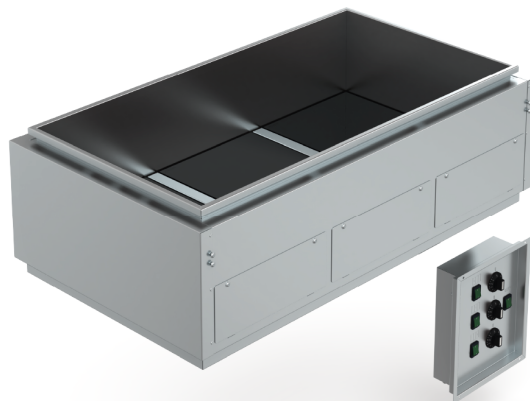


# HUPFER

## Betriebsanleitung



### Warmhaltewanne Therma Dry

WHW TDE, WHW TDB

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

## **Herstellerinformationen**

**Hupfer** Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 20  
48653 Coesfeld  
Telefon: + 49 (0) 2541 805-0  
E-Mail: [info@hupfer.de](mailto:info@hupfer.de)  
Internet: [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)

## **Dokumentinformationen**

Letzte Aktualisierung: 08.04.2025  
Index: 2, de\_DE

Alle Texte, Abbildungen und graphischen Gestaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Verbreitung und Ausstellung ist ausschließlich zu betriebsinternen Zwecken freigegeben. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2025

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeine Informationen .....</b>	<b>5</b>
1.1	Produktinformationen .....	5
1.2	Zielgruppe .....	5
1.3	Symbole .....	6
<b>2</b>	<b>Produktbeschreibung .....</b>	<b>6</b>
2.1	Funktion .....	6
2.2	Übersicht .....	7
2.3	Ausstattungsmerkmale .....	8
2.4	Ausstattungsoptionen .....	9
2.5	Technische Daten .....	11
2.6	Typenschild .....	13
<b>3</b>	<b>Sicherheitsinformationen .....</b>	<b>13</b>
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	13
3.2	Bestimmungswidrige Verwendung .....	14
3.3	Sicherheitshinweise .....	14
3.3.1	Allgemein .....	14
3.3.2	Transport .....	14
3.3.3	Arbeiten an der Elektrik .....	14
<b>4</b>	<b>Bedienung .....</b>	<b>15</b>
4.1	Bedienoberfläche kennenlernen .....	15
4.2	Gerät bedienen .....	16
4.3	Warmhaltewannen bestücken .....	17
4.4	Energiezufuhr einstellen .....	18
4.5	Betrieb beenden .....	19
<b>5</b>	<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>19</b>
5.1	Reinigungsintervalle .....	19
5.2	Zulässige Reinigungsarten .....	20
5.3	Zulässige Reinigungsmittel .....	21
5.4	Materialkompatibilität .....	22
5.5	Manuell reinigen .....	22
5.6	Desinfizieren .....	23

<b>6</b>	<b>Wartung und Reparatur .....</b>	<b>24</b>
6.1	Wartungsintervalle .....	24
6.2	Fehlerdiagnose .....	24
6.3	Reparatur und Ersatzteile .....	25
6.4	Wiederinbetriebnahme .....	25
<b>7</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>25</b>

# 1 Allgemeine Informationen

## 1.1 Produktinformationen

Produktname	Warmhaltewanne Therma Dry
Produkttyp	WHW TDE fWB mTr WHW TDB mTr WHW TDB ER mTr
Produktgrößen	GN 1/1 GN 2/1 GN 3/1 GN 4/1 GN 5/1

## 1.2 Zielgruppe

Diese Betriebsanleitung richtet sich an die folgenden Personengruppen, die die aufgeführten Tätigkeiten mit oder an dem Produkt ausführen:

### Bedienpersonal

- übliche Bedienschritte
- Fehlerbeseitigung soweit es im Kapitel "Fehlerbeseitigung" beschrieben ist
- Reinigung

### Betreiber

Der Betreiber oder eine beauftragte Person muss die Arbeiten durchführen.

- Zustand des Gesamtgeräts prüfen
- Wartungsbedarf feststellen

### Elektro-Fachkraft

- elektrische Installation innerhalb des Produktes warten oder reparieren
- elektrische Störungen beheben

### Service-Techniker

- Wartungsarbeiten, die Mechanik oder geschulte Tätigkeiten an der Elektrik oder Kühl- oder Wärmetechnik betreffen
- einfache Reparaturen
- entsprechend geschulte Mitarbeiter des Kunden oder ein Mitarbeiter des Herstellers

### 1.3 Symbole

#### **GEFAHR**

"Gefahr" kennzeichnet eine gefährliche Situation, die unmittelbar zum Tod oder zu schwerer Verletzung führt.

---

#### **WARNUNG**

„Warnung“ kennzeichnet eine gefährliche Situation, die zu schwerer Verletzung führen kann.

---

#### **VORSICHT**

„Vorsicht“ kennzeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichter bis mittelschwerer Verletzung führen kann.

---

#### **HINWEIS**

„Hinweis“ kennzeichnet eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

---



„Informationen“ geben Tipps zur richtigen Anwendung des Produktes.

---

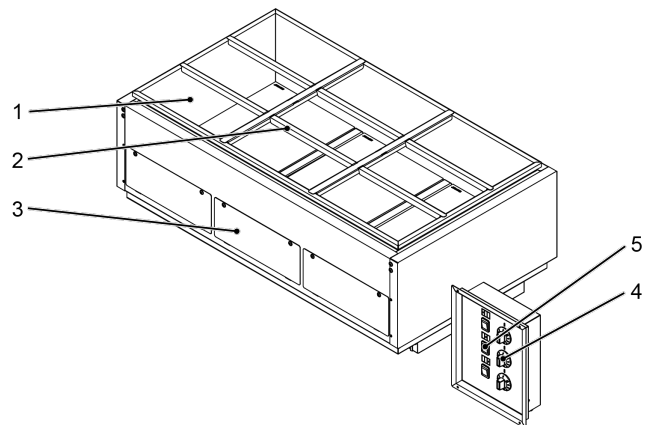
## 2 Produktbeschreibung

### 2.1 Funktion

Warmhaltewannen sind elektrisch beheizte, stationäre Einbaugeräte. Sie nehmen fertig zubereitete Speisen in Gastronorm-Behältern auf. Warmhaltewannen sind zum Warmhalten, zur Bereitstellung und Ausgabe von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie vorgesehen.

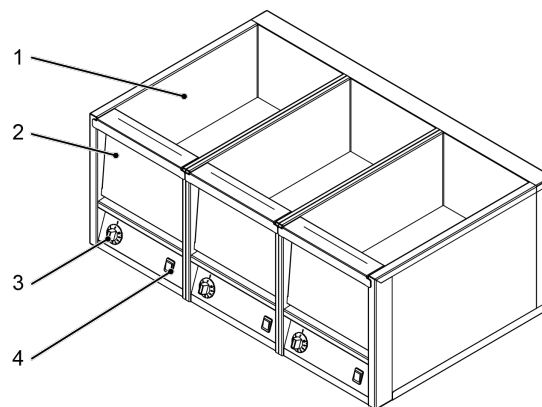
## 2.2 Übersicht

### Einbaugerät Warmhaltewanne Therma Dry Basic

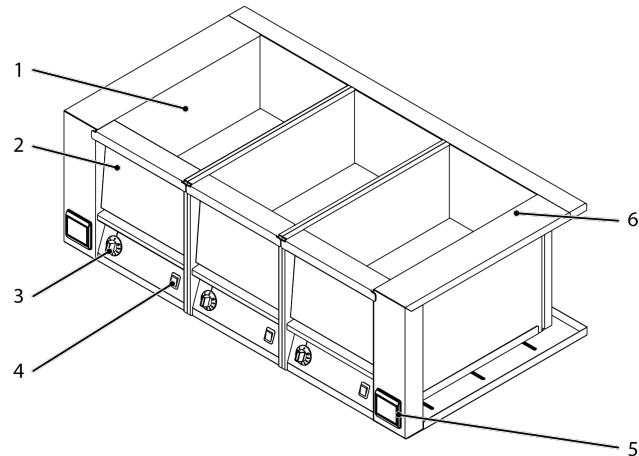


- 1 Warmhaltewanne
- 2 Einhängeleisten für GN-Behälter (optional)
- 3 Zugang Technikfach
- 4 Energieregler
- 5 Ein-Aus-Schalter

### Einbaugerät Warmhaltewanne Therma Dry Ergo



- 1 Warmhaltewanne
- 2 Beschickungsklappe
- 3 Energieregler
- 4 Ein-Aus-Schalter

**Einbaugerät Warmhaltewanne Thermo Dry Ergo für Aufsatzbrücke**

- 1 Warmhaltewanne
- 2 Beschickungsklappe
- 3 Energieregler
- 4 Ein-Aus-Schalter
- 5 Blindkappe für Steckdoseneinbau
- 6 Breiter Rand zur direkten Aufnahme einer Hupfer Aufsatzbrücke

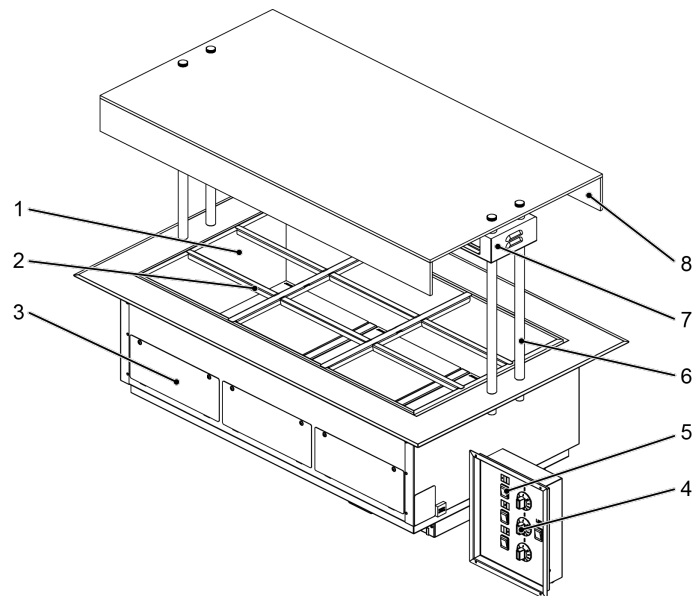
**2.3 Ausstattungsmerkmale****Warmhaltewanne Thermo Dry Basic**

Infrarot-Heiztechnik	Infrarot-Heiztechnik für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ohne Wasser und Wasserdampf
GN-Behälter	Gastronorm-Behälter zur Aufnahme, Warmhalten, Bereitstellung und Ausgabe von Speisenkomponenten
Einhängeleisten	Einhängeleisten zur sicheren Auflage von Gastronorm-Behältern 1/1-, 1/2- und 1/3 GN-Größen  Einfaches Platzieren der Eihängeleisten über magnetische Rastpositionen am Wannenrand
Steuerung	In Speisenausgabetheke eingebaute Bedien- und Steuerelemente mit Ein-Aus-Schalter und Energieregler



**Warmhaltewanne Therma Dry Ergo**

Infrarot-Heiztechnik	Infrarot-Heiztechnik für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ohne Wasser und Wasserdampf
GN-Behälter	Gastronorm-Behälter zur Aufnahme, Warmhalten, Bereitstellung und Ausgabe von Speisenkomponenten
Beschickungsklappen	Entnehmbar  Zum vereinfachten Einschoben der GN-Behälter
Steuerung	Bedienseitig eingebaute Bedien- und Steuerelemente mit Ein-Aus-Schalter und Energieregler

**2.4 Ausstattungsoptionen****Aufsatzbrücke mit Infrarotstrahlern, LED (optional) und Husten- und Spuckschutz***Abb. 1: Warmhaltewanne Therma Dry Basic*

- 1 Warmhaltewanne
- 2 Einhängeleisten
- 3 Zugang Technikfach
- 4 Energieregler
- 5 Ein-Aus-Schalter
- 6 Steher der Aufsatzbrücke
- 7 Gehäuse mit eingebauten Infrarotstrahlern und LED
- 8 Husten-und Spuckschutz

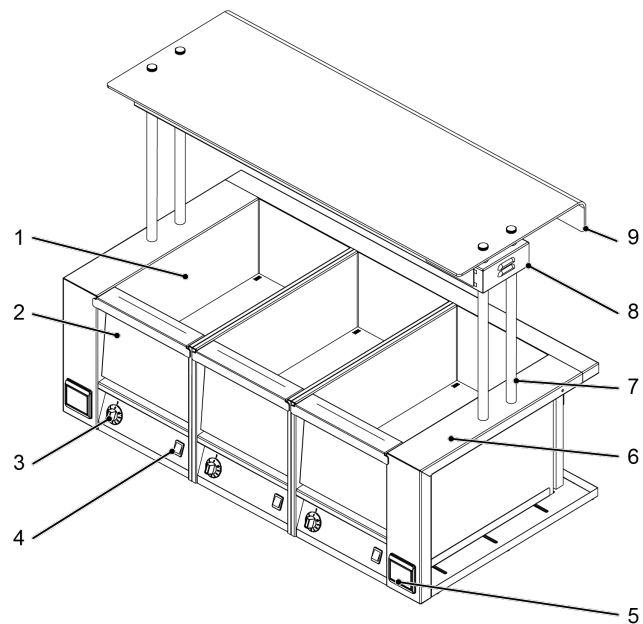
**Aufsatzbrücke mit Infrarotstrahlern, LED (optional) und Husten- und Spuckschutz**

Abb. 2: Warmhaltewanne Therma Dry Ergo

- 1 Warmhaltewanne
- 2 Beschickungsklappe
- 3 Energieregler
- 4 Ein-Aus-Schalter
- 5 Blindkappe für Steckdoseneinbau
- 6 Breiter Rand zur direkten Aufnahme einer Hupfer Aufsatzbrücke
- 7 Steher der Aufsatzbrücke
- 8 Gehäuse mit eingebauten Infrarotstrahlern und LED (optional)
- 9 Husten- und Spuckschutz

## 2.5 Technische Daten

### Warmhaltewanne Therma Dry Basic

		WHW TDB 2/1	WHW TDB 3/1	WHW TDB 4/1	WHW TDB 5/1
Wannenanzahl		2	3	4	5
Wannengröße GN 1/1	mm	530 x 325 x 200			
Verwendbare Behälter	GN	GN 1/1 530 x 325 GN 1/2 265 x 325 GN 1/3 176 x 325 GN 2/3 352 x 325			
Breite <sup>1</sup>	mm	723	1055	1387	1719
Tiefe <sup>1</sup>	mm	612			
Höhe <sup>1</sup>	mm	416			
Gewicht <sup>1</sup>	kg	35	47	60	72
Nutzlast <sup>1</sup>	kg	30	45	60	75
Elektrische Anschlussleistung	kW	0,68	1,02	1,36	1,7
Elektrische Span- nung	V	AC 220-230 V			
Netzfrequenz	Hz	50/60			
Nennstrom	A	2,96	4,43	5,91	7,39
Schutzart	IP	X3			

<sup>1</sup>Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

**Warmhaltewanne Therma Dry Ergo**

		<b>WHW TDE 1/1</b>	<b>WHW TDE 2/1</b>	<b>WHW TDE 3/1</b>	<b>WHW TDE 4/1</b>	<b>WHW TDE 5/1</b>
Wannenanzahl		1	2	3	4	5
Wannengröße GN 1/1	mm	530 x 325 x 200				
Verwendbare Behälter	GN	GN-1/1 530 x 325 GN-1/2 265 x 325 GN-1/3 176 x 325 GN-2/3 352 x 325				
Breite <sup>1</sup>	mm	359	691	1.023	1.355	1.687
Breite fWB <sup>1</sup>	mm	536	868	1.200	1.532	1.864
Tiefe <sup>1</sup>	mm	635				
Höhe <sup>1</sup>	mm	402				
Gewicht <sup>1</sup>	kg	19	37	55	73	92
Gewicht fWB	kg	22	40	59	77	96
Nutzlast <sup>1</sup>		15	30	45	60	75
Leistung	kW	0,34	0,68	1,02	1,36	1,70
Elektrische Spannung	V	AC 220-230 V				
Netzfrequenz	Hz	50/60				
Nennstrom	A	1,5	3	4,4	6	7,4
Schutzart	IP	X1				

fWB = mit breitem Rand, für den Einsatz einer Wärmebrücke.

<sup>1</sup>Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

## 2.6 Typenschild

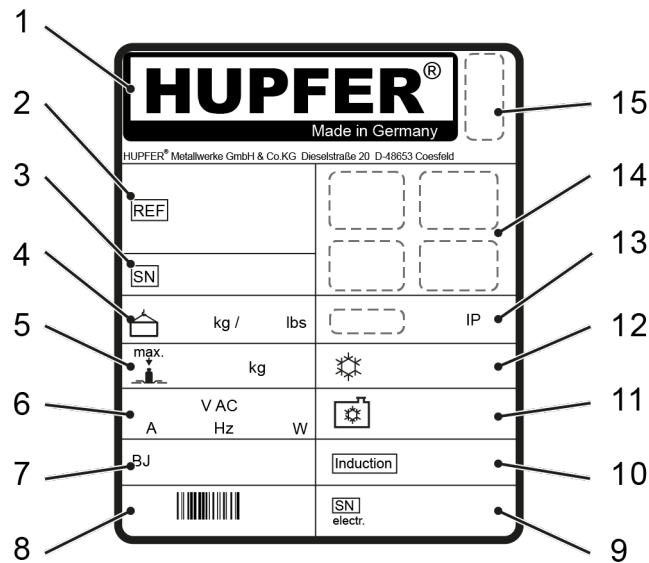


Abb. 3: Typenschild

- |   |                                  |    |                                 |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Hersteller und Anschrift         | 9  | Elektrische Seriennummer        |
| 2 | Typbezeichnung und Artikelnummer | 10 | Induktionsfrequenz              |
| 3 | Auftragsnummer                   | 11 | Kältemittel                     |
| 4 | Gewicht                          | 12 | Kälteleistung                   |
| 5 | Nutzlast                         | 13 | Schutzzeichen                   |
| 6 | Elektrischer Anschluss           | 14 | ggf. Prüfzeichen/CE-Kennzeichen |
| 7 | Baujahr                          | 15 | Altgeräteentsorgung             |
| 8 | Artikelnummer als Barcode        |    |                                 |

## 3 Sicherheitsinformationen

### 3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Warmhaltewannen sind für die Warmhaltung von Speisen in eingesetzten Gastronorm-Behältern vorgesehen. Für die zuverlässige Warmhaltung von Speisen ist die Erwärmung von oben durch eine Wärmelampe erforderlich. Die Abdeckung der Gastronorm-Behälter mit einem Deckel unterstützt die Warmhaltung.

Warmhaltewannen sind für den Einbau in Theken oder Arbeitsflächen vorgesehen. Der Betrieb erfolgt in geschlossenen Gebäuden.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Betriebsanleitung und die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

## 3.2 Bestimmungswidrige Verwendung

Bestimmungswidrig sind alle nicht bestimmungsgemäßen Einsatzzwecke. Die bestimmungswidrige Verwendung der Warmhaltewanne kann zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

Vermeiden Sie besonders die folgenden bestimmungswidrigen Betriebssituationen:

- Betrieb ohne oder mit leeren Gastronorm-Behältern
- Abstellen von Gegenständen oder Speisen auf der Glaskeramikplatte
- Reinigung der Beschickungsklappen in einem Geschirrspüler
- Reinigung der Edelstahl- und Glaskeramikflächen mit kratzenden Schwämmen oder Scheuermilch. Auch aggressive Reinigungsmittel (z.B. Backofenspray) sind nicht geeignet
- Setzen oder Stellen auf die Warmhaltewanne
- Abstellen von Gegenständen auf dem Husten- und Spuckschutz einer aufgebauten Aufsatzbrücke
- Abstellen von Gegenständen auf der Beschickungsklappe

## 3.3 Sicherheitshinweise

### 3.3.1 Allgemein

Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand, sicherheits- und gefahrenbewusst, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung betrieben werden.

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.

Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.

### 3.3.2 Transport

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Gerätes zugelassen sind.

### 3.3.3 Arbeiten an der Elektrik

Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte durchgeführt werden.

Die Arbeiten müssen den elektrotechnischen Regeln entsprechen.

## 4 Bedienung

### **WARNUNG**

#### Heiße Oberfläche

Bei eingeschaltetem Gerät kann die zulässige Maximaltemperatur von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschritten werden. Bei Berührung kann dies zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie einen geeigneten Handschutz beim Be- und Entladen der Warmhaltewannen.

### **WARNUNG**

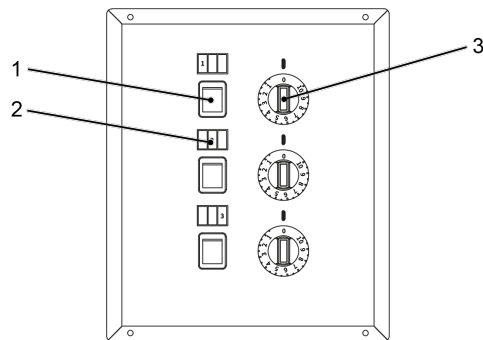
#### Heiße Infrarotstrahler

Ist das Gerät mit einer Aufsatzbrücke ausgestattet, sind die eingebauten Infrarotstrahler der Aufsatzbrücke sehr heiß. Bei Berührung kann dies zu Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die Infrarotstrahler nicht.

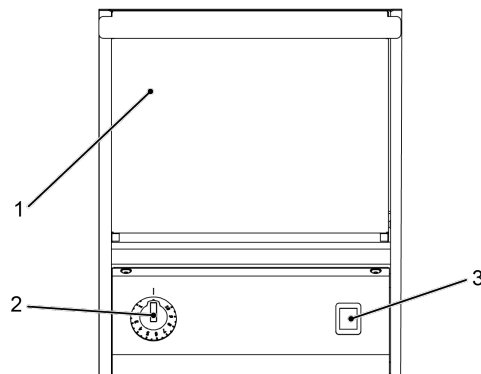
### 4.1 Bedienoberfläche kennenlernen

#### Warmhaltewanne Therna Dry Basic



- 1 Ein-Aus-Schalter
- 2 Position der Therna Dry in der Speisenausgabetheke
- 3 Energieregler

## Warmhaltewanne Therma Dry Ergo



- 1 Beschickungsklappe
- 2 Energieregler
- 3 Ein-Aus-Schalter

### 4.2 Gerät bedienen

#### Warmhaltewanne einschalten

##### Kein Vorheizen notwendig



Warmhaltewannen benötigen durch den Einsatz von Infrarotstrahlern kein Vorheizen. Das Gerät ist nach dem Einschalten direkt betriebsbereit.

##### Intensität der Heizung



Warmhaltewannen verfügen über einen stufenlosen Energieregler. Am Energieregler kann die Intensität der Heizung eingestellt werden.

1. → Öffnen Sie die Beschickungsklappe der Warmhaltewanne (nur bei Therma Dry Ergo).
2. → Stellen Sie einen gefüllten GN-Behälter in die Warmhaltewanne.
3. → Schließen Sie die Beschickungsklappe der Warmhaltewanne (nur bei Therma Dry Ergo).
4. → Schalten Sie die entsprechende Warmhaltewanne an dem Ein-Aus-Schalter ein.
5. → Regulieren Sie über den Energieregler die Intensität der Heizung.

Das Warmhaltewanne benötigt keine Aufheizzeit, es ist sofort betriebsbereit.



### Aufsatzbrücke einschalten

Wenn die Warmhaltewanne mit einer Aufsatzbrücke ausgestattet ist, ist diese elektrisch mit der Warmhaltewanne verdrahtet.

Wenn der Ein-Aus-Schalter der Warmhaltewanne eingeschaltet ist, wird der darüber befindliche Infrarotstrahler automatisch mit eingeschaltet. Die Aufsatzbrücke wird unabhängig von dem Energieregler eingeschaltet. Wenn der Energieregler auf der Stufe 0 steht, ist die Aufsatzbrücke ein- und die Warmhaltewanne ausgeschaltet. Die Aufsatzbrücke kann in ihrer Leistung nicht reguliert werden.

## 4.3 Warmhaltewannen bestücken

### **!** HINWEIS

#### Geräteschaden

Die Beschickungsklappe des Gerätes ist keine Abstellfläche. Bei zu starker Belastung kann das Gerät beschädigt werden.



#### Behälter abdecken

Decken Sie die eingeschobenen Speisenbehälter mit passenden Deckeln ab, um Temperaturverluste der Speisen zu verringern.



#### Aufsatzbrücke einschalten

Speisen verlieren über die Oberfläche Wärme. Schalten Sie die Aufsatzbrücke oberhalb der Warmhaltewanne ein, um Temperaturverluste der Speisen zu verringern.

### Warmhaltewanne Therma Dry Basic bestücken

Die durchgehende Warmhaltewanne kann durch magnetische Einhängelasten an verschiedene GN-Behälter Größen angepasst werden.

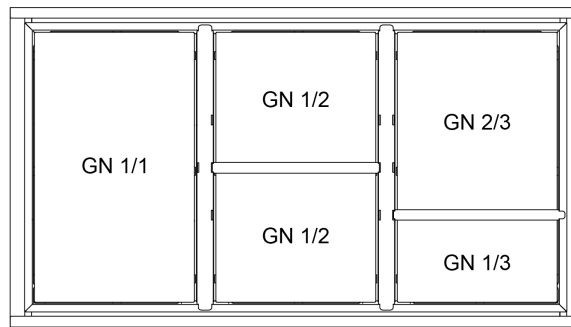
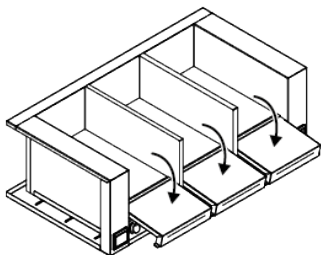


Abb. 4: Beispielhafte Anordnung von GN-Behälter Größen bei der Thermo Dry Basic GN 3/1

1. ➔ Hängen Sie die langen Einhängeleisten in das Warmhaltewanne ein.
2. ➔ Passen Sie die Warmhaltewanne gegebenenfalls mit weiteren Einhängeleisten an gewünschte GN-Behälter Größen an.
3. ➔ Bestücken Sie die Warmhaltewanne mit GN-Behältern.

#### Warmhaltewanne Thermo Dry Ergo bestücken

1. ➔ Öffnen Sie die Beschickungsklappe nach unten.
2. ➔ Schieben sie den Speisenbehälter ein.
3. ➔ Schließen Sie die Beschickungsklappe nach oben.



## 4.4 Energiezufuhr einstellen

Warmhaltewannen halten GN-Behälter mit Infrarotstrahlern warm. Die Intensität der Infrarotstrahlung wird über einen stufenlosen Energie-regler reguliert.




#### Tiefe Behälter



Wenn tiefe GN-Behälter mit dickflüssigen Speisen befüllt sind, verteilt sich die Wärme langsamer. Regelmäßiges Umrühren verbessert die gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Behälter.

- Rühren Sie dickflüssige Speisen regelmäßig um.

#### 4.5 Betrieb beenden

1.  Schalten Sie die Warmhaltewannen aus.
2.  Entnehmen Sie alle GN-Behälter.
3.  Reinigen Sie die Therma Dry.

## 5 Pflege und Reinigung

### **WARNUNG**

#### Verbrennungsgefahr







An heißen GN-Behältern und heißen Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr.

- Tragen Sie einen geeigneten Handschutz beim Be- und Entladen der Warmhaltewannen.

### 5.1 Reinigungsintervalle

Intervall	Wartungsarbeit
nach jedem Gebrauch und gemäß hauseigenem Hygienekonzept	Reinigung der GN-Behälter
	Reinigung der Aufsatzbrücke und des Husten- und Spuckschutzes
	Reinigung der Beschickungsklappen

## 5.2 Zulässige Reinigungsarten

Reinigungsart		Definition der Reinigung	Zulassung für Warmhaltebecken Therma Dry Ergo und Basic
Manuelle Reinigung	Trocken	Reinigung mit Trockenreinigungsmitteln.	
	Feucht	Reinigung mit feuchtem Tuch und fettlösendem Flüssigreiniger	
	Nass	Reinigung mit nassem Schwamm und fettlösendem Flüssigreiniger	
Wasserschlauch	Druck $\leq$ 8 bar	Reinigung mit Sprühstrahl und bei Bedarf mit fettlösenden Reinigungsmitteln: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nicht in Lager sprühen.</li> </ul>	
Hochdruck-/ Dampfreinigung	Hochdruck $\leq$ 200 bar	Reinigen der Oberflächen: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ max. 30-90 Sekunden</li> <li>■ Nicht in Lager sprühen</li> <li>■ Flachstrahldüse nutzen</li> <li>■ Mindestabstand von 30 cm einhalten</li> </ul>	
	Nassdampf $\leq$ 135° C	Reinigen der Oberflächen: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ max. 30-90 Sekunden</li> <li>■ Kurze Expositionszeit einzelner Stellen</li> <li>■ Nicht in Lager sprühen</li> </ul>	

### 5.3 Zulässige Reinigungsmittel

#### **! HINWEIS**

##### **Falsche Reinigungsmittel**

Falscher Umgang mit den verbauten Materialoberflächen führt zu Beschädigungen und Korrosion.

- Verwenden Sie zur Reinigung nur zugelassene Reinigungsmittel.
- Beachten Sie die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

##### **Geeignete Reinigungsmittel**



Der Hersteller kann die Eignung spezifischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel nicht beurteilen.

- Prüfen Sie die Hinweise auf den Reinigungs- /Desinfektionsmitteln, ob die Mittel für die Materialien des Geräts geeignet sind.
- Im Zweifel fragen Sie den Hersteller des Reinigungsmittels, ob die Mittel für die Materialien des Geräts geeignet sind.

<b>Reinigungsmittel</b>	<b>Zulassung</b>
Fettlösende Mittel	✓
■ neutrale Flüssigreiniger	
Salzhaltige Mittel	✗
■ Kochsalz	
■ Salzsäure	
Schwefelhaltige Mittel	✗
■ Schwefeldioxid	
■ Schwefelsäure	
Chlorhaltige Mittel	✗
■ Chlorreiniger	
■ Meerwasser	
■ Bleichmittel	
Eisenhaltige Stoffe	✗
■ Eisenhaltiges Wasser	
Sauerstoffarme Mittel	✗
■ Sauerstoffarmes Wasser	
■ CO <sub>2</sub> -Atmosphäre	
Neutrale Mittel	✓
■ Neutrale Mittel pH 7	
■ Leicht saure Mittel pH 6 – 7	
■ Leicht alkalische Mittel pH 7 – 8	
Saure Mittel pH 1 – 5	✗
■ Säuren	






Reinigungsmittel	Zulassung
Alkalische Mittel pH 8 – 14	
■ Laugen	
Abrasives Mittel	
■ Scheuerschwamm	
■ Topfreiniger	
Nicht-abrasive Mittel	
■ Unbeschichtete Schwämme	
■ Weiche Tücher	

#### 5.4 Materialkompatibilität

Beachten Sie bei der Wahl des Reinigungsmittels die Kompatibilität mit den verbauten Materialien.

Material	Bauteile
Edelstahl	Gehäuse, GN-Behälter, Beschickungsklappe
Glas	Husten- und Spuckschutz
Silikon	Dichtungen

#### 5.5 Manuell reinigen

3.  Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Gerätes nach Gebrauch oder nach Bedarf.
4.  Nutzen Sie zur feuchten Reinigung ein weiches Tuch oder einen unbeschichteten Schwamm.
5.  Nutzen Sie fettlösende Flüssigreiniger.
6.  Spülen Sie nach, sodass Reinigungs- und Desinfektionsmittel restlos entfernt sind.
7.  Trocknen Sie die Oberflächen innen und außen nach der Reinigung.

### Beschickungsklappe entnehmen

Die Beschickungsklappe der Warmhaltewanne kann zu Reinigungszwecken werkzeuglos entnommen werden.

#### **! HINWEIS**

---

##### **Rostschäden**

Die Beschickungsklappen der Warmhaltewannen sind nicht vollständig dicht verschweißt.

Die Reinigung der Beschickungsklappen in einem Geschirrspüler führt zu Rostschäden in den Beschickungsklappen.

- Reinigen Sie die Beschickungsklappen nicht in einem Geschirrspüler.
- 

1. → Klappen Sie die Beschickungsklappe etwa zur Hälfte nach unten.
2. → Ziehen Sie die Beschickungsklappe nach vorne aus der Verankerung.

### 5.6 Desinfizieren

Alle Oberflächen können mit handelsüblichen Flächendesinfektionsmitteln desinfiziert werden.

#### **! HINWEIS**

---

##### **Materialschäden**

Bei zu hoher Dosierung des Desinfektionsmittels können Korrosionsschäden an dem Material entstehen.

- Beachten Sie die Hinweise der Desinfektionsmittelherstellers.
-

## 6 Wartung und Reparatur

### **GEFAHR**

#### **Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung**

Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn aller Reinigungs- und Wartungsarbeiten spannungsfrei.
- Sichern Sie das Gerät gegen Wiedereinschalten.
- Säubern Sie das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern.

### **WARNUNG**

#### **Heiße Oberfläche**

Die Edelstahlflächen der Warmhaltewannen sind nach dem Betrieb heiß. Bei Berührung kann dies zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen.

### 6.1 Wartungsintervalle

Überprüfen Sie folgende Komponenten regelmäßig auf ihre Funktionsfähigkeit:

Intervall	Wartungsarbeit	Personal
halbjährlich	Dichtigkeit der Silikonfugen	Betreiber

### 6.2 Fehlerdiagnose

Bei Betriebsstörungen und Beanstandungen innerhalb der Gewährleistungsfristen wenden Sie sich an unsere Servicepartner. Nach Ablauf der Gewährleistungszeit können Sie notwendige Reparaturarbeiten von unseren Servicepartnern oder Elektro-Fachkräften durchführen lassen.

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
Gerät hält nicht warm	Ein-Aus-Schalter defekt	Ein-Aus-Schalter austauschen	Elektro-Fachkraft
	Energeregler in Ausgangsposition	Energeregler höher stellen	Bedienpersonal
	Anschlussleitung defekt	Von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls Instandsetzen lassen	Elektro-Fachkraft
	Infrarotstrahler defekt	Infrarotstrahler austauschen	Service-Techniker



Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
Aufsatzbrücke leuchtet nicht	Verdrahtung defekt	Von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls Instandsetzen lassen	Elektro-Fachkraft
	Infrarotstrahler defekt	Infrarotstrahler austauschen	Service-Techniker

### 6.3 Reparatur und Ersatzteile

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über den Kunden-Service. Ersetzen Sie defekte Komponenten durch originale Ersatzteile. Nur so kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden. Geben Sie bei Ersatzteilbestellung oder im Kundendienstfall immer die Auftragsnummer und die Angaben auf dem Typenschild an. Diese Angaben vermeiden Rückfragen und beschleunigen die Bearbeitung.

### 6.4 Wiederinbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät nur in einem technisch einwandfreien Zustand, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung in Betrieb. Prüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf erkennbare Schäden. Informieren Sie bei Schäden sofort die zuständigen Stellen. Nur technisch einwandfreie Geräte in Betrieb nehmen.

- Kontrollieren Sie die Gerätefunktionen.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor der Wiederinbetriebnahme.

## 7 Entsorgung



Helfen Sie mit, unsere Umwelt zu schützen. Führen Sie die Materialien der Wiederverwertung zu.

- Lassen Sie das Gerät von Recyclingbetrieben zerlegen und entsorgen. Alle Materialien sind verwertbar.
- Elektrische Bauteile dürfen nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte deinstalliert werden.

Entsorgen Sie das Produkt mit den folgenden Schritten.

1. ➔ Bauen Sie die elektrischen Bauteile aus.
2. ➔ Geben Sie die Komponenten bei kontrollierten Entsorgungsstellen ab.