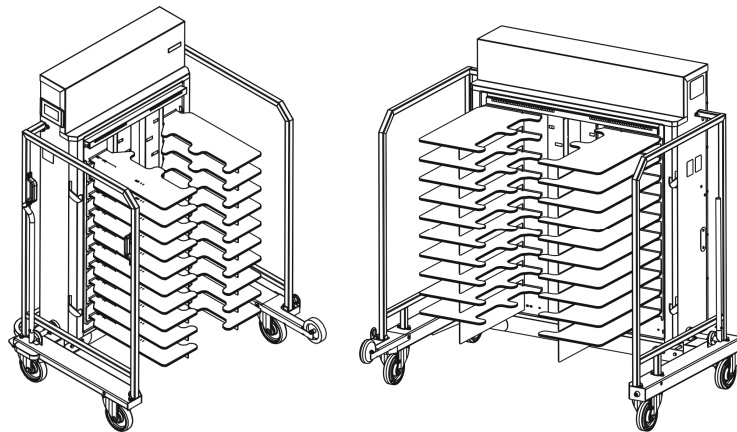


Betriebsanleitung



Induktions-Andockstation N'Ice & Easy IAS MM

1 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	Induktions-Andockstation N'Ice & Easy
Gerätetyp/ en	IAS MM
Hersteller	MenüMobil Food Service Systems GmbH Dr. Gustav-Markt Weg 18 A-6401 Inzing / Tirol
	 +43 5238 88661  +43 5238 88778
	www.menu-mobil.com office@menu-mobil.com

Für einen sicheren Betrieb und um Schäden zu vermeiden lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch!

Sorgen Sie dafür, dass das Bedienpersonal auf Gefahrenquellen und mögliche Fehlbedienungen hingewiesen worden ist.

Änderungsvorbehalt

Die Produkte zu dieser Betriebsanleitung wurden unter Berücksichtigung der Markterfordernisse und des Standes der Technik entwickelt. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an den Produkten sowie an der dazugehörigen technischen Dokumentation vorzunehmen, sofern sie dem technischen Fortschritt dienen. Ausschlaggebend sind stets die in der Auftragsbestätigung als verbindlich zugesicherten Daten und Gewichte sowie Leistungs- und Funktionsbeschreibung.

Dieses Handbuch ist eine Originalausgabe.

Handbuchausgabe
91382273_A0

1.2 Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	2
1.1	Geräteinformation	2
1.2	Inhaltsverzeichnis	3
1.3	Abkürzungsverzeichnis	5
1.4	Begriffsdefinitionen	6
1.5	Orientierungshinweise	7
1.6	Hinweise zur Benutzung des Handbuches	8
1.6.1	Hinweise zum Aufbau des Handbuchs	8
1.6.2	Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen	8
2	Sicherheitshinweise	9
2.1	Einleitung	9
2.2	Verwendete Warnsymbole	9
2.3	Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit	9
2.4	Sicherheitshinweise zum Transport	10
2.5	Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege	10
2.6	Sicherheitshinweise zur Störbehebung	10
2.7	Hinweise zu spezifischen Gefahren	11
3	Beschreibung und Technische Daten	12
3.1	Leistungsbeschreibung	12
3.2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
3.3	Missbräuchliche Verwendung	12
3.4	Gerätebeschreibung	13
3.4.1	Geräteansichten	13
3.4.2	Standardausrüstung	14
3.5	Technische Daten	15
3.6	Typenschild	16
4	Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung	17
4.1	Transport	17
4.2	Aufstellen und Inbetriebnahme	17
4.3	Lagerung und Verwertung	18
5	Bedienung	19
5.1	Anordnung und Funktion der Bedienelemente	19
5.2	Induktions-Andockstation einstellen	20
5.3	Betrieb	25
5.3.1	Induktions-Andockstation andocken	26
5.3.2	Regenerieren (Hand)	26
5.3.3	Regenerieren (Auto)	29
5.3.4	Tablett-Transportwagen abdocken	31
5.4	Maßnahmen zum Betriebsende	31

6	Störungssuche und Fehlerbeseitigung	32
6.1	Hinweise zur Störbehebung	32
6.2	Störungs- und Maßnahmentabelle	32
7	Reinigung und Pflege	34
7.1	Sicherheitsmaßnahmen	34
7.2	Hygienemaßnahmen	34
7.3	Reinigung und Pflege	34
7.3.1	Reinigungs- und Pflege Tabelle	35
7.3.2	Desinfektion der Luftzirkulation	35
7.4	Spezielle Pflegeanweisungen	36
8	Ersatzteile und Zubehör	37
9	Anhang	38
9.1	EG-Konformitätserklärung	38

1.3 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Definition																																								
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft																																								
DGUV	Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e.V.																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung, technische Regelwerke und technische Spezifikationen																																								
EC	European Community Europäische Gemeinschaft																																								
EN	Europäische Norm Harmonisierte Norm für den Bereich der EU																																								
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil																																								
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte																																								
IP	International Protection. Das Kurzzeichen IP und eine zweistellige Kennziffer legen die Schutzart eines Gehäuses fest. <table><tr><th colspan="2">Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper</th><th colspan="2">Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser</th></tr><tr><td>0</td><td>Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper</td><td>0</td><td>Kein Wasserschutz</td></tr><tr><td>1</td><td>Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 50 \text{ mm}$</td><td>1</td><td>Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen</td></tr><tr><td>2</td><td>Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 12 \text{ mm}$</td><td>2</td><td>Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten)</td></tr><tr><td>3</td><td>Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 2,5 \text{ mm}$, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 2,5 \text{ mm}$</td><td>3</td><td>Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten</td></tr><tr><td>4</td><td>Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 1 \text{ mm}$, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 1 \text{ mm}$</td><td>4</td><td>Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen</td></tr><tr><td>5</td><td>Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren</td><td>5</td><td>Schutz gegen Wasserstrahl (Düse) aus beliebigem Winkel</td></tr><tr><td>6</td><td>Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub</td><td>6</td><td>Schutz gegen schwere See oder starken Wasserstrahl (Überflutungsschutz)</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7</td><td>Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8</td><td>Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen</td></tr></table>	Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper		Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser		0	Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper	0	Kein Wasserschutz	1	Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 50 \text{ mm}$	1	Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen	2	Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 12 \text{ mm}$	2	Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten)	3	Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 2,5 \text{ mm}$, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 2,5 \text{ mm}$	3	Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten	4	Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 1 \text{ mm}$, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 1 \text{ mm}$	4	Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen	5	Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren	5	Schutz gegen Wasserstrahl (Düse) aus beliebigem Winkel	6	Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub	6	Schutz gegen schwere See oder starken Wasserstrahl (Überflutungsschutz)			7	Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen			8	Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen
Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper		Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser																																							
0	Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper	0	Kein Wasserschutz																																						
1	Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 50 \text{ mm}$	1	Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen																																						
2	Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 12 \text{ mm}$	2	Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten)																																						
3	Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 2,5 \text{ mm}$, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 2,5 \text{ mm}$	3	Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten																																						
4	Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 1 \text{ mm}$, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 1 \text{ mm}$	4	Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen																																						
5	Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren	5	Schutz gegen Wasserstrahl (Düse) aus beliebigem Winkel																																						
6	Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub	6	Schutz gegen schwere See oder starken Wasserstrahl (Überflutungsschutz)																																						
		7	Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen																																						
		8	Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen																																						
LED	Light Emitting Diode Leuchtdiode																																								
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung																																								
RCE	Residual Current Device Fehlerstromschutzeinrichtung (FI)																																								
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer																																								
VDE	Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik e.V.																																								

1.4 Begriffsdefinitionen

Begriff	Definition
Autorisierte Fachkraft	Als autorisierte Fachkraft gilt eine Fachkraft, die vom Hersteller oder dem autorisierten Service oder von einem vom Hersteller beauftragten Unternehmen belehrt worden ist.
Bedienpersonal	Das Bedienpersonal übernimmt ausschließlich Aufgaben, zu denen es von dem für die Maschine Verantwortlichen berechtigt worden ist. Hierzu gehören im Normalfall Rüsten, Betreiben/Bedienen, Reinigen und kleine Wartungsarbeiten. Es sind nur Arbeiten zulässig, für die eine Einweisung und eine Freigabe erteilt worden ist.
Cloche	Runde Abdeckhaube zum Warmhalten von Speisen auf Tellern oder Platten.
Cook&Chill-Küchen	„Kochen und Kühlen“: Küchen, in denen warme Speisen nach dem Garen möglichst schnell gekühlt werden.
Cook&Serve-Küchen	„Kochen und Servieren“: Küchen, in denen warme Speisen sofort nach der Zubereitung serviert oder bis zum Verzehr warm gehalten werden.
Cook&Freeze-Küchen	„Kochen und Gefrieren“: Küchen, in denen warme Speisen sofort nach der Zubereitung schockgefrostet und erst kurz vor dem Verzehr regeneriert werden.
Elementbildung	Auch: Kontaktkorrosion. Tritt auf bei unterschiedlich edlen Metallen in engem Kontakt. Voraussetzung für diesen Prozess ist ein korrosives Medium zwischen den beiden Metallen, z.B. Wasser oder auch normale Luftfeuchtigkeit.
EM-Feld	Elektrisches, magnetisches oder elektromagnetisches Feld, das durch seine Feldstärke und Phasenbildung beschrieben wird.
EN-Kasten	Euro-Norm-Kasten, bezeichnet einen Kasten mit der Grundfläche 400 x 600 mm. EN-Kästen sind in verschiedenen Höhen sowie Materialien erhältlich.
EN-Tablett	Euro-Norm-Tablett bezeichnet ein Tablett mit einer genormten Größe. EN 1/1 entspricht 530×370 mm, EN 1/2 entspricht 370×265 mm.
Fachkraft	Als Fachkraft gilt, wer aufgrund der fachlichen Ausbildung, Kenntnissen und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen die übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren selbstständig erkennen kann.
Gastro-Norm	Gastro-Norm ist ein weltweit gültiges Maßsystem, das z.B. in lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder Großküchen Verwendung findet. Durch Verwendung genormter Größen wird ein problemloser Austausch von Lebensmittelbehältern ermöglicht. Das Grundmaß Gastro-Norm (GN) 1/1 beträgt 530×325 mm. Einsätze sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.
GN-Tablett	Gastro-Norm-Tablett, bezeichnet ein Tablett mit einer genormten Größe. GN 1/1 entspricht 530×325 mm, GN 1/2 entspricht 325×265 mm.
H1	Hygienestandard (NSF/USDA) für Schmierfette, die für den technisch unvermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.
HACCP	Das HACCP-Konzept ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.
Hub	Eine Bewegung, z.B. die senkrechte Bewegung des Führungskorbs von unten nach oben.
Kontrolle, kontrollieren	Vergleichen mit bestimmten Zuständen und/oder Eigenschaften wie z.B. Beschädigungen, Undichtigkeiten, Füllstände, Wärme.
Konvektion	Übertragung einer physikalischen Eigenschaft oder Größe (z.B. Wärme oder Kälte) durch Strömungen in Gasen oder Flüssigkeiten.
Korrosion	Die chemische Reaktion eines metallischen Stoffes mit seiner Umgebung, z.B. Rost.
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung, Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
Maschinensicherheit	Über den Begriff der Maschinensicherheit werden alle Maßnahmen definiert, die Personenschäden abwenden sollen. Basis sind national sowie EG-weit gültige Verordnungen und Gesetze zum Schutze von Benutzern technischer Geräte und Anlagen.
Passivschicht	Eine nichtmetallische Schutzschicht auf einem metallischen Werkstoff, die die Korrosion des Werkstoffes verhindert oder verlangsamt.
Prüfung, prüfen	Vergleichen mit bestimmten Werten wie z.B. Gewicht, Drehmomente, Inhalt, Tempe-

Begriff	Definition
Qualifizierte Person, qualifiziertes Personal	Qualifiziertes Personal sind Personen, die auf Grund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Normen, Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften und Betriebsverhältnisse von dem für die Sicherheit der Anlage Verantwortlichen berechtigt worden sind, die jeweils erforderlichen Tätigkeiten auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können (Definition für Fachkräfte laut IEC 364).
Schuko	Abkürzung von „Schutz-Kontakt“, bezeichnet ein in Europa gebräuchliches System von Steckern und Steckdosen.
Schutzklasse	0 — I  Schutzmaßnahme mit Schutzleiter II  Schutzmaßnahme mit Schutzisolierung III  Schutzmaßnahme mit Schutzkleinspannung
Unterwiesene Personen	Als unterwiesene Person gilt, wer über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angeleitet, sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.
waschanlagentauglich	Das Gerät ist für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage uneingeschränkt geeignet. In Abstimmung mit dem Hersteller der Waschanlage ist ein, hygienisch von Dritten (Kunde) freizugebendes, konstantes Reinigungs- und Trocknungsergebnis zu erzielen. Außen- und Innengehäuse sind vollkommen dicht verarbeitet. Es besteht für Strahlwasser keine Möglichkeit, in Hohlräume des Gerätes einzudringen. Installierte Elektrokomponenten und elektrische Verdrahtungen werden durch entsprechende Abdichtungen vor jeglichem Wassereintrich geschützt. Die Schutzart IPX6 (starkes Strahlwasser) nach DIN EN 60529 (VDE 0470) ist gewährleistet. Eine Wasserverschleppung nach dem Trocknungsvorgang findet nicht statt.
waschanlagenresistent	Das Gerät ist für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage bedingt geeignet. Ein hygienisch einwandfreies, reproduzierbares Reinigungs- und Trocknungsergebnis ist möglich, aber nicht garantiert. Außen- und Innengehäuse sind in Standardbauweise verarbeitet. Eindringendes Wasser in baulich bedingte Hohlräume des Gerätes kann nach dem Eindringen ungehindert ablaufen. Eine Wasseransammlung in Hohlräumen wird vermieden. Installierte Elektrokomponenten und elektrische Verdrahtungen werden durch entsprechende Abdichtungen (z.B. Labyrinthkanten, Dichtungsprofile, Kabelkanäle) vor jeglichem Wassereintrich geschützt. Die Schutzart IPX6 (starkes Strahlwasser) nach DIN EN 60529 (VDE 0470) ist gewährleistet. Eine Wasserverschleppung nach dem Trocknungsvorgang ist möglich.
VESKA-Norm	Tablets nach VESKA-Norm sind noch gebräuchliche Artikel für die Speiseverteilung in den Spitälern, hauptsächlich in der Schweiz, die Abmessungen sind 530x375 mm.

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit 'vorne' wird die Seite bezeichnet, an der sich die Bedienelemente befinden. Auf der Vorderseite wird der Tablett-Transportwagen angedockt.

Hinten

Mit 'hinten' wird die von der Vorderseite (vorne) abgewandte Seite bezeichnet.

Rechts

Mit 'rechts' wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen rechts liegt.

Links

Mit 'links' wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen links liegt.

1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuchs

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

Warn- und Hinweistexte sind vom übrigen Text abgesetzt und durch entsprechende Piktogramme besonders gekennzeichnet. Das Piktogramm kann aber den Text des Sicherheitshinweises nicht ersetzen. Der Text des Sicherheitshinweises ist daher immer vollständig zu lesen. In dieser Bedienungsanleitung werden die Warn- und Hinweistexte wie folgt abgegrenzt und durch unterschiedliche Symbole in nachfolgende Gefahrenstufen unterteilt.

GEFAHR	Kurzbeschreibung der Gefahr
	Es besteht eine unmittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.
WARNUNG	Kurzbeschreibung der Gefahr
	Es besteht eine mittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.
VORSICHT	Kurzbeschreibung der Gefahr
	Es besteht potentiell eine Verletzungsgefahr oder die Gefahr des Sachschadens, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein allgemeines Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.
HINWEIS	Kurzbeschreibung der Zusatzinformation
	Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.
INFO	Kurztitel
	Enthalten zusätzliche Informationen zur Arbeitserleichterung oder Empfehlungen zum jeweiligen Thema.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Einleitung

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (nach EU-Richtlinie).

Sicherheitshinweise sollen vor Gefahren warnen und helfen, Personen-, Umwelt und Sachschäden zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gelesen und verstanden haben.

Die jeweils gültigen nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften zum Arbeitsschutz müssen eingehalten werden. Der Betreiber ist für die Beschaffung der für ihn geltenden Vorschriften verantwortlich. Er muss sich um die jeweils neuesten Vorschriften bemühen und ist dafür verantwortlich, den Bediener mit diesen Vorschriften vertraut zu machen.

Ergänzend zu dieser Betriebsanleitung sind die Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz des Hauptverbands der gewerblichen Berufsgenossenschaften einzuhalten, insbesondere, was die Handhabung heißer Gegenstände und die damit verbundenen Gefahren betrifft.

2.2 Verwendete Warnsymbole

Symbole werden in dieser Betriebsanleitung verwendet, um auf Gefahren hinzuweisen, die sich durch Bedienung oder Reinigungsvorgänge ergeben können. Das Symbol weist dabei in beiden Fällen auf die Art und Gegebenheit der Gefährdung hin.

Folgende Symbole können verwendet werden:



Allgemeine Gefahrenstelle



Gefährliche elektrische Spannung



Gefahr durch heiße Oberflächen

2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit

Der sichere Betrieb des Gerätes ist abhängig vom bestimmungsgemäßen und umsichtigen Einsatz. Ein fahrlässiger Umgang mit dem Gerät kann zu Gefahren für Leib und Leben der Bediener oder Dritter, sowie zu Gefahren für das Gerät selbst und anderen Sachwerten des Betreibers führen.

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- Die Induktions-Andockstation darf nur durch geschultes Fachpersonal aufgestellt und angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand, sicherheits- und gefahrenbewusst, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung betrieben werden.
- Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme muss das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und das Gerät stillsetzen.
- Während des Betriebs dürfen auf den Induktionsspulen keine leeren Geschirrtteile platziert werden. Gefahr von Sachschäden.
- Induktions-Andockstationen dürfen keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.
- Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.

- Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Wenn der Netzstecker mit Wasser in Kontakt gekommen ist, ist dieser vor Einführen in die Steckdose zu trocknen. Lebensgefahr.
- Beschädigte Netzstecker oder Anschlussleitungen sind vor Verwendung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal auszutauschen.
- In Nass- und Feuchträumen keine Verlängerungsleitungen verwenden.

2.4 Sicherheitshinweise zum Transport

Beim Transport der Induktions-Andockstation sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Gerätes zugelassen sind.
- Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.
- Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Reinigungs- und Pflegemaßnahmen die Induktions-Andockstation außer Betrieb nehmen, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern.
- Die geltenden Hygienerichtlinien und –bestimmungen sind einzuhalten.
- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern säubern. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, so muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt, sowie außer Reichweite von Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern gebracht werden.

2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

- Die lokal gültigen Unfallverhütungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Bei Wartungs- bzw. Störungsbehebung die Induktions-Andockstation außer Betrieb nehmen, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern. Bei Arbeiten an der elektrischen Anlage ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und gegen Einschalten zu sichern. Diese Arbeiten dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.
- Feststehende trennende Schutzeinrichtungen auf der Rückseite der Induktions-Andockstation dürfen nur während Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten entfernt werden. Diese Arbeiten dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von einer autorisierten Fachkraft ausgeführt werden. In diesem Fall die Induktions-Andockstation außer Betrieb nehmen, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern.
- Beim Umgang mit Ölen, Fetten und andere chemischen Substanzen auf die für das Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften achten.
- In regelmäßigen Abständen Inspektionen am Gerät durchführen. Auftretende Mängel, wie z. B. lose Verschraubungen bzw. angeschmorte Leitungen müssen beseitigt werden. Überhitzte Induktionsspulen-träger müssen sofort ersetzt werden.
- Arbeiten zur Störungsbehebung dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Defekte Komponenten dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

2.7 Hinweise zu spezifischen Gefahren

Elektrische Energie

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von autorisierten Fachkräften unter Leitung und Aufsicht einer Elektro-Fachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend vorgenommen werden.
- Geräte, an denen Inspektions-, Wartungsarbeiten und Störbehebungen durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert werden, wenn keine Spannung für diese Arbeiten erforderlich ist. Dies darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.

3 Beschreibung und Technische Daten

3.1 Leistungsbeschreibung

Die Induktions-Andockstation ist zusammen mit einem Tablett-Transportwagen Teil eines Regenerierungs- und Verteilsystems, dass zum Regenerieren, Transportieren und Verteilen von warmen und kalten Speisen in Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen ist.

Die Anordnung der Spulenträger in der Induktions-Andockstation ist so auf die Tablettabstände des vorgesehenen Tablett-Transportwagens abgestimmt, dass die direkte und gleichmäßige Wärmezufuhr an den Zonen über den Spulenträgern gewährleistet wird. Die kalten Zubehörkomponenten werden beim Regenerierungsvorgang nicht erwärmt. Die Tablettts sind lebensmittelecht und somit ernährungsphysiologisch unbedenklich, spülmaschinenfest, stapelfähig und lassen ein automatisches Abstapeln zu.

Die Induktions-Andockstation ist mit Lüftern auf der Frontblende ausgestattet, die während der Regenerierung kühle Luft im Innenraum zirkulieren lassen und so die effektive Klimatisierung des Innenraums ermöglichen.

Seitliche klappbare Anschlagleisten erleichtern die genaue Positionierung der Induktions-Andockstation vor dem Tablett-Transportwagen. Beim Andocken bewirkt die automatische Verriegelung eine definierte Koppelung und stellt so die Betriebsbereitschaft des Systems her. Der integrierte Sicherheitsschalter verhindert die unbeabsichtigte Inbetriebnahme des Regenerierungs- und Verteilsystems, wenn die Induktions-Andockstation nicht an einen TTW andockt.

3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Induktions-Andockstation ist zum induktiven Regenerieren von Speisen vorgesehen.

Die Induktions-Andockstation darf nur mit Porzellan betrieben werden, das für Induktionserwärmung geeignet und vom Hersteller für den Betrieb freigegeben worden ist.

Die Induktions-Andockstation darf nur mit befülltem Porzellan betrieben werden.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch schließt die vorgegebenen Verfahren, die Einhaltung der angegebenen Spezifikationen, sowie die Benutzung des mitgelieferten oder zusätzlich erhältlichen originalen Zubehörs ein.

Jeder andere Gebrauch des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.3 Missbräuchliche Verwendung

Die Induktions-Andockstation darf ausschließlich an geeignete Tablett-Transportwagen andockt werden. Jeder andere Gebrauch ist nicht bestimmungsgemäß.

In keinem Fall dürfen während des Betriebs leere Geschirteileile auf den Induktionsspulen platziert werden. Es besteht die Gefahr einer Beschädigung.

Die Induktions-Andockstation ist nicht als Sitzfläche oder als Ablagefläche für Gegenstände bestimmt. In keinem Fall dürfen sich Personen auf oder in das Gerät setzen oder stellen.

Es dürfen keine Gegenstände auf den Spulenträgern abgelegt werden.

Die Verwendung von Metallgeschirr und Metallbesteck ist nicht gestattet. Es dürfen auch keine mit Metallfolie abgedeckten Speisen eingesetzt werden.

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch übernehmen Hersteller und Lieferanten keinerlei Haftung für Folgeschäden. Schäden aus missbräuchlicher Verwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.4 Gerätebeschreibung

3.4.1 Geräteansichten

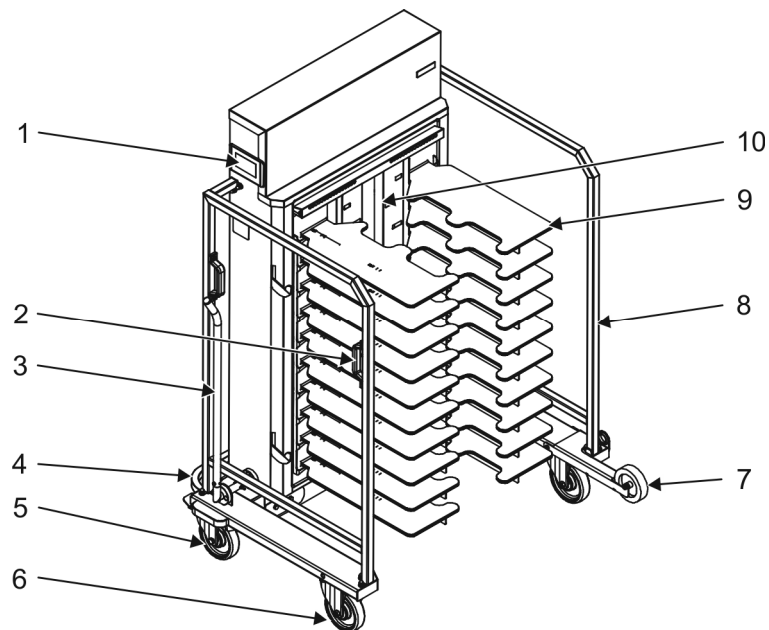


Abbildung 1 IAS 2/20 GN 105-B 230V N&E MM

- | | |
|--|---|
| 1 Steuerung mit Touch-Display | 6 Bockrolle |
| 2 Griff | 7 Anschlagleiste für TTW, klappbar |
| 3 Betätigungshebel mit Scherstiftsicherung | 8 Seitenrahmen |
| 4 Rohrbügel | 9 Spulenträger mit zwei Induktionsspulen |
| 5 Bockrolle mit Totalfeststeller | 10 innenliegender Kaltbereich mit abnehmbaren Kanälen |

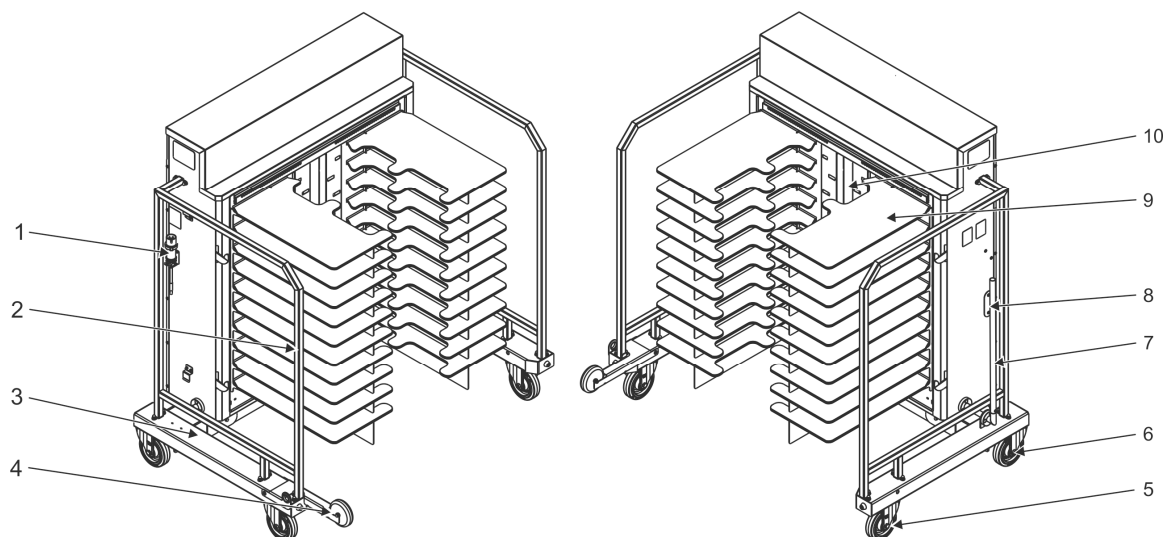


Abbildung 2 IAS 2/36 GN 105-B 230V N&E F Plus MM

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Netzstecker mit Halterung | 6 Bockrolle mit Totalfeststeller |
| 2 Seitenrahmen | 7 Betätigungshebel mit Scherstiftsicherung |
| 3 Führung TTW | 8 Spulenträger mit vier Induktionsspulen |
| 4 Anschlagleiste für TTW, klappbar | 9 Programmierschnittstelle |
| 5 Bockrolle | 10 innenliegender Kaltbereich mit abnehmbaren Kanälen |

3.4.2 Standardausrüstung

Induktions-Andockstationen bestehen aus hochwertigem Edelstahl und sind auf Bockrollen verfahrbar. Der Seitenrahmen dient gleichzeitig als Spulenträgerschutz, Schiebegriff und erhöht die Steifigkeit des Gerätes. Optional kann ein Sichtschutz in den Seitenrahmen integriert werden.

Die Induktions-Andockstation ist mit zwei senkrechten Reihen von Spulenträgern mit je vier Induktionsspulen ausgestattet. Die Spulenträger sind im senkrechten Rastermaß von 105 mm installiert.

Die Geräte sind mit klappbaren Anschlagleisten ausgerüstet, die die genaue Positionierung der Induktions-Andockstation von dem Tablett-Transportwagen erleichtern.

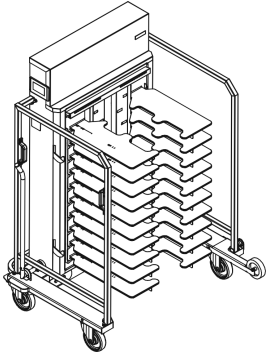
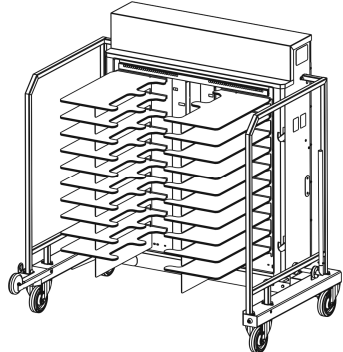
Während des Betriebs blasen Lüfter kühle Luft in den Innenraum. Die gleichmäßige Luftverteilung wird über Bohrungen in zwei Luftleitungs Kanälen auf der der Frontblende gewährleistet. Diese Kanäle sind zu Reinigungszwecken entnehmbar.

Der Betätigungshebel bewirkt mit der manuell hergestellten Verriegelung eine definierte Kopplung zwischen beiden Modulen und stellt die Betriebsbereitschaft her. Der Bedienhebel ist seitlich mit einem Scherstift gesichert. Dieser austauschbare Scherstift schützt die Mechanik der Induktions-Andockstation sowie den Bedienhebel vor einer Überbelastung. Der integrierte Sicherheitsschalter verhindert die Inbetriebnahme des Gerätes.

Das Bedienfeld befindet sich auf der linken Seite (IAS 2/20) bzw. auf der Rückseite (IAS 2/36). In der Standardausführung kann die Programmierung über das Bedienfeld direkt am Gerät vorgenommen und individuell angepasst werden. Ein interner Datenlogger zeichnet Ereignisse und gegebenenfalls Störungen auf und kann ausgelesen werden.

Ist das Gerät passend eingestellt, kann der Regeneriervorgang wahlweise mit der Autostart-Funktion zu einem festgelegten Zeitpunkt oder durch manuelle Betätigung der Schaltfläche START gestartet werden.

3.5 Technische Daten

	Dim.	IAS 2/20 GN 105-B 230V N&E	IAS 2/36 GN 105-B 230V N&E F Plus
Breite			
Breite	mm	1236	1653
Tiefe	mm	908 1173 (mit Klappanschlag)	1022 1280 (mit Klappanschlag)
Höhe	mm	1739	1687
Eigengewicht	kg	181	302
Nutzlast	kg	100	180
Kapazität		20 Tablett	36 Tablett
Tablettgröße	mm	530 x 325 (GN)	530 x 325 (GN)
Anzahl der Spulenträger		20	20
Abstand der Spulenträger	mm	105	105
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C	10 - 35°C	10 - 35°C
Elektrischer Anschluss	V	230	230
Anschlusswert Induktion max.	kW	3,62	3,62
Gesamtanschlusswert	kW	3,62	3,62
Schutzart		IPX3	IPX3

3.6 Typenschild

Das Typenschild ist auf der Rückseite der Induktions-Andockstation N'Ice & Easy angebracht.

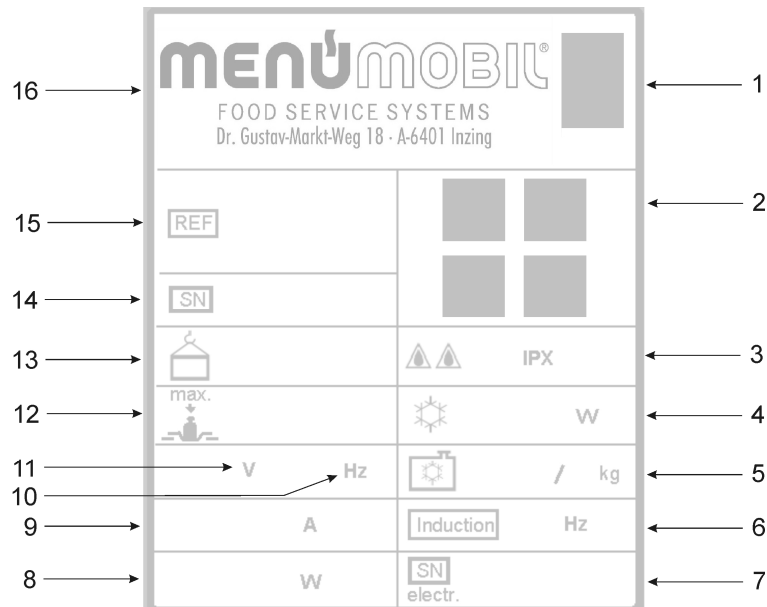


Abbildung 3 Typenschild

1	Altgeräteentsorgung	9	Nennstrom
2	Prüfzeichen	10	Frequenz
3	Schutzart	11	Nennspannung
4	Kälteleistung	12	Nutzlast
5	Kältemittel	13	Eigengewicht
6	Induktionsfrequenz	14	Seriennummer/Auftragsnummer
7	elektr. Seriennummer	15	Artikel und Kurzbezeichnung
8	elektr. Leistung	16	Hersteller

4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT	Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport
	Bei Transport mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Bei nicht ausreichend gesicherten Geräten besteht die Gefahr von Sachschäden am Gerät und Personenschaden durch Quetschung. Sichern Sie einzeln stehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht der Induktions-Andockstation zugelassen sind. Es dürfen nur Transportfahrzeuge verwendet werden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.

Die Induktions-Andockstation wird üblicherweise im zusammengebauten Zustand ausgeliefert.

Der jeweilige Lieferumfang ist entsprechend dem gültigen Kaufvertrag auf den der Lieferung beigefügten Versandpapieren aufgeführt.

4.2 Aufstellen und Inbetriebnahme

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Nehmen Sie das Gerät andernfalls nicht in Betrieb. Verwenden Sie in Nassräumen keine Verlängerungsleitungen.

GEFAHR	Gefährliche elektrische Spannung
	Beim Einsatz von getakteten Netzteilen kann es zu unerwünschten Gleichstromanteilen im Ableitstrom kommen. Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Für die optimale Absicherung des elektrischen Betriebsmittels empfiehlt der Hersteller die Verwendung von allstromsensitiven Fehlerstrom-Schutzschaltern des Typs B. Die Auslegung der Netzabsicherung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

VORSICHT	Geräteschäden
	Starke Hitzeeinwirkung, z.B. Sonneneinstrahlung, kann die elektronischen Bauteile der Steuerung beschädigen oder zerstören. Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass die Induktions-Andockstation keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt wird.

Für den Anschluss der Induktions-Andockstation ist eine bauseitige Absicherung der bauseitigen Netzsteckdose erforderlich, die mit einem RCD abgesichert ist. Die Angaben zum Nennstrom sind dem Typenschild zu entnehmen. Die Vorschriften des örtlichen Energieanbieters beachten.

Für den Betrieb ist ein freier Zugang zum Netzstecker der Induktions-Andockstation erforderlich. Im Notfall kann der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden, um die Induktions-Andockstation energiefrei zu machen.

Die Aufstellung und die Inbetriebnahme der Induktions-Andockstation erfolgt durch den Hersteller oder durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal.

Vor der ersten Inbetriebnahme sollte die Induktions-Andockstation gründlich mit einem weichen Tuch gereinigt werden. Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Im Rahmen der Inbetriebnahme müssen folgende Gerätefunktionen kontrolliert werden:

- die Funktion der Bedienelemente
- die Funktion der Totalfeststeller.

INFO	Entsorgung des Verpackungsmaterials
	Das Verpackungsmaterial besteht aus recyclingfähigem Material und kann entsprechend entsorgt werden. Dabei sind die unterschiedlichen Materialien voneinander zu trennen und umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen

4.3 Lagerung und Verwertung

Eine Zwischenlagerung muss in trockener und frostfreier Umgebung erfolgen. Die Induktions-Andockstation muss mit geeignetem Abdeckmaterial gegen Staub geschützt werden.

Die Induktions-Andockstation ist am Lagerort alle 6 Monate auf Schäden durch Korrosion zu untersuchen.

HINWEIS	Kondenswasserbildung
	Achten Sie auf ausreichende Belüftung und auf einen Lagerort ohne große Temperaturschwankungen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Zur Wiederinbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Wird die Induktions-Andockstation verwertet, müssen alle vorhandenen Betriebs- und Hilfsstoffe sicher und umweltschonend entsorgt werden. Verwertbare Materialien sind entsprechend der örtlichen Entsorgungsverordnungen zu trennen und ebenfalls umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen. Die Wertstoffe des Geräts vor der Entsorgung (Rollen und Kunststoffteile usw.) trennen oder das Gerät einem Wertstoffcenter zuführen. Die Elektronik bei entsprechenden Sammelstellen entsorgen.

Wir bieten unseren Kunden an, ihre Altgeräte durch uns entsorgen zu lassen. Kontaktieren Sie dazu uns oder einen unserer Vertriebspartner.

Verpackung und Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recyclingunternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim Service erfragt werden.

5 Bedienung

VORSICHT	Geräteschaden
	Der Betrieb der Induktions-Andockstation mit leeren Geschirrtellen verursacht Beschädigungen an den Induktionsspulen. Der Betrieb ist nur mit befüllten Geschirrtellen gestattet. Setzen Sie nur Geschirrtelle ein, die zu erwärmende Speisen enthalten. Niemals mit leeren Geschirrtellen in Betrieb nehmen.
VORSICHT	Geräteschäden
	Vor jedem Betrieb muss die Induktions-Andockstation auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Informieren Sie bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen und nehmen Sie die Induktions-Andockstation nicht in Betrieb.
VORSICHT	Sachschäden durch Verunreinigung
	Verunreinigungen sind der Nährboden für Keime, die die hygienische Speisenverteilung gefährden können. Beachten Sie zwingend alle vor Ort geltenden Hygienerichtlinien und Hygienebestimmungen.

5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente

Die Induktions-Andockstation wird über die bauseitige Netzsteckdose mit dem Stromnetz verbunden, die Steuerung beginnt mit der Initialisierung. Für den Betrieb ist ein freier Zugang zum Netzstecker erforderlich. Im Notfall kann der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden, um die Induktions-Andockstation energiefrei zu machen.

Die Induktions-Andockstation wird über das Bedienfeld auf der Vorderseite bedient. Die Bedienvorgänge werden durch leichtes Berühren der entsprechenden Schaltflächen auf dem berührungssensitiven Bildschirm ausgelöst.



AUSSER BETRIEB / STAND-BY-MODUS

Während des Stand-By-Modus zeigt die Steuerung AUSSER BETRIEB an.

Statusleiste oben: Hier wird die Softwareversion oder die Gerätenummer (wenn parametrier) angezeigt sowie Datum und Uhrzeit. Die Symbole haben folgende Bedeutung:



Betriebsart HAND



Betriebsart AUTOMATIK



Anzeige: USB-Stick gesteckt

Links unten wird die aktuelle Softwareversion angezeigt.

■ ► : nach Berühren der Schaltfläche für mindestens fünf Sekunden wird das STARTFENSTER angezeigt.

5.2 Induktions-Andockstation einstellen

VORSICHT	Sachschäden durch scharfe oder spitze Gegenstände
	Die Oberfläche des Bedienfeldes ist empfindlich und kann durch Berührung mit scharfen oder spitzen Gegenständen beschädigt oder zerstört werden. Die Bedienvorgänge werden durch leichtes Berühren der entsprechenden Schaltflächen auf dem Bildschirm ausgelöst. Berühren Sie das Bedienfeld nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen (z.B. Kugelschreibern oder Schraubenziehern). Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel zum Reinigen des Bedienfeldes.
VORSICHT	Datenverlust
	Wird ein USB-Stick abgezogen, solange Daten ausgelesen oder geschrieben werden, ist der Verlust von Daten möglich. Der Transfer von Daten zwischen dem USB-Stick und der IAS wird durch ein rotierendes Symbol angezeigt. Ziehen Sie den USB-Stick erst ab, wenn der Datentransfer abgeschlossen und das Symbol verschwunden ist.
HINWEIS	Betätigen von Schaltflächen
	Relevante Schaltflächen müssen mindestens fünf Sekunden berührt werden, um die gewünschte Funktion auszulösen.
HINWEIS	Daten speichern
	Bei Einstellungen der Steuerung wird nur gespeichert, was aktuell ausgewählt ist. Ausgewählte Schaltflächen werden blau dargestellt.
In der Standardausführung der Induktions-Andockstation können Einstellungen und Programmierung über das Bedienfeld direkt am Gerät vorgenommen werden. Einmal eingestellt kann das Gerät wahlweise automatisch (Autostart) zu einem festgelegtem Zeitpunkt oder durch manuelle Betätigung der START-Schaltfläche (Handstart) gestartet werden. Programmierte Daten können zu jedem Zeitpunkt abgerufen werden, nicht aber während des Regenerierungsprozesses. Die Dokumentation der Programmierschritte wird intern gespeichert und ist jederzeit abrufbar.	
HINWEIS	Login
	Einstellungen an der Steuerung können über das Service-Menü verändert werden. Das Service-Menü ist mit einem Passwort geschützt, um unerwünschte Änderungen an den Programmeinstellungen zu vermeiden.



STARTFENSTER (Handbetrieb)

- SERVICE: öffnet den LOGIN, über den das Service-Menü aufgerufen werden kann (Schaltfläche 5 sec berühren)
- AUS: schaltet die Steuerung aus und aktiviert den Stand-By-Modus (Schaltfläche 5 sec berühren)

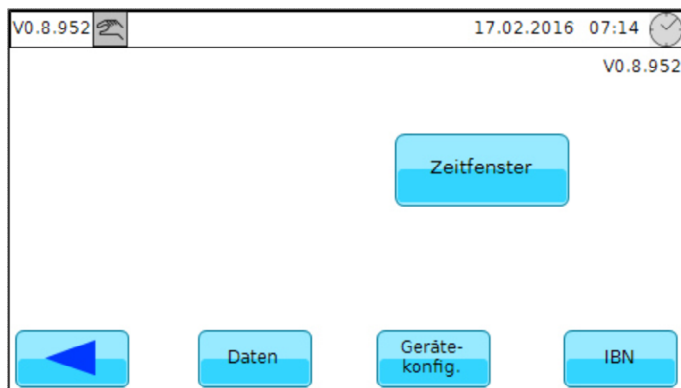
LOGIN

Einstellungen an der Steuerung können über das Service-Menü verändert werden.

Das Service-Menü ist passwortgeschützt, um unerwünschte Änderungen an den Programmeinstellungen zu vermeiden.

Wenn nach einer Minute keine Schaltfläche berührt wird, erscheint das STARTFENSTER wieder.

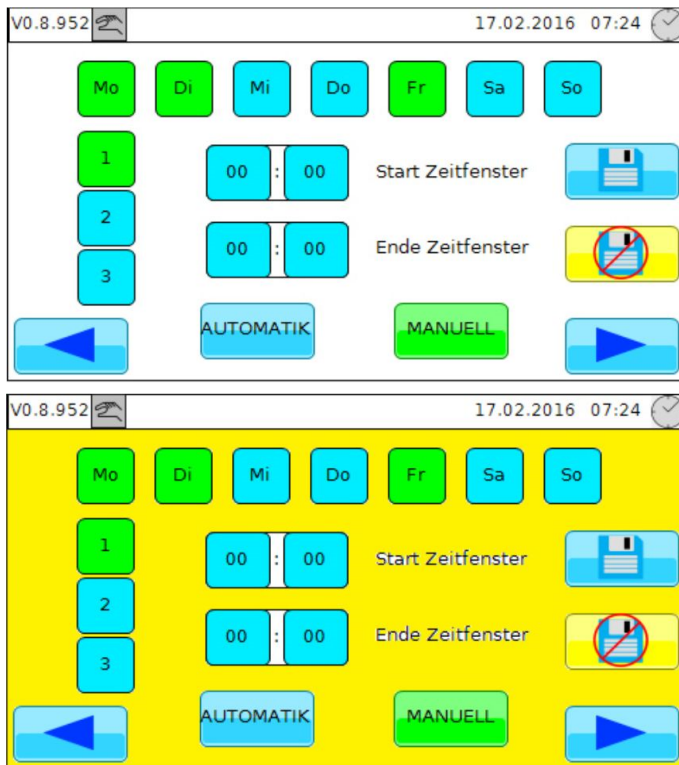
- Das leere Fenster über LOGIN öffnet ein Zahlenfenster, mit dem das Passwort eingegeben und mit OK bestätigt werden kann
- LOGIN: öffnet nach Eingabe des Passworts das Service-Menü, bei fehlerhafter Eingabe wird die Schaltfläche rot
- ◀: zurück zum letzten Fenster (STARTFENSTER)



SERVICE

Im Service-Menü können Uhrzeit und Betriebsarten eingestellt werden. Auch der Datentransfer über einen USB-Stick ist möglich.

- ZEITFENSTER: öffnet das Fenster zum Programmieren der Zeitfenster und zum Aufrufen der Automatikstartzeiten
- ◀: zurück zum letzten Fenster
- DATEN: Loggerdaten anzeigen
- GERÄTEKONFIG.: Uhrzeit und Datum sowie Summer und Passwort einstellen
- IBN: Hier wird die Firmware der Elektronik angezeigt



ZEITFENSTER programmieren

■ MO/DI/MI...: einen oder mehrere Tage aus wählen, die gleichzeitig programmiert werden sollen

■ 1/2/3: ein Zeitfenster auswählen

■ START / ENDE: Startzeit und Endzeit der Zeitfenster eingeben

■ SPEICHERN: Speichert die angezeigten Daten in den aktuell ausgewählten Tagen und Zeitfenstern: Wird ein Wert geändert, leuchtet der Hintergrund gelb. Nach Berühren von SPEICHERN (Button mit Diskette) wird der Hintergrund wieder weiß.

■ VERWERFEN: Stellt die ursprünglich eingetragenen Wert wieder her: Wird ein Wert geändert, leuchtet der Hintergrund gelb. Nach Berühren von VERWERFEN (Button mit durchgestrichener Diskette) wird der Hintergrund wieder weiß.

Bei nicht benötigten Zeitfenstern sollten die Felder für START / ENDE mit „Nullen“ ausgefüllt und gespeichert werden.

■ ◀: zurück zum letzten Fenster

■ AUTOMATIK: Auswahl Automatikbetrieb

■ MANUELL: Auswahl Handbetrieb

■ ▶: zur Eingabe für den Automatikstart wechseln

AUTOMATIKSTART programmieren

■ MO/DI/MI...: einen oder mehrere Tage aus wählen, die gleichzeitig programmiert werden sollen

■ 1/2/3: ein Zeitfenster auswählen

■ AUTOSTART: Startzeit der Regenerierung festlegen

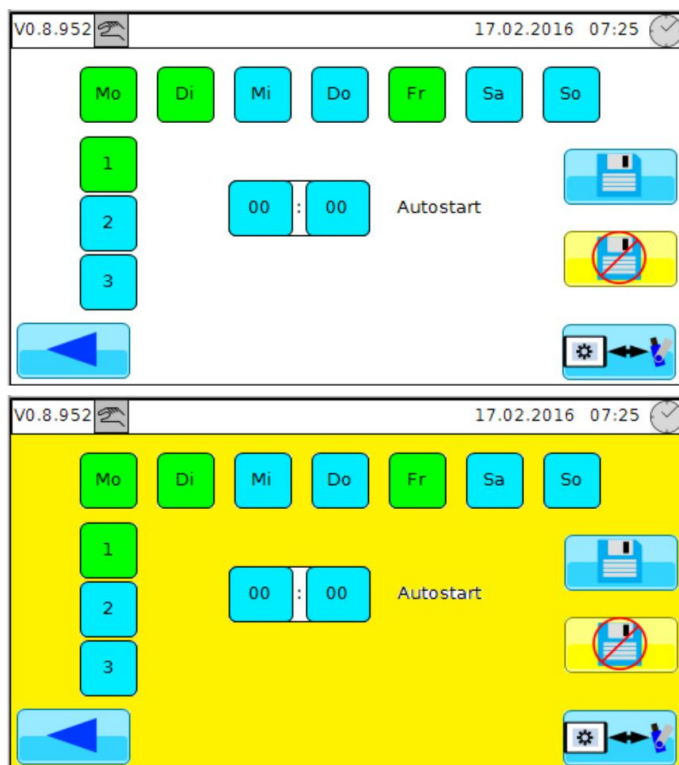
■ SPEICHERN: Speichert die angezeigten Daten in den aktuell ausgewählten Tagen und Zeitfenstern: Wird ein Wert geändert, leuchtet der Hintergrund gelb. Nach Berühren von SPEICHERN (Button mit Diskette) wird der Hintergrund wieder weiß.

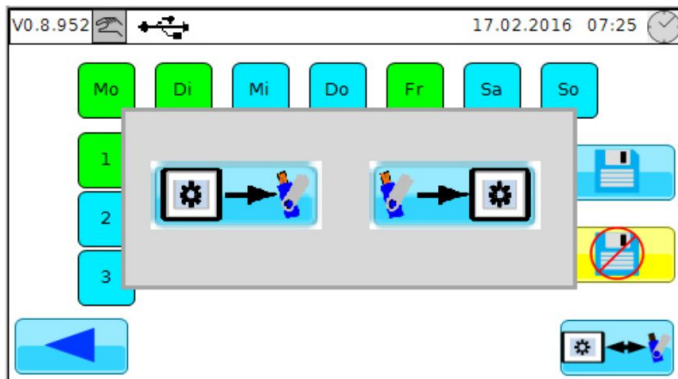
■ VERWERFEN: Stellt die ursprünglich eingetragenen Wert wieder her: Wird ein Wert geändert, leuchtet der Hintergrund gelb. Nach Berühren von VERWERFEN (Button mit durchgestrichener Diskette) wird der Hintergrund wieder weiß.

Bei nicht benötigten Zeitfenstern sollten die Felder für START / ENDE mit „Nullen“ ausgefüllt und gespeichert werden.

■ ◀: zurück zum letzten Fenster

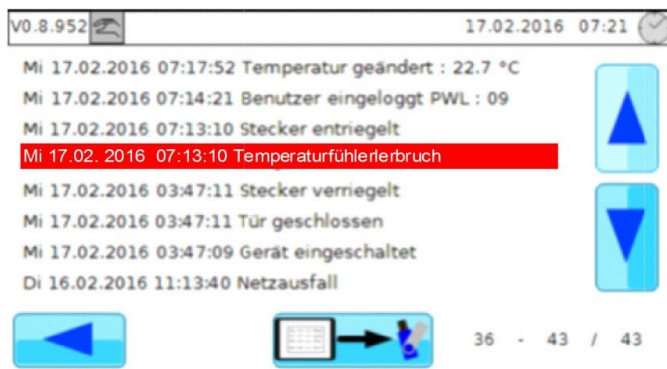
■ ◀--▶: Programmdatei auf USB-Stick speichern oder vom USB-Stick einlesen





PROGRAMMDATEN auf USB-Stick speichern oder vom USB-Stick einlesen

- --> : Programmdaten auf USB-Stick speichern
- --> : Programmdaten vom USB-Stick einlesen
- <--> : Programmdatenübertragung verlassen
- Wenn ein USB-Stick erkannt wird, erscheint in der Statusleiste dieses Symbol:



LOGGERDATEN

Über die Schaltfläche DATEN im Service-Menü werden die LOGGERDATEN aufgerufen.

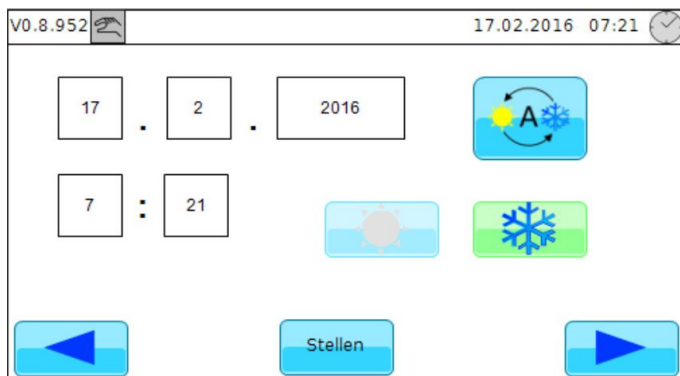
Ereignisse und ggf. auftretende Störungen werden aufgezeichnet und gespeichert. Der aktuellste Eintrag steht an oberster Stelle.

- ▲ : nach oben blättern
- ▼ : nach unten blättern
- ◀ : zurück zum letzten Fenster

Zum Speichern der Loggerdaten den USB-Stick einstecken.

Der USB-Stick wird durch das Symbol in der Statusleiste angezeigt. Nach Berühren der Schaltfläche werden die Loggerdaten auf dem USB-Stick gespeichert.

Unten rechts werden die Meldungsnummern angezeigt. (Beispiel: Meldung 36-43 von insgesamt 43 Meldungen).

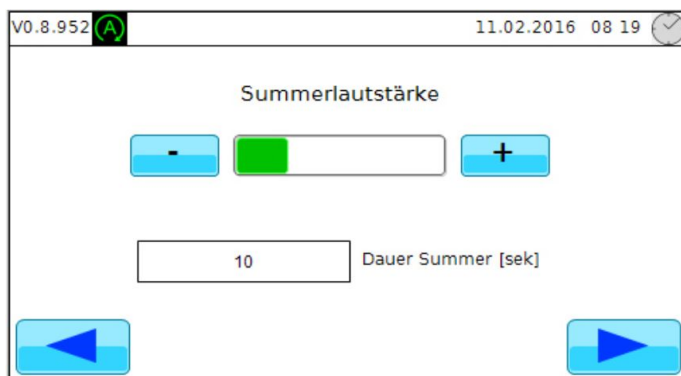


DATUM UND UHRZEIT

Die Schaltfläche GERÄTEKONFIG im Service-Menü öffnet das Fenster zur Einstellung von Datum und Uhrzeit.

Hier kann auch die Sommer-Winterzeitschaltung auf automatische Umschaltung oder fest eingegeben werden (Sonne = Sommerzeit, Eiskristall = Winterzeit)

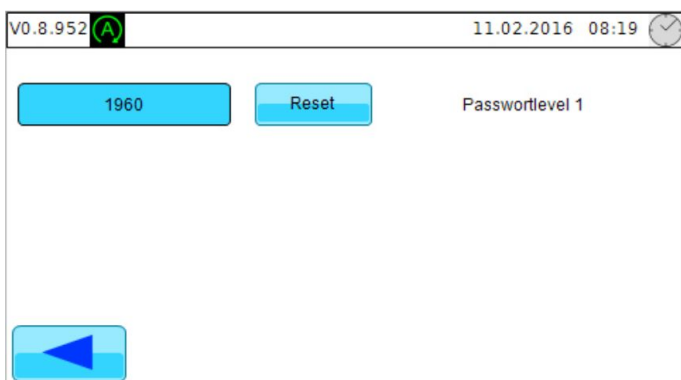
- ◀ : zurück zum letzten Fenster
- STELLEN: speichert die vorgenommenen Einstellungen
- ▶ : wechselt zum nächsten Fenster



SUMMERLAUTSTÄRKE

In diesem Fenster kann die Lautstärke und die Dauer des Signaltons eingestellt werden.

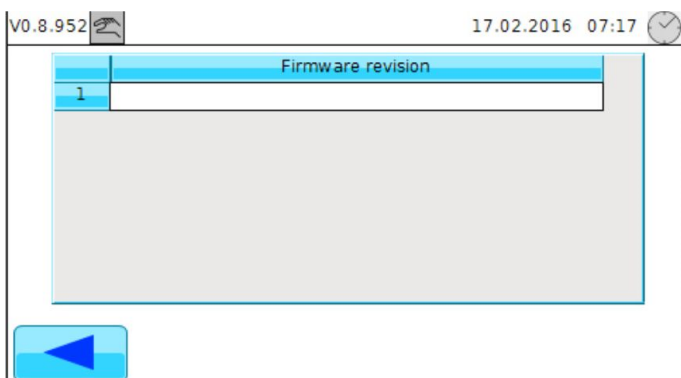
- - : leiser
- +: lauter
- Anzeige: Dauer des Signaltons in sec
- ◀: zurück zum letzten Fenster
- ▶: wechselt zum nächsten Fenster



PASSWORT

In diesem Fenster kann das Passwort verändert werden (Standardpasswort = 1960).

- Reset: Standardpasswort wieder einstellen
- ◀: zurück zum letzten Fenster



FIRMWARE

In diesem Fenster wird die Anzahl der Leistungsmodule mit der Firmwarerevision angezeigt.

- ◀: zurück zum letzten Fenster

5.3 Betrieb

VORSICHT	Datenverlust
	Wird ein USB-Stick abgezogen, solange Daten ausgelesen oder geschrieben werden, ist der Verlust von Daten möglich. Der Transfer von Daten zwischen dem USB-Stick und der IAS wird durch ein rotierendes Symbol angezeigt. Ziehen Sie den USB-Stick erst ab, wenn der Datentransfer abgeschlossen und das Symbol verschwunden ist.
VORSICHT	Geräteschaden
	Der Betrieb der Induktions-Andockstation mit leeren Geschirrtellen verursacht Beschädigungen an den Induktionsspulen. Der Betrieb ist nur mit befüllten Geschirrtellen gestattet. Setzen Sie nur Geschirrtelle ein, die zu erwärmende Speisen enthalten. Niemals mit leeren Geschirrtellen in Betrieb nehmen.
HINWEIS	Betätigen von Schaltflächen
	Relevante Schaltflächen müssen mindestens fünf Sekunden berührt werden, um die gewünschte Funktion auszulösen.
HINWEIS	AUS-Schaltfläche
	Die Schaltfläche AUS besitzt in allen Fenstern dieselbe Funktion: Nach Betätigung wird der Stand-By-Modus aktiviert und im Fenster AUSSER BETRIEB angezeigt.

Regenerieren

Der Regenerierungsvorgang kann bis zu fünf Phasen umfassen und läuft automatisch ab, gemäß den Einstellungen im Menüprogramm. Das Bedienfeld zeigt die Restdauer der Regenerierung an.

Wird die Induktions-Andockstation erst nach der programmierten Startzeit an die Stromversorgung angeschlossen, wird das aktuelle Programm bis maximal zum Ende des jeweiligen Zeitfensters automatisch gestartet.

Das Ende des Regenerierungsprozesses wird auf dem Display und durch ein akustisches Signal angezeigt.

Warmhalten

Die Warmhaltephase wird automatisch nach Abschluss des Regenerierungsprozesses aktiviert, sofern im Programm eine Warmhaltephase programmiert wurde.

Unterbrechen/Abbrechen

Der Regeneriervorgang kann unterbrochen werden. Dauert die Unterbrechung länger als zwei Minuten, wird das Programm abgebrochen.

5.3.1 Induktions-Andockstation andocken

HINWEIS	Anordnung der Tablettts
	Aufgrund des innen liegenden Kaltbereichs der Induktions-Andockstation müssen die Tablettts im Tablett-Transportwagen so positioniert werden, dass die Kaltspeisen zur Mitte angeordnet sind.
HINWEIS	Betrieb
	Die Induktions-Andockstation kann nur in Betrieb genommen werden, wenn sie an einen Tablett-Transportwagen angedockt ist.
HINWEIS	Andocken
	Der Betätigungshebel muss in der normalen (entriegelten) Position stehen, um die Induktions-Andockstation an den Tablett-Transportwagen andocken zu können.

Zum Andocken der Induktions-Andockstation an den Tablett-Transportwagen folgendermaßen vorgehen:

- Beide Türen des Tablett-Transportwagens komplett öffnen
- Den bestückten Tablett-Transportwagen an den klappbaren Anschlag schieben.
- Den Tablett-Transportwagen mit einer Hand in dieser Position halten.
- Den Betätigungshebel auf der rechten Seite der Induktions-Andockstation nach vorne ziehen. Dies bewirkt eine definierte Kopplung zwischen den Modulen und stellt die Betriebsbereitschaft her.

5.3.2 Regenerieren (Hand)

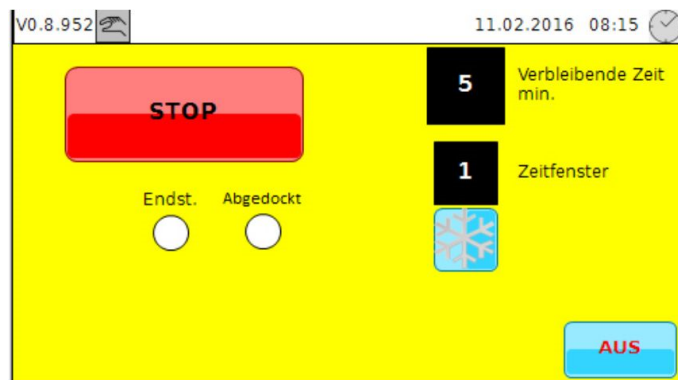
Der Regenerierungsvorgang wird von Hand durch kurzes Drücken der START-Schaltfläche gestartet. Mit dieser Funktion wird der Regenerierungsprozess manuell gestartet. Dafür dürfen keine Störungen vorliegen.

HINWEIS	Abbruch des Regenerierungsprozesses durch den Bediener
	Wird der Regenerierungsprozess durch den Bediener unterbrochen, erscheint die Textmeldung „Wagen bitte abdocken für Neustart“. Der Start eines neuen Regenerierungsprozesses ist nicht möglich. Docken Sie in diesem Fall den Tablett-Transportwagen ab. Die Meldung wird gelöscht, und ein neuer kompletter Regenerierungsprozess kann gestartet werden.



EINGABE FÜR HANDBETRIEB

- **START:** Regenerierungsprozess starten
- **VERBLEIBENDE ZEIT:** Anzeige der Restzeit bis Regenerierungsende
- **ZEITFENSTER:** Anzeige des gerade aktiven Zeitfensters (falls programmiert)
- **KÜHLUNG** (optionale Ausstattung): Manuelles Ein- und Ausschalten durch Berühren (5 sec.) der Schaltfläche (grauer Eiskristall = Kühlung AUS, blauer Eiskristall = Kühlung läuft).
- **ENDST.:** Statusanzeige (weiß = Endstufen OK, rot = Endstufen nicht OK)
- **ABGEDOCKT:** Statusanzeige (weiß = TTW angedockt, rot = TTW nicht angedockt)
- **SERVICE:** Login zur Passwordeingabe öffnen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG LÄUFT

Das Fenster wird nach dem Berühren von START eingeblendet und zeigt den laufenden Regenerierungsprozess an.

- **VERBLEIBENDE ZEIT:** Anzeige der Restzeit bis Ende
- **ZEITFENSTER:** Anzeige des gerade aktiven Zeitfensters
- **STOP:** Regenerierungsprozess anhalten (Schaltfläche 5 sec berühren)
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG PAUSE

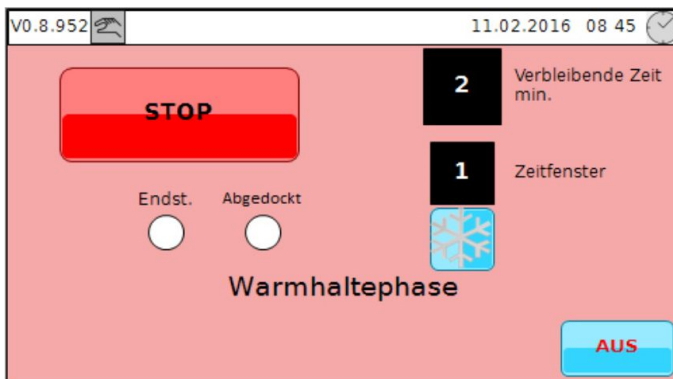
- **WEITER:** Regenerierung wird fortgesetzt
- **ABBRUCH:** Der Regenerierungsprozess wird komplett abgebrochen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG ABBRUCH

Der Regenerierungsprozess wurde komplett abgebrochen und der TTW muss abgedockt werden.

- SERVICE: Service-Menü aufrufen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- AUS: Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



WARMHALTEPHASE LÄUFT

Das Fenster wird nach Ende der Regenerierzeit eingeblendet, wenn eine Warmhaltezeit programmiert wurde.

Der TTW sollte jetzt abgedockt und die Speisen verteilt werden.

- VERBLEIBENDE ZEIT: Anzeige der Restzeit bis Warmhaltung beendet
- ZEITFENSTER: Anzeige des gerade aktiven Zeitfensters
- AUS: Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG ENDE

Das Fenster zeigt das Ende des Regenerierungsprozesses an.

Der TTW muss jetzt abgedockt und die Speisen verteilt werden.

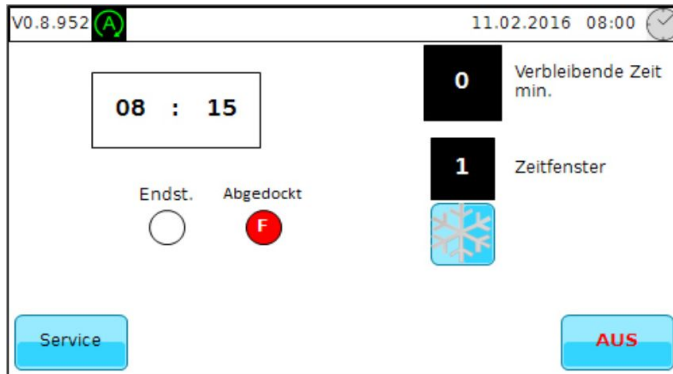
- PROZESS BEENDET: Anzeige, dass der Regenerierungsprozess abgeschlossen ist
- SERVICE: Service-Menü aufrufen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- AUS: Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)

5.3.3 Regenerieren (Auto)

Autostart

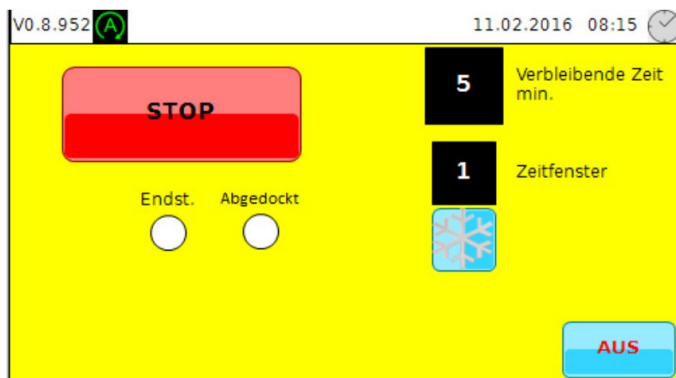
Für die Autostart-Funktion muss ein Tablett-Transportwagen an die Induktions-Andockstation angedockt sein. Der Regenerierungsvorgang wird automatisch zur programmierten Zeit aktiviert.

Mit dieser Funktion wird der Regeneriervorgang bei Erreichen der programmierten Startzeit automatisch gestartet, wenn das Zeitfenster übereinstimmt und keine Störungen vorliegen.



EINGABE FÜR AUTOMATIKBETRIEB

- AUTOSTART: Zeigt die im Programm eingestellte Startzeit des aktiven Zeitfensters an
- VERBLEIBENDE ZEIT: Anzeige der Restzeit bis Regenerierungsende
- ZEITFENSTER: Anzeige des gerade aktiven Zeitfensters
- KÜHLUNG (optionale Ausstattung): Manuelles Ein- und Ausschalten durch Berühren (5 sec.) der Schaltfläche (grauer Eiskristall = Kühlung AUS, blauer Eiskristall = Kühlung läuft).
- ENDST.: Statusanzeige (weiß = Endstufen OK, rot = Endstufen nicht OK)
- ABGEDOCKT: Statusanzeige (weiß = TTW angedockt, rot = TTW nicht angedockt)
- SERVICE: Login zur Passworteingabe öffnen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- AUS: Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG LÄUFT

Das Fenster wird nach Erreichen der Startzeit eingeblendet und zeigt den laufenden Regenerierungsprozess an.

- VERBLEIBENDE ZEIT: Anzeige der Restzeit bis Ende
- ZEITFENSTER: Anzeige des gerade aktiven Zeitfensters
- STOP: Regenerierungsprozess anhalten (Schaltfläche 5 sec berühren)
- AUS: Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG PAUSE

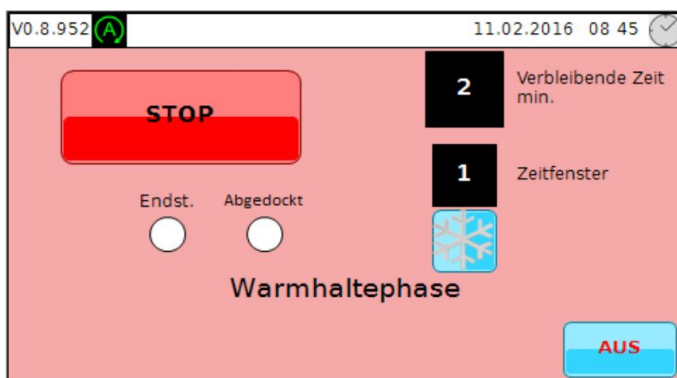
- **WEITER:** zeigt REGENERIERUNG LÄUFT wieder an und setzt die Regenerierung fort
- **ABBRUCH:** Der Regenerierungsprozess wird komplett abgebrochen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG ABBRUCH

Der Regenerierungsprozess wurde komplett abgebrochen und der TTW muss abgedockt werden.

- **SERVICE:** Service-Menü aufrufen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



WARMHALTEPHASE LÄUFT

Das Fenster wird nach Ende der Regenerierungszeit eingeblendet, wenn eine Warmhaltezeit programmiert wurde.

Der TTW sollte jetzt abgedockt und die Speisen verteilt werden.

- **VERBLEIBENDE ZEIT:** Anzeige der Restzeit bis Warmhaltung beendet
- ZEITFENSTER:** Anzeige des gerade aktiven Zeitfensters
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)



REGENERIERUNG ENDE

Das Fenster zeigt das Ende des Regenerierungsprozesses an.

Der TTW muss jetzt abgedockt und die Speisen verteilt werden.

- **PROZESS BEENDET:** Anzeige, dass der Regenerierungsprozess abgeschlossen ist
- **SERVICE:** Service-Menü aufrufen (Schaltfläche 5 sec berühren)
- **AUS:** Steuerung ausschalten und Stand-By-Modus aktivieren (Schaltfläche 5 sec berühren)

5.3.4 Tablett-Transportwagen abdocken

WARNUNG	Heiße Oberflächen
	Die Spulenträger können nach dem Regenerierungsvorgang heiß sein. Dies kann zu Verbrennungen führen. Vermeiden Sie Berührungen mit den Spulenträgern. Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden.

Zum Abdocken des Tablett-Transportwagens von der Induktions-Andockstation folgendermaßen vorgehen:

- Den Betätigungshebel auf der rechten Seite der Induktions-Andockstation nach hinten drücken.
- Die Totalfeststeller des Tablett-Transportwagens lösen.
- Den Tablett-Transportwagen aus der Induktions-Andockstation ziehen.

5.4 Maßnahmen zum Betriebsende

Um die Induktions-Andockstation still zu setzen folgendermaßen vorgehen:

- Eventuell noch laufende Prozesse (z.B. Regenerierung / Kühlung) beenden.
- Netzstecker ziehen und in die Halterung am Gerät einstecken.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Störungssuche das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung am Gerät ein.

6.1 Hinweise zur Störbehebung

Bei Betriebsstörungen und Beanstandungen innerhalb der Gewährleistungsfristen an unsere Servicepartner wenden. Nach Ablauf der Gewährleistungszeit eventuell notwendige Reparaturarbeiten von unseren Servicepartnern oder Elektrofachkräften durchführen lassen.

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Defekte Komponenten sollten nur durch originale Ersatzteile ersetzt werden. Die Modulbauweise ermöglicht den problemlosen Austausch der Einzelkomponenten.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern an.

Regelmäßige Inspektion und Wartung des Gerätes verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers.

6.2 Störungs- und Maßnahmentabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Speisen werden auf einem oder mehreren Feldern nicht regeneriert	Betätigungshebel nicht in Verriegelungsposition	Induktions-Andockstation mit dem Betätigungshebel andocken
	Geschirr defekt, nicht geeignet oder nicht freigegeben	Geschirr überprüfen und gegebenenfalls austauschen
	Geschirr oder Tablett falsch positioniert	Positionen von Geschirr oder Tablett überprüfen und gegebenenfalls korrigieren
	Defekte Spulenträger oder Induktionsspulen	Defekte Spulenträger oder Induktionsspulen von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls austauschen lassen
	Riss im Induktionsfeld	Induktions-Andockstation sofort stillsetzen, vom Netz trennen und einen Servicetechniker rufen
Gerät wird nicht kalt	Kein Eis eingefüllt	Deckel des Tablett-Transportwagens aufklappen, Mittelwand gleichmäßig mit Scherbeneis befüllen, Deckel schließen
	Bauseitige Sicherung defekt	Gerät vom Netz trennen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
	Netzanschlussleitung oder Netzstecker defekt	Gerät vom Netz trennen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
Laufgeräusch der Bockrollen	Rollenlager defekt	Bockrollen austauschen.
	Rollenoberfläche verklebt	Bockrollen mit Wasser reinigen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Andockvorgang mit dem Betätigungshebel funktioniert nicht	Scherstift abgeschert, Scherstiftsicherung defekt	Scherstift austauschen

Tritt ein Fehler in der Induktions-Andockstation auf, wird die Regenerierung abgebrochen und eine Störmeldung im Bedienfeld angezeigt.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kommunikation Timeout <ModulNr>	Kommunikation zwischen Steuerung und Leistungsmodul gestört	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Temperaturüberschreitung <ModulNr>	Leistungsmodul ist zu warm	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Endstufe Überstrom <ModulNr + EndstufeNr>	Strom ist in der Endstufe eines Leistungsmoduls zu hoch	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Endstufe Überspg. (osc) <ModulNr + EndstufeNr>	Spannung ist in der Endstufe eines Leistungsmoduls zu hoch	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Modul Unterspannung <ModulNr>	Versorgungsspannung eines Leistungsmoduls zu gering	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Modul Überspannung <ModulNr>	Versorgungsspannung eines Leistungsmoduls zu hoch	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Fehler Osc Channel <ModulNr + EndstufeNr>	Messkanal für Schwingkreisspannung defekt	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Temperaturfühler Kurzschluss	Fühler kurzgeschlossen	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Temperaturfühlerbruch	Fühler defekt oder unterbrochen	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Endstufe Frequenzlimit HI <ModulNr + EndstufeNr>	Endstufe kann die eingestellte Leistung nicht erreichen	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Endstufe Frequenzlimit LO <ModulNr + EndstufeNr>	eingestellte Leistung ist zu niedrig	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen
Endstufe Schwingkreis Überspg. <ModulNr + EndstufeNr>	eingestellte Leistung ist zu hoch	Induktions-Andockstation (ggf. nach Regenerierende) ausschalten und einen Servicetechniker benachrichtigen

7 Reinigung und Pflege

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Reinigung das Gerät außer Betrieb und sichern Sie es gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
VORSICHT	Geräteschaden
	Aggressive Reinigungsmittel können den Kunststoff zersetzen und das Display zerkratzen. Zum Reinigen des Bedienfelds deshalb auf keinen Fall chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder Putzwolle verwenden. Benutzen Sie zum Reinigen des Bedienfelds handwarmes Wasser und ein weiches Tuch.
VORSICHT	Geräteschaden
	Unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig. Schützen Sie elektrische Kontakte mit Schutzkappen. Setzen Sie der Elektronik kein Strahlwasser aus. Säubern Sie das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern.

7.2 Hygienemaßnahmen

Das richtige Verhalten des Bedienpersonals ist ausschlaggebend für eine optimale Hygiene. Alle Personen müssen ausreichend über die vor Ort geltenden Hygienevorschriften informiert sein und diese beachten und befolgen.
Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.
Nie auf sauberes Geschirr oder Speisen husten oder niesen.

7.3 Reinigung und Pflege

Bei regelmäßiger Reinigung und pfleglicher Behandlung erfordert die Induktions-Andockstation keine besondere Pflege, sofern sie mit der nötigen Sorgfalt behandelt wird.

Für die regelmäßige Reinigung die Induktions-Andockstation mit einem weichen Tuch abwischen. Zum Reinigen ein weiches Reinigungstuch oder einen unbeschichteten Schwamm benutzen. Fettlösende Flüssigreiniger verwenden, die für die Nahrungsmittelindustrie zugelassen sind.
Keinesfalls Hochdruckreiniger, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände verwenden.

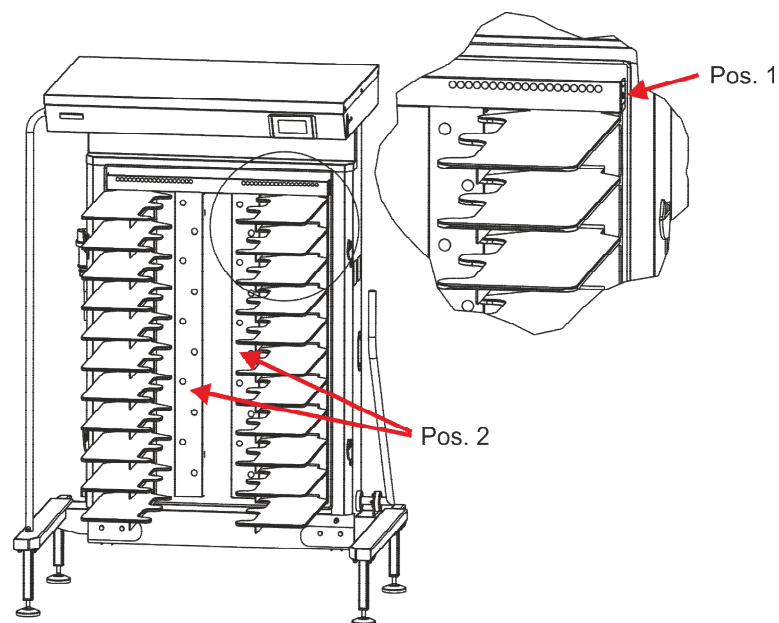
7.3.1 Reinigungs- und Pflegetabelle

Reinigungs- und Pflegemaßnahmen	Aktion	täglich	monatlich	halbjährlich	jährlich	bei Bedarf
Innenraum der Induktions-Andockstation	reinigen	x				
Luftzirkulation	desinfizieren				x	
Lüfter auf Schäden und korrekte Funktion	kontrollieren				x	
Induktions-Andockstation auf mechanische Schäden	untersuchen		x			
Bockrollen	schmieren					x
Anschlussleitung: mechanische Beschädigung und Überalterung	kontrollieren			x	x	
Netzstecker: mechanische Beschädigung und Überalterung	kontrollieren			x	x	

7.3.2 Desinfektion der Luftzirkulation

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Reinigung das Gerät vom Netz. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung ein.

Die Kanäle müssen in regelmäßigen Abständen (einmal pro Jahr) demontiert und desinfiziert werden.



- Die beiden Schrauben der oberen Kanalschiene mit einem Innensechskantschlüssel lösen (Pos.1).
- Vertikale Schienen aushaken (Pos.2).
- Luftzirkulationskanäle komplett reinigen und mit einem geeigneten Mittel desinfizieren.
- Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder selbsttätig wieder behoben werden.

Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate (z.B. Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen)

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

Allgemeine Arbeitsgrundsätze für die Behandlung von Geräten aus „Edelstahl rostfrei“:

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.
- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche sorgfältig getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl.
- Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb.

8 Ersatzteile und Zubehör

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Defekte Komponenten sollten nur durch originale Ersatzteile ersetzt werden. Nur so kann ein sicherer Betrieb sowie eine hohe Standzeit in Verbindung mit einer hohen Transportleistung gewährleistet werden.

Geben Sie bei Ersatzteilbestellung oder im Kundendienstfall immer die Auftragsnummer und die Angaben auf dem Typenschild an. Diese Angaben vermeiden Rückfragen durch unseren Service und beschleunigen die Bearbeitung. Die Angaben finden sie im Abschnitt Geräteinformation sowie auf dem Typenschild.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne mit unserem Service zur Verfügung:

MenüMobil Food Service Systems GmbH

Dr.-Gustav-Markt-Weg 18
A- 6401 INZING / TIROL

 +43 5238 88661

 +43 5238 88778

www.menu-mobil.com
office@menu-mobil.com

9 Anhang

9.1 EG-Konformitätserklärung



CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | CE verklaring van overeenstemming

Gegenstand | Object | Onderwerp

Induktions-Andockstation | Induction Docking Station | Inductie-aandokstation

Typ | Type | Type

ITW, IAS

Es wird bescheinigt, dass das/die zuvor näher beschriebene/n Produkt/e der/den im Folgenden aufgelisteten EU-Richtlinie/n entspricht/entsprechen: 2006/95/EG, 2004/108/EG.

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt: EN 60204-1:2006, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4, EN 61140.

Im Übrigen wird bescheinigt, dass das/die Produkt/e weder Störungsquellen noch störungsanfällige Bauteile im Sinne der EMV-Richtlinie enthält/enhalten.

It is certified that the product/s described in detail before, conform/s to the requirements of the European Union directive/s listed in the following: 2006/95/EC, 2004/108/EC.

Furthermore, the following harmonised standards have been applied: EN 60204-1:2006, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4, EN 61140.

Incidentally, it is certified that the product/s contain/s neither sources of disturbance nor components liable to disturbances according to the EMC directive.

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen: 2006/95/EG, 2004/108/EG.

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast: EN 60204-1:2006, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4, EN 61140.

Voor het overige wordt bevestigd, dat het/de product/en noch storingsbronnen noch componenten die vatbaar zijn voor storingen in de zin van de EMV-richtlijn bevat/bevatten.

MenüMobil Food Service Systems GmbH

Inzing 11.04.2014

Josef Draxl

Vorname, Nachname

Geschäftsführer

Position

Unterschrift

Ing. Hannes Abenthung

Vorname, Nachname

Prokurist

Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter

Helmut Freund

MenüMobil

office@menu-mobil.com

Diese Konformitätserklärung ist eine original Konformitätserklärung in deutscher Sprache und kann gleichlautende Übersetzungen in weiteren EU-Sprachen enthalten.

This declaration of conformity is an original declaration of conformity in the German language and can contain identical translations in the other EU languages.

Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluidende vertalingen in verdere EU-talen bevatten.

MenüMobil Food Service Systems GmbH

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 | A-6401 Inzing | Tirol | Tel.: +43/(0) 52 38/88 661 | Fax: +43/(0) 52 38/88 778 | office@menu-mobil.com