

InductWarm[®] 140

Built-in

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



DFC
DYNAMIC
POWER
CONTROL



Conforms to
UL 963, 197
Circ. 29, CSA Std.
C22.2 No. 109



Betriebs- und Montageanleitung

Operating and assembly manual (page 22)

Instructions d'utilisation et de montage (page 38)

Version 05/2022





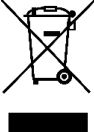
Article: 8 14 200 00



Beschreibung der Sicherheitshinweise und Warnsymbole

Description of safety and warning symbols

Description des consignes de sécurité et des symboles d'avertissement

<p>HINWEIS PLEASE NOTE REMARQUE</p>	<p>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.</p>	<p>Indicates information that is considered important. Used to indicate situations that do not lead to physical injury. For example, information about property damage.</p>	<p>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.</p>
	<p>Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät bedienen oder öffnen.</p>	<p>Read the instructions before using or opening the device.</p>	<p>Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'ouvrir l'appareil.</p>
	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Ce symbole indique une situation dangereuse qui peut ou pourrait provoquer des blessures graves ou mortelles. Faites attention aux précautions de sécurité appropriées.</p>
	<p>Gefahr – Hochspannung Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.</p>	<p>Risk – High voltage This dangerous voltage warning symbol indicates a risk of electric shock and hazards from dangerous voltage.</p>	<p>Danger – Haute tension Ce symbole indique un risque d'électrocution et des risques liés à une tension dangereuse.</p>
	<p>Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.</p>	<p>Electromagnetic field This symbol warns of nonionizing electromagnetic radiation.</p>	<p>Champ électromagnétique Ce symbole met en garde contre les rayonnements électromagnétiques non ionisants.</p>
	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

Warnungen / Warnings / Avertissement



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 das Gerät nicht geöffnet werden. Es befinden sich keine Serviceteile im Gerät. Reparaturen sollen ausschliesslich von Gastro- autorisierten Personen vorgenommen werden.

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

Pour minimiser le risque d'incendie et de choc électrique, l'appareil ne doit pas être ouvert. 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
Inbetriebnahme / Bedienung	7
Reinigung / Wartung / Entsorgung	11
Technische Zeichnungen / Einbauanleitung	12
Allgemeine Informationen	16
Sicherheitsbestimmungen	18
Störungsbehebung	19
Technische Daten	20
Zertifizierungen	20

English

Introduction	22
Built-in drawings	28
General information	32
Safety Regulations	34
Troubleshooting	35
Technical Data	36
Certifications	36



Français







Introduction	38
Nettoyage / Maintenance / Disposition	43
Plans d'installation	44
Informations générales	48
L'ouverture non autorisée de l'appareil entraîne la perte immédiate de la garantie.	50
Dispositions relatives à la sécurité	50
Dépannage	52
Caractéristiques techniques	53
Certifications	53

Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductWarm® 140 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 Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

Das InductWarm® 140 Einbaugerät ist für das Warmhalten von Speisen konstruiert worden und eignet sich vor allem für den Einsatz in der Hotellerie und Gastronomie sowie 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.

Lieferumfang InductWarm® 140 Built-in			
Artikel		Beschreibung	Artikel Nr.:
1		InductWarm® 140 Built-in, 800 W, 100-240 VAC	1 14 200 00
2		Betriebsanleitung für das InductWarm® 140 Einbaugerät	8 14 200 00

Optionales Zubehör InductWarm® 140 Built-in			
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 00
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 140, 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)

Zubehör Übersicht

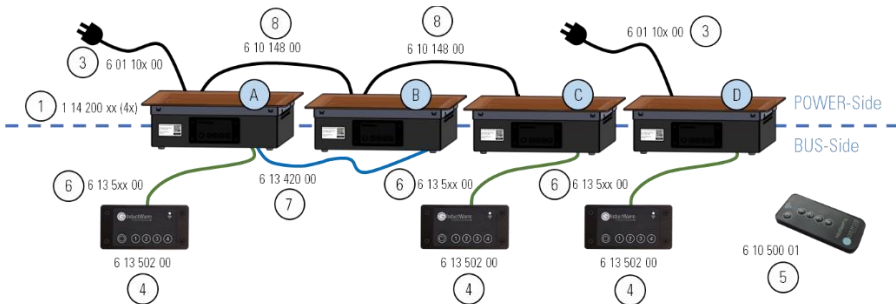


Nur Originalteile von Gastros Switzerland verwenden!

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

Inbetriebnahme / Bedienung

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® 140 Built-in 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® 140 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® 140 Einbaugerät aktiviert. Die ON/OFF Taste leuchtet grün. Die Leistungsregulierung erfolgt wie im Folgenden beschrieben.

Betrieb

Das InductWarm® 140 Einbaugerät kann auf unterschiedliche Arten gesteuert werden:

Mittels Bedienpanel: Das Bedienpanel befindet sich an der Vorderseite des Induktionsgerätes. Optional kann ein zusätzliches, externes Bedienpanel verwendet werden. Wird ein externes Panel angeschlossen, hat das interne Panel keine Funktion mehr. 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® 140 Einbaugerät hat vier Leistungsstufen, welche unterschiedliche Wärmebereiche abdecken. Die tatsächliche Temperatur im Gefäß bzw. bei den Speisen ist abhängig von folgenden Faktoren:

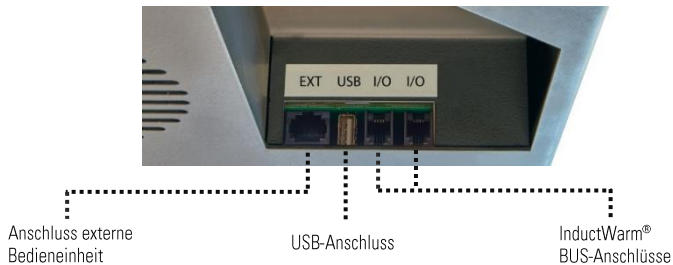
- Materialbeschaffenheit des Gefäßes
- Güte der Induktionsschicht im Aufsatz
- Speisekonsistenz, Umgebungstemperatur
- Gefäßgröße
- Positionierung des Gefäßes über dem Induktionsfeld

Das InductWarm® 140 Einbaugerät verfügt über eine **Gefässererkennung**. Diese stellt sicher, dass die Induktionsfläche nur dann aktiv ist, wenn ein induktives Gefäß entsprechend platziert ist. Hat das InductWarm® Gerät ein Gefäß erkannt, wird die jeweils eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Wird das Gefäß entfernt, erkennt dies das InductWarm® 140 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® 140 auf der gleichen Stufe weiter wie vorher. Das Gerät ist für alle induktionsfähigen Aufsätze verwendbar.

Das InductWarm® 140 Einbaugerät 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® 140 wieder möglich (das Gerät muss nach Unterschreitung der 90° C wieder manuell gestartet werden. Dies kann einige Minuten dauern).

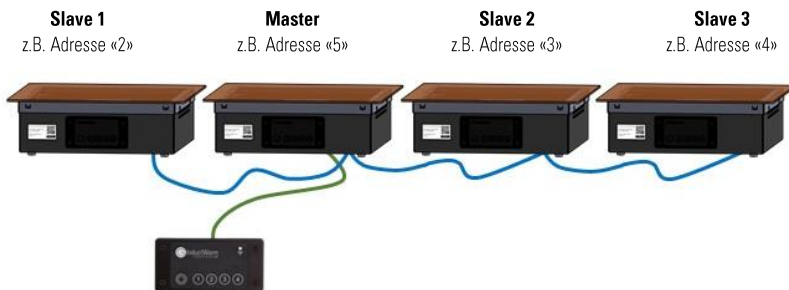
Anschlüsse

Die BUS-, Netzwerk- und USB- Anschlüsse befinden sich an der Unterseite des InductWarm® 140 Gerätes:



BUS Kopplung / Netzwerkbetrieb

Wird das InductWarm® 140 Einbaugerät 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 Netzwerkbetrieb 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 Gefäßerkennung wird im Netzwerkbetrieb NICHT durch rasch blinkende LEDs angezeigt. Es können bis maximal 16 InductWarm® 140 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 / Entsorgung

Für die Reinigung der Glasoberfläche schalten Sie das InductWarm® 140 Einbaugerät aus. Warten Sie, bis es sich auf Handwärme abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der Glasoberfläche.
- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die erkaltete Glasoberfläche und verreiben Sie das Mittel mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschliessend die Glasfläche feucht ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie die Glasfläche regelmässig, am besten nach jedem Warmhaltevorgang.



Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder spitze Gegenstände.



Das Gerät muss gegen Spritzwasser geschützt sein und darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Sorgen Sie bei der Reinigung stets dafür, dass keine Flüssigkeiten zum Induktionsgerät selbst gelangen können. Bei generellen Wartungs- und Reinigungsarbeiten am Buffet muss das komplette Buffet vom Stromnetz getrennt sein.

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.



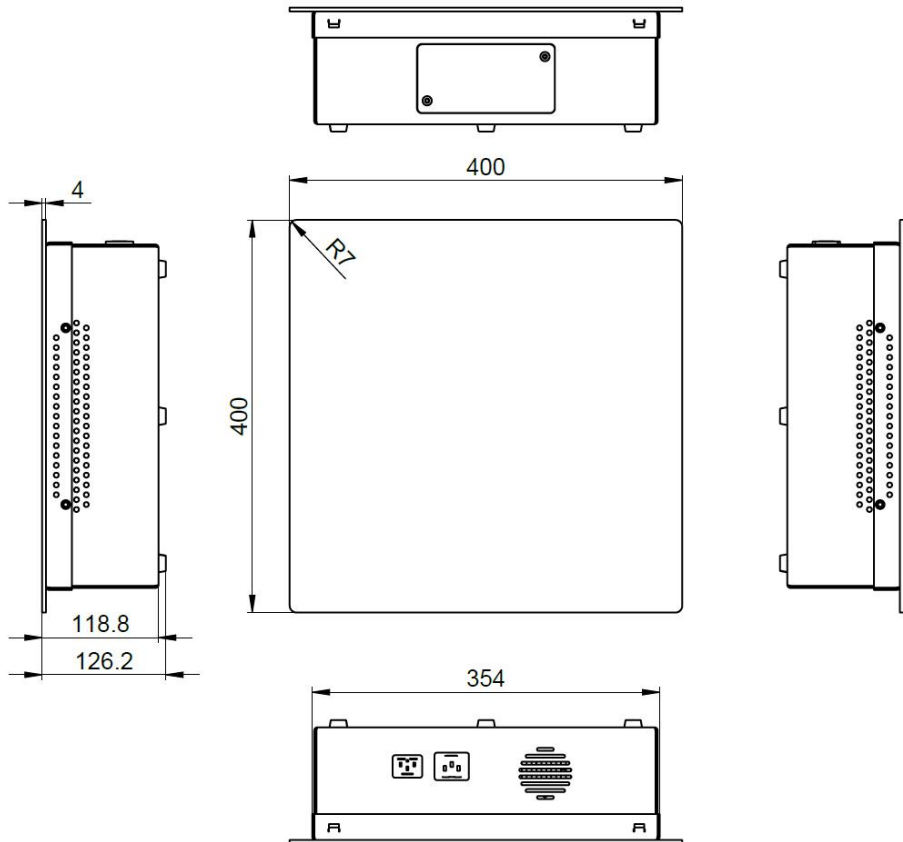
Geräte, welche für die Entsorgung vorgesehen sind, dürfen nicht weiter betrieben werden.

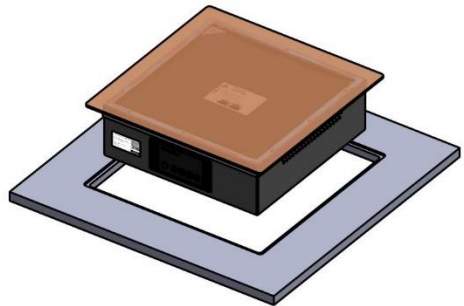
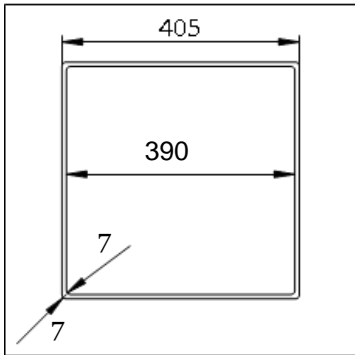
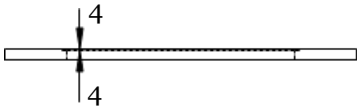
HINWEIS: Das Gerät besteht aus elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

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

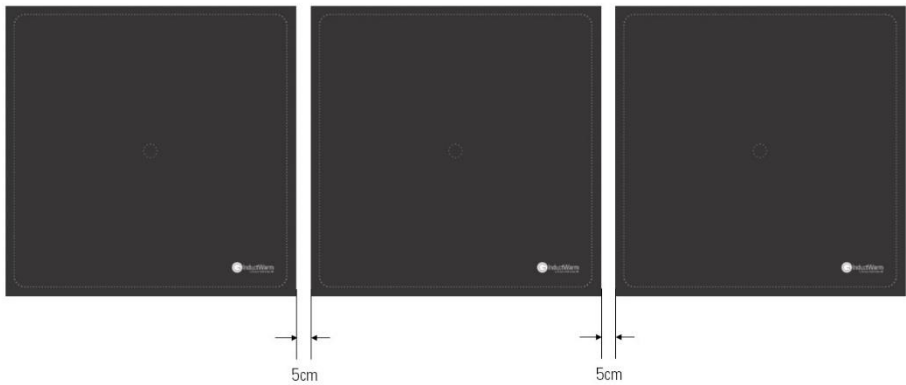
Technische Zeichnungen / Einbauanleitung

Masse des Einbaugeräts (in mm)



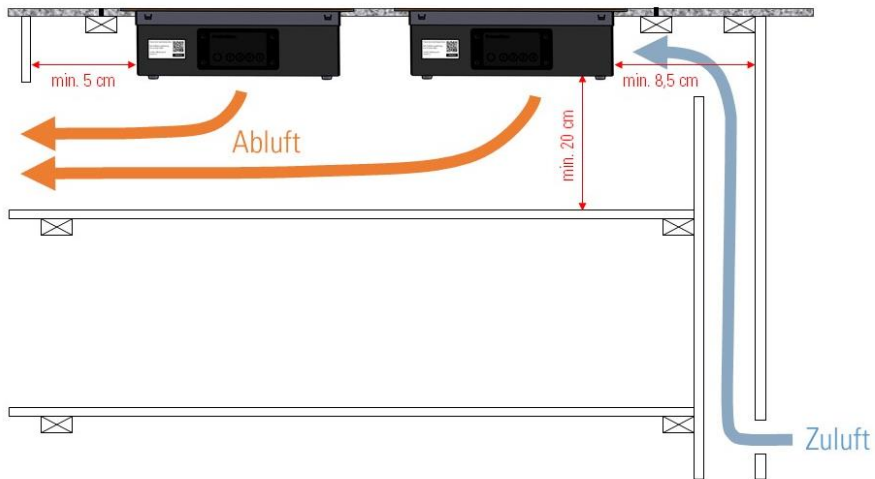


Mindestabstand bei Einbau mehrerer Module





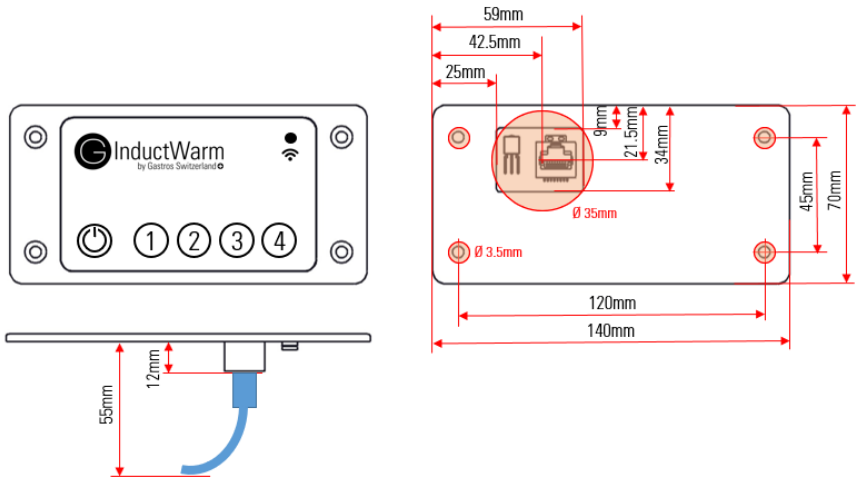
Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden. Die Luftansaugtemperatur muss unter 40° C liegen. Die Geräterückseite (Luftauslassbereich) muss einen Abstand von mindestens 8,5 cm zum nächsten Objekt aufweisen und der Bodenlüfter muss min. 20 cm frei sein.



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 20cm 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.

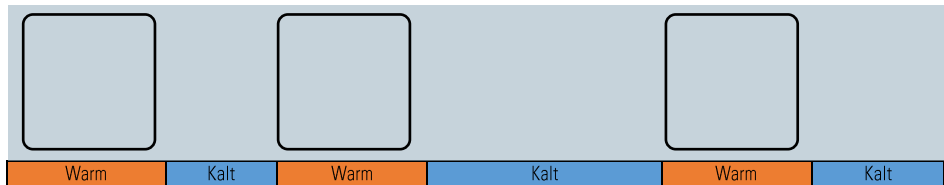
Externe Bedieneinheit



Einbaubeispiele

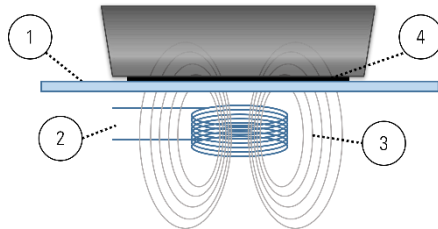
Die InductWarm® Einbaugeräte können mit flexiblen Abständen zueinander angeordnet werden. Es besteht die Möglichkeit, freie Flächen zwischen den Einbau-Induktionsgeräte für beliebige andere Anwendungen einzurichten. Das kalte und warme Buffet kann so in verschiedenen Varianten kombiniert werden.

Beispiel:



Allgemeine Informationen

Warmhalten mit Induktion



Die unter der Glasplatte (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 Gefässererkennung 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 (Gefässererkennung, Leerlaufsicherung, Überhitzungsschutz)

Aufsätze

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

Falsche und beschädigte Aufsätze können das InductWarm® 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® 140 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.

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® 140 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® 140 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 Glasplatte Risse auf oder verfärbt sich dunkel, muss das InductWarm® 140 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® 140 Gerät.

Es gilt zu beachten, dass Fingerringe, Uhren, Armbketten 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® 140 System ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Das InductWarm® 140 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® 140 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® 140 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® 140 ist für den kommerziellen Betrieb bestimmt.
- Das InductWarm® 140 ist nicht für die Massenproduktion von Nahrungsmitteln bestimmt.
- Das InductWarm® 140 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® 140. Reinigen Sie das InductWarm® 140 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® 140 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

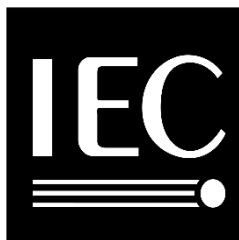
Technische Daten

Technische Informationen / InductWarm® 140 Einbaugerät	
Spannungsbereich	100-240 VAC
Frequenz (Netz)	50/60 Hz
Induktionsfrequenz	18-25 kHz
Maximale Leistung	800 W
Interne Absicherung	10 A
Masse / Gewicht	400 x 400 x 126.2 mm / 7,9 kg
Anschluss-Typ	C13

Zertifizierungen



Conforms to
UL Std. 197
Cert. to CSA Std.
C22.2 No. 109



InductWarm® 140 Undercounter

Original instructions



DPC
DYNAMIC
POWER
CONTROL

**UK
CA**

ETL
US
Intertek
502879

Conforms to
UL 846, 197
Cert. to CSA 548,
C22.2 No. 109

IEC

Operating and assembly manual

Version 05/2022



Gastros
SWITZERLAND









Introduction

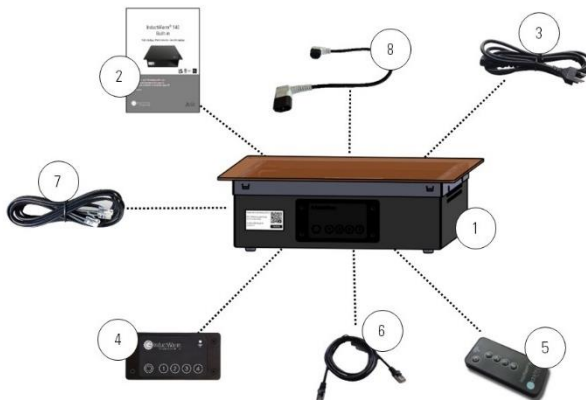
The following pages contain important information and advice about the InductWarm® 140 built-in device. They explain how to install it, operate it and care for it properly. Model-specific differences are pointed out if necessary. Please read these operating instructions carefully before using the InductWarm® 140 built-in device for the first time. Then store them in a secure place so that you can refer to them quickly if required.

The InductWarm® 140 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.

Delivery Content InductWarm® 140 Built-in			
Article		Description	Article No.:
1		InductWarm® 140 Built-in, 800 W, 100-240 VAC	1 14 200 00
2		InductWarm® 140 built-in operating and assembly manual	8 14 200 00

Optional Accessories InductWarm® 140 Built-in					
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 00		
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	1m	39,37"
			6 13 515 00	2m	78,74"
			6 13 530 00	3m	118,11"
			6 13 550 00	5m	196,85"
			6 13 575 00	7.5m	295,27"
7		InductWarm® BUS cable, 2 m/78,74"	6 13 420 00		
8		InductWarm® power chain cable 140, 100-240 VAC – cable for connecting max. 3 units to one socket.	6 10 148 00	48cm	18,90"
			6 10 165 00	65cm	25,59"
			6 10 199 00	115cm	45,28"

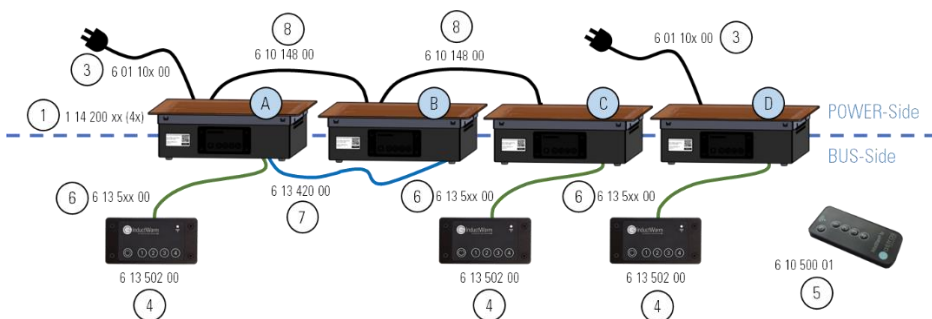
Overview of accessories



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)

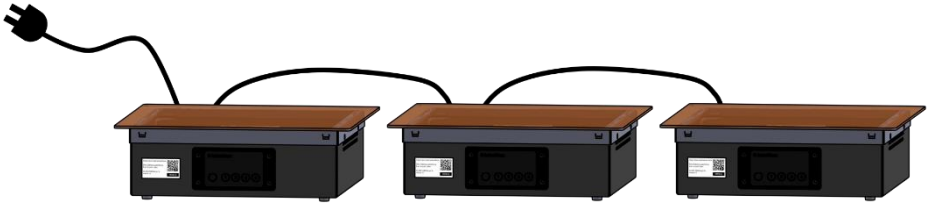


The power supply (POWER side) is independent of the BUS coupling (BUS side). Each unit must be connected to electrical power, either directly via a power cord (3) as seen with devices A and D or indirectly via a power chain cable (8) as seen with devices B and C.

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® 140 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® 140 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 device for visual damage. Do not start up the unit if there are any signs of damage. Power on the InductWarm® 140 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® 140 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® 140 built-in device can be controlled in different ways:

Using the control panel: The internal control panel is located at the front of the induction unit. An additional, external control panel can be used as an option. If an external panel is connected, the internal panel will no longer function. 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® 140 built-in device has four different power levels that cover different temperature ranges. The final temperature inside the dish depends on the following factors:

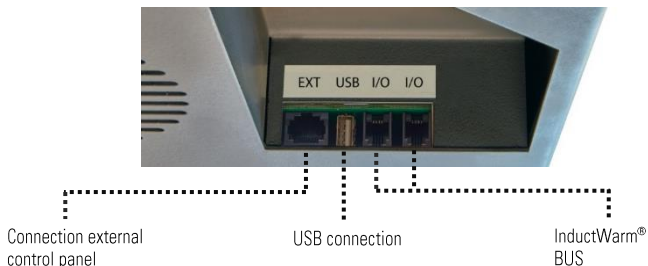
- Quality of the material of the dish (e.g., flat bottom)
- Quality of the inductive layer of the dish
- Consistency of the food and surrounding temperature
- Size of the dish
- Position of the dish on the induction unit

The InductWarm® 140 built-in device 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® 140 device detects a dish, the selected power level is displayed. If the vessel is removed, the InductWarm® 140 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® 140 continues to heat at the previously selected level. All inductive dishes can be used with the InductWarm® 140 unit.

The InductWarm® 140 built-in device 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® 140 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).

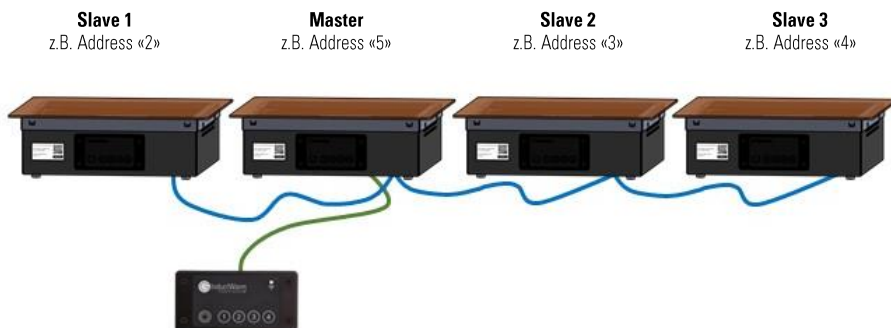
Connectors

The BUS, network and USB connections are located on the underside of the InductWarm® 140 unit:



BUS coupling / network mode

If a certain number of InductWarm® 140 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® 140 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 / Disposal

For cleaning the glass surface switch of the InductWarm® 140 built-in device, wait until the device has cooled to hand temperature before starting to clean!

- First, use a scraper to remove all large pieces of dirt and food leftovers from the cooking 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.
- Finally, remove all cleaning product residue, wipe down the cleaned surfaces with water, and rub dry with a dry cloth.
- Clean the cooking surface regularly, preferably after each use.



Do not use steel wool or sharp objects for cleaning.



The device is not splash-water resistant. The device must be protected against water splashes and must not be cleaned with a water jet. When cleaning, always ensure that no liquids can get into the device itself. For general maintenance and cleaning work at the buffet, the entire buffet must be disconnected from the mains.

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.



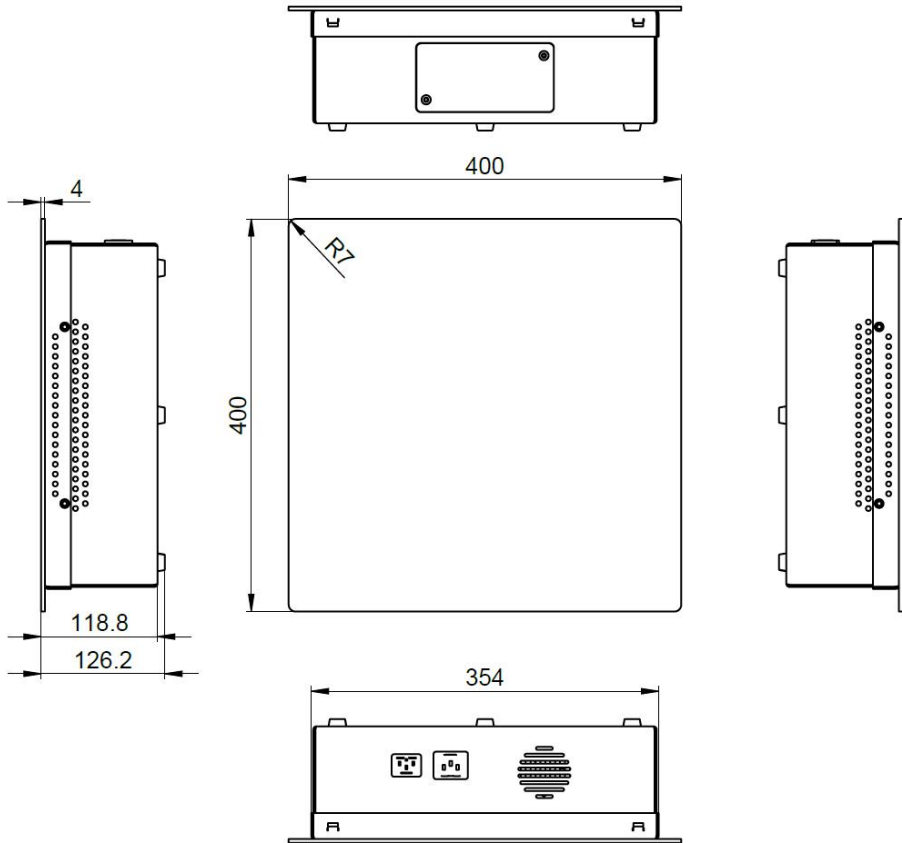
Devices intended for disposal must not be operated further.

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

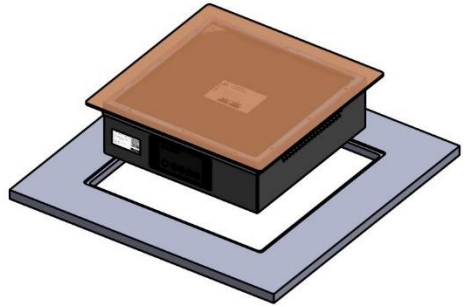
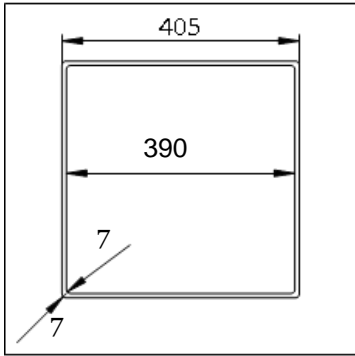
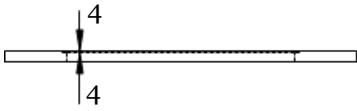
NOTE: The owner and the operator are responsible for the proper and safe disposal of the device.

Built-in drawings

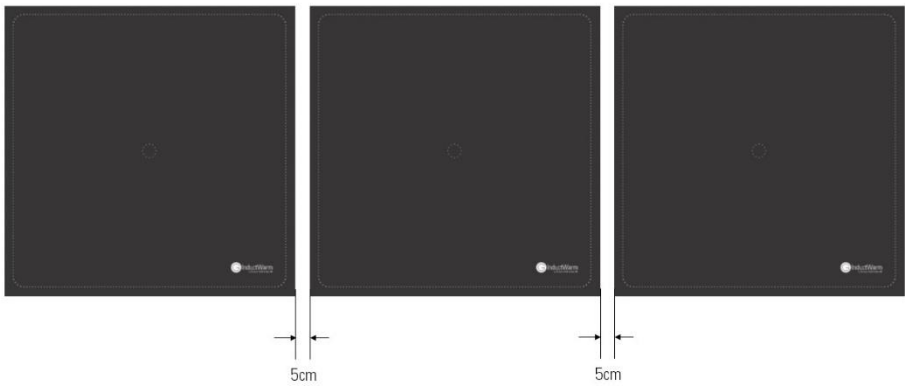
Device dimensions (in mm)



Built-in drawings



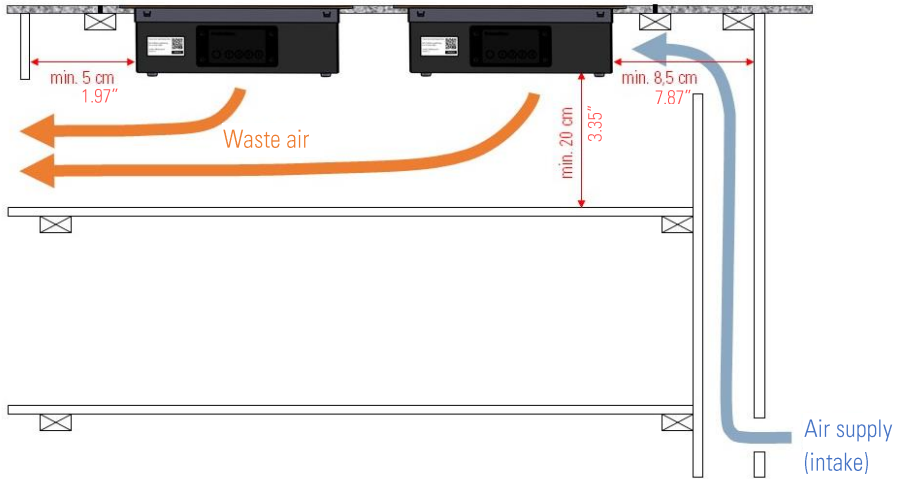
Minimum distance when installing numerous units



Air circulation



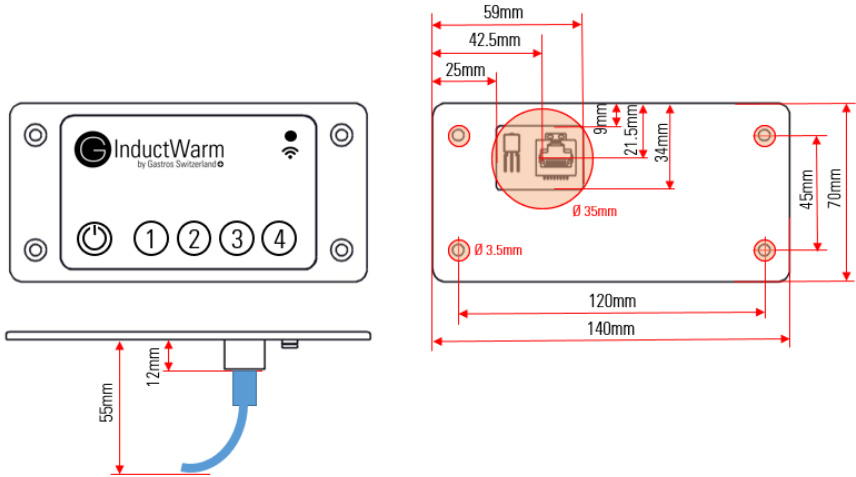
Air circulation openings must not be covered by any other installation parts. The surrounding air must not be higher than 40 °C/104 °F. The back side fan must have 8.5 cm/3.35" of open space, and the bottom fan must have 20 cm/7.87" of open space.



Assembly and safety instructions

- The assembler has to make sure, that the device is still approachable after installing to allow for maintenance
- There must not be drawers, that are opened to the top, underneath the device.
- 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 device.
- 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 20 cm (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.

External control unit

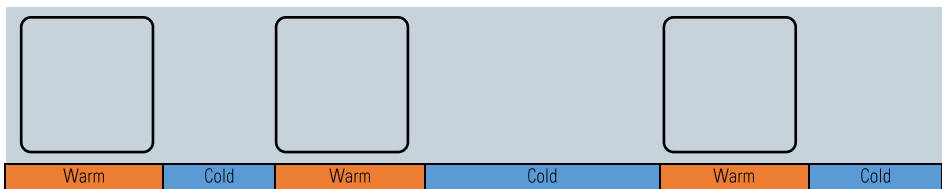


Built-in example

Flexible distances of the induction units

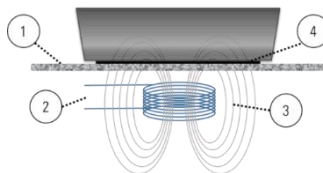
The substructures for fixing the InductWarm® units do not require a direct connection to one another. As a result, the induction units can be arranged with flexible spacing.

Example:



General information

Holding warm 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

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® 140 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. Gastros Switzerland AG 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® 140 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® 140 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® 140 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® 140 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® 140 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® 140 system reflects the state of the art and has been built in accordance with the valid CE/UL guidelines. Safe operation is assured. The InductWarm® 140 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® 140 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® 140 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® 140 is intended for commercial use.
- The InductWarm® 140 is not intended for the mass production of food.
- The InductWarm® 140 is designed to keep food warm in induction capable dishes. Other usage can destroy the system or the dishes.
- Avoid liquid entering the InductWarm® 140 unit. Do not clean the InductWarm® 140 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® 140 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 considered to be 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

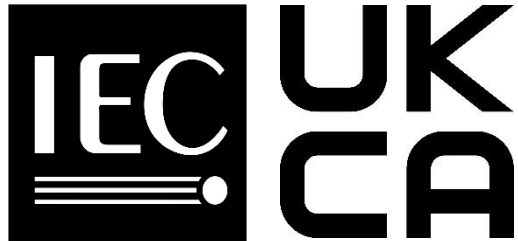
Technical Data

Technical information / InductWarm® 140 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	400 x 400 x 126.2 mm / 7,9 kg 15,75" x 15,75" x 4,97" / 17.4 lb
Connection type	C13

Certifications



Conforms to
UL Std. 197
Cert. to CSA Std.
C22.2 No. 109



InductWarm® 140 Undercounter

Instructions originales



DFC
DYNAMIC
POWER
CONTROL

**UK
CA**

ETL
Intertek
5022879

Conforms to
UL 846, 197
CUL 10, C85A Std.
C22.2 No. 109

IEC



Instructions d'utilisation et de montage








Version 05/2022



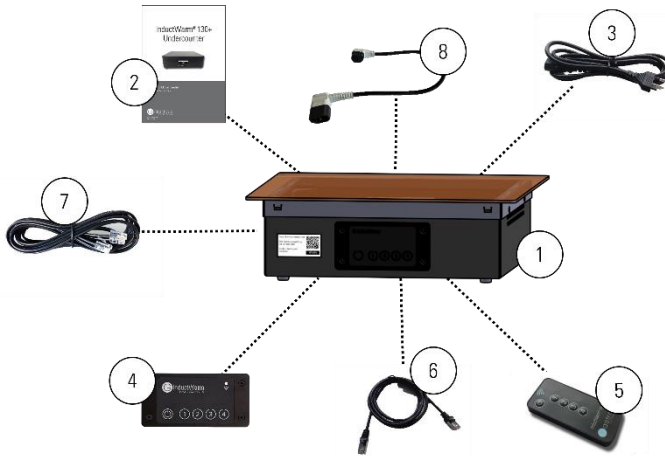
Introduction

Dans les pages suivantes, vous trouverez des informations et des conseils importants concernant l'appareil InductWarm®. Apprenez à mettre l'appareil en service, à l'utiliser et à l'entretenir. Les différences entre les modèles seront signalées si nécessaire. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez-les par la suite afin de pouvoir vous y référer rapidement si nécessaire.

Contenu de l'emballage InductWarm® 140			
<i>Article</i>	<i>Description</i>	<i>N° d'article</i>	
1	 Élément InductWarm® 140, 800 W, 100-240 VAC	1 14 200 00	
2	 Manuell InductWarm® 140 Undercounter	8 14 200 00	

Accessoires en option InductWarm® 140 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 00	
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® 140, 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	

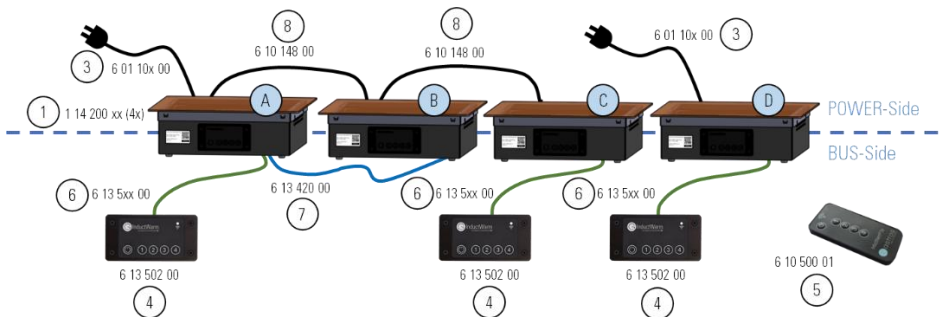
Vue d'ensemble des accessoires



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)

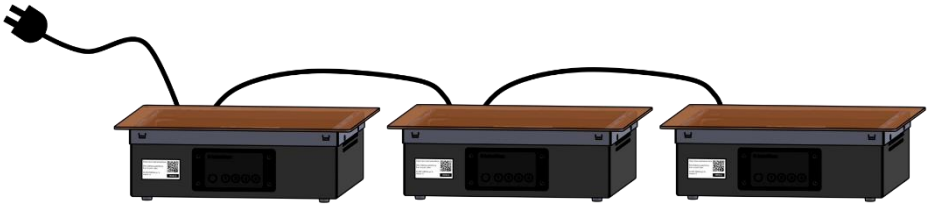


L'alimentation (POWER-Side) est indépendante de la connexion BUS (BUS-Side). Chaque élément doit être alimenté directement avec le cordon d'alimentation (3), comme les appareils A et D sur la figure, ou indirectement avec le câble de communication (8), comme les appareils B et C.

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® 140 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® 140 ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé. L'appareil InductWarm® 140 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.

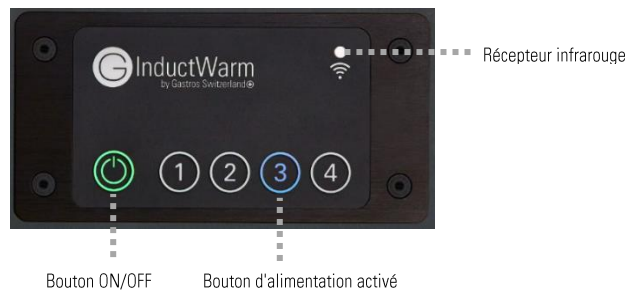


L'InductWarm® 140 est activé en appuyant sur le bouton ON/OFF. Le bouton ON/OFF s'allume en vert. La régulation de puissance s'effectue comme décrit ci-dessous.

Fonctionnement

Votre appareil InductWarm® 140 peut être commandé de différentes façons :

Au moyen de l'unité de commande : Le panneau de commande est situé à l'avant de l'unité d'induction. Un panneau de commande externe supplémentaire peut être utilisé en option. Si un panneau externe est connecté, le panneau interne n'a plus aucune fonction. Appuyez sur le bouton requis 1, 2, 3 ou 4 pour sélectionner le niveau de puissance correspondante. 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® 140 a quatre niveaux de puissance, qui couvrent différentes plages de chaleur. La température réelle dans le récipient ou des aliments dépend des facteurs suivants :

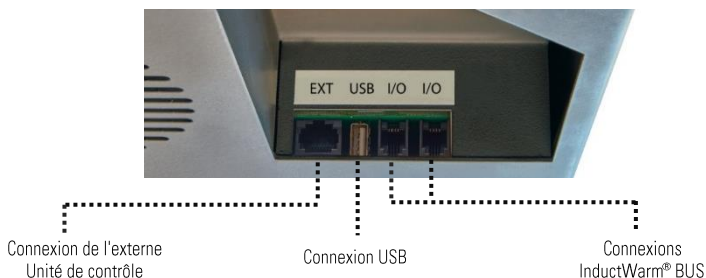
- Nature du matériau du récipient
- Qualité de la couche d'induction de l'ustensile
- Consistance des aliments, température ambiante
- Taille du récipient
- Position du récipient sur la bobine

L'appareil InductWarm® 140 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® 140 a détecté un récipient, le niveau de puissance réglé s'affiche. Si le récipient est retiré, le système InductWarm® 140 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® 140 continue de chauffer au même niveau qu'auparavant. Tous les ustensiles compatibles avec l'induction peuvent être utilisés avec cet appareil.

L'appareil InductWarm® 140 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® 140 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.

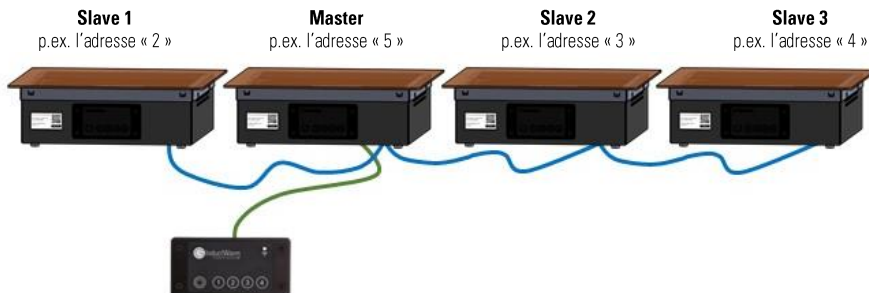
Connexions

Les connexions BUS, réseau et USB sont situées sous l'appareil InductWarm® 140 :



Connexion BUS / fonctionnement en réseau

Si l'appareil InductWarm® 140 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® 140 peuvent être raccordés avec un câble réseau BUS et commandés de manière centralisée.

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 / Maintenance / Disposition

Pour le nettoyage quotidien, éteignez l'appareil InductWarm® 140. Attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant de commencer 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.



N'utilisez pas de laine d'acier ni d'objets pointus.



L'appareil doit être protégé contre les projections d'eau et ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. Lors du nettoyage, veillez toujours à ce qu'aucun liquide ne puisse atteindre l'unité d'induction elle-même. Pour les travaux généraux d'entretien et de nettoyage du buffet, l'ensemble du buffet doit être déconnecté du réseau.

Disposition

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. 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.



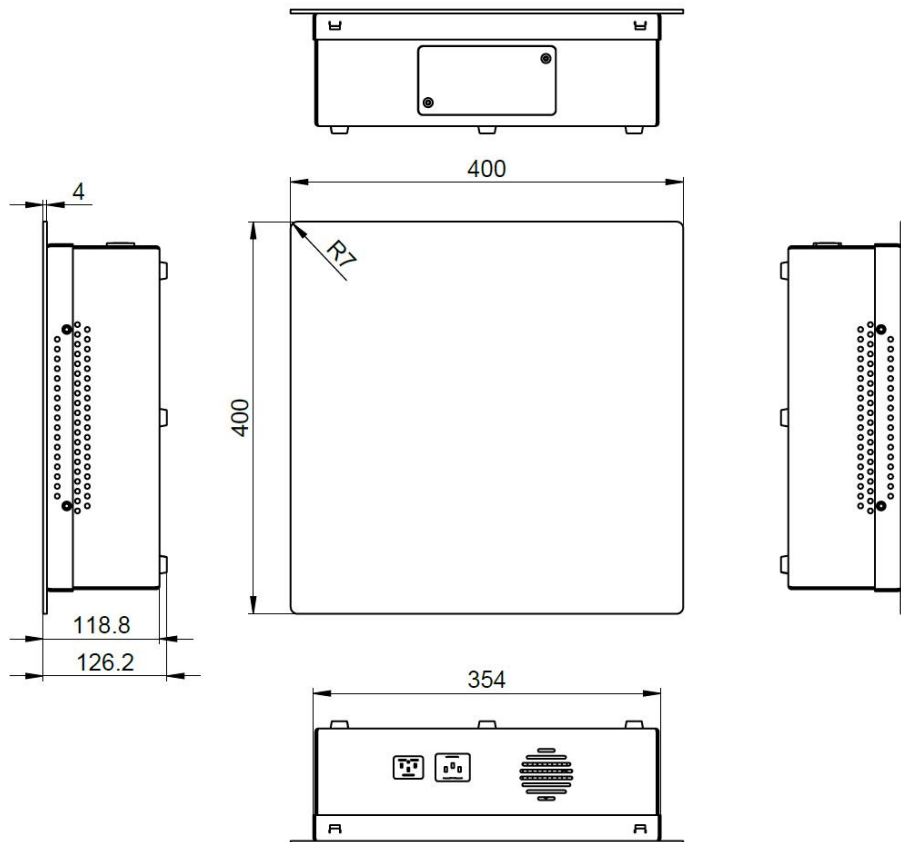
Les appareils destinés à être éliminés ne doivent plus être utilisés.

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

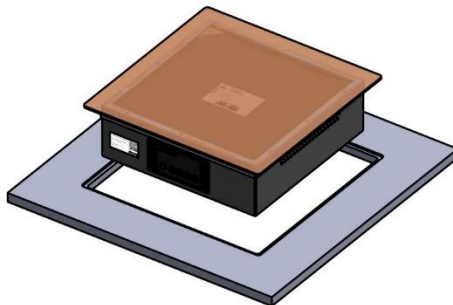
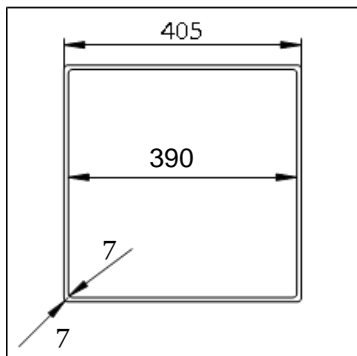
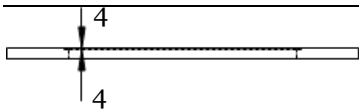
REMARQUE: Le propriétaire et l'opérateur sont responsables de l'élimination correcte et sûre de l'appareil.

Plans d'installation

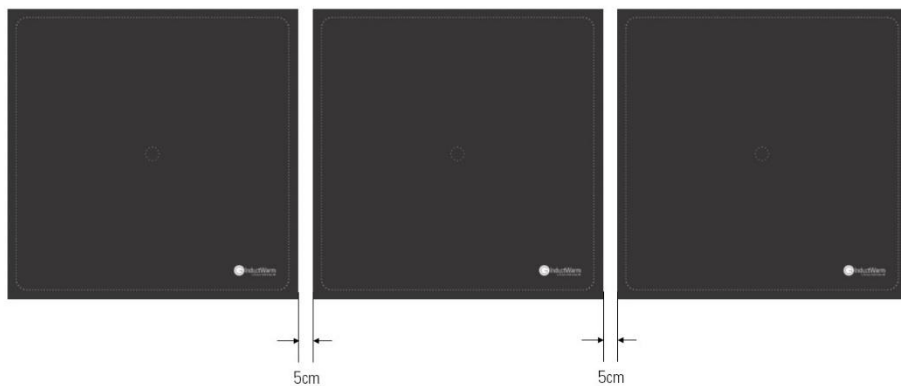
Instructions de montage pour un appareil



Instructions d'installation et de montage



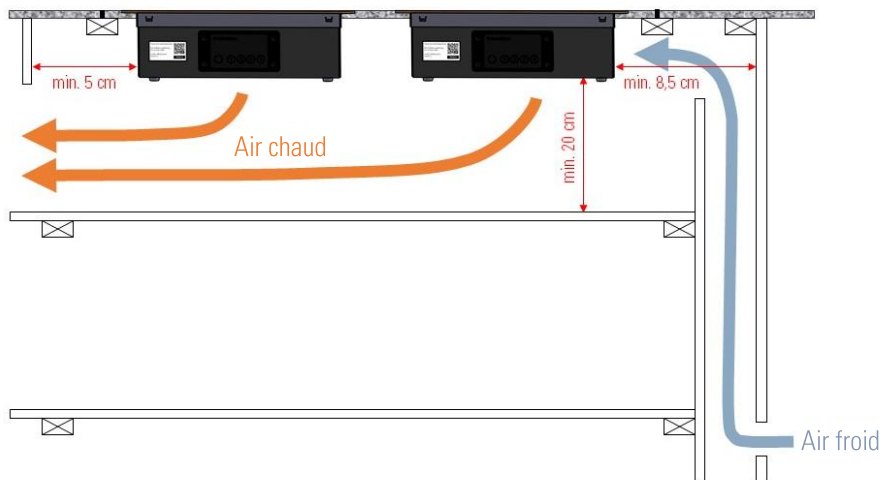
Disposition de plusieurs appareils les uns à côté des autres



Aération



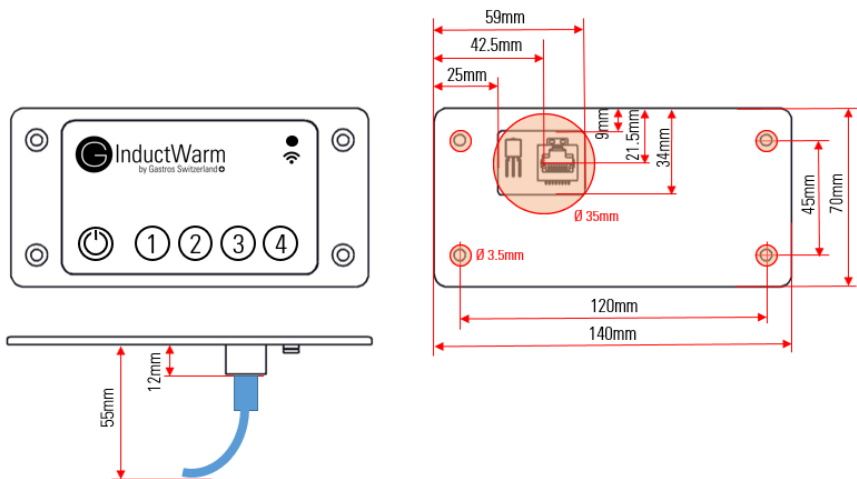
Les fentes d'aération ne doivent pas être couvertes. La température de l'air ambiant doit être inférieure à 40 °C. Il faut prévoir un dégagement d'au moins 8,5 cm entre l'arrière de l'appareil (zone de sortie d'air) et le mur ou l'objet adjacent, et un espace libre d'au moins 20 cm sous le ventilateur du bas de l'appareil.



Instructions 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.
- L'unité encastrée doit être ouverte en bas et ne doit pas être obstruée pour assurer une circulation d'air suffisante.
- 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 20 cm (vers le bas).
- 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.

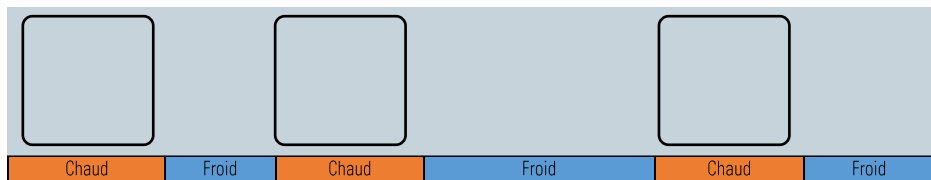
L'unité de commande externe



Exemple d'installation

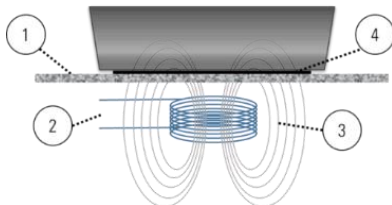
Les appareils InductWarm® intégrés peuvent être disposés avec des distances flexibles les uns par rapport aux autres. Il est possible d'utiliser des zones libres pour toute autre application. Le buffet froid et chaud peut être combiné de différentes manières.

Example:



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)

Vaisselle / Récipients

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® 140. 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® 140 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® 140 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® 140 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® 140 doit être immédiatement déconnecté du secteur.

En raison de la chaleur réfléchiée 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® 140.

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® 140 a été construit dans les règles de l'art et conformément aux directives CE applicables. Un fonctionnement sûr est garanti. L'appareil InductWarm® 140 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® 140, 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® 140 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® 140 est destiné à un usage commercial.
- L'InductWarm® 140 n'est pas destiné à la production de masse d'aliments.
- L'InductWarm® 140 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® 140. Ne nettoyez pas l'appareil InductWarm® 140 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
- Evitez 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® 140 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® 140	
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	400 x 400 x 126.2 mm / 7,9 kg
Type de raccordement	C13

Certifications



Conforms to
UL Std. 197
Cert. to CSA Std.
C22.2 No. 109



Notes

Kontakt / Contact

Gastros Switzerland AG | Buckhauserstrasse 1 | 8048 Zürich / 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.

