

InductWarm® 200

Built-in



Betriebsanleitung: Einbaulösung

Operating Manual: Built-in Solution (page 21)

Notice de fonctionnement : appareil encastrable (page 37)









Art.: 8 20 211 00 / 2020-12



Beschreibung der Sicherheitshinweise und Warnsymbolen

Description of safety and warning symbols

Description des consignes de sécurité et symboles d'avertissement

HINWEIS WARNING REMARQUE	Weist auf Informationen hin, die als wichtig erachtet werden. Wird verwendet, um auf Situationen hinzuweisen, die zu körperlichen Verletzungen oder Sachschäden führen.	Indicates information that is considered important. Used to indicate risks of injury to persons or property damages.	Indique des informations jugées importantes. Utilisé pour indiquer des situations qui conduisent à des blessures physiques ou des dommages matériels.
	Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät bedienen.	Read the instructions before using the machine.	Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
	Dieses Symbol weist Sie auf eine gefährliche Situation hin, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod zur Folge haben wird oder könnte. Achten Sie auf entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.	This symbol identifies the safety information which may cause danger (personal injury) for people at non-observance of proper operation.	Ce symbole indique une situation dangereuse qui peut ou pourrait provoquer des blessures graves ou mortelles. Faites attention aux précautions de sécurité appropriées.
	Gefahr – Hochspannung Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.	Risk – High voltage This dangerous voltage warning symbol indicates a risk of electric shock and hazards from dangerous voltage.	Danger - Haute tension Ce symbole indique un risque de choc électrique et des risques liés à une tension dangereuse.
 CAUTION – MAGNETIC FIELD	Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.	Electromagnetic field This symbol warns of non-ionizing electromagnetic radiation.	Champ électromagnétique Ce symbole met en garde contre les rayonnements électromagnétiques non ionisants.
	Potentialausgleich Dieses Symbol kennzeichnet die Klemme, die mit dem Potentialausgleich zu verbinden ist.	Equipotential bonding This symbol indicates the terminal to be connected to the equipotential bonding.	Liaison équipotentielle Ce symbole indique la borne à connecter à la liaison équipotentielle.
	Ordnungsgemäße Entsorgung Diese Kennzeichnung auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt nicht im Hausmüll oder normalen Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Stattdessen ist es an der für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zuständigen Sammelstelle abzugeben.	Regular dumping This symbol means that the product must not be disposed of household waste or normal commercial waste. It should dispose of at the recycling centre of electrical and electronic equipment.	Élimination appropriée Ce marquage sur le produit signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux normaux. Au lieu de cela, il doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques en vue de son recyclage.

Inhalt / Content / Table des matières





Beschreibung der Sicherheitshinweise und Warnsymbole.....	2
Description of safety and warning symbols	2
Description des consignes de sécurité et symboles d'avertissement.....	2
Deutsch	
Einleitung.....	5
Inbetriebnahme und Bedienung.....	6
Störungsbehebung.....	9
Sicherheitsbestimmungen.....	9
Allgemeine Informationen.....	12
Einbau- und Montageanleitung.....	14
Reinigung und Pflege/Entsorgung.....	18
English	
Introduction.....	22
Initial Start-up and Operation.....	23
Troubleshooting.....	26
Safety Regulations.....	26
General Information.....	29
Assembly and Safety Instructions.....	31
Cleaning and Care/Disposal.....	34
Français	
Introduction.....	38
Mise en service et fonctionnement.....	39
Dépannage.....	42
Dispositions relatives à la sécurité.....	42
Informations générales.....	45
Instructions d'installation et de montage.....	47
Nettoyage et entretien/élimination.....	50

1 Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductWarm® 200 Einbaugerät. Erfahren Sie, wie Sie das Gerät 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 Einbaugerät 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 verfügt über vier Leistungsstufen. Dabei können Temperaturen zwischen 40 °C - 90 °C (je nach Gefässaufsatz) erreicht werden, wobei die erste Leistungsstufe einer Warmhaltetemperatur von ca. 40° C entspricht.

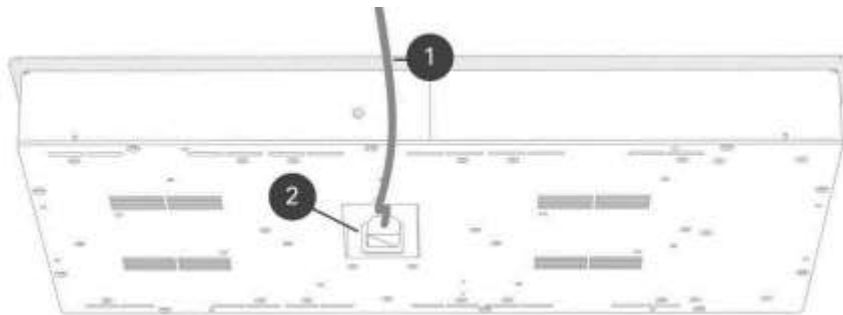
Lieferumfang des InductWarm® 200 Built-in		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductWarm® 200 Built-in, 588 x 331 x 64 mm	1 20 211 00
	InductWarm® 200 Infrarot Fernbedienung, inkl. Batterie	6 20 502 00
	Stromkabel 2000mm, Stecker längenspezifisch, 10A, 1,0mm ²	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (UK) 6 01 104 00 (AUS) 6 01 105 00 (US)
	Bedienungsanleitung InductWarm® 200	8 20 211 00

Technische Daten zum InductWarm® 200 Built-in	
Eingangsspannungsbereich	110 – 230V AC
Maximale Leistung	1kW
Elektrische Absicherung	10A
Frequenzbereich	50-60Hz
Dimensionen	588 x 331 x 64mm

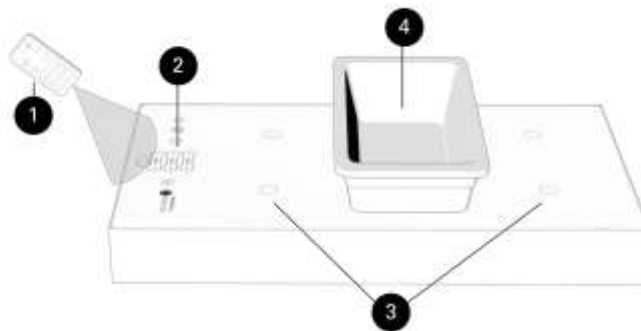
2 Inbetriebnahme und Bedienung

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.

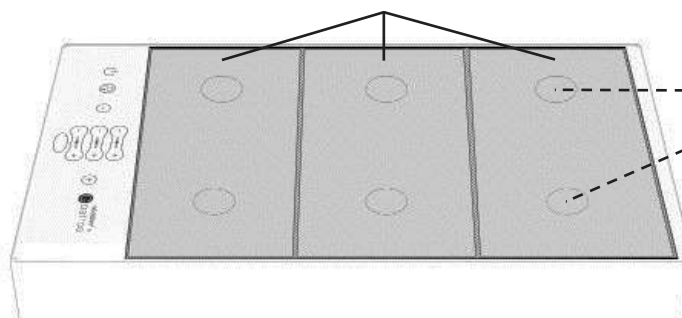
Schliessen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes das mitgelieferte Netzkabel (1) an die dafür vorgesehene Netzsteckdose (2) des Geräts an. Das InductWarm® 200 wird mittels des Ein-/Ausschalttasters am Touch-Panel oder auf der mitgelieferten Infrarot Fernbedienung eingeschaltet. Beim erfolgreichen Starten des Geräts hören Sie eine Startmelodie. Es wird ausreichend mit Strom versorgt, wenn die rote LED des Ein-/Ausschalttasters leuchtet und die LEDs der Warmhaltezone leuchten.



Die drei Warmhaltezone (3) können mithilfe der Fernbedienung (1) oder dem integrierten Touchpanel (2) angesteuert werden. Es gibt drei Warmhaltezone á GN 1/3, jede von Ihnen ist mit zwei Kreisen markiert zur Erkennung der Induktionsspulen. Es kann auch nur eine Induktionsspule pro Warmhaltezone verwendet werden.



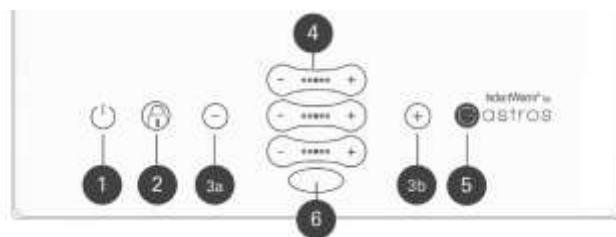
Drei Warmhaltezone mit Grösse je GN 1/3
(ergeben kombiniert GN 1/1)



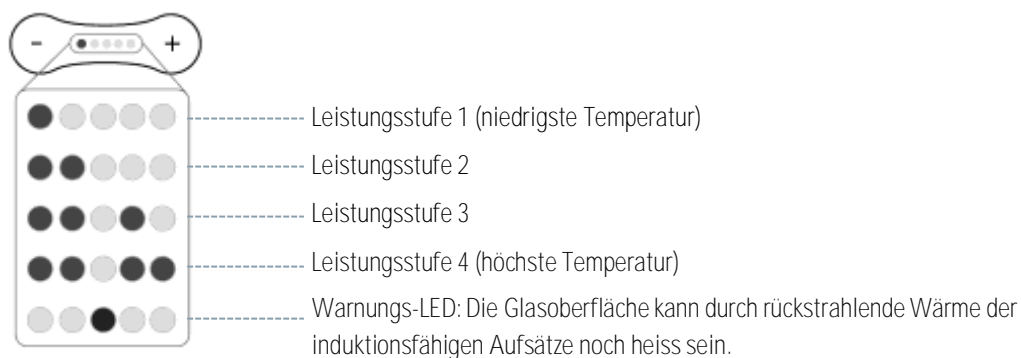
Zwei Induktionsspulen pro Warmhaltezone ermöglichen es, mehrere Gefässe pro Zone zu platzieren.

Bedienung

- (1) Ein- und Ausschalten
- (2) Sperren des Touch-Panels gegen unerlaubtes Verändern der Einstellungen (zum Entsperren berühren Sie die Schaltfläche 2 und 5 gleichzeitig)
- (3) (a, b) Verringern und Erhöhen der übergreifenden Leistungsstufen für alle drei Warmhaltezonen gleichermaßen
- (4) Verringern und Erhöhen der Leistungsstufe der dazugehörigen Warmhaltezone
- (5) Entsperren des Touch-Panels (durch Berühren der Schaltfläche 2 und 5 gleichzeitig)
- (6) Infrarot-Empfänger



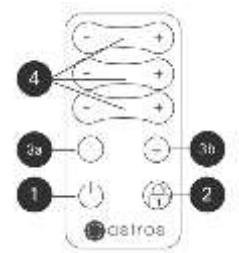
Touch-Panel Status-LEDs



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

- (1) Ein- und Ausschalten
- (2) Sperren und Entsperrern des Touch-Panels
- (3) (a, b) Verringern und Erhöhen der übergreifenden Leistungsstufen für alle drei Warmhaltezonen gleichermassen
- (4) Verringern und Erhöhen der Leistungsstufe 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 Induktionsspule.

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. Werden alle Gefässe von einer Wärmezone entfernt, erkennt dies das InductWarm® 200 System und stellt die Induktion der betreffenden Zone 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. Wird innerhalb von 20 Sekunden kein Gefäss erneut platziert, 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 Leistungsstufen aller Zonen kombiniert verändern (siehe vorherige Seite in dieser Anleitung).

3 Störungsbehebung

Mögliche Fehler

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckverbindung 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	Geschirr/Aufsatz wird nicht erkannt	Geschirr/Aufsatz zu klein, falsch positioniert oder nicht induktionstauglich
Aufsatz/Geschirr wird nicht warm genug	Geschirr/Aufsatz falsch platziert	Position genau über der Induktionsspule überprüfen
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe erhöhen
	Geschirr/Aufsatz ist nicht induktionsfähig	Induktionsfähigkeit des Aufsatzes überprüfen; ggf. anderen induktionsfähigen Aufsatz verwenden

4 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. Kinder sollten bei der Verwendung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gastros Switzerland AG lehnt jegliche Haftung aufgrund von eigenmächtigen Umbauten oder Modifikationen ab. Wenn die Netzanschlussleitung des Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, einen durch Gastros zertifizierten Techniker 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 Störfall muss durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters das Gerät komplett ausgeschaltet werden.

HINWEIS: Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur vom InductWarm® 200 sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellsten Version zu beachten (die Liste der genannten in nicht abschliessend):

- 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 sorgfältig beachtet werden.

Bestimmungsgemässe Verwendung:



- HINWEIS: Ist die Glaskeramik gebrochen oder auch nur angerissen oder hat sich die Farbe der Oberfläche verändert muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes. Wenden Sie sich bitte an den Gastros Kundendienst oder einen autorisierten Fachhändler, um die Reparatur zu veranlassen.
- 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
 - Geschirrerkenntung evtl. nicht möglich
 - Wärmeabstrahlung evtl. grösser
- Halten Sie nie Aufsätze warm ohne „feuchtes“ 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 ein Geschirr 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.
- Das InductWarm® 200 gilt dann als eingeschaltet, wenn die jeweiligen LEDs auf dem Bedienelement leuchten. Bei Nichtgebrauch der Warmhaltestelle ist das Gerät immer auszuschalten.

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, 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 Teil des Geräts 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 Gefässe 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 ferromagnetischen Metalllöffel (magnetische Löffel) in Kombination mit dem InductWarm® 200 Gerät, auch nicht im Geschirr.

5 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
- Verwendung von ungeeignetem Geschirr (siehe folgende Seite in dieser Anleitung)



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



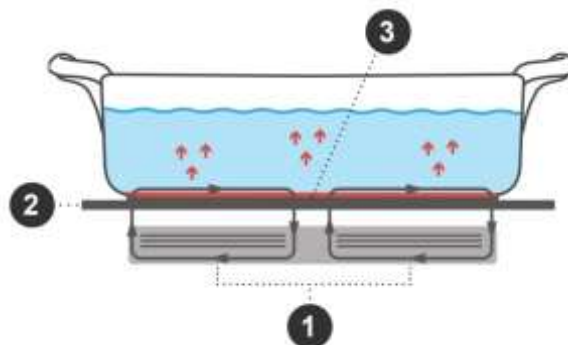
Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionsgeräts aufhalten dürfen.

Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Eine nicht autorisierte Öffnung oder Manipulation des Gerätes hat ein Erlöschen des Garantie- und Gewährleistungsanspruches zur Folge. 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 Gefässererkennung 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

Falsche und beschädigte Aufsätze können das InductWarm® 200 gefährden! Leere Aufsätze ohne feuchte Speisen können zu einer übermäßigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Daher das Geschirr niemals ohne feuchtes Speisegut verwenden.

Kommt es zu einer Überhitzung der Aufsätze, indem sie ohne feuchtes Speisegut auf hohe Temperatur gebracht werden, verändern sich auch die Eigenschaften des Gefässmaterials. Die Überhitzung kann z.B. zu Wölbungen im Gefässboden führen. Die Fähigkeit des Geschirrs zur induktiven Leistungsaufnahme wird dadurch reduziert.

Die Verwendung von verbeultem Geschirr ist gefährlich! Durch die Verformung des Gefässbodens liegt das Geschirr nicht plan auf und es besteht kein ausreichender Kontakt zur Glaskeramik-Oberfläche des InductWarm® 200. Der eingebaute Wärmefühler kann nicht ausreichend reagieren. Leistungsverluste können die Folge sein. Ebenso kann aber auch eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) 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:

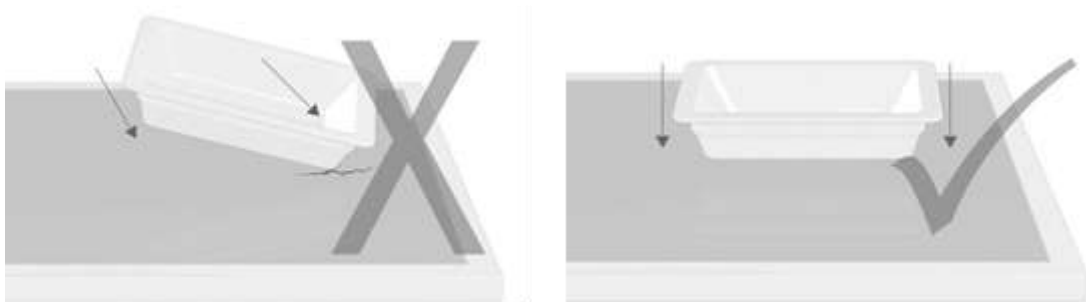
- Gefässe aus Kupfer-, Silber-, Aluminium- ohne Spezialbeschichtung
- Feuerfestes Glas und andere nichtmetallische Gefässe
- Edelstahlpfannen- und Behälter ohne magnetischen Eisenkern
- Alufolie, Schalen aus Alufolie und in Alufolie gewickelte Speisen
- Gefässe, die keine plane Auflage auf dem Warmhaltefeld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

Die richtige Platzierung von Gefässen

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.



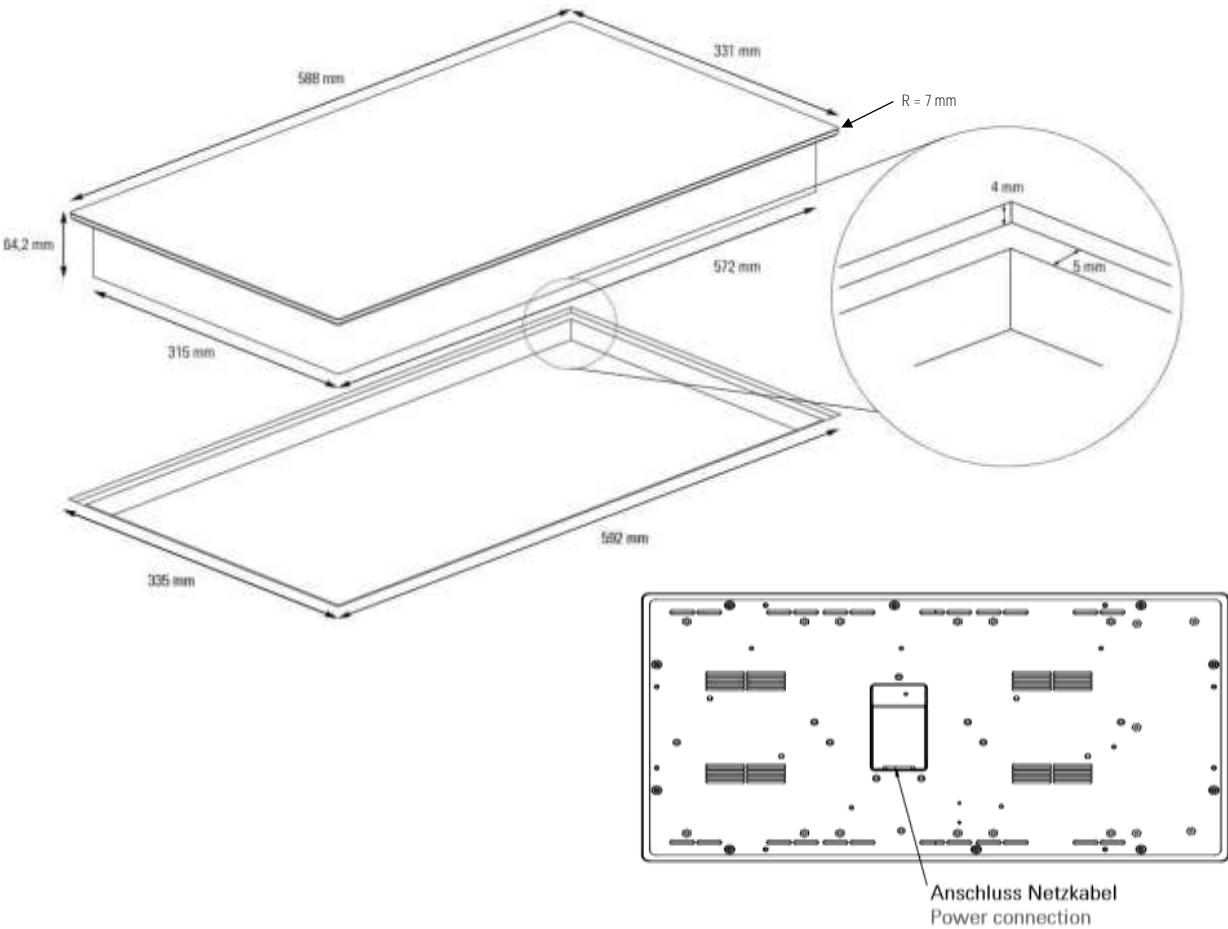
Es ist darauf zu achten, dass die Glasplatte beim Aufsetzen und Abnehmen der Gefässe nicht durch die Gefässkanten verkratzt wird.



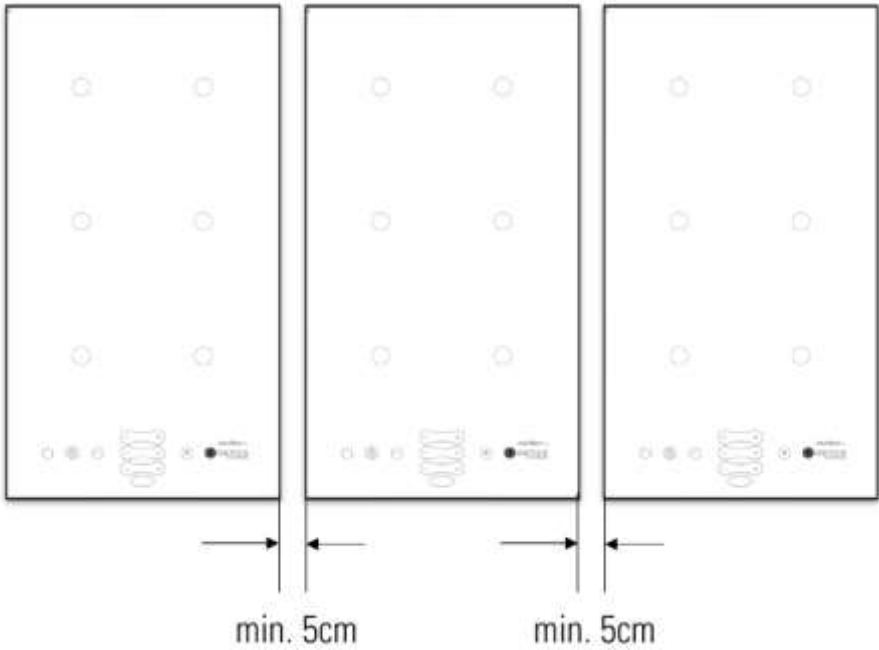
6 Einbau- und Montageanleitung

- Der Monteur muss sicherstellen, dass das Gerät nach der Montage noch von unten zugänglich ist, sollten Wartungsarbeiten notwendig werden.
- Unter dem Gerät dürfen keine nach oben offenen Schubladen montiert sein.
- Das eingebaute Gerät muss nach unten offen sein und darf nicht zugestellt werden, um ausreichend Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die maximale Ansaugluft darf direkt vor den Lüftern die Temperatur von 40°C nicht überschreiten.
- Durch ausreichende Zuluftvorrichtungen ist sicherzustellen, dass die durch die Geräte erwärmte Luft nicht wieder angesaugt werden kann.
- Die Glasplatte mit grosser Vorsicht behandeln, da Kratzer im installierten Zustand zu sehen sind.
- Unter dem Gerät dürfen keine entzündlichen oder explosiven Gegenstände gelagert sein.
- Beachten und verhindern Sie, dass Kleinteile eingesaugt werden können.
- Die Geräte müssen so eingebaut bzw. installiert werden, dass mindestens ein Abstand von 5cm (seitlich) zu anderen Geräten, Wänden oder der Aussenkante der Oberfläche besteht, oder 10cm (nach unten).
- Stellen Sie sicher, dass der Betreiber des Gerätes zu jeder Zeit das Stromkabel entfernen kann bzw. ein Hauptschalter zur Stromlosschaltung vorhanden ist.
- Der Spalt nach dem Einbau der Geräte muss mit Silikon versiegelt werden, um den Eintritt von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu verhindern.

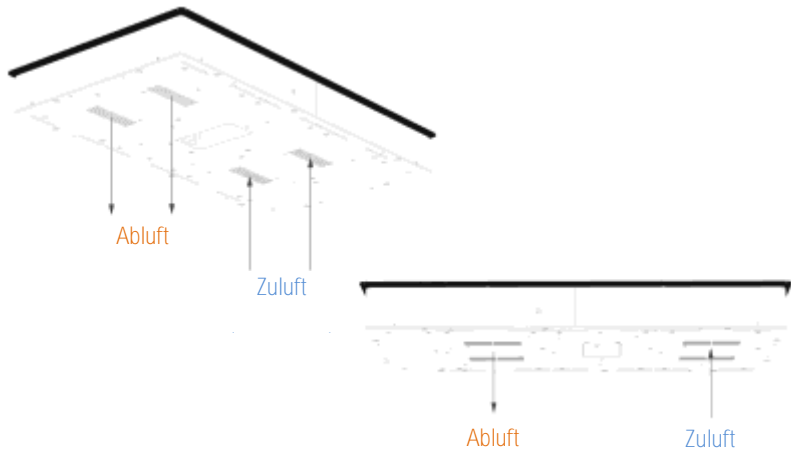
Einbauzeichnung



Mindestabstand bei Einbau mehrerer Module



Belüftung



Arbeitsschritte

1. Die Aussparung anzeichnen: Hierzu das Gerät auf dem Kopf flach auf die Arbeitsplatte legen und den Umriss mit einem spitzen Bleistift anzeichnen. Dabei die Masse 588mm x 331mm der Einbauzeichnung und Rechtwinkligkeit beachten.
2. Tischplattendurchbruch anzeichnen: Zugleich muss der Tischplattendurchbruch angezeichnet werden, indem man die bereits angezeichnete Kontur um 5 mm nach innen verkleinert überträgt.
3. Durchbruch aussägen: Den Durchbruch der Tischplatte mit geeignetem Werkzeug aussägen. Den 4 mm gegenüber der Tischoberfläche abgesetzten Bereich für die Geräteauflage mit geeignetem Werkzeug (z. B. einer Oberfräse) sauber herausarbeiten, da die entsprechende Kante sichtbar bleibt. Bei anderen Materialien als Holz klären Sie die Vorgehensweise bitte mit Ihrem Ladenbauer ab.
4. Zuleitung einstecken: Zuleitung in das Gerät einstecken und Kabel durch den Tischdurchbruch nach unten führen. Ein fester Sitz des Steckers ist sicherzustellen.
5. Gerät auflegen: Gerät auf den eingearbeiteten Tischrand in Einbauposition auflegen und die Ebenheit zu der Tischplattenoberfläche nochmals prüfen. Gegebenenfalls nacharbeiten. Bitte beachten: Je nach gewünschter Bedienseite muss das Gerät ausgerichtet werden. Hierbei unbedingt auch den Punkt „Belüftung“ in diesem Manual berücksichtigen.
6. Schnittflächen versiegeln: Nach der Überprüfung der Passgenauigkeit empfiehlt es sich, die Schnittflächen gegen das Eindringen von Flüssigkeiten zu versiegeln.
7. Kabel verlegen: Kabel im Buffet unter der Tischplatte fachmännisch fest verlegen. Es ist sicherzustellen, dass das Kabel nicht durch bewegliche Teile unbeabsichtigt aufgescheuert und auf Zug belastet wird. Schubladen dürfen sich nicht unter dem Einbaugerät befinden, ausser es befindet sich eine stabile Abtrennwand über dieser.
8. Fläche abkleben: Mit geeignetem Kreppband empfiehlt es sich, die Glasplatte und die Arbeitsplattenoberfläche entlang den Fugenkanten ausreichend breit abzukleben, um ein sauberes und schnelles Arbeiten zu ermöglichen.
9. Fuge füllen: Die umlaufend konstant 2 mm breite Nut gleichmässig mit einer geeigneten Fugenmasse (bspw. Sikaflex® 221) gemäss deren Verarbeitungsanweisung verfugen. Fugenmasse ist nicht im Lieferumfang enthalten. Bitte ausschliesslich für den Lebensmittelbereich geeignete Stoffe verwenden! Achten Sie insb. bei Arbeitsplatten aus Stein auf die Wahl einer geeigneten Fugenmasse (z.B. Natursteinsilikon), um Verfärbungen zu vermeiden. Achten Sie weiterhin auf eine absolut saubere Nut, um Verunreinigungen in der Fugenmasse zu verhindern.
10. Fuge sauber ziehen: Fugenmasse unter Zuhilfenahme eines Fugenabziehers sauber abziehen.
11. Fugenmasse austrocknen lassen: Fugenmasse nach Herstellerangaben verarbeiten und austrocknen lassen.

Reinigung und Pflege / Entsorgung

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 feucht ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie Ihre Induktionsfläche regelmässig, am besten nach jedem Warmhaltevorgang.

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.

HINWEIS: 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 feucht ab und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Entsorgung

Das Produkt darf nicht im Hausmüll oder normalen Gewerbeabfall entsorgt werden. Stattdessen ist es an der für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zuständigen Sammelstelle abzugeben. Durch die ordnungsgemässe Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, potenzielle Umweltschäden oder Gesundheitsrisiken zu vermeiden, die durch eine unsachgemässe Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Für nähere Informationen zum Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Gemeindeamt oder Ihren Abfallentsorgungsdienst.



Geräte, welche für die Entsorgung vorgesehen sind, dürfen nicht weiter betrieben werden.

HINWEIS: Das Gerät besteht aus elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

HINWEIS: Der Eigentümer und der Betreiber sind für die ordnungsgemässe und sichere Entsorgung des Gerätes verantwortlich.

EG-Konformitätserklärung Serie 200



EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

Nach:
According to:

*EMC Directive 2014/30/EU
Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU*



Der Hersteller / Inverkehrbringer:
Manufacturer / Supplier:

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
8048 Zürich, Switzerland

Produktbezeichnungen:
Product Description:

InductWarm® 200 GN1/1 Tabletop
InductWarm® 200 GN1/1 Built-in

Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*
Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*

Gastros erklärt hiermit, dass die oben erwähnten Produkte den unten gekennzeichneten Richtlinien – einschliesslich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen – entspricht:

Gastros herewith declares that the products mentioned above is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

*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 55014-2;
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 61000-6-2; EN 62233;*

Zürich, 16.09.2020

Peter Cairöli
Geschäftsführer / *Managing Director*

InductWarm[®] 200

Built-in



Operating Manual: Built-in Solution
English Version



Art.: 8 20 211 00 / 2020-12







Introduction

The following pages contain important information and advice about your InductWarm® 200 Built-In device. It is explained how to get it started, operate 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 Built-In device for the first time. Then store this manual in a secure place, so that you can refer to it quickly if required.

The InductWarm® 200 Built-In unit was developed to keep food warm and to meet all specific needs of high-class hotels and the catering industry. 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 power levels. The InductWarm® 200 is equipped with a four-level power control. You can adjust temperatures between 40 °C - 90 °C (according to the used vessel). The first power level corresponds to approximately 40° C.

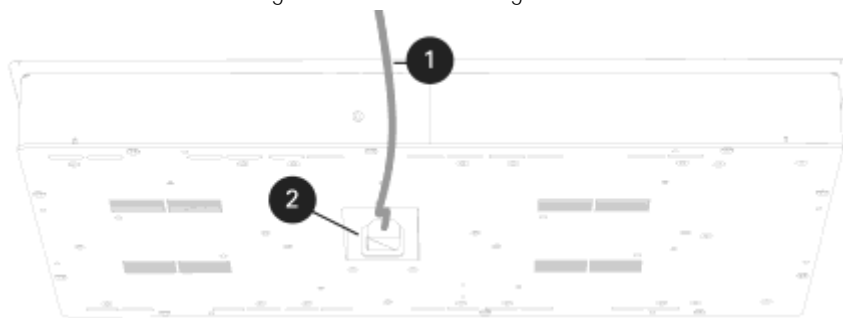
Deliveries for the InductWarm® 200 Built-In		
Article	Description	Article number
	InductWarm® 200 Built-In 200, 588 x 331 x 64 mm	1 20 211 00
	InductWarm® 200 Infrared Remote control, incl. battery	6 20 502 00
	Power cord, country-specific connector, 10A	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (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 Built-In	
Voltage range	110 – 230V AC
Maximum input power	1kW
Electrical fuse protection	10A
Frequency	50-60Hz
Dimensions	588 x 331 x 64mm

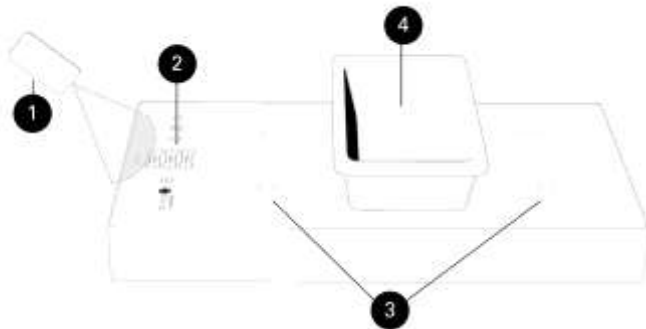
Initial Start-up and Operation

Remove all remaining packaging and check your InductWarm® 200 device for signs of external damage. Do not get the device started if you have spotted any damages. The air inlet area at the bottom of the device should not be covered. The air inlet temperature must be lower than 40°C.

The power socket (2) can be found at the bottom side of the device. Just plug the provided power cable (1) into the socket. The InductWarm® 200 can be switched on with the on / off button on top of the device or on the supplied infrared remote control. 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. You will hear a sound indicating the successful turning-on of the device.

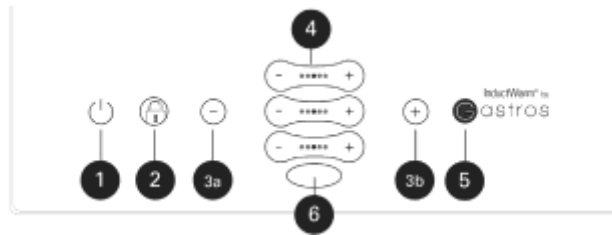


The warming zones (3) can be controlled via the remote control (1) or the integrated touch-panel (2). These warming zones use induction to keep warm any induction-capable dish (4). There are three warming zones (3), each with two marking circles to indicate the centre of the underlying induction coils.

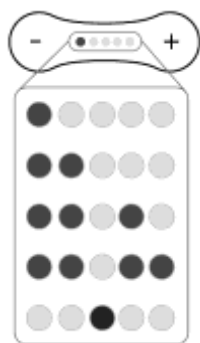


Initial Start-up

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



Touch-Panel Status-LEDs



Power Level 1 (lowest temperature)

Power Level 2

Power Level 3

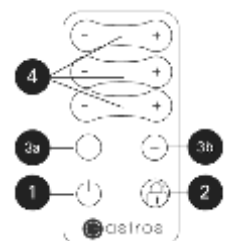
Power Level 4 (highest temperature)

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

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 or when liquid is placed on top of several buttons. The touch-panel does not react during this period, but the warming function of the device is not affected.

Functions of the Remote Control

- (1) Power on / off
- (2) Lock / unlock touch-panel
- (3) (a, b) Decrease or increase the overall power level of all zones combined
- (4) Decrease or increase the power 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).
WARNING: A lower battery capacity may lead to a closer range of the remote control.

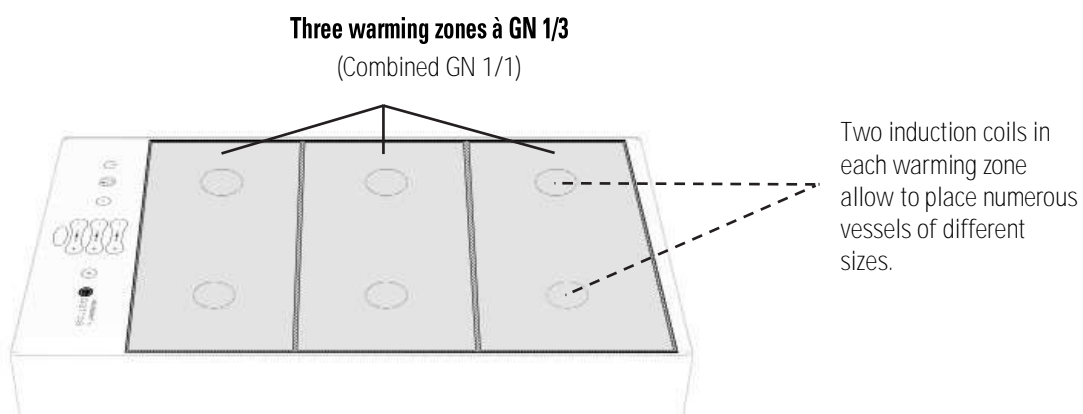
Operation

The four power levels of the InductWarm® 200 cover different warming levels. The power 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 20 seconds, the system starts warming on the same level as before, after that the systems 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.



Troubleshooting

Possible problems

Fault	Cause	Remedy
No heat, LED is not blinking	No power supply	Plug the device in, check the connector
	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 servicepint@gastros.swiss
No heat, LED flashing	Dish 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 and use induction compatible 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.

WARNING: 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 (the list is not exhaustive):

- 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 panelling 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



- WARNING: If the surface of coil carriers changes to darker colour or shows cracks, immediately disconnect the appliance from the supply. Do not touch components on the inside of the device. Get in contact with the Gastros service point or an authorized service agent to initiate professional repair.
- 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 dish **without "juicy" foods**. This could cause the dish 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, aluminium foil, cutlery, jewellery, watches, metallic objects etc.
- The InductWarm® 200 device is understood as switched on, when the specific LEDs at the operation panel are blinking. When not using the warming device, please turn it off.

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 device is used incorrectly or for purposes other than its intended use. Other risk may be:

- Risk of destruction
When the induction unit is not used for keeping food warm, it is necessary to ensure that the device is 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 is necessary.

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.

Do not use any magnetic metal spoons in combination with the InductWarm® 200 device, even do not use them in the dish.

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
- Use of inappropriate dish (see following pages within this manual)



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



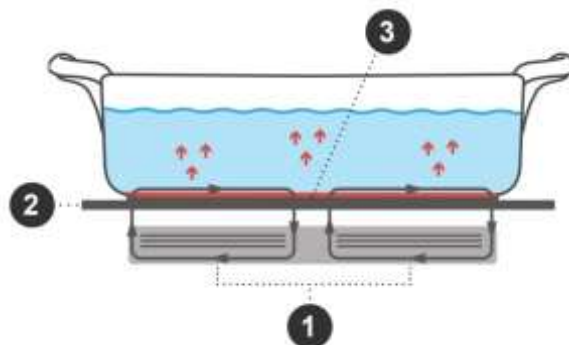
If you wear a pacemaker, check with your doctor whether you are allowed to be near an induction warming device.

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. To open the device unauthorized or manipulation will lead to expiration of complete warranty and guarantee claims. You can contact customer service of Gastros Switzerland via: servicepoint@gastros.swiss

Keeping food warm with induction

The induction coil underneath the glass-ceramic top (1) causes an alternating electro-magnetic field (2) which generates heat directly in the bottom of the induction-compatible dish (3). The feature of automatic dish detection only switches on the generator when a dish 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. Therefore, never use dishes without “juicy” food.

If an overheating of the dish occurs because it is brought to a high temperature when used without moist food, the characteristics of the dish’s material can change. Overheating can cause bulges in the bottom of the dish. This can affect the ability of the dish to convert induction power into effective heat.

The use of dented dishes is dangerous! Due to the deformation of the dish’s bottom, 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. It may not be possible to automatically prevent the dish from overheating to very high temperatures again (potentially becoming red-hot), which could have serious consequences for your InductWarm® 200 induction device or, in the worst-case scenario, kitchen staff.

Suitable Dishes:

- Vessels 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 aluminium with inductive base

Unsuitable Dishes:

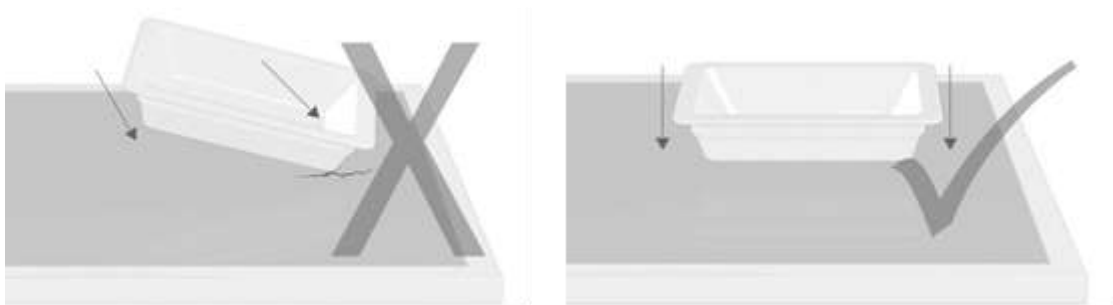
- Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
- Pots made of stainless steel without a magnet iron core
- Aluminium foil and dished wrapped in aluminium foil
- Pots that do not sit flat on the hob

How to place dishes correctly

Dishes must be placed in the middle of a warming zone. The circle markings exactly show the middle of each warming zone and should be located ideally under the middle point of the dish's bottom. Otherwise, the dish may not be recognized by the device or only little energy will be provided.



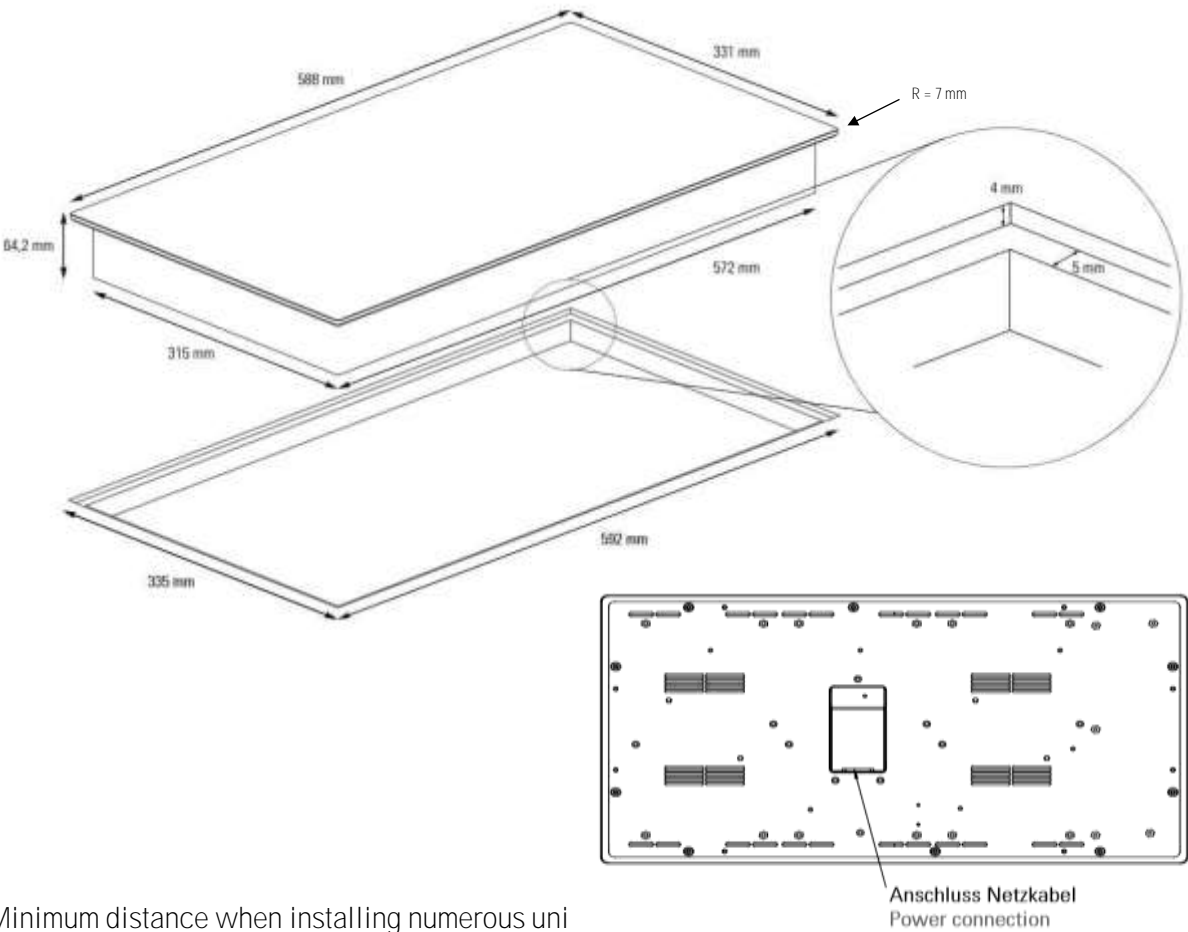
When placing dishes on top of the device or when putting them down, please take care that the edges of the dish will not scratch or damage the glass.



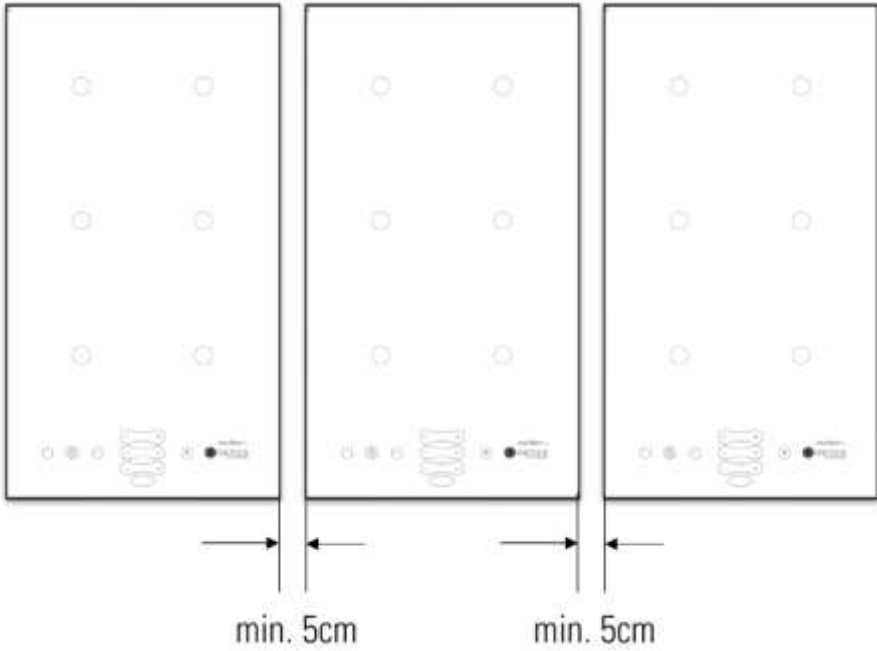
Assembly and Safety Instructions

- The assembler must make sure, that the device is still approachable after installing to allow service and maintenance.
- There must not be drawers, which are opened to the top, underneath the inductive elements.
- The built-in device must be provided with enough space to the bottom side to ensure sufficient air ventilation.
- The maximum intake air temperature must not exceed 40°C in front of the cooling fans.
- Having a sufficient air supply system you have to ensure that already heated air does not get sucked in by the devices again.
- Please handle the sensitive glass with great care as you can see scratches after installation.
- There must not be any flammable nor explosive objects beneath the inductive elements.
- Please mind that small parts can get sucked in.
- The devices must be installed / placed with a distance to the rear or side wall or other appliances of at least 5 cm (side) and 10cm (bottom).
- Please ensure that the removal of the plug is to be such that an operator can check from any of the points to which he has access that the plug remains removed.
- Make sure, the cut-out gap after installation is filled with silicon to protect against water or other liquids ingress.

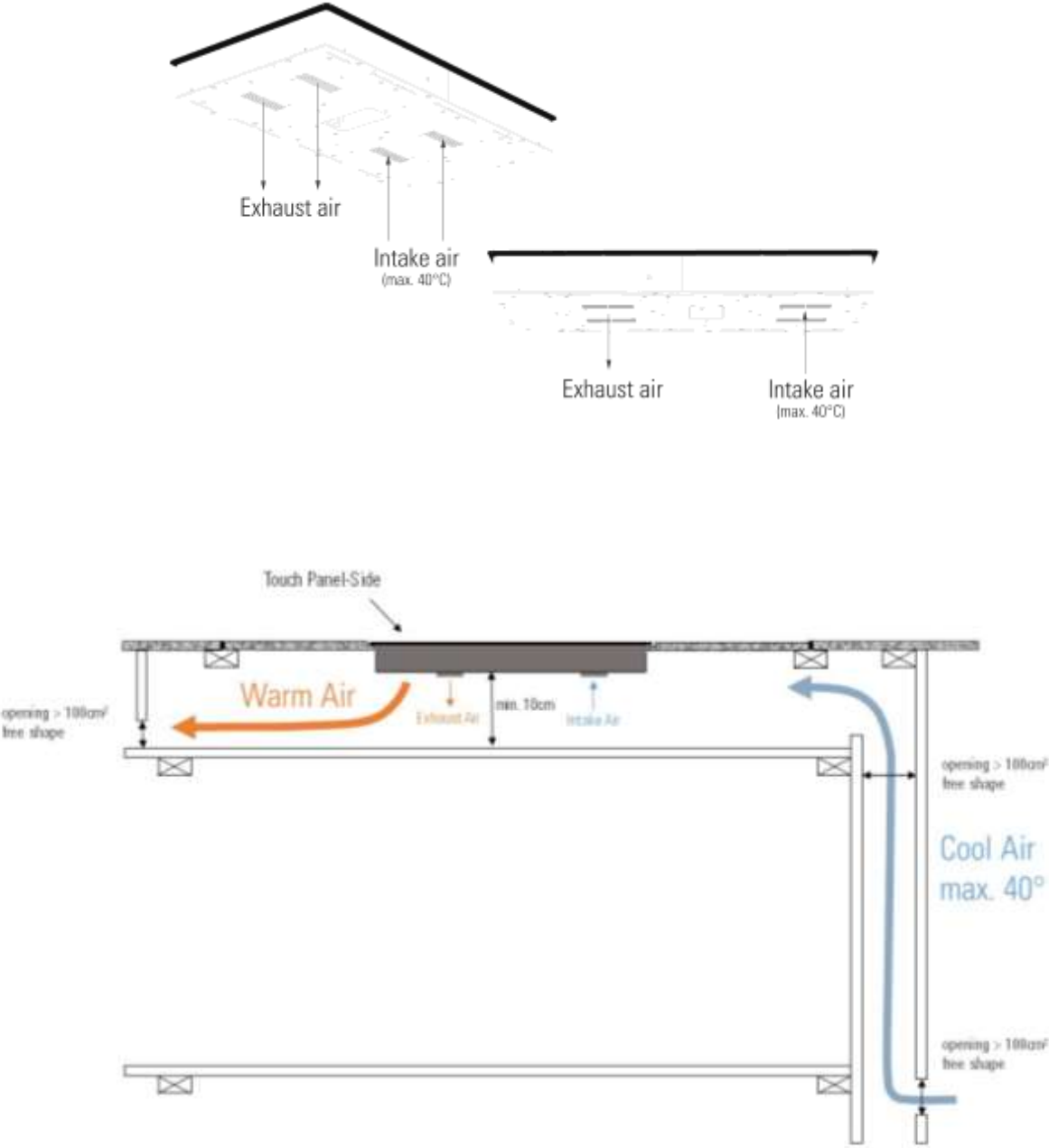
Overview Drawing



Minimum distance when installing numerous uni



Air cooling / ventilation



Working Steps

1. Marking the recess: to do this, lay the device upside down, flat on the worktop and mark the outline with a sharp pencil. Observe the dimensions 588 mm x 331 mm and the perpendicularity in the drawing opposite.
2. Marking opening in the table plate: similarly, the opening in the table plate must also be marked by copying the already drawn outlines to an inner outline that is scaled down by 5 mm.
3. Cutting out the opening: cut out the opening in the table plate (see 2.) using a suitable tool. Cleanly carve out the 4mm recessed area opposite the table surface for the device support with a suitable tool (e.g. a router) since the corresponding edges remain visible edges. For materials other than wood, please check with your shop fitter for the correct method.
4. Plugging in supply line: plug the supply line into the device and feed the cable down through the opening in the table plate. Ensure the plug is secured properly.
5. Placing the mounting frame: place the device onto the incorporated table edge in the installation position and check the evenness with the table plate surface together with the glass plate. Rework if necessary. Please note: the device should be oriented depending on the operating side desired. Consider carefully the ventilation point as well.
6. Sealing the cut surface: after checking the accuracy of fit, it is recommended to seal the cut surface against the penetration of fluids.
7. Laying cable: expertly fix cable in the sideboard under the table plate. Ensure that the cable is not accidentally chafed by moving parts and subjected to tensile loads. There should be no drawers under the installation device.
8. Masking the surface: it is recommended to mask the joint edges along the glass plate and the worktop surface with suitable crepe tape sufficiently wide to enable clean and quick operation.
9. Filling joints: grout the constant 2 mm wide circumferential groove evenly with a suitable joint sealer (e.g. Sikaflex®-221) according to its handling instructions. Joint sealer is not included in the scope of delivery. Please only use materials suitable for food areas! Pay particular attention to selecting suitable joint sealer (e.g. natural stone silicone) for stone worktops to prevent discoloration. Also ensure an absolutely clean groove to prevent contamination in the joint sealer.
10. Applying joints neatly: Apply joint sealer with the help of a sealant applicator.
11. Leaving joint sealer to dry: Handle joint sealer according to manufacturer's instructions and leave to dry.

Cleaning and Care / Disposal

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.

Daily Cleaning

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

WARNING: 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.

Disposal

This product must be disposed at the recycling centre of electrical and electronic equipment. It must not be disposed of household or normal waste. With the properly disposing you will help prevent potential environmental damage or health hazards. For more information on recycling the product, contact your local municipal office or your waste disposal service.



Devices intended for disposal must not be operated further.

WARNING: The device consists of electrical, electromechanical and electronic components. There are no batteries used.

WARNING: The owner and the operator are responsible for the proper and safe disposal of the device.

EG Declaration of Conformity InductWarm® 200



EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

Nach:
According to:

*EMC Directive 2014/30/EU
Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU*



Der Hersteller / Inverkehrbringer:
Manufacturer / Supplier:

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
8048 Zürich, Switzerland

Produktbezeichnungen:
Product Description:

InductWarm® 200 GN1/1 Tabletop
InductWarm® 200 GN1/1 Built-in

Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*
Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*

Gastros erklärt hiermit, dass die oben erwähnten Produkte den unten gekennzeichneten Richtlinien – einschliesslich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen – entspricht:

Gastros herewith declares that the products mentioned above is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

*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 55014-2;
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 61000-6-2; EN 62233;*

Zürich, 16.09.2020

Peter Cairöli
Geschäftsführer / *Managing Director*

InductWarm® 200

Built-in



Notice de fonctionnement : appareil encastrable
Version française



Art.: 8 20 211 00 / 2020-12







Introduction

Dans les pages suivantes, vous trouverez des informations et des remarques importantes sur votre appareil encastrable InductWarm® 200. Découvrez comment mettre en marche, utiliser et entretenir l'appareil encastrable InductWarm® 200. Le cas échéant, l'attention est attirée sur les différences entre des modèles spécifiques. Veuillez lire attentivement la notice avant la mise en service de l'appareil InductWarm® 200. Conservez-la afin de pouvoir vous y référer ultérieurement si nécessaire.

L'appareil encastrable InductWarm® 200 a été conçu pour garder les aliments au chaud et est particulièrement adapté à une utilisation dans les hôtels et restaurants haut de gamme. En plus de la haute qualité, nous attachons une grande importance à la modernité du design et à la facilité d'utilisation.

Sur le panneau tactile de l'appareil se trouvent le bouton marche/arrêt ainsi que les boutons permettant de contrôler le maintien au chaud. L'appareil InductWarm® 200 est équipé d'un contrôle de température à quatre niveaux. Différents niveaux de température (de 40 °C à 90 °C) peuvent ainsi être atteints en fonction du récipient utilisé. Le niveau 1 correspond à une température d'environ 40 °C.

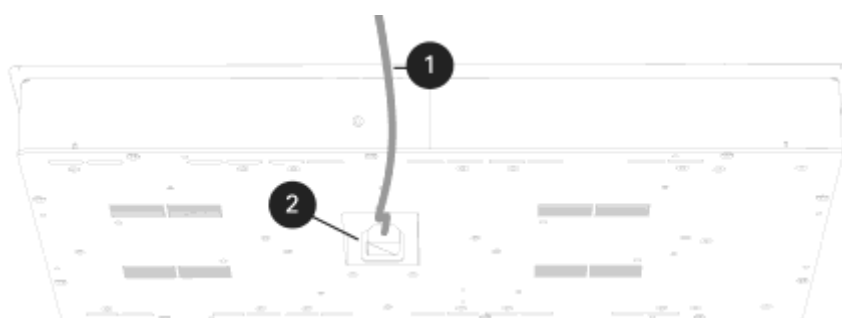
Contenu de l'emballage de l'appareil InductWarm® 200 encastrable		
Article	Description	Référence
	InductWarm® 200 encastrable, 588 x 331 x 64 mm	1 20 211 00
	Télécommande infrarouge InductWarm® 200, avec pile	6 20 502 00
	Cordon d'alimentation 2000 mm, connecteur spécifique au pays, 10 A, 1,0 mm ²	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (UK) 6 01 104 00 (AUS) 6 01 105 00 (US)
	Notice InductWarm® 200	8 20 211 00

Caractéristiques techniques de l'appareil InductWarm® 200 encastrable	
Plage de tension d'entrée	110 - 230 V AC
Puissance maximale	1 kW
Protection électrique	10 A
Plage de fréquences	50-60 Hz
Dimensions	588 331 x 64 mm

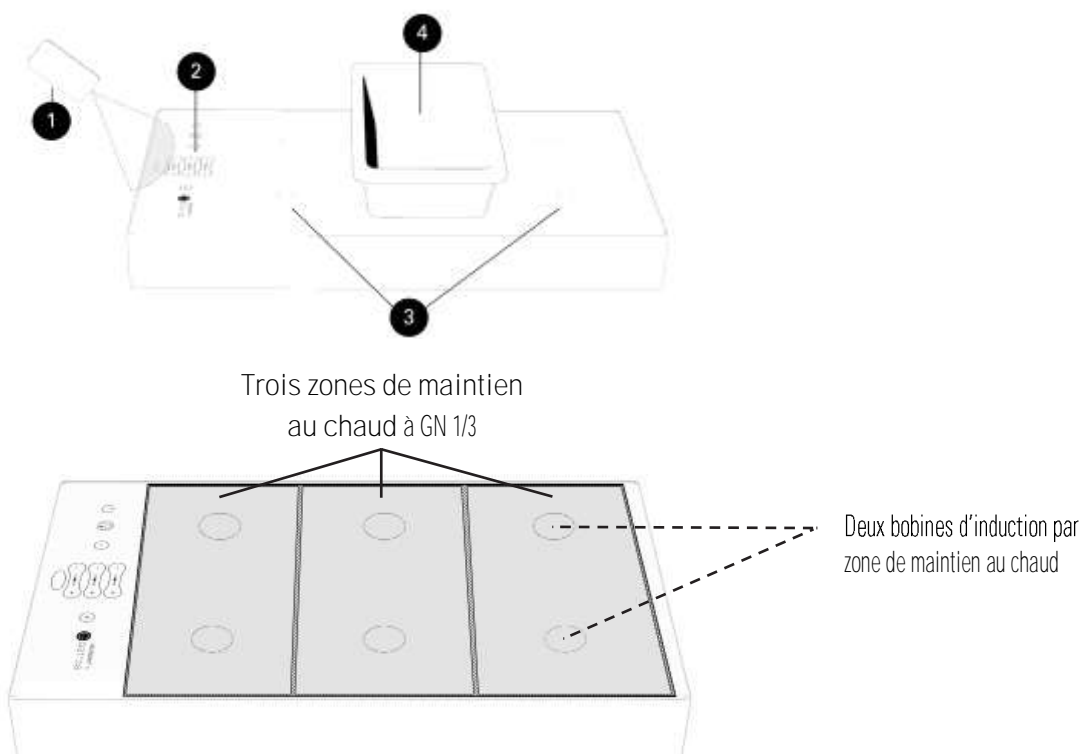
Mise en service et fonctionnement

Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez que l'appareil InductWarm® 200 ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé. Ne couvrez pas la zone d'entrée d'air au bas de l'appareil. La température de l'air ambiant doit être inférieure à 40 °C.

Avant de mettre l'appareil en service, branchez le câble d'alimentation fourni (1) sur la prise secteur (2) de l'appareil. L'appareil InductWarm® 200 peut être mis en marche à l'aide du bouton marche/arrêt sur l'appareil ou de la télécommande infrarouge fournie. L'appareil est en marche lorsque la LED rouge du bouton marche/arrêt et les LED des zones de maintien au chaud sont allumées. Un son indiquant la mise sous tension réussie de l'appareil sera émis.

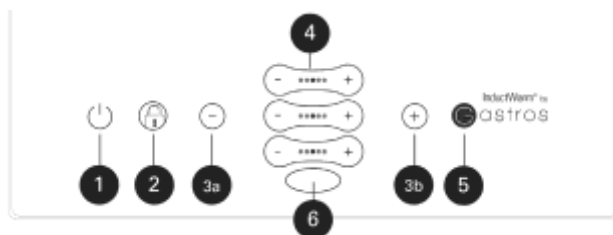


Les trois zones de maintien au chaud (3) peuvent être contrôlées à l'aide de la télécommande (1) ou du panneau tactile intégré (2). Il existe trois zones de maintien au chaud (3), chacune marquée de deux cercles indiquant le centre des bobines d'induction. Il est également possible d'utiliser une seule bobine d'induction par zone de maintien au chaud.

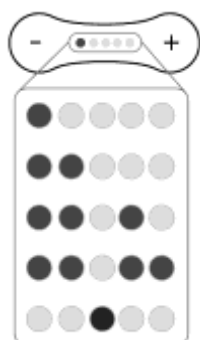


Fonctionnement

- (1) Mise en marche et arrêt
- (2) Verrouillage de l'écran tactile contre les modifications non autorisées des paramètres (pour déverrouiller, appuyer simultanément sur les boutons 2 et 5)
- (3) (a, b) Diminution et augmentation du niveau de performance global de toutes les zones de maintien au chaud
- (4) Diminution et augmentation du niveau de performance de chaque zone de maintien au chaud respective
- (5) Déverrouillage de l'écran tactile (en appuyant simultanément sur les boutons 2 et 5)
- (6) Récepteur infrarouge



LED d'état du panneau tactile



Niveau de performance 1 (température la plus basse)

Niveau de performance 2

Niveau de performance 3

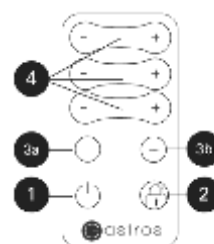
Niveau de performance 4 (température la plus élevée)

LED d'alarme : la surface en verre peut être encore chaude à cause de la chaleur réfléchie par l'ustensile chauffé.

Le clignotement simultané de toutes les LED indique que trop de boutons ont été enfoncés en même temps. Cela peut notamment se produire lors du nettoyage, lorsqu'un liquide est déversé sur plusieurs boutons. L'écran tactile ne répondra pas aux saisies de l'utilisateur pendant ce temps. Cela ne limite cependant pas la fonction de maintien au chaud de l'appareil.

Fonctions de la télécommande

- (1) Mise en marche et arrêt
- (2) Verrouillage et déverrouillage de l'écran tactile
- (3) (a, b) Diminution et augmentation du niveau de performance global de toutes les zones de maintien au chaud
- (4) Diminution et augmentation du niveau de performance de chaque zone de maintien au chaud respective



Portée du récepteur infrarouge/position optimale de la télécommande

Les zones de maintien au chaud peuvent être contrôlées avec la télécommande fournie. La télécommande doit être maintenue à une distance comprise entre 5 cm et 40 cm dans un angle de 60° par rapport au récepteur infrarouge (6).

REMARQUE : une pile de faible capacité peut réduire la portée de la télécommande.

Fonctionnement

L'appareil InductWarm® 200 a quatre niveaux de puissance qui couvrent différentes plages de chaleur. La température réelle dans le récipient ou des aliments dépend du

- matériau du récipient,
- de la température ambiante,
- de la taille du récipient et
- du positionnement au-dessus de la bobine.

L'appareil InductWarm® 200 dispose d'une fonction de détection de récipient qui garantit que la surface d'induction n'est active que lorsqu'un récipient est posé dessus. Si l'appareil InductWarm® 200 a détecté un récipient, le niveau de puissance réglé s'affiche. Si le récipient est retiré, l'appareil InductWarm® 200 le détecte et s'éteint automatiquement. Ceci est indiqué par un clignotement rapide des quatre LED. Si un récipient est remis dans les 20 secondes, il sera détecté et le système chauffera au même niveau qu'avant, après quoi il passera en mode veille. L'appareil peut être utilisé avec tous les récipients compatibles avec l'induction.

Avec la télécommande ou l'écran tactile, il est possible de contrôler individuellement chaque zone de maintien au chaud. Cela permet d'obtenir une grande variété dans la combinaison des aliments à présenter. Vous pouvez également modifier les niveaux de température de toutes les zones ensemble.

Dépannage

Erreurs possibles

Défaut	Cause	Solution
Pas de chaleur, la LED ne clignote pas	Pas d'alimentation en courant	Brancher l'appareil, vérifier le connecteur
	Fusible de l'alimentation déclenché	Vérifier le fusible et réinitialiser
	L'appareil n'est pas allumé	Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt
	Appareil défectueux	Contactez le service clientèle servicepoint@gastros.swiss
Pas de chaleur, la LED clignote	Le récipient n'est pas détecté	Le récipient est trop petit, mal placé ou n'est pas compatible avec l'induction
L'ustensile ne devient pas assez chaud	Ustensile mal placé	Vérifier la position sur la bobine d'induction
	Apport d'énergie trop faible	Augmenter le niveau de puissance
	L'ustensile n'est pas compatible avec l'induction	Vérifier la compatibilité avec l'induction de l'ustensile

Dispositions relatives à la sécurité

Responsabilité

Le système InductWarm® 200 a été construit dans les règles de l'art et conformément aux directives CE applicables. Un fonctionnement sûr est garanti. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Gastros Switzerland AG décline toute responsabilité suite à des transformations ou modifications non autorisées. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service agréé ou toute autre personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. La prise électrique doit toujours être positionnée de manière à être facilement accessible. Si cela n'est pas possible, un interrupteur pour l'appareil doit être installé par le client. En cas de panne, l'appareil doit être complètement éteint soit en débranchant la fiche secteur soit en désactivant l'interrupteur principal.

REMARQUE : Lors du transport, de l'installation, de l'entretien et de la réparation de l'appareil InductWarm® 200, la dernière version des réglementations et directives suivantes de votre pays doit être respectée :

- Règlements des associations électriques, par exemple VDE, SEV etc.
- Directives CE (dans les pays de l'UE)
- Règlements de prévention des accidents
- Directives des associations professionnelles
- Réglementation commerciale

Si l'appareil InductWarm® 200 est installé à proximité immédiate d'un mur, de cloisons, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits de matériaux incombustibles, sinon ils doivent être recouverts d'un matériau isolant thermique non combustible approprié. Les règles de protection contre les incendies doivent être soigneusement observées.

Usage prévu



- REMARQUE : Si la vitrocéramique est cassée ou même légèrement fissurée ou si la couleur de la surface a changé, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique. Ne touchez aucune pièce à l'intérieur de l'appareil.
- L'appareil InductWarm® 200 ne doit pas être utilisé comme surface d'entreposage.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés au maintien au chaud par induction dont le diamètre minimum est de 12 cm. L'utilisation d'ustensiles de maintien au chaud plus petits est possible, mais peut avoir les effets suivants :
 - Efficacité moindre
 - La détection de plat peut ne pas être possible
 - Le rayonnement peut être plus important
- Ne gardez jamais les ustensiles au chaud sans aliments humides sous peine de risque de surchauffe.
- Éteignez l'appareil InductWarm® 200 si vous retirez l'ustensile et si vous ne réutilisez pas l'appareil immédiatement. Cela évitera un réchauffement involontaire si un récipient est posé sur la plaque de maintien au chaud par vous-même ou une autre personne.
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve ou d'autres récipients fermés, ils pourraient exploser ! Tous les ustensiles non appropriés aux appareils à induction ainsi que les plaques antiprojections métalliques, les feuilles d'aluminium, les couverts, les bijoux, les montres, les objets métalliques en général, etc. ne doivent pas être utilisés.
- L'appareil InductWarm 200 est en marche lorsque les LED de l'unité de contrôle sont allumées. Toujours éteindre l'appareil s'il n'est pas utilisé.

Dangers



L'appareil InductWarm® 200 peut être dangereux si les informations contenues dans cette notice ne sont pas suivies, si les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation sont effectués par des personnes non autorisées, ou si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou non pour l'usage prévu. Autres dangers possibles :

- Danger de destruction
Si la surface d'induction n'est pas utilisée pour le maintien au chaud, mais plutôt comme repose-plat, il faut s'assurer que l'appareil est éteint sous peine de causer des dommages ou des brûlures.
- Choc électrique
Il faut veiller à ce qu'aucun liquide ou métal ne pénètre dans l'appareil électrique sous peine de provoquer un choc électrique.
- Conditions environnementales
Le système doit être installé dans un endroit sec et l'humidité relative ne doit pas dépasser 60 %. De plus, il faut assurer une bonne ventilation afin que les appareils ne surchauffent pas. La température ambiante ne doit pas dépasser 40 °C.
- Risque de brûlure
Les récipients utilisés deviennent chauds pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures. Veuillez utiliser des gants de protection pour toucher les parties chaudes.

En raison de la chaleur réfléchi par le récipient, une température élevée peut survenir à la surface de la bobine. Pour cette raison, un temps de refroidissement de cinq minutes doit être respecté.

Aucun matériau susceptible de fondre ne doit être posé sur l'appareil.

Il convient de noter que les bagues ou les colliers peuvent chauffer à proximité immédiate du champ d'induction. Cela peut entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de cuillères métalliques en combinaison avec l'appareil InductWarm® 200.

Informations générales

Limitation de responsabilité

La garantie d'usine couvre les défauts de conception, de production et de matériaux. Toute autre revendication est exclue. Toutes les informations et instructions contenues dans cette notice ont été formulées en tenant compte des normes et réglementations en vigueur. Gastros Switzerland AG n'assume aucune responsabilité pour les dommages dus à :

- Non-respect des instructions
- Utilisation non prévue
- Recours à du personnel non qualifié
- Transformations non autorisées
- Modifications techniques
- Utilisation de pièces de rechange non approuvées



N'utilisez pas l'appareil InductWarm® 200 si des dommages ou des dysfonctionnements ont été identifiés.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin pour vérifier si elles sont autorisées à se tenir à proximité d'une cuisinière à induction.

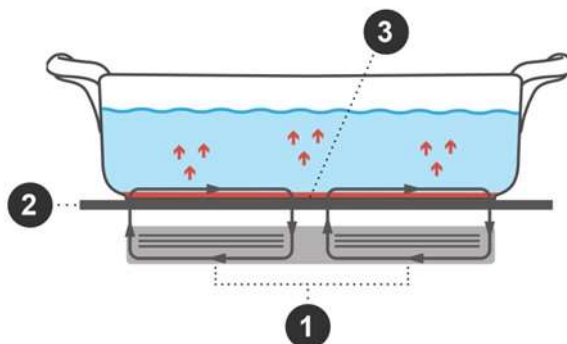
Réparations

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel de maintenance autorisé. Adressez-vous à votre revendeur, un partenaire de service Gastros qualifié ou contactez notre service clientèle :

servicepoint@gastros.swiss

Maintien au chaud avec l'induction

La bobine d'induction (1) sous la vitrocéramique génère un champ électromagnétique alternatif (2) qui génère de la chaleur par effet des courants de Foucault directement au fond d'un récipient compatible avec l'induction (3). La détection automatique de récipient n'allume le générateur qu'une fois l'ustensile posé sur la plaque.



Le maintien au chaud avec l'induction présente de nombreux avantages. Voici les plus importants :

- Rendement extrêmement élevé d'environ 95 % = haute efficacité = haute performance = faible perte de puissance
- Disponibilité opérationnelle immédiate à pleine puissance car l'énergie électrique est immédiatement convertie en chaleur au fond du récipient - pas de temps de chauffe !
- Faible consommation d'énergie par rapport aux systèmes de maintien au chaud électriques
- Émission de chaleur minimale = température la plus basse possible dans la cuisine = environnement de travail optimal et fumées de graisse minimales
- Meilleure hygiène et nettoyage facile
- Coûts d'exploitation très bas (énergie, nettoyage)
- Haute sécurité de fonctionnement grâce à l'électronique de sécurité (détection de plat, mise en veille en cas d'inactivité, protection contre la surchauffe)

Ustensiles

Des ustensiles de mauvaise qualité ou endommagés peuvent présenter un risque pour l'appareil InductWarm® 200 ! Les ustensiles détériorés peuvent provoquer une surchauffe excessive de l'électronique, réduisant ainsi sa durée de vie. Les plats bosselés et détériorés sont dangereux. En raison de la déformation du fond du plat, il n'y a pas de contact thermique adéquat entre le plat et la plaque en céramique, de sorte que le capteur de chaleur intégré ne peut pas réagir. Il peut en résulter des pertes de puissance.

Ne gardez jamais les ustensiles au chaud sans aliments humides sous peine de risque de surchauffe. En cas de surchauffe des ustensiles, les propriétés du matériau changent et la capacité de consommation d'énergie inductive est réduite. Une surchauffe des ustensiles peut provoquer des renflements dans le fond de sorte qu'ils ne reposent plus à plat sur la vitrocéramique. Il peut ne pas être possible d'empêcher automatiquement une nouvelle surchauffe à des températures très élevées (jusqu'au rougeoiement !), ce qui pourrait avoir de graves conséquences pour votre appareil à induction InductWarm® 200 ou, dans le pire des cas, le personnel.

Récipients appropriés :

- Ustensiles avec fond ferromagnétique (ferreux)
- Récipients en acier émaillé à fond solide
- Récipients en fonte avec fond émaillé
- Récipients en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique ou aluminium à fond spécial

Récipients inappropriés :

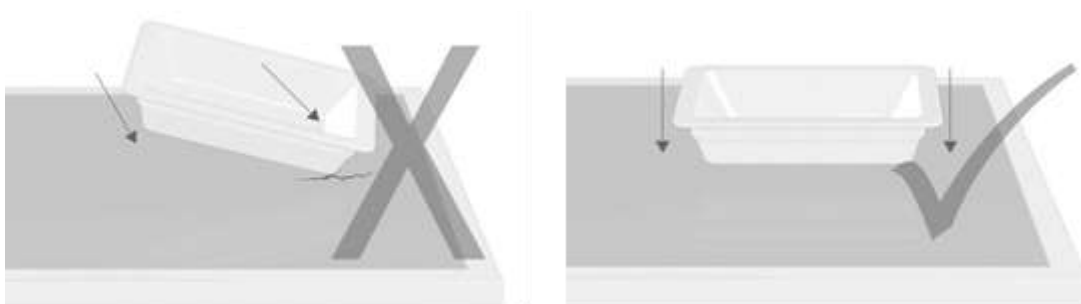
- Récipients en cuivre, argent, aluminium sans revêtement spécial
- Verre réfractaire et autres récipients non métalliques
- Casseroles et récipients en acier inoxydable sans noyau magnétique en fer
- Feuilles d'aluminium, contenants de papier d'aluminium et aliments emballés dans du papier d'aluminium
- Récipients qui ne reposent pas à plat sur la plaque de maintien au chaud

Comment placer les récipients correctement

Les récipients doivent être placés au milieu de la zone chauffante. Les marquages ronds indiquent exactement le milieu de chaque zone chauffante et doivent être situés de préférence sous le point central du fond du récipient. Si ce n'est pas le cas, l'appareil ne pourra éventuellement pas reconnaître le récipient ou ne pourra recevoir qu'une faible quantité d'énergie.



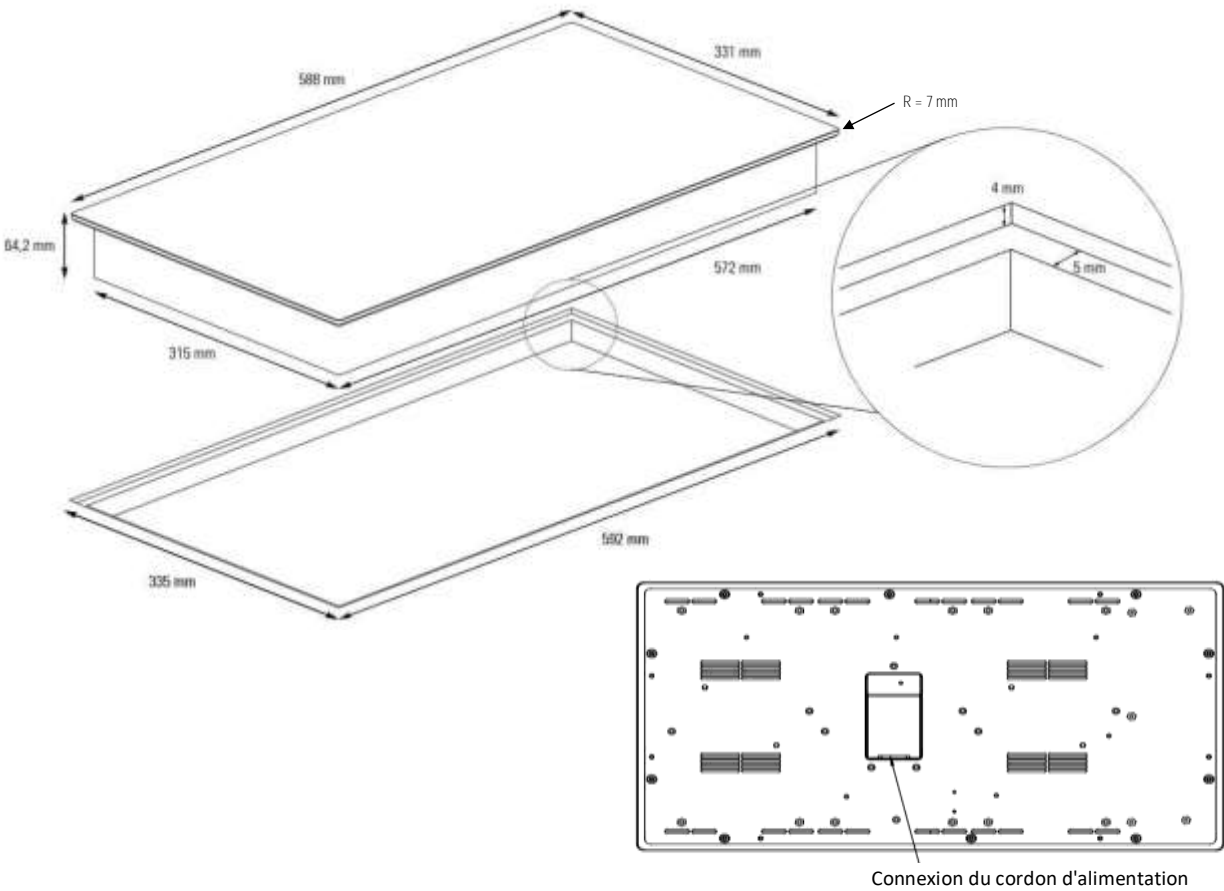
Lorsque que vous placez des récipients sur l'appareil, veuillez prendre soin à ce que les bords du récipient ne rayent ou n'endommagent pas sa surface en verre.



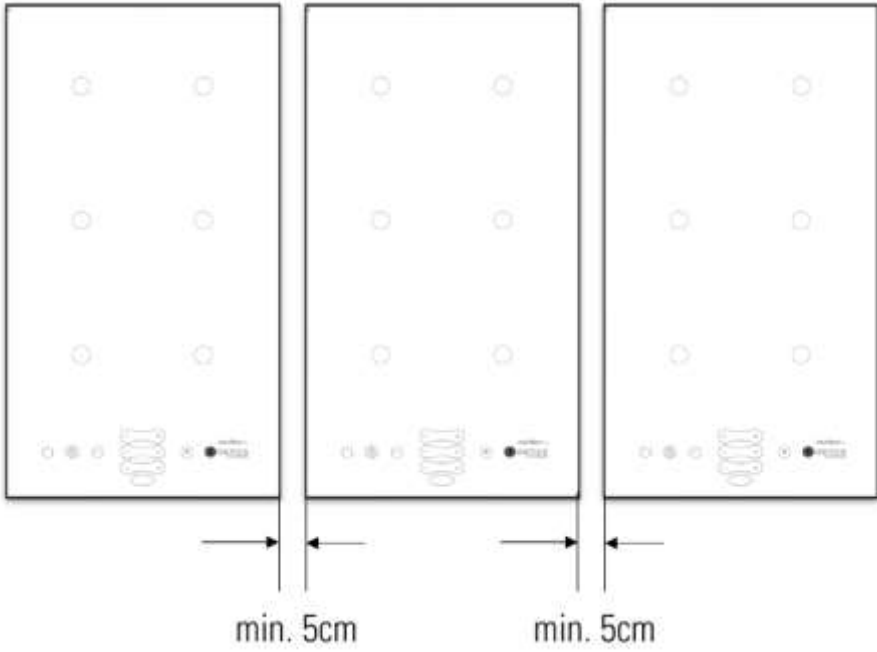
Instructions d'installation et de montage

- L'installateur doit s'assurer que l'appareil reste accessible par le bas après l'installation, si une maintenance est nécessaire.
- Aucun tiroir s'ouvrant vers le haut ne doit être installé sous l'appareil.
- La température maximale de l'air d'admission ne doit pas dépasser 40 °C devant les ventilateurs de refroidissement.
- Il faut veiller à ce que l'air déjà chauffé par les appareils ne puisse plus être aspiré au moyen d'un système d'alimentation en air suffisant.
- La plaque de verre doit être manipulée avec le plus grand soin, car les rayures seront visibles après l'installation.
- Aucun objet inflammable ni explosif ne doit se trouver sous l'appareil.
- Veuillez noter que les petites pièces peuvent être aspirées.
- Les appareils doivent être encastrés ou installés à une distance d'au moins 5 cm (latéralement) des autres appareils, des murs ou des bords extérieurs de la surface, ou 10 cm (vers le bas).
- L'appareil encastré doit disposer d'un dégagement suffisant vers le bas pour assurer une ventilation suffisante.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est visible et peut être retiré à tout moment par l'opérateur.
- La fente résultant de l'installation des appareils doit être scellée avec du silicone pour empêcher la pénétration d'eau ou d'autres liquides.

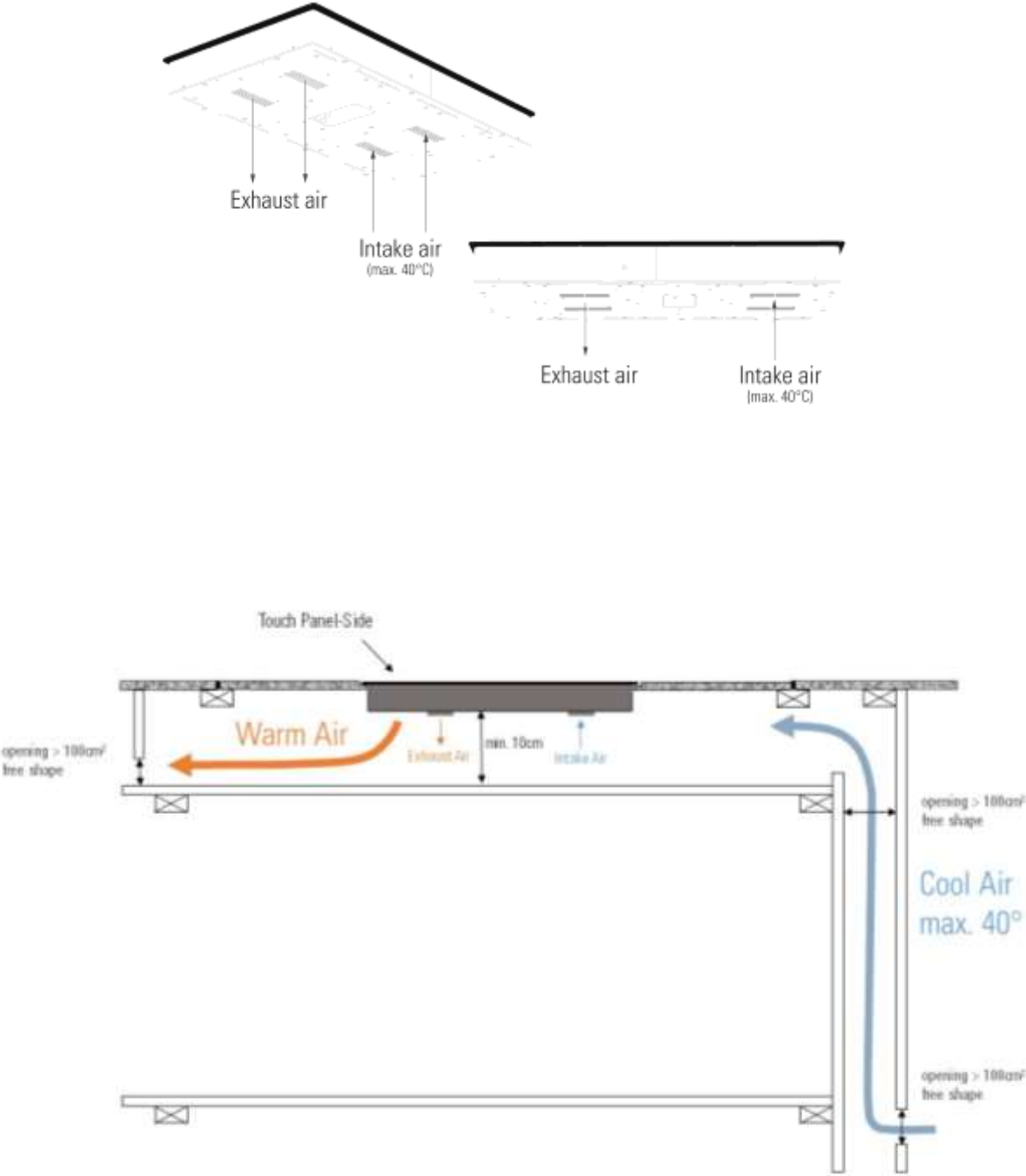
Plans d'ensemble



Distance minimale



Aération



Étapes à suivre

1. Marquage de la découpe : pour ce faire, poser l'appareil à l'envers, à plat sur le plan de travail, et marquer le contour avec un crayon bien taillé. Respecter la perpendicularité et les dimensions 588 mm x 331 mm du plan.
2. Marquage de l'ouverture du plateau de table : l'ouverture du plateau de table doit également être marquée en reportant les contours déjà tracés moins 5 mm.
3. Découpe de l'ouverture : scier l'ouverture du plateau de table avec un outil adapté. Découper soigneusement la zone de 4 mm déduite de la surface de la table pour le support de l'appareil avec un outil approprié (par exemple une toupie), car le bord correspondant reste un bord visible. Pour les matériaux autres que le bois, veuillez consulter votre installateur pour la méthode correcte.
4. Branchement : raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil et faire passer le cordon dans l'ouverture de la table. S'assurer que la fiche est fermement insérée.
5. Pose de l'appareil : poser l'appareil sur le bord de la table découpé en position d'installation et vérifier la planéité de la surface du plateau de table. Si nécessaire, retravailler. Remarque : l'appareil doit être orienté en fonction du côté de fonctionnement souhaité. Tenir également compte du point de ventilation.
6. Scellement de la surface de coupe : après avoir vérifié la précision de l'ajustement, il est recommandé de sceller la surface de coupe pour éviter la pénétration de liquides.
7. Pose du câble : poser le câble dans le buffet sous le plateau de table de façon professionnelle. Il faut veiller à ce que le câble ne soit pas éraflé accidentellement par des pièces mobiles et soumis à des tensions. Il ne doit pas y avoir de tiroirs sous l'appareil encastré à moins qu'il n'y ait une cloison stable au-dessus.
8. Masquage des bords : il est recommandé de protéger les bords des joints le long de la plaque de verre et de la surface du plan de travail avec du ruban de crépe (scotch de tapissier) approprié suffisamment large pour permettre un travail propre et rapide.
9. Joints de remplissage : jointoyer uniformément la rainure autour de la plaque (largeur constante de 2 mm) avec un scellant pour joints approprié (p. ex. Sikaflex®-221) selon les instructions de manipulation. Le scellant à joints n'est pas inclus dans la livraison. Veuillez utiliser uniquement des matériaux appropriés à l'industrie alimentaire ! Porter une attention particulière à la sélection d'un scellant à joints approprié (p. ex. silicone pour pierre naturelle) pour les plans de travail en pierre afin d'éviter la décoloration. Assurer également une rainure absolument propre pour éviter toute contamination dans le scellant à joints.
10. Appliquer les joints proprement : appliquer le scellant à joints à l'aide d'un applicateur de scellant.
11. Laisser le scellant à joints sécher : manipuler le scellant à joints conformément aux instructions du fabricant et laisser sécher.

Nettoyage et entretien / élimination

Conseils pour le nettoyage

- Tout d'abord, retirez toutes les saletés grossières et les restes d'aliments de la plaque à induction avec un grattoir.
- Appliquez ensuite quelques gouttes d'un agent de nettoyage approprié sur la plaque à induction froide et frottez le produit avec un essuie-tout ou un chiffon propre.
- Essuyez ensuite la plaque à induction humide et frottez-la avec un chiffon propre.
- Nettoyez régulièrement votre plaque à induction, de préférence après chaque processus de maintien au chaud.
- Changez le filtre à graisse (au bas de l'appareil) tous les mois.

Nettoyage quotidien

Pour le nettoyage quotidien, éteignez l'appareil InductWarm® 200. Attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant de commencer le nettoyage.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier ni d'objets pointus. Votre appareil à induction n'est pas étanche aux éclaboussures. Par conséquent, n'utilisez pas d'eau courante ou de vapeur pour le nettoyage. Pour éliminer les salissures et les dépôts sur les parois latérales, vous pouvez utiliser des agents de nettoyage conventionnels à pH neutre à base de tensioactifs non ioniques et anioniques ainsi que des solvants organiques doux tels que l'alcool et les glycols. Enfin, éliminez tous les résidus d'agent de nettoyage, essuyez les surfaces nettoyées et frottez avec un chiffon sec.

Élimination

Le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux normaux. Il doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques en vue de son recyclage. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à éviter les dommages environnementaux potentiels ou les risques pour la santé qui pourraient résulter d'une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage du produit, contactez votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets.



Les appareils destinés à être éliminés ne doivent plus être utilisés.

REMARQUE : l'appareil comprend des composants électriques, électromécaniques et électroniques. Il ne contient pas de piles.

REMARQUE : Le propriétaire et l'opérateur sont responsables de l'élimination correcte et sûre de l'appareil.



EG – Konformitätserklärung
EC Declaration of Conformity

Nach:
According to:

EMC Directive 2014/30/EU
Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU



Der Hersteller / Inverkehrbringer:
Manufacturer / Supplier:

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
8048 Zürich, Switzerland

Produktbezeichnungen:
Product Description:

InductWarm® 200 GN1/1 Tabletop
InductWarm® 200 GN1/1 Built-in

Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*
Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*

Gastros erklärt hiermit, dass die oben erwähnten Produkte den unten gekennzeichneten Richtlinien – einschliesslich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen – entspricht:

Gastros herewith declares that the products mentioned above is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

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 55014-2;
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 61000-6-2; EN 62233;

Zürich, 16.09.2020

Peter Cairöli
Geschäftsführer / *Managing Director*

Contact

Gastros Switzerland AG | Buckhauserstrasse 1 | 8048 Zurich / Switzerland
www.gastros.swiss | servicepoint@gastros.swiss

Die Angaben zu den jeweiligen Produkten entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Abweichungen in Farbe und Form von Abbildungen, Irrtümer und Druckfehler, sowie Änderungen bleiben vorbehalten. InductWarm und das InductWarm-Logo sind geschützte Marken der Gastros Switzerland AG.

Any information about our products are correct at time of publishing. Differences in colour and shape of pictures, errors and printing errors are reserved. Subject to change without prior notice. InductWarm and the InductWarm logo are registered trademarks of Gastros Switzerland AG.

Les informations sur les produits respectifs correspondent aux connaissances disponibles au moment de l'impression. Sous réserve de différences de couleur et de forme dans les illustrations, de fautes et d'erreurs d'impression ainsi que de modifications. InductWarm et le logo InductWarm sont des marques déposées de Gastros Switzerland AG.