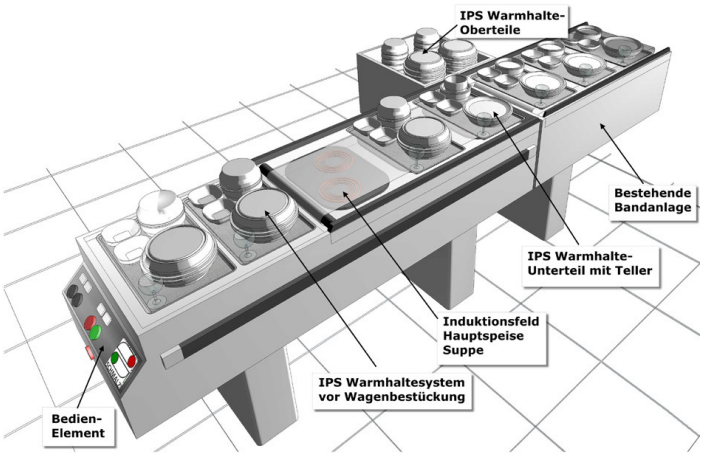
Bedien- und Anwenderhinweise „SDS inductions-set“

SDS induction-set Oberteil
zu Teller Hauptspeise
Art. Nr. 600.000
(europ. Pat.)

SDS induction-set Unterteil
zu Teller Hauptspeise
Art. Nr. 600.601
(europ. Pat.)

SDS induction-set Oberteil
zu Suppenbol
Art. Nr. 600.002
(europ. Pat.)

SDS inductions-set Unterteil
zu Suppenbol
Art. Nr. 600.603
(europ. Pat.)



Das SDS inductions-set ist ein hochwertiges Produkt zum warmhalten von, auf Porzellan vorportionierten, Speise + Suppe und wurde in Zusammenarbeit mit Fachhochschulen unter Berücksichtigung neuster Technologien und hochwertigster Materialien entwickelt und hergestellt. Die Ober- und Unterteile sind ausschliesslich in Verwendung mit passenden und auf max. 100°C vorgewärmten Porzellanteilen zu verwenden. Nachfolgende wichtige Hinweise garantieren für gute Warmhalteergebnisse und Langlebigkeit der Teile. Bitte beachten Sie die jeweiligen Angaben auf den Warmhalteober- und Unterteile bezüglich Temperaturbeständigkeit, Mikrowellentauglichkeit und allgemeine Sicherheitshinweise.

- vor dem ersten Gebrauch sind die Isolierober- und Unterteile diese mittels handelsüblichen Reinigern in Spülmaschinen mit Durchlaufsystem zu reinigen. Die Teile sind stehend im Halterechen der Waschmaschine zu positionieren. Warmhalteunterteile dürfen nur mit Umgebungstemperatur (25-35°C) gereinigt werden. Nach dem Trocknungsprozess müssen die Teile absolut Trocken sein. Durch das tägliche Reinigen und Gebrauch ist ein ausbleichen der Farben nicht zu verhindern, Gebrauchsspuren sind möglich.

- Die Isolierober- und Unterteile pro Artikel horizontal in die dafür vorgesehenen und geeigneten Stapelgeräten abstapeln und auf eine genügende Durchlüftung achten.

- vor dem induktiven Erwärmen der Warmhalteunterteile muss sichergestellt sein, dass diese eine Anfangstemperatur von 25°C bis max. 35°C haben. Warmhalteunterteile mit höheren Ausgangstemperaturen dürfen nicht über der Induktionszone erhitzt werden. Positionieren Sie die Warmhalteunterteile auf dem Tablett oder der Einzelplatzregenerierstation so, dass diese bei der Erwärmung im Zentrum der Induktionsspulen erwärmt werden. Nichtmittige Erwärmung kann das Ergebnis negativ beeinflussen.

- achten Sie darauf, dass die Warmhalteteile nur mittels dafür vorgesehenen Induktionsgeräten bzw. Induktionsbandanlagen einmal erwärmt werden. Mehrmaliges Erwärmen und das überhitzen des innenliegenden Induktionskernes > 200°C führt zur Zerstörung des Induktionswarmhalteunterteils.

- durch das Fallenlassen der Teile können diese ebenfalls zerstört werden. Defekte Warmhalteunter- bzw. Oberteile müssen sofort aus dem Verkehr gezogen werden und dürfen nicht mehr induktiv erhitzt werden. Die defekten Teile können dem Lieferant retourniert werden.

- Einmal erwärmte Teile dürfen nicht aufeinander gestapelt werden, dies kann zu Zerstörung der Teile führen.

- Die Warmhalteoberteile für Suppe und Hauptspeise sind mikrowelletauglich. Die Warmhalteunterteile für Suppe und Hauptspeise sind nicht mikrowellentauglich. Eine Mikrowellentauglichkeit der Unterteile zusammen mit Porzellan und vorportionierten Speisen ist im jeweiligen Klinikum mit der zur Verwendung kommenden Mikrowellengeräte fallweise zu testen.

- Warmhalteober- und Unterteile niemals auf heisse Unterlagen, Kochplatten etc. lagern.

- Bei falschen Handling, Überhitzung, mech. Beschädigung lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Diese Dokumentation ist Eigentum der SDS AG, CH-2560 Nidau. Nachdrucke, Übersetzungen, Vervielfältigungen in jeglicher Form, –auch auszugsweise-, benötigen eine schriftliche Genehmigung der SDS AG

Änderungen durch technische Weiterentwicklungen gegenüber den in dieser Dokumentation aufgeführten Angaben und Abbildungen behalten wir uns vor.