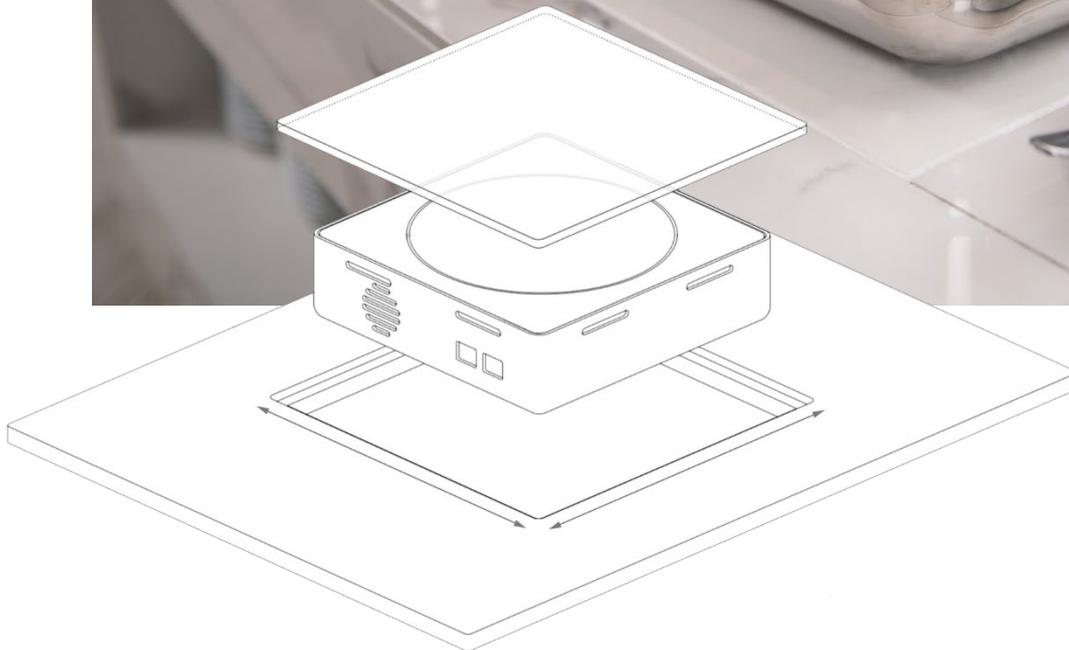


# INDUCTWARM® Planerdossier

Version 5.0 | Juni 2022



---

Für Fragen zu unseren Produkten steht Ihnen unser Vertriebsteam gerne per Mail oder Telefon zur Verfügung:

Gastros Switzerland AG  
Buckhauserstrasse 1  
CH-8048 Zürich  
Telefon: +41 44 545 32 40  
Mail: [info@gastros.swiss](mailto:info@gastros.swiss)  
Web: [www.gastros.swiss](http://www.gastros.swiss)

## Dokumente Download

Sämtliche Dokumente, Anleitungen sowie CAD- und REVIT-Daten der Gastros Switzerland Produkte finden Sie auf unserer Webseite zum Herunterladen:

Kundenservice: [www.gastros.swiss/kundenservice-downloads](http://www.gastros.swiss/kundenservice-downloads)

Spezifische Daten für Planer: [www.gastros.swiss/planer](http://www.gastros.swiss/planer)

---

## Inhalt

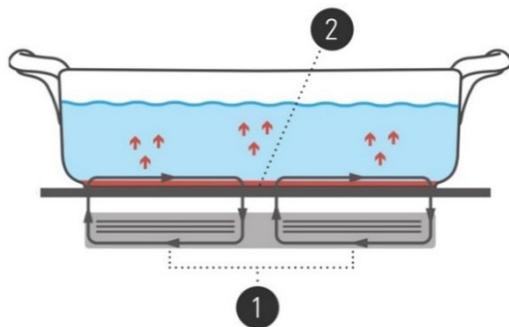
1	Einleitung .....	4
1.1	Wie funktioniert Induktion? .....	4
1.2	Hinweise zum Warmhaltegeschirr .....	4
1.3	Das InductWarm® System .....	5
1.4	InductWarm® Produktübersicht .....	6
1.5	Zertifizierung .....	7
1.6	Garantiebestimmungen .....	8
1.7	Amortisierung und Kosteneinsparung .....	9
1.8	Energie- und Kosteneffizienz .....	10
1.9	Auszeichnungen .....	11
1.10	Referenzen (Auszug) .....	12
2	InductWarm® 130+ Undercounter Modul .....	14
2.1	Beschreibung .....	14
2.2	Ausschreibungstext .....	16
2.3	Technische Zeichnung .....	17
2.4	Impressionen .....	18
2.5	Empfehlung für Abdeckungen (Cover Material Guidelines) .....	20
2.6	Handbuch IW130+ inklusive Einbauzeichnungen .....	26
3	InductWarm® 140 Built-In .....	45
3.1	Beschreibung .....	45
3.2	Ausschreibungstext .....	46
3.3	Technische Zeichnung .....	47
3.4	Handbuch inklusive Einbauzeichnungen .....	48
4	InductWarm® 200 Built-In .....	63
4.1	Beschreibung .....	63
4.2	Ausschreibungstext .....	65
4.3	Technische Zeichnung .....	66
4.4	Impressionen .....	67
4.5	Handbuch inklusive Einbauzeichnungen .....	69
5	InductWarm® 200 TableTop .....	85
5.1	Beschreibung .....	85
5.2	Ausschreibungstext .....	87
5.3	Technische Zeichnung .....	88
5.4	Impressionen .....	89
5.5	Handbuch .....	91
6	InductCook® 120 .....	104
6.1	Beschreibung .....	104
6.2	Ausschreibungstext .....	105
6.3	Technische Zeichnung .....	106
6.4	Handbuch .....	107
7	InductCook® 220 .....	118
7.1	Beschreibung .....	118
7.2	Ausschreibungstext .....	119
7.3	Technische Zeichnung .....	120
7.4	Handbuch .....	121
8	Zubehör .....	133
8.1	Induktives Porzellan .....	133
8.2	Buffetdeckel .....	135
8.3	Transportkoffer für InductWarm® 200 Table-Top .....	136
8.4	Gummipads .....	136
9	Notizen .....	137

# 1 Einleitung

## 1.1 Wie funktioniert Induktion?

Das Warmhalten von Speisen mit Induktion ist energie- sowie kosteneffizient, sicher und die Leistung lässt sich punktgenau regeln. Doch wie funktioniert diese moderne Art der Speisenwarmhaltung?

Im Induktionsgerät befinden sich die Induktionsspulen **(1)**, welche ein elektromagnetisches Feld erzeugen. Auf das Gerät aufgestellt werden Gefässe oder Aufsätze mit magnetischem Boden **(2)**. Der Gefässboden wird direkt erwärmt, weil er die Energie des Magnetfeldes in Wärme umwandelt. Die Wärme wird also nicht von einem Heizelement über das Gefäss auf die warm zu haltenden Speisen übertragen, sondern direkt im Gefäss erzeugt.



### Vorteile der Induktionstechnik:

- Energiesparendes Warmhalten durch direkte Energieübertragung ins Gefäss: Die Wärme wird direkt und nur dort generiert, wo sie benötigt wird
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur beim aufgesetzten Gefäss übertragen wird
- Energieübertragung zwischen Warmhaltezone und Gefässboden mit hohem Wirkungsgrad
- Sofort einsatzbereit
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr
- Geringe Verbrennungsgefahr, da die Warmhaltefläche nur durch den Gefässboden (rück)erwärmt wird

## 1.2 Hinweise zum Warmhaltegeschirr

Der Boden des Warmhaltegefässes muss aus Metall bzw. mit Metall beschichtet sein, magnetische Eigenschaften haben und eben auf der Warmhaltefläche aufliegen.

### Prüfen Sie die Eignung des Gefässes:

Vergewissern Sie sich, dass das Gefäss einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktion trägt, oder führen Sie einen Magneten an den Boden des Gefässes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Gefäss auf der Warmhaltefläche benutzen.

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Warmhaltegeschirrs:

#### Geeignete Warmhaltegefässe

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

#### Ungeeignete Gefässe

- Gefässe aus Kupfer, Aluminium ohne Spezialbeschichtung
- Feuerfestes Glas und andere nichtmetallische Gefässe
- Gefässe aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
- Gefässe, die keine plane Auflage auf dem Warmhaltefeld haben

---

## 1.3 Das InductWarm® System

Mit den innovativen InductWarm® Geräten von Gastros Switzerland werden Speisen besonders effizient mittels Induktion in allen induktionsfähigen Gefässen warmgehalten. Durch punktgenaue Leistungsregulierung lassen sich unterschiedlichste Speisen mit den optimalen Temperaturen warmhalten.

InductWarm® verbindet herausragende Designmöglichkeiten mit unschlagbarem Nutzen: Es ist gegenüber herkömmlichen Warmhaltungsmethoden (z.B. Chafing Dish mit Brennpaste, Bain Marie oder resistive Systeme) deutlich einfacher, sicherer und vor allem kostengünstiger in der Anwendung.

### Welche Ausführungen gibt es?

Die stetig wachsende InductWarm® Produktpalette umfasst:

- **Unterbaulösungen** für die unsichtbare Integration unter Tische und Theken
- **Einbaulösungen** für den flächenbündigen Einbau, z.B. im Buffet oder in Ausgabetheken
- **Auftischmodelle** für den mobilen Einsatz in allen Bereichen (kabelgebunden)
- **Batteriebetriebene** Induktionsmodule für den Einbau in mobile Buffetlösungen
- **Zubehör** wie das InductWarm® Porzellan, Buffetdeckel, Gummipads und Transportkoffer

### Warum InductWarm®?

- ✓ **Höchste Energieeffizienz**  
...dank modernster Induktionstechnik (siehe Vorteile Induktionstechnik, Seite 4)
- ✓ **Dynamic Power Control**  
DPC erkennt die Induktionsfähigkeit des Gefässes und passt die Leistungsabgabe des Induktionsgeräts automatisch an – für eine langanhaltend hohe Speisenqualität. Es ist dazu kein externer Ring oder Sensor nötig
- ✓ **Umfassende Sicherheit**  
Kein heisses Wasser oder offene Flammen durch z.B. Brennpaste
- ✓ **Hygiene**  
Ebene Flächen ohne Spalten und Kanten für einfache, schnelle Reinigung und Desinfektion
- ✓ **Hohe Benutzerfreundlichkeit**  
Einfachheit in allen Bereichen: Bei Handling, Betrieb und Pflege
- ✓ **Autarke Geräte**  
Jedes Gerät wird durch einen eigenen Generator betrieben
- ✓ **Fernsupport möglich**  
Das unkomplizierte Auslesen, Analysieren und Updaten von Daten ist bei InductWarm® 130+ Geräten via USB-Stick möglich.
- ✓ **Programmierbare Leistungsstufen**  
...für InductWarm® 130+ Geräte. So lassen sich individuelle Food Konzepte realisieren

#### Beachten:

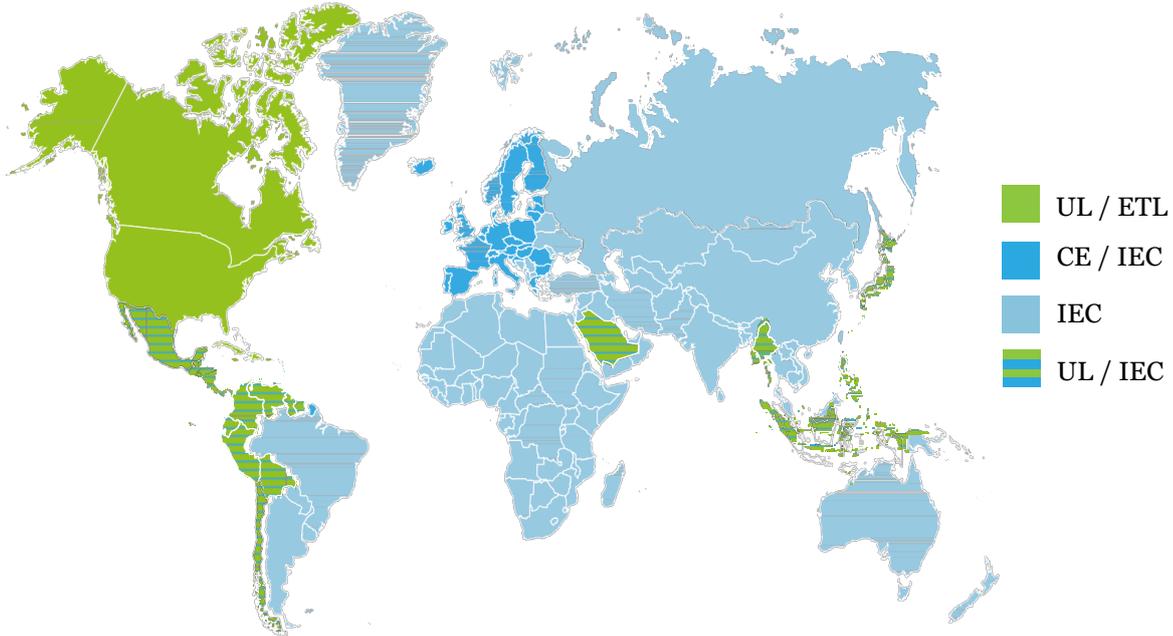
- **Keine** Edelstahlbehälter, Alufolie oder in Alufolie gewickelte Speisen mit den InductWarm® - Geräten verwenden.
- **Keine** Gefässe ohne feuchtes Speisegut aufheizen! Dies kann zur Überhitzung und im schlimmsten Fall zur Zerstörung des Gerätes führen.
- **Keine** Verwendung ungeeigneter Gefässe (siehe Seite 4) kann zu ungenügender oder ungleichmässiger Erwärmung, Funktionsstörungen, Zerstörung der Gefässe und Zerstörung der Geräte führen.

## 1.4 InductWarm® Produktübersicht

	Unterbaugeräte	Einbaugeräte	Auftischgeräte	Zubehör
<b>Serie 130</b>	 <p>InductWarm® 130+</p> <p>InductPlate</p>			 <p>Porzellan &amp; Deckel</p>
<b>Serie 140</b>		 <p>InductWarm® 140</p>		 <p>Porzellan &amp; Deckel</p>
<b>Serie 200</b>		 <p>InductWarm® 200 Built-in</p>	 <p>InductWarm® 200 Table-Top</p>	 <p>Porzellan &amp; Deckel</p> <p>Transportkoffer</p>
<b>Cook</b>		 <p>InductCook® 120</p> <p>InductCook® 220</p>	 <p>InductCook® 330</p>	

Spezial-Produkte	
<b>Customised</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>InductWarm® Room Service Table (iRST)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>InductWarm® Mobile Speiseausgabesysteme (SAW)</p> </div> </div>

## 1.5 Zertifizierung



Zertifizierung	InductWarm® 130+	InductWarm® 140	InductWarm® 200
	✓	✓	✓
	✓ IEC 60335-1:2010+A1+A2 IEC 60335-2-49:2002+A1+A2	✓ IEC 60335-1:2010+A1+A2 IEC 60335-2-49:2002+A1+A2	✓ EN/IEC 61000-3-3
	✓ Conforms to UL 197	✓ Conforms to UL 197	✓ Conforms to UL 197
	✓	✓	
	✓	✓	

## 1.6 Garantiebestimmungen

Die grundsätzliche Garantie für Geräte von Gastros Switzerland umfasst zwei Jahre. Gastros Switzerland bietet die Möglichkeit der Garantieverlängerung um ein, zwei oder drei Jahre nach den folgenden Servicemodellen:

	Bronze	Silber	Gold
Grundgarantie 2 Jahre <sup>1)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Austausch des kompletten Gerätes</li> <li>• Rücksendung des defekten Gerätes an das Gastros-Zentrallager in Deutschland oder in der Schweiz zu Lasten des Kunden / Rückversand zu Lasten Gastros</li> <li>• Ein-/Ausbau-Aufwand wird nicht von Gastros übernommen</li> <li>• Schäden aufgrund nicht fachgerechter Bedienung sind nicht abgedeckt (z.B. Einsatz von nicht induktionstauglichen Aufsätzen)</li> </ul>		
Leistungen der Garantieverlängerung / Ablauf	<p>Kunde schickt defektes Gerät zurück an Gastros<sup>1)</sup></p> <p>Gerät <b>wird repariert</b> und nach erfolgter Reparatur innerhalb von maximal <b>10 Arbeitstagen</b> nach Eingang des Gerätes retourniert.</p> <p>Versandkosten für den Rückversand innerhalb EU/CH in der Auftragspauschale enthalten.</p>	<p>Gastros schickt innerhalb von <b>5 Arbeitstagen</b> nach Schadenmeldung ein <b>Austauschgerät</b> an den Kunden.</p> <p>Kunde schickt defektes Gerät zurück an Gastros<sup>2)</sup></p> <p>Versandkosten für den Rückversand innerhalb EU/CH in der Auftragspauschale enthalten.</p>	<p>Gastros schickt innerhalb von <b>2 Arbeitstagen</b> nach Schadenmeldung ein <b>Neugerät</b> an den Kunden.</p> <p>Kunde schickt defektes Gerät zurück an Gastros<sup>2)</sup></p> <p>Versandkosten für den Rückversand innerhalb EU/CH werden von Gastros übernommen.</p>

<sup>1)</sup> Ab Datum Lieferschein ex Gastros

<sup>2)</sup> Warenausgang im Gastros Zentrallager in Deutschland oder der Schweiz

Anmerkungen:

**Die Garantieverlängerung muss noch während der ordentlichen Garantiezeit, d.h. maximal zwei Jahre nach Kauf (Datum Lieferschein) abgeschlossen werden. Garantieverlängerung per E-Mail an: [servicepoint@gastros.swiss](mailto:servicepoint@gastros.swiss)**

Keine Garantie auf Abdeckmaterialien (Kunststein, Glas Holz etc.). Auf der Gastros Webseite finden Sie eine Liste der empfohlenen Materialien.

Serviceeinsätze vor Ort werden dem Kunden verrechnet. Preise auf Anfrage.

Garantieverlängerungen nur auf komplette Installationen, keine Einzelgeräte.

## 1.7 Amortisierung und Kosteneinsparung

### Investition:

	Chafing Dish	InductWarm® 200	InductWarm® 130+
	\$ 465	\$ 2.899	\$ 1.510

Preisangaben der Induktionsgeräte als Beispiel ohne Bezug zur aktuellen Preisliste

### Betrieb:

	Chafing Dish	InductWarm®	Unterschied
	\$ 39,33	\$ 7,33	\$ 32
	\$ 24	\$ 4,80	\$ 19,20
	\$ 63,33	\$ 12,13	\$ 51,20

Kalkulation für 1 Buffet mit 10 Geräten bei Verwendung von 3 Stunden

### Dauer bis zur Erreichung des ROI:

	InductWarm® 200	InductWarm® 130+
Unterschied Anschaffungskosten (vgl. mit Chafing Dish) 10 Geräte	\$ 24.340	\$ 10.450
Unterschied Personal- u. Energiekosten (pro Buffet)	\$ 51,20	\$ 51,20
Anzahl Buffets bis Erreichen des ROI	476 / 16 Mt.	205 / 7 Mt.

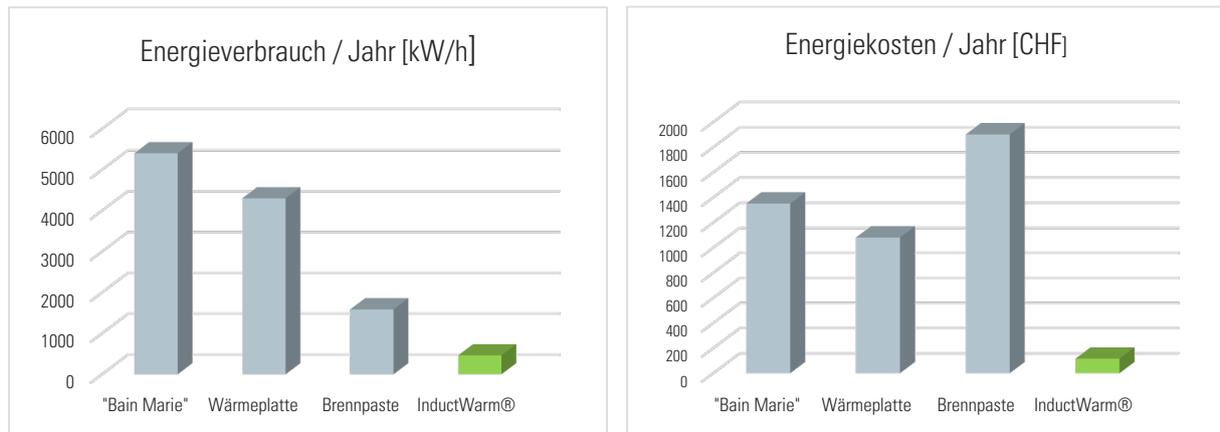
Einsparungen mit InductWarm bei einem Buffet pro Tag:

\$ 1.536 / Monat

\$ 18.432 / Jahr



## 1.8 Energie- und Kosteneffizienz



Die InductWarm®-Systeme sparen über 90% Energie im Vergleich zur energieineffizientesten Technologie «Bain-Marie» und 70% im Vergleich zur heute am weitesten verbreiteten Anwendung mit Brennpaste und Chafing Dish.



Kalkulation\*:

	Verbrauch [kW]	Betriebsdauer/Tag [h]	Tagesverbrauch [kW/h]	Jahresverbrauch [kW/h]	Energiekosten/Tag [CHF]	Energiekosten/Jahr [CHF]	Energieverbrauch-/Vergleich [%]
Heisswasserbad (Bain-Marie)	1.50	10.00	15.00	5'400	3.75	1'350.00	80%
Konventionelle Wärmeplatte	1.20	10.00	12.00	4'320	3.00	1'080.00	100%
Brennpaste (Ethanol-Basis), 2 Brenner	1.10	4.00	4.40	1'584	5.28	1'900.80	29%
InductWarm® System 130+	0.80	4.00	1.28	461	0.32	115.20	9%

\*Annahmen/Voraussetzungen für die Kalkulation:

- Resistive Wärmeplatte: Betriebsdauer 10h/Tag
- Brennpaste: Betriebsdauer 2x 2h/Tag (typischerweise ein Frühstücksbuffet)
- InductWarm® System auf Stufe 2 (ca. 65°C):  
4h/Tag (verbraucht nur Energie, wenn ein Aufsatz aufgestellt ist)
- Vergleichsgrösse bei allen Systemen: Gastronorm-Behälter GN 1/1
- Energiewert der Brennpaste: 20MJ/h pro Liter Ethanol
- Stromkosten: CHF 0,25/kWh

## 1.9 Auszeichnungen



**2011**

Gastro Vision Förderpreis für das InductWarm® System



**2013**

Förderpreis der W.A. de Vigier Stiftung



**2013**

Internorga Zukunftspreis Kategorie „TopRunner Angebot – Technik und Ausstattung“



**2017**

Tophotel STAR Award Bronze in der Kategorie "Effizienz" für den Inductive Room Service Table



**2017**

Tophotel STAR Award Silber in der Kategorie „Flexibilität“ für das InductWarm® 130



**2019**

SMART Label Award der HOST Milano für das InductWarm® Batteriemodul



**2020**

Intergastra Innovationspreis für das InductWarm® Batteriemodul



**2020**

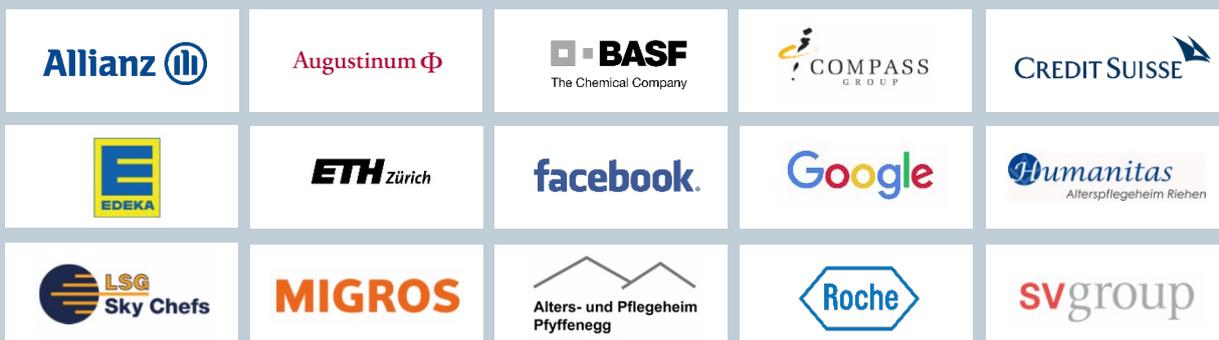
NEXT of Market "Nonfood" für das InductWarm® Batteriemodul

## 1.10 Referenzen (Auszug)

### Hotels



### Food Services



### Premium Lounges



Stand: April 2021



# INDUCTWARM® 130+

---

## 2 InductWarm® 130+ Undercounter Modul

### 2.1 Beschreibung

Halten Sie Speisen warm mit unsichtbarer Technologie von Gastros Switzerland. Das InductWarm® 130+ Modul lässt sich unterhalb von Theken und Tischen aus verschiedensten Materialien installieren – egal ob Kunststein, Glas oder gar Holz. Es bietet damit die perfekte Kombination aus innovativer Technologie und edelsten Oberflächen, für ein Höchstmass an Individualität und Flexibilität bei der Gestaltung eines Buffets.

Die hervorragende Effizienz modernster Induktionstechnik ermöglicht, dass mehrere InductWarm® 130+ Module an einer 230V-Steckdose angeschlossen werden können. Neben der freien Gestaltung neuer Buffetstrecken können mit dem InductWarm® 130+ Gerät unter Berücksichtigung der Einbauanleitung auch bereits vorhandene Buffetmöbel auf den neusten technischen Stand umgerüstet werden.



#### Speisen unsichtbar warmhalten

Das Induktionsgerät hält Speisen auf vier unterschiedlichen Leistungsstufen zwischen 40°C und 95°C warm – in Porzellanschalen oder in jedem anderen Induktionsgeschirr bis zur Grösse GN 1/1. Die Induktionswellen der innovativen InductWarm®-Technologie werden durch die Deckplatte des Buffetmöbels direkt in die induktionsfähigen Gefässe übertragen. Dadurch wird die Platte an sich nicht direkt erwärmt. Entfernen Sie das Geschirr von der Oberfläche, erhalten Sie eine multifunktionale Theke in edler Optik, die schnell und einfach gereinigt werden kann und für diverse Zwecke (z.B. als Konferenztisch, Candy oder Kuchen-Bar etc.) nutzbar ist.

---

## Bedienerfreundlich und effizient

Die Wärmestufenregulierung erfolgt direkt am Gerät, über ein externes Bedienpanel oder eine Infrarot-Fernbedienung. Dabei zeigen LEDs am Gerät bzw. am Bedienelement zu jeder Zeit den aktuellen Betriebsstand an. Aufgrund des geringen Anschlusswertes unseres InductWarm® 130+ Gerätes von nur 800 W, lassen sich mehrere Geräte mit einer 110/230 V AC Steckdose betreiben (bis zu drei Geräte mit einer Steckdose 10A; bis zu vier Geräte mit einer Steckdose 16A). Dabei ist jedes Gerät individuell steuerbar. Es besteht aber auch die Möglichkeit, bis zu 16 Module zu einem Netzwerk zu verlinken und diese nur mit einem einzigen externen Bedienpanel zu steuern (InductWarm®-BUS).

Das InductWarm® 130+ ist mit dem weltweit einzigartigen DPC (Dynamic Power Control) ausgestattet. Das DPC erkennt die Induktionsfähigkeit des Aufsatzes und passt die Leistungsabgabe automatisch an. So kann sichergestellt werden, dass das patentierte InductWarm®-Porzellan genauso aufgeheizt werden kann wie ein massiver Gusseisen-Topf.



### Key Facts:

- Passgenauer Einbau unter Oberflächen aus Kunststein, Glas oder gar Holz möglich
- Modulares System: Beliebige Aneinanderreihung von Geräten unter einer durchgehenden Oberfläche
- Seitlich offen für die Lüftung der Elemente (Zuluft max. 40° C) sowie Leitungseinführung für Anschlussleitung
- Anzeige der Leistungsstufen durch vier LEDs, integriert ins Gerät bzw. auch in das externe Bedienelement
- Automatischer Standbybetrieb nach dem Entfernen des Warmhaltegeschirrs
- Mit Memory-Funktion und Reaktivierung der gewählten Leistungsstufe nach dem Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen des Geschirrs innerhalb von 10 Minuten
- Bedienung am Gerät selbst, über eine optionale InductWarm®-Fernbedienung und einer externen Bedieneinheit möglich

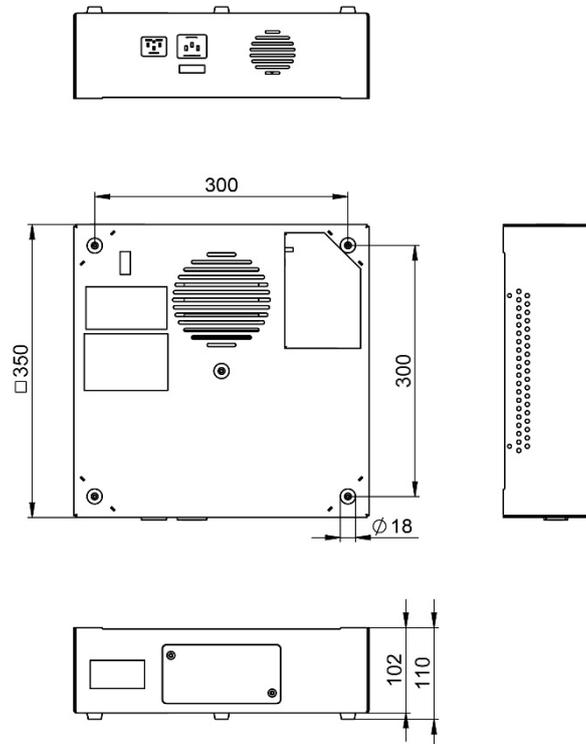
## 2.2 Ausschreibungstext

Produkt:	<b>InductWarm® 130+</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductWarm® 130+ Undercounter</b></p> <p>Induktives Warmhaltegerät mit integrierter Bedieneinheit für flächenbündigen Ein- und Unterbau in Oberflächen aus Kunststein, Glas oder Holz. Hält Speisen auf vier wählbaren Warmhaltestufen warm. Das Gerät lässt sich direkt am Gerät, mittels Infrarot-Fernbedienung (optional) oder externer Bedieneinheit (Optional) bedienen. Verfügt über eine quadratische, 30 cm Induktionsspule (GN2/3). Die dynamische Leistungsregelung (DPC – Dynamic Power Control) regelt die abgegebene Leistung in Abhängigkeit der Leistungsaufnahme des verwendeten Aufsatzes.</p> <p>Bis zu 16 Geräte lassen sich über ein BUS-Kabel miteinander vernetzen und gemeinsam mit einem Panel bedienen (alle Geräte auf der gleichen Warmhaltestufe). Die eingebaute USB-Schnittstelle lässt Software-Updates, sowie das Auslesen der Betriebsdaten zur Ferndiagnose zu. Das Gerät verfügt zudem über eine eingebaute Temperaturüberwachung mit Abschaltsicherung bei Übertemperatur.</p> <p>Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen. Die Anzeige des aktuellen Betriebsstands und der Warmhaltestufen erfolgt durch 4 LEDs. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Warmhaltestufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen eines induktionsfähigen Gefässes innerhalb von 10 Minuten. Die notwendige 20mm starke Trägerplatte ist nicht inbegriffen. Gastros gibt hierzu gerne Empfehlungen ab.</p>
Warnung:	<p>Geräte nie ohne Trägerplatte verwenden!!</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="display: flex; gap: 20px;"> </div> </div> <p style="text-align: center; color: red;">Optimaler Abstand 20mm</p>

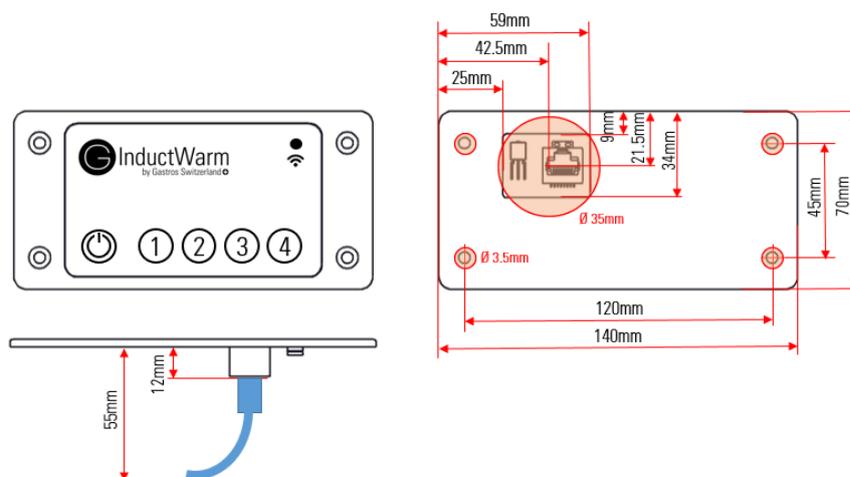
Artikel-Nr.:	Warmhaltestufen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 13 200 04	1	350 x 350 x 110 mm	5.6 kg	110/240VAC, 50/60Hz	0.8 kW

## 2.3 Technische Zeichnung

Gehäuseabmessung:



Externe Bedieneinheit



## 2.4 Impressionen





Photo courtesy of PARKROYAL on Esplanade, Road Singapore



## 2.5 Empfehlung für Abdeckungen (Cover Material Guidelines)

Das InductWarm® 130+ ist entwickelt, um Essen warm zu halten und es erfüllt alle spezifischen Anforderungen der hochwertigen Hotellerie und Gastronomie. Neben der hohen Qualität setzt Gastros Switzerland auch auf Premium-Design und einfache Handhabung.

InductWarm® 130+ ist ein Unterbau-Induktionssystem, welches direkt unter Materialien wie Kunststein, Glas oder Holz (mit 20 mm Abstand zum Gefäss) montiert werden kann. Das Induktionsfeld durchdringt das Deckmaterial und erwärmt den Gefässboden. Auf diese Weise können die Speisen warmgehalten werden, während das Deckmaterial selbst nicht direkt erhitzt wird. Es gibt jedoch eine Reflexionswärme vom Gefässboden zur Oberfläche. Dabei kann sich das Trägermaterial ausdehnen. Mit der richtigen Materialwahl kann diese Ausdehnung auf ein Minimum reduziert werden. Gastros unterstützt Sie gerne bei der Auswahl des richtigen Deckmaterials.

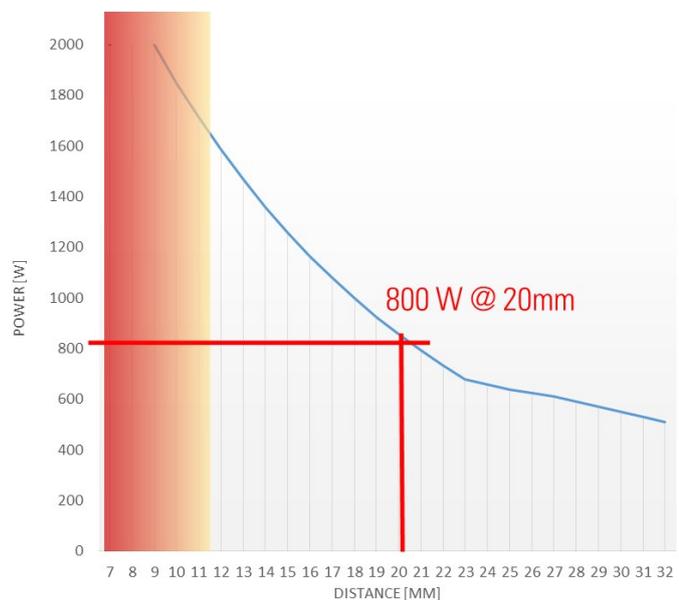
### Generelle Hinweise



- Es können Oberflächentemperaturen bis zu 180 °C entstehen, wenn das Gefäss leerläuft (d.h. wenn sich keine Feuchtigkeit mehr im Gefäss befindet).
- Benutzung von Oberflächenmaterialien, die nicht von Gastros freigegeben sind, auf eigenes Risiko.
- Gastros kann Materialien testen → [servicepoint@gastros.swiss](mailto:servicepoint@gastros.swiss)
- Gastros liefert grundsätzlich keine Deckmaterialien. Diese müssen vom Planer/Bauer beschafft werden.

### Materialstärke

- InductWarm® ist auf 800W Leistungsabgabe bei einer maximalen Distanz von 20mm zwischen dem Gerät und der Pfanne kalibriert.
- Die Verwendung von grösseren Distanzen verursacht einen Leistungsverlust von ca. 15W/mm
- **20mm Abstand niemals unterschreiten!** Geringere Abstände führen zu einem induktiven Kurzschluss, welcher das Induktions-Gerät zerstören kann.



## Verwendung von Glas als Deckmaterial



**VORSICHT:** Der Abstand zwischen Geräteoberfläche und Glas muss  $> 20$  mm betragen. Bei Verwendung eines 12mm dicken Glases muss ein 8mm Luftspalt vorgesehen werden.

- Es kann eine Deckplatte beliebiger Grösse über dem Induktionsgerät verbaut werden, jedoch empfiehlt Gastros eine maximale Grösse von 1,50 m.
- Glas als Deckmaterial dehnt sich bei Erwärmung aus, was zu Spannungsrissen bei grösseren Teilstücken führen kann.
- Es wird empfohlen, die Ausdehnung mit einer umgehenden Silikonfuge ( $> 3$  mm) zu kompensieren.
- Glas als Deckmaterial kann in praktisch jede RAL-Farbe eingefärbt werden. Zusätzlich besteht auch die Möglichkeit der Anbringung von Logos, Grafiken etc. Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl des Glases.
- Ceran (Schott) kann ab 6 mm Dicke benutzt werden (entsprechend 14 mm Luftspalt einplanen)

Glasspezifikation:      ESG-Glas, satiniert 12-20 mm KH  
                                  (kratzhemmend) Long-Life  
                                  Heat-Soak-Test HST  
                                  Optional: Digitaldruck (Deco Print mit Logo etc.)

Buffetbeispiele mit Deckmaterial Glas:



---

## Verwendung von Kunststein als Deckmaterial



VORSICHT: Benutzung von Oberflächenmaterialien, die nicht von Gastros freigegeben sind, auf eigenes Risiko.

- Keinen Naturstein verwenden! Naturstein beinhaltet kleine metallische Partikel. Diese Partikel dehnen sich beim Erhitzen aus und setzen sich dementsprechend frei. Dieser Vorgang kann kleine Risse im Stein verursachen und im schlimmsten Fall den ganzen Stein zerstören.
- Es kann eine Deckplatte beliebiger Grösse über dem Induktionsgerät verbaut werden, jedoch empfiehlt Gastros eine maximale Grösse von 1,50 m.
- Kunststein als Deckmaterial dehnt sich bei Erwärmung aus, was zu Spannungsrissen bei grösseren Teilstücken führen kann.
- Es wird empfohlen, die Ausdehnung mit einer umgehenden Silikonfuge (> 3 mm) zu kompensieren. Gewisse Kunststein-Anbieter garantieren 3 m grosse Blöcke ohne Ausdehnung.
- Unsichtbare Transportschäden werden teilweise erst beim Erhitzen sichtbar und führen zum Bruch.
- Behalten Sie die Nachhaltigkeit im Auge. Wenn ein Kunststein bricht, könnte es einfacher und kostengünstiger sein, kleinere Teile anstelle einer vollen Buffetabdeckung zu ersetzen.

Buffetbeispiele mit Deckmaterial Kunststein:



---

## Deckmaterial Beratung:

Die Wahl des bestmöglichen Deckmaterials für ein Buffet mit InductWarm® Undercounter Induktionsgeräten ist entscheidend für die Funktionsfähigkeit und Langlebigkeit der Installation. Bei Gastros Switzerland haben wir langjährige Erfahrung mit diversen Materialien verschiedener Hersteller gesammelt und eine Vielzahl an Materialien getestet. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und verwenden Sie unseren [Cover Material Assistenten](#) online, BEVOR Sie sich für ein Deckmaterial entscheiden.

Die Wahl des bestmöglichen Deckmaterials für ein Buffet mit InductWarm® Undercounter Induktionsgeräten ist entscheidend für die Funktionsfähigkeit und Langlebigkeit der Installation. Auf dieser Seite teilen wir unsere Erfahrungen und Testergebnisse mit diversen Materialien mit Ihnen. Zudem bieten wir Ihnen eine persönliche Beratung und den Test Ihres Wunschmaterials an.

Gerätemodell: \*

Gewünschtes Deckmaterial: \*

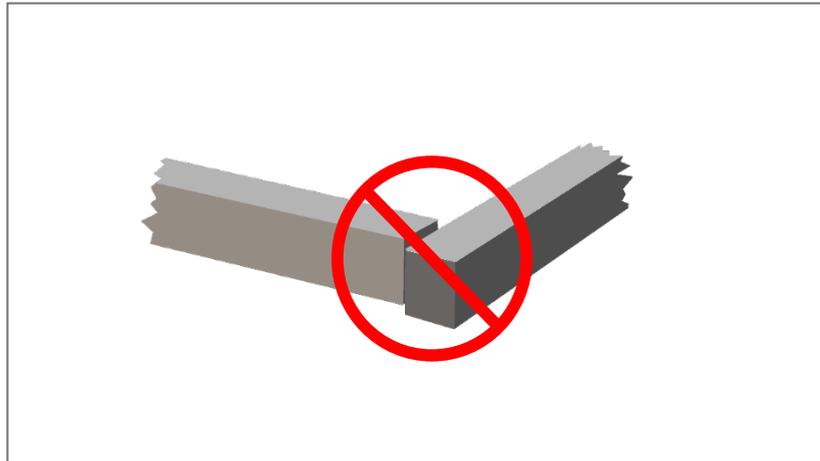
Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des Deckmaterials oder testen Ihr Wunsch-Material für Sie.  
Kontaktieren Sie uns: [info@gastros.swiss](mailto:info@gastros.swiss)

**Hinweis:** Gastros Switzerland berät Sie bei der Wahl Ihres Deckmaterials, übernimmt aber keine Haftung im Fall von Deckmaterialschäden.

So vermeiden Sie Spannungsrisse:

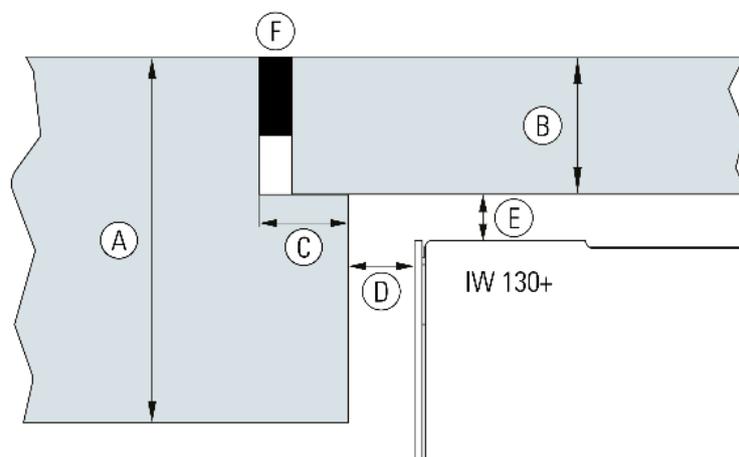


Bei der Verwendung von Kunststein muss die Unterkonstruktion des Buffets bzw. der Rahmen, auf dem die Deckplatte aufliegt, **absolut eben/plan** sein. Vermeiden Sie Abstufungen und Unebenheiten. Wenn sich das Deckmaterial erhitzt und zugleich mit schweren Pfannen oder Chafing Dishes beladen ist, kann die Materialspannung zum Bruch der Deckplatte führen.



Die Abdeckplatte muss zwingend absolut plan aufliegt. Hat die Platte schon mechanische Spannungen durch Unebenheiten, dann sind Risse bei Erwärmung sehr wahrscheinlich.

Idealerweise soll der Ausschnitt im Buffet-Deckplatte so gewählt sein, dass die Induktions-Deckplatte absolut plan/eben auf dieser aufliegt, so wie in folgender Schnittgrafik dargestellt.



Dicke Buffet-Deckplatte	Dicke Induktion-Deckplatte	Absatz	Abstand zu IW130+	Luftspalt	Silikonspalt
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

**Grafik und Tabelle:** Ideale, empfohlene Bauweise

## Verwendung von Holz als Deckmaterial



Aus optischen Gründen empfiehlt Gastros, Holz NICHT als Deckmaterial im öffentlichen Bereich (Hotels, Lounges etc.) zu verwenden. Flecken von Speisen, Saucen verbleiben langfristig auf hölzernen Oberflächen und beeinträchtigen den edlen Look.

- Vom technischen Gesichtspunkt her, ist die Verwendung von Holz möglich.
- Nur Naturholz verwenden. Kein gelemtes, lackiertes oder bemaltes Holz. Das Erhitzen trocknet das Material aus und verursacht somit möglicherweise Risse.
- Bei Verwendung von Metallpfannen müssen sogenannte *Spacer* (s. Bild unten links) mit einem Abstand von 1.5mm zwischen Oberfläche und Pfanne eingebaut oder hitzebeständige Pads verwendet werden.
- Die Verwendung von InductWarm® Porzellan ist unkritisch – auch ohne *Spacer* (s. Bild rechts)

Buffetbeispiele mit Deckmaterial Holz:



---

## 2.6 Handbuch IW130+ inklusive Einbauzeichnungen

### Warnung



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



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



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



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 Person vorgenommen werden.



### Einleitung

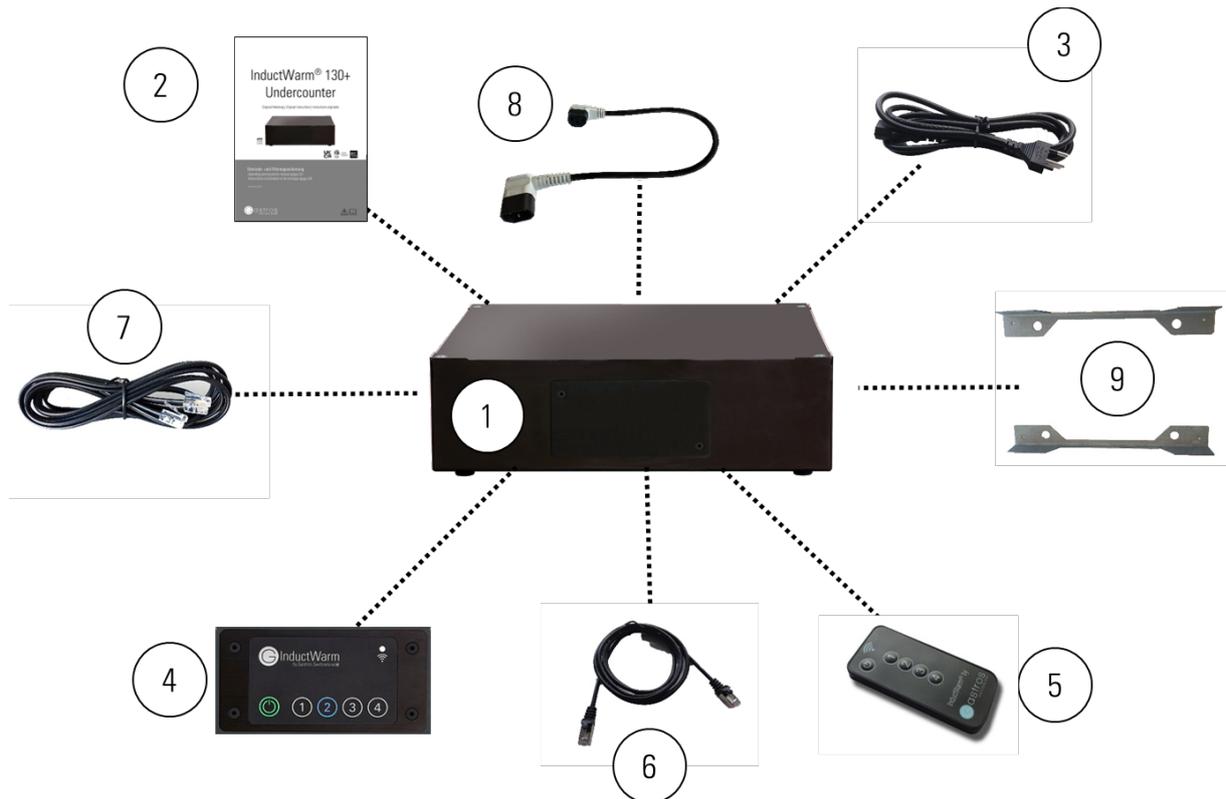
Das InductWarm® 130+ Modul zum Warmhalten von Speisen eignet sich für den Einsatz in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie, aber auch in jedem anderen Bereich der Speisenausgabe. Neben Industriequalität mit hoher Standzeit legen wir bei der Entwicklung unserer Geräte sehr viel Wert auf ein modernes 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 0x
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 13 500 00
5		InductWarm® Fernbedienung Infrarot, inkl. Batterie	6 10 500 01
6		Verbindungskabel zur ext. Bedieneinheit (6 13 500 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

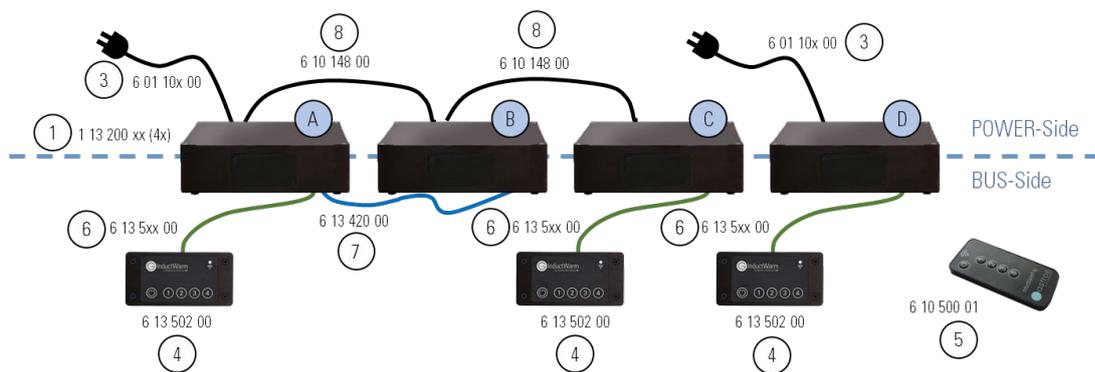
## Zubehör Übersicht



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 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 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® 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

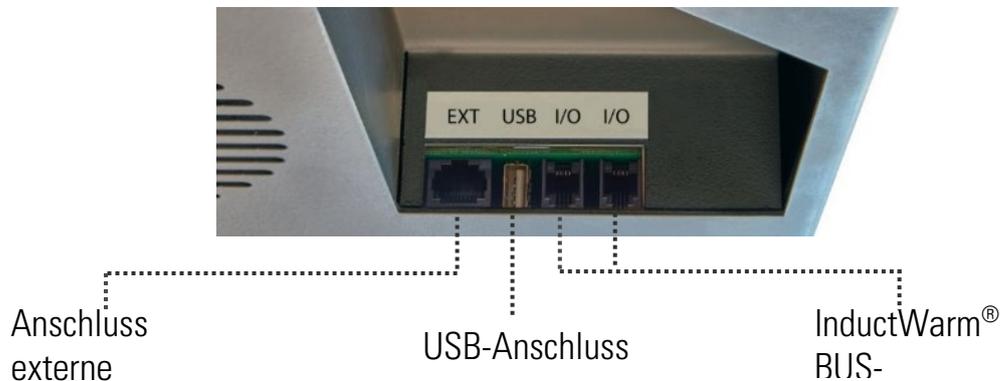
Das InductWarm® 130+ verfügt über eine **Gefässerkennung**. Diese stellt sicher, dass die Induktionsfläche nur dann aktiv ist, wenn ein induktives Gefäss entsprechend platziert ist. Hat das InductWarm® 130+ ein Gefäss erkannt, wird die jeweils eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Wird das Gefäss entfernt, 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).

---

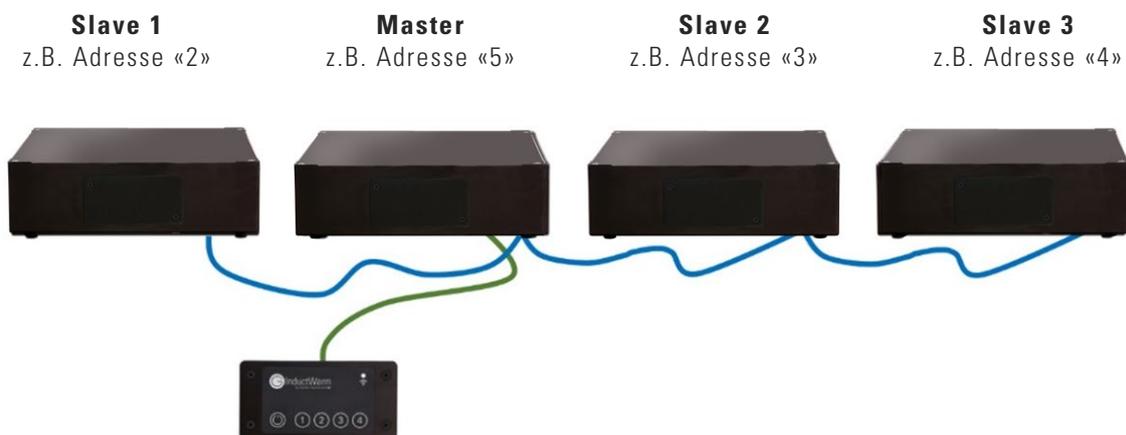
## Anschlüsse

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

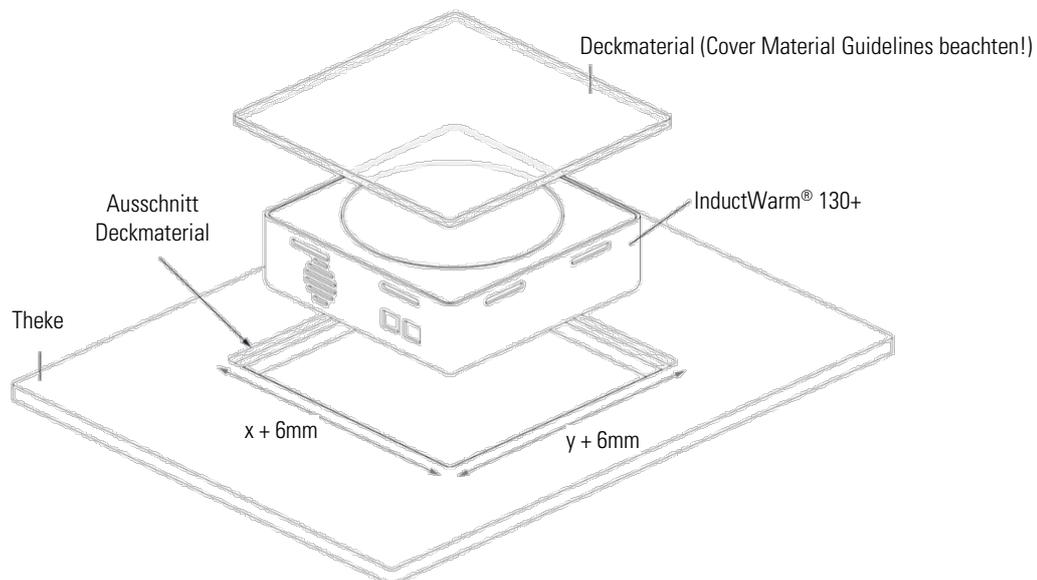
Das InductWarm® 130+ ist für den Betrieb unter einer entsprechenden Abdeckung bestimmt und wird im Normalfall über ein externes Bedienpanel bedient. Eine tägliche Reinigung des Gerätes ist daher nicht notwendig. Die Abdeckung ist so zu konstruieren, dass keine Flüssigkeiten zum Induktionsgerät gelangen 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.

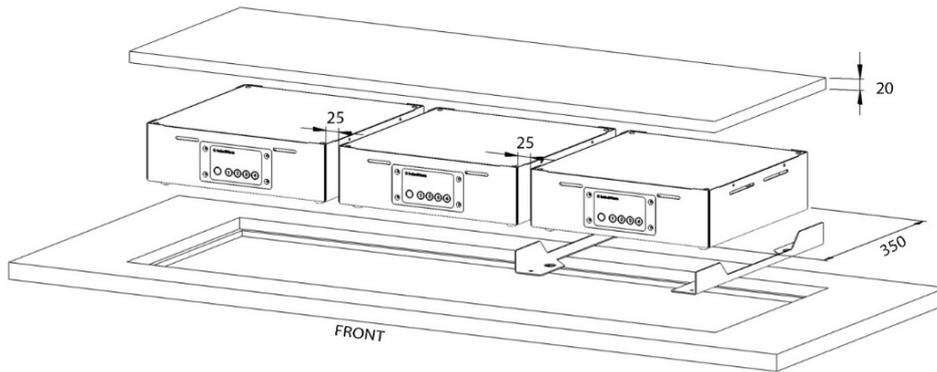
## Einbauzeichnungen

### Montageanleitung für ein Gerät



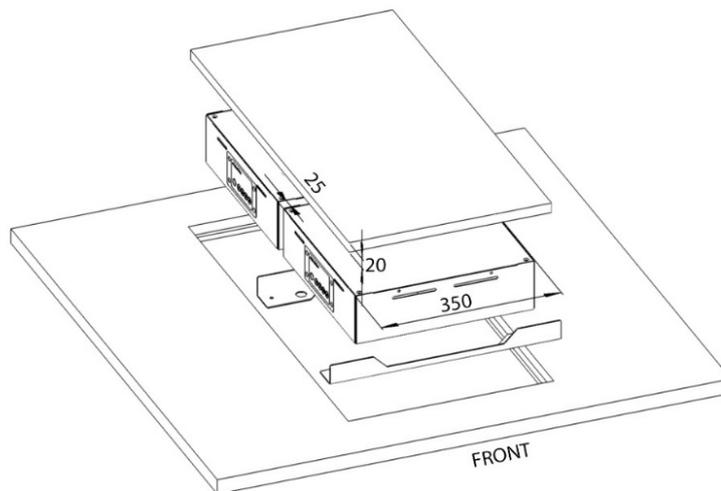
---

### Anordnung mehrerer Geräte nebeneinander (Masse in mm)



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

### Anordnung mehrerer Geräte hintereinander (Masse in mm)



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

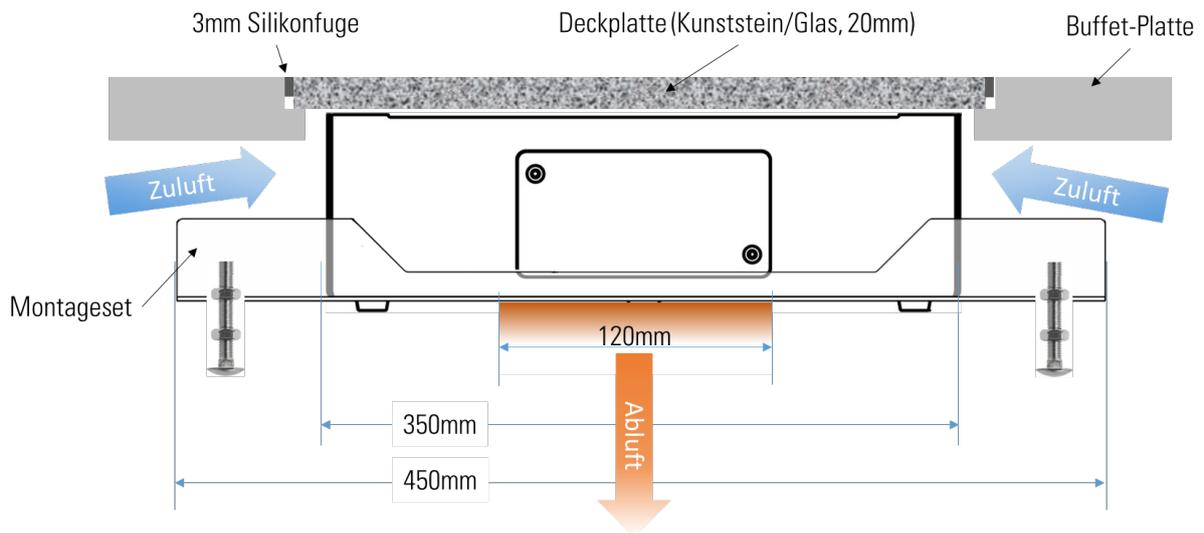
### Einbau-Schnitt



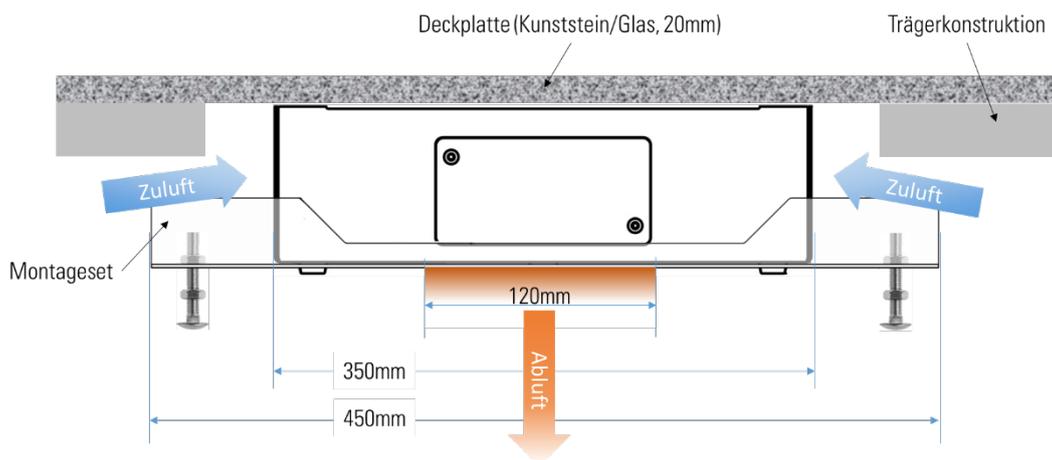
Naturstein (Verwendung **nicht** durch Gastros empfohlen), Kunststein und Glas als Deckmaterial dehnen sich bei Erwärmung aus, was zu Spannungsrissen führen kann.

- **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)



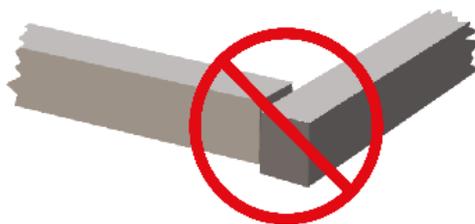
Mit durchgängiger Deckplatte ohne Silikonfuge



Einbauschnitt Detail

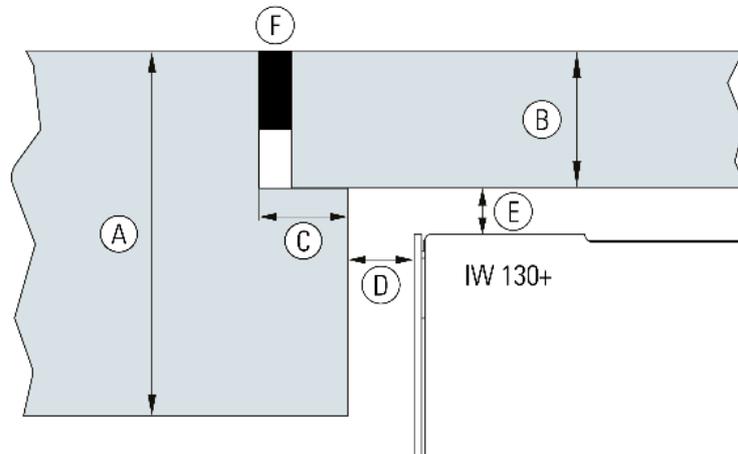


- **HINWEIS:** Der Absatz muss beim Einbau absolut plan sein. Ist die Abdeckplatte einer mechanischen Spannung ausgesetzt, kann diese bei Erwärmung zu Rissen oder gar zum Bruch der Platte führen.



Die Abdeckplatte muss zwingend absolut plan aufliegt. Hat die Platte schon mechanische Spannungen durch Unebenheiten, dann sind Risse bei Erwahrung sehr wahrscheinlich.

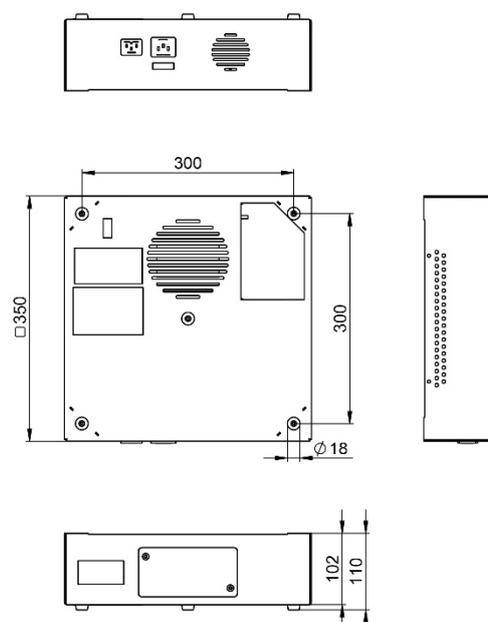
Idealerweise soll der Ausschnitt im Buffet-Deckplatte so gewählt sein, dass die Induktions-Deckplatte absolut plan/eben auf dieser aufliegt, so wie in folgender Schnittgrafik dargestellt.



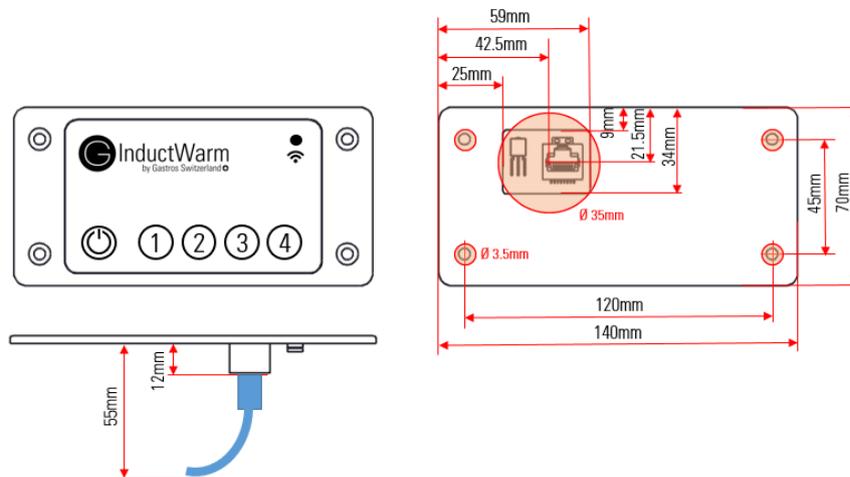
Dicke Buffet-Deckplatte	Dicke Induktion-Deckplatte	Absatz	Abstand zu IW130+	Luftspalt	Silikonspalt
A	B	C	D	E	F
>30 mm	20 mm	>8 mm	>15 mm	-	3 mm
	15 mm	>8 mm	>15 mm	5 mm	3 mm
	12 mm	>8 mm	>15 mm	8 mm	3 mm

**Grafik und Tabelle:** Ideale, empfohlene Bauweise

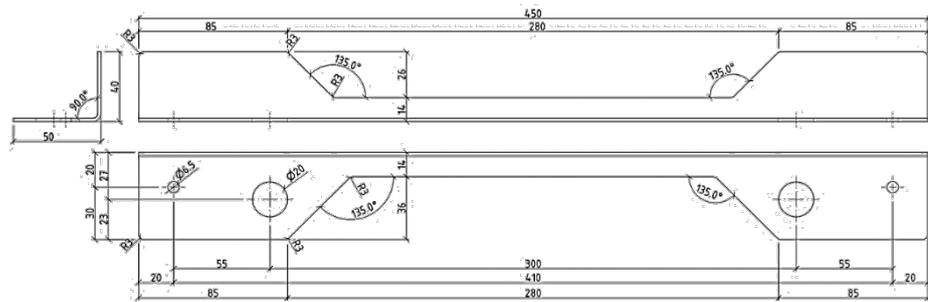
Gehäuse Abmessungen (in mm)



## Externe Bedieneinheit



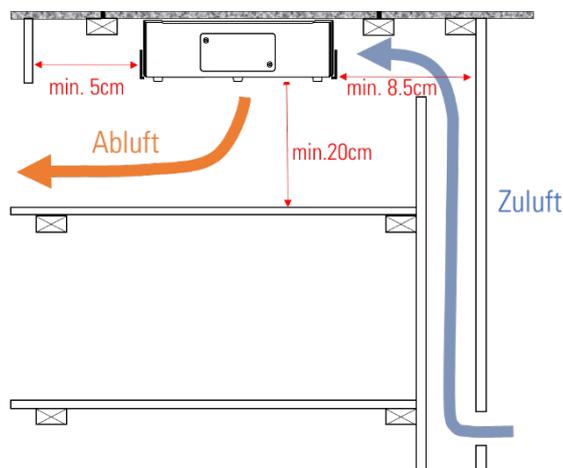
## Montage-Kit



## 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.



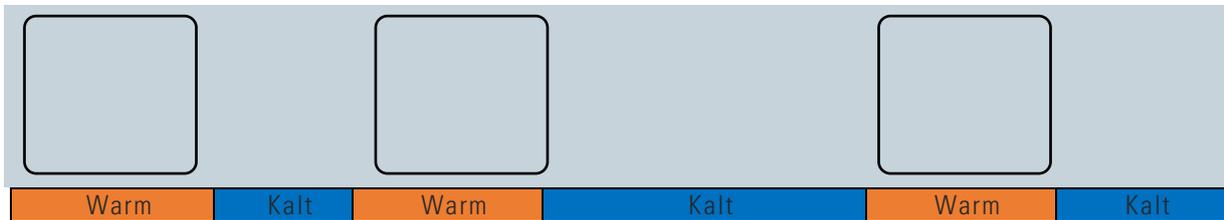
Buffet-Beispiel

---

## Einbaubeispiel

### Flexible Abstände der Geräte

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



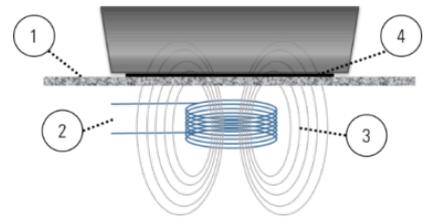
---

## 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 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® 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 Zerschlagen 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 Induktionskochgeräts 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 «Gefässerkenntung».

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, 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](mailto: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 <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>
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 <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>

## 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	  <small>Conforms to UL 961, 127, CUL, CSA 514, C22.2 No. 109</small> 

---

## Zertifizierungen



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





# INDUCTWÄRM® 140 Built-In

---

## 3 InductWarm® 140 Built-In

### 3.1 Beschreibung



Das InductWarm® 140 Induktionsmodul für den flächenbündigen Einbau besitzt die gleichen Qualitäten wie das IW130+. Es wird flächenbündig in Theken und Buffets aller Art eingesetzt, in massgefertigte Ausschnitte neuer oder schon bestehender Theken. Es zeichnet sich durch eine robuste, leicht zu reinigende und optisch attraktive Glaskeramik-Oberfläche aus. Mittels Bedienpanel oder via Infrarot-Fernbedienung kann zwischen den 4 definierten Warmhaltestufen ausgewählt werden, um Essen in Porzellanschalen oder in jedem anderen Induktionsgeschirr bis zur Grösse GN 1/1 auf genau der richtigen Temperatur warmgehalten werden.

Die effiziente Technologie des InductWarm® 140 kann einzeln oder bei mehreren Modulen in einem Netzwerk via BUS-Kabel betrieben werden. Zudem verfügt das Einbaugerät über eine Gefässererkennung. Die Induktionsfläche ist nur dann aktiv, wenn ein induktives Gefäss entsprechend platziert ist. Die Temperatursicherung sorgt dafür, dass die eingestellte Höchsttemperatur von 90° nicht überschritten wird. Die genauen Spezifikationen, sowie die Einbauanleitung finden Sie im Manual, welches diesem Dossier beiliegt.

#### Key Facts:

- Flächenbündiger Einbau in Oberflächen aus Kunststein, Glas oder Holz möglich
- Modulares System: Beliebige Aneinanderreihung von Geräten
- Seitlich offen für die Lüftung der Elemente (Zuluft max. 40° C) sowie Leitungseinführung für Anschlussleitung
- Anzeige der Leistungsstufen durch vier LEDs, integriert ins Gerät bzw. auch in das externe Bedienelement
- Automatischer Standbybetrieb nach dem Entfernen des Warmhaltegeschirrs
- Mit Memory-Funktion und Reaktivierung der gewählten Leistungsstufe nach dem Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen des Geschirrs innerhalb von 10 Minuten
- Bedienung am Gerät selbst, über eine optionale InductWarm®-Fernbedienung und einer externen Bedieneinheit möglich

## 3.2 Ausschreibungstext

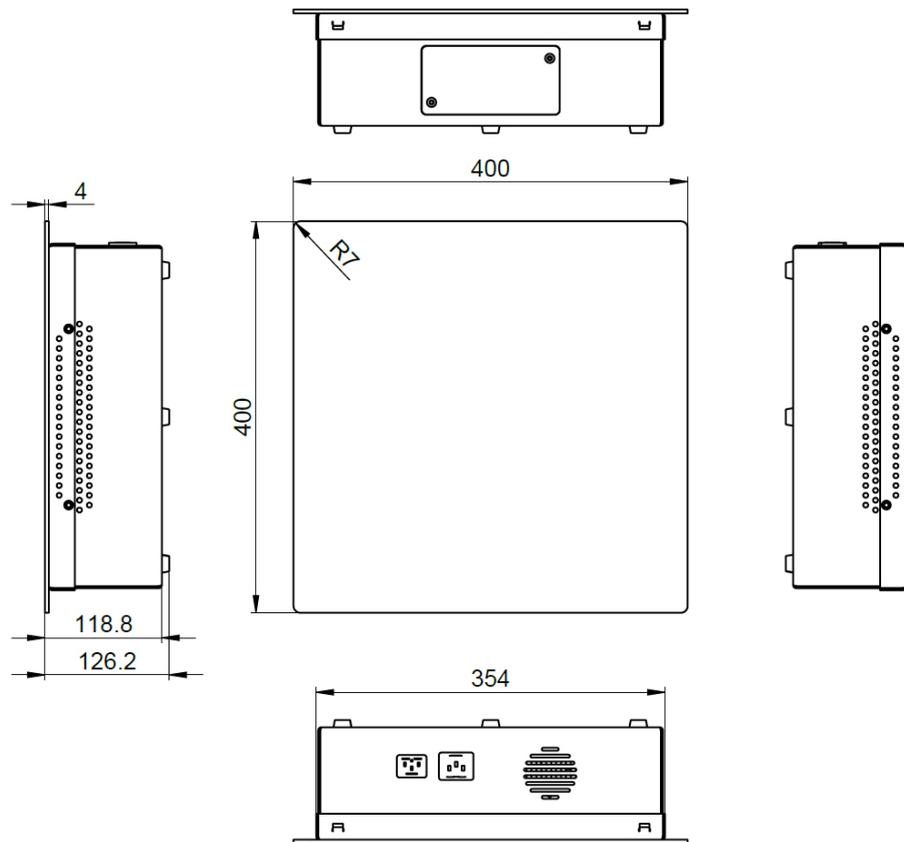
Produkt:	<b>InductWarm® 140</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductWarm® 140 Built-In</b></p> <p>Induktives Warmhaltegerät mit integrierter Bedieneinheit für flächenbündigen Einbau in Oberflächen aus Kunststein, Glas oder Holz. Hält Speisen auf vier wählbaren Warmhaltestufen warm. Das Gerät lässt sich direkt am Gerät, mittels Infrarot-Fernbedienung (optional) oder externer Bedieneinheit (Optional) bedienen. Verfügt über eine quadratische, 30 cm Induktionsspule (GN2/3). Die dynamische Leistungsregelung (DPC – Dynamic Power Control) regelt die abgegebene Leistung in Abhängigkeit der Leistungsaufnahme des verwendeten Aufsatzes.</p> <p>Bis zu 16 Geräte lassen sich über ein BUS-Kabel miteinander vernetzen und gemeinsam mit einem Panel bedienen (alle Geräte auf der gleichen Warmhaltestufe). Die eingebaute USB-Schnittstelle lässt Software-Updates, sowie das Auslesen der Betriebsdaten zur Ferndiagnose zu. Das Gerät verfügt zudem über eine eingebaute Temperaturüberwachung mit Abschaltsicherung bei Übertemperatur.</p> <p>Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen. Die Anzeige des aktuellen Betriebsstands und der Warmhaltestufen erfolgt durch 4 LEDs. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Warmhaltestufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen eines induktionsfähigen Gefässes innerhalb von 10 Minuten. Die notwendige 20mm starke Trägerplatte ist nicht inbegriffen. Gastros gibt hierzu gerne Empfehlungen ab.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

Artikel-Nr.:	Warmhaltezonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 14 200 00	1	400 x 400 x 126,2 mm	7,9 kg	110/240VAC, 50/60Hz	800 W

---

### 3.3 Technische Zeichnung

Abmessungen Gerät in mm



## 3.4 Handbuch inklusive Einbauzeichnungen

### Einleitung

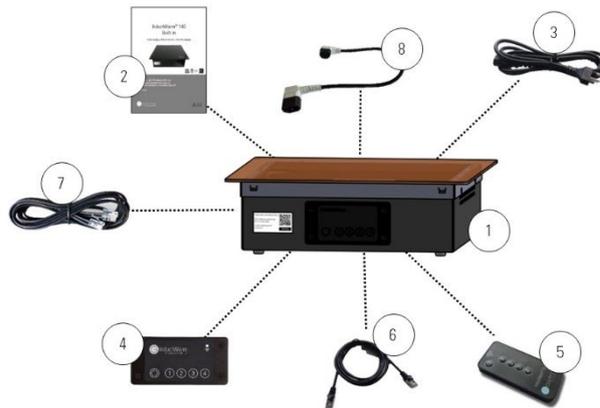
Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductWarm® 140 Einbaugerät. Erfahren Sie, wie Sie das Gerät in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Auf modellspezifische Unterschiede wird bei Bedarf hingewiesen. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, 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 14 502 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)

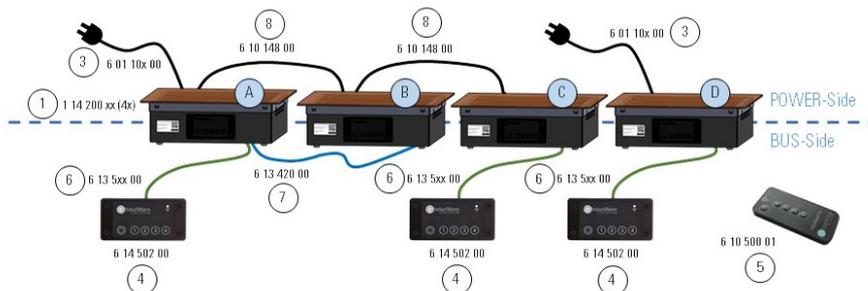
## Zubehör Übersicht



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 und Bedienung

### Verkabelung (Beispiel)



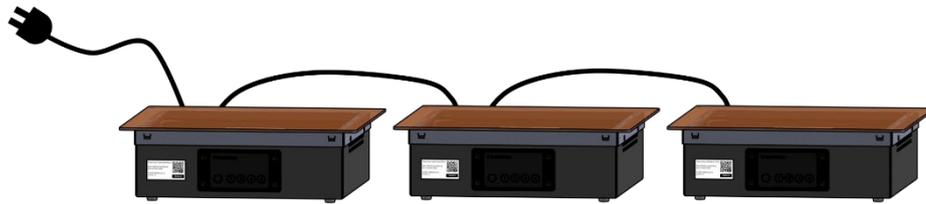
Die Stromversorgung (POWER-Side) ist unabhängig von der BUS-Kopplung (BUS-Side). Jedes Element muss entweder direkt mit dem Netzkabel (3) mit Strom versorgt werden (wie die Geräte A und D in der Abbildung) oder indirekt über ein Verkettungskabel (8) (wie die Geräte B und C).

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 drei 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 (optional):** Das InductWarm® 140 kann in einem BUS betrieben werden. So können mehrere Geräte mit nur einem Panel bedient werden. Am Bedienpanel die 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

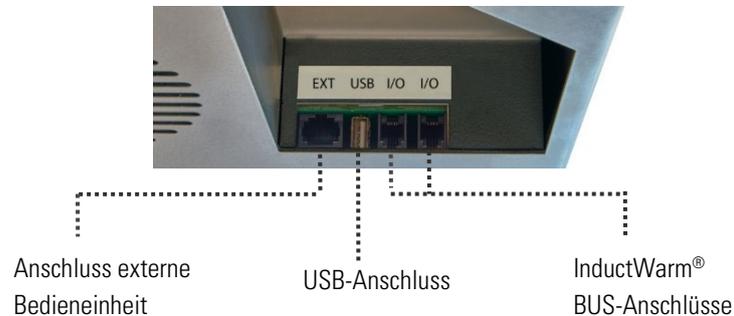
Das InductWarm® 140 Einbaugerät verfügt über eine **Gefässerkennung**. Diese stellt sicher, dass die Induktionsfläche nur dann aktiv ist, wenn ein induktives Gefäss entsprechend platziert ist. Hat das InductWarm® Gerät ein Gefäss erkannt, wird die jeweils eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Wird das 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).

---

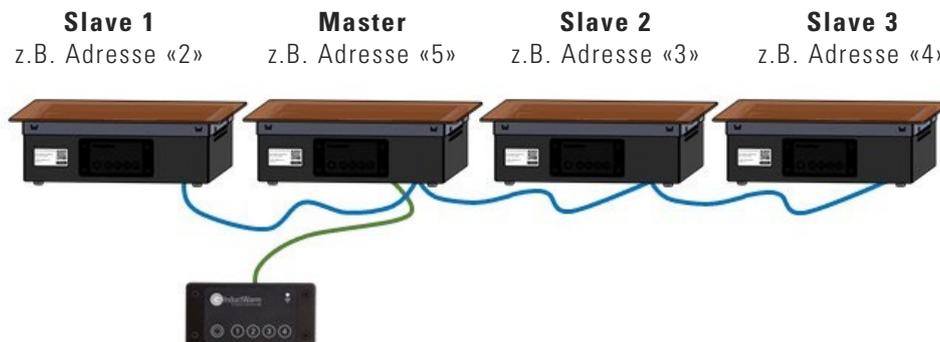
## Anschlüsse

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 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 Netzbetrieb 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 Netzbetrieb NICHT durch rasch blinkende LEDs angezeigt. Es können bis maximal 16 InductWarm® 140 mit einem BUS-Netzwerkabel 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.

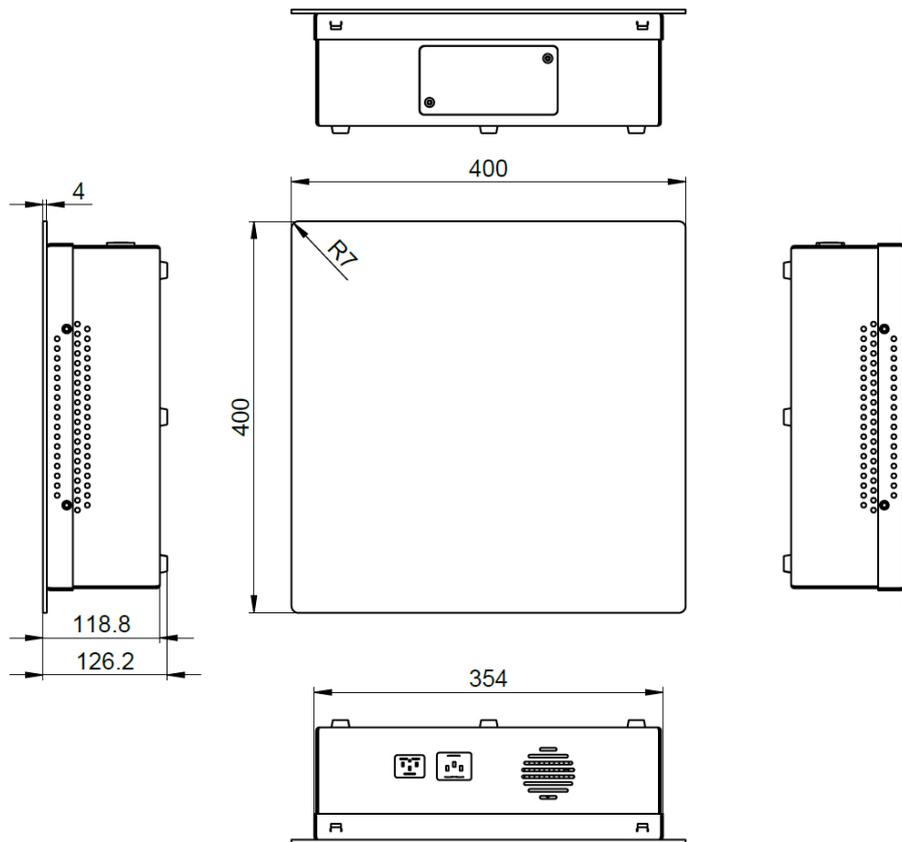
**HINWEIS:** Das Gerät besteht aus elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

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

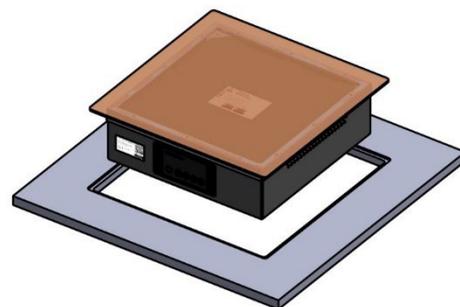
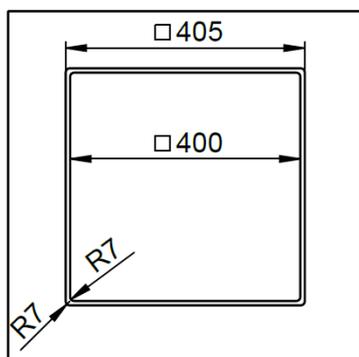
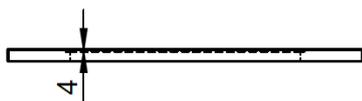
---

## Technische Zeichnungen / Einbauanleitung

Masse des Einbaugeräts (in mm)

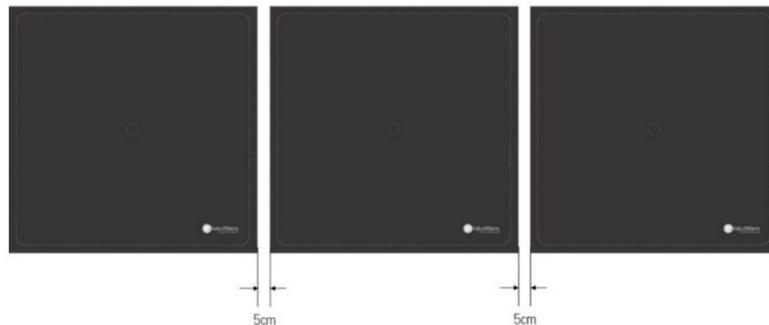


## Einbau- und Montageanleitung



---

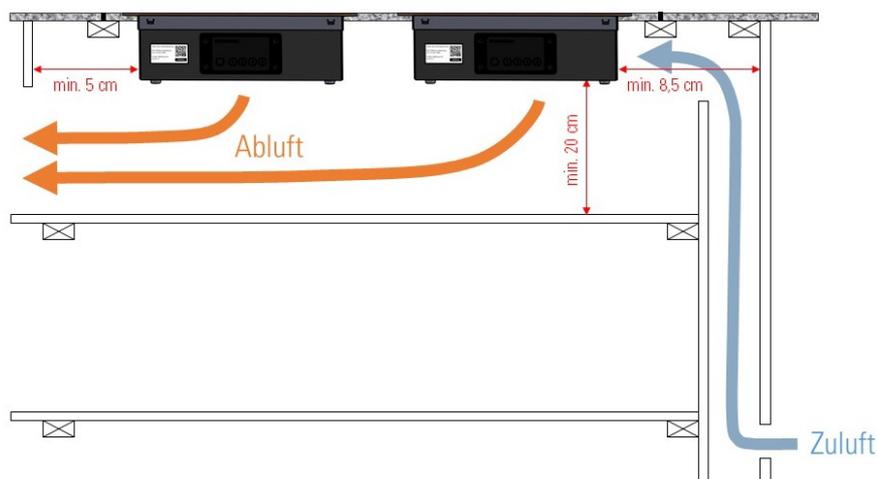
## Mindestabstand bei Einbau mehrerer Module



## 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.

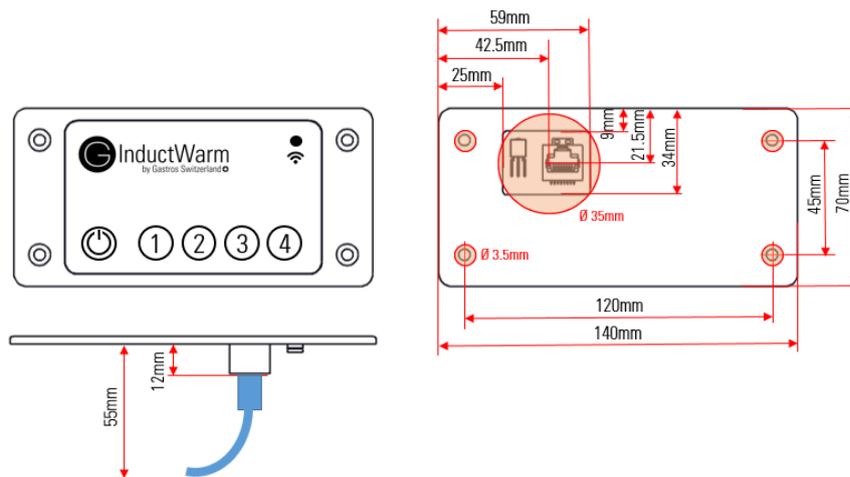


## Montageanleitung

- 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.

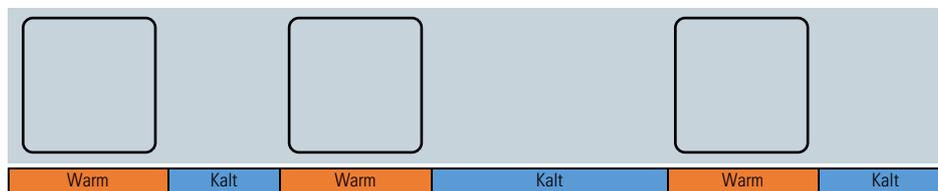
## Externe Bedieneinheit



## Einbaubeispiel

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.

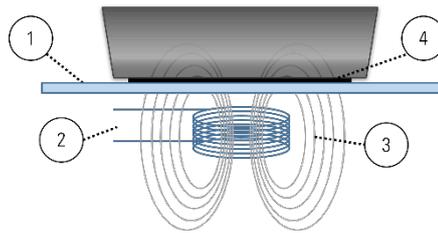
### Beispiel:



---

## 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, Leerlaufschutz, 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 Zerschlagen 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.

---

## 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® 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 «Gefässererkennung».

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](mailto: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 aktuellen 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 als 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 Spritzschutz, 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 <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>
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 <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>

## 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® 200 Built-In

---

## 4 InductWarm® 200 Built-In

### 4.1 Beschreibung



Die Induktionsmodule InductWarm® 200 Built-In sind für den flächenbündigen Einbau konstruiert. Sie zeichnen sich durch eine robuste, leicht zu reinigende und optisch attraktive Glaskeramik-Oberfläche mit integriertem Touch Panel aus. Auch die Built-In Module können nachträglich in bereits vorhandene Buffetmöbel eingebaut werden. Die Einbauanleitung finden Sie im Manual, welches diesem Dossier beiliegt.

Jedes Modul verfügt über sechs Induktionsspulen. Sie ermöglichen eine Flächeninduktion mit besonders ausgeglichener Wärmeverteilung für alle induktionsfähigen Aufsätze. Die gesamte Wärmefläche in der Grösse GN 1/1 kann als Ganzes angesteuert oder in drei Wärmezonen von je GN 1/3 unterteilt werden. Für jede Wärmezone lässt sich dann separat eine der vier Leistungsstufen einstellen. Bedient wird das Modul mithilfe des integrierte Touch Panels bzw. per Fernbedienung.

Bis zu drei InductWarm® 200 Built-In Module können mit einer herkömmlichen 230V/16A-Steckdose betrieben werden. Eine lange Vorheizdauer entfällt, da die induzierte Leistung direkt nach dem Einschalten im Geschirr selbst in Wärme umgewandelt wird – ohne grosse Abstrahlwärme in den Raum und heissen Wasserdampf wie bei Bain Maries. Höchste Effizienz und Sicherheit: Wird das Geschirr von der Oberfläche entfernt, schaltet sich das InductWarm®-System nach einigen Sekunden automatisch ab und reaktiviert sich bei erneuter Bestückung mit Geschirr innerhalb von 20 sec. eigenständig in die gleiche Wärmestufe.

---

## Key Facts:

- Steckerfertiges Gerät für den passgenauen, flächenbündigen Einbau in bauseitig hergestellte Ausschnitte in Arbeitsflächen (aus Holz, Kunststoff, Metall, Naturstein usw.)
- Geeignet zum Warmhalten von Speisen in allen induktionsfähigen Aufsätzen
- Eine übergreifende Warmhaltezone in der Grösse GN 1/1
  - Unterteilt in drei individuell ansteuerbare Zonen der Grösse GN 1/3
  - Zwei Induktionsspulen pro Warmhaltezone ermöglichen es, mehreren Gefässen innerhalb einer Zone zu platzieren
  - Vier Leistungsstufen pro Warmhaltezone einstellbar
- Automatischer Standbybetrieb der jeweiligen Warmhaltezone beim Entfernen des Warmhaltegeschirrs
- Mit Memory-Funktion und Reaktivierung der gewählten Leistungsstufe nach dem Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen des Geschirrs innerhalb von 20 Sekunden
- Mit Lüftungsöffnungen an der Unterseite für die Belüftung des Gerätes (Zuluft max. 40° C)
- Mit fest eingesetzter, blickdichter Glaskeramikoberfläche
- Anschluss der Zuleitung an der Unterseite des Gerätes
- Eingangsspannungsbereich von 110-230V AC (50-60 Hz)
- Mit Infrarot-Fernbedienung und integriertem Touch Panel
- Zertifizierungen: IEC, CE, CB, ETL Sanitation (NSF)

## 4.2 Ausschreibungstext

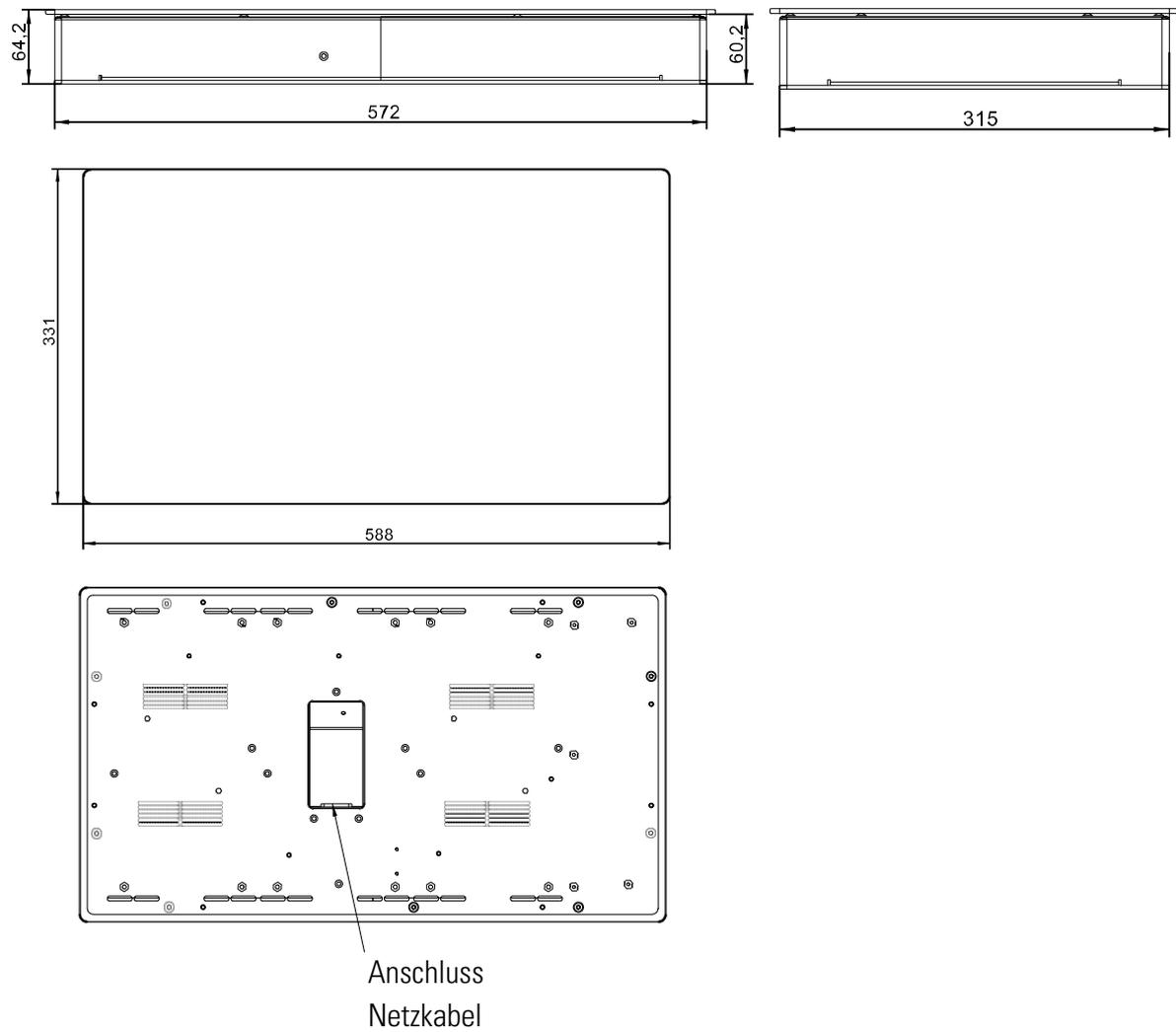
Produkt:	<b>InductWarm® 200</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductWarm® 200 Built-In</b></p> <p>Umlaufend geschlossenes, induktives Warmhaltegerät aus Stahl und Glaskeramik-Abdeckung mit integriertem Touch-Panel für den flächenbündigen Einbau in allen bearbeitbaren Oberflächen für das Warmhalten von Speisen mit vier wählbaren Warmhaltestufen. Das Gerät lässt sich sowohl mit dem Touch-Panel als auch mit der beiliegenden Infrarot- Fernbedienung bedienen. Verfügt über drei individuell einstellbare Warmhaltezonen mit je zwei Induktionsspulen. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen der Grösse GN 1/1 oder kleiner. Das im Glas integrierte Touch-Panel dient sowohl zur Steuerung der Warmhaltestufen als auch zur Darstellung des aktuellen Betriebsstands über LEDs. Das Gerät meldet Änderungen des Betriebsstands- und der Warmhaltestufen akustisch zurück. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Warmhaltestufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen eines induktionsfähigen Gefässes innerhalb von 20 Sekunden.</p> <p>Das Touch-Panel kann zum Schutz der Einstellungen gesperrt werden, damit Gäste diese nicht unbeabsichtigt ändern können.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

Artikel-Nr.:	Warmhaltezonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 20 211 00	3	588 x 331 x 64 mm	9.9 kg	110/230VAC, 50/60Hz	1.0 kW

---

## 4.3 Technische Zeichnung

Abmessung Gerät in mm



## 4.4 Impressionen





## 4.5 Handbuch inklusive Einbauzeichnungen

### Einleitung

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

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

Am Geräte-Touch-Panel befindet sich der Ein-/ Ausschalttaster sowie die Taster zum Steuern des Warmhaltebetriebs. Das InductWarm® 200 verfügt über vier Leistungsstufen. Dabei können Temperaturen zwischen 40 °C - 90 °C (je nach Gefässaufsatz) erreicht werden, wobei die erste Leistungsstufe einer Warmhaltetemperatur von ca. 40° C entspricht.

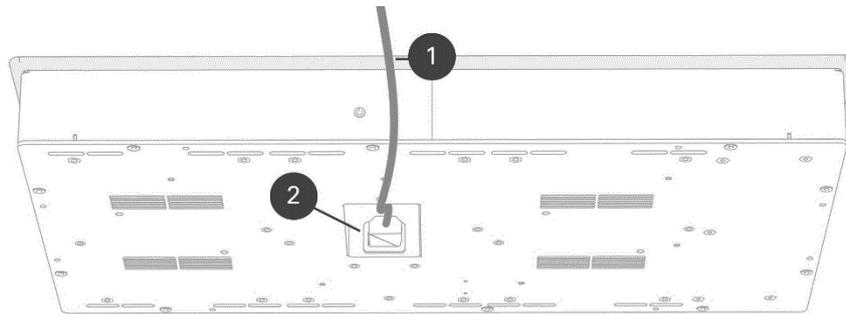
Lieferumfang des InductWarm® 200 Built-In Geräts		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductWarm® 200 Built-in, 588 x 331 x 64 mm	1 20 211 00
	InductWarm® 200 Infrarot Fernbedienung, inkl. Batterie	6 20 502 00
	Netzkabel 2000mm, Stecker länderspezifisch, 1,0mm <sup>2</sup>	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (UK) 6 01 104 00 (AUS) 6 01 105 00 (US)
	Bedienungsanleitung InductWarm® 200	8 20 211 00

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

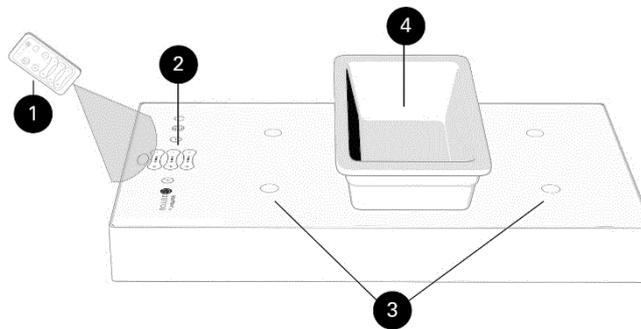
## Inbetriebnahme und Bedienung

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

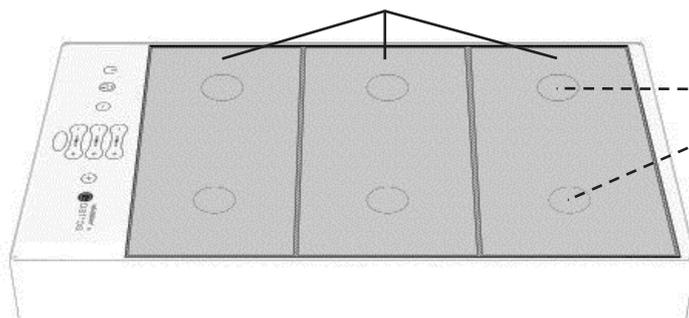
Schliessen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes das mitgelieferte Netzkabel (1) an die dafür vorgesehene Netzsteckdose (2) des Geräts an. Das InductWarm® 200 wird mittels des Ein-/Ausschalttasters am Touch-Panel oder auf der mitgelieferten Infrarot Fernbedienung eingeschaltet. Beim erfolgreichen Starten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



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



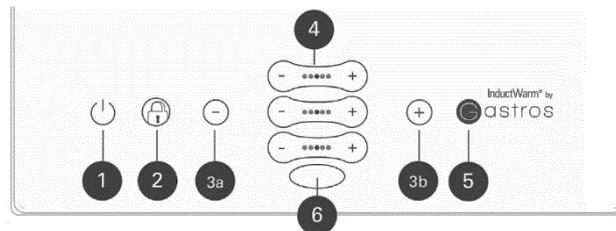
### Drei Warmhaltezonen mit Grösse je GN 1/3 (ergeben kombiniert GN 1/1)



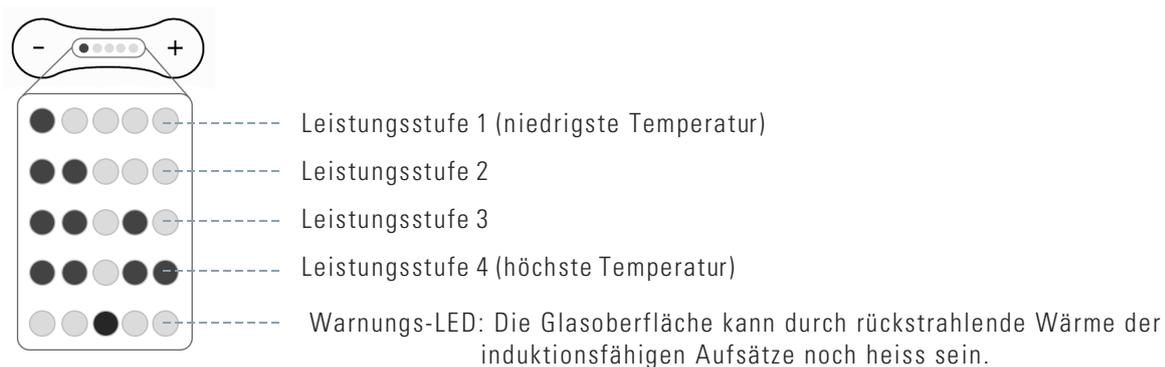
Zwei Induktionsspulen pro Warmhaltezone ermöglichen es, mehrere Gefässe pro Zone zu platzieren.

## Bedienung

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



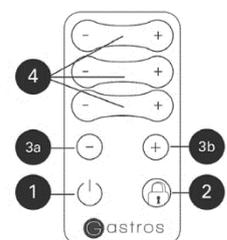
## Touch-Panel Status-LEDs



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

## Funktionen der Fernbedienung

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



---

## Einflussbereich des Infrarotempfängers / Optimale Positionierung der Fernbedienung

Die Warmhaltezone(n) können mit der mitgelieferten Fernbedienung angesteuert werden. Die Fernbedienung muss in einem Abstand zwischen 5 cm und etwa 40 cm innerhalb eines Kegels von 60° zum Infrarotempfänger (6) gehalten werden.

HINWEIS: Eine geringe Batteriekapazität kann zu einer verringerten Reichweite der Fernbedienung führen.

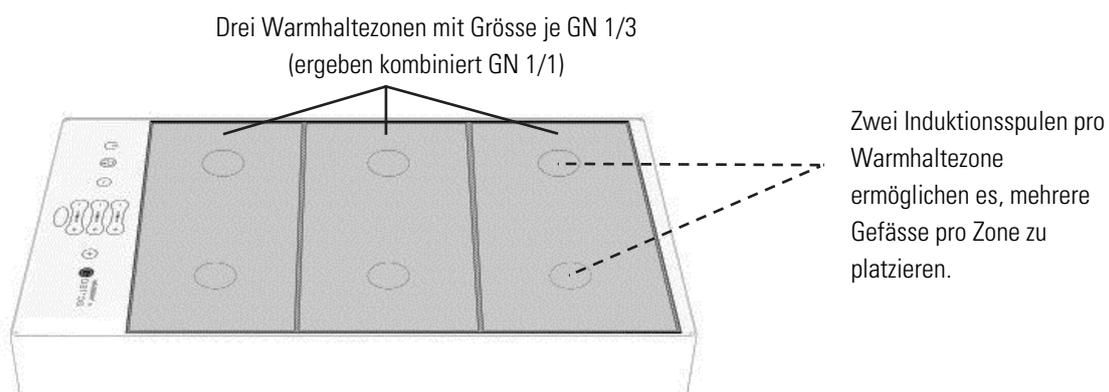
## Betrieb

Das InductWarm® 200 hat vier Leistungsstufen, welche unterschiedliche Wärmebereiche abdecken. Die tatsächliche Temperatur im Gefäss bzw. bei den Speisen ist abhängig von der:

- Materialbeschaffenheit des Gefässes,
- Umgebungstemperatur,
- Gefässgrösse und der
- Positionierung über der Induktionsspule.

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

Mit der Fernbedienung oder dem Touch-Panel ist es möglich, jede einzelne Warmhaltezone individuell zu steuern. Damit erreichen Sie eine maximale Vielfalt bei der Kombination der zu präsentierenden Speisen. Ausserdem können Sie auch die Leistungsstufen aller Zonen kombiniert verändern (siehe vorherige Seite in dieser Anleitung).



---

## Störungsbehebung

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckverbindung überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät am Ein-/Ausschalttaster einschalten
	Gerät defekt	Kundendienst informieren <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>
Keine Hitze, LED blinkt	Geschirr/Aufsatz wird nicht erkannt	Geschirr/Aufsatz zu klein, falsch positioniert oder nicht induktionstauglich
Aufsatz/Geschirr wird nicht warm genug	Geschirr/Aufsatz falsch platziert	Position genau über der Induktionsspule überprüfen
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe erhöhen
	Geschirr/Aufsatz ist nicht induktionsfähig	Induktionsfähigkeit des Aufsatzes überprüfen; ggf. anderen induktionsfähigen Aufsatz verwenden

## Sicherheitsbestimmungen

### Verantwortung

Das InductWarm® 200 System ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Kinder sollten bei der Verwendung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG – Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung

---

Bei Aufstellung vom InductWarm® 200 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden.

## Bestimmungsgemässe Verwendung



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

## Gefahren



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

- **Gefahr von Zerstörung**  
Wenn die Induktionsfläche nicht zum Warmhalten verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass die Induktionsgeräte ausgeschaltet sind. Ansonsten kann es zu Schäden oder Verbrennungen führen.
- **Elektrischer Schlag**  
Es ist sicherzustellen, dass keine Flüssigkeit oder Metalle zum elektrischen Teil des Geräts gelangen können. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

---

- **Umgebungsbedingungen**

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

- **Verbrennungsgefahr**

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

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

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

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

Verwenden Sie keine ferromagnetischen Metalllöffel (magnetische Löffel) in Kombination mit dem InductWarm® 200 Gerät, auch nicht im Geschirr.

## Allgemeine Informationen

### Haftungsbeschränkung

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

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nichtbestimmungsgemässer Verwendung
- Einsatz von nicht ausgebildetem Personal
- Eigenmächtigen Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von ungeeignetem Geschirr (siehe folgende Seite in dieser Anleitung)



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



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

---

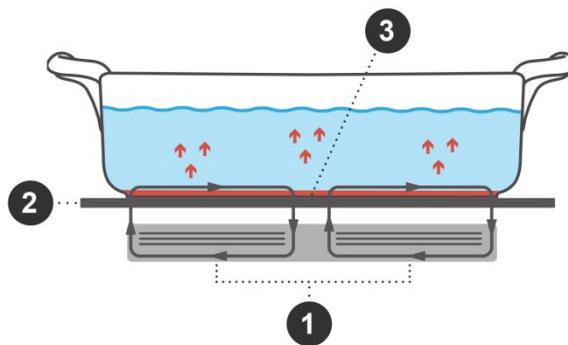
## Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Eine nicht autorisierte Öffnung oder Manipulation des Gerätes hat ein Erlöschen des Garantie- und Gewährleistungsanspruches zur Folge. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, einen ausgebildeten Gastros Service-Partner oder nehmen Sie mit unserem Kundendienst Kontakt auf:

[servicepoint@gastros.swiss](mailto:servicepoint@gastros.swiss)

## Warmhalten mit Induktion

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



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

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

---

## Aufsätze

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

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

Die Verwendung von verbeultem Geschirr ist gefährlich! Durch die Verformung des Gefässbodens liegt das Geschirr nicht plan auf und es besteht kein ausreichender Kontakt zur Glaskeramik-Oberfläche des InductWarm® 200. Der eingebaute Wärmefühler kann nicht ausreichend reagieren. Leistungsverluste können die Folge sein. Ebenso kann aber auch eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductWarm® 200 Gerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

### **Geeignete Gefässe:**

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

### **Ungeeignete Gefässe:**

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

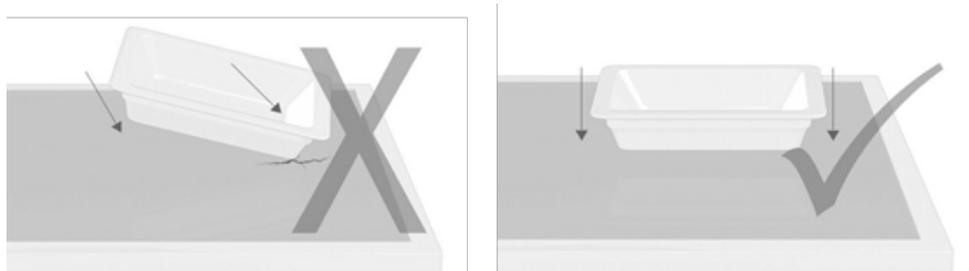
---

## Die richtige Platzierung von Gefässen

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



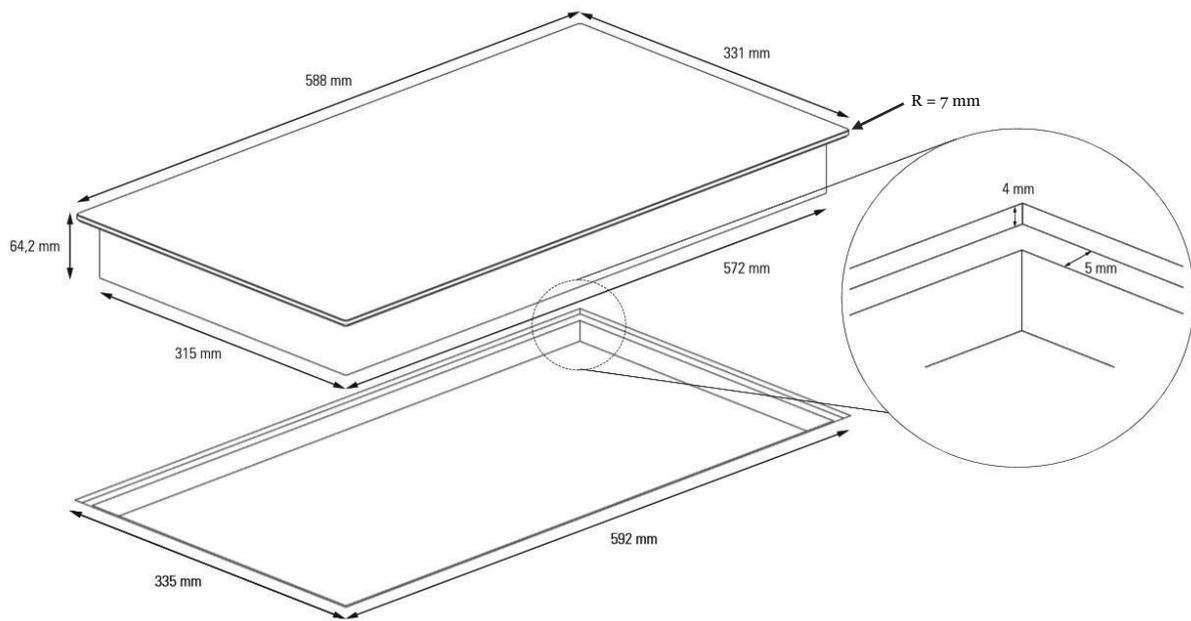
Es ist darauf zu achten, dass die Glasplatte beim Aufsetzen und Abnehmen des Porzellans nicht durch die Kanten der Porzellanfüsse verkratzt wird.



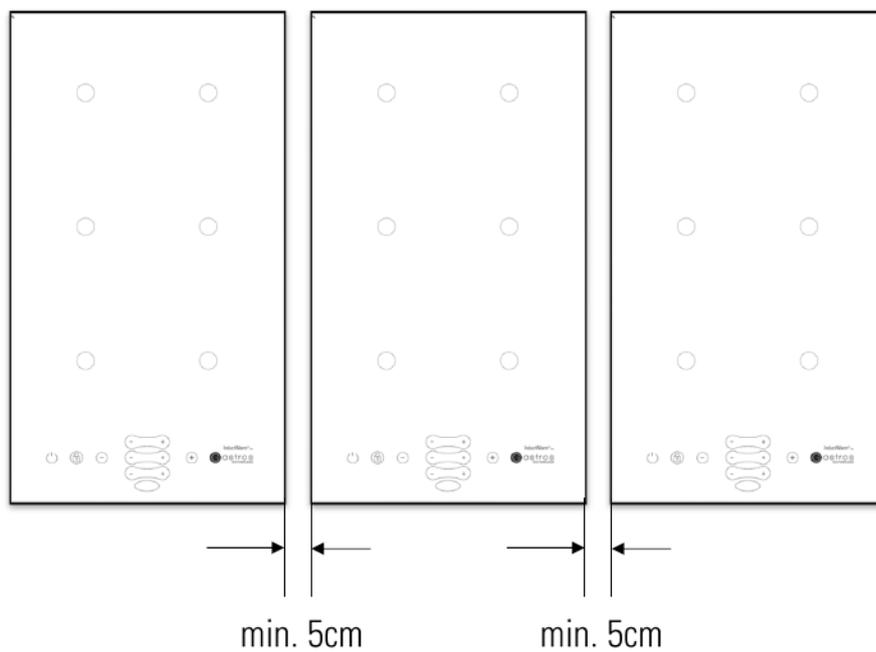
## Einbau- und Montageanleitung

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

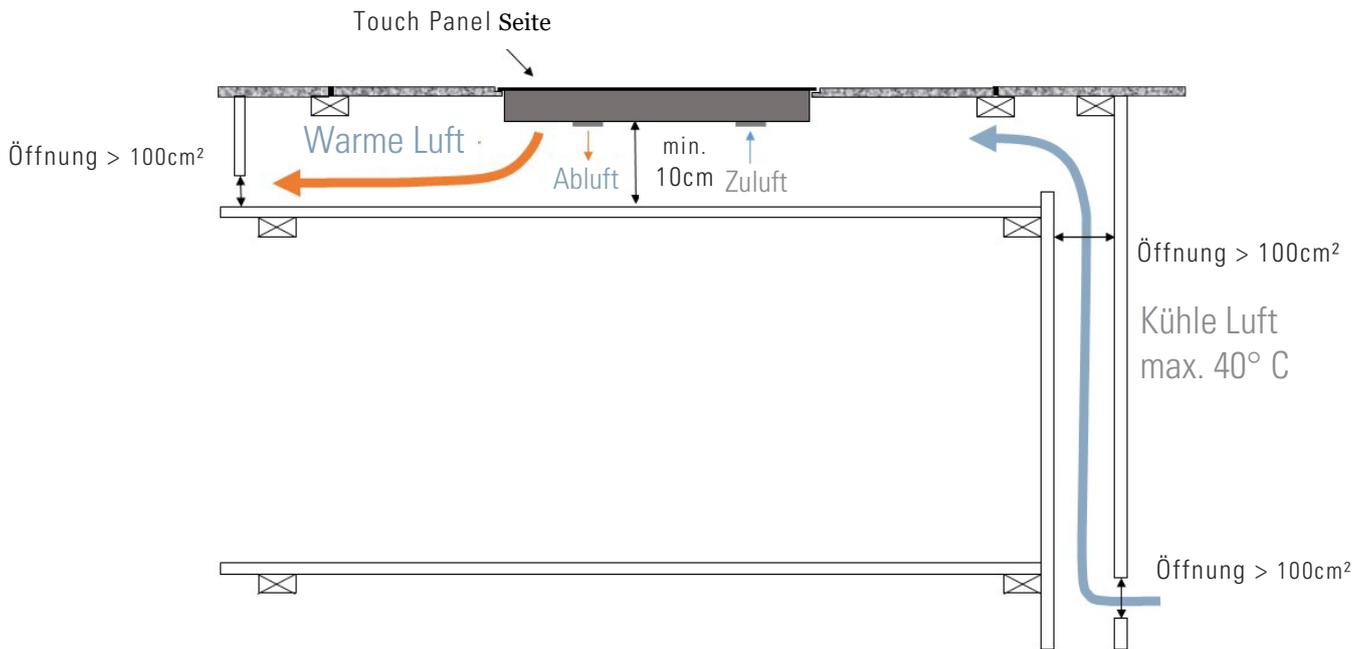
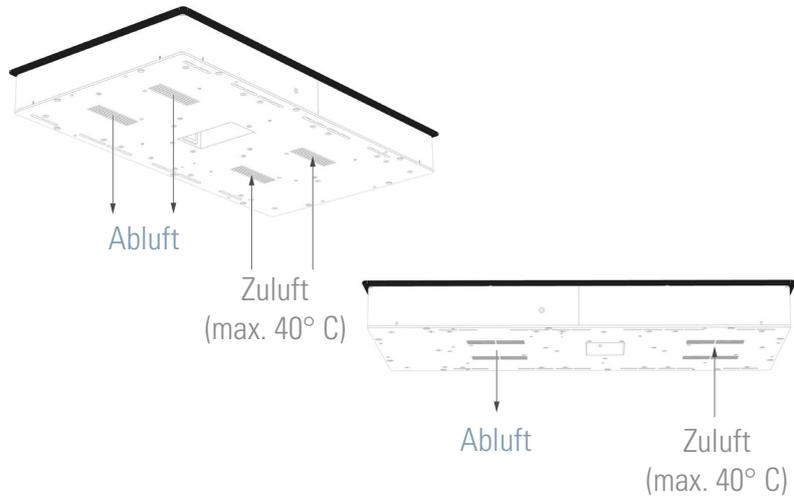
## Einbauzeichnung



## Mindestabstand bei Einbau mehrerer Module



# Belüftung



---

## Arbeitsschritte

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

---

## Reinigung und Pflege; Entsorgung

### Tipps zur Reinigung

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

### Tägliche Reinigung

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

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

### Entsorgung

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



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

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

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

# EG-Konformitätserklärung



## EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

**Nach:**  
**According to:**

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



**Der Hersteller / Inverkehrbringer:**  
**Manufacturer / Supplier:**

Gastros Switzerland AG  
Buckhauserstrasse 1  
8048 Zürich, Switzerland

**Produktbezeichnungen:**  
**Product Description:**

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

Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*  
Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*

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

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

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

Zürich, 16.09.2020

Peter Cairoli  
Geschäftsführer / *Managing Director*



**Intertek**  
4009171



# INDUCTWÄRM® 200 TableTop

---

## 5 InductWarm® 200 TableTop

### 5.1 Beschreibung



Kompakt, edles Design und sofort einsatzbereit – das InductWarm® 200 TableTop Gerät erfüllt die Ansprüche auf höchstem Niveau, egal ob im Bereich Frühstück und Bankett der gehobenen Hotellerie oder im Catering. Der Auf- bzw. Abbau ist in Sekunden erledigt: Das Gerät wird platziert, an eine herkömmliche Steckdose (Eingangsspannungsbereich: ~110 – 230 V AC) angeschlossen und kann sofort in Betrieb genommen werden. Eine lange Vorheizdauer entfällt, da die induzierte Leistung direkt nach dem Einschalten im Induktionsgeschirr selbst in Wärme umgewandelt wird – ohne Abstrahlwärme in den Raum.

Mit dem edlen Edelstahlrahmen und der eingeschlossenen Glaskeramik-Oberfläche im edlen, glänzend-schwarzen Look erhöht das InductWarm® 200 TableTop Modell gleichermaßen die Standards für Design und Sicherheit. Das beweisen die weltweiten Zertifizierungen, die das Modell trägt: IEC, CE, CB, UL, ETL Sanitation (NSF)

Darüber hinaus ermöglicht die Flächeninduktion in der Grösse GN 1/1, die sich sowohl als Ganzes als auch in drei unterteilte Warmhaltezonen der Grösse GN 1/3 ansteuern lässt, eine besonders ausgeglichene Wärmeverteilung für alle induktionsfähigen Aufsätze. Zusätzlich zur Steuerung per Fernbedienung kann das Auftischmodell auch mit Hilfe des integrierten Touch-Panels bedient werden. Dank vier vorprogrammierten Leistungsstufen lassen sich diverse Speisen bei der für sie bestmöglichen Temperatur warmhalten. Höchste Effizienz und Sicherheit: Sobald ein Gefäss von der Oberfläche des Gerätes genommen wird, schaltet sich das InductWarm® System automatisch auf Standby und reaktiviert sich bei erneuter Bestückung eigenständig in die vorher gewählte Leistungsstufe.

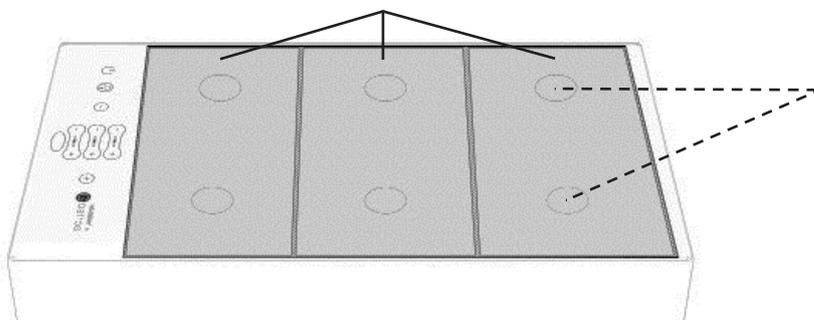
Für eine optimale Lagerung und den bequemen Transport steht unser InductWarm®-Transportkoffer zur Verfügung. Auch ohne Koffer lassen sich bis zu zehn Geräte aufeinander stapeln.

---

## Key Facts:

- Steckerfertiges Gerät (Plug&Play)
- Geeignet zum Warmhalten von Speisen in allen induktionsfähigen Gefässen
- Eine übergreifende Warmhaltezone in der Grösse GN 1/1
  - Unterteilt in drei individuell ansteuerbare Zonen der Grösse GN 1/3
  - Zwei Induktionsspulen pro jeweiliger Warmhaltezone ermöglichen das Platzieren von mehreren Gefässen auf einer Zone
  - Warmhaltezeiten in jeweils vier Warmhaltestufen einstellbar
- Optimal geeignet für freie, flexible Aufstellung
- Nahtloses, gebürstetes Edelstahlgehäuse mit fest eingesetzter Glaskeramikoberfläche
- Anschluss der Zuleitung an der Geräteunterseite
- Sicherer Stand durch integrierte Gummifüsse
- Integriertes Touch-Panel mit LEDs zur Anzeige und Steuerung der Warmhaltezeiten, der Tastensperre und zum An- und Abschalten des Gerätes (in Standby)
- Mit InductWarm®-Fernbedienung
- Automatischer Standbybetrieb der jeweiligen Warmhaltezone beim Entfernen des Warmhaltegeschirrs
- Mit Memory-Funktion und Reaktivierung der gewählten Leistungsstufe nach dem Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen des Geschirrs innerhalb von 20 Sekunden
- Eingangsspannungsbereich von ~110 – 230 V AC (50-60 Hz)
- Zertifizierungen: IEC, CE, CB, ETL Sanitation (NSF)

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



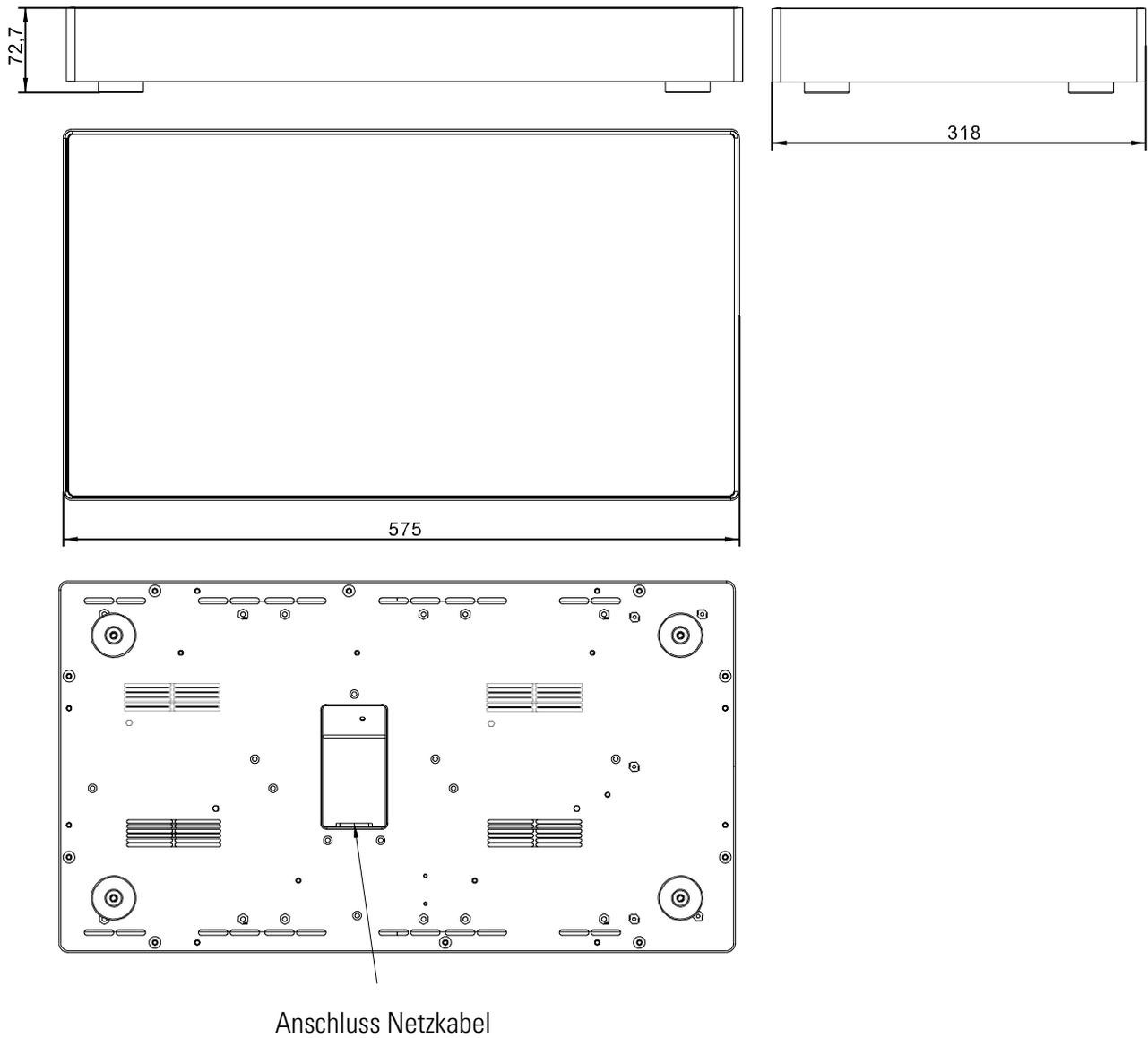
Zwei Induktionsspulen pro Warmhaltezone ermöglichen es, mehrere Gefässe pro Zone zu platzieren.

## 5.2 Ausschreibungstext

Produkt:	<b>InductWarm® 200</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductWarm® 200 TableTop</b></p> <p>Umlaufend geschlossenes, induktives Warmhaltegerät aus Edelstahl und Glaskeramik-Abdeckung mit integriertem Touch-Panel für freie Aufstellung auf Tischen, Tresen, Buffets usw., für das Warmhalten von Speisen mit vier wählbaren Warmhaltestufen. Das Gerät lässt sich sowohl mit dem Touch-Panel als auch mit der beiliegenden Infrarot-Fernbedienung bedienen. Verfügt über drei individuell einstellbare Warmhaltezonen mit je zwei Induktionsspulen. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen der Grösse GN 1/1 oder kleiner. Das im Glas integrierte Touch-Panel dient sowohl zur Steuerung der Warmhaltestufen als auch zur Darstellung des aktuellen Betriebsstands über LEDs. Das Gerät meldet Änderungen des Betriebsstands- und der Warmhaltestufen akustisch zurück. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Warmhaltestufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen eines induktionsfähigen Gefässes innerhalb von 20 Sekunden. Das Touch-Panel kann zum Schutz der Einstellungen gesperrt werden, damit Gäste diese nicht unbeabsichtigt ändern können.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

Artikel-Nr.:	Warmhaltezonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 20 111 00	3	575 x 318 x 73 mm	9.9 kg	110/230VAC, 50/60Hz	1.0 kW

### 5.3 Technische Zeichnung



---

## 5.4 Impressionen





## 5.5 Handbuch

### Einleitung

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

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

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

Lieferumfang des InductWarm® 200 TableTop Geräts		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductWarm® 200 TableTop, 588 x 331 x 64 mm	1 20 111 00
	InductWarm® 200 Infrarot Fernbedienung, inkl. Batterie	6 20 502 00
	Netzkabel 2000mm, Stecker länderspezifisch, 1,0mm <sup>2</sup>	6 01 101 00 (CH) 6 01 102 00 (EU) 6 01 103 00 (UK) 6 01 104 00 (AUS) 6 01 105 00 (US)
	Bedienungsanleitung	8 20 111 00

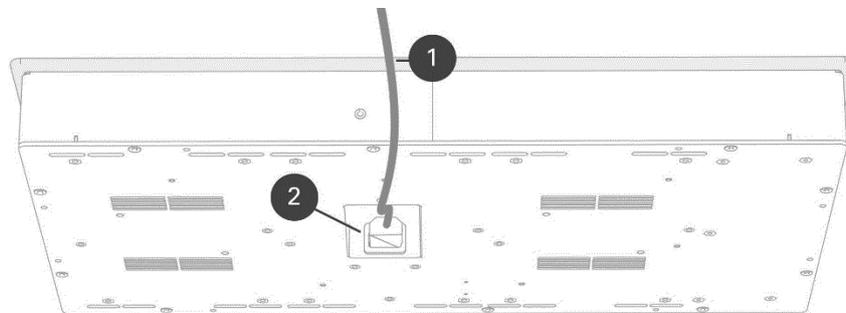
Technische Daten des InductWarm® 200 TableTop Geräts	
Eingangsspannungsbereich	110 – 230V AC
Maximale Leistung	1kW
Elektrische Absicherung	10A
Frequenzbereich	50-60Hz
Dimensionen	575 x 318 x 73mm

---

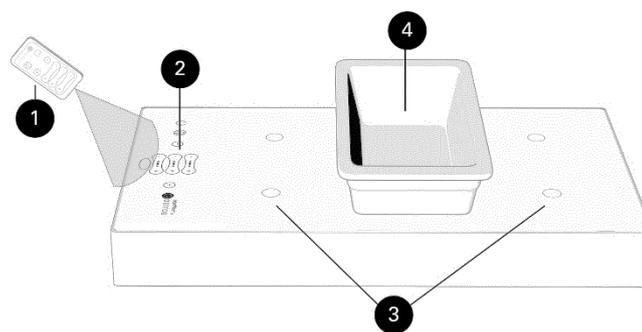
## Inbetriebnahme und Bedienung

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

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

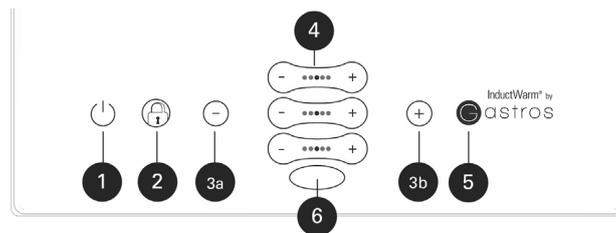


Die drei Warmhaltezonen (3) können mithilfe der Fernbedienung (1) oder dem integrierten Touch-Panel (2) angesteuert werden. Es gibt drei Warmhaltezonen á GN 1/3, jede von Ihnen ist mit zwei Kreisen markiert zur Erkennung der Induktionsspulen. Es kann auch nur eine Induktionsspule pro Warmhaltezone verwendet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

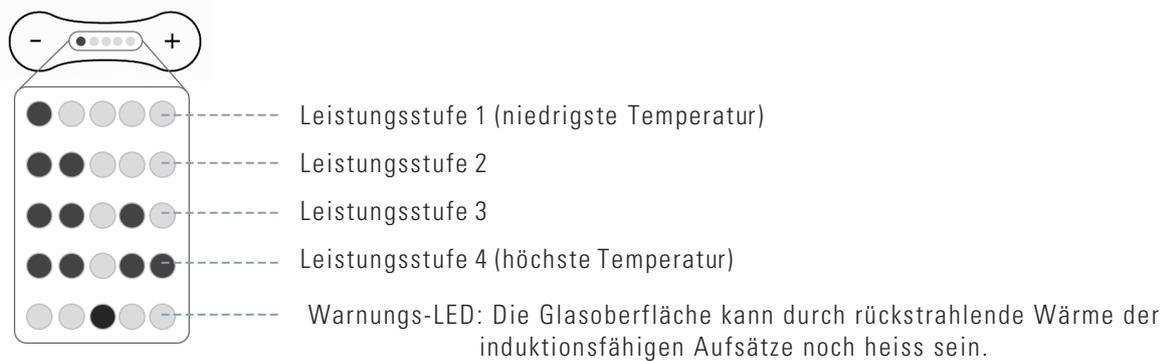


## Bedienung

- (1) Ein- und Ausschalten
- (2) Sperren des Touch-Panels gegen unerlaubtes Verändern der Einstellungen (zum Entsperren berühren Sie die Schaltfläche 2 und 5 gleichzeitig)
- (3) (a, b) Verringern und Erhöhen der Leistungsstufe aller Warmhaltezonen zugleich
- (4) Verringern und Erhöhen der Leistungsstufe der einzelnen Warmhaltezonen
- (5) Entsperren des Touch-Panels (durch Berühren der Schaltfläche 2 und 5 gleichzeitig)
- (6) Infrarot-Empfänger



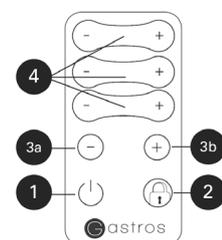
## Touch-Panel Status-LEDs



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

## Funktionen der Fernbedienung

- (1) Ein- und Ausschalten
- (2) Sperren und Entsperren des Touch-Panels
- (3) (a, b) Verringern und Erhöhen der Leistungsstufe aller Warmhaltezonen gleichermassen
- (4) Verringern und Erhöhen der Leistungsstufe der jeweiligen Warmhaltezone



---

## Einflussbereich des Infrarotempfängers / Optimale Positionierung der Fernbedienung

Die Warmhaltezone(n) können mit der mitgelieferten Fernbedienung angesteuert werden. Die Fernbedienung muss in einem Abstand zwischen 5 cm und etwa 40 cm innerhalb eines Kegels von 60° zum Infrarotempfänger (6) gehalten werden.

**Hinweis:** Eine geringe Batteriekapazität kann zu einer verringerten Reichweite führen.

## Betrieb

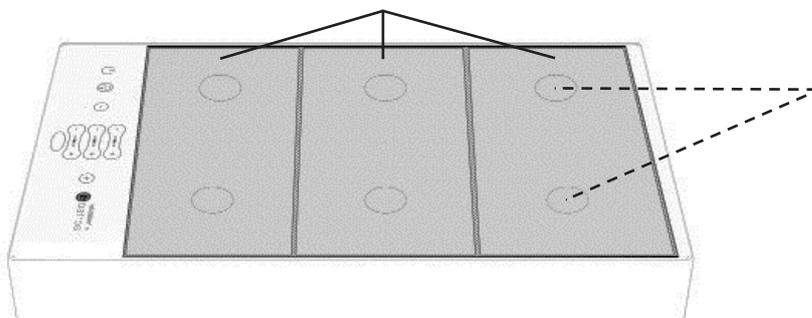
Das InductWarm® 200 hat vier Leistungsstufen, welche unterschiedliche Wärmebereiche abdecken. Die tatsächliche Temperatur im Gefäss bzw. bei den Speisen ist abhängig von der:

- Materialbeschaffenheit des Gefässes
- Umgebungstemperatur
- Gefässgrösse
- Positionierung über der Induktionsspule

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

Mit der Fernbedienung oder dem Touch-Panel ist es möglich, jede einzelne Warmhaltezone individuell zu steuern. Damit erreichen Sie eine maximale Vielfalt bei der Kombination der zu präsentierenden Speisen. Ausserdem können Sie auch die Leistungsstufen aller Zonen kombiniert verändern (siehe vorherige Seite in dieser Anleitung).

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



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

---

## Störungsbehebung

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckverbindung überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät am Ein-/Ausschalttaster einschalten
	Gerät defekt	Kundendienst informieren <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>
Keine Hitze, LED blinkt	Geschirr/Aufsatz wird nicht erkannt	Geschirr/Aufsatz zu klein, falsch positioniert oder nicht induktionstauglich
Aufsatz/Geschirr wird nicht warm genug	Geschirr/Aufsatz falsch platziert	Position genau über der Induktionsspule überprüfen
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe erhöhen
	Geschirr/Aufsatz ist nicht induktionsfähig	Induktionsfähigkeit des Aufsatzes überprüfen; ggf. anderen induktionsfähigen Aufsatz verwenden

## Sicherheitsbestimmungen

### Verantwortung

Das InductWarm® 200 System ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Kinder sollten bei der Verwendung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

---

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

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG-Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung

Bei Aufstellung vom InductWarm® 200 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden.

## Bestimmungsgemässe Verwendung



**HINWEIS:** Ist die Glaskeramik gebrochen oder auch nur angerissen oder hat sich die Farbe der Oberfläche verändert muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes. Wenden Sie sich bitte an den Gastros Kundendienst oder einen autorisierten Fachhändler, um die Reparatur zu veranlassen.

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

---

## Gefahren



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

- **Gefahr von Zerstörung**  
Wenn die Induktionsfläche nicht zum Warmhalten verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass die Induktionsgeräte ausgeschaltet sind. Ansonsten kann es zu Schäden oder Verbrennungen führen.
- **Elektrischer Schlag**  
Es ist sicherzustellen, dass keine Flüssigkeit oder Metalle zum elektrischen Teil des Geräts gelangen können. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- **Umgebungsbedingungen**  
Die Systeme müssen an einem trockenen Ort montiert werden und die relative Luftfeuchtigkeit darf 60% nicht übersteigen. Zudem ist auf eine gute Belüftung zu achten, damit die Geräte nicht überhitzen. Die maximale Umgebungstemperatur von 40°C darf nicht überschritten werden.
- **Verbrennungsgefahr**  
Die verwendeten Gefässe werden bei Betrieb heiss und können Verbrennungen verursachen. Bitte beim Anfassen der heissen Gefässe Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.

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

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

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

Verwenden Sie keine ferromagnetischen Metalllöffel (magnetische Löffel) in Kombination mit dem InductWarm® 200 Gerät, auch nicht im Geschirr.

---

## Allgemeine Informationen

### Haftungsbeschränkung

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

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nichtbestimmungsgemässer Verwendung
- Einsatz von nicht ausgebildetem Personal
- Eigenmächtigen Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von ungeeignetem Geschirr (siehe folgende Seite in dieser Anleitung)



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



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

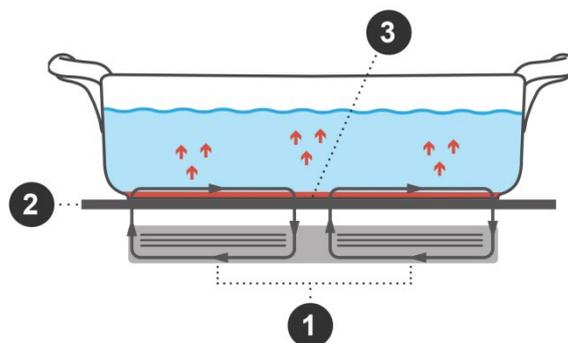
### Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Eine nicht autorisierte Öffnung oder Manipulation des Gerätes hat ein Erlöschen des Garantie- und Gewährleistungsanspruches zur Folge. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, einen ausgebildeten Gastros Service-Partner oder nehmen Sie mit unserem Kundendienst Kontakt auf:

[servicepoint@gastros.swiss](mailto:servicepoint@gastros.swiss)

### Warmhalten mit Induktion

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



---

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

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

## Aufsätze

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

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

Die Verwendung von verbeultem Geschirr ist gefährlich! Durch die Verformung des Gefässbodens liegt das Geschirr nicht plan auf und es besteht kein ausreichender Kontakt zur Glaskeramik-Oberfläche des InductWarm® 200. Der eingebaute Wärmefühler kann nicht ausreichend reagieren. Leistungsverluste können die Folge sein. Ebenso kann aber auch eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductWarm® 200 Gerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

### **Geeignete Gefässe:**

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

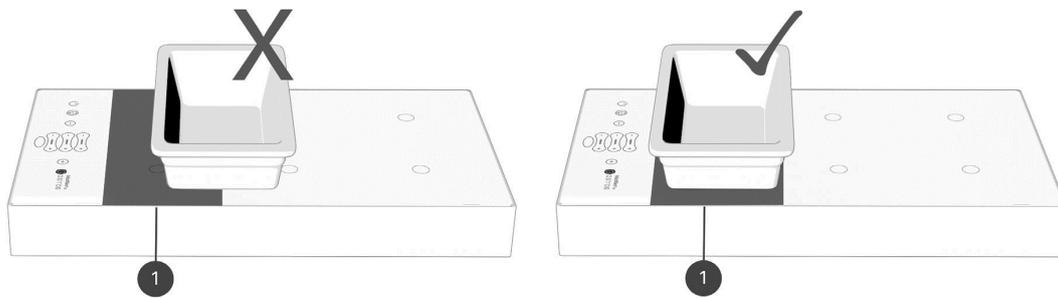
### **Ungeeignete Gefässe:**

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

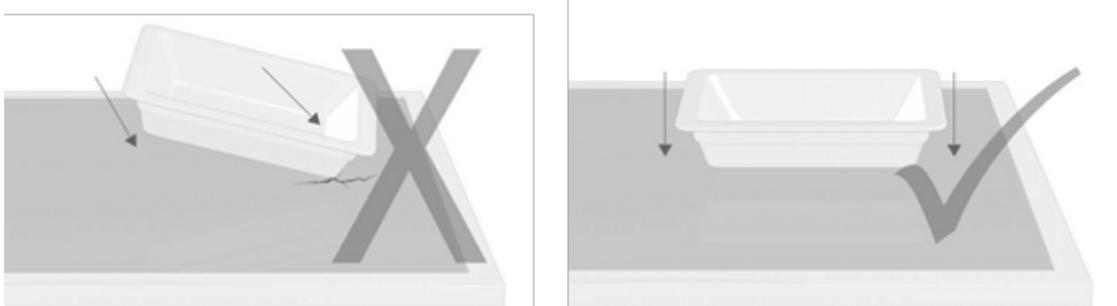
---

## Die richtige Platzierung von Gefässen

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



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



---

## Reinigung und Pflege/Entsorgung

### Tipps zur Reinigung

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

### Tägliche Reinigung

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

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

### Entsorgung

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



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

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

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

# EG-Konformitätserklärung



## EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

**Nach:**  
According to:

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



**Der Hersteller / Inverkehrbringer:**  
Manufacturer / Supplier:

Gastros Switzerland AG  
Buckhauserstrasse 1  
8048 Zürich, Switzerland

**Produktbezeichnungen:**  
Product Description:

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

Induktionswarmhaltegerät / InductWarmer  
Induktionswarmhaltegerät / InductWarmer

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

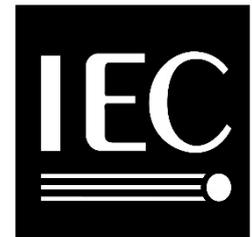
Gastros herewith declares that the products mentioned above is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

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

Zürich, 16.09.2020

Peter Cairöli  
Geschäftsführer / Managing Director

UK  
CA



Intertek  
4009171



# INDUCTCOOK® 120

---

## 6 InductCook® 120

### 6.1 Beschreibung

Ob beim effektvollen Front Cooking oder im Dauereinsatz in der Küche: Dank modernster Induktionstechnologie steht die hohe Leistung der InductCook® Geräte in Sekundenschnelle zur Verfügung und entfaltet sich, sowohl beim scharfen Anbraten als auch beim Zubereiten grösserer Speisemengen auf optimale Weise.

Das InductCook® 120 Kochmodul für den flächenbündigen Einbau kann in massgefertigte Ausschnitte in Thekenflächen und Tischen aller Art eingesetzt werden. Es zeichnet sich durch eine robuste, leicht zu reinigende und optisch attraktive Glaskeramik-Oberfläche aus. Das InductCook® 120 ist geeignet für die Benutzung in Hotels, Restaurants, und andere Bereiche der Gastro-Industrie. Neben hoher industrieller Qualität bieten die InductCook® Module eine lange Lebensdauer und einfache Handhabung.

Mit dem Induktionsgerät kochen Sie Speisen auf 10 unterschiedlichen Leistungsstufen zwischen 60°C und 240°C – in allen induktionsfähigen Pfannen und Töpfen. Eine lange Vorheizdauer entfällt, da die induzierte Leistung direkt nach dem Einschalten in den Pfannen in Wärme umgewandelt wird – ohne Abstrahlwärme in den Raum. So kann auch beim Showkochen vor den Gästen ein angenehmes Raumklima beibehalten werden.

#### Key Facts:

- Automatische Pfannentyp-Erkennung
- Integriertes Pfannenschutzsystem
- LED Touch-Panel
- Temperaturreichweite von 60 -240° C
- 10 Kochstufen

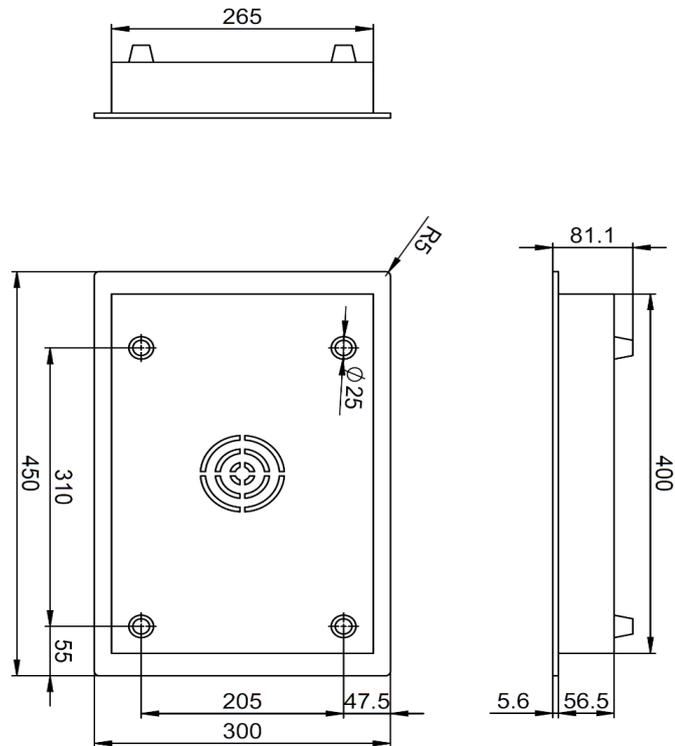
## 6.2 Ausschreibungstext

Produkt:	<b>InductCook® 120 Built-In</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Kochgerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductCook® 120 Built-In</b>  Umlaufend geschlossenes, induktives Warmhaltegerät aus Stahl und Glaskeramik-Abdeckung mit integriertem Touch-Panel für den flächenbündigen Einbau in allen bearbeitbaren Oberflächen für das Warmhalten von Speisen mit vier wählbaren Warmhaltestufen. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Pfannen der Grösse GN 1/1 oder kleiner. Das im Glas integrierte Touch-Panel dient sowohl zur Steuerung der 10 Kochstufen als auch zur Darstellung des aktuellen Betriebsstands über LEDs. Das Gerät meldet Änderungen des Betriebsstands- und der Kochstufen akustisch zurück. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Kochstufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen der Pfanne innerhalb von 20 Sekunden.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

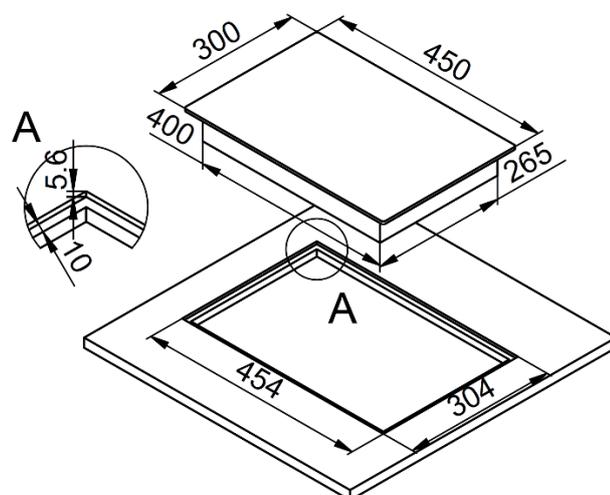
Artikel-Nr.:	Kochzonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 30 120 00	1	300 x 450 x 61 mm	5 kg	220/240VAC, 50/60Hz	2.0 kW

## 6.3 Technische Zeichnung

Abmessungen in mm



Einbauzeichnung (in mm)



---

## 6.4 Handbuch

### Warnungen



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



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 Gastros-autorisierten Personen vorgenommen werden



Die Oberfläche bleibt nach dem Gebrauch heiss, wenn die Pfanne entfernt wird. NICHT BERÜHREN!

### Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductCook® 120 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 InductCook® 120 in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

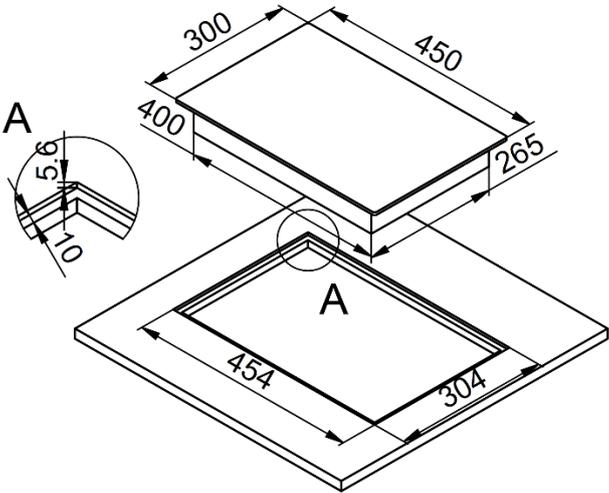
Das InductCook® 120 ist für das Kochen von Speisen konstruiert worden und eignet sich vor allem für den Einsatz in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie. Neben der hohen Qualität legen wir bei der Entwicklung unserer Geräte viel Wert auf ein modernes Design, lange Lebensdauer und eine einfache Handhabung.

Lieferumfang InductCook® 120		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductCook® 120 2'000 W, 240 VAC	1 30 120 00 (CH connector) 1 30 120 01 (EU connector) 1 30 120 02 (US connector) 1 30 120 03 (UK connector)
	InductCook® 120 built-in Bedienungsanleitung	8 30 120 00

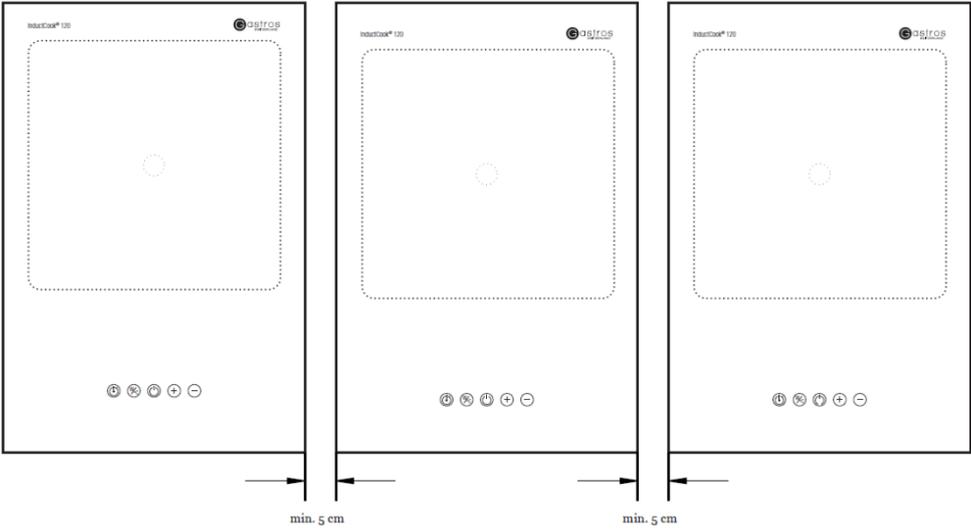
Technische Informationen über das InductCook® 120	
Eingangsspannungsbereich	220-240 VAC
Frequenzbereich	50/60 Hz
Maximale Leistung	2 kW
Elektrische Absicherung	10 A
Masse / Gewicht	300 x 450 x 61 mm / 5 kg

# Inbetriebnahme und Installation

Einbau-Zeichnung (in mm)



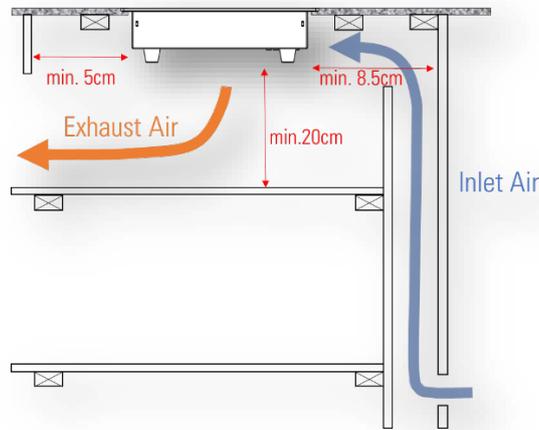
Minimale Distanz zwischen den Elementen



## Luftzirkulation



Die Luftzirkulationsöffnungen dürfen nicht durch andere Einbauteile verdeckt werden. Die Umgebungsluft darf nicht wärmer als 40 °C sein. Der hintere Seitenlüfter muss 8,5 cm und der untere Lüfter muss 20 cm Freiraum haben.



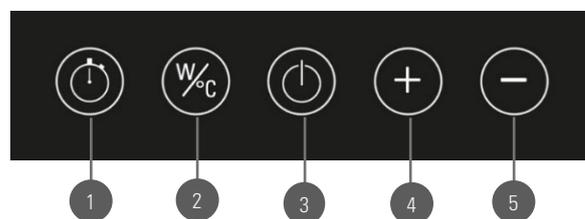
## Bedienung

### Anschliessen des Geräts ans Stromnetz

1. Stecken Sie das Netzkabel ein.  
Der Summer «piept» kurz und die LCD-Anzeige leuchtet 1 Sekunde lang. Das Gerät schaltet dann in den Aus-Modus.

### Bedienung des Gerätes

1. Stellen Sie eine induktionsfähige Pfanne auf das Gerät
2. Drücken Sie die «On/Off»-Taste für 3 Sekunden. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus (Anzeige: «----») Wenn 30 Sekunden lang keine Aktion erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
3. Drücken Sie die Taste «W/°C», um das Gerät auf seinen Standartwert auf Stufe 4 (1`000W/ 120°C) zu starten



- (1) Timer
- (2) Umschalten der Anzeige zwischen Watt (W) und Temperatur (°C)
- (3) An/ Aus
- (4) Leistung erhöhen
- (5) Leistung reduzieren

---

## Leistung einstellen:

1. Drücken Sie den «W/ °C» Knopf um zwischen der «Power»-Anzeige (W) und der «Temperatur»-Anzeige (°C) zu wechseln

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power (W)	300	600	800	1000	1200	1400	1500	1600	1800	2000
Temp. (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Bemerkung: Die angezeigte Temperatur ist nur ein Referenzwert. Die tatsächliche Temperatur ist abhängig von der Qualität der verwendeten Pfanne.

2. Drücken Sie «+» um die Leistung zu erhöhen / Drücken Sie «-» um die Leistung zu reduzieren
3. Wenn sich keine Pfanne auf dem Gerät befindet (Angezeigt durch ein wiederkehrendes Piepgeräusch), schaltet sich das Gerät automatisch nach 12 Sekunden aus.
4. Drücken Sie «An/ Aus» um das Gerät auszuschalten

## Timerfunktion

1. Stellen Sie das Gerät an, wie oben beschrieben.
2. Drücken Sie «Timer»
3. Drücken Sie «+» und «-» um die Abschaltzeit festzulegen (0-180 Minuten)
4. Die Leistung kann nach dem Einstellen des Timers, normal mit «+» und «-» eingestellt werden.
5. Während den letzten 30 Sekunden wird ein Countdown angezeigt (30, 29, 28, ..., 0). Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.

## Reinigung / Pflege / Entsorgung

### Tipps für die tägliche Reinigung

- Schalten Sie das InductCook® 120 Gerät aus. Warten Sie bis das Gerät auf Handwärme abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der Induktionsfläche.
- Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Induktionsfläche und verreiben Sie das Mittel mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschliessend die Induktionsfläche feucht ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie Ihre Induktionsfläche regelmässig, am besten nach jedem Warmhaltevorgang.



Hinweis: Falls Plastikobjekte, Aluminiumfolie, Zucker, oder zuckerhaltige Speisen aus Versehen auf der heissen Kochfläche schmelzen, entfernen Sie sie sofort von der heissen Kochfläche mit einem Reinigungsschaber, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Benutzen Sie niemals Scheuerschwämme oder Scheuermittel. Chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray und Fleckenentferner sind ebenfalls ungeeignet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder scharfe Gegenstände.



Ihr Induktionskochgerät ist nicht spritzwasserschutzsicher. Benutzen Sie deshalb zur Reinigung weder fliessendes Wasser noch Wasserdampf. Das Gerät muss gegen Wasserspritzer geschützt werden und darf nicht mit dem Wasserstrahl gereinigt werden.

---

## 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.

## Störungsbehebung

Störung	Ursache	Behebung
Keine Leistung	Keine Energie (kein «Piep»-Ton, wenn das Gerät mit dem Kabel verbunden wird.	Gerät einstecken, Steckeranschluss überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen (Keine Sicherung am Gerät)
	Gerät schaltet sich bei Tastendruck nicht ein	Steckverbindung prüfen, Einschalttaste erneut drücken
Keine Hitze	Geschirr/Aufsatz wird nicht erkannt	Pfanne/Topf falsch positioniert → im weissen Rahmen platzieren, mit Zentrum der Pfanne über dem weissen Kreis
		Pfanne nicht induktionstauglich → Induktionsfähigkeit überprüfen. Nur induktionsfähige Pfannen und Töpfe verwenden
	Gerät defekt	Kundendienst informieren <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>
Pfanne wird nicht warm genug	Pfanne falsch platziert	Position im weissen Rahmen platzieren, mit Zentrum der Pfanne über dem weissen Kreis überprüfen
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe oder Temperatur erhöhen
	Pfanne ist nicht induktionsfähig	Nur induktionsfähige Pfannen und Töpfe verwenden

---

## Sicherheitsbestimmungen

### Verantwortung

Das InductCook® 120 ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Kinder oder Menschen mit psychischer oder physischer Beeinträchtigung sollten bei der Verwendung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die folgenden Punkte müssen dringend beachtet 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, einen durch Gastros zertifizierten Techniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Anschluss für den Netzstecker ist immer so zu platzieren, dass er zugänglich ist. Ist dies nicht möglich, muss bauseitig ein Hauptschalter für das Gerät installiert werden. Im Störfall muss durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters das Gerät komplett ausgeschaltet werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in Ihr InductCook® 120 Induktionsgerät gelangt. Reinigen Sie Ihr InductCook® 120-Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampf.



Im Falle einer Störung oder Wartung muss das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers, durch Betätigen des Hauptschalters oder durch Verwendung der entsprechenden Gebäudesicherung mit Verriegelung in der Trennstellung vollständig abgeschaltet werden können.

**HINWEIS:** Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur vom InductCook® 120 sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellen Version zu beachten (die Liste der genannten in nicht abschliessend):

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG-Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung

Bei Aufstellung vom InductCook® 120 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden.

---

## Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das InductCook® 120 ist für die kommerzielle Nutzung vorgesehen
- Das InductCook® 120 nicht für die Massenproduktion von Speisen vorgesehen
- Das InductCook® 120 ist zum Garen von Speisen in induktionsfähigen Töpfen/Pfannen bestimmt. Eine andere Verwendung kann das Gerät zerstören.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die vom Hersteller als induktionstauglich ausgewiesen sind. Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm. Die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen ist zwar möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:
  - Kleinerer Wirkungsgrad
  - Die Erkennung von Pfannen ist möglicherweise nicht möglich
  - Die Wärmeabstrahlung kann größer sein.
- Erhitzen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals im leeren Zustand. Dies könnte zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs führen.
- Schalten Sie das InductCook® 120 aus, wenn Sie die Pfanne 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 Kochfläche gestellt wird.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere geschlossene Behälter, diese könnten explodieren! Nicht zu verwenden sind alle nicht speziell für Induktionsgeräte gebauten Induktionsgeschirre sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Die Oberfläche des InductCook® 120 sollte nicht als Ablage verwendet werden.

## Gefahren



Vom InductCook® 120 können Gefahren ausgehen, wenn die Angaben in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden, Aufstell-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen ausgeführt werden oder das Gerät unsachgemäss bzw. nicht zum bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird. Weitere Gefahren können sein:

- **Gefahr von Zerstörung**  
Wenn die Induktionsfläche nicht zum Kochen von Speisen verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass die Induktionsgeräte ausgeschaltet sind. Ansonsten kann es zu Schäden oder Verbrennungen führen.
- **Elektrischer Schlag**  
Es ist sicherzustellen, dass keine Flüssigkeit oder Metalle zum elektrischen Teil des Geräts gelangen können. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- **Umgebungsbedingungen**  
Die Systeme müssen an einem trockenen Ort montiert werden und die relative Luftfeuchtigkeit darf 60% nicht übersteigen. Zudem ist auf eine gute Belüftung zu achten, damit die Geräte nicht überhitzen. Die maximale Umgebungstemperatur von 40°C darf nicht überschritten werden.
- **Verbrennungsgefahr**  
Die verwendeten Kochgefässe werden bei Betrieb heiss und können Verbrennungen verursachen. Bitte beim Anfassen der heissen Pfannen Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.



Die Stromzufuhr muss sofort getrennt werden, wenn die Glaskeramik-Oberfläche des InductCook® 120 Gerät Risse hat.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet wird, wenn das Kochgeschirr vom Gerät entfernt und das Gerät nicht länger gebraucht wird! Verlassen Sie sich nicht auf die «automatische Pfannenerkennung».

Verwenden Sie keine ferromagnetischen Metalllöffel (magnetische Löffel), PVC/ Plastik, Aluminiumfolie, oder andere metallische Objekte in Kombination mit dem InductCook® 120 Gerät, auch nicht in der Pfanne

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

## Allgemeine Informationen

### Haftungsbeschränkung

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

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



Benützen Sie das InductCook® 120 nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.



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

### Reparaturen

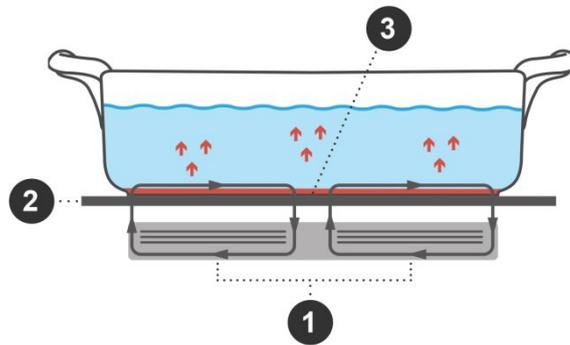
Die obere Abdeckung des Induktionsgeräts darf nicht von unbefugten Personen entfernt werden und das Induktionsgerät darf unter keinen Umständen geöffnet werden. Im Inneren befinden sich KEINE vom Benutzer zu wartenden Teile. Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler, einen geschulten Gastros Switzerland AG Servicepartner oder an unseren Kundendienst unter [servicepoint@gastros.swiss](mailto:servicepoint@gastros.swiss)

Unbefugtes Öffnen des Gerätes führt zum sofortigen Verlust der Garantie/Gewährleistung.

---

## Kochen mit Induktion

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



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

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

---

## Pfannen und Töpfe

**Hinweis:** Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die vom Hersteller als induktionstauglich ausgewiesen sind.

Falsche und beschädigte Töpfe und Pfannen können das InductCook® 120 gefährden! Leere Pfannen ohne Speisen können zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Des Weiteren können die Pfannen und Töpfe beschädigt werden. Die Überhitzung kann z.B. zu Wölbungen im Gefässboden führen. Die Fähigkeit des Geschirrs zur induktiven Leistungsaufnahme wird dadurch reduziert.

Die Verwendung von verbeulten Pfannen und Töpfen ist gefährlich. Durch die Verformung des Gefässbodens liegt die Pfanne nicht plan auf. Der eingebaute Wärmefühler kann nicht ausreichend reagieren. Leistungsverluste können die Folge sein. Ebenso kann aber auch eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductCook® 120 Gerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

Das Induktionskochgerät ist für eine bestimmte Grössenordnung von Pfannen konzipiert worden. Pfannen und Töpfe, die dieser Norm entsprechen funktionieren effizient. Kochgeschirr kann die gewünschte Hitze unter Umständen nicht erreichen, wenn die Pfanne z.B. zu klein ist und nicht erkannt werden kann. Zu grosse Pfannen können die Hitze nicht in ihrer gesamten Grundfläche aufnehmen, und so ebenfalls nicht auf die gewünschte Temperatur kommen.



# INDUCTCOOK® 220

---

## 7 InductCook® 220

### 7.1 Beschreibung

Ob beim effektvollen Front Cooking oder im Dauereinsatz in der Küche: Dank modernster Induktionstechnologie steht die hohe Leistung der InductCook® Geräte in Sekundenschnelle zur Verfügung und entfaltet sich, sowohl beim scharfen Anbraten als auch beim Zubereiten grösserer Speisemengen auf optimale Weise.

Das InductCook® 220 Kochmodul für den flächenbündigen Einbau kann in massgefertigte Ausschnitte in Thekenflächen und Tischen aller Art eingesetzt werden. Es zeichnet sich durch eine robuste, leicht zu reinigende und optisch attraktive Glaskeramik-Oberfläche aus. Das InductCook® 220 ist geeignet für die Benutzung in Hotels, Restaurants, und andere Bereiche der Gastro-Industrie. Neben hoher industrieller Qualität bieten die InductCook® Module eine lange Lebensdauer und einfache Handhabung.

Mit dem Induktionsgerät kochen Sie Speisen auf zwei Kochflächen mit 10 unterschiedlichen Leistungsstufen zwischen 60°C und 240°C – in allen induktionsfähigen Pfannen und Töpfen. Eine lange Vorheizdauer entfällt, da die induzierte Leistung direkt nach dem Einschalten in den Pfannen in Wärme umgewandelt wird – ohne Abstrahlwärme in den Raum. So kann auch beim Showkochen vor den Gästen ein angenehmes Raumklima beibehalten werden.

#### Key Facts:

- Automatische Pfannentyp-Erkennung
- Integriertes Pfannenschutzsystem
- LED Touch-Panel
- Temperaturrenge von 60 -240° C
- 10 Kochstufen

## 7.2 Ausschreibungstext

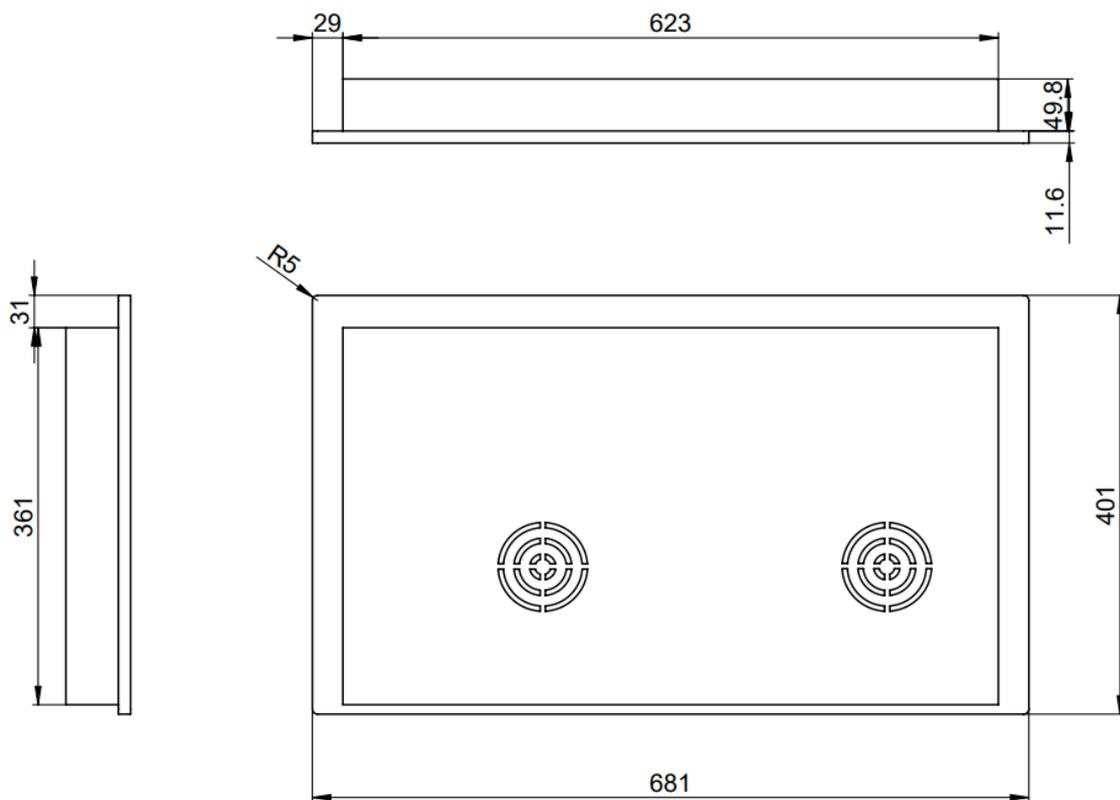
Produkt:	<b>InductCook® 220 Built-In</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Kochgerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductCook® 220 Built-In</b>  Umlaufend geschlossenes, induktives Warmhaltegerät aus Stahl und Glaskeramik-Abdeckung mit integriertem Touch-Panel für den flächenbündigen Einbau in allen bearbeitbaren Oberflächen für das Warmhalten von Speisen mit vier wählbaren Warmhaltestufen. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Pfannen der Grösse GN 1/1 oder kleiner. Das im Glas integrierte Touch-Panel dient sowohl zur Steuerung der 10 Kochstufen als auch zur Darstellung des aktuellen Betriebsstands über LEDs. Das Gerät meldet Änderungen des Betriebsstands- und der Kochstufen akustisch zurück. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Kochstufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen der Pfanne innerhalb von 20 Sekunden.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

Artikel-Nr.:	Kochzonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 30 220 00	2	400 x 681 x 62 mm	6,3 kg	220/240VAC, 50/60Hz	3,4 kW (Links: 1,4 kW, Rechts: 2 kW)

---

### 7.3 Technische Zeichnung

Abmessungen in mm



## 7.4 Handbuch

### Warnungen



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



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 Gastros-autorisierten Personen vorgenommen werden



Die Oberfläche bleibt nach dem Gebrauch heiss, wenn die Pfanne entfernt wird. NICHT BERÜHREN!

### Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductCook® 220 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 InductCook® 220 in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

Das InductCook® 220 ist für das Kochen von Speisen konstruiert worden und eignet sich vor allem für den Einsatz in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie. Neben der hohen Qualität legen wir bei der Entwicklung unserer Geräte viel Wert auf ein modernes Design, lange Lebensdauer und eine einfache Handhabung.

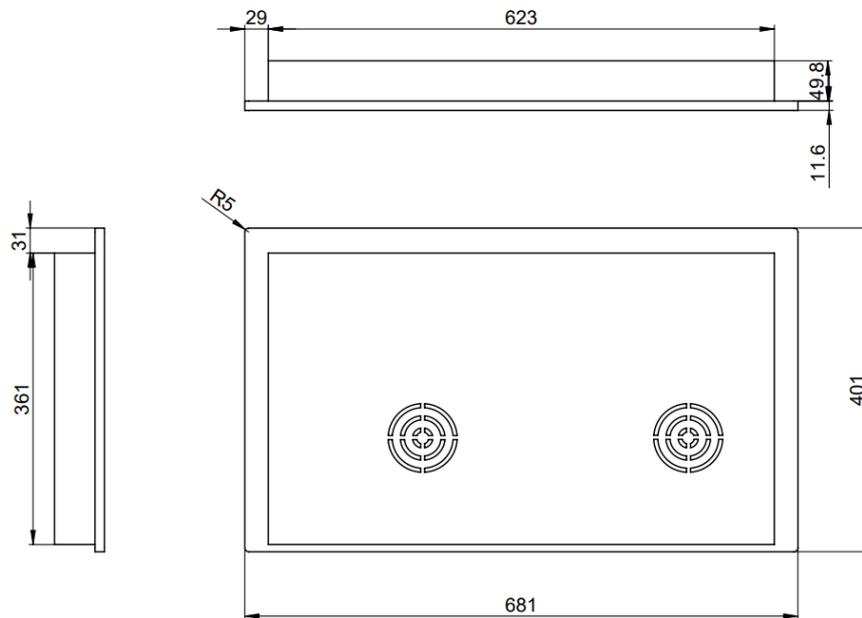
Lieferumfang InductCook® 120		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductCook® 220 1400 W + 2000 W, 240 VAC	1 30 220 00 (CH connector) 1 30 220 01 (EU connector) 1 30 220 02 (US connector) 1 30 220 03 (UK connector)
	InductCook® 220 Built-in Bedienungsanleitung	8 30 220 00

Technische Informationen über das InductCook® 120	
Eingangsspannungsbereich	220-240 VAC
Frequenzbereich	50/60 Hz
Maximale Leistung	Max, 3400 kW (Links: 1400W/ Rechts: 2000W)
Elektrische Absicherung	16 A
Masse / Gewicht	400 x 680 x 62 mm / 6,3 kg

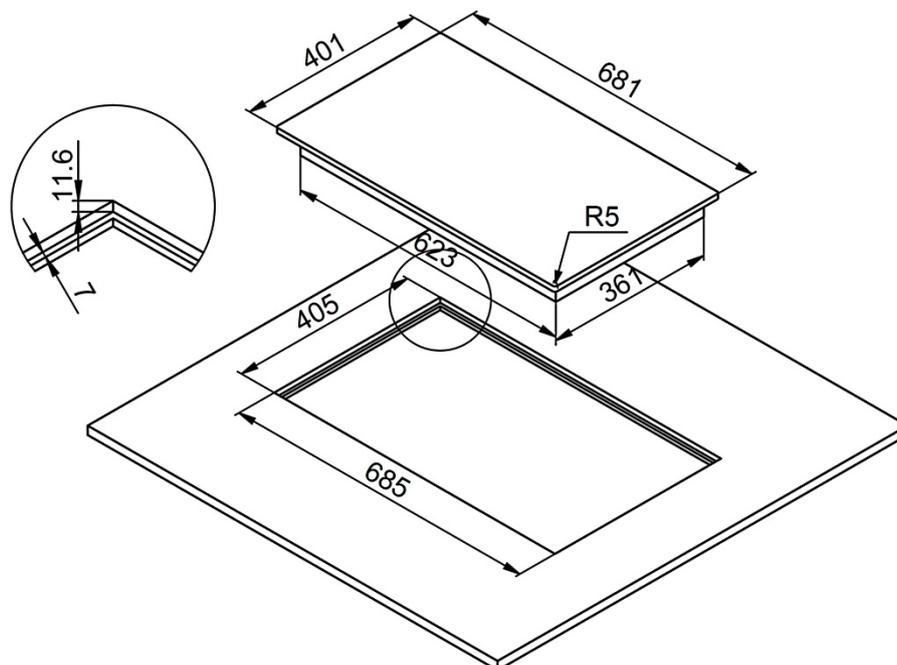
---

## Inbetriebnahme und Installation

Geräteabmessungen (in mm)

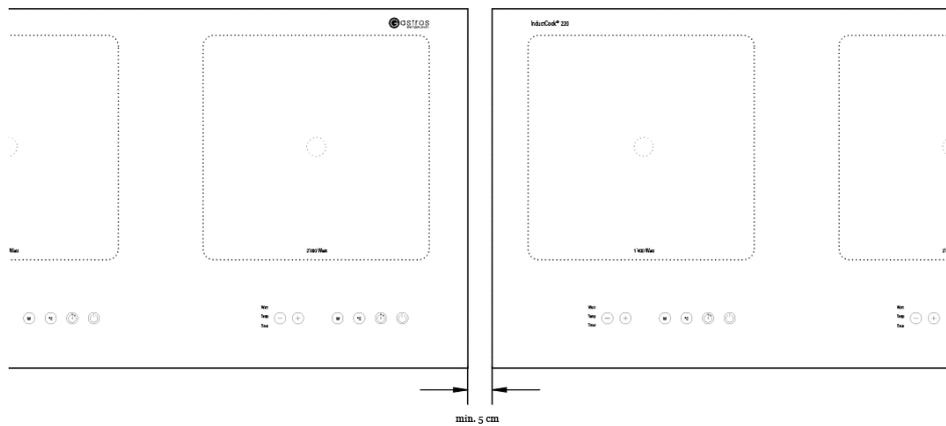


Einbau-Zeichnung (in mm)



---

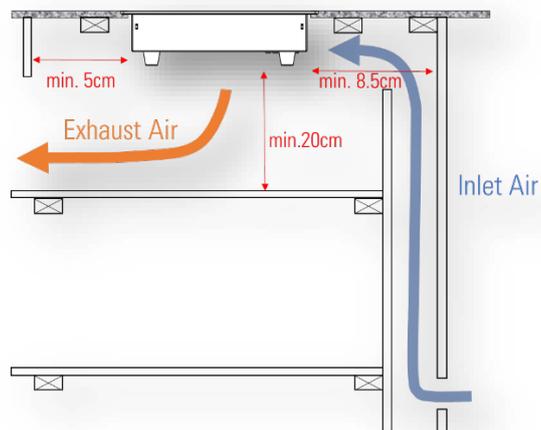
## Minimale Distanz zwischen den Elementen



## Luftzirkulation



Die Luftzirkulationsöffnungen dürfen nicht durch andere Einbauteile verdeckt werden. Die Umgebungsluft darf nicht wärmer als 40 °C sein. Der hintere Seitenlüfter muss 8,5 cm und der untere Lüfter muss 20 cm Freiraum haben.



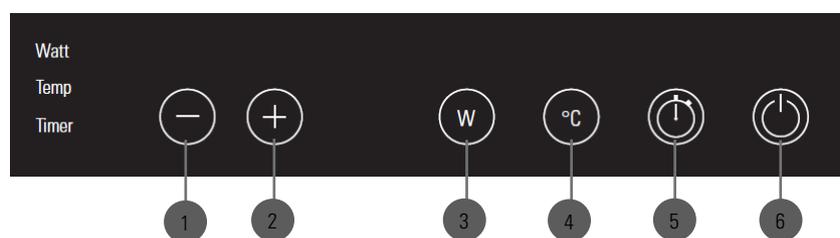
## Bedienung

### Anschliessen des Geräts ans Stromnetz

1. Stecken Sie das Netzkabel ein.  
Der Summer «piept» kurz und die LCD-Anzeige leuchtet 1 Sekunde lang. Das Gerät schaltet dann in den Aus-Modus.

### Bedienung des Gerätes

1. Stellen Sie eine induktionsfähige Pfanne auf das Gerät
2. Drücken Sie die «On/Off»-Taste für 3 Sekunden. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus (Anzeige: «----») Wenn 30 Sekunden lang keine Aktion erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
3. Drücken Sie die Taste «W/°C», um das Gerät auf seinen Standartwert auf Stufe 5 (1`200W/120°C) zu starten



- (1) Leistung reduzieren
- (2) Leistung erhöhen
- (3) Watt Anwählen (W)
- (4) Temperatur Anwählen (°C)
- (5) Timer
- (6) An/ Aus

### Leistung einstellen:

1. Drücken Sie den «W» oder der «°C» Knopf um zwischen der «Power»-Anzeige (W) und der «Temperatur»-Anzeige (°C) zu wechseln

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Bemerkung: Die angezeigte Temperatur ist nur ein Referenzwert. Die tatsächliche Temperatur ist abhängig von der Qualität der verwendeten Pfanne. Maximale Leistung **links: 1400W**, maximale Leistung **rechts: 2000W**.

2. Drücken Sie «+» um die Leistung zu erhöhen / Drücken Sie «-» um die Leistung zu reduzieren
3. Wenn sich keine Pfanne auf dem Gerät befindet (Angezeigt durch ein wiederkehrendes Piep Geräusch), schaltet sich das Gerät automatisch nach 12 Sekunden aus.
4. Drücken Sie «An/ Aus» um das Gerät auszuschalten

### Timerfunktion

1. Stellen Sie das Gerät an, wie oben beschrieben.
2. Drücken Sie «Timer»
3. Drücken Sie «+» und «-» um die Abschaltzeit festzulegen (0-180 Minuten)
4. Die Leistung kann nach dem Einstellen des Timers, normal mit «+» und «-» eingestellt werden.
5. Während den letzten 30 Sekunden wird ein Countdown angezeigt (30, 29, 28, ..., 0). Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.

---

## Reinigung / Pflege / Entsorgung

### Tipps für die tägliche Reinigung

- Schalten Sie das InductCook® 220 Gerät aus. Warten Sie bis das Gerät auf Handwärme abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der Induktionsfläche.
- Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Induktionsfläche und verreiben Sie das Mittel mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschliessend die Induktionsfläche feucht ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie Ihre Induktionsfläche regelmässig, am besten nach jedem Warmhaltevorgang.



Hinweis: Falls Plastikobjekte, Aluminiumfolie, Zucker, oder zuckerhaltige Speisen aus Versehen auf der heissen Kochfläche schmelzen, entfernen Sie sie sofort von der heissen Kochfläche mit einem Reinigungsschaber, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Benutzen Sie niemals Scheuerschwämme oder Scheuermittel. Chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray und Fleckenentferner sind ebenfalls ungeeignet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder scharfe Gegenstände.



Ihr Induktionskochgerät ist nicht spritzwasserschutzsicher. Benutzen Sie deshalb zur Reinigung weder fliessendes Wasser noch Wasserdampf. Das Gerät muss gegen Wasserspritzer geschützt werden und darf nicht mit dem Wasserstrahl gereinigt werden.

### 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.

## Störungsbehebung

Störung	Ursache	Behebung
Keine Leistung	Keine Energie (kein «Piep»-Ton, wenn das Gerät mit dem Kabel verbunden wird.	Gerät einstecken, Steckeranschluss überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen (Keine Sicherung am Gerät)
	Gerät schaltet sich bei Tastendruck nicht ein	Steckverbindung prüfen, Einschalttaste erneut drücken
Keine Hitze	Pfanne/Aufsatz wird nicht erkannt	Pfanne/Topf falsch positioniert → im weissen Rahmen platzieren, mit Zentrum der Pfanne über dem weissen Kreis
		Pfanne nicht induktionstauglich → Induktionsfähigkeit überprüfen. Nur induktionsfähige Pfannen und Töpfe verwenden
	Gerät defekt	Kundendienst informieren <a href="mailto:servicepoint@gastros.swiss">servicepoint@gastros.swiss</a>
Pfanne wird nicht warm genug	Pfanne falsch platziert	Position im weissen Rahmen platzieren, mit Zentrum der Pfanne über dem weissen Kreis überprüfen
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe oder Temperatur erhöhen
	Pfanne ist nicht induktionsfähig	Nur induktionsfähige Pfannen und Töpfe verwenden

---

# Sicherheitsbestimmungen

## Verantwortung

Das InductCook® 220 ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Kinder oder Menschen mit psychischer oder physischer Beeinträchtigung sollten bei der Verwendung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die folgenden Punkte müssen dringend beachtet 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, einen durch Gastros zertifizierten Techniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Anschluss für den Netzstecker ist immer so zu platzieren, dass er zugänglich ist. Ist dies nicht möglich, muss bauseitig ein Hauptschalter für das Gerät installiert werden. Im Störfall muss durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters das Gerät komplett ausgeschaltet werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in Ihr InductCook® 220 Induktionsgerät gelangt. Reinigen Sie Ihr InductCook® 220-Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampf.



Im Falle einer Störung oder Wartung muss das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers, durch Betätigen des Hauptschalters oder durch Verwendung der entsprechenden Gebäudesicherung mit Verriegelung in der Trennstellung vollständig abgeschaltet werden können.

**HINWEIS:** Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur vom InductCook® 220 sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellen Version zu beachten (die Liste der genannten in nicht abschliessend):

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG-Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung

Bei Aufstellung vom InductCook® 220 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden.

---

## Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das InductCook® 220 ist für die kommerzielle Nutzung vorgesehen
- Das InductCook® 220 nicht für die Massenproduktion von Speisen vorgesehen
- Das InductCook® 220 ist zum Garen von Speisen in induktionsfähigen Töpfen/Pfannen bestimmt. Eine andere Verwendung kann das Gerät zerstören.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die vom Hersteller als induktionstauglich ausgewiesen sind. Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm. Die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen ist zwar möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:
  - Kleinerer Wirkungsgrad
  - Die Erkennung von Pfannen ist möglicherweise nicht möglich
  - Die Wärmeabstrahlung kann größer sein.
- Erhitzen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals im leeren Zustand. Dies könnte zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs führen.
- Schalten Sie das InductCook® 220 aus, wenn Sie die Pfanne 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 Kochfläche gestellt wird.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere geschlossene Behälter, diese könnten explodieren! Nicht zu verwenden sind alle nicht speziell für Induktionsgeräte gebauten Induktionsgeschirre sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Die Oberfläche des InductCook® 220 sollte nicht als Ablage verwendet werden.

## Gefahren



Vom InductCook® 220 können Gefahren ausgehen, wenn die Angaben in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden, Aufstell-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen ausgeführt werden oder das Gerät unsachgemäss bzw. nicht zum bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird. Weitere Gefahren können sein:

- **Gefahr von Zerstörung**  
Wenn die Induktionsfläche nicht zum Kochen von Speisen verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass die Induktionsgeräte ausgeschaltet sind. Ansonsten kann es zu Schäden oder Verbrennungen führen.
- **Elektrischer Schlag**  
Es ist sicherzustellen, dass keine Flüssigkeit oder Metalle zum elektrischen Teil des Geräts gelangen können. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- **Umgebungsbedingungen**  
Die Systeme müssen an einem trockenen Ort montiert werden und die relative Luftfeuchtigkeit darf 60% nicht übersteigen. Zudem ist auf eine gute Belüftung zu achten, damit die Geräte nicht überhitzen. Die maximale Umgebungstemperatur von 40°C darf nicht überschritten werden.
- **Verbrennungsgefahr**  
Die verwendeten Kochgefässe werden bei Betrieb heiss und können Verbrennungen verursachen. Bitte beim Anfassen der heissen Pfannen Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.



Die Stromzufuhr muss sofort getrennt werden, wenn die Glaskeramik-Oberfläche des InductCook® 220 Gerät Risse hat.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet wird, wenn das Kochgeschirr vom Gerät entfernt und das Gerät nicht länger gebraucht wird! Verlassen Sie sich nicht auf die «automatische Pfannenerkennung».

Verwenden Sie keine ferromagnetischen Metalllöffel (magnetische Löffel), PVC/ Plastik, Aluminiumfolie, oder andere metallische Objekte in Kombination mit dem InductCook® 220 Gerät, auch nicht in der Pfanne

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

## Allgemeine Informationen

### Haftungsbeschränkung

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

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



Benützen Sie das InductCook® 220 nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.



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

### Reparaturen

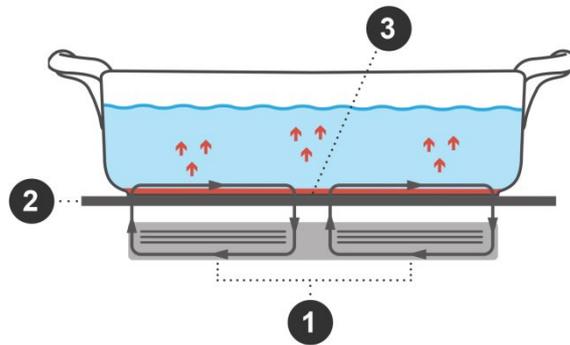
Die obere Abdeckung des Induktionsgeräts darf nicht von unbefugten Personen entfernt werden und das Induktionsgerät darf unter keinen Umständen geöffnet werden. Im Inneren befinden sich KEINE vom Benutzer zu wartenden Teile. Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler, einen geschulten Gastros Switzerland AG Servicepartner oder an unseren Kundendienst unter [servicepoint@gastros.swiss](mailto:servicepoint@gastros.swiss)

Unbefugtes Öffnen des Gerätes führt zum sofortigen Verlust der Garantie/Gewährleistung.

---

## Kochen mit Induktion

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



### **Das Kochen mit Induktion bringt viele Vorteile. Nachstehend die wichtigsten:**

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

---

## Pfannen und Töpfe

**Hinweis:** Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die vom Hersteller als induktionstauglich ausgewiesen sind.

Falsche und beschädigte Töpfe und Pfannen können das InductCook® 220 gefährden! Leere Pfannen ohne Speisen können zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Des Weiteren können die Pfannen und Töpfe beschädigt werden. Die Überhitzung kann z.B. zu Wölbungen im Gefässboden führen. Die Fähigkeit des Geschirrs zur induktiven Leistungsaufnahme wird dadurch reduziert.

Die Verwendung von verbeulten Pfannen und Töpfen ist gefährlich. Durch die Verformung des Gefässbodens liegt die Pfanne nicht plan auf. Der eingebaute Wärmefühler kann nicht ausreichend reagieren. Leistungsverluste können die Folge sein. Ebenso kann aber auch eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductCook® 220 Gerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

Das Induktionskochgerät ist für eine bestimmte Grössenordnung von Pfannen konzipiert worden. Pfannen und Töpfe, die dieser Norm entsprechen funktionieren effizient. Kochgeschirr kann die gewünschte Hitze unter Umständen nicht erreichen, wenn die Pfanne z.B. zu klein ist und nicht erkannt werden kann. Zu grosse Pfannen können die Hitze nicht in ihrer gesamten Grundfläche aufnehmen, und so ebenfalls nicht auf die gewünschte Temperatur kommen.



# INDUCTWARM<sup>®</sup> Zubehör

---

## 8 Zubehör

### 8.1 Induktives Porzellan

Präsentieren Sie Speisen, ob warm oder kalt, auf die schönste Weise: in freistehendem, weissem Porzellan. Die InductWarm® Produktpalette verfügt über ein Sortiment an induktionsfähigen Porzellangefässen in zeitlosem, elegantem Design, die sich ideal zum Warmhalten von feuchten Speisen mit den InductWarm® Induktionsgeräten eignen.



Der Induktionseffekt wird ermöglicht durch die patentierte Metallbeschichtung an der

Unterseite des Geschirrs. Das beschichtete Porzellan wird ebenfalls mit einer Glasur versehen, bevor es im Ofen ein zweites Mal gebrannt wird. Dabei werden Porzellan und Beschichtung dauerhaft miteinander verbunden und daher ist das Geschirr auch spülmaschinenfest.

Das InductWarm® Porzellan bringt alle Vorzüge eines Hartporzellans mit: Es ist ein höchst hervorragender Wärmespeicher. Ausserdem entsprechen die Gefässe den gängigen Grössen der Gastronorm (GN), erlauben eine platzsparende Lagerung und einen vertrauten Umgang. Ohne aufwendiges Umfüllen der Speisen werden Arbeitsabläufe in der Gastronomie noch effizienter. Dies kommt auch der Speisequalität zugute.



#### HINWEISE:

- Das ferromagnetische InductWarm® Porzellan ist nicht mikrowellentauglich und nicht für das Kochen mit Induktion geeignet.
- Vermeiden Sie zudem zu schnelle Temperaturwechsel, um der Bruchgefahr vorzubeugen.
- Das InductWarm® Porzellan muss mit grösster Sorgfalt behandelt werden. Schläge können nicht sichtbare Haarrisse verursachen, die das Porzellan unter Spannung des Induktionsfeldes zu Bruch führen können.
- Das InductWarm® Porzellan ist aus technischen Gründen ausschliesslich für die InductWarm® Geräte geeignet ist. Die Verwendung auf anderen Induktionsgeräten kann zu Bruch führen.
- Aufgrund der brüchigen Beschaffenheit von Porzellan empfehlen wir, keine trockenen Speisen in unseren Porzellanbehältern warmzuhalten. Im Gegensatz dazu sind flüssige, saucenhaltige Speisen ideal zum Warmhalten in unserem induktiven GN-Norm Porzellan.

---

## Übersicht InductWarm® Porzellan

### Schale GN 1/1 Series 130 Schale GN 1/1 Series 200

Masse: 540 x 345 x 65 mm  
Gewicht: 2,4 kg



Art. Nr. 2 20 011 00



Art. Nr. 2 20 211 00

---

### Schale GN 1/2 Series 130 Schale GN 1/2 Series 200

Masse: 360 x 275 x 65 mm  
Gewicht: 1,4 kg



Art. Nr. 2 20 012 00



Art. Nr. 2 20 212 00

---

### Schale GN 1/3

Masse: 360 x 120 x 65 mm  
Gewicht: 0,9 kg



Art. Nr. 2 20 013 00

---

### Schüssel L

Durchmesser: 330 mm  
Volumen: 4,3 l



Art. Nr. 2 00 030 00

---

### Schüssel M

Durchmesser: 290 mm  
Volumen: 3,2 l



Art. Nr. 2 00 020 00

---

### Saucentopf

Durchmesser: 121 mm  
Volumen: 0,9 l



Art. Nr. 2 00 010 00

---

## 8.2 Buffetdeckel



Passend auf das InductWarm® Porzellan abgestimmt sind die InductWarm® Buffetdeckeln aus gebürstetem Edelstahl. Sie verhindern das Auskühlen und Austrocknen der Speisen von oben – insbesondere in der Phase zwischen Aufbau und Eröffnung des Buffets.

Da das InductWarm® System gänzlich ohne Wasser auskommt, ist es wichtig, dass mithilfe der Buffetdeckel die eigene Feuchtigkeit der Speisen erhalten bleibt. So wird die hohe Qualität der Speisen bewahrt

und sie bleiben über längere Zeiträume hinweg in frischem Zustand. Das wirkt sich positiv auf Farbe, Konsistenz und Nährwerte der Speisen aus.

Die Deckel lassen sich sanft auf dem InductWarm® Porzellan aufsetzen und Gäste am Buffet können den Deckel komfortabel mit nur einer Hand öffnen. Um dem Personal die Reinigung zu erleichtern, lassen sich die Deckel in einem Handgriff zerlegen und sind so für die Spülstrasse geeignet.

Mit ihrem hochwertigen Edelstahl-Design sind die InductWarm® Buffetdeckel die optimale Ergänzung für eine elegante Speisenpräsentation am Buffet.

### Übersicht Buffetdeckel

#### **Büffetdeckel GN 1/1**

Masse: 540 x 345 x 80 mm

Gewicht: 2,4 kg



Art. Nr. 3 20 011 00

---

#### **Büffetdeckel GN 1/2**

Masse: 360 x 275 x 80 mm

Gewicht: 1,4 kg



Art. Nr. 3 20 012 00

---

#### **Büffetdeckel GN 1/3**

Masse: 360 x 120 x 80 mm

Gewicht: 0,9 kg



Art. Nr. 3 20 011 00

---

## 8.3 Transportkoffer für InductWarm® 200 Table-Top

Für eine optimale Lagerung und den bequemen Transport des InductWarm® 200 Table-Top Geräts steht der InductWarm® Transportkoffer zur Verfügung. Der Koffer ist innen mit einer PE-Schaumstoffeinlage ausgekleidet, in die das Induktionsgerät passgenau eingesetzt werden kann. Das Äussere des Koffers ist aus einem robusten, langlebigen Material gefertigt. Im Inneren des Koffers ist das Induktionsgerät beim Transport und bei der Lagerung optimal geschützt.

### Transportkoffer

Masse: 625 x 465 x 145 mm  
Gewicht: 3 kg



Art. Nr. 6 20 500 00

## 8.4 Gummipads

Für Buffets, die mit dem InductWarm® 130+ Undercounter Gerät ausgestattet sind, eignen sich die Gummi-Pads in rund oder eckig zum Schutz des Geschirrs und der Buffet-Oberfläche. Sie dienen gleichermassen als Rutsch-Stopp und schützen die Oberfläche Ihres Buffets vor Schlägen und Wärme. Zudem unterstützen sie die richtige Platzierung und verhindern gleichzeitig, dass beim Schöpfen der Speisen das induktionsfähige Geschirr verrutscht.

### Übersicht Gummipads

#### Gummipad Rund 20cm



Art. Nr. 6 50 120 00

---

#### Gummipad Rund 15cm



Art. Nr. 6 50 115 00

---

#### Gummipad Eckig GN 1/3



Art. Nr. 6 50 130 00

---

## 9 Notizen















