

InductWarm[®] 130+ Undercounter

Original Anleitung | *Original instructions* | *Instructions originales*

DPC
DYNAMIC
POWER
CONTROL



Betriebs- und Montageanleitung

Operating and assembly manual (page 22)

Instructions d'utilisation et de montage (page 39)

Artikel: 8 13 200 03 / Version: 06/2025



Beschreibung der Sicherheitshinweise und Warnsymbole

Description of safety and warning symbols

Description des consignes de sécurité et des symboles d'avertissement

HINWEIS PLEASE NOTE REMARQUE	Weist auf Informationen hin, die als wichtig erachtet werden. Wird verwendet, um auf Situationen hinzuweisen, die nicht zu körperlichen Verletzungen führen. Zum Beispiel Hinweise zu Sachschäden.	Indicates information that is considered important. Used to indicate situations that do not lead to physical injury. For example, information about property damage.	Indique des informations jugées importantes. Utilisé pour indiquer des situations qui ne conduisent pas à des blessures physiques. Par exemple, des informations sur les dommages matériels.
	Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät bedienen oder öffnen.	Read the instructions before using or opening the device.	Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'ouvrir l'appareil.
	Dieses Symbol weist 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 draws your attention to a dangerous situation that will or could result in serious physical injuries or death. Pay attention to appropriate safety precautions.	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 d'électrocution et des risques liés à une tension dangereuse.
	Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.	Electromagnetic field This symbol warns of nonionizing electromagnetic radiation.	Champ électromagnétique Ce symbole met en garde contre les rayonnements électromagnétiques non ionisants.
	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.	Proper disposal This marking on the product means that the product must not be disposed of with household waste or normal commercial waste. Instead, it should be taken to the collection point responsible for recycling 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.

Warnungen / Warnings / Avertissement



Niemals einen Aufsatz direkt auf das Gerät stellen. Dies kann das Induktionsgerät zerstören.

Never place a pot/dish directly on the device. This can destroy the induction unit.

Ne placez jamais d'ustensile directement sur l'appareil sous peine de détruire l'unité d'induction.



*Optimaler Abstand / optimal distance / distance optimale
20 mm / 0,8"*



Wenn die Abdeckplatte über dem Induktionsgerät Risse aufweist, das Gerät sofort vom Netz trennen!

If the plate covering the induction unit shows cracks, disconnect the unit from the power supply immediately!

Si la plaque de recouvrement au-dessus de l'appareil à induction présente des fissures, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique !



Das Gerät muss nach Gebrauch über das Bedienpanel ausgeschaltet werden (nicht auf die Gefässererkennung verlassen)!

The device must be switched off via control panel after use (do not rely on the dish detection)!

L'appareil doit être éteint via l'unité de commande après utilisation (ne vous fiez pas à la fonction de détection de récipient) !



Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu minimieren, darf die Abdeckplatte nicht entfernt werden. Es befinden sich keine Serviceteile im Gerät. Reparaturen sollen ausschliesslich von Gastros-autorisierten Personen vorgenommen werden.

To reduce the risk of fire and electrical shock, DO NOT REMOVE THE COVER. No user-serviceable parts inside. Repair should be done by Gastros-authorized service personnel only.

Pour minimiser le risque d'incendie et de choc électrique, la plaque de protection ne doit pas être retirée. Il n'y a pas de pièces de rechange dans l'appareil. Les réparations ne doivent être effectuées que par des personnes autorisées par le fabricant.

Eine elektronische Variante dieser Betriebs- und Montageanleitung steht zur Verfügung unter:

An electronic version of this operating and assembly instruction is available at:

Une version électronique de cette notice d'utilisation et de montage est disponible sur :

<https://www.gastros.swiss/kundenservice-downloads>

Inhaltsverzeichnis / Content / Table des matières

Deutsch

Einleitung	6
Einbauzeichnungen	11
Allgemeine Informationen.....	17
Sicherheitsbestimmungen	20
Störungsbehebung	21
Technische Daten.....	22

English

Introduction	24
Built-in drawings	29
General information	35
Safety Regulations	38
Troubleshooting.....	39
Technical Data	40

Français

Introduction	42
Plans d'installation	47
Informations générales.....	53
Dépannage	57
Caractéristiques techniques.....	58

Zertifikation

Zertifikation – Certifications – Certificats.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
---	---

Einleitung

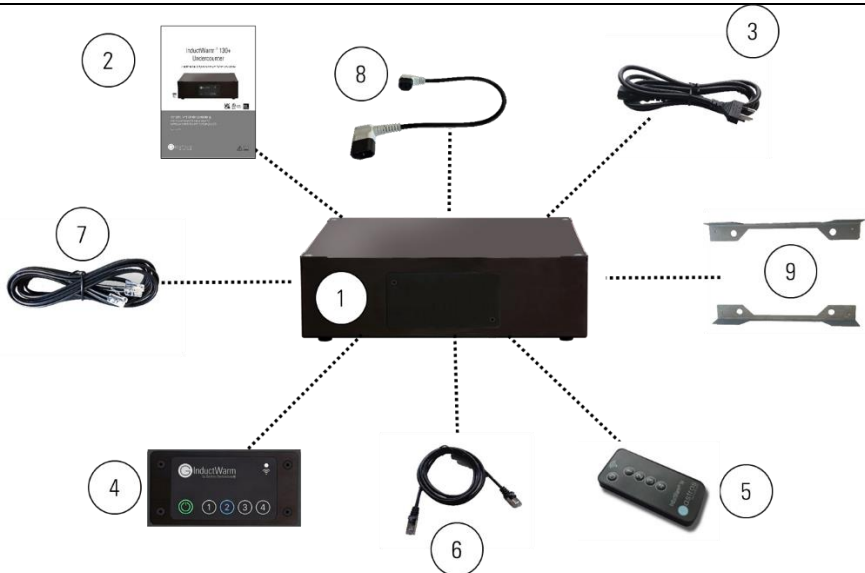
Das InductWarm® 130+ Modul zum Warmhalten von Speisen eignet sich für den Einsatz in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie, aber auch in jedem anderen Bereich der Speisenausgabe. Neben Industriequalität mit hoher Standzeit legen wir bei der Entwicklung unserer Geräte sehr viel Wert auf ein modernes Design und eine einfache Handhabung.

Das InductWarm® 130+ ist ein Undercounter-Induktionssystem und kann direkt unter Oberflächen aus Kunststein, Glas oder Holz (optimal 20 mm Abstand zwischen Gerät und Aufsatz) eingebaut werden. Das Induktionsfeld des Geräts durchdringt das jeweilige Deckmaterial und erwärmt direkt den induktionsfähigen Aufsatz. Auf diese Weise können Speisen optimal warmgehalten werden. Die Reflektionswärme des Aufsatzes kann zu Materialausdehnung im Deckmaterial führen. Mit der richtigen Materialwahl kann diese Ausdehnung auf ein Minimum beschränkt oder ganz reduziert werden. Gastros berät sie gerne in der Wahl der optimalen Abdeckung.

Lieferumfang InductWarm® 130+ Undercounter			
Artikel		Beschreibung	Artikel-Nr.:
1		InductWarm® 130+ Element, 800 W, 100-240 VAC	1 13 200 xx
2		InductWarm® 130+ Undercounter-Betriebsanleitung	8 13 200 04

Optionales Zubehör InductWarm® 130+ Undercounter				
3		Netzkabel 1500 mm, Stecker länderspezifisch, 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)	
4		InductWarm® Externe Bedieneinheit	6 13 502 01	
5		InductWarm® Fernbedienung Infrarot, inkl. Batterie	6 10 500 01	
6		Verbindungskabel zur ext. Bedieneinheit (6 13 502 00)	6 13 510 00 (1m) 6 13 515 00 (2m) 6 13 530 00 (3m) 6 13 550 00 (5m) 6 13 575 00 (7.5m)	
7		InductWarm® BUS-Kabel, 2m	6 13 420 00	
8		InductWarm® Verkettungskabel 130+, 100-240 VAC – Verbindungskabel für max. 3 Geräte an einen Stromanschluss.	6 10 148 00 (48cm) 6 10 165 00 (65cm) 6 10 199 00 (115cm)	
9		InductWarm® Montageset	6 13 600 00	

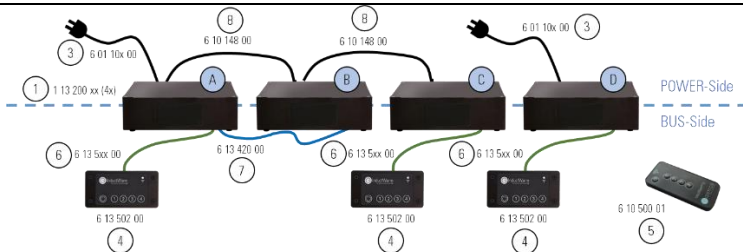
Zubehör Übersicht



Nur Originalteile von Gastros Switzerland verwenden!

WARNUNG: Gefahr von Feuer und elektrischem Schlag. Anschlussleitung (Nr. 3) nur ersetzen mit Original-Kabel des Herstellers: Artikel-Nr.: 6 01 10x xx

Verkabelung (Beispiel)



Die Stromversorgung (POWER-Side) ist unabhängig von der BUS-Kopplung (BUS-Side). Jedes Element muss entweder direkt mit dem Netzkabel (3) mit Strom versorgt werden (wie die Geräte A und D in der Abbildung) oder indirekt über ein Verkettungskabel (8) (wie die Geräte B und C).

Im abgebildeten Beispiel werden ausserdem die Geräte A und B gemeinsam via BUS-Kabel (7) mit nur einem Panel (4) angesteuert. Sie werden jeweils auf der gleichen Leistungsstufe betrieben. Die Geräte C und D werden jeweils durch eine eigene externe Bedieneinheit gesteuert. Die Fernbedienung (5) kann für alle Geräte verwendet werden.

Stromversorgung

Es können maximal drei InductWarm® 130+ Geräte mit einem Verkettungskabel (Artikel: 6 10 1xx 00) verbunden und mit nur einem Netzkabel (Artikel: 6 01 10x 00) an einer 100-240 VAC (16 A) Steckdose betrieben werden (bei Steckdosen mit einer Sicherung von 10 A nur maximal zwei Geräte). Ein Induktionselement nimmt maximal 800W Leistung auf. Es wird empfohlen, die Geräte über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (max. 16 A) an das Stromnetz anzuschliessen.



Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsteile und überprüfen Sie das Gerät auf äussere Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Das InductWarm® 130+ wird mittels des Leistungsschalters am Geräteboden eingeschaltet (die Ziffer «0» am Leistungsschalter kennzeichnet, dass das Gerät ausgeschaltet ist).



Das Gerät wird mit Strom versorgt, wenn die ON/OFF Taste am Bedienpanel rot leuchtet.



Durch Drücken der ON/OFF Taste wird das InductWarm® 130+ aktiviert. Die ON/OFF Taste leuchtet grün. Die Leistungsregulierung erfolgt, wie im Folgenden beschrieben.

Betrieb

Das InductWarm® 130+ kann auf unterschiedliche Arten gesteuert werden:

Mittels externem Bedienpanel (optionales Zubehör): Gewünschte Taste 1, 2, 3 oder 4 drücken, um die entsprechende Leistungsstufe auszuwählen. Die jeweils aktivierte Leistungstaste leuchtet blau.



Mittels Infrarot-Fernbedienung (optional): Die Leistungsstufe kann optional mit der Infrarot-Fernbedienung eingestellt werden. Dazu muss die Fernbedienung in die Nähe (ca. 20-30cm Abstand) des Infrarot Empfängers der externen Bedieneinheit oder direkt zum Gerät gehalten werden.



Bedienpanel Anzeige	Funktion
ON/OFF Taste leuchtet rot	Gerät wird mit Strom versorgt
ON/OFF Taste leuchtet grün	Gerät ist im Stand-by-Betrieb
Leistungstaste 1 leuchtet blau	Leistungsstufe 1 aktiviert
Leistungstaste 2 leuchtet blau	Leistungsstufe 2 aktiviert
Leistungstaste 3 leuchtet blau	Leistungsstufe 3 aktiviert
Leistungstaste 4 leuchtet blau	Leistungsstufe 4 aktiviert
Gewählte Leistungstaste 1, 2, 3 oder 4 blinkt blau	Es befindet sich kein Aufsatz auf dem Gerät bzw. Aufsatz wird nicht erkannt

Das InductWarm® 130+ hat vier Leistungsstufen, welche unterschiedliche Wärmebereiche abdecken. Die tatsächliche Temperatur im Gefäß bzw. bei den Speisen ist abhängig von folgenden Faktoren:

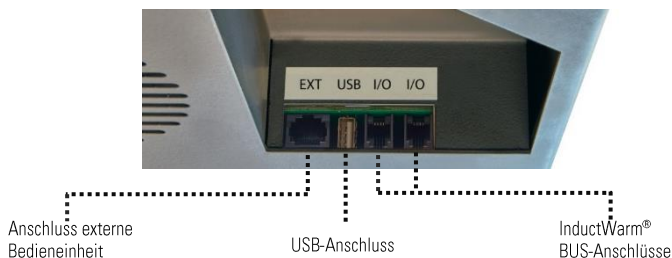
- Materialbeschaffenheit des Gefäßes
- Güte der Induktionsschicht im Aufsatz
- Speisekonsistenz, Umgebungstemperatur
- Gefäßgrösse
- Positionierung des Gefäßes über dem Induktionsfeld

Das InductWarm® 130+ verfügt über eine **Gefässererkennung**. Diese stellt sicher, dass die Induktionsfläche nur dann aktiv ist, wenn ein induktives Gefäß entsprechend platziert ist. Hat das InductWarm® 130+ ein Gefäß erkannt, wird die jeweils eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Wird das Gefäß entfernt, erkennt dies das InductWarm® 130+ System und stellt die Induktion ab. Dies wird angezeigt, indem die Taste der gewählten Leistungsstufe 1, 2, 3, oder 4 blau blinkt. Wird innerhalb von 10 Minuten (Standardeinstellung) wieder ein Gefäß aufgesetzt, wärmt das InductWarm® 130+ auf der gleichen Stufe weiter wie vorher. Das Gerät ist für alle induktionsfähigen Aufsätze verwendbar.

Das InductWarm® 130+ ist mit einer **Temperatursicherung** ausgestattet. Erreicht die Spulentemperatur im Geräteinneren auf Stufe 4 die voreingestellte Höchsttemperatur von 90° C, so stellt sich das Gerät selbständig auf Stufe 3 zurück. Steigt die Temperatur trotz dieser ersten Sicherungsmassnahme um weitere 5 Grad an, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen aus (Standby-Modus). Diese Abschaltung dient dem Schutz der Aufsätze und des Buffets. Erst wenn die Spulentemperatur unter die oben beschriebene Schwelle gefallen ist, ist eine Bedienung des InductWarm® 130+ wieder möglich (das Gerät muss nach Unterschreitung der 90° C wieder manuell gestartet werden. Dies kann einige Minuten dauern).

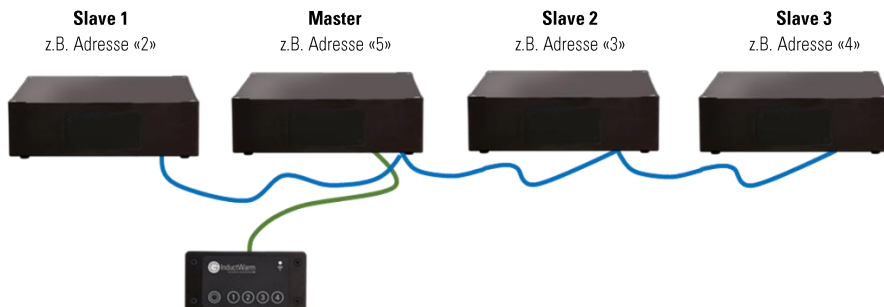
Anschlüsse

Die BUS-, Netzwerk- und USB- Anschlüsse befinden sich auf der Unterseite des InductWarm® 130+ Gerätes:



BUS Kopplung / Netzwerkbetrieb

Wird das InductWarm® 130+ in einem Netzwerk betrieben, muss an einem beliebigen Gerät im Netzwerk eine externe Bedieneinheit und ein BUS-Kabel zu den anderen Geräten angeschlossen werden. Sobald auf diesem Panel die ON/OFF Taste gedrückt wird, wird das entsprechende Gerät automatisch zum „Master“ im Netzwerk, die anderen Geräte entsprechend zu „Slaves“.



Das Master-Gerät sendet alle 3 Sekunden Informationen der eingestellten Leistungsstufe an alle Slave-Geräte. Im Netzbetrieb können die entsprechenden Geräte nur noch auf der gleichen Stufe reguliert werden. Eine individuelle Steuerung der einzelnen Geräte ist nicht möglich.

(Hinweis: Als „AutoPowerOff“-Zeit für das ganze Netzwerk gilt die eingestellte Zeit des „Master“ (Default 600s).
Für den Netzwerkbetrieb müssen individuelle Geräteadressen gesetzt sein! Bitte bei der Bestellung der Geräte angeben, wie die Geräte betrieben werden sollen.

Wird auf keinem Gerät im Netzwerk ein Gefäß erkannt, schalten sich alle Geräte nach ca. 20 Sekunden in den Stand-by-Modus. Die Gefässererkennung wird im Netzwerkbetrieb NICHT durch rasch blinkende LEDs angezeigt. Es können bis maximal 16 InductWarm® 130+ mit einem BUS-Netzwerkkabel verbunden und zentral gesteuert werden.

USB-Anschlüsse

Über den USB-Anschluss können sowohl Software-Updates wie auch Systemparameter geladen und ausgelesen werden. Diese Aufgaben dürfen nur von ausgebildetem Servicepersonal ausgeübt werden.

Reinigung / Wartung

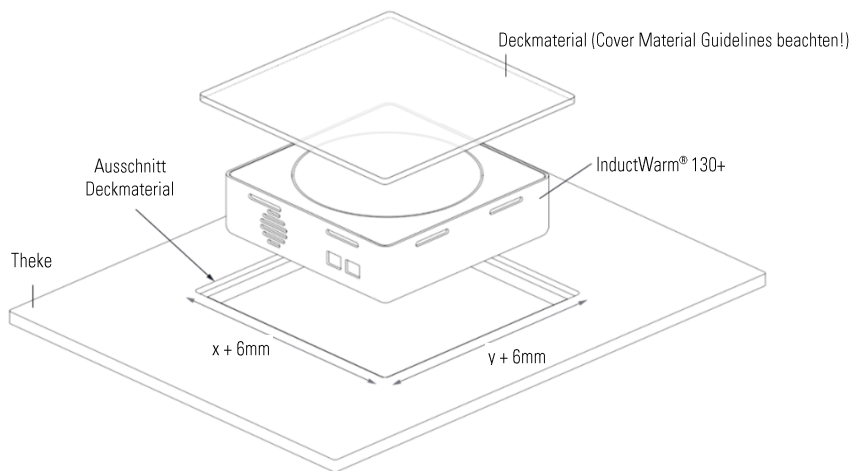
Das InductWarm® 130+ ist für den Betrieb unter einer entsprechenden Abdeckung bestimmt und wird im Normalfall über ein externes Bedienpanel bedient. Eine tägliche Reinigung des Gerätes ist daher nicht notwendig. Die Abdeckung ist so zu konstruieren, dass keine Flüssigkeiten zum Induktionsgerät gelangen können. Bei generellen Wartungs- und Reinigungsarbeiten am Buffet muss das komplette Buffet vom Stromnetz getrennt sein.



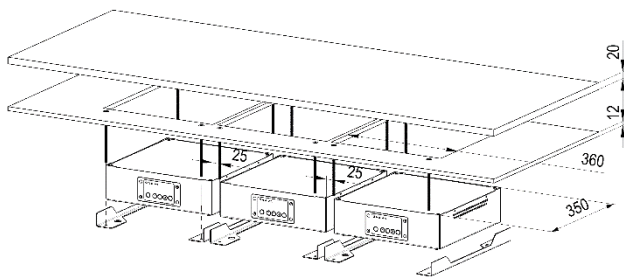
Das Gerät muss gegen Spritzwasser geschützt sein und darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Einbauzeichnungen

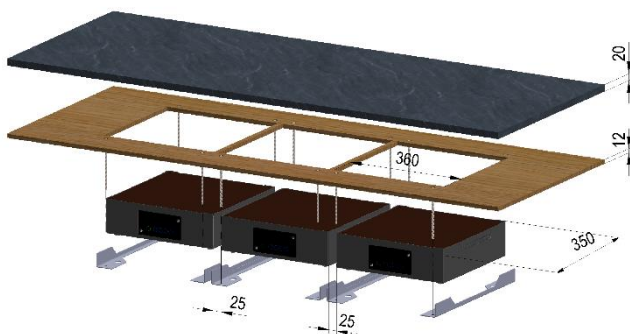
Montageanleitung für ein Gerät



Anordnung mehrerer Geräte nebeneinander (Masse in mm)



Die Panels sind zur Front gerichtet. Der Abstand zwischen den Geräten muss mindestens 25mm betragen.



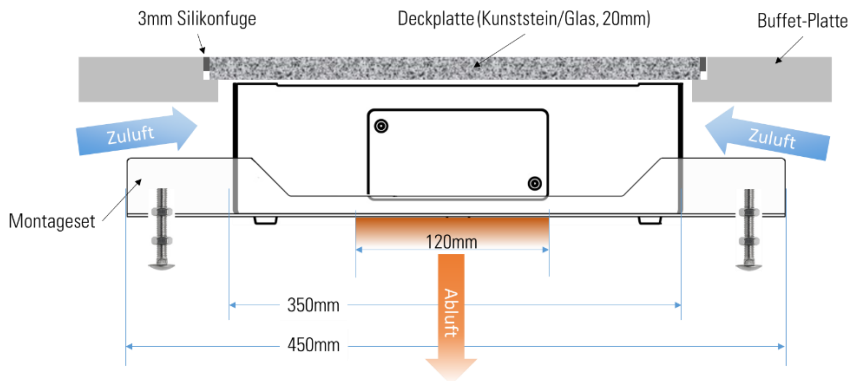
Einbau-Schnitt



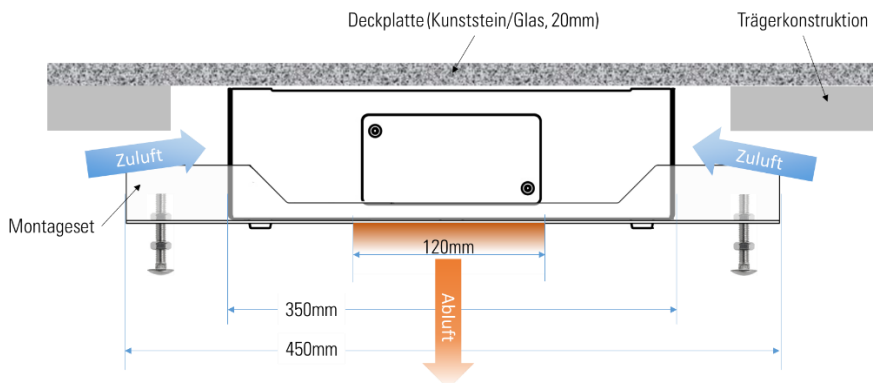
Naturstein (Verwendung **nicht** durch Gastros empfohlen), Kunststein und Glas als Deckmaterial dehnen sich bei Erwärmung aus, was zu Spannungsrissen führen kann.

- **HINWEIS:** Es wird empfohlen, die Ausdehnung des Trägermaterials mit einer umgehenden Silikonfuge zu kompensieren. Beachten Sie dazu die Einbauempfehlungen unten.
- **HINWEIS:** Gastros gibt gerne Empfehlungen bei der Wahl des Trägermaterials ab, übernimmt jedoch keine Haftung bei Schäden am Trägermaterial.

Mit umgehender Silikonfuge (Empfehlung Gastros Switzerland)

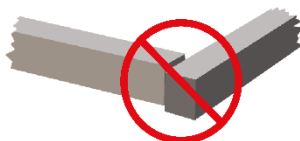


Mit durchgängiger Deckplatte ohne Silikonfuge

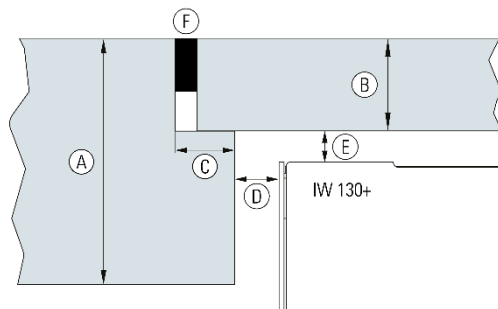




- **HINWEIS:** Der Absatz muss beim Einbau absolut plan sein. Ist die Abdeckplatte einer mechanischen Spannung ausgesetzt, kann diese bei Erwärmung zu Rissen oder gar zum Bruch der Platte führen.



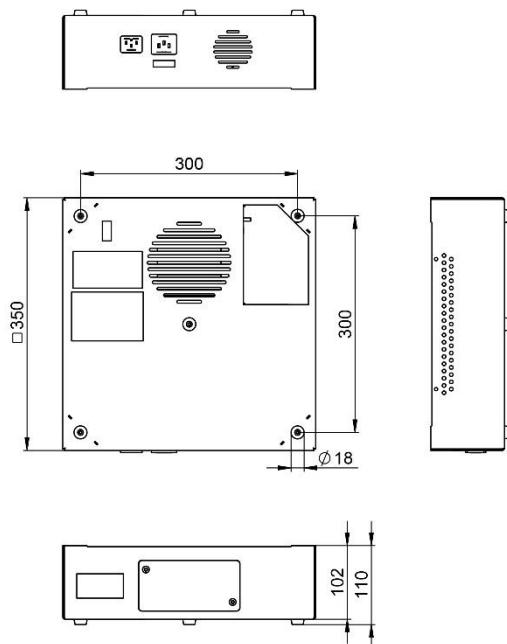
- **HINWEIS:** Es wird empfohlen als Auflage der Induktions-Abdeckplatte **kein Holz** zu verwenden, da sich Holz bei Feuchtigkeit und Hitze ausdehnt und die weiter oben beschriebene, plane Auflage der Platte nicht mehr gegeben ist. Idealerweise soll der Ausschnitt in der Buffet-Deckplatte so gewählt sein, dass die Induktions-Deckplatte absolut plan/eben auf dieser aufliegt, so wie in folgender Schnittgrafik dargestellt.



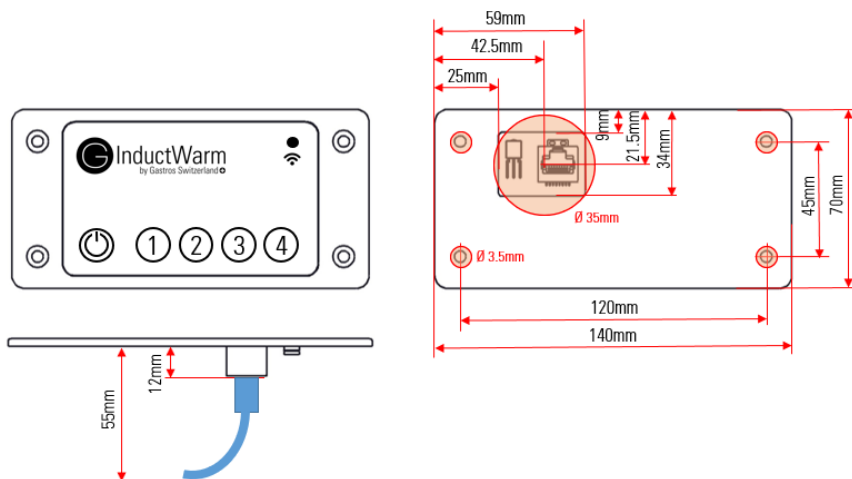
<i>Dicke Buffet- Deckplatte</i>	<i>Dicke Induktion- Deckplatte</i>	<i>Absatz</i>	<i>Abstand zu IW130+</i>	<i>Luftspalt</i>	<i>Silikonspalt</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>	<i>F</i>
>30 mm	20 mm	>8 mm	>15 mm	-	3 mm
	15 mm	>8 mm	>15 mm	5 mm	3 mm
	12 mm	>8 mm	>15 mm	8 mm	3 mm

Grafik und Tabelle: Ideale, empfohlene Bauweise

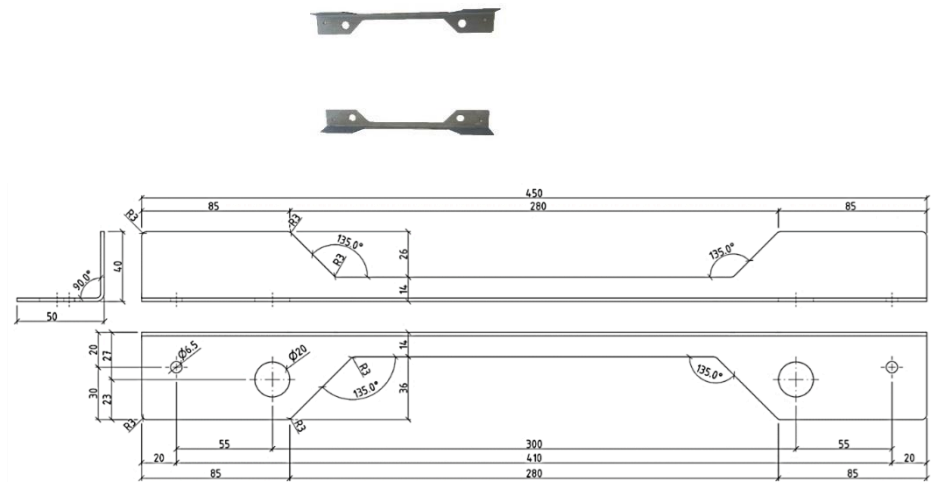
Gehäuse Abmessungen (in mm)



Externe Bedieneinheit



Montage-Kit

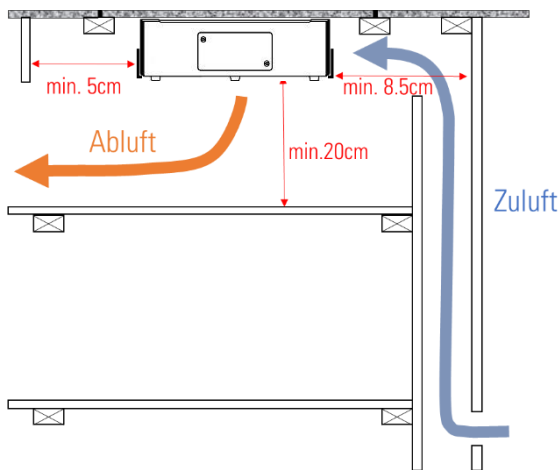


Belüftung



Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden. Die Luftansaugtemperatur muss unter 40° C liegen. Die Geräterückseite (Luftauslassbereich) muss einen Abstand von mindestens 8,5 cm zum nächsten Objekt aufweisen und der Bodenlüfter muss min. 20 cm frei sein.

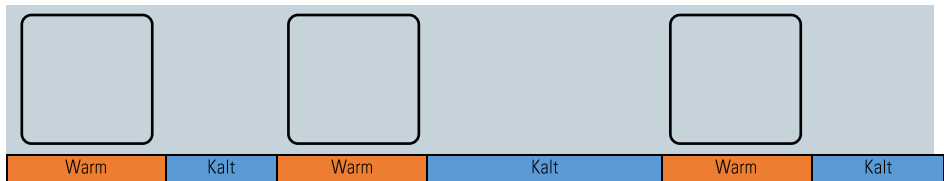
Buffet-Beispiel



Einbaubeispiel

Flexible Abstände der Geräte

Der Unterbau der InductWarm® Elemente benötigt keine direkte Verbindung zueinander. Sie können also mit flexiblen Abständen angeordnet werden.

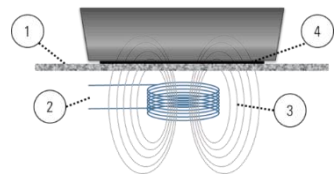


Allgemeine Informationen

Warmhalten mit Induktion



Die unter der Deckplatte (1) liegende Induktionsspule (2) generiert ein wechselndes elektromagnetisches Feld (3), das durch den Wirbelstromeffekt direkt im Gefäßboden eines induktionsfähigen Aufsatzes Wärme (4) erzeugt. Dabei schaltet eine automatische Gefässerkenntung den Generator erst dann ein, wenn ein Aufsatz aufgesetzt wird.



Das Warmhalten mit Induktion bringt viele Vorteile:

- Extrem hoher Wirkungsgrad von rund 95 % = hohe Effizienz = hohe Leistung = geringe Verlustleistung
- Sofortige Betriebsbereitschaft bei voller Leistung, da elektrische Energie im Gefäßboden sofort in Hitze umgewandelt wird – keine lange Aufheizzeit!
- Geringer Energieverbrauch gegenüber konventionellen Warmhaltesystemen (bis zu 90%)
- Geringere Wärmeabstrahlung verglichen mit anderen Warmhaltesystemen = angenehmes Raumklima
- Ebene Flächen für einfachste Reinigung und bestmögliche Hygiene
- Niedrigste Betriebskosten (Energie, Reinigung, Nachfüllen von Brennpaste etc.)
- Hohe Betriebssicherheit dank Sicherheitselektronik (Gefässerkenntung, Leerlaufsicherung, Überhitzungsschutz)

HINWEIS: Bitte verwenden Sie ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze.

Falsche und beschädigte Aufsätze können das InductWarm® 130+ Gerät gefährden! Die Verwendung von Gefässen ohne feuchtes Speisegut kann zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Kommt es zu einer Überhitzung der Aufsätze, indem sie in leerem Zustand oder befüllt mit trockenem Speisegut auf hohe Temperatur gebracht werden, verändern sich auch die Eigenschaften des Gefässmaterials. Die Überhitzung kann z.B. zu Wölbungen im Gefässboden oder zum Zerbrechen von Porzellan führen. Die Fähigkeit des Gefässes zur induktiven Leistungsaufnahme wird dadurch reduziert.

Die Verwendung von verbeulten Aufsätzen ist gefährlich! Durch die Verformung des Gefässbodens liegt der Aufsatz nicht plan auf. Eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) kann unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductWarm® 130+ Gerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

Die Induktionsfelder sind auf eine bestimmte Grössenordnung von Aufsätzen ausgelegt, bei welcher sie gut und effizient funktionieren. Zu kleine Aufsätze können unter Umständen von der automatischen Gefässüberwachung nicht erkannt werden, sodass die Leistungszufuhr ausgeschaltet bleibt. Viel zu grosse Aufsätze können nicht in der gesamten Bodenfläche Leistung aufnehmen und werden deshalb langsamer warm und erreichen unter Umständen die gewünschten Temperaturen nicht.

Haftungsbeschränkung

Die Werksgarantie umfasst Konstruktions-, Produktions- und Materialfehler. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Defekte durch fehlerhafte Bedienung, 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



Benützen Sie das InductWarm® 130+ 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.

Gefahren



Vom InductWarm® 130+ können Gefahren ausgehen, wenn die Angaben 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 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.
- **Ausrutschgefahr**
Es ist spezielle Vorsicht geboten, wenn der Boden vor den Buffets/Theken rutschig ist.



Weist das Deckmaterial (Kunststein, Glas) Risse auf oder verfärbt sich dunkel, muss das InductWarm® 130+ sofort vom Netz getrennt werden.

Durch die Reflektionswärme des Gefässes kann über der Spulenfläche eine hohe Temperatur entstehen. Aufgrund dessen sollte eine entsprechende Abkühlzeit eingehalten werden. Vergewissern Sie sich nach dem Abschalten darüber, dass kein Gefäss aufgesetzt ist. Verlassen Sie sich nicht auf die «Gefässerkennung».

Verwenden Sie kein Metallbesteck, PVC-/Plastik, Aluminiumfolie oder andere metallische Gegenstände in Kombination mit dem InductWarm® 130+ Gerät.

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

Reparaturen



Die Abdeckung des Induktionsgerätes darf nicht von unautorisierten Personen entfernt werden bzw. das Induktionsgerät nicht geöffnet werden. Im Inneren des Gerätes befinden sich KEINE vom Benutzer zu wartenden Teile. Eine Reparatur darf nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, einen ausgebildeten Gastros Service-Partner oder nehmen Sie mit unserem Kundendienst Kontakt auf: servicepoint@gastros.swiss

Eine unautorisierte Öffnung des Gerätes führt zum sofortigen Verlust der Garantie/Gewährleistung.

Sicherheitsbestimmungen

Verantwortung

Das InductWarm® 130+ System ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Das InductWarm® 130+ 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 eigenmächtigen Umbauten oder Modifikationen ab. Wenn die Netzanschlussleitung des Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller 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 Störungs- oder Wartungsfall muss, durch Ausstecken des Netzsteckers, durch Betätigung des Hauptschalters oder durch die entsprechende Gebäudesicherung in einer gesicherten, isolierten Position, das Gerät komplett ausgeschaltet werden können.

HINWEIS: Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur vom InductWarm® 130+ sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellsten Version zu beachten (Liste ist 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® 130+ 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 aufs Sorgfältigste beachtet werden.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das InductWarm® 130+ ist für den kommerziellen Betrieb bestimmt.
- Das InductWarm® 130+ ist nicht für die Massenproduktion von Nahrungsmitteln bestimmt.
- Das InductWarm® 130+ ist konzipiert, um Speisen in induktiven Gefässen warm zu halten. Eine anderweitige Verwendung des Geräts kann das System oder die Gefässe zerstören.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in Ihr InductWarm® 130+. Reinigen Sie das InductWarm® 130+ nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampf.
- Verwenden Sie nur Gefässe, die vom Hersteller für Induktion geeignet gezeichnet werden. Benützen Sie ausschliesslich für die induktive Erwärmung geeignete Aufsätze mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. Die Verwendung von kleineren Warmhaltegefässen ist möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:
 - Geringerer Wirkungsgrad
 - Aufsatzerkennung evtl. nicht möglich
 - Abstrahlung evtl. grösser
- Vermeiden Sie direkten Kontakt des Gerätes mit Speisen.
- Halten Sie nie Aufsätze warm ohne feuchtes Speisegut. Es droht eine Überhitzung des Aufsatzes.
- Schalten Sie das InductWarm® 130+ 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 Induktionsgefäßen sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein etc.
- Das Induktionsgerät gilt dann als eingeschaltet, wenn die ON/OFF Taste am Bedienelement grün leuchtet.

Störungsbehebung

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, ON/OFF Taste leuchtet nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckerverbindung überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Steckerverbindung überprüfen, Gerät einschalten mittels Ein- / Ausschalter am Geräteboden
	Gerät defekt	Kundendienst informieren servicepoint@gastros.swiss
Keine Hitze, Leistungstaste 1, 2, 3 oder 4 blinkt blau	Aufsatz/Gefäß wird nicht erkannt	Aufsatz/Gefäß ist zu klein, falsch positioniert oder nicht induktionstauglich
Infrarot Fernbedienung funktioniert nicht	Batterie ist leer	Batterie auswechseln
	Sender oder Empfänger sind verschmutzt	Sender und Empfänger reinigen
	Kein Stromfluss zwischen Batterie und Fernbedienung	Kontaktpunkte zur Batterie überprüfen
Aufsatz wird nicht warm genug	Falschplatzierung des Aufsatzes	Position über Induktionsspule kontrollieren
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe erhöhen
	Aufsatz nicht induktionstauglich	Induktionstauglichkeit prüfen, induktionstaugliche Gefäße verwenden
ON/OFF Taste blinkt abwechselnd rot und gelb	Technischer Fehler im Gerät erkannt	Kundendienst informieren servicepoint@gastros.swiss

Technische Daten

Technische Informationen / InductWarm® 130+ Undercounter Element	
Spannungsbereich	100-240 VAC
Frequenz (Netz)	50/60 Hz
Induktionsfrequenz	18-25 kHz
Maximale Leistung	800 W
Interne Absicherung	10 A
Masse / Gewicht	350 x 350 x 110 mm / 5,6 kg
Anschluss-Typ	C13
Zertifizierung	

InductWarm® 130+ Undercounter

Original instructions

DPC
DYNAMIC
POWER
CONTROL



Operating and assembly manual

Version 06/2025



Introduction

The InductWarm® 130+ is an induction unit used to keep food warm. It is suitable for use in hotels, restaurants, and other food distribution locations. In addition to its industrial quality and long service life, its modern design and easy handling is held to high importance in the device-developing process.

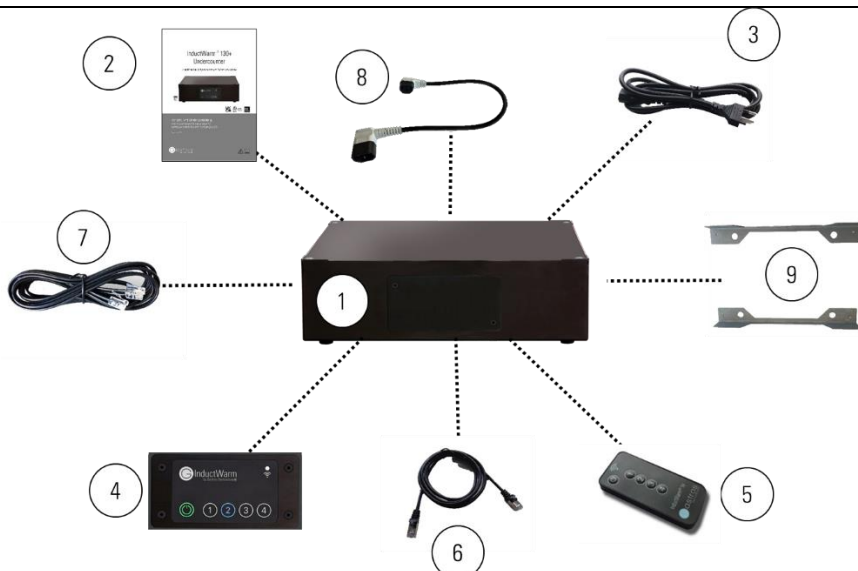
The InductWarm® 130+ is an undercounter induction system and can be mounted under surfaces made of artificial stone, glass or wood (with at least 20 mm/0.8" of distance between the unit and the dish). The electromagnetic field generated by the induction unit penetrates the cover plate and directly warms the induction-compatible dish on top of it. In this way, food can be kept warm, but the cover plate itself will not be heated.

Reflection heat from the dish's bottom is the only source of heat to the surface. As a result, the cover material expands. However, with the right choice of material, this expansion can be reduced to a minimum. Gastros can assist you by selecting the right cover material.

Delivery Content InductWarm® 130+ Undercounter			
Article		Description	Article No.:
1		InductWarm® 130+ unit, 800 W, 100-240 VAC	1 13 200 XX
2		InductWarm® 130+ undercounter operating and assembly manual	8 13 200 04

Optional Accessories InductWarm® 130+ Undercounter					
3		Power cord 1500 mm/59,05", 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)		
4		InductWarm® external control panel	6 13 502 01		
5		InductWarm® infrared remote control, incl. battery	6 10 500 01		
6		Connecting cable to the external control panel (6 13 502 00)	6 13 510 00 6 13 515 00 6 13 530 00 6 13 550 00 6 13 575 00	1m 2m 3m 5m 7,5m	39,37" 78,74" 118,11" 196,85" 295,27"
7		InductWarm® BUS cable, 2 m/78,74"	6 13 420 00		
8		InductWarm® power chain cable 130+, 100-240 VAC – cable for connecting max. 3 units to one socket.	6 10 148 00 6 10 165 00 6 10 199 00	48cm 65cm 115cm	18,90" 25,59" 45,28"
9		InductWarm® mounting kit	6 13 600 00		

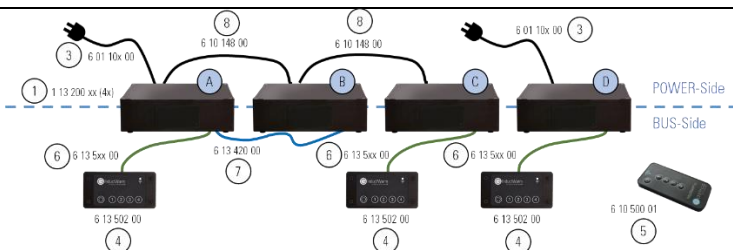
Overview of accessories



Use only original accessories from Gastros Switzerland!

CAUTION – Risk of fire and electric shock. Only replace power cord (No. 3) with original cable by the manufacturer: Article No.: 6 01 10x xx

Cabling (example)



The power supply (POWER side) is independent of the BUS coupling (BUS side). Each unit must be connected to electrical power, either directly via a power cord (3) as seen with devices A and D or indirectly via a power chain cable (8) as seen with devices B and C.

In the example above, induction units A and B are connected with the BUS cable (7) and are controlled by one control unit (4). These two elements have the same power level. Devices C and D are controlled individually by own external control device. The infrared remote control (5) can be used to control all individual elements.



Power supply

You can link up to three InductWarm® 130+ units with the power chain cable (Article No. 6 10 1xx 00) and connect them with the power cord (article 6 01 10x 00) to a power outlet 100-240 VAC (16 A). When using a power outlet with only 10A, you can link up to two InductWarm® 130+ devices. The maximum power consumption of one induction unit is 800W. It is recommended to connect the devices to the power supply via a circuit breaker (max. 16 A).



Installation

Remove all packaging and check your InductWarm® 130+ device for visual damage. Do not start up the unit if there are any signs of damage. Power on the InductWarm® 130+ by using the power switch on the bottom of the device (the number “0” on the power switch indicates that the device is switched off).



The device is supplied with power when the ON/OFF button on the control panel lights up with red backlighting.



The InductWarm® 130+ is activated by pressing the ON/OFF button. The ON/OFF button lights up with green backlighting. The power regulation is carried out as described below.

Operation

The InductWarm® 130+ can be controlled in different ways:

Using the control panel (optional): Press the 1, 2, 3 or 4 button to select the respective power level. The selected power level button lights up with blue backlighting.



Using the infrared remote control (optional): The power level can optionally be set with the infrared remote control. To do this, the remote control must be held close (approx. 20-30 cm / 8-12") to the infrared receiver of the external control panel or directly to the internal panel of the device.



Control panel display	Function
ON/OFF button lights up red	Device is supplied with power
ON/OFF button lights up green	Device is running in standby mode
Power level button 1 lights up blue	Power level 1 is activated
Power level button 2 lights up blue	Power level 2 is activated
Power level button 3 lights up blue	Power level 3 is activated
Power level button 4 lights up blue	Power level 4 is activated
Selected power level button 1, 2, 3 or 4 is flashing blue	There is no dish on the device or the dish is not detected

The InductWarm® 130+ has four different power levels that cover different temperature ranges. The final temperature inside the dish depends on the following factors:

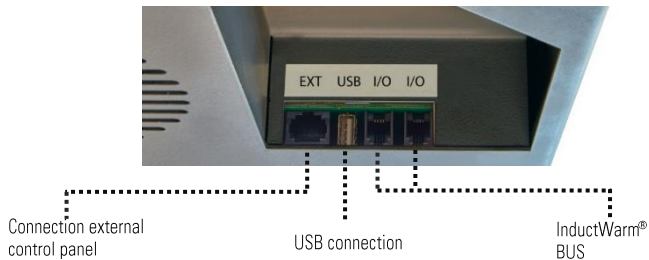
- Quality of the material of the dish (e.g., flat bottom)
- Quality of the inductive layer of the dish
- Consistency of the food and surrounding temperature
- Size of the dish
- Position of the dish on the induction unit

The InductWarm® 130+ has integrated **dish detection** to ensure that the induction unit is active only when there is a dish placed on the device. If the InductWarm® 130+ detects a dish, the selected power level is displayed. If the vessel is removed, the InductWarm® 130+ system detects this and switches off the induction. This is indicated by the button of selected power level 1, 2, 3 or 4 with flashing blue backlighting. If a vessel is placed back onto the device within 10 minutes (standard setting), the InductWarm® 130+ continues to heat at the previously selected level. All inductive dishes can be used with the InductWarm® 130+ unit.

The InductWarm® 130+ has an integrated **temperature protection feature**. If the coil temperature inside the device reaches the pre-set maximum temperature of 90 °C/194 °F on level 4, the device automatically resets to level 3. If the temperature rises by another 5 °C / 9 °F despite this initial safety measure, the device switches off for safety reasons (standby mode). This shutdown serves to protect the dishes and the buffet. The InductWarm® 130+ can only be operated again when the coil temperature has dropped below the threshold described above (the device must be restarted manually after the temperature drops below 90 °C / 194 °F, and this can take a few minutes).

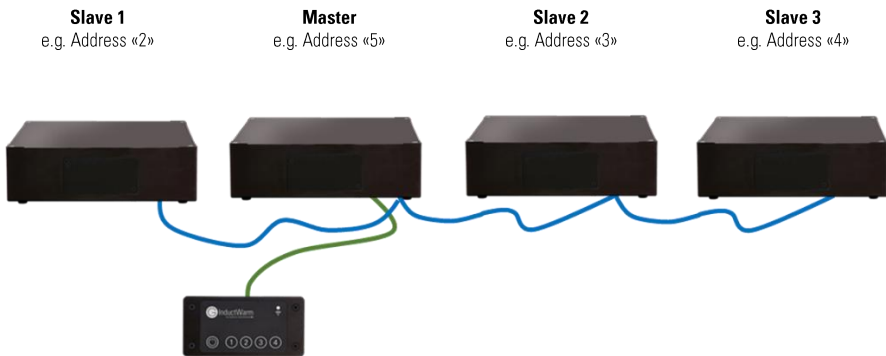
Connectors

The BUS, network and USB connections are located on the underside of the InductWarm® 130+ unit:



BUS coupling / network mode

If a certain number of InductWarm® 130+ units should be operated within a network, one chosen unit of the network must be connected to an external control panel and connected via BUS cable to any other unit within the network. When the ON/OFF button of the external control panel is pushed, the connected unit becomes the “master” of the network. All other units become “slaves”.



Every 3 seconds, the “master” unit sends information to the “slave” units. When running in network mode, the units can only be operated on the same power level. It is not possible to control each unit individually.

Note: Valid “AutoPowerOff” time for the entire network is the time set within the “master” device (default 600s).

To run the units in a network, each device must have an individual device address! When ordering the devices, please specify how the devices are to be operated.

If there is no dish detected on any of the units in the network, all units will automatically go into standby mode after 20 seconds. In network mode, dish detection is not shown by flashing power level buttons. Up to 16 InductWarm® 130+ units can be linked with a BUS network cable.

USB connection

Both software updates and system parameter updates can be loaded via the USB port. This task should only be performed by trained service staff.

Cleaning / maintenance

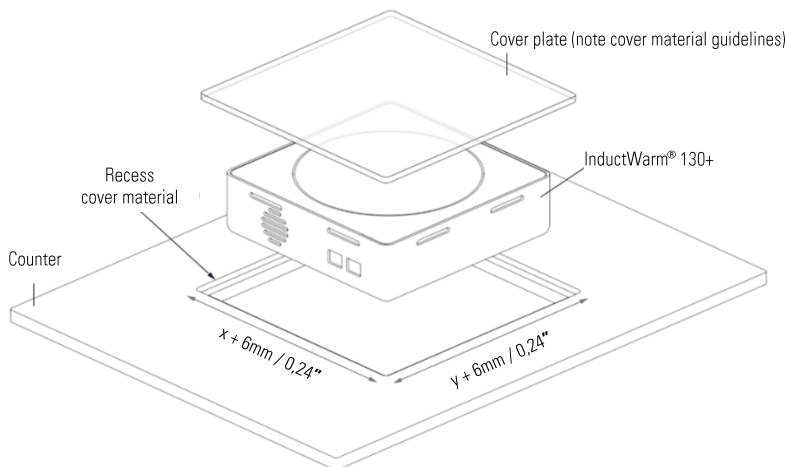
The InductWarm® 130+ is intended to be installed underneath a cover plate and is normally operated via an external control panel. Daily cleaning of the device is therefore not necessary. The cover must be designed in such a way that no liquids can get to the induction device. For general maintenance and cleaning work on the buffet counter, the entire counter must be disconnected from the power supply.



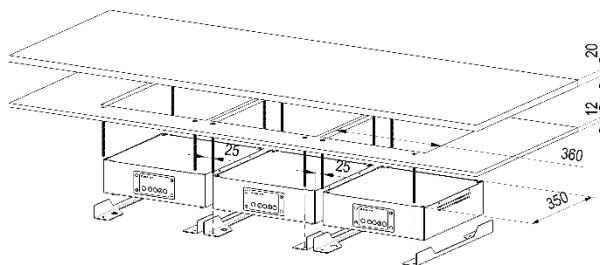
The device must be protected against water splashes and must not be cleaned with a water jet.

Built-in drawings

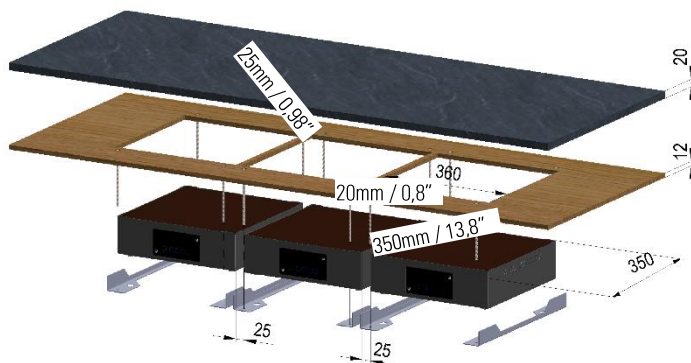
Assembly instructions for one device



Arrangement of several devices next to each other



The panels face the front. The distance between the devices must be at least 25 mm/0,98".



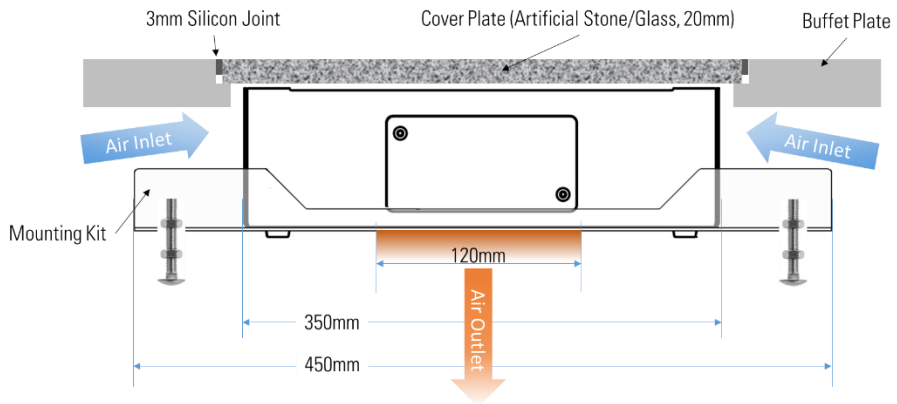
Cross section



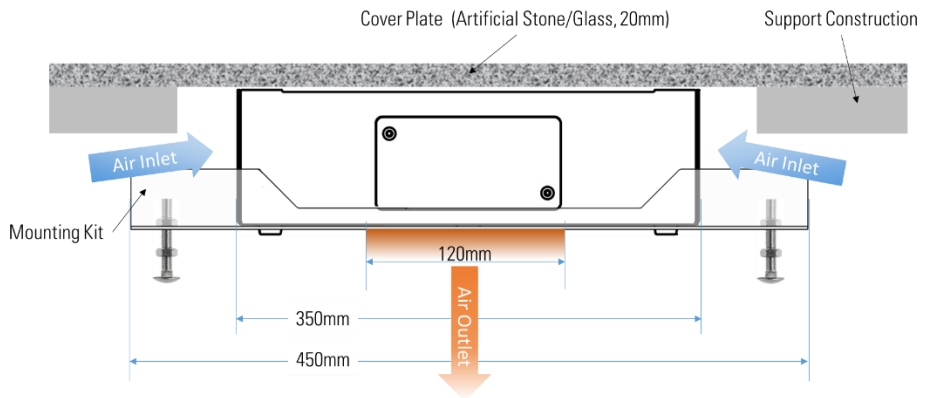
Using natural stone (which Gastros does NOT recommend), artificial stone and glass as a cover material can cause expansion when heated, and this can lead to tension cracks.

- **PLEASE NOTE:** Gastros recommends using an immediate silicone joint for any potential extension of the surface. See the following installation recommendations.
- **PLEASE NOTE:** Gastros is available to provide advice for the choice of the cover material, however Gastros assumes no liability for any damage to the surface.

Installation with immediate silicone joint (recommended by Gastros Switzerland)



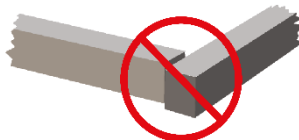
Installation with full-length cover plate without silicone joint



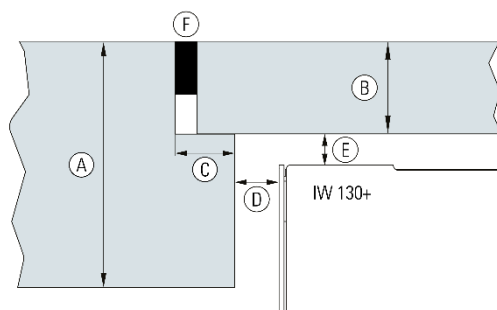
Installation detail



- **PLEASE NOTE:** The edge must be absolutely flat when installed. If the cover plate is subjected to mechanical tension, this can lead to cracks or even breakage of the plate when heated.



- **PLEASE NOTE:** It is recommended **not to use wood** as a support for the induction cover plate, as wood expands with moisture and heat and the flat support of the plate described above is no longer given. Ideally, the cut-out in the buffet top plate should be selected so that the induction top plate lies absolutely flat/level on it, as shown in the following sectional diagram.

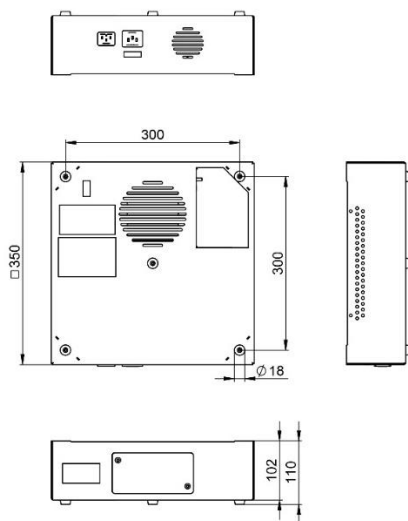


<i>Size Buffet Covermaterial</i>	<i>Size Induction Covermaterial</i>	<i>Pedstal</i>	<i>Distance to IW130+</i>	<i>Air Gap</i>	<i>Silicon Gap</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>	<i>F</i>
>30 mm	20 mm	>8 mm	>15 mm	-	3 mm
	15 mm	>8 mm	>15 mm	5 mm	3 mm
	12 mm	>8 mm	>15 mm	8 mm	3 mm

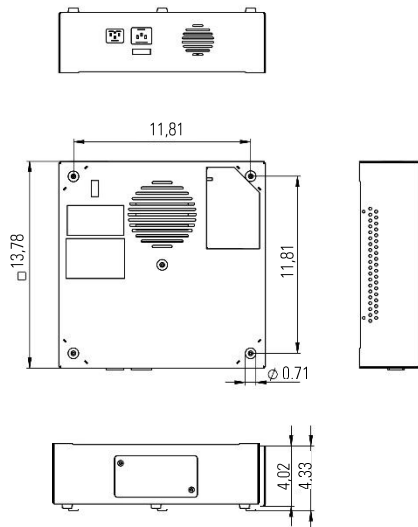
Graph and table: Ideal, recommended construction

Device dimensions

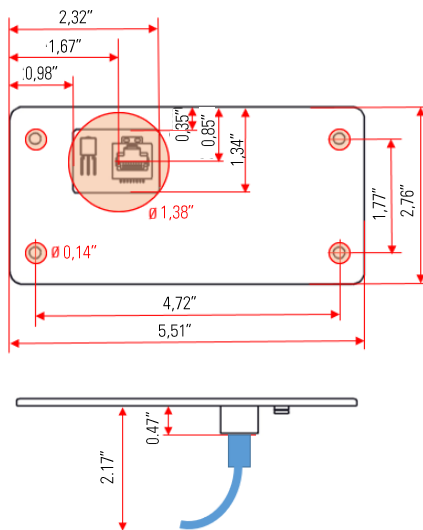
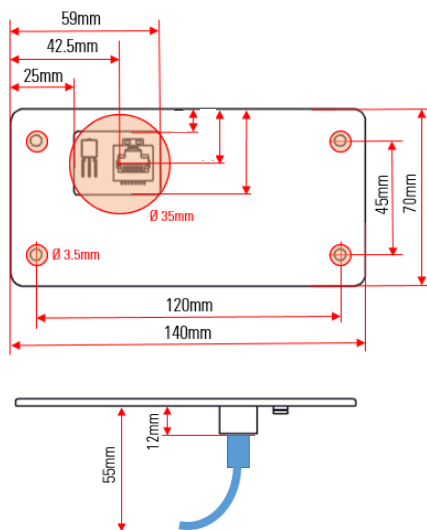
Dimensions in mm



Dimensions in inch

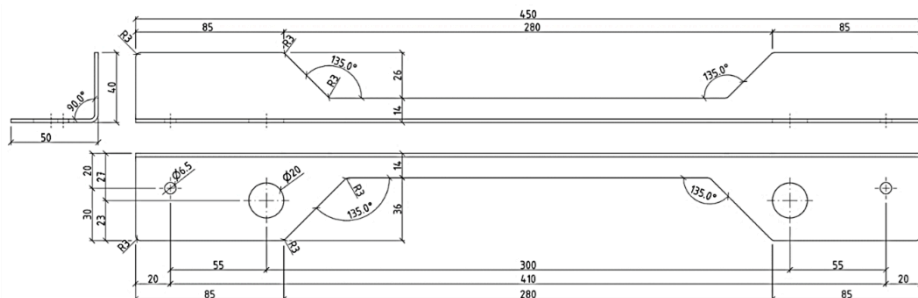


External control panel

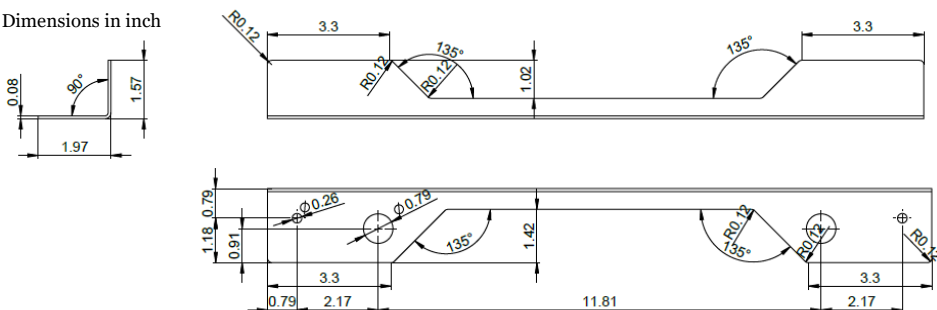


Mounting kit

Dimensions in mm



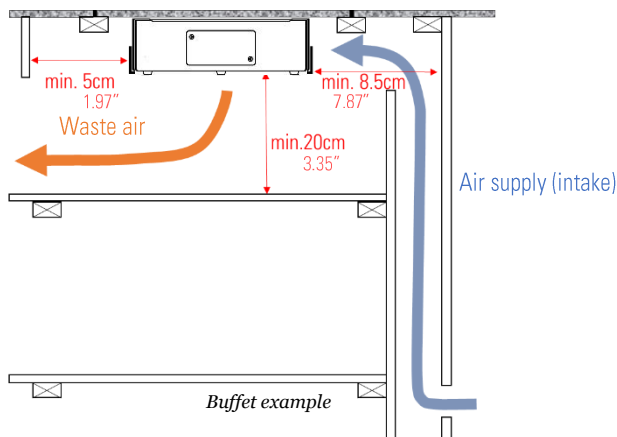
Dimensions in inch



Air circulation



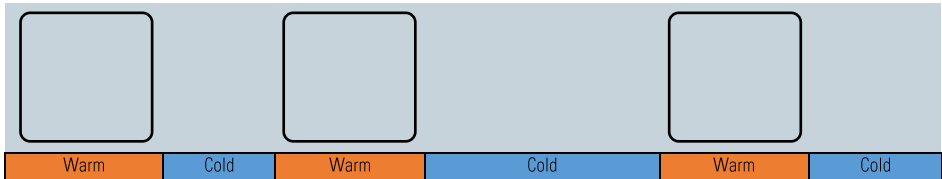
Air circulation openings must not be covered by any other installation parts. The surrounding air must not be higher than 40 °C/104 °F. The back side fan must have 8.5 cm/3.35" of open space, and the bottom fan must have 20 cm/7.87" of open space.



Built-in example

Flexible distances of the induction units

The substructures for fixing the InductWarm® units do not require a direct connection to one another. As a result, the induction units can be arranged with flexible spacing.

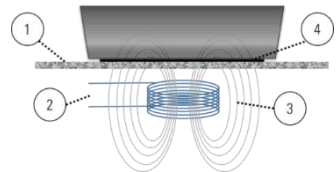


General information

Holding with induction technology



The induction coil (2) located under the cover plate (1) generates an alternating electromagnetic field (3) which, through the eddy current effect, generates heat directly at the bottom of an inductive dish (4). Automatic dish detection only switches the generator on when an inductive dish is detected on top of the unit.



Key advantages of using induction technology for hot holding:

- High effectiveness of around 95% – high efficiency – high warming capacity – minimal power loss
- Ready to be used immediately at full power because electrical energy is converted instantly into heat in the dishes base – no heat-up time!
- Low energy consumption compared to conventional warming systems (up to 90%)
- Lower heat radiation compared to other warming systems = pleasant room climate
- Flat surfaces for easy cleaning and the best possible hygiene
- Lowest operating costs (energy, cleaning, refilling of burning paste, etc.)
- High operational safety thanks to safety electronics (dish detection, idle protection, overheating protection)

Dishes

PLEASE NOTE: Only use induction-capable, appropriately marked dishes.

Incorrect and damaged dishes can be dangerous for the InductWarm® device! The use of dishes without moist food can lead to excessive heating of the power electronics and reduce their service life. If the dishes overheat by bringing them to a high temperature when they are empty or used without moist food, the characteristics of the dish's material can also change. For example, overheating can cause bulges in the bottom of the dish or cause porcelain to break. This thereby reduced the ability of the dish to use inductive power.

Using dented dishes is dangerous! Due to the deformation of the dish's bottom, these types of dishes do not lie flat on the surface. Overheating to very high temperatures (until glowing) may not be prevented automatically, which can have serious consequences for your InductWarm® 130+ device. In the worst case, this may also be consequential to staff members.

The induction units are designed for a certain size range of dishes. Dishes within this size range work efficiently well. Under certain circumstances, dishes that are too small cannot be detected by the automatic dish detection system, resulting in a power supply that remains switched off. Dishes that are much too large cannot absorb power with their entire bottom surface, and therefore, they warm at a slower rate and may not reach the desired temperature.

Liability

The manufacturer's warranty includes design, production, and material defects. Further claims, including defects due to incorrect operation, are excluded. All data and notes in this manual 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



Do not use the InductWarm® 130+ unit if you notice any potential damage or malfunction.



Individuals with pacemakers should consult their doctor to clarify whether they are allowed to be near an induction device.

Risks



The InductWarm® 130+ unit may represent a source of danger if: (1) the information in these operating instructions is not heeded, (2) setup, maintenance or repair work is undertaken by nonauthorized persons or (3) the InductWarm® 130+ unit is used incorrectly or for purposes other than its intended use. Other risks may include:

- **Risk of destruction:**
When the induction unit is not in use for warming food, it is crucial to ensure that the device is turned off. Otherwise, damage or burnings may occur as a result.
- **Electrical shock:**
Do not expose this system to liquids or metal objects, as this may cause 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 / 104 °F.
- **Risk of burns:**
Vessels used with this device become hot during operation and can cause burns. Please use potholders or protective gloves when touching these parts.
- **Slippery floor:**
Be careful with possible slippery floors adjacent to the appliance.



Immediately disconnect the InductWarm® 130+ from the power net if the cover material (e.g., artificial stone, glass, etc.) gets darker or shows cracks.

Dishes may reflect some heat back to the counter surface in the area right above the induction coils. For this reason, an appropriate cooling time should be observed. After switching off the device, make sure that no dish is placed on top. Do not rely on the “dish detection” feature.

Do not use metal cutlery, PVC/plastic, aluminium foil, or other metallic objects in combination with the InductWarm® 130+ unit.

It should be noted that finger rings, watches, bracelets, or other jewellery can heat up if they are close to the induction field. This can cause burns.

Repairs



The top cover of the induction device must not be removed by unauthorized persons and the induction device must not be opened under any circumstances. There are NO user-serviceable parts inside. 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 via servicepoint@gastros.swiss.

Unauthorized opening of the device leads to the immediate loss of guarantee/warranty.

Safety Regulations

Responsibility

The InductWarm® 130+ reflects the state of the art and has been built in accordance with the valid CE/UL guidelines. Safe operation is assured. The InductWarm® 130+ appliance is not intended to be operated by children or persons with physical or mental limitations unless they are instructed and monitored while using the appliance by a person responsible for their safety.

Gastros Switzerland AG disclaims all liability in cases of unauthorized conversions or modifications by the customer. If the main supply cable for the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or another similarly qualified individual 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 appliance must be installed by the customer.



In the event of malfunction or maintenance, the device must be able to be switched off completely by unplugging the mains plug, by operating the main switch or by using the appropriate building fuse with a locking system in the isolated position.

PLEASE NOTE: When transporting, setting up, maintaining, and repairing the InductWarm® 130+ unit, the latest version of the following regulations and guidelines that are applicable in your country must be observed (list is not exhaustive):

- Regulations of the electrical associations (e.g., VDE, SEV, etc.)
- EC directives (in EU countries)
- Accident prevention regulations
- Guidelines of the employers' liability insurance association
- Trade regulations

If the InductWarm® 130+ unit 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 fire safety regulations are to be observed with extreme caution.

Intended use

- The InductWarm® 130+ is intended for commercial use.
- The InductWarm® 130+ is not intended for the mass production of food.
- The InductWarm® 130+ is designed to keep food warm in induction capable dishes. Other usage can destroy the system or the dishes.
- Avoid liquid entering the InductWarm® 130+ unit. Do not clean the InductWarm® 130+ unit with a jet or steam of water.
- Avoid direct contact of the device with food.
- Only use dishes that have been designed as suitable for induction by the manufacturer. Only use dishes suitable for inductive heating with a minimum bottom diameter of 12 cm/ 4.7". It is possible to use smaller dishes, but this may have the following effects:
 - Reduced efficiency
 - Potential absence of dish detection
 - Greater radiation
- Never keep dishes warm without moist food. This poses a risk of the dish overheating.

- Switch off the InductWarm® 130+ unit if you remove the dishes and do not intend to immediately continue using the device. This will prevent unintentional heating in the event that you or someone else places dishes on the surface above the induction unit.
- Do not heat up tins or other sealed containers, as this can cause an explosion! Items that are unsuitable for use include any dishes that are not specifically intended for induction appliances, as well as metal splash guards, aluminium foil, cutlery, jewellery, watches, metallic objects, etc.
- The induction device is switched on when the ON/OFF button on the control panel lights up green.

Troubleshooting

Error	Possible cause	Elimination of error
No heat, ON/OFF button does not light up in any color	No power supply	Plug the device in, check the plug connection
	Power supply fuse tripped	Check and reset the fuse
	Device is not switched on	Check the plug connection, turn on the power switch on the bottom of the device
	Device is defect	Contact customer service servicepoint@gastros.swiss
No heat, power level button 1, 2, 3 or 4 is flashing blue	Dish is not detected	Dish is too small, incorrectly placed or not suitable for induction
Infrared remote control is not working	Low battery	Replace the battery
	The transmitter or/and receiver are dirty	Clean transmitter and receiver
	No electrical contact between battery and remote control	Ensure contact between battery and remote control
Dish does not get warm enough	Incorrect placement of dish	Ensure right position above the induction coil
	Insufficient energy supply	Increase power level
	Dish is not suitable for induction	Check induction suitability, use induction-compatible dish
ON/OFF button flashes alternately red and yellow	Technical error detected in the device	Contact customer service servicepoint@gastros.swiss

Technical Data

Technical information / InductWarm® 130+ undercounter unit	
Voltage range	100-240 VAC
Power frequency	50/60 Hz
Induction frequency	18-25 kHz
Maximum power	800 W
Internal electrical fuse protection	10 A
Dimensions / weight	350 x 350 x 110 mm / 5,6 kg 13,78" x 13,78" x 4,33" / 12 lbs
Connection type	C13
Certification	

InductWarm® 130+ Undercounter

Instructions originales

DPC
DYNAMIC
POWER
CONTROL



Instructions d'utilisation et de montage

Version 06/2025



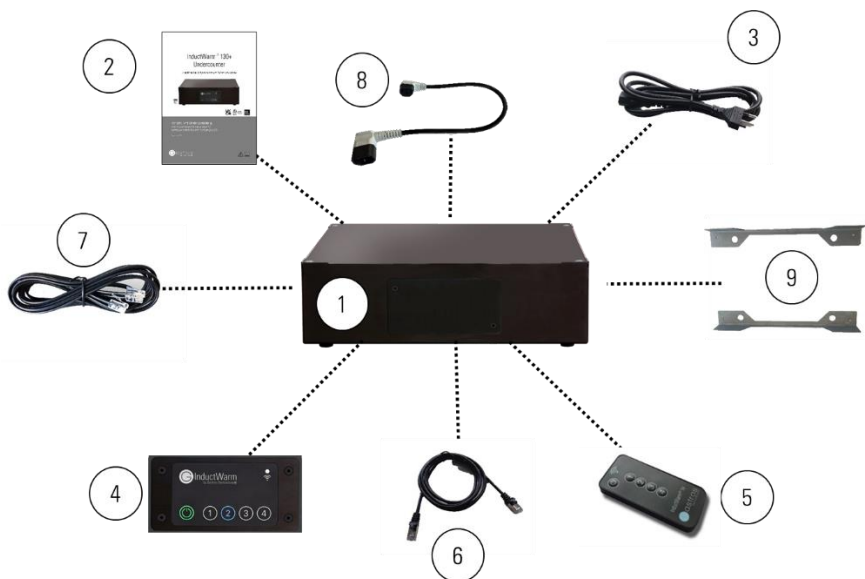
Introduction

L'appareil InductWarm® 130+ a été conçu pour garder les aliments au chaud et est particulièrement adapté à une utilisation dans l'hôtellerie et la restauration 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.

L'appareil InductWarm® 130+ est un système à induction encastrable et peut être posé directement sous la pierre, le verre ou le bois (20 mm min. de distance entre l'appareil et l'ustensile). Le champ d'induction de l'appareil pénètre le revêtement respectif et réchauffe l'ustensile (qui doit être compatible avec l'induction). De cette façon, les aliments peuvent être maintenus parfaitement au chaud. La chaleur réfléchiée par l'ustensile peut entraîner une dilatation du matériau de revêtement. Avec le bon choix de matériau, cette dilatation peut être limitée au minimum ou complètement réduite. Gastros se fera un plaisir de vous conseiller sur le choix du meilleur revêtement.

Contenu de l'emballage InductWarm® 130+			
Article		Description	N° d'article
1		Élément InductWarm® 130+, 800 W, 100-240 VAC	1 13 200 xx
2		Notice InductWarm® 130+ Undercounter	8 13 200 04

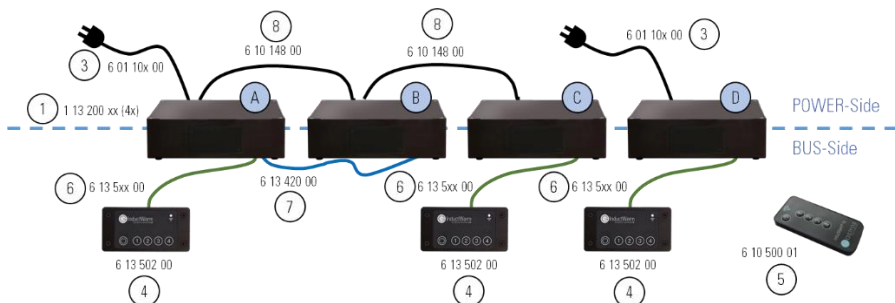
Accessoires en option InductWarm® 130+ Undercounter			
3		Câble d'alimentation 1500 mm, fiche spécifique au pays, 10 A	6 01 101 00 (CH)
			6 01 102 00 (EU)
			6 01 103 00 (UK)
			6 01 104 00 (AUS)
			6 01 105 00 (US)
4		Unité de commande externe InductWarm®	6 13 502 01
5		Télécommande infrarouge InductWarm® (pile incluse)	6 10 500 01
6		Câble de raccordement à l'unité de commande ext. (6 13 500 01)	6 13 510 00 (1m)
			6 13 515 00 (2m)
			6 13 530 00 (3m)
			6 13 550 00 (5m)
			6 13 575 00 (7.5m)
7		Câble BUS InductWarm® (2 m)	6 13 420 00
8		Câble de communication InductWarm® 130+, 100-240 VAC – câble de raccordement pour 3 appareils max. branchés au réseau	6 10 148 00 (48cm)
			6 10 165 00 (65cm)
			6 10 199 00 (115cm)
9		Kit de montage InductWarm®	6 13 600 00



Vue d'ensemble des accessoires

N'utilisez que des pièces d'origine de Gastros Suisse !

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie et de choc électrique. Remplacez uniquement le câble d'alimentation (n° 3) par le câble d'origine du fabricant : N° d'article : 6 01 10x xx



Raccordement (exemple)

L'alimentation (POWER-Side) est indépendante de la connexion BUS (BUS-Side). Chaque élément doit être alimenté directement avec le cordon d'alimentation (3), comme les appareils A et D sur la figure, ou indirectement avec le câble de communication (8), comme les appareils B et C.



Dans l'exemple représenté, les éléments d'induction A et B sont raccordés via le câble BUS (7) et commandés par une seule unité de commande (4). Ils fonctionnent chacun au même niveau de puissance. Les éléments d'induction C et D sont commandés par les unités de commande individuelles. La télécommande (5) peut être utilisée pour tous les éléments individuels.

Alimentation électrique

Un maximum de trois éléments InductWarm® 130+ peuvent être raccordés avec un câble de communication (article 6 10 1xx 00) et fonctionner avec un seul câble d'alimentation (article 6 01 10x 00) sur une prise 100-240 VAC (16 A). Sur une prise avec 10 A seulement deux éléments peuvent être raccordés. Un élément à induction consomme au maximum 800 W. Il est recommandé de raccorder les appareils à l'alimentation électrique via un disjoncteur différentiel (max. 16 A).



Mise en service

Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez que l'appareil InductWarm® 130+ ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé. L'appareil InductWarm® 130+ est mis en marche à l'aide de l'interrupteur situé au bas de l'appareil (le chiffre "0" sur l'interrupteur signifie que l'appareil est éteint).



L'appareil est alimenté lorsque le bouton ON/OFF du panneau de commande s'allume en rouge.



L'InductWarm® 130+ est activé en appuyant sur le bouton ON/OFF. Le bouton ON/OFF s'allume en vert. La régulation de puissance s'effectue comme décrit ci-dessous.

Fonctionnement

Votre appareil InductWarm® 130+ peut être commandé de différentes façons :

Au moyen de l'unité de commande (en option) : Appuyez sur le bouton requis 1, 2, 3 ou 4 pour sélectionner le niveau de puissance correspondant. Le bouton d'alimentation activé s'allume en bleu.



Au moyen de la télécommande infrarouge (en option) : Le niveau de puissance peut être ajusté en appuyant sur la télécommande infrarouge. Pour ce faire, la télécommande doit être dirigée vers le récepteur infrarouge de l'unité de commande externe (à une distance d'environ 20-30 cm) ou directement vers l'appareil.



LED d'état	Fonction
Le bouton ON / OFF s'allume en rouge	L'appareil est alimenté
Le bouton ON / OFF s'allume en vert	L'appareil est en mode veille
Le bouton de niveau de puissance 1 s'allume en bleu	Le niveau de puissance 1 est activé
Le bouton de niveau de puissance 2 s'allume en bleu	Le niveau de puissance 2 est activé
Le bouton de niveau de puissance 3 s'allume en bleu	Le niveau de puissance 3 est activé
Le bouton de niveau de puissance 4 s'allume en bleu	Le niveau de puissance 4 est activé
Le bouton sélectionné pour le niveau de puissance 1, 2, 3 ou 4 clignote en bleu	Il n'y a pas de vaisselle sur l'appareil ou la vaisselle n'est pas reconnue

L'appareil InductWarm® 130+ a quatre niveaux de puissance, qui couvrent différentes plages de chaleur. La température réelle dans le récipient ou des aliments dépend des facteurs suivants :

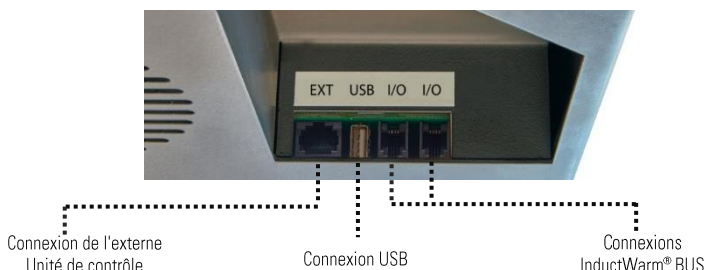
- Nature du matériau du récipient
- Qualité de la couche d'induction de l'ustensile
- Consistance des aliments, température ambiante
- Taille du récipient
- Position du récipient sur la bobine

L'appareil InductWarm® 130+ dispose d'une fonction de **détection de récipient** qui garantit que la surface d'induction n'est active que lorsqu'un récipient est placé sur l'appareil. Si l'appareil InductWarm® 130+ a détecté un récipient, le niveau de puissance réglé s'affiche. Si le récipient est retiré, le système InductWarm® 130+ le détecte et coupe l'induction. Ceci est indiqué par le bouton du niveau de puissance sélectionné 1, 2, 3 ou 4 clignotants en bleu. Si un récipient est remis dans les 10 minutes (réglage standard), l'appareil InductWarm® 130+ continue de chauffer au même niveau qu'auparavant. Tous les ustensiles compatibles avec l'induction peuvent être utilisés avec cet appareil.

L'appareil InductWarm® 130+ est équipé d'un **fusible de température**. Si la température de la bobine à l'intérieur de l'appareil atteint la température maximale prédéfinie de 90 degrés au niveau 4, l'appareil revient automatiquement au niveau 3. Si malgré cette première mesure de sécurité, la température augmente encore de 5 degrés, l'appareil s'éteint automatiquement (mode veille) pour des raisons de sécurité. Cet arrêt sert à protéger les ustensiles et le buffet. L'appareil InductWarm® 130+ ne peut être remis en marche que lorsque la température de la bobine retombe sous le seuil décrit ci-dessus. Cela peut prendre quelques minutes.

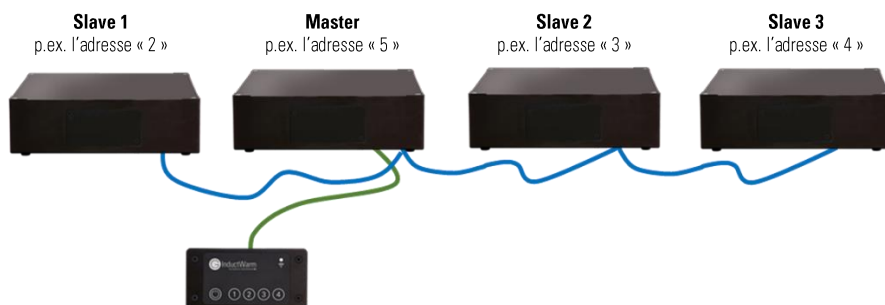
Connexions

Les connexions BUS, réseau et USB sont situées sous l'appareil InductWarm® 130+ :



Connexion BUS / fonctionnement en réseau

Si l'appareil InductWarm® 130+ fonctionne en réseau, une unité de commande externe doit être raccordée à n'importe quel appareil du réseau et cet appareil doit être connecté à tous les autres avec un câble BUS. Dès que le bouton ON/OFF est appuyé sur ce panneau, l'appareil correspondant devient le « maître » (Master) du réseau et les autres appareils seront les « esclaves » (Slave).



L'appareil *maître* envoie des informations à tous les appareils *esclaves* toutes les 3 secondes. Lors du fonctionnement en réseau, tous les appareils ne peuvent être réglés qu'au même niveau. La commande individuelle de chaque appareil n'est pas possible.

*Remarque : le temps « AutoPowerOff » pour l'ensemble du réseau est celui défini pour le « Master » (600 s par défaut). **Chaque appareil doit avoir une adresse individuelle !***

Lors de la commande, veuillez préciser comment les appareils doivent être utilisés.

Si aucun récipient n'est détecté sur aucun appareil du réseau, tous les appareils passent en mode veille après environ 20 secondes. Lors du fonctionnement en réseau, la détection de récipient n'est PAS indiquée par des LED clignotant rapidement.

Un maximum de 16 appareils InductWarm® 130+ peuvent être raccordés avec un câble réseau BUS et commandés de manière centralisée.

Ports USB

Les mises à jour logicielles et les paramètres système peuvent être chargés via le port USB. Ces tâches ne doivent être effectuées que par du personnel de maintenance qualifié.

Nettoyage et maintenance

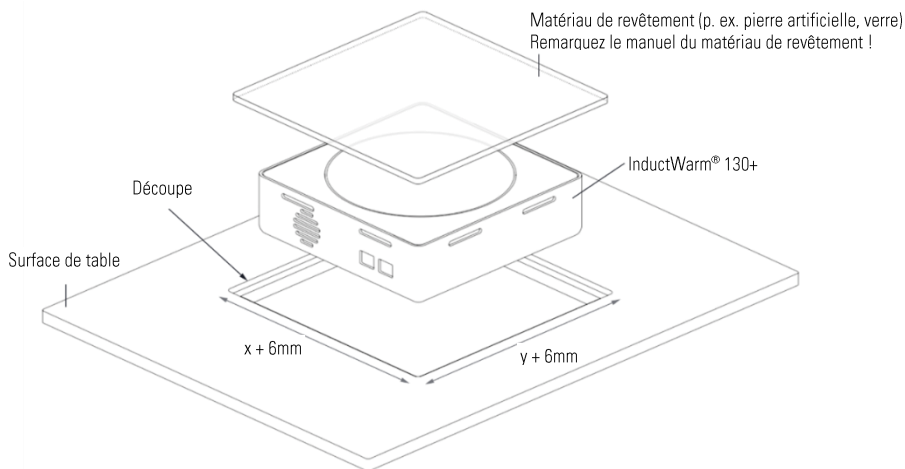
L'InductWarm® 130+ est conçu pour fonctionner sous un couvercle et est normalement commandé via un panneau de commande externe. Un nettoyage quotidien de l'appareil n'est donc pas nécessaire. La plaque de recouvrement doit être construite de manière qu'aucun liquide ne puisse atteindre l'appareil d'induction. Pour les travaux généraux d'entretien et de nettoyage du buffet, l'ensemble du buffet doit être débranché de l'alimentation électrique.



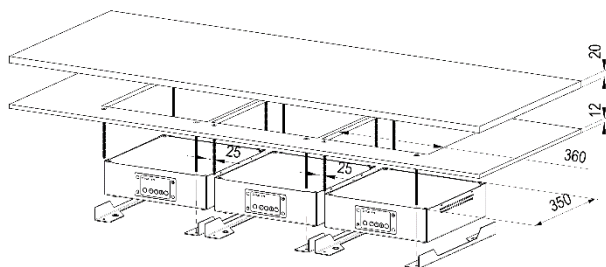
L'appareil doit être protégé contre les projections d'eau et ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

Plans d'installation

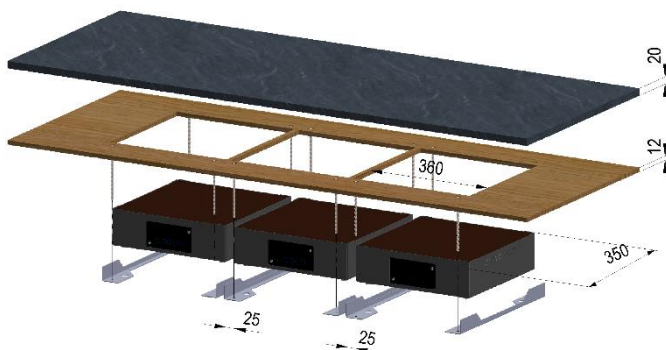
Instructions de montage pour un appareil



Disposition de plusieurs appareils les uns à côté des autres (dimensions en mm)



Les unités de contrôle font face à l'avant. La distance entre les appareils doit être d'au moins 25 mm.



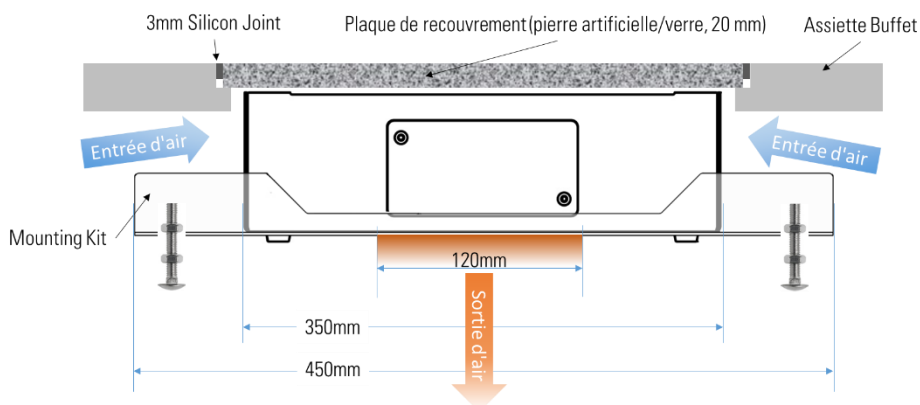
Vue en coupe



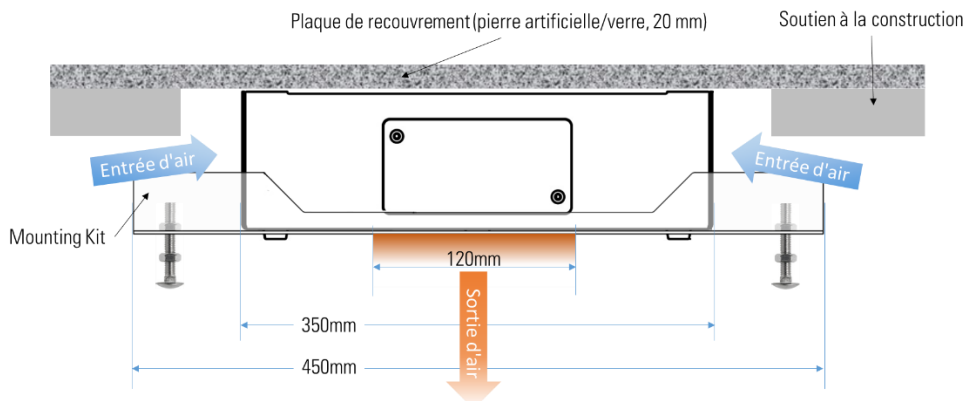
La pierre naturelle (l'utilisation **n'est pas recommandée** par Gastros), la pierre artificielle et le verre comme matériau de revêtement se dilatent lorsqu'ils sont chauffés, ce qui peut entraîner des fissures sous contrainte.

- **REMARQUE** : Il est recommandé de compenser la dilatation du matériau de revêtement avec un joint silicone à maintien immédiat. Veuillez suivre les recommandations d'installation ci-dessous.
- **REMARQUE** : Gastros peut vous conseiller dans le choix du matériau, mais n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés au matériau de support.

Avec un joint silicone à maintien immédiat (recommandation de Gastros Switzerland)



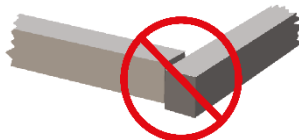
Sans un joint silicone



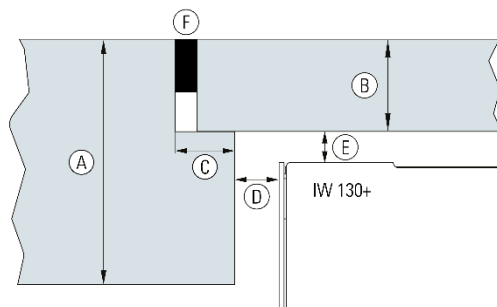
Détail de la coupe de montage



- **REMARQUE:** Lors du montage, le palier doit être absolument plan. Une plaque de recouvrement qui est soumise à une tension mécanique peut subir des fissures ou même des cassures en cas d'échauffement.



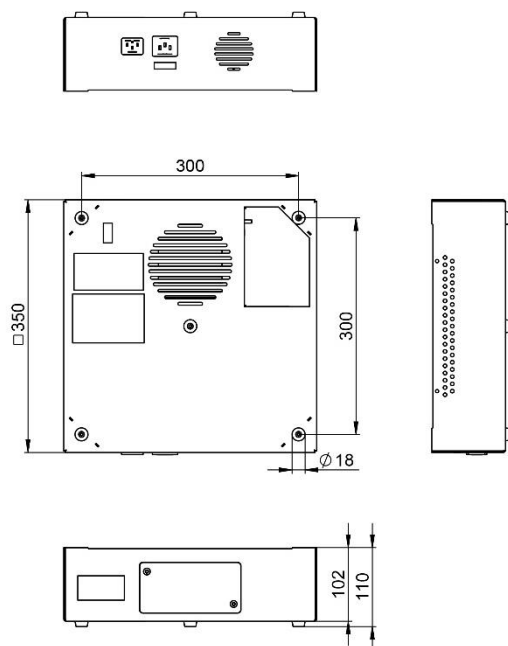
- **REMARQUE:** Il est recommandé de ne pas utiliser de bois comme support de la plaque de recouvrement à induction, car le bois se dilate sous l'effet de l'humidité et de la chaleur et ne garantit plus le support plan de la plaque décrit plus haut.
Idéalement, la découpe dans la plaque de recouvrement du buffet doit être choisie de manière à ce que la plaque de recouvrement à induction repose de manière absolument plane sur celle-ci, comme le montre le le schéma suivant



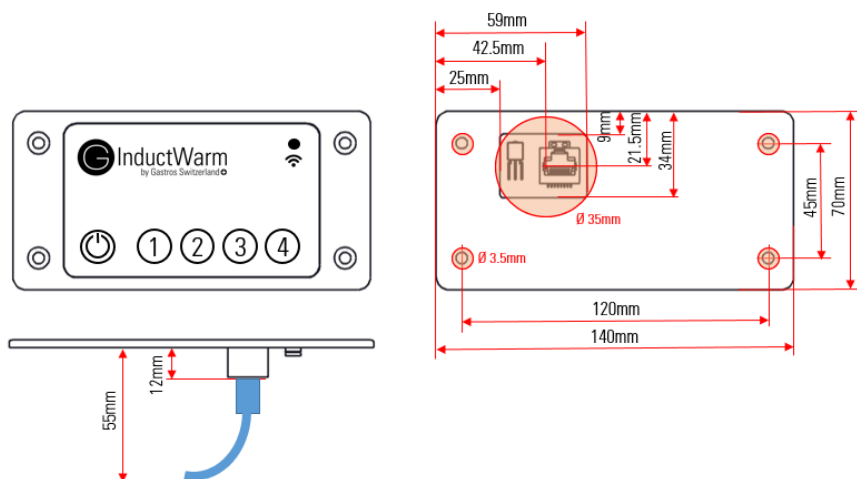
Épaisseur du plateau de buffet	Épaisseur de la plaque de recouvrement	Bordure	Distance à IW130+	Espace d'air	Espace en silicone
A	B	C	D	E	F
>30 mm	20 mm	>8 mm	>15 mm	-	3 mm
	15 mm	>8 mm	>15 mm	5 mm	3 mm
	12 mm	>8 mm	>15 mm	8 mm	3 mm

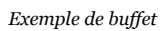
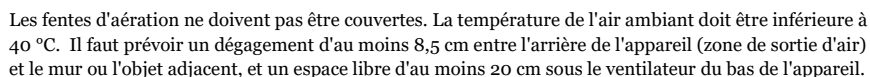
Graphique e tableau: Construction idéale recommandée

Dimensions de l'appareil (en mm)



L'unité de commande externe

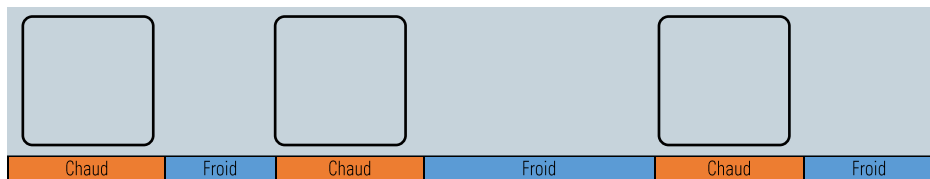




Exemple d'installation

Distances flexibles entre les appareils

La sous-structure des éléments InductWarm® ne nécessite pas de connexion directe les uns aux autres. Ainsi, ils peuvent être disposés avec un espacement flexible.



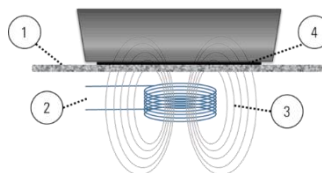
Informations générales

Maintien au chaud avec l'induction



La bobine d'induction (2) située sous le matériau de revêtement (1) génère un champ électromagnétique alternatif (3) qui produit de la chaleur par effet des courants de

Foucault directement au fond d'un récipient compatible avec l'induction (4). 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 :

- Rendement extrêmement élevé d'environ 95 % = haute efficacité = haute performance
- 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 conventionnels
- Émission de chaleur minimale = température la plus basse possible dans la cuisine = environnement de travail optimal
- Meilleure hygiène et nettoyage très facile
- Coûts d'exploitation très bas (énergie, nettoyage, recharge de pâte combustible, etc.)
- Haute sécurité de fonctionnement grâce à l'électronique de sécurité (détection de plat, mise en veille en cas d'inactivité, protection contre la surchauffe)

REMARQUE : Veuillez utiliser uniquement des récipients compatibles avec l'induction et portant le logo correspondant.

Les ustensiles non compatibles et endommagés peuvent compromettre l'appareil InductWarm® 130+. Le fond du récipient doit être plat afin de créer un bon contact conducteur de chaleur avec la plaque chauffante. Cela permet d'économiser de l'énergie et de protéger la plaque à induction.

Ne gardez jamais les récipients au chaud sans aliments humides sous peine de risque de surchauffe. En cas de surchauffe des récipients les propriétés du matériau changent et la capacité de consommation d'énergie inductive est réduite. Une surchauffe des récipients peut provoquer des renflements dans le fond de sorte qu'ils ne reposent plus à plat sur la surface. Dans ces conditions, une nouvelle surchauffe (jusqu'au rougeoiement) ne sera peut-être pas détectée automatiquement, ce qui peut avoir des conséquences graves pour votre appareil InductWarm® 130+ et dans le pire des cas aussi pour le personnel.

Les champs d'induction sont conçus pour une certaine taille de récipient avec laquelle ils fonctionnent bien et efficacement. Les récipients trop petits peuvent ne pas être détectés par le détecteur de plat automatique et l'alimentation en énergie peut rester coupée. Les récipients trop grands ne peuvent pas absorber l'énergie sur toute la surface du fond, ils mettront donc plus de temps à chauffer et n'atteindront pas les températures souhaitées.

Limitation de responsabilité

La garantie d'usine couvre les défauts de conception, de production et de matériaux. Toutes les autres réclamations, en particulier les défauts dus à un mauvais fonctionnement, sont exclues. 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
- Mauvaise utilisation
- Recours à du personnel non formé
- Transformations non autorisées
- Modifications techniques
- Utilisation de pièces de rechange non autorisées



N'utilisez pas l'appareil InductWarm® 130+ 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.

Dangers



L'appareil InductWarm® 130+ 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 :

- **Risque de destruction**
Si la surface d'induction n'est pas utilisée pour le maintien au chaud, 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 brûlures**
Les récipients utilisés deviennent chauds pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures. Veuillez utiliser des gants de protection pour toucher les parties chaudes.
- **Risque de glissade**
Des précautions particulières doivent être prises si le sol devant les buffets/comptoirs est glissant.



Si le matériau du revêtement (pierre artificielle, verre) présente des fissures ou devient sombre, l'InductWarm® 130+ doit être immédiatement déconnecté du secteur.

En raison de la chaleur réfléchie par le récipient, une température élevée peut survenir à la surface de la bobine. Pour cette raison, il faut compter un temps de refroidissement suffisant. Après l'arrêt, assurez-vous qu'aucun récipient n'est en place. Ne vous fiez pas à la fonction de détection de récipient.

N'utilisez pas de couverts en métal, de PVC/plastique, de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques avec l'appareil InductWarm® 130+.

Il est à noter que les bagues, montres, bracelets ou autres bijoux peuvent chauffer à proximité immédiate du champ d'induction. Cela peut provoquer des brûlures.

Réparations



Le couvercle de l'appareil à induction ne doit pas être retiré par des personnes non autorisées et l'appareil à induction ne doit pas être ouvert. Il n'y a AUCUNE pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. 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

L'ouverture non autorisée de l'appareil entraîne la perte immédiate de la garantie.

Dispositions relatives à la sécurité

Responsabilité

Le système InductWarm® 130+ a été construit dans les règles de l'art et conformément aux directives CE applicables. Un fonctionnement sûr est garanti. L'appareil InductWarm® 130+ n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont restreintes, sauf s'ils ont reçu des instructions précises de la part d'une personne responsable de leur sécurité et s'ils sont surveillés lors de l'utilisation de l'appareil.

Gastros Switzerland AG décline toute responsabilité par suite de transformations ou modifications non autorisées. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant pour éviter tout danger. La prise électrique doit toujours être positionnée de manière à être facilement accessible. Si cela n'est pas possible, un interrupteur principal pour l'appareil doit être installé par le client.



En cas de dysfonctionnement ou de maintenance, l'appareil doit pouvoir être complètement éteint en débranchant la prise secteur, en actionnant l'interrupteur principal ou en plaçant le fusible de bâtiment approprié dans une position sécurisée et isolée.

REMARQUE : Lors du transport, de l'installation, de l'entretien et de la réparation de l'appareil InductWarm® 130+, la dernière version des réglementations et directives suivantes de votre pays doit être respectée :

- Règlements des associations d'électriciens professionnels, p. ex. VDE, SEV, etc.
- Directives CE (dans les pays de l'UE)
- Réglementations sur la prévention des accidents
- Directives des associations professionnelles
- Réglementation commerciale

Si l'appareil InductWarm® 130+ 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 sécurité incendie doivent être scrupuleusement respectées.

Usage prévu

- L'InductWarm® 130+ est destiné à un usage commercial.
- L'InductWarm® 130+ n'est pas destiné à la production de masse d'aliments.
- L'InductWarm® 130+ est conçu pour garder les aliments au chaud dans des récipients à induction. Toute autre utilisation de l'appareil peut détruire le système ou les récipients.
- Évitez la pénétration de liquide dans votre appareil InductWarm® 130+. Ne nettoyez pas l'appareil InductWarm® 130+ avec un jet d'eau ou de la vapeur.
- Utilisez uniquement des récipients déclarés appropriés à l'induction par le fabricant. 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
- Évitez le contact direct de l'appareil avec les aliments.
- Ne gardez jamais les ustensiles au chaud sans aliments humides sous peine de risque de surchauffe.
- Éteignez l'appareil InductWarm® 130+ si vous retirez l'ustensile et 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 à induction est considéré comme allumé lorsque le bouton ON / OFF de l'unité de commande s'allume en vert.

Dépannage

Défaut	Cause	Solution
Pas de chaleur, le bouton ON/OFF ne s'allume pas	Pas d'alimentation en courant	Brancher l'appareil, vérifier le raccordement
	Fusible de l'alimentation déclenché	Vérifier le fusible et réinitialiser
	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier la connexion de la fiche, allumer l'appareil au moyen de l'interrupteur au bas de l'appareil
	Appareil défectueux	Contactez le service clientèle servicepoint@gastros.swiss
Pas de chaleur, le bouton 1, 2, 3 ou 4 clignote en bleu	Le récipient n'est pas détecté	Le récipient est trop petit, mal placé ou n'est pas compatible avec l'induction
La télécommande infrarouge ne fonctionne pas	La pile est déchargée	Remplacer la pile
	L'émetteur ou le récepteur sont sales	Nettoyer l'émetteur et le récepteur
	Pas de contact électrique entre la pile et la télécommande	Vérifier les points de contact de la pile
Le récipient n'est pas assez chaud	Le navire est mal placé	Vérifier s'il est bien placé au-dessus de la bobine d'induction
	Apport d'énergie trop faible	Augmenter le niveau de puissance
	Récipient non compatible avec l'induction	Utiliser des récipients compatibles avec l'induction
Le bouton ON/OFF clignote alternativement en rouge et en jaune	Erreur technique détectée dans l'appareil	Informez le service client servicepoint@gastros.swiss

Caractéristiques techniques

Informations techniques / Élément encastrable InductWarm® 130+	
Plage de tension	100-240 VAC
Fréquence (réseau électrique)	50/60 Hz
Fréquence d'induction	18-25 kHz
Puissance maximale	800 W
Protection interne	10 A
Dimensions / poids	350 x 350 x 110 mm / 5,6 kg
Type de raccordement	C13
Certification	

Notes

Kontakt / 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 product is 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.