sollte eine Abkühlzeit von fünf Minuten eingehalten werden.

Es dürfen keine Materialien auf dem Gerät platziert werden, welche schmelzen können.

Es gilt zu beachten, dass Fingerringe oder Halsketten sich in unmittelbarer Nähe zum Induktionsfeld erwärmen können. Dies kann zu Verbrennungen führen.

Verwenden Sie keine Metalllöffel in Kombination mit dem InductWarm® 200.

Allgemeine Informationen

Haftungsbeschränkung

Die Werksgarantie umfasst Konstruktions-, Produktions- und Materialfehler. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Alle Angaben und Hinweise in dieser Anleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Normen und Vorschriften zusammengestellt. Die Gastros Switzerland AG übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nichtbestimmungsgemässer Verwendung
- Einsatz von nicht ausgebildetem Personal
- Eigenmächtigen Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Zu beachten:

Benützen Sie das InductWarm® 200 nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.

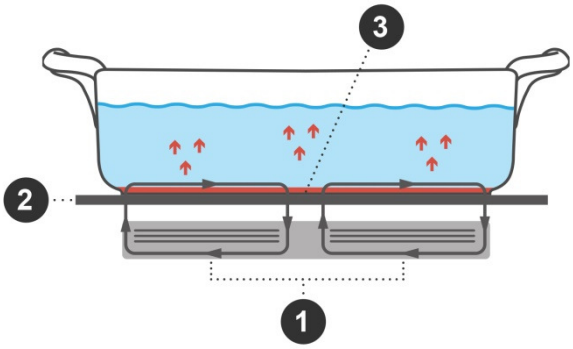
Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochgeräts aufhalten dürfen.

Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, einen ausgebildeten Gastros Service-Partner oder nehmen Sie mit unserem Kundendienst Kontakt auf: servicepoint@gastros.swiss

Warmhalten mit Induktion

Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule(1) generiert ein wechselndes elektromagnetisches Feld(2), das durch den Wirbelstromeffekt direkt im Gefässboden eines induktionsfähigen Aufsatzes Wärme(3) erzeugt. Dabei schaltet eine automatische Gefässerkennung den Generator erst dann ein, wenn ein Aufsatz aufgesetzt wird.



Das Warmhalten mit Induktion bringt viele Vorteile. Nachstehend die wichtigsten:

- Extrem hoher Wirkungsgrad von rund 95 % = hohe Effizienz = hohe Leistung = geringe Verlustleistung
- Sofortige Betriebsbereitschaft bei voller Leistung, da elektrische Energie im Pfannenboden sofort in Hitze umgewandelt wird – keine Aufheizzeit!
- Geringer Energieverbrauch gegenüber elektrischen Warmhaltesystemen
- Geringste Wärmeabstrahlung = niedrigste Temperatur in der Küche = optimales Arbeitsklima und geringste Fettdämpfe
- Beste Hygiene und einfachste Reinigung
- Niedrigste Betriebskosten (Energie, Reinigung)
- Hohe Betriebssicherheit dank Sicherheitselektronik (Geschirrerkennung, Leerlaufsicherung, Überhitzungsschutz)

Aufsätze

Schlechte und beschädigte Aufsätze können das InductWarm® 200 gefährden! Ausgebrannte Aufsätze können zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Verbeultes und ausgebranntes Geschirr ist gefährlich. Durch die dadurch häufig hervorgerufene Verformung des Gefässbodens besteht kein richtig wärmeleitender Kontakt zur Keramikplatte, sodass der eingebaute Wärmefühler nicht reagieren kann. Leistungsverluste können die Folge sein.

Kommt es zu einer Überhitzung der Aufsätze, indem sie in leerem Zustand auf hohe Temperatur gebracht werden, verändern sich die Eigenschaften des Materials und die Fähigkeit zur induktiven Leistungsaufnahme wird reduziert. Bei den Aufsätzen kann die Überhitzung zu Wölbungen im Boden führen, sodass das sie nicht mehr plan auf der Glaskeramik aufliegen. Eine erneute Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) kann unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductWarm® 200 Gerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

Geeignete Gefässe:

- Warmhaltegeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden
- Emaillierte Stahlgefässe mit starkem Boden
- Gusseiserne Gefässe mit emailliertem Boden
- Gefässe aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden

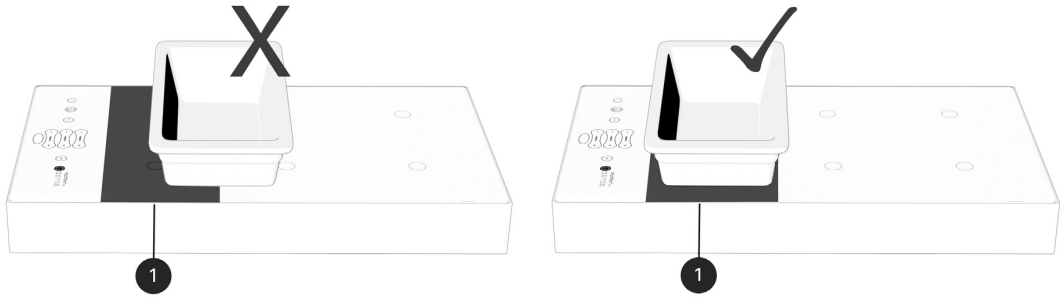
Ungeeignete Gefässe:

- Gefässe aus Kupfer-, Silber-, Aluminium- ohne Spezialbeschichtung
- Feuerfestes Glas und andere nichtmetallische Gefässe
- Edelstahlpfannen- und Behälter ohne magnetischen Eisenkern
- Alufolie, Schalen aus Alufolie und in Alufolie gewickelte Speisen
- Gefässe, die keine plane Auflage auf dem Warmhaltefeld haben

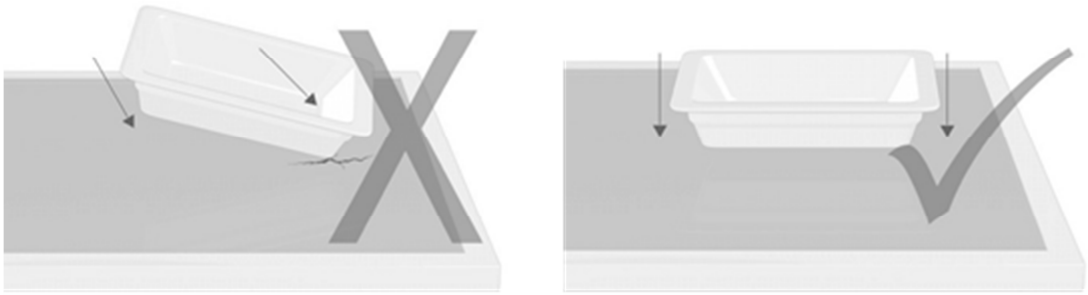
Gastros empfiehlt das Warmhalten mit dem eigenen induktiven InductWarm® -Porzellan für die beste Speisequalität. Dieses ist mit einer patentierten Beschichtung versehen, die den induktiven Effekt überhaupt erst ermöglicht. Über den induktiven Effekt der Warmhaltezonen wird die Unterseite des Porzellans rasch erwärmt und hält so Ihre Speisen warm. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, weiteres InductWarm® -Porzellan zu bestellen. Informieren Sie sich einfach auf unserer Webseite www.gastros.swiss.

- Das ferromagnetische InductWarm® -Porzellan ist nicht mikrowellen– oder induktionstauglich! Vermeiden Sie zudem zu schnelle Temperaturwechsel um der Bruchgefahr vorzubeugen.
- Das InductWarm® -Porzellan muss mit grösster Sorgfalt behandelt werden. Schon kleine Schläge können nicht sichtbare Haarrisse verursachen, die das Porzellan unter Spannung des Induktionsfeldes zu Bruch führen können.

Das Gefäss muss mittig einer Warmhaltezone platziert werden. Die Kreismarkierungen weisen auf die Mitte der jeweiligen Zone hin, die idealerweise genau unter der Mitte des Gefässes liegen. Ansonsten kann es vorkommen, dass das Gefäss nicht vom Gerät erkannt wird oder zu wenig Energie zur Warmhaltung bereitgestellt wird.



Es ist darauf zu achten, dass die Glasplatte beim Aufsetzen und Abnehmen des Porzellans nicht durch die Kanten der Porzellanfüsse verkratzt wird.



EG-Konformitätserklärung Serie 200

Nach EMV-Richtlinie 2004/108/EG, Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und RoHS-Richtlinie

Der Hersteller / Inverkehrbringer

Gastros Switzerland AG
Technoparkstrasse 1
CH-8005 Zürich
Schweiz

erklärt hiermit, dass folgende Produkte:

Produktbeschreibung:	*Induktionswarmhaltegeräte*
Produktbezeichnungen:	*InductWarm®-Tabletop 200 GN 1/1*
	InductWarm®-Builtin 200 GN 1/1

den Bestimmungen der (den) oben gekennzeichneten Richtlinie(n) - einschliesslich deren zum Zeit- punkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2,
EN 61000-3-3 und EN 62233 und EN 61000-6-2

EN 55011:2009 + A1:2010; EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 62233:2008; Conducted Emission EN 55011:2009 + A1:2010; Radiated Emission EN 55011: 2009 + A1:2010; Discontinuous Disturbance EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; Disturbance Power EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 62233:2008; Harmonic Current Emission EN 61000-3-2:2006+ A1:2009+A2:2009; Flicker EN 61000-3-3:2008; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61000-4-2:2009; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2012; EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2009; EN 61000-4-11:2004; EN 60335-1; EN 60335-2-36

Zürich, den 03.03.2014

Roger Bührer, Geschäftsführer

InductWarm® 200 Tabletop

Operating Manual: Tabletop Solution

English Version

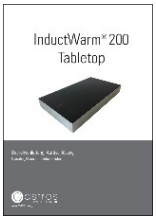
Gastros SWITZERLAND

Introduction

The following pages contain important information and advice about your InductWarm® 200 TableTop. They explain how to start it up, operate it and care for it properly. Where necessary, attention is drawn to the differences between specific models. Please read these operating instructions carefully before using your InductWarm® 200 TableTop device for the first time. Then store them in a secure place so that you can refer to them quickly if required.

The InductWarm® 200 TableTop was developed to keep food warm and to meet all specific needs of high class hotels and hospitality. Besides the high quality, we also focus on premium design and easy handling.

You can find one button on the top of the device for starting and stopping and buttons for controlling the warming operation. The InductWarm® 200 is equipped with a four-level temperature control. The different temperature levels (40°C - 90°C) can be controlled by key functions. The first level corresponds to approximately 40° C.

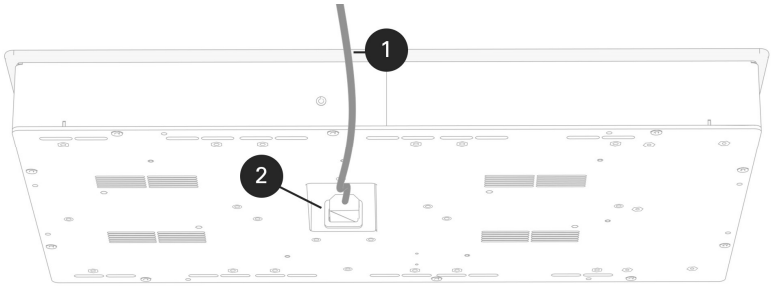
Deliveries for the InductWarm® 200 Tabletop		
Article	Description	Article Number
	InductWarm® Tabletop 200	1 20 111 00
	InductWarm® 200 Infrared Remote-control, incl. battery	6 20 502 00
	Power cord, country-specific connector, 10A	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (UK) 6 01 104 00 (AUS) 6 01 105 00 (US)
	Operating manual InductWarm® 200	8 20 211 00

Technical Information of the InductWarm® 200 TableTop	
Voltage range	110 – 230V AC
Maximum input power	1 kW
Electrical fuse protection	10 A
Frequency	50-60Hz
Dimensions	575 x 318 x 73mm
Weight	9,9 kg

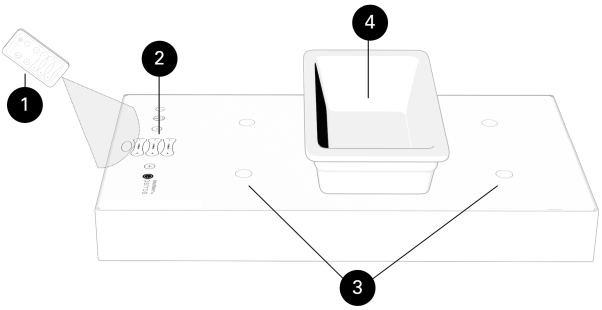
Initial Start-up and Operation

Remove all remaining packaging and check your InductWarm® 200 device for external damage. Do not start up the device if there are any signs of damage. The rotary switch must be readily accessible. Do not cover the air inlet area on the front of the device. The air inlet temperature must be lower than 40°C. There must be a gap of at least 5 cm between the rear of the device (air outlet area) and the wall or the closest object.

The power socket (2) can be found at the bottom side of the device. Just plug the provided power cable (1) into the socket. Make sure that your electric circuit provides an electric fuse protection of at least 12 A. The InductWarm® 200 can be switched on with the on / off button on the top of the device or on the supplied infrared remote control. You will hear a sound indicating the successful turning-on of the device. The device is turned on, when the red LED of the on / off button is shining and the LEDs of the warming zones on the panel are shining as well. If all of these requirements have been met, press the desired button on the touch-panel or remote control and the warming device will carry out the function requested.

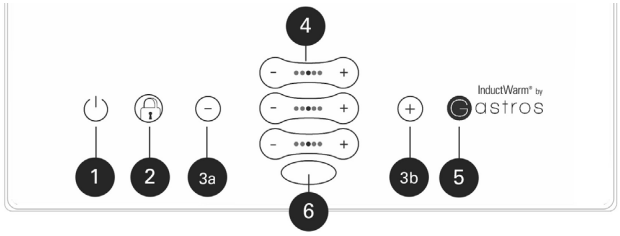


The warming zones (3) can be controlled via the remote control (1) or the integrated touch-panel (2). These warming zones use induction to keep warm any induction-capable pot (4). There are three warming zones (3), each with two marking circles to indicate the center of the underlying induction coils.

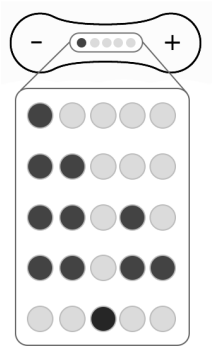


Initial Start-up

- (1) Power on / off
- (2) Lock touch-panel for protection against unauthorized modification (to unlock the touch-panel, touch both, button 2 and 5 the same time)
- (3a, 3b) Decrease or increase the overall temperature level of all zones combined
- (4) Decrease or increase the temperature level of the respective warming zone
- (5) Unlock touch-panel (touching both button 2 and 5 at once)
- (6) Infrared receiver



Touch-Panel Status-LEDs



Temperature Level 1 (lowest temperature)

Temperature Level 2

Temperature Level 3

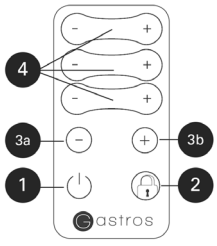
Temperature Level 4 (highest temperature)

Warning LED: The glass top might be hot from reflected heat by the warmed pot

Please note: The flashing of all LEDs at the same time indicates that too many buttons are touched at the same time. Among other things, this can happen while cleaning, when a liquid lays on top of several buttons.

Functions of the Remote Control

- (1) Power on / off
- (2) Lock / unlock touch-panel
- (3a, 3b) Decrease or increase the overall temperature level of all zones combined
- (4) Decrease or increase the temperature level of the respective warming zone



Infrared Receiver Coverage / Optimum Remote control position

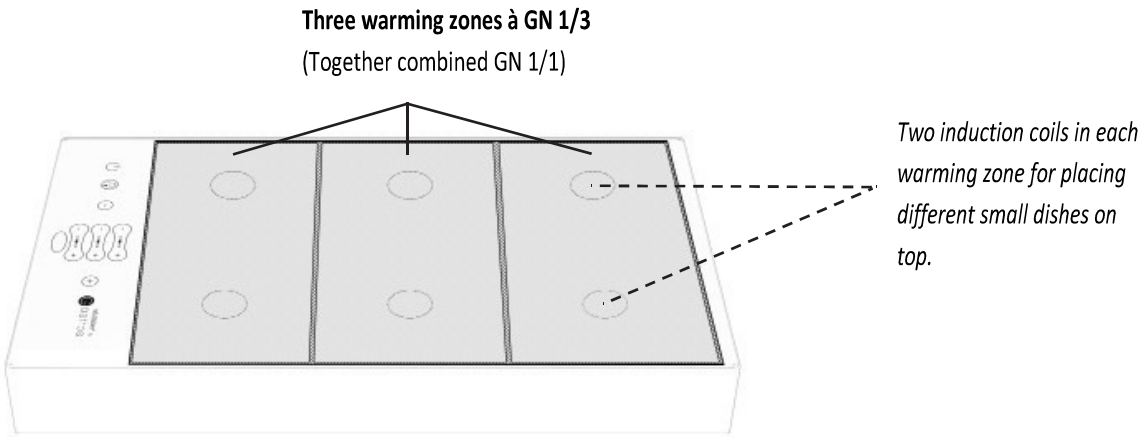
The warming zones can be controlled with the remote control provided. The remote control must be held at a distance between 5cm and a maximum of 40cm from the unit and within a 60° angle to the infrared receiver (6). Please note: A lower battery capacity may lead to a closer range of the remote control.

Operation

The four power levels of the InductWarm® 200 cover different warming levels. The temperature levels are indications only. The actual temperature depends on: material of the dish, surrounding temperature, size of the dish and the positioning above the coil.

The InductWarm® 200 has dish detection. This ensures that the induction field is only active when placing an inductive dish on top. When the InductWarm® 200 is operating with a dish, the small LEDs are shining. If the dish will be removed, the InductWarm® 200 system recognizes the situation and turns off automatically. This is being indicated by four blinking LEDs. If the dish will be replaced within five minutes the system starts warming on the same level as before, after that the system will switch to standby mode. The InductWarm® 200 can be used with any induction capable dishes.

You can use the touch-panel or remote control to operate each individual warming zone separately. This allows you a very high level of variety in the combination of meals that can be presented. By pressing one of the overall temperature buttons you can change the temperature level of all zones combined.



Cleaning and Care

Glass ceramic

We recommend using dishes with flat bases to avoid any potential surface damage such as scratches. However, if signs of use like this do appear on your warming surface, it will not impair the warming process in any way.

Cleaning tips

- First, use a scraper to remove all large pieces of dirt and food leftovers from the warming surface.
- Then squeeze a few drops of a suitable cleaning product on to the cold surface and rub it in with kitchen paper or a clean cloth.
- Then wipe down the warming surface with water and rub it dry with a clean cloth.
- Clean your warming surface regularly, preferably after each use.

Important: If any plastic objects, aluminum foil, sugar or food containing sugar accidentally melt on to the hot warming surface, wipe them off the hot warming zone immediately with a cleaning scraper to prevent surface damage. Never use scouring sponges or scouring products. Chemically aggressive cleaners such as oven spray and stain remover are also unsuitable. Important: If any plastic objects, aluminum foil, sugar or food containing sugar accidentally melt on to the hot warming surface, wipe them off the hot warming zone immediately with a cleaning scraper to prevent surface damage. Never use scouring sponges or scouring products. Chemically aggressive cleaners such as oven spray and stain remover are also unsuitable.

Daily Cleaning

For cleaning: Switch off the InductWarm® 200 TableTop device. Wait until the InductWarm® 200 device has cooled to hand temperature before starting to clean.

Please note: Do not use steel wool or sharp objects. Your induction warming device is not splash-water resistant. Therefore, do not use running water or steam to clean it. To remove dirt and deposits on side walls, you can use standard pH-neutral cleaning products based on non-ionic and anionic ten sides and mild organic solvents such as alcohol and glycols. Finally, remove all cleaning product residue, wipe down the cleaned surfaces with water, and rub dry with a dry cloth.

Troubleshooting

Possible problems

Fault	Cause	Remedy
No heat, LED is not blinking	No power supply	Plug the device in, check the plug connection
	Power line fuse tripped	Check and reset the fuse
	Device not switched on	Switch on device with the on / off switch
	Device defect	Contact customer service customerservice@gastros.swiss
LED flashing	Pan is not detected	Pan too small or not induction compatible
Dish is not warm enough	Incorrect placement of dish	Ensure right position above the induction coil
	Too little energy input	Increase power level
	Dish is not induction compatible	Check induction compatibility of dish

Safety Regulations

Responsibility

The InductWarm® 200 reflects the state of the art and has been built in accordance with the valid CE guidelines. Safe operation is assured. The InductWarm® 200 device is not intended to be operated by children or persons with physical or mental limitations, unless they are instructed and monitored while using the device by a person responsible for their safety.

Gastros Switzerland AG disclaims all liability in cases due to unauthorized conversions or modifications by the customer. If the mains supply cable for the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or other similarly qualified person in order to prevent hazards. The connection for the mains plug should always be positioned so that it is freely accessible. If this is not possible, a master switch for the device must be installed by the customer. In the event of a malfunction, the device must be switched off completely by unplugging the mains plug or by turning off the master switch.

When transporting, setting up, maintaining and repairing the InductWarm® 200 device, the latest version of the following regulations and guidelines that are applicable in your country must be observed:

- Regulations of professional electricians' associations, e.g. VDE, SEV, etc.
- EC directives (in EU countries)
- Accident prevention regulations
- Guidelines of employers' liability insurance associations
- Trade regulations
- If the InductWarm® 200 device is being installed in close proximity to a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative paneling, etc., it is recommended that these objects consist of non-combustible material; otherwise they must be covered with a suitable non-combustible, heat-insulating material and the fire safety regulations are to be observed extremely carefully.

Intended use

- If the glass ceramic shell is broken or even slightly cracked, then the InductWarm® 200 device must be switched off and disconnected from the electrical supply. Do not touch any parts inside the device.
- The surface of the InductWarm® 200 device should not be used for storage.
- Only use suitable pans with a minimum base diameter of 12 cm for induction warming. Theoretically, it is possible to use smaller dishes, but this may result in the following:
    - Reduced efficiency
    - Pan recognition may not be possible
    - Radiation may be greater
- Never heat a pan while empty. This could cause the pan to overheat.
- Once you have removed the pan after warming, remember to switch the InductWarm® 200 device off, unless you intend to use it again straight away. This will prevent the device from heating up accidentally should you or someone else place a pan on the warming surface.
- Do not heat up tins or other sealed containers, as these can explode! Items that are unsuitable for use include any dishes that are not specifically intended for induction devices, as well as metal splash guards, aluminum foil, cutlery, jewelry, watches, metallic objects, etc.
- The induction hob is officially switched on as soon as the rotary switch is moved away from the off position (red line aligned with status indicator). Whenever the hob is not in use, the device must be switched off.
- Symbol explanation:

This exclamation mark shows warnings.

This radiation warns of non-ionizing electromagnetic radiation.

Risks

The InductWarm® 200 device may represent a source of danger, if the information in these operating instructions is not heeded, setup, maintenance or repair work is undertaken by non-authorized persons, or the InductWarm® 200 devices is used incorrectly or for purposes other than its intended use. Other risk may be:

- Risk of destruction
  When the induction surface is not only being used for warming, it is necessary to ensure that the devices are turned off. Otherwise damage or burnings may occur.

- Electrical shock
  Do not expose this system to liquids or metal objects, which may cause an electric shock.

- Environmental conditions
  The system must be mounted in a clean, dry indoor place and the relative humidity must not exceed 60%. To avoid overheating, ensure good ventilation. The environmental temperature must not exceed 40°C.

- Risk of burns
  The used dishes are hot during operation and can cause burns. For touching the hot parts please use potholders or gloves.

Because of the reflection heat of the dishes there is a high temperature above the induction area. Therefore a cooling time of five minutes must be followed.

Do not put any melting materials on the heated surface.

It should be noted that necklaces and rings may heat up next to the induction field and cause burnings.

Because of the high temperatures, which may occur and which can destroy the dish, there is a risk of burning, when the dishes are running empty on the induction device.

Do not use any metal spoons in combination with the InductWarm® 200 device.

Before installing the InductWarm® 200 please remove the caution sticker from the device. Otherwise it can cause fire.

General Information

Liability

The manufacturer's warranty covers all defects in design, production and materials. All other claims are excluded. All data and notes in this instruction are prepared with consideration to the statutory standards and regulations. The manufacturer will not be liable for:

- Failure to observe the instructions
- Damages caused by inappropriate handling
- Deployment of unqualified staff
- Unauthorized modification
- Technical modifications
- Use of uncertified spare parts

Please note:

Do not use the InductWarm® 200 device if you notice damage or malfunctions.

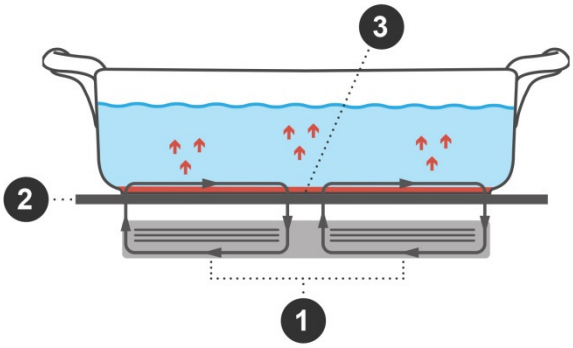
If you wear a pacemaker, check with your doctor whether you are allowed to near an induction warming device.

Repairs

Repairs may only be carried out by authorized service personnel. Contact your dealer, a trained Gastros Switzerland AG Service Partner or our customer service department. You can contact our customer service department at: servicepoint@gastros.swiss

Warming with induction

The induction coil (1) beneath the glass ceramic dish generates an alternating electromagnetic field (2) that produces heat in the base of an induction dish item (3) through the principle of eddy currents. The automatic dish recognition only switches on the generator when a pan is placed on the device.



Induction warming has many advantages. Here are the key ones:

- Very high effectiveness of around 95 % = high efficiency = high warming capacity = minimal power loss
- Ready to use immediately at full power, because electrical energy is converted instantly into heat in the pan base no heating-up time!
- Low energy consumption compared to electrical warming systems
- Very short boiling time with highly sensitive energy metering
- Minimal radiation of heat = lowest possible temperature in the kitchen = optimum working environment and minimal levels of vapor
- Optimum hygiene and very easy cleaning
- Very low operating costs (energy, cleaning)
- Safety electronics for high operating safety (dish recognition, idle cut-out, overheat protection)

Dishes

Poor-quality or damaged dishes can pose a risk to your InductWarm® 200 device! Worn-out dishes can cause the electronics to overheat excessively, reducing their lifespan. Buckled and worn-out dishes are dangerous. Because the base of the dish is often deformed as a result, there is no proper heat conducting contact between the dish and the ceramic plate, and the fitted heat sensor cannot respond. Loss of energy can be the result. Make sure that dishes items have flat bases. This will save energy and preserve the warming plate.

If there occurs an overheating of the dishes, because they are brought to a high temperature when empty, the material and the thickness of the base that determine how efficiently induction power is converted into effective heat in the dishes, will be modified. The overheating of the dishes can cause warping's of the bases so warped dishes can no longer lie flat on the glass ceramic. It may not be possible to automatically prevent the pan from overheating again to very high temperatures (potentially becoming red-hot), which could have serious consequences for your InductWarm® 200 induction device or, in the worst-case scenario, kitchen staff.

Induction hobs are designed for a particular range of dish sizes with which they function efficiently and well. Dishes that are much too small being used on a large hob, may not be detected by the automatic dish recognition and the energy supply may stay switched off. Dishes that are much too large, cannot absorb energy from the whole base area, so it will take longer to heat up and may not reach the desired temperature. Square and oval dishes can be easily heated on specially designed hobs. If they are heated on round hobs of insufficient size, the base will not heat up evenly.

Suitable Dishes:

- Cookware with magnetic bottom (ferromagnetic)
- Enamel-coated steel pots with thick bases and ferromagnetic bottom
- Cast-iron pots with enamel-coated bases
- Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminum with inductive base

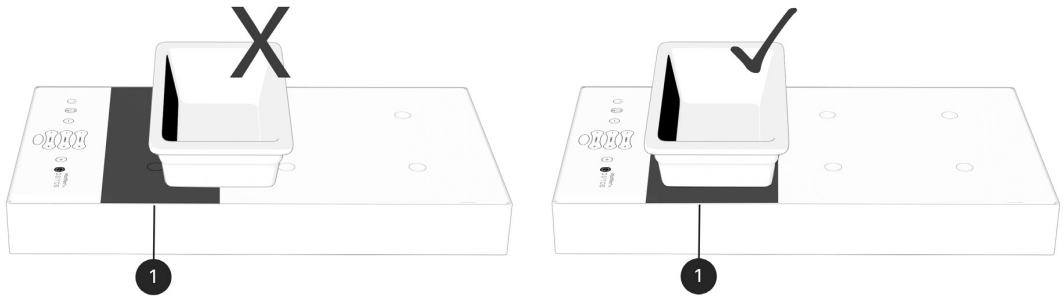
Unsuitable Dishes:

- Pots made of copper, aluminum, heat-resistant glass and other non-metallic pots
- Pots made of stainless steel without a magnet iron core
- Aluminum foil and dished wrapped in aluminum foil
- Pots that do not sit flat on the hob

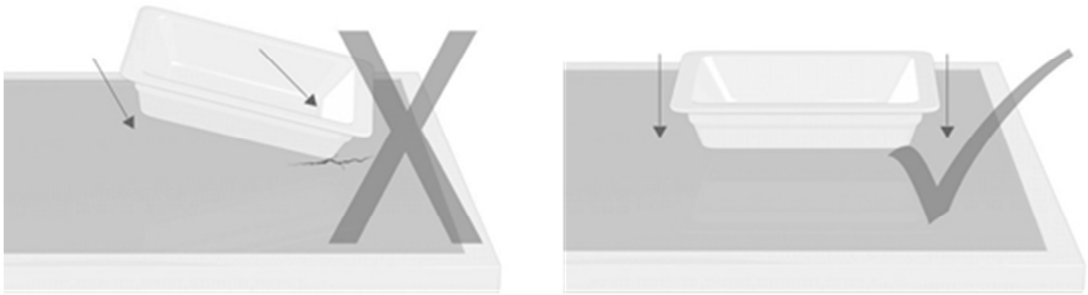
Gastros recommends using InductWarm® porcelain in combination with InductWarm® 200 device to keep food warm by best quality. The heat-retaining InductWarm® porcelain has been provided with a specially patented coating that allows the inductive effect to occur in the first place. The inductive effect in the warming zone causes the underside of the porcelain to quickly warm up, thus keeping your food warm. You can purchase additional InductWarm® porcelain at any time. More information can be found on our website at: www.gastros.swiss

- It is essential to avoid leaving an empty induction-compatible pot dish in the warming zone. The bottom of the dish and the warming zone could suffer damage.
- The ferromagnetic InductWarm® porcelain is not suitable to be used with microwaves or with induction warmers! In addition, avoid allowing the temperature of the porcelain to change too quickly to prevent a risk of rupture or breakage.

The dish must be positioned in the middle of a warming zone, centering the markings (the circles) to the center of the pot. Otherwise the pots may not be recognized by the device or receive only very little energy for warming the dish.



Care should be taken to ensure that the glass plate is not scratched by the edges of the dish when the dish is placed on and taken off the plate.



EG Declaration of Conformity InductWarm® 200

In accordance with EMV Directive 2004/108/EG, the Low Voltage Directive 2006/95/EG and the RoHS Directive

The Manufacturer / Distributor

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
CH-8048 Zürich
Switzerland

hereby declares that the following products:

Product description:	*Induction warming device*
Product designations:	*InductWarm® Tabletop 200 GN 1/1*
	InductWarm® Built-in 200 GN 1/1

meet the regulations of the Directive(s) listed above – inclusive of any alterations valid at the time of the declaration.

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2,
EN 61000-3-3 and EN 62233 and EN 61000-6-2

EN 55011:2009 + A1:2010; EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 62233:2008; Conducted Emission EN 55011:2009 + A1:2010; Radiated Emission EN 55011: 2009 + A1:2010; Discontinuous Disturbance EN 55014-1:2006
+ A1:2009 + A2:2011; Disturbance Power EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 62233:2008; Harmonic Current Emission EN 61000-3-2:2006+ A1:2009+A2:2009; Flicker EN 61000-3-3:2008; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61000-4-2:2009; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2012; EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2009; EN 61000-4-11:2004; EN 60335-1; EN 60335-2-36

Zürich, the 3rd of March 2014

Roger Bührer, CEO