

InductWarm® 130 Tabletop



Betriebsanleitung: Auftischlösung
Operating Manual: Tabletop Solution

Inhalt / Contents

Deutsche Version

Einleitung	3
Inbetriebnahme und Bedienung	3
Reinigung und Pflege	5
Störungsbehebung	6
Sicherheitsbestimmungen	6
Allgemeine Informationen	8
EG-Konformitätserklärung	10

English Version



Introduction	12
Initial Start-up and Operation	13
Cleaning and Care	14
Troubleshooting	15
Safety Regulations	15
General Information	17
EC Declaration of Conformity	19
Contact	20

Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductWarm® 130 Auf Tischgerät. Erfahren Sie, wie Sie das InductWarm® 130 Auf Tischgerät in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Auf modell-spezifische Unterschiede wird bei Bedarf hingewiesen. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das InductWarm® 130 in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

Das InductWarm® 130 Auf Tischgerät 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 Geräteboden befindet sich der Ein-/ Ausschalter und an der Front ein Taster zum Steuern des Warmhaltebetriebs. Das InductWarm® 130 ist mit einer vierstufigen Temperatursteuerung ausgestattet. Über die Tastenfunktion können über vier Stufen 40 °C – 90 °C (je nach Gefässaufsatz) erreicht werden, wobei die 1. Stufe einer Warmhaltetemperatur von ca. 40° C entspricht.

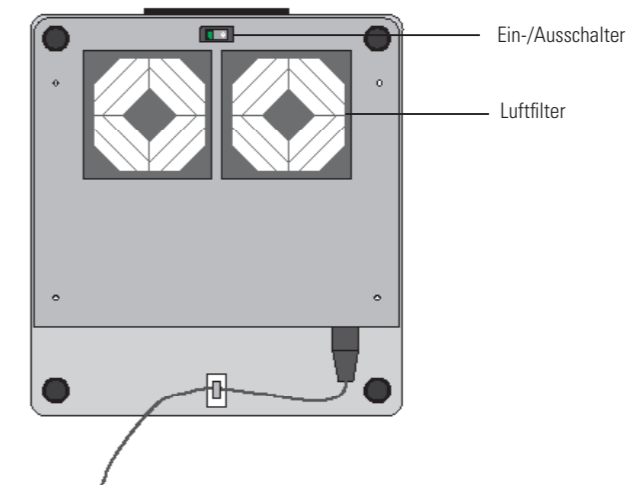
Optionales Zubehör für das InductWarm® 130 Tabletop		
Artikel	Beschreibung	Artikelnummer
	InductWarm® Fernbedienung	6 10 500 00
	Luftfilterersatz	6 13 610 00

Technische Daten zum InductWarm® 130 Tabletop	
Eingangspannungsbereich	220 – 240 V AC
Maximale Leistung	0,75 kW
Elektrische Absicherung	10 A
Frequenzbereich	50 Hz
Dimensionen	360 x 390 x 125mm
Gewicht	13,6 kg

Inbetriebnahme und Bedienung

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsteile und überprüfen Sie InductWarm® 130 auf äussere Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Der Luftzufuhrbereich auf der Gerätevorderseite darf nicht verdeckt werden. Die Luftansaugtemperatur muss unter 40 °C liegen. Die Geräterückseite (Luftauslassbereich) muss einen Abstand von mindestens 5 cm zur Wand oder zum nächsten Objekt aufweisen.

Das InductWarm® 130 wird mittels des Ein-/Ausschalters am Geräteboden eingeschaltet. Es wird mit Leistung betrieben, wenn die grüne LED des Ein-/ Ausschalters am Geräteboden leuchtet und die erste LED an der frontseitigen Bedieneinheit blinkt.



Ihr InductWarm® 130 Auf Tischgerät verfügt über zwei unterschiedliche Arten der Leistungsregulierung:

- Mittels interner Bedieneinheit
Durch mehrfaches Drücken des Leistungstasters kann zwischen den Leistungsstufen 1, 2, 3, 4 und OFF gewechselt werden.
- Mittels Infrarot Fernbedienung (optional)
Die Leistungsstufen können mit den Tasten 1-4 auf der Infrarot Fernbedienung eingestellt werden. Mit der Taste OFF wird das Gerät auf Standby geschaltet. Dazu muss die Fernbedienung in die Nähe des Infrarot Empfängers gehalten werden.

LED-Status

- LED 1 blinkt langsam: Gerät ist im Standby.
- LEDs blinken schnell: Gefäss wurde während des Betriebs entfernt.
- LED 1 leuchtet = Leistungsstufe 1
- LED 1 + 2 leuchten = Leistungsstufe 2
- LED 1+2+3 leuchten = Leistungsstufe 3
- LED 1+2+3+4 leuchten = Leistungsstufe 4



Betrieb

Das InductWarm® 130 hat vier Leistungsstufen, welche unterschiedliche Wärmebereiche abdecken. Die tatsächliche Temperatur im Gefäss bzw. bei den Speisen ist abhängig von der: Materialbeschaffenheit des Gefässes, Umgebungstemperatur, Gefässgrösse und der Positionierung über der Spule.

Das InductWarm® 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, leuchtet die jeweilig eingestellte Leistungsstufe. Wird das Gefäss entfernt, erkennt dies das InductWarm® 130 System und stellt

die Induktion ab. Dies wird durch ein blinken aller vier LEDs angezeigt. Wird innerhalb von fünf Minuten wieder ein Gefäss platziert, wird dieses erkannt und das System wärmt auf der gleichen Stufe wie vorher weiter, danach geht das System in den Standby-Modus. Das Gerät ist einsetzbar mit allen induktionsfähigen Gefässen.

Reinigung und Pflege

Glaskeramik

Wir empfehlen die Verwendung von Gefässen mit glatten Böden, um mögliche Oberflächenschäden, wie z.B. Kratzer, zu vermeiden. Sollten Sie dennoch Gebrauchsspuren auf Ihrer Warmhaltefläche haben, beeinträchtigen diese in keiner Weise den Warmhaltevorgang.

Tipps zur Reinigung:

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



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

Täglich Reinigung

Für die tägliche Reinigung schalten Sie das InductWarm® 130 Gerät aus. Warten Sie, bis es sich auf Handwärme abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

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

Zusätzlich zur täglichen Reinigung bei Verschmutzung des Luftfilter am Geräteboden (siehe Zeichnung oben) dieser ausgetauscht werden, damit einerseits die Zufuhr ausreichender Kühlluft gewährleistet ist und andererseits die Filterwirkung für Fett und andere Dämpfe nicht beeinträchtigt wird. Entnehmen Sie dazu den unter dem Lufteinlass angebrachten Filter und tauschen Sie diesen mit dem von Gastros optional erhältlichen Ersatzfilter (Artikelnr. 6 13 610 00) aus. Filterabdeckung vor der neuerlichen Inbetriebnahme von des InductWarm® 130 Geräts wieder korrekt einsetzen.



Wichtig: Verschmutzte Filter können zur Überhitzung und in Folge davon zu Leistungsabfall und Schäden am InductWarm® 130 führen! Fehlende Filter können zur Verschmutzung und in Folge davon zu Leistungsabfall und Schäden am InductWarm® 130 führen!

Störungsbehebung

Mögliche Fehler

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Stecker- verbindung überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung aus- gelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät am Ein-/ Ausschalter am Geräteboden einschalten
	Gerät defekt	Kundendienst informieren
Keine Hitze, LED blinkt	Pfanne wird nicht erkannt	Pfanne ist zu klein, falsch positio- niert oder nicht induktionstauglich
Aufsatz wird nicht warm genug	Falschplatzierung des Aufsatzes	Position über Induktionsspule kontrollieren
	Zu niedrige Energiezufuhr	Leistungsstufe erhöhen
	Aufsatz ist nicht induktionsfähig	Induktionsfähigkeit des Aufsatzes überprüfen

Sicherheitsbestimmungen

Verantwortung

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

Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur vom InductWarm® 130 sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellsten Version zu beachten:

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

- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung
- Bei Aufstellung vom InductWarm® 130 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Ist das Glaskeramik gebrochen oder auch nur angerissen, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Geräts.
- Das InductWarm® 130 darf nicht als Ablagefläche gebraucht werden.
- Benützen Sie ausschliesslich für die induktive Erwärmung geeignete Aufsätze mit einem minimalen Bodedurchmesser von 12 cm. Die Verwendung kleineren Warmhaltegeschirrs ist möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:
 - Kleinerer Wirkungsgrad
 - Geschirrerkennung evtl. nicht möglich
 - Abstrahlung evtl. grösser
- Halten Sie nie Aufsätze warm ohne Speisegut. Es droht eine Überhitzung des Aufsatzes.
- Schalten Sie das InductWarm® 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 Induktionsgeschirre sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Die Induktionswarmhaltestelle gilt dann als eingeschaltet, wenn die LEDs auf dem Bedienelement leuchten. Bei Nichtgebrauch der Warmhaltestelle ist das Gerät immer auszuschalten.
- Symbolerklärung:



Dieses Ausrufezeichensymbol weist auf Warnungen hin.



Dieses Strahlungssymbol warnt vor nicht-ionisierender elektromagnetischer Strahlung.

Gefahren

Vom InductWarm® 130 können Gefahren ausgehen, wenn die Angaben in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden, Aufstell-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen ausgeführt werden oder das Gerät unsachgemäss bzw. nicht zum bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird. Weitere Gefahren können sein:

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie keine Metalllöffel in Kombination mit dem InductWarm® 130 Gerät.

Vor der Installation des Geräts den vorhandenen Sichtersicherheitskleber abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Allgemeine Informationen

Haftungsbeschränkung

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

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

Zu beachten:



Benützen Sie das InductWarm® 130 nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.



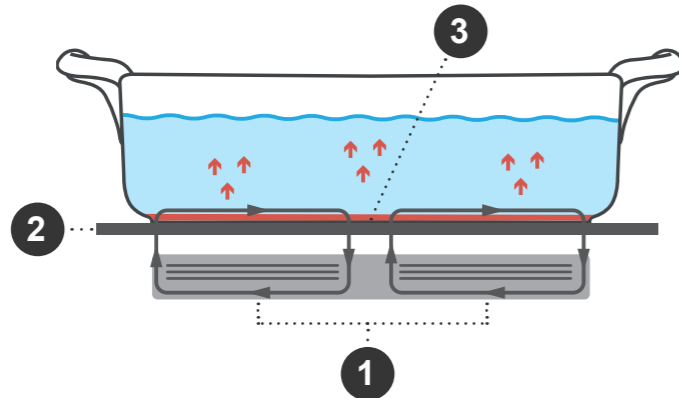
Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochgeräts aufhalten dürfen.

Reparaturen

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

Warmhalten mit Induktion

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

Schlechte und beschädigte Aufsätze können das InductWarm® 130 gefährden! Ausgebrannte Aufsätze können zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Verbeultes und ausgebranntes Geschirr ist gefährlich. Durch die dadurch häufig hervorgerufene Verformung des Gefässbodens besteht kein richtig wärmeleitender Kontakt zur Keramikplatte, sodass der eingebaute Wärmefühler nicht reagieren kann. Leistungsverluste können die Folge sein. Achten Sie darauf, dass die Aufsätze einen planen Boden aufweisen. Sie sparen damit Energie und schonen die Induktionsplatte.

Kommt es zu einer Überhitzung der Aufsätze, indem sie in leerem Zustand auf hohe Temperatur gebracht werden, verändern sich die Eigenschaften des Materials und die Fähigkeit zur induktiven Leistungsaufnahme wird reduziert. Bei den Aufsätzen kann die Überhitzung zu Wölbungen im Boden führen, sodass das sie nicht mehr plan auf der Glaskeramik aufliegen. Eine erneute Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) kann unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductWarm® 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. Viel zu kleines Geschirr kann auf einem grossen Induktionsfeld 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, werden deshalb langsamer warm und erreichen unter Umständen die gewünschten Temperaturen nicht. Viereckige und ovale Aufsätze lassen sich auf dafür vorgesehenen Induktionsfeldern problemlos erhitzen. Werden sie auf zu kleinen, runden Induktionsfeldern erhitzt, führt dies zu einer ungleichmässigen Erwärmung des Bodens.

EG-Konformitätserklärung



EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

**Nach:
According to:**

EMV – Richtlinie 2004/108/EG
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

**Der Hersteller / Inverkehrbringer:
Manufacturer:**

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
8048 Zürich, Switzerland

**Produktbezeichnungen:
Product Description:**

InductWarm® 130 Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*
Externe Bedieneinheit Ext. Bedieneinheit / *External Control Unit*

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 55014-2:1997 + Corr.1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 62233:2008-11
EN 60335-1:2012 + A11:2014
EN 60335-2-36:2002 + A12004 + A2:2008 + A11:2012



Zürich, 24.03.2016

Peter Cairoli
Geschäftsführer / *Managing Director*

Die Unterschrift ist in blauer Tinte und zeigt den Namen 'Peter Cairoli' in einer geschwungenen Handschrift.

InductWarm® 130 Tabletop



Operating Manual: Tabletop Solution
English Version



Introduction

The following pages contain important information and advice about your InductWarm® 130 Tabletop. They explain how to start it up, operate it and care for it properly. Where necessary, attention is drawn to the differences between specific models. Please read these operating instructions carefully before using your InductWarm® 130 Tabletop appliance for the first time. Then store them in a secure place so that you can refer to them quickly if required.

The InductWarm® 130 Tabletop was developed to keep food warm and to meet all specific needs of high class hotels and hospitality. Besides the high quality, we also focus on premium design and easy handling.

You can find one switch on the device bottom for starting and stopping and one on the front for controlling the warming operation. The InductWarm® 130 is equipped with a four-level temperature control. The different temperature levels (40°C - 90°C) can be controlled by key functions. The first level corresponds to approximately 40 °C.

Optional Accessories for the InductWarm® 130 Tabletop

Article	Description	Article number
	InductWarm® Remote control	6 10 500 00
	Air filter replacement	6 13 610 00

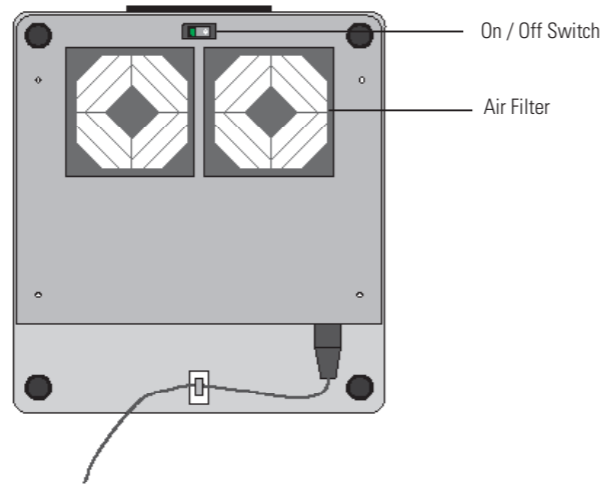
Technical Information of the InductWarm® 130 Tabletop

Voltage range	220 - 240 V AC
Maximum input power	0,75 kW
Electrical fuse protection	10 A
Frequency	50 Hz
Dimensions	360 x 390 x 125mm
Weight	13,6 kg

Initial Start-up and Operation

Remove all remaining packaging and check your InductWarm® 130 device for external damage. Do not start up the appliance if there are any signs of damage. The rotary switch must be readily accessible. Do not cover the air inlet area on the front of the appliance. The air inlet temperature must be lower than 40°C. There must be a gap of at least 5 cm between the rear of the appliance (air outlet area) and the wall or the closest object.

The InductWarm® 130 can be switched on with the on / off switch on the bottom of the device. The device is turned on, when the green LED of the on / off switch is shining and the first LED on the control panel is blinking.

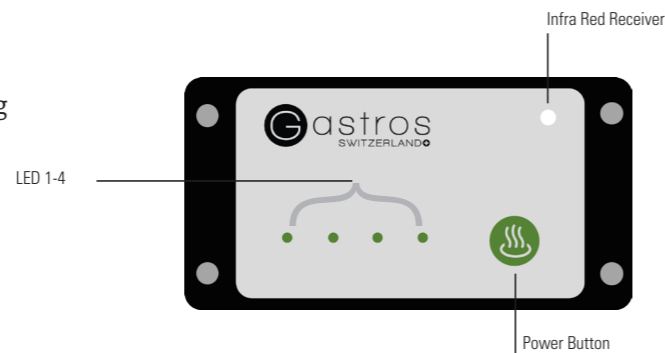


Your InductWarm® 130 can be controlled in two different ways:

- Using the internal control unit
Repeated pressing of the power button lets you cycle through the different warming zones 1, 2, 3, 4 and OFF
- Using the infrared remote control (optional)
The power levels can be controlled by the keys 1-4 on the remote control. The device can be switched off by pressing the OFF key.

LED Status

- LED 1 is blinking slowly: device in standby mode.
- LEDs are blinking fast: dish has been removed during the operation.
- LED 1 is on = Level 1
- LED 1+2 are on = Level 2
- LED 1+2+3 are on = Level 3
- LED 1+2+3+4 are on = Level 4



Operation

The four power levels of the InductWarm® 130 cover different warming levels. The temperature levels are indications only. The actual temperature depends on: material of the dish, surrounding temperature, size of the dish and the positioning above the coil.

The InductWarm® 130 has a dish detection. This ensures that the induction field is only active when placing an inductive dish on top. When the InductWarm® 130 is operating with a dish, the small LEDs are shining. If the dish will be removed, the InductWarm® 130 system recognizes the situation and turns off automatically. This is being indicated by four blinking LEDs. If the dish will be replaced within five minutes the system starts warming on the same level as before, after that the systems will switch to standby mode. The InductWarm® 130 can be used with any induction capable dishes.

Cleaning and Care

Glass ceramic

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

Cleaning tips:

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



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

Daily Cleaning

For cleaning: Switch off the InductWarm® 130 Tabletop appliance. Wait until the InductWarm® 130 appliance has cooled to hand temperature before starting to clean.

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

In addition to daily cleaning, the air filter on the device bottom (kindly see picture above) must be cleaned when dirty. Firstly to ensure a sufficient supply of cooling air and secondly to prevent the filters' effectiveness for grease and other vapours from being impaired. To do this remove the filter from below the air inlet and exchange it with an optional replacement filter of Gastros (article no. 6 13 610 00). Refit the filter correctly before using your InductWarm® 130 appliance again.



Important: A dirty filter may cause overheating, resulting in a drop in performance and damage to the InductWarm® 130 appliance! A missing filter may allow dirt to accumulate, resulting in a drop in performance and damage to the InductWarm® 130 appliance!

Troubleshooting

Possible problems

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

Safety Regulations

Responsibility

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

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

When transporting, setting up, maintaining and repairing the InductWarm® 130 appliance, the latest version of the following regulations and guidelines that are applicable in your country must be observed:

- Regulations of professional electricians' associations, e.g. VDE, SEV, etc.
- EC directives (in EU countries)
- Accident prevention regulations

- Guidelines of employers' liability insurance associations
- Trade regulations
- If the InductWarm® 130 appliance is being installed in close proximity to a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative panelling, etc., it is recommended that these objects consist of non-combustible material; otherwise they must be covered with a suitable non-combustible, heat-insulating material and the fire safety regulations are to be observed extremely carefully.

Intended use

- If the glass ceramic shell is broken or even slightly cracked, then the InductWarm® 130 appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply. Do not touch any parts inside the appliance.
- The surface of the InductWarm® 130 appliance should not be used for storage.
- Only use suitable pans with a minimum base diameter of 12 cm for induction warming. Theoretically, it is possible to use smaller dishes, but this may result in the following:
 - Reduced efficiency
 - Pan recognition may not be possible
 - Radiation may be greater
- Never heat a pan while empty. This could cause the pan to overheat.
- Once you have removed the pan after warming, remember to switch the InductWarm® 130 appliance off, unless you intend to use it again straight away. This will prevent the appliance from heating up accidentally should you or someone else place a pan on the warming surface.
- Do not heat up tins or other sealed containers, as these can explode! Items that are unsuitable for use include any dishes that are not specifically intended for induction appliances, as well as metal splash guards, aluminium foil, cutlery, jewellery, watches, metallic objects, etc.
- The induction hob is officially switched on as soon as the rotary switch is moved away from the off position (red line aligned with status indicator). Whenever the hob is not in use, the appliance must be switched off.
- Symbol explanation:



This exclamation mark shows warnings.



This radiation warns of non-ionising electromagnetic radiation.

Risks

The InductWarm® 130 appliance may represent a source of danger if the information in these operating instructions is not heeded, setup, maintenance or repair work is undertaken by non-authorised persons, or the InductWarm® 130 appliance is used incorrectly or for purposes other than its intended use. Other risk may be:

- Risk of destruction
When the induction surface is not only being used for warming, it is necessary to ensure that the devices are turned off. Otherwise damage or burnings may occur.
- Electrical shock
Do not expose this system to liquids or metal objects which may cause an electric shock.
- Environmental conditions
The system must be mounted in a clean, dry indoor place and the relative humidity must not exceed 60%. To avoid overheating, ensure good ventilation. The environmental temperature must not exceed 40°C.
- Risk of burns
The used dishes are hot during operation and can cause burns. For touching the hot parts please use potholders or gloves.

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

Do not put any melting materials on the heated surface.

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

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

Do not use any metal spoons in combination with the InductWarm® 130 device.

Before the InductWarm® 130 please remove the caution sticker from the device. Otherwise it can cause fire.

General Information

Liability

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

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

Please note:



Do not use the InductWarm® 130 appliance if you notice damage or malfunctions.



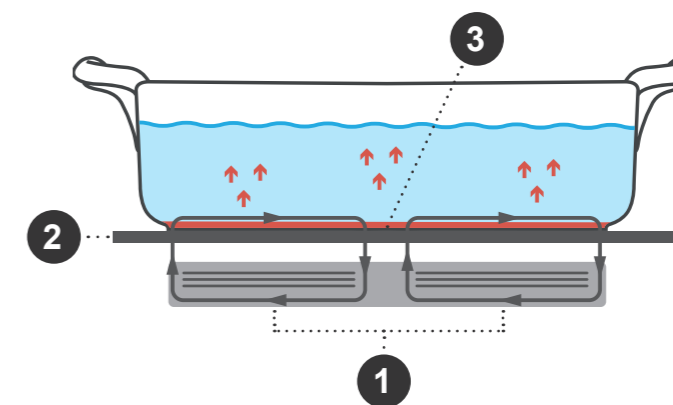
If you wear a pacemaker, check with your doctor whether you are allowed near an induction cooking appliance.

Repairs

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

Warming with Induction

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



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

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

Dishes

Poor-quality or damaged dishes can pose a risk to your InductWarm® 130 appliance! Worn-out dishes can cause the electronics to overheat excessively, reducing their lifespan. Buckled and worn-out dishes are dangerous. Because the base of the dish is often deformed as a result, there is no proper heatconducting contact between the dish and the ceramic plate, and the fitted heat sensor cannot respond. Loss of energy can be the result. Make sure that dishes items have flat bases. This will save energy and preserve the warming plate.

If there occurs an overheating of the dishes, because they are brought to a high temperature when empty, the material and the thickness of the base that determine how efficiently induction power is converted into effective heat in the dishes will be modified. The overheating of the dishes can cause warpings of the bases so warped dishes can no longer lie flat on the glass ceramic. It may not be possible to automatically prevent the pan from overheating again to very high temperatures (potentially becoming red-hot), which could have serious consequences for your InductWarm® 130 induction appliance or, in the worst-case scenario, kitchen staff.

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

EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

Nach:

According to:

EMV – Richtlinie 2004/108/EG

Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

Der Hersteller / Inverkehrbringer:

Manufacturer:

Gastros Switzerland AG

Buckhauserstrasse 1

8048 Zürich, Switzerland

Produktbezeichnungen:

Product Description:

InductWarm® 130

Induktionswarmhaltegerät / *InductWarmer*

Externe Bedieneinheit

Ext. Bedieneinheit / *External Control Unit*

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 55014-2:1997 + Corr. 1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 62233:2008-11

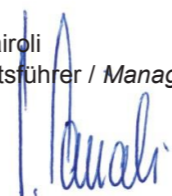
EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 60335-2-36:2002 + A12004 + A2:2008 + A11:2012



Zürich, 24.03.2016

Peter Cairali
Geschäftsführer / *Managing Director*



Contact

Haben Sie zusätzliche Fragen zu unseren Produkten oder technische Schwierigkeiten? Schicken Sie einfach eine E-Mail an: **servicepoint@gastros.swiss**

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

Do you have any further questions regarding our products or technical difficulties? Please contact us via e-mail:

servicepoint@gastros.swiss

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